



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Universitätsbibliothek Paderborn

Westfalens Tierleben in Wort und Bild

Die Reptilien, Amphibien und Fische

Landois, Hermann

1892

2. Ordnung, Weichflosser, Anacanthini.

urn:nbn:de:hbz:466:1-35214

2. Ordnung. Weichflosser, Anacanthini.

1. Familie. Schellfische, Gadidi.

Die Quappe, *Lota vulgaris* Cuv.

[R1, 12—14, R2 68—74, Br 18—20, B 5—6, A 65—70, S 36—40]

Tafel II oben und in der Mitte und Abb. 20.

Bei den Weichflossern sind, wie schon der Name besagt, alle Flossen weich und ohne Stacheln, die Bauchflossen, vorausgesetzt, daß sie überhaupt vorhanden, fehl- oder brustständig. Die unteren Schlundknochen sind getrennt; die Schwimmblase ist, wenn nicht fehlend, so doch ohne Luftgang. Bei der Familie der Schellfische stehen die Bauchflossen noch vor den Brustflossen unter der Kehle; sie haben weiter 2—3 Rückenflossen, 1—2 Aftersflossen, am Kinn

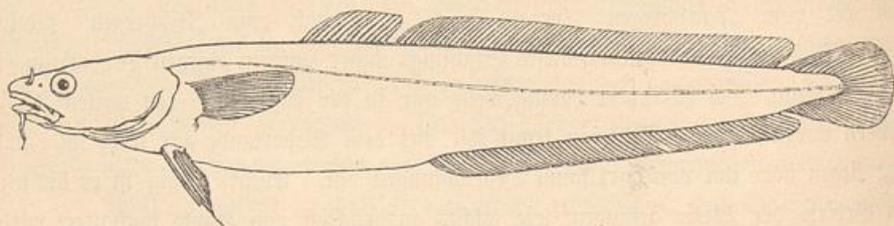


Abb. 20. Die Quappe, *Lota vulgaris* Cuv.

einen Bartfaden, und ihre Zähne sowie ihre Mundschuppen sind alle klein; eine Schwimmblase ist vorhanden. Der einzige im Süßwasser lebende Vertreter dieser Familie, die Quappe (Tafel II, Abb. 20.), liebt langsam fließende Gewässer, mehr als stehende Wässer, besonders bevorzugt sie einen steinigen Untergrund. Der aalartig gestreckte, vorn rundliche, hinten zusammengedrückte Fisch wird bis zu 50 cm lang und bis 2 kg schwer; er ist mit einer Bartel am Kinn, einer kleinen an jedem Nasenloche, bezahntem Kiefer und Pflugcharbein, aber zahnlosem Gaumenbein

versehen; die fast gleich langen Kiefer sind mit zwei Reihen Bürstenzähnen besetzt, das Pflugcharbein zeigt etwas stärkere Zähne. Die beiden Rückenflossen, deren eine lang, die andere kurz ist, die lange Aftersflosse sowie die unter der Kehle stehenden Bauchflossen sind sämtlich weichstrahlig mit häutigem Endteile; die dicht nebeneinander liegenden Schuppen sehr klein. Rücken, Seiten und Flossen haben eine grünlichbraune, Kehle und Bauch eine weißliche Farbe.

Als Laichzeit der Quappe geben unsere Gewährsleute meist Dezember und Januar an; für die Gewässer bei Minden aber Oktober und November. Alsdann begibt sie sich auf die Wanderung stromaufwärts, und das Weibchen legt an Steinen und Wassergewächsen eine große Zahl — wohl viele Hunderttausende — ihrer kleinen weißen Eier ab. Auf diesen Zügen werden sie vielfach gefangen und geraten auch leicht in die Nalkörbe und Netze. Bei Beckinghausen werden z. B. um diese Zeit, wie uns mitgeteilt wird, ihrer viele bei Hochwasser in Futten gefangen. Wegen ihrer äußerst schlüpfrigen Haut werden diese für gewöhnlich recht träge, beim Fangen aber doch in Erregung geratenden und sowie so schon schwer zu fassenden Fische vielfach mit Gabeln aufgespießt. Ihr Fleisch ist fest, ähnlich wie das des Aales, gilt als wohlschmeckend und fein; besonders ihre Lebern werden als Leckerbissen verpeist. Manche jedoch empfinden einen Abscheu gegen diesen Fisch, wahrscheinlich wegen seines weichen, schleimigen Außern und schlangenartig gestreckten Körpers.

