

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 55 (1951-1952)
Heft: 16

Artikel: Wunder in der Fischwelt
Autor: Flachsmann-Scheller, Reinhard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-668398>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wunder in der Fischwelt

Von Reinhard Flachsmann-Scheller.

In den Meerestiefen leben seltsame Wunder. Griechische Sagen erzählen von dem Sang der Sirenen, der, aus dem Meere tönend, die Schiffer in den Tod lockte. Die neuere wissenschaftliche Forschung lässt als wahrscheinlich erscheinen, dass diese verderblichen Töne von Fischen hervorgebracht wurden, wodurch die Ueberlieferung von der Stummheit der Fische ein Märchen wäre. Es gibt Fische, die pfeifen, trommeln, schnarren, knarren und sogar grunzen können, und zwar so laut, dass man sie aus 20 m Meerestiefe hört. Nicht immer werden aber diese Töne durch die Kehle erzeugt, sondern häufig durch Reiben zweier Körperteile aneinander, ähnlich wie dies bei den Heuschrecken der Fall ist. Eine Makrelenart sowie manche Formen von Tigerfischen können schrille Töne durch das Knirschen mit den Zähnen hervorrufen, während eine Sorte Tigerfisch einen richtigen Trommelapparat mit Trommelfell und darunter befindlicher Luftblase hat. Wenn dieser Fisch trommeln will, schlägt er mit der Flosse auf das Trommelfell, wobei er über eine erstaunliche Menge von Rhythmen verfügt.

Manche Fische in tropischen Gewässern tragen ein ganzes Lager kosmetischer Mittel unter der Haut und können durch den Wechsel von wenigstens sechs verschiedenen Farben ihre Verfolger irreführen. Einige der Schmetterlingsfische haben quer über den Kopf ein dunkles, blau oder weiss gesäumtes Band, während der Hinterkörper zwei kreisrunde, gelb- oder weissgerahmte Flecken aufweist, die Augen ähnlich sind. Diese seltsame Zeichnung stellt zweifellos eine Schutzvorrichtung dar, durch die ein Feind über die Stelle, an der sich der Kopf oder Schwanz befindet, getäuscht wird, so dass der Fisch in der vom Gegner nicht vermuteten Richtung entkommen kann. Der farbenfreudigste Fisch lebt am Barriere-Riff in Australien. Er sieht aus wie eine dickbelegte Palette eines Kunstmalers. Dabei ist das Kleid des Männchens von dem des Weibchens so verschieden dass man lange Zeit glaubte, es mit zwei verschiedenen Arten zu tun zu haben. Das Gewand des männlichen Fisches — es handelt sich um eine Art dreieckigen Kofferfisch — ist an den Seiten und am Rücken grasgrün, auf dem Bauch

zitronengelb, seine Seiten und sein Kopf sind mit Zickzack-Linien in leuchtendem Ultramarineblau geschmückt, deren Enden schokoladebraune Färbung zeigen. Die blaue Bauchpartie wird von blassblauen Streifen durchzogen und das Schwanzende ist orange gelb. Auch das weibliche Kleid kommt in der Buntheit nicht zu kurz. Der Kopf ist taubenfarben mit rosa, der Bauch gelb, mit rotbraunen Streifen, die an den Flossen seltsam spiralförmig werden, geschmückt. Durch ihr leuchtendes Farbenspiel blenden diese Fische ihre Feinde so vollkommen, dass sie förmlich unsichtbar werden. Die rote Meeräsche legt ihr leuchtendes Festgewand erst vor ihrem Tode an. Diese Eigenschaft, die schon den alten Römern bekannt war, wurde für die Meeräsche unheilvoll. Sie wurde nämlich bei Festgelagen lebend in einem Glase auf den Tisch gebracht, und die Gäste ergötzen sich an ihrem kaleidoskopartigen Farbenwechsel während des Todeskampfes.

Es gibt auch elektrische Fische. Der Zitterwels, der in den Flüssen Nordafrikas vorkommt, vermag Schläge auszuteilen von einer Spannung bis zu 450 Volt und einer Frequenz bis zu 280, d. h. der Strom pendelt 280 mal in der Sekunde hin und zurück (Unser Lichtwechselstrom hat eine Frequenz von ungefähr 50.) In Japan, wo Erderschütterungen eine ziemlich häufige Erscheinung sind, hat man konstatiert, dass Fische in Aquarien dann merkwürdig unruhig auf das Klopfen auf einen Tisch reagieren, wenn ein Erdbeben bevorsteht, und zwar of sechs bis acht Stunden, bevor ein solches vom Seismograph registriert wird.

