

Der Haring.

(Clupea harengus.)

Es gibt kaum einen andern Fisch, der so allgemein bekannt ist und verspeist wird, als der Haring. Er kommt nicht allein auf die Tafeln der Reichen, sondern auch der Armen; dabei bildet er überall ein beliebtes Nahrungsmittel; endlich gehört er zu der nützlichsten und wichtigsten unter allen Fischfamilien. Obgleich er schon seit Jahrhunderten ein Gegenstand des reichsten und ergiebigsten Fanges und des ausgedehntesten Handels ist, so blieb seine Lebensweise nichts desto weniger im Unklaren. In Anbetracht der ungemeinen Wichtigkeit, welche der Häringsfang für den Handel hat, sah sich die englische Regierung neuerdings veranlaßt, eine Commission zur Untersuchung der Häringsfischerei zu ernennen, um einen Bericht über die Naturgeschichte des Haringes und die Wirkung der Fischereigesetze einzuliefern. Dieser Bericht enthält mehrere Züge von beträchtlichem Interesse. Es dürfte daher vielen Lesern dieser Blätter erwünscht sein, eine vollständige Darstellung der Geschichte seiner Lebensweise, seines Fanges und seiner Behandlung als Gegenstand des Handels hier zu finden.

Nach der aufgestellten Eintheilung der Fische gehört der Haring zu den Grätenfischen mit weichen Flossen, in denen nur etwa der erste Strahl hart ist. Nach der weiteren Eintheilung reiht er sich zu den Fischen, deren Bauchflossen hinter den Brustflossen stehen und denen die Fettflosse fehlt; hier bilden die Haringe die siebente Familie, welche meistens Seefische enthält, wie die Sprotte, der Breitling, die Sardine, die Sardelle und die Mosen oder Maifische.

Der Häring wird gegen 5 — 6 cm lang und 0,30 m hoch; er hat zwei Brustflossen und zwei Bauchflossen, außerdem eine unpaarige Rückenflosse und eine Afterflosse. Die Rückenflosse mit achtzehn Strahlen steht hinter dem Gleichgewichte des Leibes und gerade darunter befinden sich die Bauchflossen. Die Afterflosse hat sechszehn Strahlen.

Selten bekommen wir einen Häring zu sehen, dessen Schuppenkleid sich erhalten hätte. Die Schuppen sind ziemlich groß und dünn, außerdem sehr biegsam und lösen sich sehr leicht beim Fange des Thieres von der Haut ab. Man zählt fünfzehn bis sechszehn Schuppenreihen bei diesen Fischen; die längsten davon zeigen meistens achtundfünfzig Schuppen, welche mit der einen Hälfte in der Haut stecken, mit dem anderen Ende sich dachziegelförmig übereinander legen. Eben so wenig lernen wir an den zu uns kommenden Häringen ihre eigentliche Farbe kennen. Unter den Schuppen, die gewöhnlich bis auf wenige verschwunden sind, liegt eine Silberfarbe in verschiedenen Stufen, so daß man sie kaum beschreiben kann. Die Farben, roth, blau und gelb bringen einen schönen Farbenshiller hervor. Der Häring ist ein sehr hübscher Fisch, sowohl in Bezug auf Form, als auch seinen Farbenschmuck. Wenn er ebenso selten wäre, als er gemein ist, so würden wir kaum Lobeserhebungen genug haben, um seine schlante und zierliche Form zu rühmen und sein grau-grünes Kleid, das am Rücken weiß und an den Seiten, auf dem Bauche und auf der ganzen Oberfläche wie polirtes Silber glänzt. Unglücklicherweise sind diese strahlenden Farben aber, wie schon gesagt, ebenso vergänglich, wie das Leben des armen Thieres, das sie trägt. Wenn man auch nicht sagen kann, daß der Häring stirbt, sobald er sich außerhalb des Wassers befindet, so muß man doch zugestehen, daß er kein hartes Leben hat. Obgleich man ihn zuweilen noch in den Körben springen sieht, nachdem er schon zwei bis drei Stunden gefangen ist, so besitzt er doch zu große, gespaltene Riemendeckel, zu zartfiederig getheilte Riemen, um nicht in trockner Luft sehr bald zu

sterben. Die grüne Farbe seines Rückens erlischt in dem Maße, als er seinem Tode entgegen geht, um durch ein schwächeres oder stärkeres Blau ersetzt zu werden.

Die Augen liegen hoch, weit nach vorne und werden durch Augenlider geschützt. Sein Oberkiefer wird aus dem kleinen Zwischenkieferknochen und dem zur Seite stehenden Kieferknochen gebildet. Derselbe ist breit und am Außenrande schwach gebogen. In beiden Kiefern und Zwischenknochen sitzen sehr kleine Zähne; große finden sich auf den beiden Schlundknochen und auf der Zunge, sowie wenige kleine am Gaumen.

Man findet den Haring in vier verschiedenen Zuständen: 1. als Brutfisch (englisch Fry oder Sill); 2. als Matjes oder leerer Haring. Diese sind schon erwachsen, aber noch ohne Rogen und Milch und die kostbarsten; 3. als Vollharing; 4. als Hohlharing oder Laichhering, d. h. als solchen, der ge- laicht hat und weder Rogen noch Milch besitzt; letztere sind die schlechtesten.

Es ist der genannten Commission schwer gefallen, eine befriedigende Auskunft zu erhalten in Betreff der Länge der Zeit, welche für den Haring erforderlich ist, um aus dem Ei in den ausgewachsenen oder vollen Zustand überzugehen. Die hierüber gefragten Fischer weichen in ihren Ansichten von einander ab; einige hielten dafür, der Haring brauche drei Jahre, andere sieben Jahre, während viele offenerzig gestanden, daß sie von dieser Sache nichts wüßten. Die Berichterstatter vermutheten unter diesen Umständen, daß Herrn Barrels Behauptung, der Haring erreiche seine volle Größe und Reife in ungefähr achtzehn Monaten, wahrscheinlich richtig ist. Eben so wahrscheinlich ist, daß die Eier in höchstens zwei oder drei Wochen nach dem Legen ausgebrütet sind, und daß in sechs oder sieben Wochen die Jungen eine Länge von drei Zoll erreicht haben. Die Matjes- oder fetten Haringe werden in etwa drei oder vier Monaten Vollharinge; diese zeigen sich anfänglich zerstreut hier und dort unter den Zügen, nehmen

aber allmählig an Zahl zu, bis sie weit aus das Uebergewicht haben über die Matjes oder fast ganz den Zug bilden.