Die Hauptnahrung der Quappe bilden in der ersten Zeit ihres Lebens Würmer und Fischlaich, später kleine Fische und anderes kleinere Getier; und in ihrer Gefräßigkeit verschont die Quappe selbst die eigenen Jungen keineswegs, sodaß trotz der bedeutenden Zahl von Eiern, welche man bei dem Weibchen oder dem Rogener findet, die Vermehrung doch keine besonders starke ist. Auch das Wachstum scheint ziemlich langsam zu sein. Die Quappe bewohnt die Meere, Seen und Flüsse Mitteleuropas, wie Mittelasien bis Indien hin, liebt aber die tieferen Gewässer, und mag sich dementsprechend auch innerhalb unseres Gebietes verteilen. Sie fehlt nach den uns zugegangenen Mitteilungen in den Gebirgsflüssen fast gänzlich, nur in der unteren Ruhr trifft man sie noch einzeln an, kommt aber schon bei Arnsberg, dann in der Lenne und anderen Flüssen des Sauerlandes nicht mehr vor. Ferner wird sie fehlend gemeldet von der Emmer bei Pyrmont, der Ferndorf bei Hildesbach, der Bever bei Haarbrück, der Volme bei Lüdenscheid u. s. w. In der Ebene bevölkert sie alle größeren Gewässer mehr oder minder zahlreich, war jedoch früher häufiger, als heute.

Wenn auch die Quappe in ihrer großen Gefräßigkeit als ein gewaltiger Feind

ihrer eigenen Art, sowie anderer Fische auftritt, so hat sie doch auch wieder andere zahlreiche, große und kleine Feinde. Unter den letzteren sind zunächst eine Menge Parasiten aus den Reihen der Fischläuse, Schmarotzertreibe der Gattung *Argulus* und anderer, aufzuzählen, welche äußerlich an dem Körper des Fisches leben und sich besonders gern auf dem Kopfe oder an den Kiemendeckeln festklammern. Innerlich haufen in dem Quappenleibe die Finnen des Grubenkopfbandwurmes (*Bothriocephalus latus Brems.*), der als entwickeltes Tier im Darm des Menschen lebt; dann verschiedene Arten von Saug- (*Distomum*) und Spulwürmern (*Ascaris*), Igelrüßlern (*Echinorhynchus*) u. s. w. Alle diese Feinde bedrohen und verkürzen indessen weniger das Leben, vielmehr belästigen sie die Fische nur und stören sie in ihrem allzugroßen Wohlbehagen. Unter den ersteren steht, wie überall, so auch hier, wo es sich um die Feinde der Tierwelt handelt, der Mensch obenan; und wenn auch bisher in keinem Buche unter den Fischfeinden der Mensch aufgeführt worden ist, so thut er allein doch dem ganzen Fischvolk mehr Schaden, als alle Tiere zusammen genommen. Soweit die Geschichte und Sage zurückreicht, hat der Mensch auf diesem Gebiete geerntet, ohne gefät zu haben; er fing und vernichtete einfach darauf los, ohne sich um Ersatz zu bekümmern. Und doch würde eine Abnahme des unermesslichen Fischreichtums auch heute noch kaum bemerkbar geworden sein, wenn nur durch Fang und Verzehr die Fischscharen dezimiert worden wären. Aber es kamen noch andere, entschieden gefährlichere Faktoren hinzu; darunter zunächst eine Menge gewerblicher Anlagen, durch welche ganze Flußläufe so verunreinigt werden, daß kein Fisch, und wäre es der alleranspruchlosste, darin mehr leben kann. Die Dampfschiffahrt mit ihren immer gewaltigeren Fahrzeugen und Maschinen beunruhigt durch den Wellenschlag die Ufer der Flüsse, der Raich wird über die Ufer geschleudert und so die Entwicklung der Eier verhindert. Die sog. Auslachen der Flüsse sind, in unserer Provinz wenigstens, fast überall verschwunden, von den Grundbesitzern zugeschüttet und in Wiesen umgewandelt. Die allzustreng durchgeführte Regelung der Fluß- und Bachläufe wirkt ebenfalls höchst schädlich ein, indem an den kahlen Ufern die Fische keine Laichplätze mehr finden. Und endlich erinnern wir noch an den Fischdiebstahl! Gewöhnliche und höhere Strolche vereinigen sich herumlungernnd als Diebe oder als „Sportsman“ jahrein jahraus zur Vernichtung des Fischbestandes.

