Heringfischer rüsten zur Fahrt

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **34 (1941)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-990232

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Fischerkutter fahren zum Heringsfang aus.

HERINGSFISCHER RÜSTEN ZUR FAHRT.

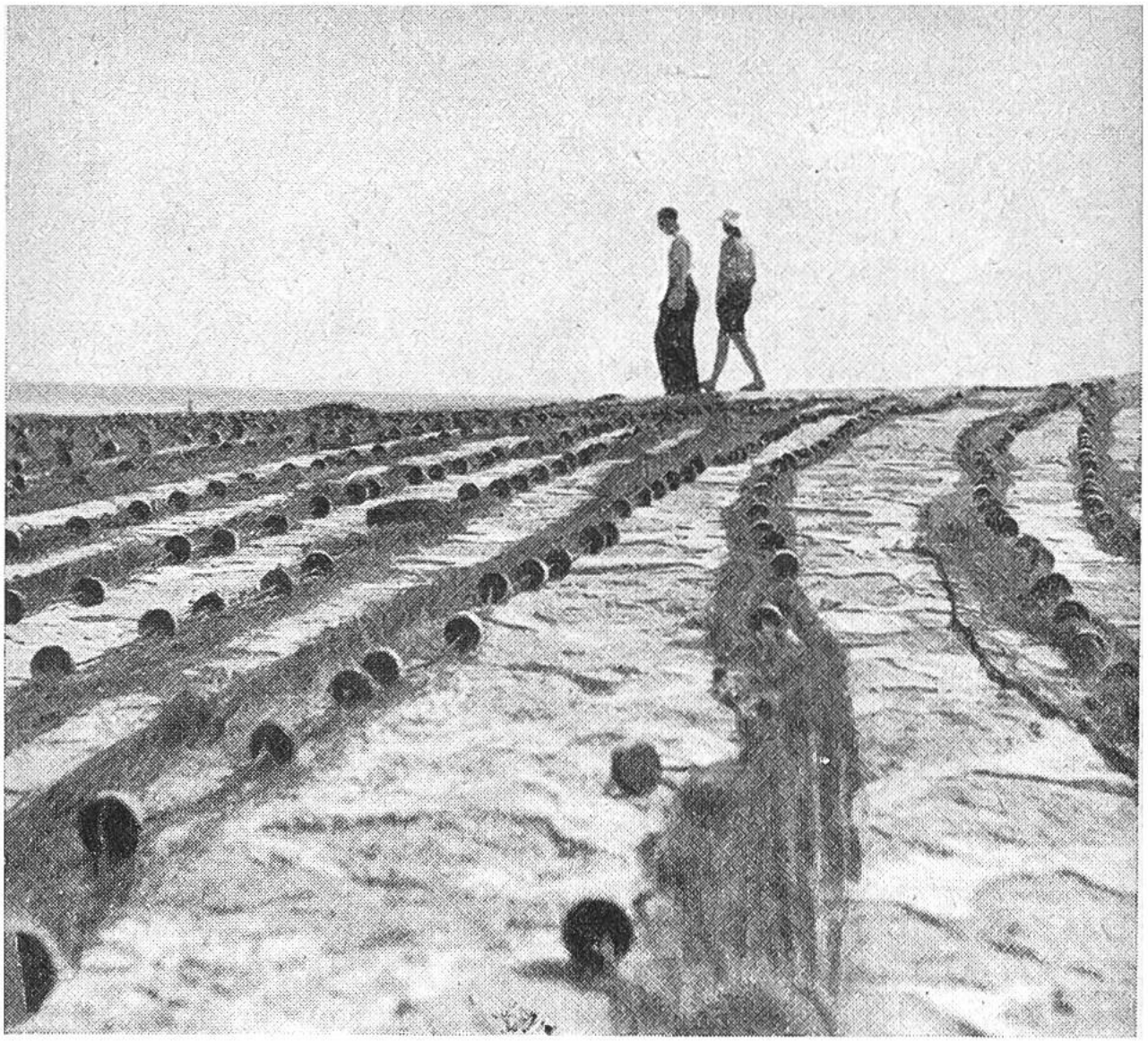
Emsiges Leben herrscht im Fischerdorfe Scheveningen, die Heringsfischer treffen Vorbereitungen zum bevorstehenden Heringsfang. Scheveningen, bekannt als grosser Luxusbadeort, besitzt einen der grössten und bedeutendsten europäischen Heringshäfen. Jedes Frühjahr ist hier Hochbetrieb, das verrät schon das emsige Klappern der Holzschuhe in den um diese Zeit sonst stillen Gassen. Berge von leeren Heringsfässern werden angefahren und auf den Fischerbooten verstaut. Man bessert die schadhaften Boote aus und streicht sie neu an. Hübsche Fischermädchen flicken die grossen Löcher in den Netzen. Vom Heringsfange lebt fast die ganze Bevölkerung, und seit Jahrhunderten ziehen die Fischer hinaus auf den weiten Ozean bis nach Irland und Norwegen, um die reichen Fischgründe zu finden.