Der Haring bewohnt den ganzen nördlichen Ocean insbesondere jedoch das deutsche Nordmeer, denn die Zahl derer, die sich an die Küste von Amerika und an die asiatische bis Japan hinunter verlieren, ist nicht groß. Um Island und Grönland, überhaupt jenseits des 67. Grades sieht man ihn nicht. Erst von den Shetlandsinseln wird man seine Züge recht gewahr. Allein auch an den Küsten von Norwegen, England und der Ostsee ist der Haring zu Hause und geht südlich bis zur Mündung der Loire; es gibt keine Bucht, wo man ihn dort nicht findet, manchmal einzeln, ein ander Mal in zahlloser Menge. Doch wechselt er zu Zeiten seinen Wohnort, so daß manchmal große Fischergebäude auf den englischen und schottischen Inseln und Küsten wieder verfallen sind und die Unternehmer ihre Capitalien dabei verloren haben.

Mit dem April schon zeigen sich die ersten Haringe, reichlicher im Mai und Juni und bilden Heere von fünf bis sechs Meilen Länge und von zwei bis drei Meilen Breite und einer ansehnlichen Tiefe. Ihre Menge erfüllt so zu sagen den Ocean und eingeworfene Lanzen bleiben zwischen ihnen stehen. So wie sie sich an die Oberfläche erheben, gewährt ihre Menge einen prächtigen Anblick; ihre Bewegungen verursachen ein Geräusch wie das Plätschern des Regens. Bisweilen sinken sie auf zehn bis fünfzehn Minuten und heben sich dann wieder.

Lange Zeit war man über die Züge der Haringe nicht im Klaren. Einige glaubten, daß sie aus dem Eismeeere kämen und südlich bis in die Ostsee und an die Nordküste von Frankreich zögen, jetzt aber weiß man, daß sie, wie alle Fische, sich blos in der Tiefe aufhalten und zur Laichzeit nur an die benachbarten Küsten kommen. Sind sie dann Hohlharinge geworden, so verschwindet der Zug rasch und zieht sich, wie gesagt, in das Tiefwasser in nicht großer Entfernung von der Küste zurück. Man hat keine positive Gewißheit in Betreff des letzten Schicksals der Hohlharinge; allein es läßt

sich viel sagen zu Gunsten der Annahme, daß sie nach einem Aufenthalte längerer oder kürzerer Dauer im Tiefwasser als Matjes in die Untiefen zurückkehren, um dort die nämlichen Veränderungen wie früher durchzumachen. Die englischen Berichterstatter waren nicht im Stande, einigen näheren Aufschluß zu gewinnen in Betreff der Zeit, in welcher ein und derselbe Haring diesen Cyclus durchmachen muß.

Die Nahrung des Haring's besteht im Laiche, kleinen Fischen, besonders Sandaalen, vorzüglich aber in kleinen Krebs- thierchen. Letztere sind oft so klein, daß sie vom menschlichen Auge kaum oder gar nicht wahrgenommen werden können. Die Haringe hingegen vermögen diese kleinen Geschöpfe vermöge ihrer kurzsichtigen Augen deutlich von anderen Gegenständen zu unterscheiden. Die Fische haben nämlich insgesammt in ihrem Auge eine sehr stark lichtbrechende Linse, die fast einer Kugel gleicht, und vermöge derselben können sie in geringen Entfernungen außerordentlich scharf sehen. Während sie sich im Matjes- oder fetten Zustande befinden, zeigen sie sich sehr gefräßig, und nicht selten findet man ihren Magen angefüllt mit Krustenthieren und Sandaalen in mehr oder minder verdaulichem Zustande. Solchergestalt vollgestopfte Haringe haben alle ihre Gewebe so mit Fett durchdrungen, daß sie sich nicht gut einsalzen lassen und ihr Fleisch zerstückelt, wenn man es in die Hand nimmt.

Die beiden Geschlechter unterscheidet man beim Haring als Milchharinge oder Milchner und die Rogenharinge oder Rogner. Letztere sind die Weibchen; diese kommen siebenmal stärker an Zahl vor, als die ersteren. An den Vertlichkeiten, welche der Aufnahme ihrer Eier günstig sind, sammeln sie sich in solcher Menge, daß das Meer von ihrem Laich ganz trüb wird und die Neze wie mit einer Rinde überzogen sind. Die vielen Fische verbreiten einen widrigen Geruch und verlieren gewöhnlich durch ihr Zusammendrängen die Schuppen, welche auf dem Wasser schwimmen und den Fischern als Kennzeichen ihres Vorhandenseins dienen. Wenn ein Zug von

Häringen sich dem Ufer nähert, um zu laichen, was in England nach Conf Ende October und Anfangs November stattfindet, sieht man die Weibchen in große Bewegung gerathen; sie reiben sich über die Felsen, auf dem Sandboden, an den Zweigen der Seegewächse und geben dann eine solche Menge von Eiern ab, daß sie zwei bis vier Centimeter hoch auf dem Boden liegen.

Die Vermehrung der Häringe geht ins Unglaubliche, weiter, als bei irgend einem Fisch, selbst den Kabeljau nicht ausgenommen. In einem einzigen Haring hat man 24,000, ja 68,000 Eier berechnet. Die Zählung ist einfacher als man glauben sollte. Man wiegt eine kleine Partie Eier ab und zählt darauf ihre Anzahl, wodurch sich aus dem Gesamtgewicht des ganzen Eierstockes ihre Anzahl leicht berechnen läßt. Man nimmt an, daß jährlich meistens tausend Millionen gefangen und wohl eben so viele von Raubthieren verschlungen werden. In Norwegen fing man bei Swanoe in einer einzigen Bucht achtzig Dachten voll, jede von hundert Tonnen, und eine Tonne enthält 1200 Stück. Pontorxitan nimmt an, daß ebensoviele in der Bucht erstickt seien und schätzt daher die Menge auf neunzehn Millionen. Fabricius sagt in seiner „Reise nach Norwegen“ 1779, daß man in einer mit einem Netz umspannten Bucht manchmal tausend Tonnen bekomme. Aus Bergen werden jährlich einige hundert Schiffsladungen ausgeführt, zusammen über 132,000 Tonnen; mit denjenigen, welche am Lande verzehrt werden, schlägt man sie auf 400,000 Tonnen an. Die Holländer schicken jährlich 1000—1200 Buisen aus, jede von 25 Last, die Last zu 132 Tonnen, was über 600 Millionen Häringe beträgt. Aus Schottland werden jährlich 50,000 Tonnen nach Frankreich und aus Darmouth 40,000 verschickt. Nach dem Berichte der englischen Commission über die Fischerei an das Parlament beschäftigte im Jahre 1859 die Seefischerei in England und Wales 12,802 Boote und 34,062 Menschen; außerdem gab die Fischerei noch 58,289 Personen Beschäftigung und Brod.

Im Jahre 1859 waren beim schottischen Küstefange 12,377 Boote und 43,014 Menschen beschäftigt und mit Einschluß des Salzens und Trocknens 93,596 Personen.

