

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

Das Lachs.

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

hat keine Schuppen, daher wird er auch von den Juden nicht gegessen. Die Tataru spannen die Haut dieses Fisches, wegen ihrer hornartigen Durchsichtigkeit vor die Fenster; auch ist sie vorzüglich gut, Flaschen mit Weingeist damit zu verbinden.

Der Zitterwels. (10)

Dieser, gleichfalls schuppenlose Fisch findet sich im Nil, und andern afrikanischen Strömen. Er wird ohngefähr 20 Zoll lang, und hat die Eigenschaft, dem, der ihn berührt, einen elektrischen Schlag mitzutheilen, nur nicht in so hohem Grade, wie der Zitteraal. Er wird auch gegessen.

Der Lachs. (11)

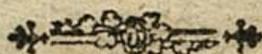
Dieser Fisch hält sich in den nordischen Meeren und Flüssen auf, und wird in der Elbe, der Oder, und dem Rhein häufig gefangen. Im Sommer wählt er die Flüsse zu seiner Wohnung, und im Winter das Meer. Im süßen Wasser wird er geboren, und im Meer erhält er seinen Wachsthum. Seine Laichzeit ist im May und Junius. Diejenigen, so man im Frühjahr

S 2

fängt,

(10) *Silurus Electricus*. L. Raasch.

(11) *Salmo Salar*. L. Salm.



fängt, werden gewöhnlich Rosenlachs genannt. Die Lachs schwimmen haufenweise mitten im Strom auf der Oberfläche des Wassers, mit einem Geräusch; bey stürmischer Witterung aber halten sie sich ruhig in der Tiefe auf. Die rothe Farbe scheuen sie, mit der weißen aber lassen sie sich anlocken. Ihre Nahrung besteht in kleinen Fischen, Wasserinsekten und Würmern. Sie wachsen sehr schnell, so daß sie in 5 bis 6 Jahren eine beträchtliche Größe erlangen, und 9 bis 12 Pfund schwer werden. Man findet zuweilen welche von 6 Fuß lang, und von 70 bis 80 Pfund schwer. Die Rheinflachs werden für die besten gehalten. Einjährige nennt man Sämmlinge; die in ihrem besten Alter, und fett sind, Weichlachs; die vermagerten, Graulachs; in der Laichzeit, Kupferlachs, und diejenigen, welche an der See gefangen werden, nennt man, wegen des fleischfarbigen Randes, an ihren Schuppen, Rothlachs, oder Kalbfleischlachs. Das Fleisch ist überhaupt roth, und sehr schmackhaft. Um die Laichzeit wird der Lachs sehr von Würmern, hinter den Kiefern geplagt, daher er oft aus Unruhe schnelle Sprünge übers Wasser thut. Nur die Männchen haben einen gebogenen Unterkiefer.

Die

Die Lachsforelle. ⁽¹²⁾

Hat so wohl mit dem Lachs, als der Forelle, verschiedenes gemein. Sie erreicht die Größe eines mittelmäßigen Lachses, ist dabey so, wie die Forellen, gefleckt, und laicht, wie diese, im Winter. Ihr Aufenthalt ist wie beym Lachs, wechselsweise im Meere und in den Flüssen, in welche sie gleichfalls geht, um da ihren Laich abzusehen; doch verläßt sie nicht so früh, wie der Lachs, das Meer, denn selten wird man vor dem May eine sehen. Dieser Fisch wird 8 bis 10 Pfund schwer, und hat ein zartes und wohlschmeckendes Fleisch. Selten wird er über 2 Fuß lang. Seine Nahrung sind Fische, Würmer, und Wasserinsekten.

Die Forelle. ⁽¹³⁾

Ist gewöhnlich einen Fuß lang, und ein halb Pfund schwer, doch trift man sie auch, besonders in Teichen von 2 bis 3 und mehrern Pfunden an. Sie liebt ein klares, aus den Bergen entspringendes, kaltes, und schnellfließendes Wasser, das einen steinichten Grund hat, und hält sich daher in den Bächen auf, die aus den Gebirgen ihren Ursprung nehmen. Sie schwimmt

S 3

sehr

(12) Salmo Trutta. L.

(13) Salmo Fario. L.