

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1964)

Artikel: Salmfischerei in Nordamerika
Autor: Boesch, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988125>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.01.2025

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



Soeben hat ein Indianer in British Columbia einen zwanzig Kilogramm schweren Salm gefischt.

SALMFISCHEREI IN NORDAMERIKA

In der Familie der lachsartigen Fische oder Salmonidae, in die beispielsweise auch die Forelle eingereiht wird, ist wohl der Salm oder Lachs (*Salmo*) der interessanteste Vertreter. Das Hauptfanggebiet zieht sich von der nordwestlichen Ecke der Vereinigten Staaten entlang der kanadischen Küste nach Alaska und von dort südwärts bis zur Nordinsel Japans, Hokkaido.

In Nordamerika liegen die Laichgebiete der Salme an den Oberläufen der zahlreichen Flüsse, welche aus dem Felsengebirge und dessen nördlicher Fortsetzung zum Pazifischen Ozean hinunterfließen. Hier findet der Salm in den kiesreichen, kühlen und klaren Bergflüssen ideale Laichverhältnisse und beginnt einen der merkwürdigsten Lebensläufe, die man sich vorstellen kann. Die erste Zeit verbringen die jungen Fischlein zwischen dem Kies, wo sie gut geschützt sind. Der Kampf ums Dasein hebt an, wenn sie diese Umgebung verlassen und im offenen Strome schwimmen,



Oft verwenden die Indianer Fischreusen zum Fang der Salme. Zwischen den einzelnen Reusen müssen Durchgänge offen bleiben, damit einzelne Fische die Laichplätze erreichen können.

wo grössere Fische ihnen nachstellen und viele von ihnen verzehren. Ihrem Instinkt folgend, beginnen die grösser werdenden Salme flussabwärts, merkwürdigerweise meist mit dem Schwanz voran, sich treiben zu lassen. Erst wenn sie das salzige Wasser erreichen, wenden sie und schwimmen in das offene Meer hinaus. Man weiss bis heute nicht, wo sie sich in den folgenden Jahren aufhalten. Vielleicht finden sie unter dem Packeis des nördlichen Eismeeres Schutz und Futterplätze. Noch viel merkwürdiger ist, dass sie nach vier bis fünf Jahren als ausgewachsene und fortpflanzungsfähige Fische wieder in den gleichen Küstenabschnitten erscheinen, denselben Fluss, den sie einmal heruntergetrieben sind, aufsuchen und schliesslich ihre heimatlichen Laichplätze wieder erreichen, wo das Weibchen bis zu 20000 Eier in Kieslöcher legt, die es mit dem Schwanz selber gräbt. Kaum haben die Salme die Wanderung flussaufwärts begonnen, hören sie mit der Nahrungsaufnahme auf. Die Überwindung der Strömung und der Wasserfälle sowie das Laichgeschäft lassen die Fische erschöpfen, und – im Gegensatz zum atlantischen Salm – sterben



Schöne grosse Frühlings-Salme, der Tagesfang eines Indianers.

sie bald nach Beendigung des Laichens, ohne jemals wieder ins Meer zurückzukehren.

Salme werden gefangen, wenn sie an der Küste auftauchen und ihre Wanderung flussaufwärts beginnen. Später wäre ihr Fleisch nicht mehr hochwertig genug. Im nördlichen Abschnitt, in Alaska, ist die Fischereisaison auf wenige Sommermonate beschränkt; weiter südwärts werden Salme das ganze Jahr hindurch gefangen, wobei die Sommermonate aber ebenfalls die ergiebigsten sind.

Heute ist die Salmfischerei eine Grossindustrie. Das Fleisch ver-



Hütte zum Räuchern der Salme, einer Arbeit, die bei den Indianern meistens eine ältere Frau besorgt.



Indianerin im Yukongebiet (Alaska) mit Salm, der zum Räuchern vorbereitet ist. Der Fisch ist aufgeschlitzt, gespannt und sein Fleisch mit tiefen Schnitten versehen worden.

dirbt rasch, und darum muss der Fisch sofort verarbeitet werden. Geräucherter Lachs und Konserven-Salm sind die bekanntesten Formen, in denen er auf dem Markte erscheint.

Lange bevor der weisse Mann hier erschien, bildete der Salm für eine bestimmte Gruppe von Indianern und Eskimos die wirtschaftliche Grundlage, ähnlich wie etwa die Büffelherden für die Prärieindianer oder der Ackerbau für jene im Osten der Vereinigten Staaten.

Unsere Bilder geben einen guten Begriff von der Art und Weise, in welcher der Salm mit Netz und Fischreuse im Unterlauf der Flüsse gefangen und anschliessend im Räucherhaus als Wintervorrat konserviert wird. Das letzte Bild zeigt, wie der Fisch aufgeschlitzt, regelmässig angeschnitten und aufgespannt wird, damit Hitze und Rauch das Fleisch durchdringen können. Hans Boesch