Der Werth der Boote und Fischereigeräthschaften belief sich in England auf 14,767,140 Mark und in Schottland auf 14,040,045 Mark. Der Haringfang ist eine Quelle des Wohlstandes für die armen Gegenden im Norden von Schottland geworden. Die Häringe sind für sie dasselbe, was die Baumwolle für Manchester und Umgegend, denn beinahe die ganze Einwohnerschaft lebt von dessen Fang und Einsalzung. Der Hauptammelplatz für die schottischen Haringfischer ist die Hafenstadt Wick am Nordstrande des Landes. Allabendlich läuft eine Flotte von wenigstens 1200 Booten aus, die mit ungefähr 10,000 Menschen besetzt ist, so daß dann das Meer meilenweit ein Schauplatz der emsigsten Geschäftigkeit ist. In Wick allein werden ein Viertel bis ein Drittel aller von schottischen Fischern gefangenen Häringe eingesalzen, so daß diese Stadt als Metropole des schottischen Haringshandels anzusehen ist. 1857 führte Schottland 344,029 Tonnen Häringe aus und das wären 44,⁸⁷ Procent des gesammten Fanges; 1812 belief sich dagegen die Ausfuhr auf nur 4730 Tonnen. England führte 377,976 Tonnen oder 55,⁴⁹ Procent seines Fanges im Jahre 1860 aus; 1830 dagegen erreichte die Ausfuhr noch nicht die Hälfte der Tonnenzahl.

Von der Großartigkeit der englischen Fischerei gewinnt man eine Vorstellung, wenn man weiß, daß London allein eine halbe Million Dorsche, 25 Millionen Makrelen, 100 Millionen Zungen, 35 Millionen Schollen, 200 Millionen Schellfische jährlich braucht, die Unmassen aller übrigen, hier nicht namentlich aufgeführten, weil nicht regelmäßig auf den Markt kommenden Fische, nicht gerechnet. Die jährliche Zufuhr dieser Riesenstadt an frischen Fischen, Austern und Hummern veranschlagt man auf 46 Millionen Centner, das sind pro Kopf und Jahr 74 Pfund Fische. So groß ist ungefähr

in Berlin der gesammte Fleischverbrauch, der trotzdem in London noch beinahe dreimal größer ist.

Norwegen nimmt aus dem Fischfang zur See weit mehr Speciesthaler, als es Einwohner zählt. Ohne den Fischfang würde ein großer Theil seiner Bevölkerung gar nicht bestehen können. Den Werth des gesammten norwegischen Fischfangs schätzte man 1850 auf mehr denn 24 Millionen Mark. Auf der Bank von Neufundland fischt man Jahr für Jahr fünfzehn Millionen Dollars aus dem Meere. Hier sammeln sich vom Mai bis October über tausend Schiffe der seemächtigsten Nationen mit mehr als 50,000 Mann und die hier gefangenen Fische gehen über die ganze Erde, denn die Sklaven in Südamerika und die höhern und niederen Klassen der sämmtlichen katholischen Ländern und rund um das Mittelmeer verzehren den getrockneten Fisch in einer jährlichen Masse von beinahe 400 Millionen Pfund.

Viele andere Völkerschaften, sogar solche, die in der Kultur tief unter uns stehen, wissen diese Schätze zu würdigen, aber wir Deutsche nicht. Und doch repräsentiren die Fische des Meeres, die Jahr aus Jahr ein in den deutschen Zollverein eingeführt werden, einen ganz ansehnlichen Werth. Obenan steht der Haring. Von 1836 bis 1861 sind 7,085,892 Tonnen Häringe, im Werthe von 225,720,650 Mark, eingeführt worden, also 272,534 Tonnen durchschnittlich im Jahr und im Werthe von 10,220,025 Mark. Von 1836 bis 1861 ist die Einfuhr von 165,987 auf 339,334 Tonnen gestiegen, also um 104,⁴⁶ Procent. Weiter sind während dieses Zeitraumes in den deutschen Zollverein 1,178,971 Ctr. gesalzene, getrocknete, geräucherte und marinirte Fische eingeführt worden, im Werthe von 8,591,400 Mark. In wenig mehr als einem Vierteljahrhundert hat der deutsche Zollverein über 416¹/₂ Millionen Mark für Fische ausgegeben, oder durchschnittlich im Jahr etwas über 12 Millionen Mark. Die Ausfuhr dagegen ist eine höchst unbedeutende; sie beläuft sich für den eben angegebenen Zeitraum auf einen Werth von 5,398,902

Mark oder für das Jahr im Durchschnitt nur auf die winzige Summe von 201,648 Mark. Die bedeutenden Summen, die der deutsche Zollverein Jahr aus Jahr ein für Fische an England, Holland und Norwegen zahlt, könnten unsere Strandbewohner selbst aus dem Meere holen und noch viel mehr dazu; denn trotz der fast 10 $\frac{1}{2}$ Millionen Mark, die jährlich für Häringe ausgegeben werden, ist der Verbrauch doch nur ein sehr winziger. Auf den Kopf der Bevölkerung kommen für das Jahr nur zehn Häringe, die, wenn sie frisch, d. h. eben gefangen sind, und der Appetit ein guter ist, oft nur für eine einzige Mahlzeit ausreichen.

Alljährlich wird uns Deutschen eine reiche Beute so zu sagen vor der Nase weggefischt. Die mehrerwähnte Commission, welche schon längst im Auftrage Englands unser deutsches Meer untersucht hat, sagt: Das deutsche Meer ist ertragsfähiger als unser Ackerland; unsere reichsten Felder sind weniger fruchtbar an Nahrungstoffen, als dessen Fischereigründe. Ein Morgen guten Landes liefert jährlich etwa 20 Ctr. Getreide oder 3 Ctr. Fleisch und Käse; auf einer eben so großen Wasserfläche mit Fischereigrund kann man dasselbe Gewicht von Nahrungsmitteln jede Woche ernten. Fünf Fischerboote zogen in einer einzigen Nacht aus einer kaum fünfzig Morgen großen Fläche des deutschen Meeres den Werth von fünfzig Ochsen und 300 Schafen in Form von leicht verdaulichen und schmackhaften Fischen. Und was das Wichtigste ist, diese Ochsen und Schafe sind kostenlos und ohne alle Mühe im Wasser entstanden, erzogen und gemästet worden.

Die Fischer wollen indessen bemerken, daß die Anzahl dieser Fische, wenn auch fast unmerklich, abnimmt. So gewaltig auch ihre Fruchtbarkeit sein mag, so können sie doch einen so mörderischen Krieg, wie der Mensch ihn gegen sie ausführt, nicht aushalten. Man bedenke, daß in einer einzigen Nacht ein einziges Schiff mehr als 100,000 Häringe fortnehmen kann. Sowohl die holländische als auch die englische Regierung betrachtet daher den Haringfang als ein National-

gut, das überwacht werden muß; sie regeln daher streng nicht allein die Ordnung auf dem Meere, sondern auch alle Einzelheiten des Fanges, sogar auch die Form und Größe der Fanginstrumente.

