Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: - (1935)

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: 09.12.2025

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



mittel benützt. Da hören die Schüler eine Fülle von musikalischen Werken aus allen Ländern und bilden sich auf diese Weise schon frühzeitig ein grosses Repertoire von Stücken. Damit verdienen sie dann später ihren Lebensunterhalt.

Wie die weltberühmten Zigeunerprimas anfangen: Zigeunerkinder lernen neue
Weisen von Grammophonplatten.

DIE SCHWEIZER FISCHE.

Die Schonzeiten, während welcher die betreffenden Fische nicht gefangen werden dürfen, sind laut Bundesgesetz wie folgt festgesetzt:
1) vom 1. Okt. bis 31. Dez. für See-, Fluss- u. Bachforellen; 2) vom 11. Nov. bis 24. Dez. für die Lachse; 3) vom 1. März bis 30. April für die Äsche; 4) Für Saiblinge und Felchen setzen die Kantone jeweilen eine Schonzeit für die Dauer von jährlich 5 Wochen fest.

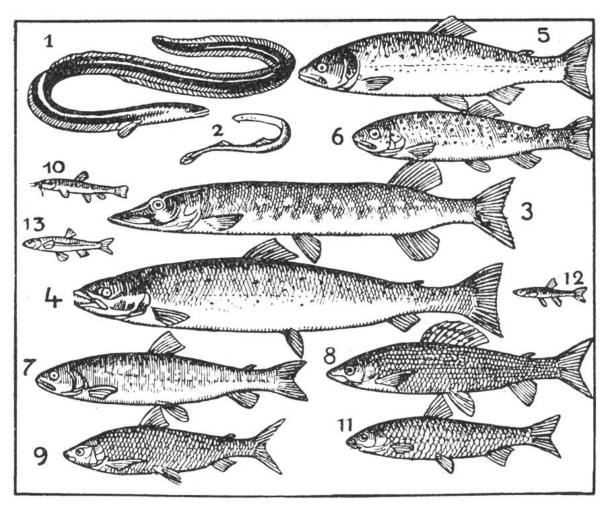
1. Der Aal. Körper schlangenförmig, glatte, dicke Haut, Farbe dunkelgrün bis blauschwarz, Länge bis 1 m, Gewicht bis 8 kg. Im Schlamm tiefer Gewässer.

2. Das Flussneunauge. Zylindr. Leib, saugplattenartige, runde Mundöffnung, Rücken braungrün, Bauch weiss, Länge 40–50 cm. Nur zum Laichen bei uns.

3. Der Hecht. Rückenschwärzlich, Bauch weisslich, Farbe ändert nach Gewässer, starke Zähne, Länge bis 1,5 m, Gewicht bis 20 kg,in ruhigen Gewässern. Fleisch weiss, wenig grätig, geschätzt.

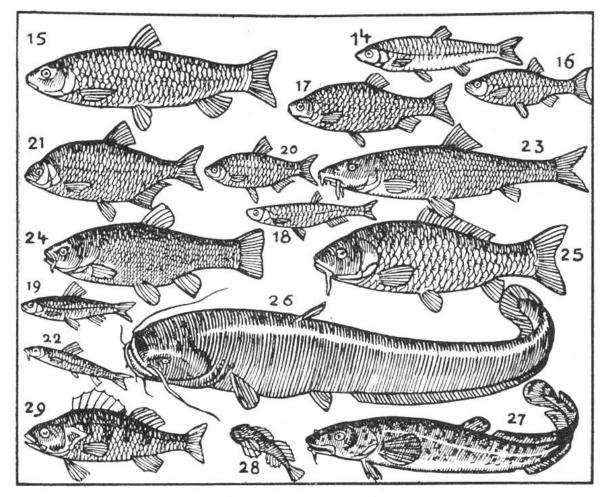
4. Der Lachs, Salm. Forellenart.

Meerfisch, steigt zum Laichen stromaufwärts(Rhein). Längeca. 1m, Gewicht 10-20 kg, auch 40 kg. Fleisch rötlich, sehr geschätzt. 5. Die Seeforelle. Rücken blaugrau bis grünlich, Seiten silbrig mit schwarzen Tupfen, edelster Bewohner unserer Seen. Die Seeforellen wandern im September die Flüsse hinauf um zu laichen. 6. Die Bachforelle (Förndli). Gedrungener Körper, Grundfarbe je nach Aufenthaltsort, teils rote u. schwarze Tupfen. Gewicht in Alpbächen bis $\frac{i}{2}$ kg, in Flüssen bis 5 u. 10 kg. Laichzeit Oktober-Januar. Fleisch sehr geschätzt.



