

Vom Krebsen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **2 (1780)**

Heft 29

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543953>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Vom Krebsen.

Dies äußerlich so häßlich scheinende und dennoch wohl-
 schmeckende Thier findet sich hin und wieder in unserem
 Lande in großer Menge, ob sie gleich an den meisten
 Orten nicht gar groß werden. Ich habe dergleichen zu
 Bradwal, Nietberg, Scharanß, im sogenannten
 Ochsentobel und im Kanovnersee im Dom-
 leschg, zu Maflein und Tachstein am Heinzens-
 berg, im Schamsferthal, zu Flims und Sa-
 gens und zu Luzern im Castelser Gericht des X.
 C. Bundes angetroffen. Am wohlfeilsten kauft man
 dieselben zu Sagens, und bei uns im Domleschg
 bezahlt man das Duzend groß und klein unter einander
 gemeiniglich 4 Kreuzer. Man findet sie in sanft rinne-
 den und dabei lauterer Bächen, Nietgräben, Fischwei-
 hern und Seen am Rande derselben, wo sie sich vor ihren
 Feinden in Löchern verbergen, aber auch an dem Ein-
 gange derselben auf Beute lauern. Sie nähren sich vor-
 züglich von allerlei Wassermurmern besonders von Blut-
 igeln, von kleinen Fischen, Fröschen und dergleichen.
 Sie sind in denen Monaten Mai, Juni, Juli, August,
 als in welchen sie ihre Nahrung am leichtesten finden
 können, und ihre Paarung vorbei ist, am fettesten und
 besten und also ist der Fang derselben auch vorzüglich in
 diesen Monaten vorzunehmen. Man fängt sie auf ver-
 schiedene Art, am gewöhnlichsten hier bei uns mit der
 Hand. Da aber diese Arbeit sehr schmutzig und man
 auch der Gefahr ausgesetzt ist, sich Krankheiten zuzuziehen,
 indem man in dem kalten riedichten Wasser öfters waden
 und mit denen Armen und Händen darinn herum wüh-
 len muß, so dürfte vielleicht folgende Methode, die in



Ober sachsen gewöhnlich ist und der ich oft mit Vergnügen zugesehen habe, wenigstens Leuten von Stande, die am Fischen Vergnügen finden, zu empfehlen seyn. Man nimmt einen hölzernen Reif, der 8, 10, 12 und mehr Zolle im Durchschnitte haben kann, je nachdem der Krebsgraben breit oder schmal, und stricket ein Reifchen von Faden, oder auch nur von Bast in dieses Reifchen, so daß es eine kleine Vertiefung erhält. Unterhalb bindet man eine Bleykugel, durch die ein Loch gebohret wird, an einen Bindfaden an, damit dieselbe durch ihre Schwere das Reifchen ins Wasser ziehe. Oberhalb des Reifchens bindet man in verschiedener Entfernung 3 Schnüre an, und schürzet dieselben oberhalb in einen Knopf, damit man das Reifchen daran tragen und aus dem Wasser heraus ziehen könne. Ein solches zubereitetes Reifchen heist in Sachsen ein Krebskötscher. Man kann auch ein eisernes Reifchen nehmen, und dann braucht man keine Bleykugel. Je mehr man dergleichen Kötscher hat, je lustiger ist der Fang und je besser wird er ausfallen. Wan man nun damit den Fang anstellen will, so fängt man Frösche, bratet dieselben am Feuer und bindet auf jeden Kötscher einen Frosch. Wenn dieses braten nicht gefällt, der kann auch geräuchertes oder anderes ein wenig stinkendes Fleisch dazu nehmen. Alsdann setzt man alle 5 oder 6 Schritt einen solchen Kötscher im Krebsgraben und hängt ihn an einen Stecken, den man in das Ufer stößt. Der Kötscher braucht über 1 Schuh nicht im Wasser zu hängen, es sey dann der Graben wäre sehr tief. So bald die sich in der Nähe befindenden Krebse das Geäße verspüren, so machen sie sich herbei, fallen die Beute an, kriechen auf den Kötscher oder hangen sich unten an, und man kann sie ganz bequem ohne eine Hand zu nehen aus dem Gra-