Theodor Mügge gibt uns über den Haringfang an der Küste von Norwegen ein interessantes Bild, dem wir Folgendes entnehmen: Der Haring erscheint jährlich drei Mal an der Küste von Norwegen, aber der Hauptfang geschieht im Februar. Es ist dies die Frühlingsfischerei; sie liefert die größte Menge und die fetteste Art des Fisches. Auf einem kleinen Raume sind oft im Februar wenigstens 2000 Boote, die mit 12,000 Menschen bemannt sind, mit Haringfischen beschäftigt. Die Fischer begeben sich Ende Januar auf die Inseln hinaus, mietten Hütten und Plätze, thun sich dann in Gesellschaften zusammen und bestimmen die Theilung, lassen sich die Fischplätze anweisen wo sie ihre Neze auswerfen sollen, treffen Verabredungen mit dem Empfänger ihrer Waare und erwarten dann sehnsüchtig die Haringsschwärme, denen sie ungeduldig täglich ins Meer entgegenfahren, um den lang-ersehnten, silberblauen Schein zu entdecken, welcher das Nahen der Beute anzeigt.

Noch ehe jedoch die Stunde schlägt, verkündigen schnelle und fürchterliche Wächter den Heranzug des Thieres. Einzelne Walfische streichen an der Küste hin und werden mit lautem Jubel begrüßt, denn der Walfisch ist der sichere Verkünder des Haring. Es ist, als habe er den Auftrag erhalten, den Menschen die Botschaft zu bringen, sich zum Angriff bereit zu machen. Sein Schnauben in der ungeheuern Wasserwüste, seine wunderbaren, aus den Bogen steigenden, in den Lüften funkelnden Springbrunnen sind seine Sprache: Gebt Acht, wie liefern sie euch, seid bereit und fertig! Hat der Walfisch seine Sendung vollbracht, so jagt er zurück zu seinen Gefährten und hilft ihnen, den geängstigten Haring rascher gegen die Küste treiben, wo sich dieser in die Scheeren, zwischen die Inseln und Klippen drängt und, um grimmigen Feinden draußen

zu entkommen, anderen, noch viel schrecklicheren in die Hände fällt. Denn hier erwarten ihn die Fischer mit den Netzen, deren jedes Boot sechsunddreißig hat, die meisten zwei Faden lang und einen tief. Mehrere werden an einander geknüpft man stellt sie in Reihen auf, mit Steinen unten beschwert und von Holzklammern oben gehalten. Wären die Netze größer, so würden sie reißen; denn der Haring steht so dicht zusammen, daß wenn der Fang gut ist, in jeder Masche auch ein Fisch steckt. Dabei ist seine Menge so ungeheuer, daß er zuweilen eine Wand bildet, welche bis auf den Grund hinabreicht, und von deren Druck nach oben die Boote dann mehrere Zoll aus dem Wasser gehoben werden. Achtzehn Netze stellt jedes Boot und wirft die andere Hälfte aus, sobald die erste mit dem Fange herausgezogen. Und während nun jene sich wieder füllen, rudern die Fischer mit den armen Opfern ihrer Schlaueit zum Strande, wo der Kaufmann wartet. Dort werden sie gezählt und ihm überliefert. Schaluppen stehen bereit, in deren Raum die Fische geworfen werden, und sobald die Fahrzeuge gefüllt, eilen sie nach Stavanger oder Bergen.

Dort eröffnet sich an der deutschen Brücke ein neues Schauspiel. Arbeiter karren den Haring aus den Schiffen unter die weiten Durchgänge der Häuser. Hier sitzt, von Tonnen umringt, eine gehörige Anzahl Menschen, größtentheils alte Frauen, die mit dem Messer in der Hand das Werk des Auskehrens verrichten. Die Karren werden bei ihren Plätzen umgestürzt, so daß sie halb in Fischbergen begraben sind. Sie ergreifen einen Haring nach dem andern, schneiden ihm die Kehle auf, und reißen mit einem kunstgemäßen Zug Gedärme und Eingeweide heraus. Dann werfen sie ihn in die bereitstehenden Tubben, und sie haben in dieser Arbeit eine solche Geschicklichkeit, daß vielen Fischen täglich dasselbe wiederfährt.

Sobald die Tubben gefüllt sind, werden sie von anderen Arbeitern an den Platz des Einsalzens gefahren, dort in die Fässer gepackt, mit der Salzlake begossen, vom Böttcher geschlossen und nun, in dem Magazin aufgestapelt, sind sie zur

Ausfuhr fertig und bereit. Wenn man bedenkt, daß in den letzten guten Zeiten von Bergen allein 300,000 Tonnen Häringe ausgefahren worden sind, dann kann man sich wohl einen Begriff von der Größe und Lebhaftigkeit dieses Handels machen. Alle gewinnen dabei. Das Holz zu den Tonnen kommt aus den Wäldern, und die Eigenthümer derselben, die Bauern, welche es heranzufahren, die Handwerker, welche es verarbeiten, die Frauen und Kinder, welche den Häring kochen, die Fischer und Schiffer, die Bootsleute und Ruderer, vor allen aber die Kaufleute theilen sich den Vortheil.

Der Fang geht ununterbrochen vier Wochen lang und oft noch länger vor sich. Wie viel Fische auch täglich in dieser ungeheuren Zahl von Netzen herausgezogen werden, die Masse der übrig gebliebenen scheint dadurch nicht vermindert. Immer neu drängt sich das unermessliche Heer herauf an die Oberfläche, und draußen vor den Scheeren, oft mitten zwischen den Fischerbooten liegen die Wale, wie abgerichtete Schäferhunde, und scheuchen die furchtsame Heerde zurück, wenn sie Miene macht, sich zu entfernen. Mensch und Walfisch haben einen Bund geschlossen zur Vernichtung des armen widerstandslosen Gefangenen, der ihrer Wuth allein durch seine unvertilgbare Menge spottet, welche sich zur Schlachtbank drängt. Hunderte von Walen haben das Heer der Häringe herangetrieben; sie haben es schon weit im Meer erpäht, als es, von unbekanntem Ursachen gezwungen, aus den Tiefen emporstieg. Kühnen Wüstenräubern gleich, haben sie dem Zuge aufgelauret, täglich ihn anfallend, ihren gierigen Hunger gestillt, und jetzt liegen sie, riesenhaften Baumstämmen gleich, bewegungslos dicht vor dem Fischwalle, der nicht mehr entgehen kann, und in ihren geöffneten Rachen ziehen sie, wie im Strudel, mit jedem Athemzuge eine Anzahl lebendiger Geschöpfe hinab, deren Blut und Fleischstücke, mit gräulichem, übelriechendem Wasser vermischt, ihre Nasenlöcher in hohen Fontainen ausspritzen. Das mächtige Thier schwimmt in seinem Elemente mit der Geschwindigkeit eines Vogels. Trotz

seiner unförmlichen Gestalt und seiner scheinbaren Trägheit ist es in allen seinen Bewegungen ein Musterbild der Kraft und Gelenkigkeit. Jetzt nah auf der Oberfläche des Meeres ruhend, ist es im nächsten Augenblicke verschwunden und tief hinabgesunken; im andern sieht man seine hohen Rückenflossen weit davon wieder emportauchen und wie ein Pfeil durch das Wasser rauschen. Jetzt ist es hier, jetzt dort, und immer beschäftigt, den Raub zu verschlingen, der ihm aufstößt. Wie viele Tonnen Heringe täglich von diesem Ungeheuer verbraucht werden, ist leicht zu denken; aber die Fischer machen sie ihm nicht streitig, sie haben ja dennoch mehr, als sie nehmen können. Der Walfisch ist im Gegentheil Gegenstand ihrer Sorge; Niemand darf ihn beleidigen, Niemand ihn von seinem Plaze vertreiben; er ist ihr Gefährte, ihr Freund und Diener, den sie lieben, und das Thier scheint dieses wohl zu wissen; denn so scheu und empfindlich es auch sonst ist, ruhig liegt er hier zwischen den Barken und verspeißt ganz unbekümmert um alles Geschrei und Gelärm, seinen Antheil an der gemeinsamen Beute.