7. Der Rötel, Saibling. Besonders im Zuger- und Ägerisee. Rücken blaugrau, Seiten gelblich-weiss, Länge 20-30 cm, Gewicht bis 200 gr, Laich-u. Fangzeit Nov. u. Dez. 8. Die Asche. Rücken graugrün, Seiten und Bauch silbrig, lebt in fliessenden Gewässern, selten in Seen. Laichzeit 10. März bis 10. April. Fleisch wenig grätig. 9. Das Blaufelchen. Grosse, silbrige Schuppen, Rücken gelbbraun bis schieferblau, Seebewohner. 10. Die Grundel. Köderfisch, blassgrau, schmutzig-gelb, Länge 10 cm, häufig in Bächen u. Flüssen. 11. Die Nase. Die Schnauze ragt nasenartig über den tiefstehenden Mund, Rücken dunkelgrün, Seiten silbrig, Länge 20-40 cm, Gewicht bis 800 gr. April–Mai in Scharen an seichten Stellen fliessender Gewässer, wird dann massenhaft gefangen. Fleisch wohlschmeckend, aber grätig. 12. Die Ellritze (Butzli, Wettig). Zier- und Köderfisch, teilweise

beschuppter Leib, gelbbraun, dunkle Flecken, in Bächen. 13. Der Riesling (Riemlig). Futter-u.Köderfisch, klein, schlank, Rücken dunkelgrün, Seitenlinie. 14. Der Hasel. Rücken dunkelbraun, Seiten silberglänzend, in fliessenden Gewässern, selten in Seen. Fleisch wenig geschätzt. 15. Der Aalet. Breitrückiger Leib, silbrige Schuppen m. schwarzem Rand, Länge bis 60 cm. Gewicht bis 4 kg, liebt fliessende Gewässer, Laichzeit Mai-Juni. Fleisch grätig, nicht wohlschmeckend. 16. Der Schwal (Furn). Köder- u. Futterfisch, blaugrün, Seiten silbrig, Flossen gelb-rötlich. 17. Die Rottele. Futterfisch, Rükken braungrün, Seiten silbrig, Messingglanz, Flossen rot, lebt in Seebuchten. Fleisch grätig. 18.Das Laugeli(Blaueulig). Köderfisch, Rücken blaugrün, Seiten rein silbrig, an Seeoberflächen. 19. Das Bammbeli (Breitischer). Ähnlich dem Laugeli, Leib kür-



zer, höher, in Flüssen u. Bächen. 20. Die Blicke. Dem Brachsmen ähnlich, Rücken dunkelgrün, Seiten silbrig, Länge bis 30 cm, Fleisch grätig, wenig geschätzt. 21. Der Brachsmen (Breitlig). Hoher Leib, gr. dunkle Schuppen, Längebis 70cm, Gewichtbis 6kg. Wühlt den Boden auf und verrät sich dadurch den Fischern. Lebt scharenweise in Seen u. Flüssen Fleisch grätig, doch geschätzt. 22. Der Gressling (Grundeli). Futter-u. Köderfisch, bräunlichgelbe Grundfarbe, schwarzbraune Flecken, zwei kurze Bartfäden. 23. Die Barbe. Zylindr. Leib, messinggelb, Länge bis 50 cm, Gewichtbis6kg,infliessend.Gewässern, grätiges, kräftiges Fleisch. 24. Die Schleie. Gedrungener Körper, schwarz- bis olivengrün, Länge bis 30 cm, Gewicht bis 4 kg, in ruhigen, schlammigen Gewässern. Laichzeit Mai-August. Fleisch sehr geschätzt. 25. Der Karpfen. Farbe schwarzblau bis gelbbraun, Länge bis über 1 m, Gewicht bis über 30 kg. Sehr genügsam, wächst rasch. In Flüssen und Seen wegen seiner Schlauheit selten zu fangen. Fleisch sehr geschätzt.

26. Der Wels. Unser grösster Süsswasserfisch, Länge bis 3 m, Gewicht bis über 100 kg, Raubfisch, Haut schuppenlos. Lebt in Seen unter Ufervorsprüngen. Fleisch

grätenlos, schmackhaft.

27. Die Trüsche. Rücken braungrün, Bauch schmutzig-weiss, gefrässig, Räuber d. Jungbrut u. des Laichs, lebt in den meisten Gewässern der Schweiz. Fleisch grätenlos, fett, schmackhaft. 28. Die Groppe. Köderfisch, Laichräuber. Kopf breiter als Leib. Hautschleimig, in Flüssen, Seen. 29. Der Flussbarsch (Egli). Laichu. Fischräuber. Rücken dunkelgrün, Körper gelbblaugrün, Länge bis 30 cm, Gewicht bis 750 gr, Seebewohner. Laichzeit April-Mai. Festes, beliebtes Fleisch.