Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 33 (1929-1930)
Heft: 4

Artikel: Schätze vom Meeresgrunde
Autor: Knobel, Aug.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-663328

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: 02.07.2025

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

Schätze vom Meeresgrunde.

Von Aug. Knobel.

Das Meer ist das Füllhorn des Lebens. Sein Reichtum an pflanzlichem und tierischem Leben lenkt die Wissenschaft wie die Erwerbssucht immer wieder auf die blauen Fluten und an die Gestade. Auf das Meer als die Geburtsstätte des Lebens weist in lichtvoller Erkenntnis die Wissenschaft hin, die, nach des Lebens Ursprung spähend, die verschlungenen Pfade der organischen Entwicklungsreihen durchwandert.

Eine ganz besondere Rolle aber, und zwar eine ungemein wichtige, spielt das Meer im Haushalte der Natur und insbesondere im Haushalte des Menschen. Milliarden von Lebewesen sind ausschließlich auf die Erzeugnisse des Meeres angewiesen, und Millionen von Menschen hängen in ihren Lebensbedingungen fast gänzlich von ihm ab.

Selbst die blatt- und blütenlosen Aschenbrödel unter den Pflanzen, die auf einer so niedrigen Stufe pflanzlicher Entwicklung stehenden Algen, sind für den Menschen von Wert. Sie sind ausnahmslos mit einem gallertartigen Stoff überzogen, der häufig in eine Zuckerart, den Mannazucker oder Manit, übergeht und in dieser Form die Algen, besonders für die ärmeren Küstenbewohner an den Ufern minder gesegneter Länder, zu einem vielbegehrten Nahrungsmittel macht. Das Dulse der Schotten, das Dillisk der Iren sind nichts anderes als getrocknete Algen, ebenso das Carragen oder Isländisches Moos, das auch in der Heilkunde angesehen ist und bei Kindern, Brustkranken und Rekonvaleszenten vielfach zur Anwendung gelangt.

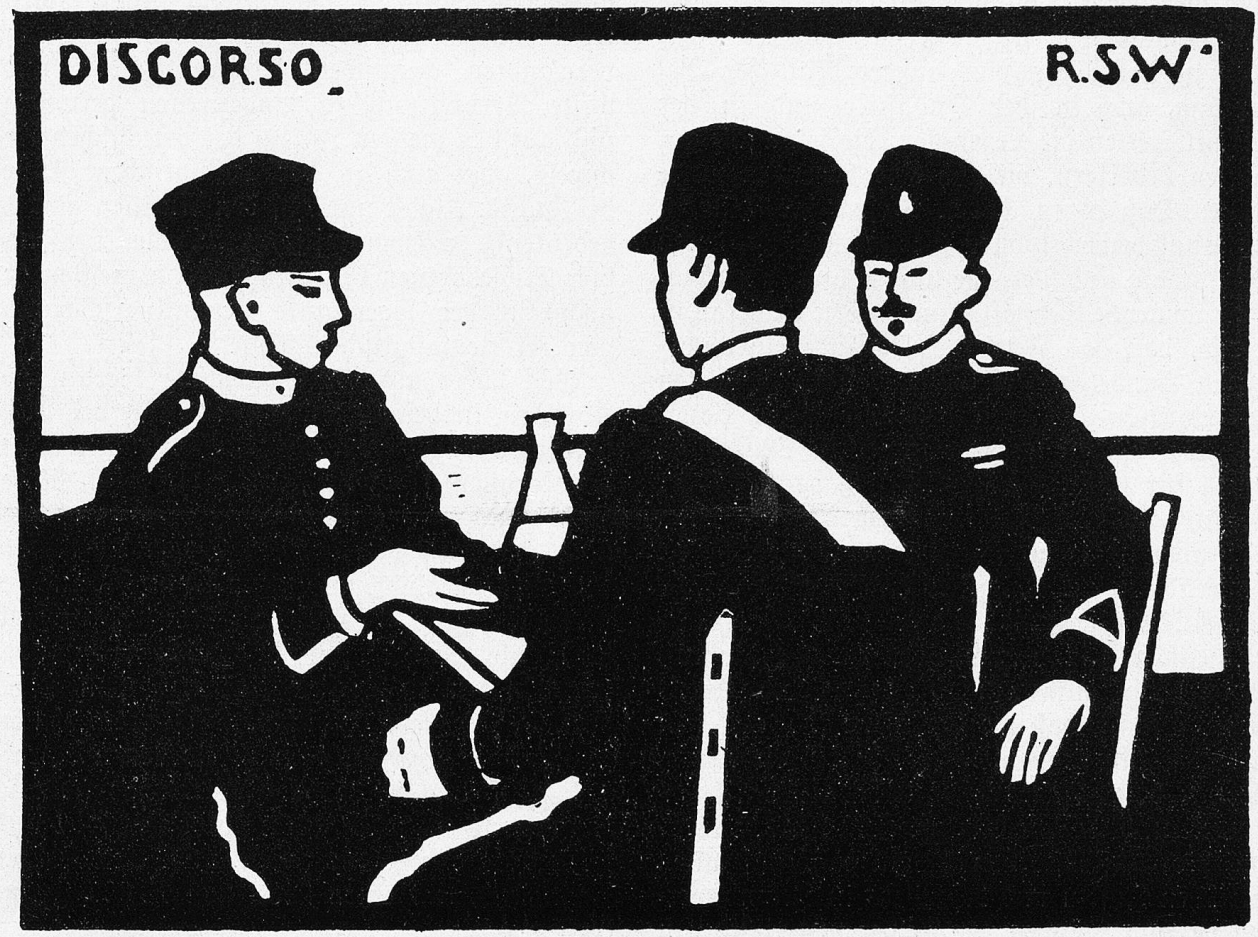
Besonders aber hat zu denselben Zwecken in neuerer Zeit der sogenannte Mehltang sich einen großen Ruf erworben, sehr geschätzt ist im südlichen und südöstlichen Asien als Nahrungsmittel eine Alge, der Agar-Agar, und an den felsigen Küsten Westeuropas sammelt man in großen Mengen die Porphyra, kocht sie zu einer dunkelbraunen, halbflüssigen Masse ein und bringt sie als eine beliebte und äußerst schmackhafte Sauce in den Handel.

