

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1918)

Rubrik: Die Schweizer Fische

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

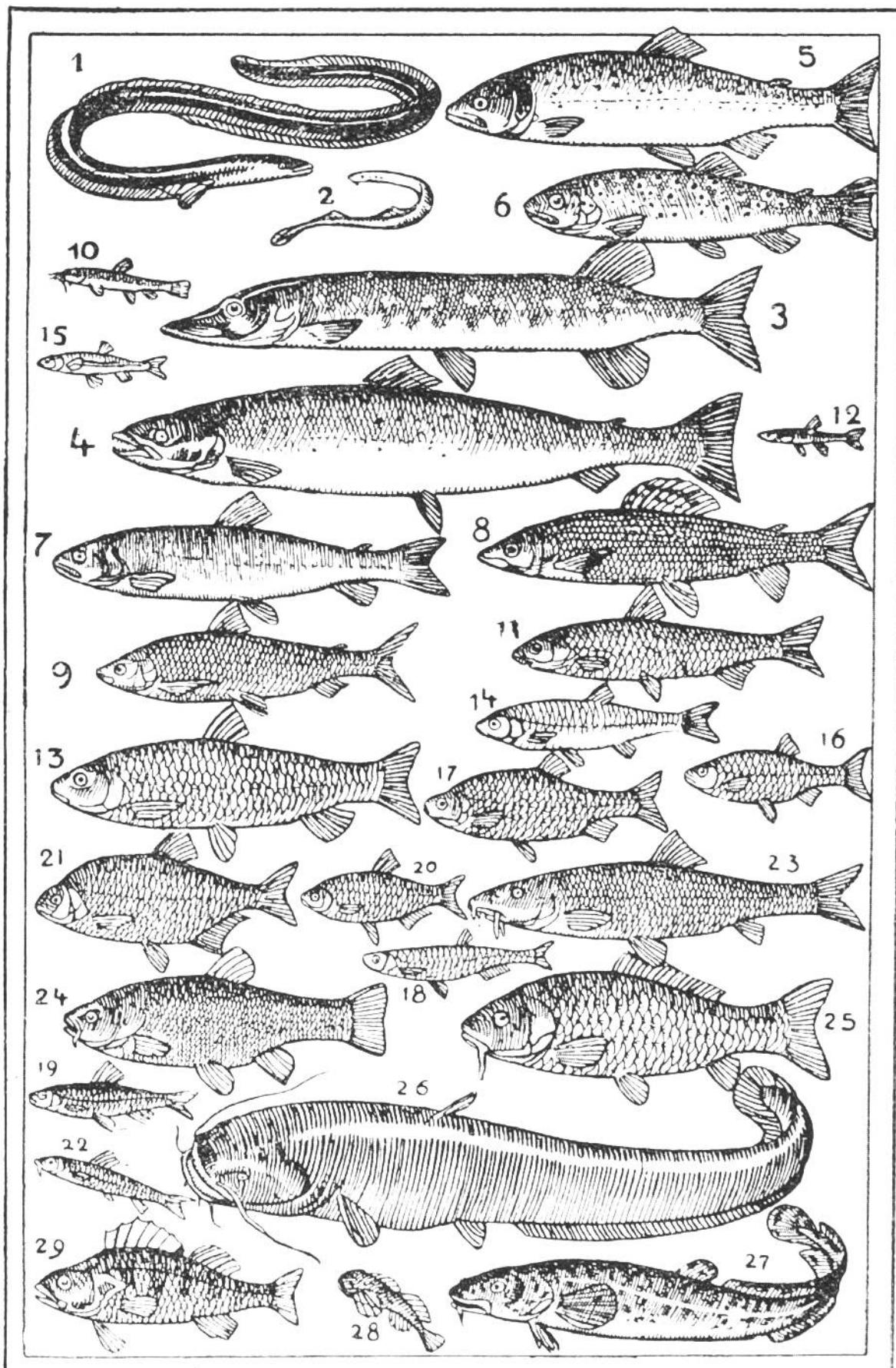
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.02.2026

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



DIE SCHWEIZER FISCHE.

DIE SCHWEIZER FISCHE.

1. Der Aal. (Westschweiz: Anguille, Tessin: Anguilla.) Körper schlängelförmig, glatte dicke Haut, Bauchflossen fehlen, Farbe dunkelgrün bis blau-schwarz, Länge bis zu 1 m und Gewicht bis zu 8 kg. Die Aale kommen jung alle vom Meer und kehren dorthin, wo die Männchen geblieben sind, zurück, wenn sie ausgewachsen sind. In Flüssen, die sie zu ihren Wanderungen benützen, werden sie zu Hunderttausenden gefangen. Bei uns halten sie sich gewöhnlich im Schlamm tiefer Gewässer auf; sie nähren sich von Schnecken, Würmern, kleinen Fischen und Fischlaich.

