

## 134. Geschlecht. Störe.

Nantes: Acipenser.

Geschl.  
Benennung.

**D**ie Linneische Benennung Acipenser, kommt wohl wie Accipiter von accipio her, weil es gewaltige Raubfische sind, die anpacken können, und ist die nämliche, womit die Alten schon dieses Geschlecht der Fische belegten, welche aber mit der andern mehr gewöhnlichen Benennung Sturio verwechselt wurde; daher denn auch diese Fische französisch Esturgeon, englisch Sturgeon, italienisch Storione und Sturione, deutsch Störe heißen. Es soll aber die deutsche Benennung nicht vom Lateinischen Sturio herkommen, sondern ein niedersächsisches oder alt deutsches Wort seyn, welches von stören (herumwühlen) abgeleitet ist, weil diese Fische die Gewohnheit haben, in den Meeresboden mit der Nase den Morast herum zu wühlen, wie solches auf dem Lande von den Schweinen geschiehet, wie denn auch die Schnauze dieser Fische recht gut dazu gebauet ist.

Geschl.  
Kennzeichen.

Sie haben zur Seiten einzelne Luftlöcher, welche einer Spalte ähnlich sehen. Das Maul befindet sich unter dem Kopfe, hat keine Zähne, und ziehet sich hinterwärts zurück. Unter der Schnauze befinden sich vor dem Maule einige Bartfasern, und man zählt folgende drey Arten.

I. Der

I. Der gemeine Stör. Acipenser  
Sturio.

Diese Art ist bey den Schriftstellern unter  
allerhand Namen bekannt; als Silurus, Galeus  
Rhodius, Oniskus und Oxyrynchus, oder  
Spizschnauze; ja der überwehnte Umstand des  
Wühlens in den Meeresgrunde veranlassete den Op-  
pian sogar, diesen Fisch Sus oder das Schwein zu  
nennen. Der Name Stör aber ist oben schon er-  
kläret worden.

I.  
Gemei-  
ne Stör.  
Sturio.

Er hat in den Rückenflossen ein und dreyßig  
Finnen; in den Brustflossen dreyßig, in den Bauch-  
flossen neunzehn, in den Afterflossen vier und zwanzig,  
und in den Schwanzflossen auch vier und  
zwanzig Finnen. Dann unter der Schnauze vier  
Bartfasern, welche an der Spitze des Unterkiefers  
herabhängen, und elf Rückenschuppen oder Schilde.

Der Bauch ist platt; die Haut etwas rauh;  
und die Augenringe glänzen wie Silber. Der  
Rücken hat fünf Reihen von unbestimmter Anzahl  
stachelichter Buckeln, als eine, die mitten über den  
Rücken gehet, und zu jeder Seite befinden sich noch  
zwey Reihen. Mitten am Bauche unter dem Na-  
bel sind gleichfalls solche Höcker. Das Maul ist  
lang, platt und gehet spizig zu. Die Nasenlöcher  
sind zu benden Seiten doppelt. Die Brustflossen  
sind nach vorne zu mit einem scharfen Beine ge-  
wafnet. Die Bauchflossen stehen kurz am Nabel.  
Die Schwanzflosse ist gespalten, und der obere Theil  
ist länger als der untere.

Obgleich dieser Fisch ein Seefisch, und in den  
Tiefen des Meeres zu Hause ist, so wird er doch  
nicht

nicht sehr häufig auf offenem Meere gefangen, sondern in den Mündungen großer Flüsse, denn er hat die Gewohnheit, sich in die süßen Wasser zu begeben, und in große Flüsse weit hinauf zu schwimmen, wo er sich denn so zahlreich versamlet, daß an manchen Orten der Störfang sehr beträchtlich ist. Es ist aber doch ein Unterschied in der Größe. Man findet nämlich sogenannte Lachsstöre, die nur ein bis ein und eine halbe Elle lang werden, dann aber auch solche, die zwanzig Schuh lang sind und über tausend Pfund wiegen. Die erste Art ist schmackhaft und fett, die andere aber zähe, fasericht wie Kalbfleisch und schwer zu verdauen.