Der Laie meint gewöhnlich, der Hai sei der gefährlichste Fisch. Jedoch viel gefährlicher sind die Piranhas, die den Amazonenstrom und seine Nebenflüsse bevölkern. Der Piranhas ist ein ganz unansehnlicher Süßwasserfisch, kurz und dick, nur handgross, aber er tritt in Scharen von Hunderten auf; dabei hat er ein unheimlich scharfes Wahrnehmungsvermögen. Die im Verhältnis zur Grösse des Fisches ungeheuer entwickelten Kiefer sind mit dichten Reihen scharfer, dreieckiger Zähne versehen. Es ist bezeichnend, dass diese Zähne von den Eingeborenen als Rasiermesser und zum Haarschneiden benutzt werden. Ein 90

kg schweres Wasserschwein wurde von den Piranhas in viereinhalb Minuten zu einem Skelett verwandelt. Fällt ein Mensch ins Wasser, wo Piranhas sind, ist der Unglückliche in wenigen Sekunden völlig zerfleischt. Trotzdem wird der Fang auf diese Fische eifrig betrieben, denn sie sind schmackhaft.

Zum Schluss noch etwas Humorvolles, das aber vielleicht nicht mehr zu den Wundern in der

Fischwelt gehört. Als man in der Bucht von Beaufort in Südkarolina 2000 Kisten geschmuggelten Whisky ausschüttete, zeigte es sich, dass die Fische total betrunken waren und herzhafter als je nach den ausgeworfenen Ködern schnappten. Es geht also offenbar den Schuppentieren wie manchen Zweibeinern, die beschwipst auch leichter an den Köder gehen.

FISCHERSFRAUEN

haben es nicht immer leicht und sind manchmal recht bedauernswert. Zwar trifft man neuerdings immer öfter Angehörige des zarten Geschlechtes, die ebenso gerne fischen wie ihre Sportkameraden. Eine Mittelstellung nehmen die Frauen ein, die im Grunde genommen ganz gerne mitmachen würden, denen aber davor graust, einen Wurm aufzuspiesen oder einen lebenden Fisch in die Hand zu nehmen — beides Regungen echt weiblichen Mitgefühls. Der Hauptharst aber unserer besseren Hälften steht der Fischwaid ganz verständnislos gegenüber; diese bequemen sich höchstens dazu, uns an einen See zu begleiten, wo sie sich dann lesend, lismend oder badend die Zeit vertreiben, indes der dazu gehörige Mann Wurf um Wurf tut oder Würmchen um Würmchen setzt.

Dieselben Gesponsinnen sind jedoch die ersten, die sich freuen, wenn der alte Petrus ein Einsehen gehabt hat, sei es, dass sie gerne Fisch essen, sei es aus rein prosaischer Ueberlegung heraus, dass ein selbstgefangener Flossenträger die Haushaltungskasse entlaste.

Zu Nutz und Frommen der Opfer der Fischerleidenschaft hat der Redaktor einige Rezepte gesammelt. Nicht dass er an den fraulichen Kochkünsten zweifelte — o nein, nichts liegt ihm fer-

ner! — er hat es vielmehr getan, um ihnen das anstrengende Nachdenken zu ersparen, falls ER wirklich einmal einen Fisch nach Hause bringen sollte ...

Karpfen gebacken

Der Karpfen wird geschuppt, am Rücken — nicht am Bauch — aufgeschnitten, ausgenommen, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, im Rücken zusammengenäht, in Ei und Brösmeli umgewendet, in einer flachen Pfanne in Butter schön gelb gebacken und nach Entfernung der Fäden heiss angerichtet. Beim Backen soll man die Pfanne nicht zudecken, weil der Fisch sonst weich wird. Dasselbe passiert auch, wenn man ihn nicht sofort serviert; doch soll man den ausgebackenen Fisch stets einen Augenblick zum Entfetten auf Löschpapier legen.

Hecht, Egli, Barbe usw. gebraten

Den Fisch schuppen; grössere in Scheiben schneiden oder filetieren, kleinere ganz lassen.

1 kg Fische. 25 g Mehl zum Wenden der Fische. 1 zerquirktes Ei. 10—15 g Salz. 1/2 Esslöffel Milch oder Wasser; alles mischen und die Fische darin wenden. 65 g Brösmeli zum Panieren der Fische kurz vor dem Braten. Dann erhitzt man zirka 100 g Fett in einer flachen Pfanne und brät die Fische auf mässigem Feuer, bis sie beidseitig gar und schön gelb sind. Dauer: 10—15 Minuten.

Kleinere Hechte, Forellen, Aeschen usw. nach Müllerin-Art

Schuppen (wenn nötig) und Ausnehmen. Rückenhaut beidseitig zwei- bis dreimal einritzen. Inwendig gut salzen und mit Zitrone beträufeln. 1 kg Fische. 10—15 g Salz. 1/2 Zitrone. Wenden