Unter allen Beschwerden ist aber wohl keine so furchtbar wie die des Fischfanges an diesen Küsten. Man denke sich das nordische Meer am Ende des Januarmonates, von Orkanen gepeitscht, die mit rasender Wuth über nackte Klippen jagen. Man denke sich diese Brandungen, diese eisigen Wogen, diese kalten Regengüsse, diese Schneestürme, die Elemente verbündet und im Aufruhr; dann erst ist es doppelt wunderbar, wie groß die Kraft des Menschen, wie kühn sein Wollen, wie gierig sein Verlangen nach Gewinn, wie sonderlich seine Körper- und Geistes-Organisation. Er, der sich nur durch Kunst des ewig beweglichen Elementes bemächtigt hat, der sich nur mit Verachtung seines Lebens darauf erhält, er fragt nicht nach Sturm und Eis und den entsetzlichsten Entbehrungen. Eine Art Raserei bemächtigt sich seiner: Die Fische sind da! und er muß sie fangen, sie tödten und mit Walen und Adlern um den Preis streiten! Diese Empfindungen hat er mit zur Welt ge-

bracht, er hat sie mit der Muttermilch eingesogen, er kann nicht anders. Gebt dem armen Fischer ein gutes Feld, das ihn ernährt, wenn er halb so viel arbeitet, als in seinem lecken Boote, er wird es verschmähen — verschmähen, wie der Jäger das bequeme Haus verschmäht. Die Sehnsucht des Einen hängt an den Meereswogen, die des Andern an dem rauschenden Waldesdunkel: der eine träumt von ungeheuren Netzen und Gewimmel silberglänzender Beute darin; der Andere von dem Horngerüst weidender Heerden, von dem Knall seines Feuerrohrs und von fließendem Blut.

Es läßt sich leicht denken, daß die Fischer von ihren Seefahrten eben so viele Abenteuerlichkeiten, nicht selten mit allerlei Aberglauben vermischt zu erzählen haben, wie wir ähnliche von unsern Jagdliebhabern hören. Unter denselben spielt auch der Häringkönig eine bedeutende Rolle. Er soll die Schwärme der Häringe anführen und in seiner silberglänzenden Rüstung ihnen voranziehen. Die Häringkönige sind Sensenfische, welche zehn Fuß lang werden und häufig als Prinzen und Herzöge in Wahrheit den Kreuzzug zu leiten scheinen. Wehe dem Fischer, welcher diesen Anführer der Häringe fängt! Er wird im besten Falle einen schlechten Fang thun und kann sich glücklich preisen, wenn er das nackte Leben rettet. Eine ganze Menge der wunderlichsten Geschichten werden davon erzählt; wir wollen uns eine solche von einem englischen Fischer erzählen lassen, wie wir sie in einem französischen Werke aufgezeichnet finden.

„Es war im Frühjahr der Jahres 1773, als mein Vater mir sagte: James, du wirst mit auf den großen Fischfang gehen! Eine große Menschenmenge war am Ufer und an den Booten beschäftigt. Der allgemeine Sammelplatz war wie gewöhnlich zu Fair-Isle, zwischen den Inseln Schotland und den Orcaden. Nach der Abfahrt kam gegen Abend mein Vater, welcher am besten mit dieser Gegend des Meeres bekannt war und erklärte uns, wir seien vom rechten Wege abgekommen und zwar nach Westen; wir wären bei 15 Klaster

Tiefe auf der Doggerbank, welche sich zwischen dem Strande von Scarborough und Horn, der Spitze von Jütland, ausdehnt. Ich glaubte auch in der Ferne eine lange leuchtende Linie zittern zu sehen und rieb mir die Augen. Anfangs war das Meer ganz schwarz, aber seine Wellen erhellten sich plötzlich: da sind die Häringe! rief der Wachtmann. Ich wurde durch diese Nachricht im hohen Grade aufgeregt. Ohne mehr an den Schwur zu denken, welchen jeder Fischer vor der Abfahrt ablegt, keinen einzigen Fisch aus dem Wasser zu nehmen, bevor der Johannistag vorüber sei, bemächtigt sich meines Geistes der Wunsch, den ersten Haring zu fangen. Wir hatten zwar den 24. Juni, aber waren noch weit von Mitternacht, so daß keiner der Unserigen daran dachte, die Neze auszuwerfen. Die dicht gedrängte Colonne, welche vor uns schwamm, drohte uns in unserm Laufe zu hindern. Die meisten unserer Leute beschäftigten sich mit dem Segelwerk, die andern schienen wie bezaubert bei dem Anblick dieser lebenden Wasserhügel, denn auf der düstern Linie des glänzenden Gewässers funkelten von allen Seiten spiegelnde Augen und glänzende Schuppen. Niemand gab auf mich Acht; ich konnte mich unbemerkt auf den Vordertheil des Schiffes machen und unter der Gefahr, über Bord zu fallen, tauchte ich in die belebten Bogen mit einem kleinen Segel, das mir meine Mutter gegeben hatte, um mich hinein zu hüllen; ich hatte es an einem Stöcke festgebunden. Schwer beladen zog ich es heraus; der Athem ging mir fast aus. Ich lief zur Schiffslaterne. In der Mitte kleiner Fischbrut, welche um mich her fiel und auf dem Boden auf und nieder hüpfen, hatte ich einen ungemein großen Haring, unten silberglänzend, auf dem Rücken schimmernd grün, wie diejenigen, welche die Holländer Gröne Häringe nennen und welche bei ihrer Ankunft im Juni alle Krankheiten heilen: er war so schön wie ein frischer Fisch der ersten Auswahl und dicker, als ein Haring vom Juli. Wie ich so in Betrachtung stand und meinen Fang bewunderte, rannte der Bootsmann auf mich los, indem er mich