Eine noch weit größere Ausbeute an Nahrungsmitteln liefert natürlich die Tierwelt des Meeres. Von den zahlreichen Seefischen, die täglich auch bei uns auf den Markt kommen, soll hier nicht die Rede sein. Ebensowenig von der Auster, der Miesmuschel, dem Hummer, Schildkröte und anderen in der Welt der Feinschmecker beliebten Seetieren. Wohl aber von den untergeordneten Lebewesen, an denen der Kulturmensch heute noch achtlos vorübergeht, die er aber vielleicht einmal als Delikatesse schätzen wird, wenn er ihren Wert erst erprobt hat. Da ist zunächst die Tealia, ein Pflanzentier aus der Familie der Seeanemonen, das früher auf dem Markte von Bordeaux hoch im Preise stand und, in Meerwasser gekocht, vom Abbé Dicquemare als wertvoller Tafelgenuß empfohlen wurde. Da ist ferner der Seeigel aus der Familie der Stachelhäuter, der an vielen Küsten wie die Auster roh gegessen wird. Schon bei den alten Römern galt er als beliebte Speise, und in der Provence, in Neapel, Korsika und Algier kommt er heute noch häufig auf die Tafel. Höher noch im Ansehen stehen die Seewalzen, wegen der Ähnlichkeit in der Form auch Meergurken genannt. So abstoßend sie ihrer wurmförmigen Gestalt wegen auch wirken, sind sie an den Küsten des Mittelmeeres und auf den Marianen doch begehrte Leckerbissen, und den Trepang, eine Seewalze, die in den malaiischen Gewässern heimisch ist, wiegen die Chinesen fast mit Gold auf, nicht nur wegen seines vorzüglichen Geschmackes, sondern auch, weil sie ihn als ein hervorragendes Stärkungsmittel für eine geschwächte Gesundheit halten. Tausende von Booten dienen lediglich dem Trepangfange, für dessen Rentabilität die Tatsache spricht, daß der englische Kapitän Eagleston, der die Fischerei für eigene Rechnung betrieb, innerhalb eines halben Jahres bei einer Auslage von etwa 12 000 Mark eine Ladung zusammenbrachte, die er auf dem Markte in Kanton für mehr als 100 000 Mark absetzte.

