

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Mit einem Register über diesen und den Ersten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1791

Der Kabeljau.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10096



Der Dorsch. (8)

Dieser Fisch wird häufig in der Ostsee angetroffen, und er geht in die Flüsse, so weit mit demselben noch das Meerwasser vermischet ist. In Pommern, bey Rügenwalde wird er das ganze Jahr hindurch, am häufigsten aber im Junio gefangen. Er laicht im Januar und Februar. Seine Nahrung besteht in Wasserinsekten, und Würmern, auch kleinen Fischen. Gewöhnlich ist er nur 1 bis 2 Pfund schwer, doch trifft man bey Rügenwalde manche von 7 bis 8, auch von 14 Pfunden an. Sein Fleisch ist weiß, sehr zart, schmackhaft, und leicht zu verdauen. Auch schwächliche Personen können es genießen.

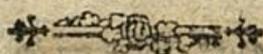
Der Kabeljau. (9)

Dieser Fisch findet sich in den nördlichen Gegenden, beydes, des stillen und des atlantischen Oceans, wird aber vorzüglich um Neu-Fundland, Neu-England, Neu-Schottland, auch um Island, und an den Nordküsten von Großbritannien gefangen, und ist für viele Nationen ein wichtiger Nahrungshandelszweig. Gewöhnlich wird er 2 bis 3 Fuß lang, und 14 bis 20 Pfund schwer, hält sich meistens in den Tiefen

(8) *Gadus Callarias*, L.

(9) *Gadus Morrhua*, L.

fen auf, und kömmt zur Laichzeit, die sich, wie bey den übrigen Fischen, nach dem Alter, dem mehr oder weniger kalten Grunde, und der Beschaffenheit der Luft und Witterung richtet, an den Küsten und Bänken zum Vorschein. Seine Nahrung sind Krebse, Heringe, und andere Fischarten, und er ist so gierig, daß er auch nicht einmal seiner eigenen Gattung schonet. Die unverdaueten Nahrungsmittel bricht er wieder aus. Seine Fruchtbarkeit ist erstaunlich. Ein einziges Weibchen legt jährlich 9,344,000 Eyer, die es nicht weit vom Ufer zwischen den Steinen absetzt. Der Kabeljau hat ein weichliches Leben, und stirbt, so bald er aus seinem salzigen Element kommt, oder in süßes Wasser geräth. Von seiner Zubereitung erhält dieser Fisch verschiedene Namen. Wie er im Wasser lebt, heiße er Kabeljau; getrocknet Stockfisch; eingesalzen und getrocknet zugleich, Klippfisch. Große Fische werden gespalten, damit das Salz sie desto mehr durchdringen könne, und heißen dann Plattfische; die kleinern werden nur am Bauche aufgerißt, und heißen Rundfische; einige werden auch an Stangen gedörret, und diese nennt man Rothfische; sonst geschlehet das Trocknen gewöhnlich auf felsigen Dertern, oder, wo der Boden sandig ist, auf einem Unterlager von zusammengetragenen Steinen. Der Kopf wird allen



abgeschnitten, und theils zur Speise für die Menschen, theils zur Fütterung für das Vieh gebraucht. Aus der Leber machen die Norweger, Isländer, und andere Nationen Thran; und der Roggen wird sorgfältig gesammelt, eingesalzen, und an die Holländer und Franzosen, als eine Lockspeise, zum Fang der Sardellen, u. s. w. verkauft. Am besten wird dieser Fisch mit der Angelschnur gefangen.

Die Quappe. (10)

Einer der schmackhaftesten europäischen Fische, der vorzüglich in den Schweizer Seen gefunden wird, überhaupt aber in den Tiesen der süßen und klaren Gewässer von Europa, Sibirien und Indien gefunden wird. Der Kopf hat mit dem vom Frosch, und der Rumpf mit dem Rumpf des Aals eine Aehnlichkeit. Die Haut ist mit einem Schleim, und mit kleinen weißen, dünnen Schuppen bedeckt. In den tiefen Stellen, unter den Höhlungen der Steine und in Gruben, lauert er auf die vorbeikommenden Fische; sonst dienen ihm auch Würmer und Wasserinsekten zum Unterhalt. Bey guter Nahrung wächst er schnell, wird 2 bis 3 Fuß lang, und

10 bis

(10) *Gadus Lota*. L. Altraupe, Drusche, Rutte, Alputte.