Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1941)

Artikel: Die Miesmuschel als Volksnahrung
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988671

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

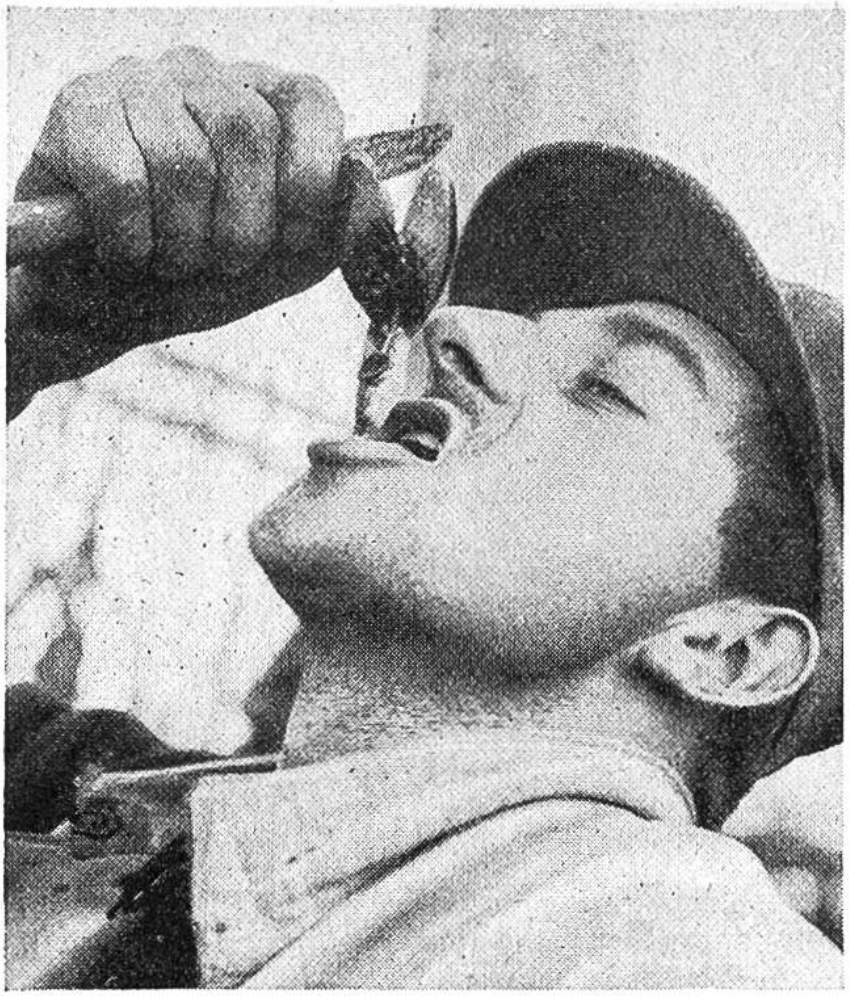
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ein fröhlicher, holländischer Miesmuschel-Fischer zeigt uns eine Anzahl, in „Trauben" zusammenhängende Muscheln.

DIE MIESMUSCHEL ALS VOLKSNAHRUNG.

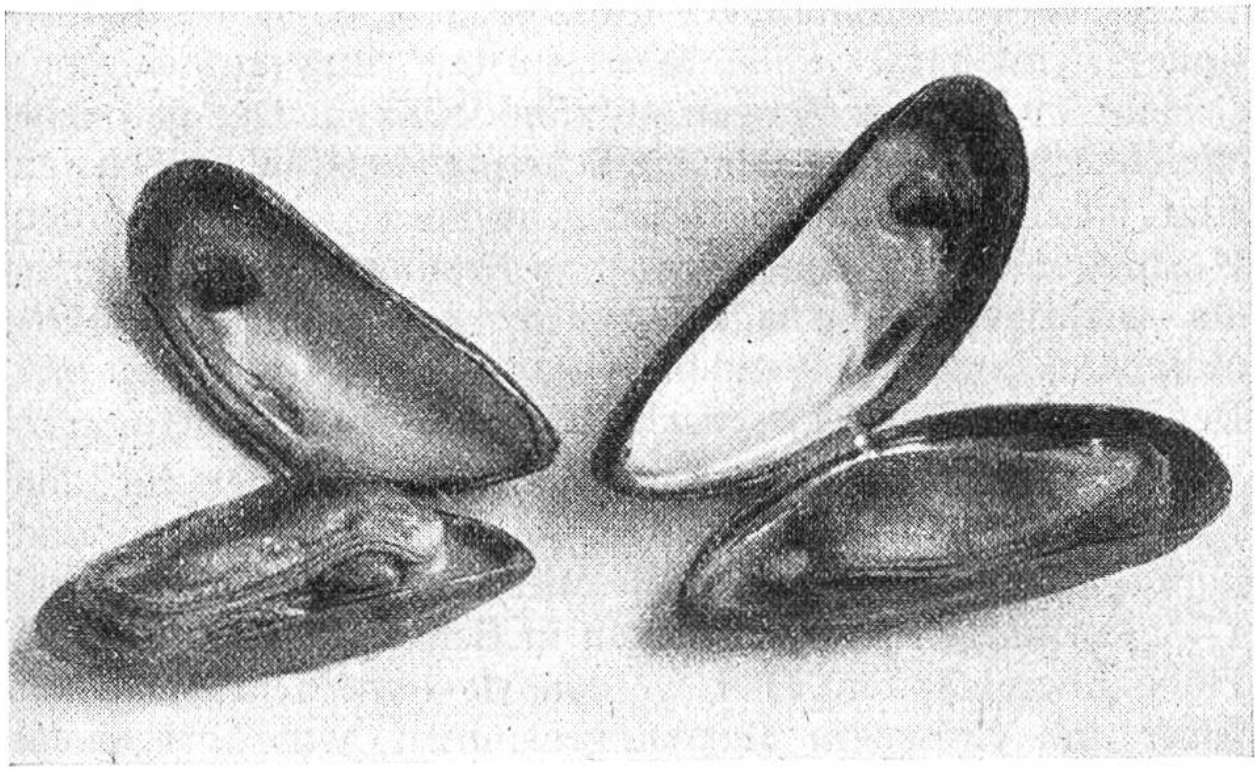
Die essbare Miesmuschel, französisch „Moule" genannt, findet sich an fast allen Meeresküsten rings um Europa; sie lebt in grossen Mengen auf Sandbänken. Der gelbliche Weichkörper, der in den länglichen, violettblauen Schalen sitzt, ist eine gesunde, vitaminreiche Speise; sie wird in den Küstengebieten, besonders aber in Frankreich und Belgien, als wichtiges Volksnahrungsmittel sehr geschätzt. Die Muscheln finden reissenden Absatz und werden von der Bevölkerung aller Klassen als Leckerbissen verzehrt.