Wir haben innerhalb unseres Gebietes Erkundigungen eingezogen, wie es mit dem Fischreichtum, dessen Zu- und Abnahme und den Ursachen hierfür sich verhalte, und können nach den Angaben zuverlässiger Gewährsleute darüber mancherlei mitteilen. So haben in der Weser Hechte und karpfenartige Fische infolge der Flußbaggerungen

abgenommen, wohingegen sich eine Zunahme an Lachsen bemerklich macht. In den zur Weser fließenden Bächen nimmt die Zahl der Fische, soweit dieselben nicht besonders beaufsichtigt werden, mehr und mehr ab. An der Mündung und dem Unterlaufe der mit Winterschonzeit belegten Bäche wird in Bezug auf die Fische, welche im Frühjahr laichen und dazu aus der Weser in die Nebengewässer eintreten, während dieser Zeit eine sehr unwirtschaftliche Fischerei betrieben. Es müßte die Frühjahrschonzeit auch auf diese Bäche ausgedehnt, dagegen Lachs und Forelle durch Fangverbot im Herbst, etwa in der Zeit von Mitte Oktober bis Mitte Dezember geschützt werden. — In der Emse kann sich die Fischbrut überhaupt nicht halten, weil sie in diesem schnelltreibenden Flusse durch die Frühjahrhochwasser wieder weggeschwemmt wird; die mit der Emse in Verbindung stehenden Teiche aber meist in Wiesen umgewandelt, die übrigbleibenden aber ganz ausgefischt werden, um die Fische, groß und klein, zum Verkaufe zu bringen. Was an Fischen etwa noch erhalten geblieben, muß an dem Gifte zugrunde gehen, welches durch den im Sommer hineingelegten Flachs und Hanf dem Wasser zugeführt wird. Die Klagen über die beständige Abnahme des früheren Fischreichtums der Emse sind daher vollberechtigt, obgleich in dem Reviere Rheine-Emsdetten-Salzbergen in den letzten sieben Jahren etwa 300 000 Stück junge Lachse durch den deutschen Fischereiverein, sowie durch die unablässig rege Thätigkeit der Fischbrutanstalt in Emsdetten, eingesetzt worden sind. — Von der Lenne und Bigge her wird auch über die Abnahme der Fische trotz des neuen Fischereigesetzes geklagt, denn auch dieses kann wenig nützen, wenn nicht darauf Bedacht genommen wird, die Flüsse vor schädlichen Stoffen zu schützen. Oder bezweckt man, wie uns ein eifriger Sachverständiger schreibt, mit dieser „Fischliste“ unseren Nachkommen Namen und Beschreibung der Fische zu erhalten, die dann nicht mehr sein werden? Alle Mühen und Kosten sind vergebens; es helfen der jungen Brut keine Ausnahmegesetze, wenn der Fisch im offenen Wasser nicht mehr leben kann. Wir bedürfen in so hohem Maße nicht der künstlichen Brutanstalten, wenn dafür gesorgt wird, daß das Wasser seine natürliche Reinheit erhält und behält. Es ist traurig anzusehen, wenn man beispielsweise von Meggen an der Lenne hinuntergeht bis unterhalb Altena, wie die gelben Kloaken unbehindert in den Fluß sich ergießen. Bei solcher Verpestung der Flüsse geht nicht allein der Fisch zurück, sondern auf die Dauer müssen Mensch und Vieh erliegen.