2. Das Flussneunauge. Zylindrischer Leib, saugplattenartige, kreisrunde Mundöffnung, zwei Augen, beidseitig 7 Kiemenlöcher, Rücken dunkelgrün-braun, Bauch weiss, lebt meistens im Meere und kommt nur zur Laichzeit nach der Schweiz. Länge 40—50 cm.

3. Der Hecht. (Westschweiz: Brochet, Tessin: Luccio.) Rücken schwärzlich, Bauch weisslich, die übrige Färbung ändert nach dem Gewässer. Starke kegelförmige Zähne. Laichzeit März bis Mitte Mai. Länge bis zu 1,35 m und Gewicht bis über 20 kg. In ruhigen Gewässern sehr verbreitet; er frisst alles, was im Wasser lebt. Ein Zürcherfischer fing sogar einen Hecht mit einer ausgewachsenen Ente im Magen. In Gefangenschaft verweigert der Hecht jede Nahrung. Er macht $1\frac{1}{2}$ m hohe Sprünge, um sich zu befreien. Das Fleisch ist weiss, wenig grätig und wird allgemein geschätzt.

4. Der Lachs, Salm. (Westschweiz: Saumon.) Eine Forellenart, ist ein Meerfisch. Er steigt von der Nord- und Ostsee im Frühling stromaufwärts, um zu laichen. Er verlässt das Meer sehr fett, legt pro Tag ungefähr 6 Wegstunden zurück ohne zu fressen; er kehrt abgemagert zurück. Die jungen Salmwandern, nachdem sie zwei Jahre alt und ca. 20 cm lang sind, ebenfalls dem Meere zu. Durchschnittliche Länge des Lachs 1 m, Gewicht 10—20 kg, selten bis 40 kg. Fleisch rötlich, sehr geschätzt. Der Salm hält sich in der

Schweiz gewöhnlich nur im Rhein auf, da er die jetzt häufigen Hindernisse der andern Flüsse nicht passieren kann.

5. Die Seeforelle. (Westschweiz: Truite saumonée, Tessin: Trota lago.) Edelster Bewohner unserer Schweizerseen. Rücken blaugrau bis grünlich, Seiten silbrig mit schwarzen Tupfen. Im September beginnen die Seeforellen in die Flüsse zu wandern, um zu laichen, vom Zürichsee bis ins Linthtal, vom Bodensee bis oberhalb Disentis.

6. Die Bachforelle. (Westschweiz: Truite, Tessin: Trota, Mundart: Färndl, Fördli, Förene.) Etwas gedrungener Körper als die Seeforelle, Grundfarbe je nach Aufenthaltsort, teils schwarze und ziegelrote Tupfen. Gewicht in Alpbächen bis $1\frac{1}{2}$ kg, in grösseren Flüssen bis 5 kg, Gebirgsseen bis 10 kg. Laichzeit Oktober bis Ende Januar. Fleisch sehr geschätzt.

7. Der Rötel, Saibling. (Westschweiz: Ombre chevalier.) Bewohnt hauptsächlich Zuger- und Ägerisee, weniger die übrigen Schweizerseen, fehlt im Thuner- und Brienzersee und im Tessin. Farbe: Rücken blaugrau, Seiten gelblich bis weiss, zur Laichzeit teils orangerot. Länge gewöhnlich 20—30 cm, Gewicht gewöhnlich bis 200 gr. Laich- und Fangzeit 15. November bis 10. Dezember.

8. Die Äsche. (Westschweiz: Omble, Tessin: Temolo.) Rücken graugrün, Seiten und Bauch silbrig, lebt in fliessenden Gewässern, selten in Seen. Laichzeit zwischen 10. März und 10. April. Zartes, wenig grätig Fleisch.

9. Das Blaufelchen. Grosse, leicht abfallende, silbrige Schuppen. Rücken gelbbraun bis schieferblau, leben in Seen nordwärts der Alpen. Sie ernähren sich von punktgrossen Krebsen, die milchardenweise in jenen Seen vorkommen.

10. Die Grundel. (Westschweiz: Loche franche, Tessin: Engrisella.) Häufiger Bewohner von Flüssen und Bächen, wird höchstens 10 cm lang, schmutzig-gelbe bis blassgraue Färbung. Sie wird meist nur als Köderfisch benutzt.

11. Die Nase. (Westschweiz: Le nase.) Die Schnauze ragt nasenartig über den tiefstehenden Mund; Rücken dunkelgrün, Seiten silbrig, Rückenflosse grau, die andern teilweise rot. Länge 20 bis 40 cm, Gewicht bis 800 gr. zieht Ende April, Anfang Mai in Scharen nach den durchwärmten, seichten Stellen fliessender Gewässer und wird dann massenhaft gefangen. Sonst sehr schlau. Fleisch wohlschmeckend, aber sehr grätig (Ruchfisch).

