

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 Karpe.

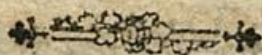
urn:nbn:de:gbv:45:1-10096

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. (6)

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 Neze, mit feuchtem Moose aufhängt, und mit Brodtkrumen, die in Milch einge-

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



eingeweicht sind, füttert. In England sind die Karpfen erst ums Jahr 1514, und in Dänemark ums Jahr 1560 eingeführt worden. — Die Spiegellarpfen zeichnen sich besonders durch die beständig von Schuppen entblößten Theile des Körpers aus.

Der Gründling. (7)

Ist häufig in den Seen Englands, Dänemarks, Deutschlands, auch Rußlands. Im Frühjahr steigt er in die Flüsse, laicht dasselbst im May, und kehrt im Herbst nach den Seen zurück. Ein fruchtbarer Fisch, der von Kräutern, Würmern, und andern kleinen Fischen, die kaum aus dem Eie gekommen sind, auch von Aas lebt, selbst aber andern Fischen und Wasservögeln häufig zur Beute wird. Er wird an 8 Zoll lang, und hat ein weißes, schmackhaftes, und leicht zu verdauendes Fleisch. Seine Farbe ist nach Beschaffenheit des Wassers, der Nahrung, des Alters, und der Jahreszeit, verschieden.

Die Schleie. (8)

In sacht fließenden Wassern mit schlammichtem oder leimichtem Boden, auf der ganzen Erde; seltener

(7) Cyprinus Gobio. L. Grundel, Kresse.

(8) Cyprinus Tinca. L.