Während so in der Lenne und Berse die Fische abgenommen haben, scheint ihre Zahl in der Volme, was wenigstens den Kreis Altena betrifft, gewachsen zu sein. In der Lippe und im Emmerbach innerhalb des Kreises Beckum, wo Schonreviere

eingeführt sind, scheint der Fischreichtum sich ständig zu erhalten, in der Ruhr sogar zugenommen zu haben. In der Emmer, woselbst der Sanitätsrat Dr. Gruner zu Byrmont aus seiner Fischzuchtanstalt Jahr für Jahr gegen 20 000 Stück Forellenbrut aussetzt, hebt sich die Fischerei anscheinend von Frist zu Frist, wenn auch die unausrottbaren Fischottern große Verheerungen anrichten. In dem Bezirke von Harzberg bei Welsede ist die Emmer sogar ausgezeichnet mit Salmoniden besetzt.

Zimmerhin ist innerhalb unseres, mit den nötigen Lebensbedürfnissen wichtigerer Art meist reich gesegneten Gebietes die Sorge um die Fischnahrung noch nicht groß und allgemein genug, um jetzt schon umfassende Vorsichtsmaßregeln wegen Erhaltung und Vermehrung derselben so nahe zu legen. Die Zeit rückt aber immer näher, wo auch der Fisch im Haushalte des Menschen zur vollen Geltung kommen muß, und so ist es mit Freuden zu begrüßen, wenn seitens der gesetzgebenden Faktoren unseres Vaterlandes immer neue und bessere Verordnungen zur Schonung und Hebung unserer Fischzucht erlassen werden. Über die neueste dieser Verordnungen möge sich der Leser oben auf Seite 187 Kenntnis verschaffen.

2. Familie. Plattfische (Seitenschwimmer), Pleuronectidi.

Der Flunder oder Butt, *Platessa flesus* L.

[R 55—62, Br 10—11, B 5, A 1/38—45, S 48]

Abb. 21.

Von den wunderlichen Fischgestalten, welche das Meer in seinen geheimnisvollen Tiefen birgt, gelangt dieser Vertreter, der Flunder (Abb. 21), in einzelnen Exemplaren aus der Nordsee, wo er sehr gemein ist, in den Rhein, die Emse und Weser hinauf und so auch in unser Gebiet. In dem Rhein und seinen Nebenflüssen steigt er so weit, daß einmal in der Mosel bei Trier zwei Stück, ein anderes Mal im Main bei Klingenberg ein Exemplar gefangen worden sind. Am 8. April des Jahres 1888 erhielten wir einen Flunder, welchen der Amtmann Schrakamp zu Datteln in der Lippe gefangen hatte. Dieser Fisch hatte also den weiten Weg von der Nordsee den Rhein hinauf bis Wesel gemacht, war dort die Lippe aufwärts gestiegen und hatte bis zu seinem Fangplatze etwa 43 geographische Meilen zurückgelegt, eine gewiß nicht geringe Reiseleistung. Ferner sind am 31. Oktober 1884 vor Hanefenfähr bei Bingen in der Emse, woselbst die Fische wegen der vorhandenen großen Schleuse nicht weiter