Am meisten verbreitet sind als Nahrungsmittel aus dem Meere zweifelsohne die Muscheltiere. An die Auster, die sich durch ihren Wohlgeschmack ja schon längst den Erdkreis erobert hat, reichen ihre Verwandten allerdings nicht heran. Aber der Triester verzehrt sein Canestrelo, der Venezianer sein Capo santo — beides Tiere aus dem Geschlechte der Mammuscheln, mit nicht geringerem Behagen, wie der Engländer und der Deutsche die Native oder die holsteinische Auster, und ebenso läßt sich der Neapolitaner seine Cozza pelosa, eine Verwandte unserer Miesmuschel, wohlschmecken.

Auch der Pevarone, eine Meerdattel, die sich ausschließlich im Mittelmeer findet, ist seines pikanten, pfefferhaltigen Geschmackes wegen bei den Italienern sehr beliebt. An der Südküste von Frankreich und auf der pyrenäischen Halbinsel macht ihm der Eselsfluß, die Lazarusklapper und die Feilenmuschel den Rang streitig, und an der Westküste von Südamerika ist die Taschenmuschel das Hauptnahrungsmittel des Volkes. In New-York liefert die Venusmuschel, deren Schalen die nordamerikanischen Indianer zur Herstellung ihrer Wampumgürtel benützen, das sehr beliebte Gericht „Clamchowde". Auch die Jakobsmuschel, die ihren Namen von St. Jago di Compostella erhalten hat, wohin sie von Wallfahrern gebracht wurde, ist an den Küsten des Mittelmeeres ein beliebtes Nahrungsmittel. Ebenso die Herzmuschel und die Messerscheide, die selbst der Engländer nicht verschmäht.

Nicht minder geschätzt als die Muscheltiere sind die Arthropoden oder Gliederfüßler, deren erster Repräsentant der Hummer ist. In England und in Spanien erfreut sich die Tubicinella, die etwa sechs Zentimeter lang wird, großer Beliebtheit, und in China gilt die Seetulpe, eine Verwandte der Tubicinella aus der Familie der Balaniden oder Meereicheln, als Leckerbissen. Der Heuschreckenkrebs, ein 15 bis 18 Zentimeter großer Maulfüßler, der seinen Namen von der Ähnlichkeit mit der Fangheuschrecke erhalten hat und im Mittelmeer heimisch ist, eignet sich besonders dazu, auch einen verwöhnten Gaumen zu befriedigen.



R. S. Weiß, Winterthur: Discorso.

Sehr beliebt bei allen europäischen Küstenvölkern ist die Maja, welche zwar sehr mager ist. Ihr Fleisch ist aber so zart und wohlschmeckend, daß ihr Fang guten Lohn verspricht.

Eines großen kulinarischen Interesses erfreuen sich ferner die Strandkrabbe in den europäischen Meeren, die Landkrabbe, eine sieben Zentimeter lange Tropenbewohnerin, die in Erdlöchern haust und nur zur Zeit der Fortpflanzung das Meer aufsucht, ferner der Einsiedlerkrebs, jenes merkwürdige Tier, das seinen weichen Hinterleib in einem leeren Schnek-

kengehäuse birgt, wohl aber nicht als Nahrung dient. Dagegen kriecht ein winziger Krebs, die Nereide, in das Haus des Einsiedlers hinein, welcher besonders von den Schiffern von Weymouth geschätzt ist. So muß mancher Einsiedlerkrebs seine Behausung verlassen, um der Nereide habhaft zu werden. Wie so oft, muß auch hier der Unschuldige mit leiden.