fluchend niederwarf. „Verdammtter Junge!“ schrie er, „nun ist es um uns geschehen! er hat den Häringkönig gefangen!“ Mein Vater riß mir das Netz aus den Händen und warf es mit dem schönen Fisch wieder ins Meer. „Das hilft nichts,“ bemerkte der Hochbootsmann, „ein Häring außerhalb des Wassers ist ein todter Häring! er ist verloren und wird uns im Frühjahr das Heer seiner Kameraden nicht zuführen. Jetzt gebe ich für unsern ganzen Fang kein leeres Häringstönnehen...“ Indessen war unser Fang in diesem Jahre reicher als seit Menschengedenken. Das Meer schien nicht groß genug zu sein, um die zahllosen Häringzüge, welche, verfolgt von Seehunden und Robben, vor sich her die Rochen, Plattfische, Heilbutten und Schollen trieben. Alle Buchten waren mit Fischen vollgestopft. Man verkaufte 34 Duzend Häringe um einen Penny (ungefähr 10 Pfennige) und gab sie jedem umsonst, der sie haben wollte, und die Barken waren derart angefüllt, daß einige der kleineren Schiffe untersanken. Auf unserm Verdeck war kein Platz für das Segelwerk. Der Hochbootsmann hatte sich den Arm verrenkt, indem er zum dritten Male das Netz herauszog. „Das habe ich diesem kleinen Seehunde zu verdanken!“ schrie er. Die überladenen Netze zerrissen auf unserer zweiten Fahrt; es war immer auf der Doggerbank. Endlich kam ein holländisches Schiff mit vollen Segeln auf uns an, erreichte uns am Steuerbord, wodurch unser Schiff so beschädigt wurde, daß wir das Meer nicht mehr halten konnten und zum Hafen zurück mußten, um unser Schiff ausbessern zu lassen. Und so gab es fortan nichts als Unglück auf Unglück in diesem wunderlichen Fischfang, welcher aber unsere Nachbarn bereicherte.“

Die Alten kannten den echten Häring nicht, da er sich im Mittelmeere nicht findet; auch weiß man nicht, wann sein Fang im Großen zuerst versucht wurde. Doch fand er schon im Mittelalter statt, denn Papst Alexander III. erlaubte um das Jahr 1160 den Norddeutschen, diese Beschäftigung auch an Sonntagen und Festtagen zu treiben.

Im Jahre 1164 war der Haringfang bei den Holländern bereits im Gange. Im siebenzehnten Jahrhundert erreichte er jedoch bei ihnen seine größte Höhe und wurde der rechte Arm der Stärke ihres Landes genannt. In der That erregte es Bewunderung, zu sehen, wie ein kleines, kaum den Boden behauptendes Sumpfland es dahin brachte, mit den größten europäischen Reichen Krieg anzufangen, das Schicksal ganzer Völker in der Wagschale zu halten und größere Reichthümer als alle seine Nachbarn zusammen zu häufen, und dies alles durch den Fang eines kleinen Fisches. Aber dieser Fang beschäftigte 450,000 Menschen und brachte schon damals jährlich hundert Millionen Gulden ein. Durch ihn wurden die kleinsten Knaben mit der See vertraut und bildeten sich zu unerschrockenen, den Tod verachtende Matrosen. Darum sagte man im Scherz, Amsterdam sei auf Häringe gebaut. Schon um dieselbe Zeit brachte diese Fischerei auch den Deutschen jährlich 30 Millionen Mark ein und alle deutsche Länder, ja selbst Spanien und Frankreich nahmen ihren Antheil.

Obgleich die Holländer auch heute noch sehr thätig sind, so ist ihr Fischfang doch lange nicht mehr so glänzend, als er während zweier Jahrhunderte war. Im Jahre 1858 hatten sie fünfundneunzig Schiffe auf den Haringfang ausgesandt, 1859 siebenundneunzig und 1860 nur zweieundneunzig. Im Jahre 1858 haben sie 70,940 Tonnen von tausend Stück eingeführt, im Jahre 1859 aber 23,198 und im Jahre 1860 wieder 27,230. In diesem letzten Jahre brachte der Fischfang 1,191,172 Fr., also auf das Schiff durchschnittlich 12,946 Fr.

Nicht bloß Fischer und Kaufleute ziehen aus dem Fischfang ihren Gewinn und Lebensunterhalt, sondern auch noch viele andere Leute. Man bedenke nur, wie viel Böttcher nöthig sind, um jährlich die Tonnen liefern zu können, in welchen die Häringe versendet werden, denn keine solche Tonne kommt je wieder zurück, und es ist nicht schon damit abgethan, daß man die Häringe hat, man muß auch die Tonnen zum Einpacken derselben haben. Die Amsterdamer Kaufleute er-

führen dies einmal auf eine höchst empfindliche Weise. Die aus der See eintreffenden Häringe werden nämlich schnell versteigert; wer das Meiste bietet, erhält eine zum Verkauf ausgesetzte Partie. Alljährlich pflegte zu diesen Versteigerungen ein unternehmender Pariser Kaufmann zu kommen, und je mehr Liebhaber für eine Waare vorhanden sind, desto mehr steigert sich der Preis; sein Erscheinen war daher den Amsterdamer Kaufleuten niemals erfreulich, denn sie mußten immer etwas mehr zahlen, als es sonst der Fall gewesen wäre. Aber einst kam der Kaufmann, durch Geschäfte abgehalten, erst an, als eben die Ladung des letzten Häringjägers versteigert worden war. Wie bedauerten scheinbar die Kaufleute den Pariser und wie lachten sie im Stillen schadensfroh hinter seinem Rücken. Ja, aber wer zuletzt lacht, lacht am Besten! Der Pariser Kaufmann hatte schon gemerkt, daß er zu spät käme, und statt auf die Börse zu gehen, wo die Häringe versteigert wurden, kaufte er zuerst bei allen Böttchern die zum Verpacken und Versenden nöthigen Tonnen auf. Jetzt war die Reihe an ihm, zu bedauern und zu lachen. Jeder Amsterdamer schickte zum Böttcher, Tonnen holen zu lassen. „Sie sind schon verkauft!“ lautete die Antwort. „Wer hat sie denn?“ Ja, was wußten die Böttcher davon! Nun, verborgen bleibt so etwas nicht und der Franzose hatte auch keine Ursache, das Geheimniß zu bewahren. Sein Zweck war erreicht; sie mußten ihm Häringe zu dem Einkaufspreis ablassen, so viel er haben wollte, um von ihm die nöthigen Tonnen zu erhalten.

Nach Madox mußte die Stadt Dunwich schon 1195 an die Krone 21,000 Häringe abliefern; 1285 haben die Niederländer vom König von England die Befugniß erwirkt, an der Küste von Yarmouth zu fischen; im dreizehnten Jahrhundert gab der dänische König Erich VI. den Hamburgern dieselbe Erlaubniß in der Ostsee; sie legten deshalb eine eigene Häringmesse in Schonen an; eine ähnliche wurde 1337 zu Yarmouth von Eduard III. gestiftet, was aber dem Handel

schadete, weil die Fische verderben, ehe sie eingesalzen werden konnten. Zu derselben Zeit waren von Norwegen schon mehr als 3000 Menschen im September und October mit der Haringsfischerei beschäftigt, wie auch noch gegenwärtig; doch werden ihre Haringe nur in Polen geschätzt, weil sie von den tannenen Tonnen einen Harzgeschmack haben. In Holland war dieser Handel in früheren Zeiten viel blühender als jetzt; aber dennoch beschäftigen sich noch viele tausend Menschen damit, sowie in der Normandie und Picardie.