Wenn die Heringe in Zügen von Millionen im Frühjahr und im Herbst auftauchen und zu ihren Laichplätzen wandern, dann hat der Fischer gute, aber auch arbeitsreiche Tage.

Sorgfältig werden die Netze ausgebessert.

Das Ausbleiben der Schwärme jedoch bedeutet ein mageres Jahr. Der Hering lebt fast in allen Meeren. In der Laichzeit wandert er in unermesslichen Scharen zu den Laichplätzen. Grosse Heringsschwärme treten meist sehr unregelmässig, manchmal jahrzehntelang hintereinander, dann wieder lange Zeit gar nicht in einer Gegend auf. Die Heringe sind sehr empfindlich für die Temperatur des Wassers; sie folgen den Meeresströmungen, die ihnen am besten behagen. Die Meeresströmungen aber werden beeinflusst von der Schneeschmelze in den Polargegenden, die ihrerseits wieder durch die regelmässigen Schwankungen der Einflüsse durch die Gestirne bedingt ist. So erklärt es sich, dass die Fischperioden mit den sogenannten Sonnenfleckenperioden übereinstimmen.

In den europäischen Gewässern wird der Heringsfang hauptsächlich an den Küsten von England, Schottland, Norwegen und Holland betrieben. Wenn ausgesandte Flugzeuge vermittelst drahtloser Telegraphie das Eintreffen von Herings-



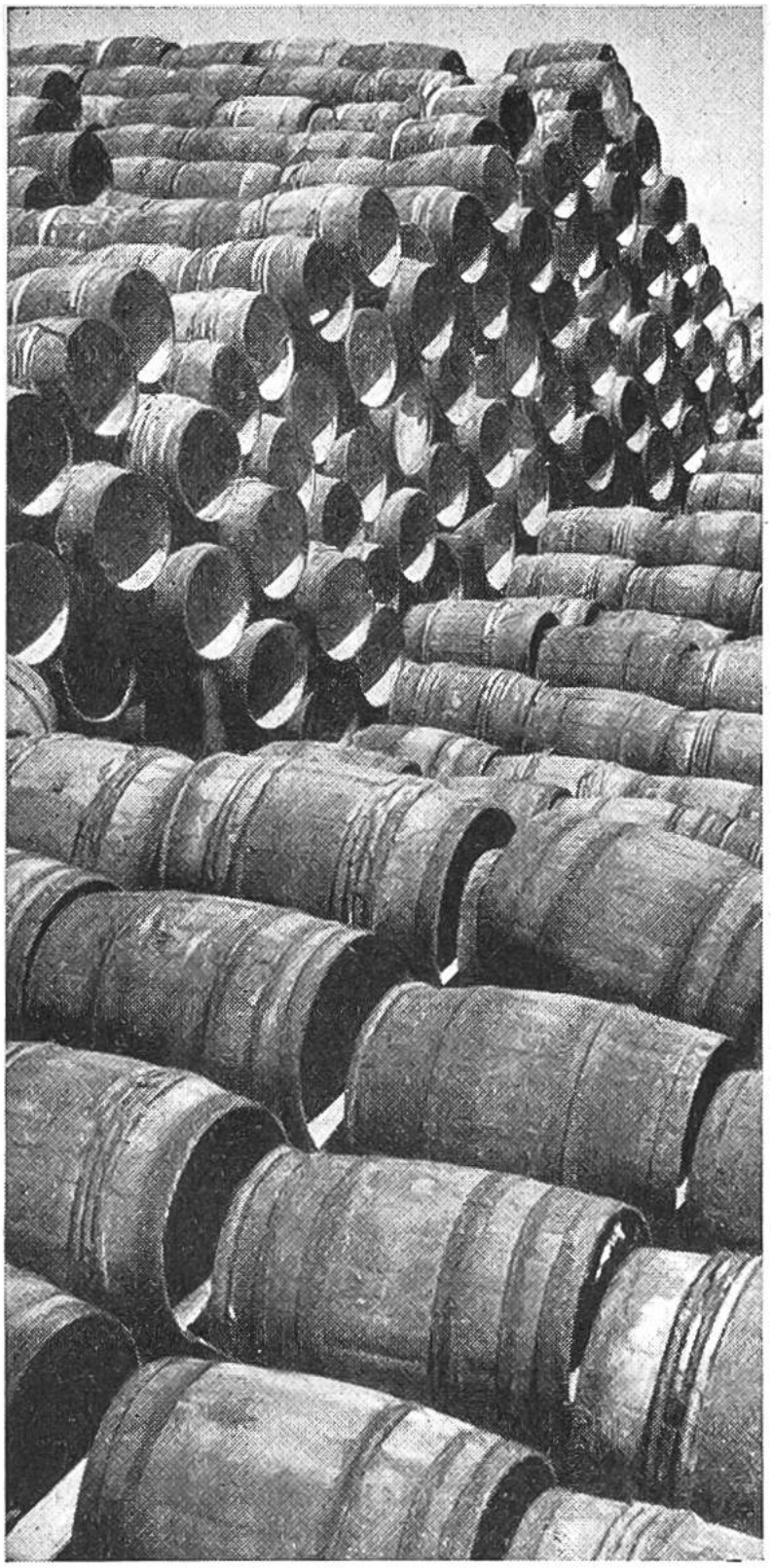
Zum Flicken und Trocknen ausgelegte Netze.

