

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich**

Band (Jahr): **63 (1996)**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
D. Die einzelnen Konservierungsmethoden für fischähnliche Tiere	108
E. Das Brauen	108
I. Einleitung	15
A. Literatur	15
B. Die Quellen	16
C. Eingrenzung	17
D. Fragestellung	18
R. Zusammenfassung	112
II. Fischereigeräte und Fangmethoden	21
A. Einleitung	21
B. Der Fischfang mit den Händen	22
C. Die Netze und Garne	22
1. Die Setznetze	23
a) Die Grundnetze	25
b) Die Schwebnetze	26
c) Die Treibnetze	26
2. Die Zuggarne	27
a) Die sacklosen Zuggarne	28
b) Die Zuggarne mit Sack und Wänden	29
c) Das Trachtgarn	30
d) Das Landgarn	31
e) Das Stangengarn	33
f) Garnfischen unter Eis	35
3. Recht und Gewohnheit	35
4. Die Hersteller der Fischernetze	37
D. Die Reusen	40
1. Genetzte und geflochtene Reusen	40
2. Die Wellen oder Burdinien	46
3. Die Aalfänge	47
a) Bau der Aalstuben	47
b) Aalabgaben	48
E. Fangbauten	49
1. Die Fächer	49
2. Bau und Betrieb	50
3. Die Färrinen	51
4. «Fach» als Rechtsbegriff	54
F. Die Schöpf-, Schiebe- und Hebebären	55
1. Die Feimer oder Schöpfbären	55
2. Die Schiebebären	56
3. Die Brettbären	58

4. Die Zeinen	60
5. Die Hebebären	60
G. Die Angeln	61
1. Die Handangeln	62
a) Die Einzelangel	63
b) Die Langleine oder Hegi	65
2. Die Legeangeln	65
a) Die Treibangeln	65
b) Die Reihenangeln	66
3. Das Freiangelrecht	68
H. Chügeli (Fischkörner)	70
I. Die Gehren	70
K. Die Fischerboote	72
1. Die Bootstypen	72
2. Das Bootsbauer-Gewerbe	74
L. Zusätzliche Installationen	77
1. Die Fischerhüttli	77
2. Die Garnhänke	80
M. Die Bekämpfung der fischenden Tiere (Konkurrenten)	82
N. Transportgefässe	83
O. Zusammenfassung	86
III. Die Teichwirtschaft	87
A. Einleitung	87
B. Geschichtliches zur Fischzucht	87
C. Ein Leopardenfell von Weihern	88
D. Die Ursachen für den Aufschwung	89
E. Der Teichbau	90
1. Lage	90
2. Bautechnik	90
3. Kosten und Nutzen	95
F. Der Betrieb der Teichwirtschaft	96
1. Die Weiher-Typen im Modell	97
2. Die Teichwirtschaft des Spätmittelalters	98
3. Die Teichbetreiber	104
G. Rechtliche Fragen	104
H. Zusammenfassung	106
IV. Die Haltbarmachung und Zubereitung der Fische	107
A. Die Konservierungsmethoden im Überblick	107
B. Das Frischhalten der Fische	107

C. Das Zurüsten	108
D. Die einzelnen Konservierungsmethoden für Fisch	108
1. Das Braten	108
2. Das Gelieren	109
3. Das Einsalzen	109
4. Das Trocknen	110
5. Das Räuchern	110
E. Die Zubereitung	111
F. Zusammenfassung	112
 V. Die Bedeutung der Fischerei	113
A. Die Fischfangmengen	113
B. Die Bedeutung der Fische in der Ernährung	114
1. Hinweise aus der Archäozoologie	114
2. Die Bildquellen	116
3. Die Jahrzeitstiftungen	117
C. Fisch als Fastenspeise	118
1. Fleisch-Verbot – nicht Fisch-Gebot	119
2. Fleisch im mittelalterlichen Essen	119
3. « <i>Das hertost jar von grosser türe</i> » – Hunger in chronikalischen Quellen	120
4. Die Lebensmittelmärkte in Zürich	121
5. Mus, Brot und was dazugehört	122
D. Der Fisch als Nahrungsmittel	125
E. Die Lebensmittelpolitik Zürichs	126
F. Fischerei und Reformation	127
G. Zusammenfassung	129
 VI. Die Fischer als soziale Gruppe	131
A. Fischen als Beruf	131
1. Die professionellen Fischer	131
2. Fischer und Fischverkäufer	131
3. Frauen	135
4. Fischer und Schiffer	136
5. Fischer und Bauer	137
6. Müller und Fischer	139
a) Abgrenzung der Fischereirechte bei Mühlen	140
b) Die fischenden Müller	141
7. Fischen als Adelsvergnügen	141
B. Der Anteil der Fischer an der Bevölkerung	142
C. Die Fischer in den politischen Gremien	143