Vielerorts dienen die Muscheln auch als Köder für den Fischfang und als Düngmittel. An den ostfriesischen und norwegischen Küsten sitzen die Miesmuscheln auf manchmal 1—2 km langen Muschelbänken in Schichten bis zu 50 cm Höhe übereinander. Hier werden sie ohne Rücksicht auf Alter und Grösse in Massen gesammelt, was aber einem Raubbau gleichkommt.



Eine Kostprobe! Der Fischer prüft die Qualität seiner geernteten Muscheln.

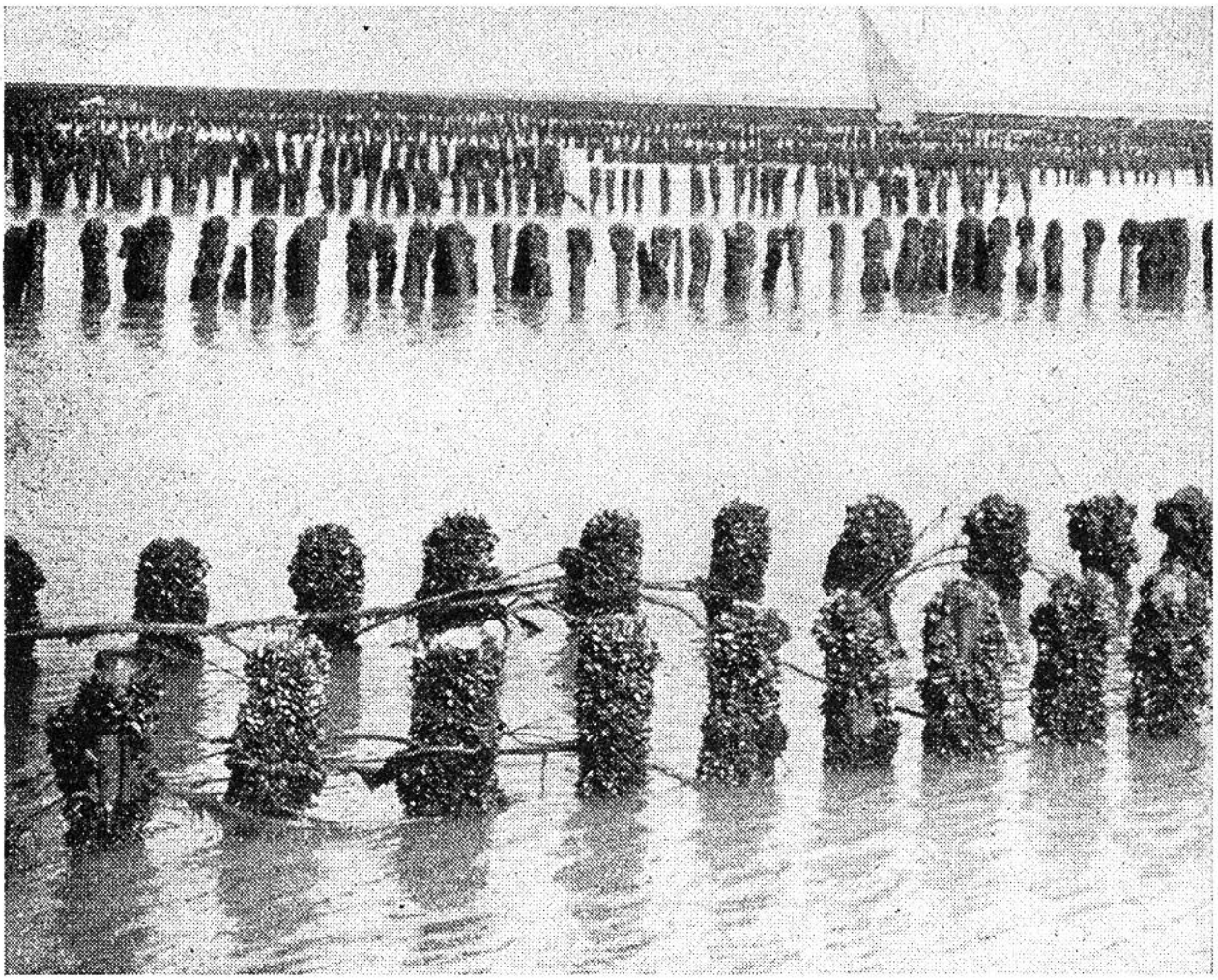
An der französischen Westküste bildet die Zucht der Miesmuschel eine sehr bedeutende Industrie. Ihre Anfänge reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück. Im Jahre 1235 nämlich retteten Fischer auf der Höhe des Hafens von Esnandes einen schiffbrüchigen Irländer vor dem Ertrinken. Patrik Walton, so hiess der Mann, kehrte nach die-