zügen melden, so fahren viele tausend Seeleute zum Fange aus. 20—60 km von der Küste entfernt, werden Netze in einer Gesamtlänge von über 3000 km gespannt. Ein guter Fang bringt etwa 1000 Tonnen Heringe ein; aber bei Riesenschwärmen sind schon 60 000—100 000 Tonnen Heringe gefangen worden. Das Herannahen der Heringsschwärme erkennt der Fischer an den sogenannten „Heringszeichen". Es sind dies hungrige Vogelscharen und verschiedene Raubfische, denen die wandernden Heringe eine willkommene Beute sind. Bei dem Versuche, ihren Feinden zu entrinnen, drängen sich die verfolgten Heringe oft nahe der Oberfläche so dicht zusammen, dass ihre silbern blinkenden Leiber sich im Wasser zu sogenannten Heringsbergen übereinander-

Silbern glitzert es in den Netzen; ein reicher Fang Heringe wird in die Boote gehoben.

türmen, wobei zwischen den Fischen aufsteigende Luftblasen den Eindruck erwecken, als ob das Wasser koche.

In den Hafenstädten herrscht emsige Tätigkeit; Tausende von Leuten sind damit beschäftigt, die einlangenden Fische auszunehmen und in Fässern und Kisten zu verpacken. Die ganze Gegend riecht nach Heringen, wo man hinsieht und hintritt liegen Heringe, frische, gesalzene, geräucherte, überall nichts als Heringe. Man hat berechnet, dass in den europäischen Gewässern durchschnittlich im Jahr zehntausend Millionen Heringe gefangen werden. Diese Fische sind wegen ihres Eiweiss-, Fett- und Jodgehaltes eines der



Viele Tausende von Heringsfässern lagern am Hafen, um den Fang aufzunehmen.

wichtigsten Volksnahrungsmittel; besonders in den Grosstädten finden sie riesigen Absatz. Der Hering ist einer der wertvollsten Meerfische. Ein Kilogramm gesalzener Heringe enthält 165 gr Eiweiss und 134 gr Fett; dagegen ein Kilogramm Rindfleisch bloss 150 gr Eiweiss und 40 gr Fett. Heringe kommen entweder frisch auf den Markt als „grüne" Heringe, oder gesalzen als Salzheringe, in Essig als Bismarckheringe oder Rollmops, gebraten und in Essig gelegt als Bratheringe, geräuchert als Bücklinge.

Bereits im Altertum verstand man sich darauf, Fische durch Einsalzen haltbar zu machen. Der flämische Fischer Willem Beukelsz (Bökel), auf den der Ausdruck „einpökeln" zurückgeführt wird, hat dieses Einsalzverfahren um 1400 beträchtlich verbessert und besonders bei Heringen angewandt. Zu Ehren des Erfinders begab sich der grossmächtige Kaiser Karl V. vor

In den Laderaum der Boote stapelt man die leeren Heringsfässer auf.

400 Jahren persönlich an das Grab von Beukelsz, um dort einen eingepökelten Hering zu verzehren. Diese ergötzliche Begebenheit wurde nachträglich auf dem Grabstein vermerkt. St.

Der springende Fisch. Der als Volksnahrungsmittel so beliebte, gewöhnliche Hering wird 20—40 cm lang. Zur Familie der Heringsfische gehört auch der Tarpon, der im westl. Teil des Atlant. Ozeans beheimatet ist. Dieser Fisch erreicht eine Länge von 2 m und ein Gewicht von 100 kg. An der Küste von Florida hat sich sein Fang mit der Angel zu einem mit Eifer betriebenen Sport entwickelt, der Kaltblütigkeit und eine sichere Hand erfordert. Kaum hat der Tarpon nämlich angebissen, so sucht er sich durch mächtige, bis 2 m hohe Sprünge von der Angel zu befreien. Er krümmt und wendet sich und schüttelt seinen Kopf so heftig, dass man die Kiemen rasseln hört. Bei den Netzfischern ist er weniger beliebt, da der kräftige Tarpon das Netz, in das er gerät, oft zerreisst.