

# **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 Heiligenbutt

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

Die Nord- und Ostsee ist ebenfalls der Aufenthalt dieses Fisches, findet sich aber nicht so häufig wie der vorige.

Vom Februar bis zum April schmeckt sein Fleisch am besten. Im May und Juny laicht er, und ist dann mager.

## Der Heiligenbutt.

(*Pleuronectes hippoglossus.*)

In Ansehung der Größe und des Gewichts sind die Fische dieser Gattung sehr verschieden. Einige werden zwey, andere zwölf Fuß lang, und an Island fängt man sie an 400 Pfund schwer. Un'er den Schollen ist der Heiligenbutt bey weitem die größte Gattung, ja er gehört überhaupt zu den größten Fischen. Er hat einen kleinen Kopf, aber eine weite Mundöffnung. Die obere Kinnlade ist beweglich, mit einem breiten Rippenknochen versehen, und wie die untere mit langen, spitzigen, gekrümmten und von einander abstehenden Zähnen besetzt. Die Augen stehen dicht beysammen auf der rechten Seite. Sie haben einen schwarzen Stern im weißen Ringe. Die Seitenlinie macht an der Brust einen Bogen, und geht dann gerade bis zur Schwanzflosse. Der Körper ist mit einer glatten, schleimigen Haut umgeben, auf welcher sich kleine Schuppen befinden, welche dem Gefühl kaum merkbar sind. Dieß und der halbmondsförmige Ausschnitt an der Schwanzflosse sind die Gattungszeichen. Die Farbe des Körpers ist auf der obern Seite bräunlich und weißlich, unten weiß. Alle Flossen sind braun. Die Kiemenhaut hat 7, die Brustflosse 15, die Bauchflosse 7, die Afterflosse 82, die Schwanzflosse 16, und die Rückenflosse 107 Strahlen.

Das Nordmeer ist der Aufenthalt der Heiligenbutt. Um Norwegen und Island wird sie besonders groß angetroffen. Bey Neufundland fangen sie die Engländer und die Franzosen in Menge. Sie liegt fast immer auf dem Grunde mit aufgesperstem Rachen und schnappt. Ihre Nahrung sind Fische, Krebse, Hummer &c.

An seichten Stellen kann man diesen Fisch mit Spießeln stechen. In der Tiefe bedient man sich der Angel, und ködert ihn mit Seeorpionen und Schellfischen. Eine solche Angel heißt in Norwegen Gangwaaden. Sie besteht aus einem starken Seil, an welchem dreyßig dreyhundert Klafter lange Stricke, mit Haken versehen, gebunden sind. Am Seile sind Bretter angebracht, welche auf der Oberfläche des Wassers schwimmen, und dazu dienen, daß man die Stelle, wo sie liegen, wieder finden kann. Nach 24 Stunden zieht man den Gangwaaden in die Höhe, und bringt oft 5 Fische auf einmal heraus. Nicht selten

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, gedörret und halb versault. Die Haut verzehren sie roh. Die Unolaskher, 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 gedörreten 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. gelddert werden. Er ist an einigen Orten sehr einträglich. Die englischen Fischer