

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

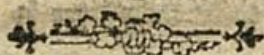
Mit einem Register über diesen und den Ersten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1791

Die Makrele.

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



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 kömmt 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 Eyer 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.