

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 Barbe.

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

Die Sardelle. ⁽³⁾

Dieser bekannte Fisch, der etwa eine Spanne lang wird, findet sich so wohl im nördlichen europäischen, als im atlantischen, und mittelländischen Meere, und kommt vom December bis zum März ans Ufer, um seinen Laich da abzusetzen. Vorzüglich häufig wird er bey Gorgona, ohnweit Livorno gefangen. Oft zieht man auf einem Zug in einem Netz mehr als 40 Tonnen. In einer Tonne sind zwischen 6, und 10,000 Sardellen. Sie werden eingesalzen, geräuchert, und aus ihnen ein Del gepreßt, das der Gerber kauft, und das sonst ihrer Güte schaden würde.

Die Barbe. ⁽⁴⁾

Hält sich gern in den Tiefen schneller Ströme und Flüsse, die einen steinichten Boden haben, auf, lebt von Schöllkraut, ⁽⁵⁾ Konchylien, und andern Gewürmen, auch kleinen Fischen, und so gar von Aas. Sie wächst schnell, wird an 15 Fuß lang, und erreicht ein hohes Alter. Diese Fische legen sich unter die Steine, oder graben sich am Ufer in die Erde ein. Ihre Laichzeit

(3) Clupea Encrasicolus. L.

(4) Cyprinus Barbus. L.

(5) Chelidonium. L.

Laichzeit ist im März. Ihr Fleisch ist schmackhaft: die Kälte können sie nicht gut vertragen, daher sie im Sommer weit besser sind. Hin und wieder hat man auch angefangen, aus den Schwimmblasen der Barben Leim zu kochen.

Der Karpe. (9)

Einer der bekanntesten, allgemeinsten, und nützlichsten Fische, der sich in ganz Europa findet. Nach ihren Wohnungen unterscheidet man die Karpen in Strom-, See- und Teichkarpen. Sie können sehr alt werden, wachsen schnell, und werden an 4 Fuß lang, größer aber selten. Ihre Nahrung besteht in fettem Schlamm, Kräutern, Würmern, Wasserinsekten, besonders Schaafmist. Ihre Laichzeit fällt im May und Junius. Ein Karpe von 3 Pfund legt an 237000, und einer von 9 Pfund 621600 Eyer, die andern Fischen, Wasservögeln, und Fröschen häufig zur Speise dienen. Nach der Beschaffenheit des Wassers, worin die Karpen leben, ist ihre Farbe, und auch der Geschmack ihres Fleisches verschieden. Sie haben ein zähes Leben, und können gemästet werden, wenn man sie im Keller, in einem Neße, mit feuchtem Moose aufhängt, und mit Brodtkrumen, die in Milch einge-

(6) *Cyprinus Carpio*. L. Karpfen.