Die Fahrzeuge, welche die Holländer Buisen nennen, und deren sie auch die andern Völker bedienen, sind sehr lang und werden von zwei Kriegsschiffen begleitet, zum Schutz und zur Aufnahme der Kranken. Sobald die Haringe ankommen, deren Menge nicht so dicht ist, daß man sie mit Krügen und Händen schöpfen kann, werden große Netze, oft 1200 Fuß lang ausgespannt, welche oben durch leere Tonnen gehalten, unten mit Steinen beschwert sind, so daß sie durch das eingezogene Wasser steif wie eine feste Wand stehen. Die größeren fassen wohl 130,000 bis 140,000 Haringe und hat man einen solchen Fang gethan, so erfordert das Herausziehen und Aufwinden des Netzes an acht Stunden Zeit. Diese Netze werden von den Fischern selbst in der Zeit gefertigt, wo sie mit dem Fischfange weniger beschäftigt sind. Die von Hanf gefertigten halten nur ein Jahr; man macht sie daher jetzt von gelber persischer Seide; sie halten dann wenigstens 3 Jahre. Zuerst werden sie geräuchert, damit ihre helle Farbe die Fische nicht scheu mache. Die Weite der Maschen ist gesetzlich vorgeschrieben und darf nicht enger als ein Zoll sein, damit man nicht zu viel Junge und Brut fange. Jedes Jahr werden die Netze von der Regierung durch bestimmte Beamte untersucht. Kommt nun ein Haringezug vor ein solches Netz, so versucht er, durchzubringen. Die Kleinen kommen wirklich durch, da die Maschen des Netzes größer sind, als ihr Körperumfang; die größeren Haringe hingegen schlüpfen zwar auch mit den Köpfen hindurch, aber, da der Leib zu dick ist, bleiben sie zwischen Kiemen-

deckel und Leib, gleichsam also mit dem Halse in dem Garn stecken. Wird die große Netzwand nun in der Frühe des andern Morgens aus dem Wasser gezogen, so hängen die einzelnen Maschen voller Häringe. Diese Fangmethode liefert die gleichmäßigste Waare, weil die Maschen sämmtlich gleich weit sind. Jetzt werden die Fische, welche schnell sterben, heraus genommen, ihnen die Kehle aufgeschnitten und von den Kiemen und Därmen entleert, und dann vorläufig in Fässer mit Seewasser geworfen. Später werden sie ausgewaschen, in Salzlake gelegt und endlich nach Hause gefahren. Am Strande harren schon die Weiber und Kinder der ankommenden Schiffer. Nun entwickelt sich hier ein geschäftiges, wirres Leben. Die Häringe werden sortirt und gezählt. Achtzig Stück bilden ein sogenanntes Ball. In der Regel verkauft man nur die Fische an die Häringssalzereien, die jetzt ein besonderes Gewerbe darstellen. Es kommt in Greifswalde, sagt Landois, gar nicht selten vor, daß ein ganzes Ball Häringe, also achtzig Stück, nur einen Silbergroschen kosten.

In den Häringssalzereien unterzieht man die Fische folgender Behandlung: Die ausgefahlten Thiere werden zuerst in eine concentrirte Salzlösung gelegt und verbleiben darin etwa zwölf Stunden. Aus der Lake genommen, packt man sie in buchene Tonnen, indem man den Boden der Tonne mit einer Salzlage bestreut und darauf zunächst eine Schicht Häringe mit dem Rücken nach unten packt. Die erste Lage wird wieder mit einer Salzlage bedeckt und dann legt man wiederum eine Lage Häringe und zwar so, daß sie eine vertikale Richtung zu der ersten einnimmt. Man verbraucht zu dem Salzen eine große Menge Salzes; um vier Tonnen Häringe einzusalzen, gebraucht man eine Tonne Salz, welche vier Centner Salz enthält. Das zu verwendende Salz ist Seesalz, und kommt unter dem Namen St. Ibsesalz in den Handel. Es wird nicht versteuert, so daß der Preis des Salzes viel geringer ist. Das Salz wirkt nun auf den Fisch ein und wandelt das Muskelfleisch desselben so um, daß es auch in ungekochtem

Zustande genießbar wird. Das Salz der Haringlake ist später zu andern Speisen nicht mehr verwendbar, weil sich in den Haringstücken ein eigenthümlicher Stoff bildet, Trimethylamin genannt, welcher der Lake den bekannten unangenehmen Geruch verleiht.

Schon im dreizehnten Jahrhundert hat ein Niederländer mit Namen Beufels (Böckels), die Kunst erfunden, diese Fische mit Seesalz zu erhalten. Wilhelm Beufels starb reich und angesehen und im hohen Alter 1449, ohne je den Stand, den er bereichert hatte, aufzugeben. Die Fischer vergaßen nicht, daß sie ihm ihren Wohlstand verdankten: denn sie errichteten auf seinem Grabe zu Biervliet ein Denkmal. Als im Jahre 1536 Kaiser Karl V. die Befestigungsarbeiten an der flandrisch-seeländischen Küste besuchte, fragte er auf der Fahrt nach Biervliet, was es dort zu sehen gebe. „Etwas sehr Großes,“ antwortete der Steuermann. „Ew. Majestät werden dort das Denkmal von Wilhelm Beufels finden.“ — „Wer ist dieser Beufels?“ fragte der Kaiser. Diese Frage schien dem alten Holländer wehe zu thun. Er begriff nicht, daß man einen so allberehrten Mann nicht überall kenne. — „Majestät,“ antwortete er feierlich, „Wilhelm Beufels ist der Mann, der die Kunst erfand, den Haring zu salzen und einzupökeln.“ — „Freilich,“ antwortete der Kaiser, „dann hat er den Reichthum der flandrischen Provinzen geschaffen; Ehre allen verdienstvollen Männern! Das Fort von Biervliet hat sodann für mich keine Bedeutung, wohl aber das Grab Wilhelm Beufels, das es enthält.“ Und der Kaiser schiffte später mit seinem ganzen Hofstaate dahin und verzehrte diesem Manne zu Ehren, um die Nachwelt an seine wohlthätige Erfindung zu erinnern, einen Haring auf seinem Grabe.