12. Die Ellritze. (Westschweiz: Vairon grisette, Tessin: Rossigneu fregarolo, Ostschweiz: Bachbutt, Buzli, Wettig (Basel), Bammeli, Moosbuz (Bern). Lebt scharenweise in Bächen; nur teilweise beschuppter Leib, gelbbräunliche Färbung mit dunklen Flecken; Speisefisch für edlere Arten, Zier- und Köderfisch.

13. Der Aalet. (Westschweiz: Chevène). Breitrückiger Leib, grosse silbrige Schuppen mit schwarzem Rand, untere Flossen gelbrot, Rücken- und Schwanzflosse schwärzlich. Hat grosse Vorliebe für Kirschen, liebt fliessende Gewässer. Laichzeit Ende Mai, Anfang Juni. Länge bis 60 cm und Gewicht bis über 4 kg. Fleisch gering, grätig und nicht so wohlschmeckend wie das der Nase.

14. Der Hasel. (Westschweiz: Vaudoise.) Rücken dunkelbraun, Seiten rein silberglänzend, lebt in fliessenden Gewässern, selten in Seen. Fleisch wenig geschätzt.

15. Der Riesling. (Westschweiz: Blageon, Blavin, Nordschweiz: Riemlig (Basel), Rieslig (Zürich), Ärtzeli (Luzern), Zizer (Freiburg), Ischer (Bern).) Kleiner schlanker Fisch, dunkelgrüner Rücken, Seitenlinie. Nur wert als Futter- und Köderfisch.

16. Der Schwal. (Westschweiz: Ven-geron, deutsche Schweiz: Hasel (Luzern), Furn (Bodensee), Winger (Bern-Seeland).) Rücken blaugrün, Seiten silberglänzend, Flossen gelblich mit rötlichem Schimmer; Köder- und Futterfisch.

17. Die Rottele. (Westschweiz: Ranfe (Genf), Rotte, Rottele (Neuenburg), Tessin: Scardola, Deutsche Schweiz: Rotten, Rottelen, Rötel, Rötele.) Rücken

braungrün, Seiten silbrig mit etwas Messingglanz, Flossen prachtvoll rot. Die Rottelen leben gesellig in Seebuchten. Fleisch grätig, nicht geschätzt. Futterfisch.

18. Das Laugeli. (Westschweiz: Sardine, Rondion (Genf), Blanchet, Mirandelle (Waadtland), Able, Laube (Neuenburg). Deutsche Schweiz: Blaueulig (Biel, Thun), Winger (Luzern), Günger (Zug), Agune (Bodensee).) Rücken blaugrün, Seiten rein silbrig, Schuppen fallen leicht ab, Flossen farblos. Massenhaft an Seeoberflächen. Köderfisch. Im Tessin wird eine verwandte Art *Alburnus alborella* massenhaft gesalzen und getrocknet.

19. Das Bammeli. (Westschweiz: Plattet (Genf), Baroche (Waadt), Barré, Platton (Neuenburg). Deutsche Schweiz: Bämmeli, Icherli, Breitischer (Bern).) Ähnlich dem Laugeli, Leib kürzer und höher, lebt in Flüssen und Bächen.

20. Die Blicke. (Westschweiz: Platelle (Neuenburg und Murten). Deutsche Schweiz: Blicke (Zürich, Scheitele (Bodensee), Bliengge (Luzern), Fliengge (Zug).) Ähnlich dem Brachsmen, hoher zusammengedrückter Körper, Rücken dunkelgrün, Seiten silbrig, Grösse bis 30 cm. Fleisch grätig, wenig geschätzt.

21. Der Brachsmen. (Westschweiz: Brême, Cormontant (Neuenburg), Platton (Murten). Deutsche Schweiz: Breitele, Breitlig, Brachsle.) Sehr hoher, stark zusammengedrückter Leib, grosse dunkle, kaum silber glänzende Schuppen. Länge bis 70 cm, Gewicht bis 6 kg, lebt von Tieren an Wurzeln und Wasserpflanzen. Wühlt den Boden auf und verrät sich dadurch den Fischern. Er lebt scharenweise in Seen und Flüssen und wird ab und zu bis zu 300 q in einem Garnzuge gefischt. Das Fleisch ist grätig, aber gleichwohl geschätzt.

22. Der Gressling. (Westschweiz: Goujon. Deutsche Schweiz: Grundeli, Gütsch (Bielersee). Bräunlichgelbe Grundfarbe, schwarzbraune Flecken, zwei kurze Bartfäden; Futter- und Köderfisch.

