

Für *Alosa finta* spricht besonders die Bemerkung, daß der Fisch schlecht rieche („olet“). Andererseits wird aber die Finte nicht schwerer als 2 Pfund, während Kentmann von $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ Pfund schreibt. Eine besonders wichtige Beobachtung Kentmanns bei den Alosen verdient hier näher hervorgehoben zu werden. Er schreibt: „Ex Oceano in Albim subit hic piscis, et paulatim consumitur ac deficit.“ Meines Wissens hat später zuerst wieder Nau*) darauf hingewiesen, daß die Maifische während der Laichzeit außerordentlich abmagern und nach beendigtem Fortpflanzungsgeschäft ganz abgemattet oder sogar tot vom Wasser abwärts getrieben werden.

Was wir unter Kentmanns „Halbfisch“ zu verstehen haben, bleibt ungeklärt. Während Röper darunter *Salmo albula* versteht, vermutet Troschel vielmehr eine *Pleuronectes*-Art, wahrscheinlich *Pl. passer* L. Nun ist allerdings das Vorkommen von *Pl. flesus* im sächsischen Elblauf — wenn auch höchst selten — verbürgt. Nach Leonhardt**) wurden z. B. bei Übigau zwei Stück gefangen, ebenso im Jahre 1905 bei Loschwitz. Im Gesnerschen „De piscibus“ (1556, p. 130) heißt es bei „Halbfisch: „ein klein Platyßle / kumpt vß dem Meer in die Elb“. Auch im „Nomenclator“ (1560, p. 94) schreibt Gesner: „Halbfisch privatim dicuntur Passerini generis quidam pisces in Albi fl. ex Oceano subeuntes: cuius nominis significationem si respicias, (sonat autem dimidiatum, ἡμίτρονον, a corporis specie veluti per medium dissecta,) pro generis vocabulo usurpari posse videtur“. Grimms „Deutsches Wörterbuch“ (IV, 2, S. 200) versteht ebenfalls unter „Halbfisch“ einen *Pleuronectes*. Als einzigen Beleg führt es indessen nur eine Stelle aus J. K. Seidemanns „Beiträgen zur Reformationgeschichte“ (I, 65. Dresden 1846) an: 1538 hätte in Annaberg am Annentage ein Krämer „Halbfisch mit Krautstrunk“ gekocht, einen Tisch aufgerichtet und Mahlzeit gehalten. Dieser „Halbfisch“ im Jahre 1538 dort oben im sächsischen Erzgebirge ist aber sicher keine Flunder gewesen, wenn man an die langsamen Handelsbeziehungen im 16. Jahrhundert denkt. Sicherlich war dieser „Halbfisch“ unser heutiger *Cyprinus Kollarii* Heck. (*Cypr. carpio* × *Cypr. carassius*), der nach von Siebold***) im Braunschweigischen „Hälverling“ genannt wird. Ob auch Kentmanns „Halbfisch“ dieser Bastard ist, wage ich nicht zu entscheiden. Vergeblich suchte ich bei Gesner nach einer Mitteilung Kentmanns über den Halbfisch. Wenn es wirklich *Pl. flesus* gewesen wäre, hätte sicher Kentmann diesen von dem regulären Typus abweichenden Fisch näher beschrieben†).

*) B. S. Nau: Oekonomische Naturgeschichte der Fische in der Gegend von Mainz, vgl. Beiträge zur Naturgeschichte des Mainzer Landes, Heft I, Mainz 1787, S. 100. Auch A. Valenciennes (Histoire naturelle des poissons, XX, 416) schreibt: „Un grand nombre de pêcheurs croient que les aloses meurent dans l'eau douce après y avoir frayé.“

**) Leonhardt, a. a. O., S. 2 u. in der „Deutschen Fischerei-Correspondenz“ IX (1905), 78. — Schumanns „Lexikon von Sachsen“ (II, Zwickau 1815, S. 403) gibt als Elbfische an: „..... Schollen, Halbfische,"

***) C. Th. E. von Siebold: Die Süßwasserfische von Mitteleuropa, Leipzig 1863, S. 94. Nach ihm wird um Regensburg *Abramis melanops* Heck. und in Württemberg hingegen *Leuciscus virgo* Heck. „Halbfisch“ genannt (S. 127 u. 192)!

†) In der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts war der „Halbfisch“ ein recht oft verwendeter sächsischer Küchenfisch. Fräulein stud. phil. Margot Salinger, die an einer Darstellung der sächsischen Küche im 16. Jahrhundert arbeitet, macht mich nachträglich auf Stellen in zwei handschriftlichen Küchenbüchern (um 1575) aufmerksam (Mscpt. Dresd. C 2b und C 2c). In der HS C 2b werden als „Getreugte fische“ (fol. 10r) aufgezählt: „Schollen, Halbfisch mitl guth, Blatteisen, Spierahle.“ In HS C 2c