

Bericht

über die
wissenschaftliche Tätigkeit des westpreussischen Fischereivereins
im Jahre 1916.

Erstattet von seinem Vorsitzenden Regierungsrat Dr. DOLLE.

In Fortsetzung der Untersuchungen über die Gewässer der Provinz und ihre Tier- und Pflanzenwelt wurden Mitteilungen über die Maß- und Gewichtsverhältnisse einiger einheimischer Fische mit ausführlichen Tabellen veröffentlicht. Aus den Ergebnissen dieser Feststellungen sei hervorgehoben, daß Gewicht, Körperlänge und größter Körperumfang bei den untersuchten Fischen in so engen Beziehungen stehen, daß aus zwei dieser Größen die dritte berechnet werden kann. Der Anteil der Organe des Fischkörpers ist derart, daß auf die Muskulatur etwa 35—50 %, beim Lachs bis 70 % entfallen. Mit dem Alter nimmt der Anteil der Muskulatur zu, während bei jüngeren Fischen die inneren Organe verhältnismäßig größer sind; wirtschaftlich sind deshalb, wie aus andern Gründen, die jüngeren Fische von minderm Werte.

Das Knochengerüst beträgt nur 4—9 %, den größten Teil davon bildet das Kopfskelett. Der ganze Kopf nimmt etwa 12—20 %, die Gliedmaßen 1—2 % des Fischkörpers ein. Das Gehirn ist etwa 0,1 %, das Auge meist 0,2—0,3 %, auch das Herz nur 0,1—0,2 %. Der Kiemendeckelapparat wiegt etwa 5 %, das Darmrohr 2—5 %, die Leber meist 1—2 %. Die Haut ist bei den meisten Cypriniden in Folge der dicken Beschuppung schwer, etwa 5—10 %, bei Dorsch und Lachs dagegen nur etwa 2 %. Die Generationsorgane entwickeln sich hauptsächlich im Laufe des Sommers.

Andere Untersuchungen, deren Ergebnisse veröffentlicht sind, betrafen die Verteilung des Fettes im Körper einiger Nutzfischarten. Es ergab sich, daß Fettansammlungen bei den Fischen regelmäßig in der Schädelhöhle zu finden sind; das fettreich erscheinende Augenpolster ist dagegen überwiegend mit Lymphe gefüllt. Reich an Fett sind ferner die Knochen der Fische. Bei manchen Arten sammelt sich das Fett im Laufe des Lebens vorwiegend im Fleische an, wo es deshalb besonders bei älteren Fischen zu finden ist. Echte Fettfische dieser Art sind Aal, Lachs, Neunauge, ferner Perpel, Zehrte. Bei

andern Fischarten, z. B. Schnepel, Flunder, nimmt das im Sommer aufgesammelte Fett den Winter hindurch deutlich ab. Noch andere Fischarten sammeln ihr Fett mehr oder weniger ausschließlich in dem Bindegewebe der Eingeweide, so namentlich Zander und Hecht, deren Fleisch fettarm ist; bei Dorsch und Quappe konzentriert sich das Fett in der Leber, während Bauchhaut und Fleisch fettarm bleiben. So zeigen die Fischarten teilweise deutliche Unterschiede in der Fettspeicherung, die im Übrigen auch mit der Örtlichkeit wechseln kann. Es liegt nahe, aus diesen Ergebnissen bei dem im Augenblick bestehenden Fettmangel praktische Folgerungen zu ziehen.



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Schriften der Naturforschenden Gesellschaft Danzig](#)

Jahr/Year: 1917

Band/Volume: [NF_14_3](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Bericht über die wissenschaftliche Tätigkeit des westpreussischen Fischereivereins im Jahre 1916 XXXIV-XXXV](#)