23. Die Barbe. (Westschweiz: Barbeau.) Zylindrischer Leib, messinggelbe Farbe, gelbe Brustflossen, Rückenflosse

sägeartig. Länge bis 50 cm, Gewicht bis 6 kg, lebt in fliessenden Gewässern, nährt sich von Würmern, Larven etc., ist lichtscheu; grätiges aber kräftiges, geschätztes Fleisch.

24. Die Schleie. (Westschweiz: *Tanche*, Tessin: *Tenca*.) Gedrungener Körper, dicke, durchsichtige Oberhaut mit darunter liegenden kleinen Schuppen, abgerundete Flossen, Färbung meist schwarzgrün bis olivengrün. Iris der Augen rot; lebt in ruhigen, schlammigen Gewässern, Torflöchern und Teichen, wühlt sich im Winter zu einer Art Winterschlaf in den Schlamm ein. Laichzeit Mitte Mai bis August. Länge bis 30 cm. Gewicht bis 4 kg. Das Fleisch ist sehr geschätzt. Torfgrundschleien sind vor Genuss einige Zeit in frisches Wasser zu legen.

25. Der Karpfen. Westschweiz: *Carpe*, *Carpe à miroir*, *Carpe à cuir*, Tessin: *Carpa*. Deutsche Schweiz: Spiegelkarpfen, Lederkarpfen.) Grosse Schuppen, nur beim Edelkarpfen am ganzen Körper, beim Spiegelkarpfen nur teilweise, beim Lederkarpfen ohne Schuppen; Farbe schwarzblau bis gelbbraun. Länge bis über 1 m, Gewicht bis über 30 kg. Stammt aus dem Schwarzen Meer, von den Römern nach Westeuropa verpflanzt, im Mittelalter viel von Mönchen in Klöstern gezüchtet. Nährt sich von Wasserpflanzen, kleinen Wassertieren und allerlei Überresten. Sehr genügsam. Wächst erstaunlich rasch. Ist in Flüssen und Seen wegen seiner Schlauheit selten zu fangen. Fleisch geschätzt.

26. Der Wels. (Westschweiz: *Salut*, Bodensee: *Waller*.) Gewaltiger Kopf, Oberkiefer mit zwei peitschenartigen, steifen Bartfäden, kümmerliche Rückenflosse; Haut schuppenlos, Rücken blau-

schwarz, Seiten grau marmoriert; nachts rein weisse Flecken. Der Wels ist unser grösster Süsswasserfisch, Länge bis zu 3 m, Gewicht bis über 100 kg, Raubfisch. Lebt meist unter Ufervorsprüngen im Boden-, Murten-, Neuenburger- und Bielersee und im Rhein. Das Fleisch ist grätenlos und schmackhaft.

27. Die Trüscbe. (Westschweiz: *Lotte*, Tessin: *Bottatrice*.) Ihre Verwandten, Schellfisch, Stockfisch, Steinbutt, Soles usw., sind alle Meerbewohner. Rücken braungrün, Bauch schmutzig-weiss, Seiten braunschwarz marmoriert. Die Trüscbe ist sehr gefrässig, Räuber der Jungbrut und des Lauchs; das Fleisch ist grätenlos, ziemlich fett, aber sehr schmackhaft. Sie lebt in den meisten stehenden und fliessenden Gewässern der Schweiz.

28. Die Groppe. (Westschweiz: *Chabot*, Tessin: *Ghiozzo*.) Kopf beträchtlich breiter als der sich nach hinten zuspizende Leib. Schuppen fehlen, Haut, weich und schleimig. Die Groppe versteht es meisterhaft, ihre Färbung der Umgebung anzupassen. Sie lebt in Flüssen und Seen. Laichräuber, Köderfisch.

29. Der Flussbarsch (Westschweiz: *Perche*, jung *Perchette*, *Milcanton*, Tessin: *Pesce persico*. Deutsche Schweiz: *Rechlig*, *Egli*, *Butz* (jung: *Hürlig*.) Rücken dunkelgrün, Körper messinggelb bis blaugrün. Die erste Rückenflosse hat harte Knochenstrahlen, sie kann aufgerichtet oder niedergelegt werden; Brustflossen farblos, Bauchflossen gelblich. Länge bis 30 cm, Gewicht bis 750 gr. Seebewohner. Laichzeit Ende April bis Anfang Mai. Laich- und Fischräuber. Festes, weisses, beliebtes Fleisch.

Die Schonzeiten, während welcher die betreffenden Fische nicht gefangen werden dürfen, sind laut Bundesgesetz wie folgt festgesetzt:

- 1) vom 1. Oktober bis 31. Dezember für See-, Fluss- und Bachforellen;
- 2) vom 11. November bis 24. Dezember für die Lachse;
- 3) vom 1. März bis 30. April für die Aesche;
- 4) Für die Saiblinge und die Felchen setzen die Kantone jeweilen eine Schonzeit für die Dauer von jährlich 5 Wochen fest.