ben

ben ziehen. So hebt man einen Kötcher nach dem andern heraus und sammet die Krebse in ein etwas tiefes und bauchichtes Gefäß, damit sie nicht herauskriechen können. Der beste Fang geschiehet nach Sonnen Untergang und vor Sonnen Aufgang und man kann in kurzer Zeit eine große Menge bekommen. Wer eigenthümliche Krebsgraben besitzt, dem wollte ich rathen alle diejenigen, die nicht wenigstens Fingers Länge haben, wieder in den Graben zu werffen, damit man sich dieses Vergnügen im künftigen Jahre wieder verschaffen könne. Man pflegt sie auch in eigenen Krebsgraben mit Haß oder Luder von Rindvieh und etwas Obst zu füttern, darauf sie vortreflich werden. Sie lassen sich etliche Wochen ja Monate lang im Keller oder einem andern kühlen Orte in bedeckten jedoch Luft habenden Gefäßen von Holz oder Thon aufbehalten und werden in dieser Zeit mit Fleisch, Lebern, Milch, Obst, gelben Rüben und dergleichen ernähret. Man muß aber weil sie einander selbst zu beschädigen und wohl gar zu fressen pflegen, von Zeit zu Zeit die Todten heraus suchen und nur die mattesten verspeisen. Die Meinung, daß Fliegen, so auf todten Krebsen gefessen hätten, mit ihrem Stich dem Menschen den Krebs verursachen könnten, ist wohl ein ziemliches Vorurtheil. Wann man die Krebse an entlegenen Orten versenden will, so packet man sie schichtenweise in einen Korb, in welchem sie Luft haben. und legt Brennessel dazu; doch thut man wohl, sie nicht bei der größten Hitze des Tages zu tragen, weil sie sonst leicht darauf gehen, wiewohl auch todte Krebse so lange sie frisch sind, ohne Schaden genossen werden können. Man hat vor wenig Jahren aus der Herrschaft Sax eine große Art hieher zu verpflanzen gesucht, allein niemals dergleichen wieder finden können, es mag nun seyn, daß sie sind gestohlen worden,

oder



oder daß ihnen das hiesige Wasser zuwider gewesen. Eben so hat man zu verschiedenen malen ganze Kolonien nach Churwalden von hier aus gesandt, und dort hat ihr Aufenthalt zu keiner Zeit wieder entdeckt werden können.

Aufmunterung zum Anbau des Flachs.

Unter allen Pflanzen ist wohl keine zu finden die so viele Hände zur Bearbeitung erfodert, so viele Menschen von allerlei Stand und Alter beschäftigt, ernähret, kleidet und dennoch so wohlfeil zu haben ist, als der Flachs. Wann man bedenket, was die Zubereitung des Ackers, der Saamen, das 3 malige Jäten, büffeln oder binden in kleinen Garben, das klopfen, rüffeln, rösten, dörren, brechen oder rättschen, reiben, schwingen, blauen, hecheln, spinnen, kochen oder häuchen, waschen, weben, bleichen und dergleichen für Arbeit, Zeit und Kosten erfodern, und den geringen Preis der Leinwand dagegen hält, so sollte man fast meinen, ein jeder Arbeiter arbeitete umsonst. Und dennoch ist es gewiß, daß der sorgfältige Anbau des Flachs ein ergiebiges und vortheilhaftes Product eines Landes sey. Würde Schlessien wohl bei denen vielen ausgestandenen Länder verheerenden Kriegen dennoch ein so blühendes und reiches Land seyn, wann es nicht jährlich grosse Summen aus seinen Leinwand Manufacturen zöge? Mich deucht der Flachs könnte besonders auch in unserm Lande zum größten Vorthelle seiner Einwohner, besonders der so lange müßig gehenden Bergbewohner angepflanzt werden. Es fehlt uns sowohl an Fabricken als auch an Manufacturen. Zu jenen haben wir wenig Hofnung, da entweder die rohen Producte dazu nicht selbst in unserm Lande erzeugt, oder mit ungeheuren