In Norwegen theilet man sie sogar in vier Gattungen ein, als Lachsstöre, Makreelstöre, Heringstöre und Schelfischstöre, welche Benennung sie von derjenigen Art Fische erhalten, die sie am liebsten fressen; denn sie richten als Raubfische unter diesen Arten große Verwüstungen an, und daß sie nicht etwa mit wenigen vorlieb nehmen, läßt sich aus ihrer Größe schließen, die oft auf sechs bis zehn Ellen anwächst. Sie sind gefährlich zu fangen, weil sie durch ihre Länge und Stärke grausame Schläge geben, die Stangen zerbrechen, und mit dem Schwanz Maulschellen austheilen, daß die Fischer, welche sie an der Harpune auf den Strand ziehen, rechts und links umtaumeln. Sobald man sie aber in der Gewalt hat, werden ihnen Kopf und Schwanz zusammen gebunden, daß sie in einen halben Mond gekrümmt sind, wodurch ihre Widerstandigkeit bald vergehet, worauf sie sodann auf Karren zur Schlachtbank abgeführt werden.

Es ist merkwürdig, daß sie alle, wie die Gänse, hintereinander schwimmen, und sich oft mit dem Maule an die Schwänze der andern anhalten, wodurch sie öfters

ters eine sehr lange Kette ausmachen, und dann wohl von den Seefahrern leicht für die nordische Wasserschlange (siehe oben pag. 128. und 129.) könnten angesehen werden.

In Flüssen fängt man sie mit in die Quere gespannten starken Netzen, oder mit einem wider den Strom fortgeruderten Sacknetz. In der See aber mit Harpunen und Fischhacken, die an Schnüren befestiget sind.

Vor Zeiten machte man aus dem Stör ein großes Wesen, ja er wurde so gar zu Severi Zeit durch gekränzte Diener, mit vorangehender Musik, bey großen Gastmahlen zur Tafel getragen; allein jetzt macht man sich bey der großen Menge anderer niedlichen Fische nicht viel daraus, ausgenommen, wenn sie stückweise in Salz gelegt, oder sonst marinirt sind; die kleinen Lachsstöre bleiben indessen mit einer Senfbrühe ein gutes Essen.

Ben Gertrudenberg in Holland wurden in vormaligen Zeiten oft in einem Jahre an die neuntausend Störe gefangen, und es ernähret sich dieser Ort noch mehrentheils davon. Ben Bergen in Norwegen ist der Fang der Seestöre noch sehr beträchtlich, wie auch an den preussischen Küsten, wo sie eingesalzen und von dem Landmanne verzehret, auch an entfernte Orte verschickt werden. In Frankreich und Italien sind sie zur Fastenzeit eine beliebte Abwechslung.

## 2. Der Sterlet. Acipenser Ruthenus.

2.  
Sterlet.  
Ruthe-  
nus.

Es ist dieser Fisch in der That wenig von dem vorigen unterschieden, daher er auch von vielen Stör genennet wird. Der Ritter giebt ihm den Namen Ruthenus, weil er eigentlich von Rußland herkommt, und daselbst heißt er Sterlet. Es sind an demselben gleichfalls vier Bartfasern, dahingegen wohl funfzehn Rückenschuppen vorhanden, welche länglich eckig, und von beiniger Beschaffenheit sind. Der Kopf siehet einem Hecht ziemlich ähnlich. Die Haut ist gleichfalls mit fünf Reihen Buckeln besetzt, worauf die Schuppen wie ein Sattel sitzen. Ihre Größe ist oft über vier Ellen, und sie werden im russischen Reiche, im Wolgastrohm und am Caspischen Meere häufig gefangen. Wir sahen selbst einige, aus deren Körper man sechzehn Hand hohe Scheiben hachte, deren jede eine der größten Schüsseln belegte, und alleine hinlänglich war, für vier und zwanzig Personen aufgesetzt zu werden. Das Fleisch ist etwas hart und schwer, jedoch von einem guten Geschmack.

Cavear.

Die Rogen dieses Fisches geben den bekannten Cavear oder das Garum der Römer ab. Sie sind graßgrün und schleimig, wie eine körnigte grüne Seife anzusehen, daher für einem, der sie zum erstenmal essen soll, eckelhaft; geben jedoch hernach eine Delicatesse ab, welche die Eßlust vermehret, und statt der Butter auf Brod zu einer Vorspeise dienet. Diese Delicatesse aber kann man nur in Rußland, wo die Rogen frisch sind, genießen, denn der eingefalzene und gepresste

te Cavaar hat bey weiten das angenehme und erfrischende nicht.

