

in die Paläste der Reichen und in die Hütten der Armen. Die Heringsfischer rudern mit ihren Booten an die Fischbänke heran, schöpfen die Fische in Eimern oder fangen sie in Netzen. Letztere müssen aber große Maschen haben, damit die kleinen Heringe durchschlüpfen können.

Im Norden ist der Hering vielen Menschen, was uns das tägliche Brot ist; Hunderttausende nähren sich von ihm. Man unterscheidet Milchner und Rogner. Die jungen Heringe heißen Matjes-, die, welche noch nicht gelaicht haben, Voll-Heringe. Gerauchert heißen sie Bäcklinge.

Ein guter Hering muss weiches, würbes Fleisch haben. Obwohl jährlich an 1000 Millionen Heringe gefangen werden, ist doch keine Abnahme der Zahl derselben zu spüren; kann doch ein einziger Rogner 50000 Eier absetzen! Die Sprotten und Sardellen sind kleine und zarte Arten der Heringsfamilie.

93. Die Forelle.

Am klaren Bache sitzt ein Fischer. Er hält die Angelruthe in der Hand und richtet unverwandt den Blick auf das Wasser. Jetzt zuckt die Ruthe; er zieht aufwärts, und zappelnd hängt ein Fisch an der Schnur.

„Das ist eine Forelle,“ spricht der Fischer. Sehen wir sie genauer an. Wie Silber schimmern die Schuppen! Der Rücken ist dunkel und schwarz punktirt; der weißte Unterleib zeigt schöne rothe Punkte mit blauen Rändern. Das Auge ist starr und unbeweglich. Am schlanken Leibe sitzen sechs Flossen: zwei neben dem Kiemenloch, zwei am Bauche, eine auf dem Rücken und eine Gabelflosse am Schwanz. Die Zähne am Rande der beiden Kinnladen sind sehr spitzig; sogar Gaumen und Zunge sind mit Spitzen besetzt.

Die Forelle hat ein starkes Gekrü; sie verzehrt nicht nur Mücken und Würmer, sondern auch kleine Fische. Man muss die gefangene Forelle aber gleich in einen wassergefüllten Behälter bringen; denn nur im Wasser kann sie leben. Aufserhalb desselben stirbt sie sehr bald.

Die Forelle lebt nur in Bächen und Flüssen mit frischem, klarem Wasser. Wie ein Ffisl schießt sie durch dasselbe. Sie hat ein feines Gehör, scharfes Gesicht und einen scharfen Geruch. Bemerket sie jemanden am Ufer, so verbirgt sie sich eiligt. Wenn sie nach Mücken jagt, schnellt sie ziemlich hoch über das Wasser empor. Sie laicht im Herbst.

Das Fleisch der Forelle wird gut bezahlt; denn es ist besonders zart und wohlgeschmeckend.