

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, [1816]

Der Schnaepel

[urn:nbn:de:bsz:31-263488](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263488)

Fig. 3. Der Heuch.

Salmo hucho.

Den Heuch fängt man mit Angeln und Netzen in der Donau und in den Landseen von Oesterreich und Bayern, doch ist er nicht so schmackhaft als die vorbergehende Art. Er wird oft 3 bis 4 Fuß lang, unterscheidet sich durch die schwarzen Punkte, die er in allen Flossen, die Brustflossen ausgenommen, hat, und nährt sich von Raube anderer Fische.

Fig. 4. Die Nefche.

Salmo thymallus.

Die Nefche wird 1 bis 2 Fuß lang, findet sich in der Ost- und Nord-See, und zieht auch in die dahin ausströmenden Flüsse. An den großen bunten Rückenflossen erkennt man sie leicht. Der Körper ist bläulich, die Bauch-, Schwanz- und Afterflossen röthlichbraun. Sie lebt von Würmern und Schnecken, und wird ihres schmackhaften Fleisches wegen als Leckerbissen verspeist.

D e r S c h n ä p e l.

Salmo lavaretus.

Außer dem Angeführten giebt man diesem Salme noch verschiedene Namen, z. B. Weißfisch, Stief, Lavaret, Gangfisch, Adelfisch und Blauling. Er wird 8 bis 12 Zoll lang, und ein bis anderthalb Pfund schwer; hat einen kleinen Kopf und einen langen dicken Leib. Der kleine zahnlose Mund öffnet sich unten in die Naare; der schwarze Augenstern liegt in einem silberfarbenen Ringe. Der obere Theil des Kopfes und der Rücken ist blaugrau; die Seiten sind bläulich; unter der Seitenlinie, die mit 45 Punkten gezieret ist, gelblich; der Bauch silberfarben. Die großen Schuppen haben in der Mitte am Rande einen kleinen Ausschnitt. In der Kiemenhaut befinden sich 8, in der Brustflosse 15, in der Bauchflosse 12, in der Afterflosse 14, in der Schwanzflosse 20, und in der Rückenflosse 15 Strahlen. Die Brustflosse ist gelblich; die übrigen Flossen haben eine bläuliche Zwischenhaut und weiße Strahlen. Als unterscheidendes Merkmal dieser Gattung sieht man den wie eine Nase hervorragenden Oberkiefer an.

Der Schnäpel lebt in der Nord- und Ostsee. Er hält sich in der Tiefe auf, und frist Kräuter, Insekten, Würmer und insonderheit Häringseyer. Um letztere zu verzehren, folgt er dem Haringe nach, wenn dieser laicht; daher werden immer nach einem guten Häringefange auch viel Schnäpel gefangen. Letztere laichen im August, September und Oktober. Um diese Zeit nähern sie sich den Küsten schaarenweise, gehen den ins Meer fließenden Strömen nach, und ziehen in Reihen den Strom hinauf, wo sie von den Fischern mit Netzen in Menge gefangen werden. Wenn ein starker Wind gegen den Strom bläst; so geht der Zug, weil es ihm zu viel Anstrengung kostet, nicht weit, sondern kehrt halb zurück; im entgegen gesetzten Falle aber steigt er ansehnliche Strecken hinauf. So bald die Schnäpel ihren Laich abgesetzt haben, begeben sie sich ohne alle Ordnung wieder ins Meer. Man schreibt ihnen eine Vorempfindung des Sturms zu, und schließt aus ihrem frühern oder spätern Rückzuge auf einen baldigen oder später eintretenden Winter. Die jungen Fische bleiben so lange an ihren Geburtsorte, bis sie 2 oder 3 Zoll lang sind, und gehen dann mit der Fluth ins Meer. Im fünften oder sechsten Jahre sind sie selbst zur Fortpflanzung fähig. Viel werden indeß, ehe sie dieses Alter erreichen, ein Raub verschiedener Fische und der Seehunde.

Der Schnäpelfang mit Garn und Reusen ist in der Elbe bei Poizenburg, in Preußen, Pommern und andern Ländern von Wichtigkeit. In Schweden fängt man diese Fische auch mit dem Speer. Das Fleisch ist zart, weiß und wohlschmeckend, wird theils wie Lachs zubereitet gegessen, theils geräuchert oder eingesalzen. Letzteres geschieht so: der Fisch wird aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, und nun wäscht man ihn rein ab, läßt alles Wasser ablaufen, reibt ihn mit Seesalz ein, legt ihn aufgeschichtet hin, spült ihn nach 24 Stunden nochmals ab, und salzt ihn endlich wie Häcing ein. Kopf und Rückgrad verderben leicht, wenn der Fisch bei warmer Witterung gefangen ist, und müssen daher abgeschnitten werden, wenn sie dem übrigen Fleische nicht einen widrigen Geschmack mittheilen sollen. In großen tiefen Landseen mit sandigem Grunde hält sich der Schnäpel ziemlich gut.

Der Salbling.

(*Salmo salvelinus*)

Salbling, Salvelin und Schwarzreuter sind die Namen, welche man diesem Fische in verschiedenen Gegenden Deutschlands beylegt. Von seinen Geschlechtskennzeichen sagen wir nichts, da diese schon bey andern Salbingattungen, dem Lachse und den verschiedenen Forellen angegeben worden sind. Man findet den Salbling von verschiedener Größe, nämlich 2 bis 3, aber

40tes Hft. D