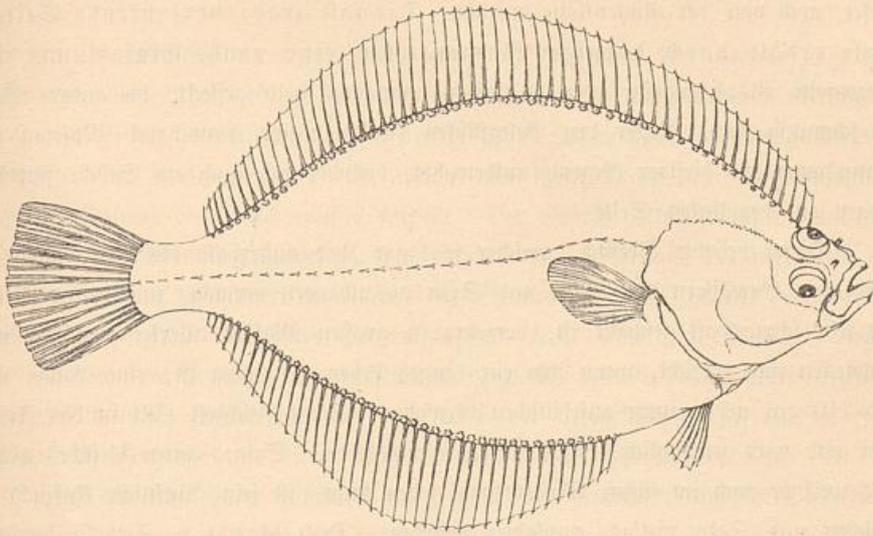


Abb. 21. Der Flunder, *Platessa flesus* L.

flußaufwärts gelangen können, zwei Flunder gefangen und auf den Fischmarkt zu Münster zum Verkauf gebracht worden, nachdem schon am 22. August 1883 von unserem Sektions-Direktor zwei solche Gäfte ebendasselbst angekauft worden waren. Übrigens kommt der „Weserbutt“, wie er dort heißt, bei Hameln in der Weser den ganzen Sommer hindurch vom April bis September vor.

Der seitlich überaus stark zusammengedrückte unsymmetrische Körper dieses Fisches hat beide Augen auf derselben Leibeseite; über diesen nahe zusammenstehenden Augen beginnt die Rückenflosse, wie bei allen Angehörigen seiner Familie. Es entsprechen demnach die beiden Seitenteile des Körpers bei dieser Fischgruppe dem Oben und Unten. Die nach oben gewandte Seite ist gefärbt, die untere farblos weißlich, zuweilen mit einigen Flecken bestanden. Die Rückenflosse und die Aftersflosse sind wie bei der vorigen Familie stets sehr lang, aber niemals geteilt. Die Gattung *Platessa* hat meistens die rechte Körperseite nach oben gefehrt, selten die linke; die beiden Augen stehen demnach vornehmlich auf der rechten Seite; und zwar in einer Höhe, das obere dicht vor dem unteren. Die in ein oder zwei Reihen stehenden Zähne sind nicht groß, auf der augenlosen Seite aber stärker gebaut als gegenüber. Pflugschabein und Gaumenbein sind immer zahnlos. Die mit durchweg ungeteilten Strahlen versehene Rückenflosse beginnt über dem Auge. Bei unserem Flunder ist der Körper mit tiefliegenden, kleinen Rundscluppen und Dornwarzen versehen; der erste Strahl der Aftersflosse ist ein kurzer Dorn; der Schwanz wird weder von

dieser, noch von der Rückenflosse erreicht. Die fast grade verlaufende Seitenlinie erhält durch dornige Warzenreihen eine rauhe Einfassung. Die Augenseite ist olivengrün oder bräunlich, manchmal gelb gefleckt, die andere Seite ist schmutzig gelb. Unter den Belegstücken, welche unser Provinzial-Museum für Naturkunde aus hiesiger Gegend aufbewahrt, befindet sich auch ein Stück, mit den Augen auf der linken Seite.