Aber nicht nur für die Ernährung des Menschen ist das Meer von außerordentlicher Bedeutung, auch in der Industrie und in der Technik spielen die Lebewesen, die seine salzigen Fluten bevölkern, vielfach eine bemerkenswerte Rolle. Daß es in seinen Tiefen die kostbare Perle und den wertvollen Bernstein birgt, deren Gewinnung und Verarbeitung zahlreichen Menschen lohnende Beschäftigung sichert, ist bekannt, ebenso, daß das Fett der Walfische einen lebhaften Handelsartikel bildet, daß seine Barten das elastische Fischbein bieten, daß die Hauer des Walrosses ein hervorragendes Mittel als Ersatz für Elfenbein dienen, daß das Fell der Seeotter als Pelzwerk in hohem Ansehen steht. Daß aber auch das Seegras in der Industrie Verwendung findet, daß es sowohl als Verpack- und Ausstopfmaterial wie auch als Düngemittel dient, daß man auch Soda daraus gewinnt, davon weiß kaum jemand etwas. Und ebenso unbekannt ist, daß die Industrie sich auch die andere Pflanzengruppe des Meeres, die Algen, die wir bereits oben als Nahrungsmittel behandelten, dienstbar gemacht hat. An der West- und Nordwestküste von Frankreich, auf allen britischen Inseln und besonders in Irland werden sie zum Düngen der Felder verwendet. In Schottland macht man aus den frischen Stengeln einer Alge Messerstiele, und von den Holländern werden die langen, dünnen Stengel anderer Algen zu Angelschnüren verwendet. Vielfach verwandelt man die Algen auch in Kohle, um sie ebenso wie die viel weniger wirksame Holzkohle, zum Filtrieren, zum Polieren des weißen Glases, zum Entfärben und Entsäuren des Weines und zu anderen Zwecken zu benützen. Der Agar-Agar dient den Chinesen nicht nur als Nahrungsmittel, sondern wird von ihnen auch in warmem Wasser zu einer klebrigen Masse aufgelöst, die wie Leim erkaltend fest und erwärmt wieder flüssig wird. Sie wird wie Leim oder Gummi angewendet, besonders aber zum Firnissen des Papiers der Laternen und zur Schlichte bei Gazen und Seidenstoffen gebraucht.

Von den tierischen Bewohnern des Meeres sind als nutzbar für gewerbliche Zwecke in erster Linie die Schlauchtiere zu nennen, jene merkwürdigen Wesen, bei denen vielfach selbst die Wissenschaft lange Zeit im Zweifel war, ob sie den Pflanzen oder den Tieren zuzurechnen wären. Die Spongien oder Schwämme haben durch das eigentümliche Gewebe ihres Hornskeletts, dessen Fäden aus einem der Seide nahe verwandten chemischen Stoffe gebildet sind, weite Verbreitung zu Badezwecken gefunden, und auf den meisten Inseln des griechischen Archipels, aber auch an der dalmatischen Küste, bei Tunis, Algier und auf den Antillen gibt es bedeutende Schwammfischereien, die Tausende von Eingeborenen beschäftigen. Am meisten geschätzt ist der sogenannte Levantinerschwamm von der kleinasiatischen Küste.

Weit höher als die Schwämme werden die Korallen, insbesondere die Edelkoralle des Mittelmeeres bewertet. Seit Jahrtausenden holen die Korallenfischer, noch jetzt die gleichen Netze, Haken und Harken gebrauchend wie zu des Plinius Zeit, aus den dunklen Tiefen die Korallen ans Tageslicht, und wenn sie auch heute bei uns nicht mehr als modern gelten und deshalb im Preise gesunken sind, so werden sie in anderen Ländern, in Persien, China, Japan usw., dem Golde gleich geschätzt. Besonders selten und kostbar sind die rein rosafarbenen Korallen. Auf der ersten Pariser Weltausstellung bewunderte man allgemein ein Schachspiel aus solchen Korallen, Sarazenen und Kreuzfahrer darstellend, das einen Wert von 10 000 Franken hatte.

Auch die Weichtiere dienen vielfach zu gewerblichen Zwecken. Den ersten Platz unter ihnen nimmt die Perlmuschel ein, deren kostbarer Inhalt zuweilen einen nahezu fabelhaften Wert erreicht. Kein Wunder, daß die Perlenfischerei, die mit besonderem Erfolge im Persischen Meerbusen, an der Küste von Ceylon und an der Nordwestküste Australiens betrieben wird, eine hervorragende Stelle im wirtschaftlichen Leben der Völker einnimmt.

Das Gehäuse der roten Flügelschnecke wird zur Anfertigung unechter Kameen benützt, und auf den Hebriden wird das Gehäuse einer Spindelschnecke als Lampe verwendet. Aus dem Byssus der edlen Steckmuschel, die im Meerbusen von Tarent heimisch ist, macht man verschiedene Gewebe, die besonders zur Herstellung von Handschuhen und Geldtäschchen dienen. Die

Handschuhe aus diesem Muschelgespinst wurden ehedem vom Könige von Neapel als Neujahrsgeschenke an die Mächtigen der Erde verteilt. Früher sollen selbst die römischen Kaiser Mäntel aus diesem goldgrün glänzenden Stoff getragen haben. Auch die Kaiserin Marie Luise von Frankreich hatte einen Schal davon, der 4000 Franken kostete.