Man hat in Italien in dem Poßuß eine Morone Art, welche Attilus oder Adella genennet wird, na. desgleichen findet man in dem mittelländischen und schwarzen Meere Störe, die eine genaue Verwandtschaft mit dem Sterlet haben. Es wird das Rückgrad solcher Fische eingelegt, und als eine Delikatesse, unter dem Namen Moronua, verschickt. Wenigstens ist bekannt, daß sich die Sterlete auch auffer dem Russischen Reiche erhalten, indem der schwedische König Friedrich der Erste den Mälersee bey Stockholm damit besetzen lassen, wo sie geheget werden.

### 3. Der Hausen. Acipenser

#### Huso.

Huso ist vielleicht erst von Hausen gemacht, und die Benennung Hausen mag wohl von der Größe dieses Fisches hergenommen seyn. Wie und warum aber? Damit lassen wir uns für diesmal nicht ein, denn der Fisch ist ohnedem bekannt genug. Er hat gleichfalls vier Bartfasern, aber der Rücken ist mit dreyzehn, und der Schwanz mit drey und vierzig Höckern besetzt, jedoch verschwinden diese Höcker bey den alten Fischen, und sind nur bey den jüngern sichtbar.

Die Donau und der Wolgastrom sind der rechte Aufenthalt, ob er gleich auch in der Elbe und im Meere selbst gefunden wird. Im Jahre 1732. fieng man in der Donau einen Hausenfisch, welcher

welcher fünf und eine halbe Elle lang, und fast drey Ellen dicke war, und im Wolgastrom sind sie noch größer, und müssen gleichsam für Flußwallfische gehalten werden. Man fängt sie mit Harpunen, die an Ketten befestigt sind, und hernach durch ein Paar Ochsen an das Land gezogen werden. Die italienischen Fischer locken sie mit Schalmenen oder andern musikalischen Instrumenten am Ufer des Poffusses. Unter allen den Gattungen, die hieher gehören, ist der rufische Nelmo der schwächste. Man macht sowohl daselbst, als auch anderwärts, einen Cavear aus dem Rogen dieses Fisches, der aber nicht so gut als der Sterlet-Cavear ist.

Hausen-  
blase.

Das vornehmste Product dieses Fisches ist die sogenannte Hausenblase, welche sehr häufig aus Rußland in alle Welt verschickt wird. Man schneidet nämlich die Haut, die Eingeweide, die Flossen, den Schwanz, und vorzüglich die Luftblase, in kleine Stücken, läßt sie in warmem Wasser erweichen oder maceriren, kocht diese Masse über einem gelinden Feuer, bis alles aufgelöst und in einen Brei verwandelt ist, sodann streicht man diesen Brei auf Ramen ganz dünne aus, und läßt ihn fast trocken werden, daß er wie Pergament wird, rollet darauf die Blätter zusammen, und läßt solche zum Verschicken ganz trocken werden. Da nun die Russen ihn am dünnsten, weißesten, und fast durchsichtig verfertigen, so ist derselbe vor allen andern berühmt.

Der Gebrauch dieser Hausenblase als eines Leims, ist durch ganz Europa unbeschreiblich groß. Ohne aber zu rechnen, wie viel damit überall geleimt und gekittet wird; so werden auch die falschen

schen Perlen daraus gemacht, man giebt seidenen  
 Zeugen einen Glanz damit; und die Weinhändler  
 nehmen ihre Zuflucht fleißig dazu, um unreine  
 Weine klar zu machen, indem sie etwas davon in  
 Wein auflösen, und solches in das Faß schütten,  
 da denn die Hausenblase eine dünne Haut im Faße  
 macht, endlich durch die getränkte Schwere zu  
 Boden sinkt, und auf diese Art alles Unreine  
 auf einmal niederdrückt. Ja es haben auch die  
 Apotheker denselben nöthig, um ein Diachylon  
 magnum oder andere Heftpflaster, wie auch die  
 Gelatinam Ichthyocollæ davon zubereiten zu  
 können, und zuweilen vertritt es sogar die Stelle  
 des arabischen Gummi.