

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 Stichling.

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

Der Kaulbaarsch (*)

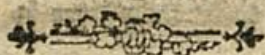
Lebt fast allenthalben in den inländischen süßen Gewässern von Europa. Er wächst langsam, wird etwa 6 bis 8 Zoll lang, nährt sich von Würmern, Insekten, und kleinern Fischen, hat aber an den Hechten, und andern größern Fischen, auch an Wasservögeln, starke Verfolger. Seine Laichzeit ist im März und April; und das Weibchen legt auf einmal 75000 Eyer. Er wird auf mancherley Weise gegessen. Wenn man diese Fische im Winter versühet, so frieren sie ganz steif, und scheinen gleichsam todt zu seyn. Legt man sie aber in kaltes Wasser, so thauen sie wieder auf, und erhohlen sich so, daß man sie noch lebendig absieden kann.

Der Stichling (†)

Sein Aufenthalt ist in den europäischen süßen Wassern; er wird etwa 3 Zoll lang, und lebt kaum 3 Jahre. Im April und May legt das Weibchen seine wenigen Eyer an die Wasserpflanzen. Da der Fisch drey abgesonderte Stacheln vor der Rückenfloße hat, so ist er vor den Raubfischen zwar gesichert, wird aber desto mehr von Eingeweidewürmern geplagt. Er lebt von Fischen.

(*) *Perca Cernua*, L.

(†) *Gasterotes Aculeatus*, L.



Fischlaich, auch von kleinen Fischen, ingleichen von Würmern, Insekten, und deren Larven. Aus seinem Fleisch wird nichts gemacht. Aber Aecker zu düngen, Enten und Schweine zu mästen, dazu wäre er besser zu gebrauchen.

Die Makrele. (6)

Ein gefräßiger, aber schmackhafter Raubfisch, im nordischen und atlantischen Meer, der 1 bis 2 Fuß lang wird. Im Winter schwimmt er auf dem Boden. Im Frühjahr aber kommt er auf die Oberfläche und ans Ufer. Er greift sogar Menschen an, und ist sehr fruchtbar. Wenn er frisch aus dem Wasser gezogen wird, verbreitet er ein phosphorisches Licht um sich her. Das Weibchen legt im Junius seine Eier zwischen die Uferfelsen. Die Römer bereiteten aus dem Roggen dieses Fisches eine Art Caviar.

Der Schmerle. (7)

Ein bekannter, schmackhafter, kleiner Fisch, der sich in den kleinern, süßen, klaren Gewässern, besonders der gebürgigten Theile von Europa und Asia, aufhält. Er wird etwa 3 bis 4 Zoll

(6) Scomber Scomber. L.

(7) Cobitis Barbatula. L. Schmerling, Grundel, Bartgrundel.