Die Schalen der Kammuschel sind häufig als Tellerchen für Ragouts im Gebrauch, die der Herzmuschel werden zum Kalkbrennen verwendet; die der Haliotis sind mit einer Perlmutterschicht bedeckt und werden von den Chinesen zum Auslegen der Verzierungen auf ihren mit schwarzem Lack überzogenen Kästchen benützt. Die Gehäuse vieler anderer Muscheln und Schnecken finden in der Industrie als Aschenbecher, Schmuckschalen, Blumenvasen und ähnliche Luxusartikel Verwendung, wozu sie ihre Farbenpracht oder ihre merkwürdige Form als besonders geeignet erscheinen läßt.

Die Purpurschnecke jedoch, die den Alten das Färbemittel für ihre purpurnen Gewänder lieferte, hat ihren Wert verloren, seit das Anilin der Industrie fast jede denkbare Farbennüance in größter Pracht darbietet. Dagegen wird der Tintenfisch, eine Seeschnecke aus der Familie der Belemniten, als Träger der in der Malerei vielbenützten Sepia auch heute noch in Anspruch genommen. Die Schale der Schildkröte, des einzigen Reptils, das, von einigen kleineren Schlangen abgesehen, im Meere haust, gilt als ein recht bedeutender Handelsartikel. England allein führt an Schildpatt jährlich für 40 000 Pfund ein.

Auch einige Fische, wie zum Beispiel der Silberfisch und der Weißfisch, stehen unmittelbar im Dienste des Gewerbes. Im wesentlichen kommen aber die Fische als Nahrungsmittel in Betracht. Hier aber in einem Umfange, der nahezu unbegrenzt ist und die gewerbliche Bedeutung des Meeres tief in den Schatten stellt.

Wenn überm Meer.

Wenn überm Meer das Frührot brennt
Und alle Küsten rauchen,
Wie lieb ich dann, ins Element
Befreit hinabzutauchen!

Tiefpurpurn schwillt um mich die Flut
Und zittert, Well an Welle;
Mir deucht, ich bad in Drachenblut
Wie Siegfried einst, der Schnelle.

Mein Herz wird fest, und wie es lauscht,
Von junger Kraft durchdrungen,
Versteht's, was Wind und Woge rauscht,
Und aller Vögel Zungen.

Em. Geibel.

In fremder Nacht. *)

Von Arnold Masarey.

In fremder Nacht steh ich an Deck und lausche auf die neue Kunde, die der Wandel meiner Fahrt mir leise träumend zuträgt.

Fremd ist alles um mich her geworden!

Selbst der Himmel hat sein Antlitz fremd verändert.

Eine um die andere von den großen, alten Leuchten wich aus den vertrauten Höh'n und senkte sich, allmählich müd und trüb geworden, immer tiefer in die nördlich fernen Niederungen wie in eine hoffnungslose Götterdämmerung hinein.

Zwar spendet Sirius noch sein Herrscherlicht in ungebrochener Kraft, doch schon ist der Polarstern in ein finsteres Jenseits abgeschieden, und der Große Wagen folgt ihm langsam nach, erschreckend umgestürzt, die Räder obenaus gekehrt, die Deichsel tief ins Meer vergraben!

Dafür sind neue Sterne da, gewaltige Nachtsonnen: — des Kentauren heftig blitzendes, gedoppeltes Gestirn und Fomalhaut, Antates, Canopus und Acharnar und dazu, noch wunderbarer meine Blicke bannend, die zwei großen, sanft verschwommenen Nebelflecke der Kapwolken, die vom unvergänglichen Glückstraum des Eldorado schwermutvoll verklärt sind.

Soll doch einer alten Indianersage nach ihr Licht nichts anderes sein als nur der schwache, himmlisch ferne Widerschein von Inselbergen, welche, ganz aus Silber und aus blankem Gold

*) Aus dem stimmungsstarken Buche „Meerfahrt". Verlag Orell Füßli, Zürich. Almanach 1928.