Indessen war die Kunst, Fische einzusalzen, schon den alten Aegyptiern bekannt und man weiß, daß schon 1128, als der Bischof Otto nach Pommern kam, an der Dilssee Fische eingesalzen wurden, wie auch, daß man in England schon 1273 die Haringe einsalzte, und daß die Holländer schon im

elften Jahrhundert auf den Haringfang Schiffe ausschickten, Beufels scheint aber doch derjenige zu sein, welcher 1397 das Einsalzen in Holland verbessert und allgemein eingeführt hat. Auch jetzt werden die holländischen Haringe für die besten gehalten.

Eine große Menge Haringe wird an den Küsten zu Bückingen verarbeitet. Dr. G. Landois beschreibt die Art und Weise, wie die Bereitung der Bückinge in der Nähe von Greifswald stattfindet, folgendermaßen: „Wenn man von Greifswald mit den kleinen Schraubendampfern die Ryt abwärts fährt, so fallen uns die an dem Ufer des ausgebagerten Flüsschens liegenden Häuser ohne Fenster sogleich auf. Es sind dieses die Bückingsräuchereien, in denen sich im Frühjahr ein reges Leben entfaltet. Die Häuser sind im Innern in Kammern eingetheilt. In diesen sieht man eine große Menge wagerecht befestigter Holzstäbe. Diese Stäbe werden durch den Mund der Haringe, die bereits mehrere Stunden in einer concentrirten Salzlake gelegen haben, gesteckt, daß sie hinter dem einen Riemendeckel wieder hervorkommen. Sind nun auf einen Stab viele Haringe so aufgereiht, daß sie sich eben nicht gegenseitig berühren, so werden sie an die Kammerwände befestigt. Sobald die Räucherammern mit derartigen Stäben gefüllt sind, fängt man an, die Kammern zu erhitzen. Die heiße Luft bewirkt nun, daß die aufgehängten Haringe in ihrem eigenen Saft kochen. Nachdem das Kochen beendet, leitet man in die Rauchkammer den Rauch von Eichenhobelspanen, welcher die Oberfläche der Thiere so einladend gelbgoldig färbt. Man sieht aus diesem Verfahren, daß diese Art Bückinge nicht durch Trocknen der Haringe entsteht, wie man in der Regel glaubt. Man schreibt die Erfindung des Räucherns den Franzosen zu und sie soll aus Dieppe stammen.

Bekannt ist der besondere Werth, den man auf die ersten angekommenen Haringe legt. Vornehme Personen, denen sie überreicht werden, bezahlen sie sehr theuer. Wenn früh bei der Ankunft die Tonne in Amsterdam noch 560 Gulden kostet, so

ist ihr Preis Nachmittags kaum sechzig. Man wählt allerdings die Besten dazu aus. Deshalb wird die Häringsslotte immer von einigen schnellsegelnden Schiffen, sogen. „Jägern,“ in neuerer Zeit von kleinen Dampfern begleitet, welche den ersten Ertrag schnell nach Holland auf den Markt bringen. Der erste neue Haring wird, einem alten Gebrauche gemäß, auf einem eigenen hohen Wagen dem König als Geschenk gebracht, der ihn mit 500 Gulden bezahlt.

Der Haring ist eine sehr gesunde Speise, ja man kennt ihn häufig als ein das Wohlbefinden herstellendes, überhaupt wohlthätiges Nahrungsmittel, und hat ihn wegen des Reizes, den er gewährt, selbst als eine Art Heilmittel benutzt; sie befördern die Eblust und sind einem verschleimten Magen vortheilhaft; namentlich gebraucht man auch die Häringsmilch gegen Halschwindsucht. Man genießt den Haring in verschiedener Zubereitung, am häufigsten wohl als Pöckelharing, aber auch in frischem Zustande, so wie er aus der See kommt, sowohl abgekocht als auch gebraten, ist er eine delikate Speise. Oft setzt man aber auch die gebratenen Häringe in Essig, worin sie bis zur Verpeisung sich sehr lange aufbewahren lassen.

Die englischen Berichterstatter schreiben die merkwürdige Veränderlichkeit in den jährlichen Besuchen der Häringsszüge an unsern Küsten der schwankenden Nahrungsmenge des Fisches und der Anzahl und Stärke der auf ihre Vernichtung hinarbeiten Elemente zu. Jeder Umstand, der die Menge der Crustaceen und Sandaale vermehrt oder vermindert, muß großen Einfluß auf die Häringsszüge ausüben; allein auf diese wirken selbst noch mehr ihre Hauptfeinde. Diese letzteren finden sich unter den Fischen, Vögeln, Seethieren und Menschen. Von diesen sind die bei weitem größten Vernichter Fische und Seethiere, wie das Meerschwein (*Delphinus phocaena* L.) und andere Cetaceen. Man schätzt den Jahresfang an Häringen durch unsere Fischer auf eine Gesamtsumme von 900,000,000 — eine ungeheure Zahl; allein so groß diese

auch ist, so sinkt sie vergleichungsweise zur Unbedeutendheit herab, wenn man die durch andere Ursachen bewirkte Vernichtung daneben stellt. Der Stockfisch allein zerstört eine zehnmal größere Anzahl, als von allen unsern Fischen zusammen gefangen werden. Es ist etwas sehr gewöhnliches, einen Stockfisch zu finden, der sechs oder sieben große Häringe in seinem Magen hat. Wenn man ferner berücksichtigt, daß der Meeraal (*Muraena conger* L.), und der Hundshai (*Squalus canicula* L.) eben so viel Unheil anrichten wie der Stockfisch und der Langfisch (*Gadus molua* L.), daß die Möven (*Larus* L.) und Gannets (*Pelecanus bassanus*) Millionen derselben tödten und daß Meerschweine und Nordcaper oder Buzköpfe (*Delphinus orca* L.) weitere zahllose Mengen vertilgen, so wird es klar werden, daß unsere Fischereien, so ausgedehnt sie auch sind, nicht fünf Procent der Gesamtzahl von Bollhäringen vernichten, die alljährlich aus andern Ursachen ihren Untergang finden.

Von bei weitem geringerer Bedeutung als der Haring sind seine Verwandten, die Sprotte, Breiiling, *Clupea sprattus* Cuv. in allen europäischen Meeren, geräuchert als Kieler Sprotten in Deutschland bekannt; sodann die Sardine, *Clupea Sardina* Cuv. häufig an der Küste der Bretagne und im Mittelmeer, gewöhnlich nach Entfernung des Kopfes in Provenceröl eingelegt als Sardines à l'huile; Paris consumirt von diesen beiden Fischen jährlich noch 640,000 Pfund. Der jährliche Ertrag der Sardinenfischerei der Bretagne beträgt ungefähr 600 Millionen Stück. Bedeutender ist die Sardelle, *Engraulis encrasicolus* L., die vorzugsweise im Mittelmeere gedeiht und dort den Haring gewissermaßen ersetzt, sich aber eben so gut in der Nordsee findet. Die Holländer fingen und salzten 1855 davon 80 Millionen Stück ein. Die Ostseeanwohner, besonders in Kur- und Esthland ersetzen die Sardelle durch eine andere Art, den Killoströmling, *Clupea Killo* Asmus.