D. Die «gemeinschaft» der Fischer.....	145
E. Das Ansehen der Fischer.....	146
F. Die Rechte und Pflichten der Fischer	148
1. Die rechtliche Stellung der Fischer und ihrer Fischgründe ..	148
2. Die Fischabgaben	152
3. Die « <i>knecht</i> » und « <i>gmeinder</i> »	152
G. Die Tradition des Know-how	153
H. Die Mobilität	155
I. « <i>Viertel Garn</i> »	156
K. Übergänge und Brüche	158
L. Zusammenfassung	159
VII. Die Fischermaien	161
A. Der Fischermaien von Baden	161
B. Der Fischermaien als gesellschaftliches Ereignis	162
C. Die Fischermaien am Zürichsee	163
D. Selbstregelung oder Herrschaftsmittel?.....	167
VIII. Die Fischerzunft	171
A. Einleitung	171
B. Die Anfänge der Schiffleutezunft.....	171
C. Die Handwerke.....	172
D. Die Zunft in der mittelalterlichen Gesellschaft	175
1. Bruderschaftliche Funktionen	175
2. Die Gesellenschaften	176
3. Das gesellige Leben	177
a) Das gemeinsame Mahl	177
b) Die Trinkstuben	178
E. Die Zunft in den Institutionen	180
1. Der Eid der Zünfter	181
2. Die Zunft als Wahlkörper.....	182
3. Zunftgerichtsbarkeit	183
4. Die Gewerbeaufsicht	187
5. Interne Zwistigkeiten	190
6. Wirtschaftliche Funktionen	194
7. Militärische Einheit	195
F. Zusammenfassung	196
IX. Ergebnisse	199

Dank	203
X. Anmerkungen	205
Kapitel I. Einleitung	205
Kapitel II. Fischereigeräte und Fangmethoden	206
Kapitel III. Die Teichwirtschaft	265
Kapitel IV. Die Haltbarmachung und Zubereitung der Fische ..	282
Kapitel V. Die Bedeutung der Fischerei	288
Kapitel VI. Die Fischer als soziale Gruppe	300
Kapitel VII. Die Fischermaien	335
Kapitel VIII. Die Fischerzunft	342
XI. Quellen und Literaturverzeichnis	359
A. Die Quellen	359
1. Ungedruckte Quellen	359
2. Gedruckte Quellen	362
B. Darstellungen und Nachschlagewerk	365
C. Karten	379
D. Abkürzungen	380
E. Abbildungsnachweis	381
XII. Anhang	387

A. Literatur

Praktisch in allen Ortsgeschichten über ein Dorf oder Städtchen an einem Gewässer wird die Fischerei in irgendeiner Form thematisiert. In diesen Darstellungen reicht es jeweils aber nur zu ein paar Zeilen zu diesem Thema, und die vermittelten Fakten gehen selten über einige allgemeine Feststellungen und wenige lokale (v.a. rechtliche) Aspekte hinaus.

In der fachhistorischen Literatur ist die Lage nicht besser. Eine Ausnahme bildet die Arbeit von Max Baumgartner über die Flussfischerei am Unterlauf der Aare. Als Überblick über die Fischerei im heutigen Raum ist die Darstellung von Theodor von Liebenau noch immer grundlegend. Sein Werk ist nun über bald hundertjährig, und das Thema wurde daran umfassend nicht wieder aufgegriffen.

Die spezialisierte Literatur behandelt bevorzugt soziale und rechtshistorische Fragen. Der Kanton Zürich ist mit Studien über die rechtlichen Fragen der Fischerei gut abgedeckt. Auch zur Geschichte der Zürcher Fischfreilassung gibt es mehrere Werke, allerdings ohne kritischen Ansatz.

