

# **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, 1809**

Der Steinbutt

[urn:nbn:de:bsz:31-263202](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263202)

fällt ein einziger ein ganzes Fahrzeug an. Dergleichen große Fische dürfen aber nicht eher in die Höhe gezogen werden, als bis sie sich abgemattet haben, weil sie sonst das Fahrzeug umwerfen würden. Vom ersten May bis zum Johannistage ist an den norwegischen Küsten der beste Fang. Einige Heiligenbutten sind so fett, daß sie sich nicht im Grunde halten können. Sie werden oft vom Seeadler angegriffen. Bisweilen ziehen sie diesen aber auch mit in den Grund, wenn er seine Klauen zu fest in ihren Leib eingehauen hat, und ersäufen ihn. Auch der Delphin verfolgt sie. Dieser haut ihnen oft große Stücke Fleisch aus dem Leibe heraus. Die junge Brut wird häufig von den Rochen verzehret.

Das Fleisch des Heiligenbutts ist wohlschmeckend. Bey den Grönländern gilt es für eine große Leckerrey. Sie genießen es gekocht, gedörrt und halb versault. Die Haut verzehren sie roh. Die Unolashker, bey denen dieser Fisch, so wie bey Kamtschatka, in Menge angetroffen wird, essen ihn auch roh. Die Holländer halten den Kopf für ein delikates Gericht, und bezahlen ihn theuer. Gepökelt soll das Fleisch des Heiligenbutts den Häring an Wohlgeschmack übertreffen. In Norwegen und Island wird aus den gedörrten und eingesalznen Fischen dieser Gattung der bekannte Kegel, und aus der fetten Haut der Rast oder Rastur bereitet.

## Der Steinbutt.

(*Pleuronectes maximus*.)

Nächst dem Heiligenbutt ist dieß die größte Schollengattung. Sie wird 3 bis 5 Ellen lang und drüber. Ihr Gewicht ist gewöhnlich 20 bis 30 Pfund. Durch die starken Knöchel- und Erhöhungen auf der Rückenseite unterscheidet sie sich von andern Gattungen. Diese Höcker sind oben größer als unten; beyde Seiten sind mit zarten dünnen Schuppen bedeckt, die obere von Farbe braun und gelb marmorirt, die untere weiß mit braunen Flecken. Der Kopf ist breit und mit stumpfen Erhabenheiten, wie der Rumpf, besetzt, daher rauh anzufühlen. Die Augen haben einen meergrünen Stern im braunen Ringe. Die untere Kinnlade ragt hervor; beyde sind mit mehrern Reihen von Zähnen bewaffnet. Die Seitenlinie macht an der Brust einen Bogen, und geht dann mitten über den Körper weg. Sie ist ohne Höcker. Die Flossen sind gelblich und mit schwarzen Punkten besprengt.

Der Fisch lebt im mittelländischen Meere, in der Nord- und Ostsee von Insekten, Würmern und Muscheln.

Sein Fang geschieht vermittelst Angeln, die mit Häringen, Strömlingen, Neunaugen u. dergleichen gefüllt werden. Er ist an einigen Orten sehr einträglich. Die englischen Fischer

fangen ihn auf folgende Art: Drey Mann begeben sich in ein kleines Boot, jeder von ihnen hat drey Schnuren oder Leinen, 3 englische Meilen lang. An diesen Leinen sind etwa von 6 zu 6 Fuß mit Haarschnuren befestigte Haken angebunden, welche ins Wasser gesenkt werden. Ein Boot senkt ihrer 2520 ein. An jedem Ende der Leine sind Gewichte zum Niederhalten angebracht, und angebundene Korkstücke zeigen die Stellen an, wo die Angel liegt.

In der Themse werden oft 40 Pfund schwere Steinbutten gefangen, und zu London in manchen Jahren 30 bis 40000 Pfund verzehret. Das Fleisch ist fest und wohlschmeckend. In England hält man es für das beste von allen Schollenfischen. Besonders ist es geräuchert sehr gut.