Dieser beliebte Seefisch, welcher so lange Zeit außerhalb des Salzwassers in den süßen Gewässern der Flüsse und Seen auszudauern vermag, und dessen Fleisch als sehr schmackhaft geschätzt ist, verzehrt in großen Massen allerlei Gewürm und Schnecken und erreicht, wenn ihm ein langes Leben beschieden ist, eine Länge von 20—40 cm nebst einem ansehnlichen Gewichte. Seine Laichzeit fällt in das Frühjahr und wird gewöhnlich der Monat Mai angegeben. Seines guten Fleisches wegen und weil er auch im süßen Wasser wohl leben kann, ist seine künstliche Aufzucht in Teichen und Seen vielfach empfohlen worden. Doch schreibt v. Siebold hierüber folgendes: „Eine Hauptschwierigkeit dabei würde jedoch die sein, solchen Fischen stets die nötige Nahrung zukommen zu lassen, da die Flunder fast nur von Gewürm, Krebsstieren, Schnecken und Muscheln leben, welche von diesen Fischen in sehr großen Quantitäten verzehrt werden; ich wenigstens fand in Danzig den Darmkanal der Flundern von Anfang bis zu Ende mit Schneckengehäusen und Muschelscherben immer wie ausgestopft. Auf der andern Seite würden aber auch diese Fische durch ihre Lebensart im Stande sein, sich den Nachstellungen vieler unserer Raubfische, (des Hechtes, des Barsches, der Lachsforelle) zu entziehen, indem sie sich gern auf dem Grunde des Wassers aufhalten, und sich leicht mit ihrem flachen Körper im Schlamm und Sande verbergen können.“ Ob seitdem die künstliche Aufzucht der Flundern schon irgendwo von unseren Fischereivereinen oder Privatfischzüchtern in Angriff genommen, ist uns nicht bekannt geworden. Sollte es nicht der Fall sein, so wäre vielleicht doch der Versuch ein recht interessanter und lehrreicher.

Der Flunder, als ein zeitweise gar nicht geringfügiger Bestandteil unserer Küche- und Speisezettel, soll uns hier auch Veranlassung sein, an dieser Stelle etwas näher auf die im Volke bestehenden vielfach unrichtigen Ansichten über den Nährwert des Fischfleisches im Vergleiche zu dem Fleische der höheren Tiere belehrend und berichtigend einzugehen. Und da sieht man wohl bei allen Schichten der Bevölkerung in den Fischen ganz etwas anderes als Fleisch; und dennoch bestehen die Muskeln der Säugetiere, welche bekanntlich Fleisch genannt werden, und die Muskeln der Fische nahezu aus denselben Stoffen, namentlich wenn es sich um diejenigen Bestandteile handelt, welche den Nähr-

Der Flunder oder Butt.

wert für den Menschen bedingen. Auch in der Beschaffenheit der Gewebe zeigt das Fleisch der Säugetiere, der Vögel und der Fische keine wesentlichen Unterschiede. Als Grund zu der herrschenden irrigen Ansicht ist die falsche Auffassung der Abstinenzvorschriften der Kirche zu betrachten, welche von ihren Angehörigen an bestimmten Tagen Enthaltung des Fleischgenusses fordert. Der Begriff „Fleisch“ wurde von den Theologen verschiedenartig ausgelegt; die maßgebendste Erklärung, der jetzt wohl die meisten Moralisten zustimmen, ist die vom hl. Thomas gegebene. „Unter dem Namen Fleisch verstehen wir alle Tiere, welche auf der Erde leben und atmen.“ Unter diese sind nach dem Compendium der Moraltheologie des Jesuitenpaters Gury „Fische, Frösche, Schnecken, Schildkröten u. s. w. nicht mit inbegriffen.“ In älterer Zeit wurden auch Fischotter und Biber nicht als zum Fleisch gehörig betrachtet.

Was den eigentlichen Nährwert des Fischfleisches gegenüber dem der Säugetiere und Vögel anbelangt, so läßt sich aus den uns vorliegenden Analysen der Nachweis leicht erbringen, daß derselbe bei einigen Fischspeisen sogar noch höher ist, als bei dem Fleische von warmblütigen Tieren. Es enthält nämlich mageres

Ochsenfleisch	18 %	Eiweiß und	3,5 %	Fett,	
Kalbfleisch	15,3 %	„	„	1,3 %	„
Hühnerfleisch	14,5 %	„	„	9,0 %	„
Karpfen	13,6 %	„	„	1,1 %	„
Hecht	15,6 %	„	„	0,6 %	„
Lachs	13,1 %	„	„	4,9 %	„
Hering, gesalzen	17,5 %	„	„	12,7 %	„
Stöckfisch	31,5 %	„	„	0,4 %	„

Berücksichtigt man noch den Geldwert für Fisch- und Warmblüterfleisch, so ließe sich auch in dieser Hinsicht der Nachweis unschwer liefern, daß manche Fischkost bedeutend billiger ist, als irgend welche Fleischspeise.