Miesmuscheln geöffnet.

Hier steht der Fischer auf einer Muschelbank und schöpft mit der vielzinkigen Gabel die Miesmuscheln ins Boot.

sem unfreiwilligen Bade nicht mehr in seine irische Heimat zurück. Er blieb, wo er war, und fing an, Miesmuscheln planmässig zu züchten. Heute besitzt das Département Charente-Inférieure (Esnandes, Charron, l'Aiguillon) den Ruf, die besten, vitaminreichsten Moules zu liefern.
Statten wir nun mal so einer Zuchtanstalt mit ihren verschiedenen Anlagen einen Besuch ab. Gewöhnlich braucht die Miesmuschel 3—5 Jahre, bis sie die Grösse erreicht hat, die der Mensch zum Speisen bevorzugt. Am weitesten vom Ufer entfernt liegt die Kinderstube der Miesmuscheln. Auf eingerammten Pfählen setzen sich die Schwärme der Muschelbrut an; im Verlaufe eines Jahres erreichen die Tiere die Grösse einer Bohne. Im Juli werden die jungen Moules mit einem speziellen Scharreisen von den Pfählen abgelöst und in einer andern Abteilung, näher dem Ufer, auf ein, zwischen Pfählen gewundenes, Flechtwerk verpflanzt. Wiederum nach einem Jahr bringt man die nun schon dem Kindesalter entwachsenen Muscheln in eine dritte Abteilung, noch näher dem Ufer. Hier bleiben sie 10—12 Monate und entwickeln



Zuchtanlage bei Esnandes (Frankreich). Von diesen Pfählen werden die Miesmuscheln später losgelöst und weiter landeinwärts wiederum auf Pfählen angesetzt.

sich in dieser Zeit zum marktfähigen Produkt. Dann fahren die Fischer bei Ebbe in Booten mit flachen Böden hinaus und ernten die ungefähr 8 cm langen Muscheln mittelst eines Hakens, der an einem langen Stiel befestigt ist. — In der Entwicklung zurückgebliebene Miesmuscheln bleiben noch 1—2 Jahre länger in der Zuchtanstalt.

Ganz ähnlich wird die Miesmuschelzucht am Mittelländischen Meere zu Otranto (Tarent), zu Spezia, Venedig, usw., aber auch in der Kieler Bucht und in der holländischen Provinz Zeeland, an der Mündung der Schelde, betrieben. Folgendes Beispiel zeigt recht deutlich, wie fest sich die Miesmuschel mit ihren Bartfäden an den jeweiligen Wohnort klammert. In Bideford (Devonshire) führt eine Brücke mit 24 Bogen über den Torridgefluss bei seiner Einmündung ins Meer. Die

In einer Zuchtanstalt. Hier entwickeln sich die Miesmuscheln zum marktfähigen Produkt. Nach einem Jahr werden sie abgelöst und versandt.

Strömung der Flut ist dort so reissend, dass am Mauerwerk der Bogenpfeiler kein Mörtel längere Zeit haften bleibt.

Man ist daher auf den grossartigen Gedanken gekommen, die Fugen zwischen den Bausteinen mit Miesmuscheln auszufüllen. Diese Muscheln sichern sich sofort dagegen, von der Strömung fortgerissen zu werden, indem sie sich durch starke Fäden an das Steinwerk heften. Unter Androhung einer hohen Busse nebst Landesverweisung ist es strenge untersagt, die Muscheln ohne behördliche Bewilligung abzukratzen.

Trotz dieser Zähigkeit, reissen manchmal grosse Meereswellen oder Sturmfluten Muscheln von den Bänken. An den Strand geworfen, bilden sie dann die willkommene Beute der auf Fisch- oder Krebsfang ausziehenden, braungebrannten Fischerkinder. St.