

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Nippon-Fahrer oder das wiedererschlossene Japan

Steger, Friedrich Johann Heinrich Karl Wilhelm

Leipzig, 1861

Das Meer von Japan

[urn:nbn:de:bsz:31-260603](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-260603)

Das Meer von Japan.

Thierleben im Meere von Japan. Tang-Arten. Fliegende Fische und ihre Feinde. See-
adler und Rabenfisch. Seehahn, Gabelfisch u. s. w. Seevögel. — Walthiere. — Walfisch-
fang und Walfischbenutzung. — Fischerei. — Vertheilung der Fische. — Küstentische. —
Zeiti-Krabben. Lippfisch. Pelor. Drachentopf. Seebarben. Klippfische. — Thunfisch-
und Sardellenfang. — Tripang und Sepienfang. — Fische der Flussmündungen. — Schiff-
bau. — Robben. — Fischspeisen. — Perlen- und Muschelfischerei.

Das Meer von Japan ist zwar übel berüchtigt wegen seiner furchtbaren Lei-
funs und wegen häufiger Nebel, es hat aber auch seine Schönheiten, die dem
aufmerksamen Reisenden manchen Genuß bereiten. Für die Inseln, deren Ufer es
bespült, wird es vollends zu einer unversiegbaren Schatzkammer, aus welcher
Millionen von Menschen die tägliche Speise und vielfältiger Segen quillt.

Mitten zwischen den kühleren Seen von Schokt und Kamtschatta und dem
vom senkrechten Sonnenstrahl gewärmten Sundameer, sowie dem chinesischen ge-
legen, wird das japanische Meer ebenso von den animalischen Bewohner der erstern
wie von denjenigen der letztern besucht. Es wird hierbei besonders durch den
mehrfach erwähnten Strom warmen Wassers begünstigt, welcher von Süden und
Südosten her kommt und im Ocean ein Abbild des Atlantischen Golfstroms ab-
giebt. Der nordische Wal begrüßt hier gelegentlich seinen Verwandten aus der
Südsee, und die bunten, in den lebhaftesten Farben strahlenden Fische der Tro-
penzone mischen sich zwischen die zahllosen Schaaren der weniger ansehnlichen,
aber wegen ihres Fleisches geschätzteren Arten der gemäßigten Breiten. Jenes
gleichzeitige Auftreten südlicher und nördlicher Formen, durch welches die ganze
organische Schöpfung des japanesischen Inselreichs gekennzeichnet wird, zeigt sich
dem kundigen Auge bereits in den Bewohnern des Meeres.

Der Schiffer trifft zwar auf viele Fischgestalten, welche jenen in der euro-
päischen Heimat auf den ersten Anblick zu gleichen scheinen, bei näherer Prüfung
ergeben sich dieselben aber gewöhnlich als nahestehende Abarten derselben, die
zwischen den europäischen und amerikanischen die Mitte halten. Dasselbe Gesetz
wiederholt sich in der Pflanzenwelt, sowie in den höhern Thierformen des Landes.

Solange das Schiff des Reisenden von frischem Winde getrieben durch die
wellenbewegte Flut dahinzieht, kommen verhältnismäßig weniger Meeresthiere
dem Forscher zu Gesicht. Sie ziehen sich mehr in die ruhigeren Tiefen zurück und
viele fliehen das Fahrzeug des Menschen. Die bekanntn Meeräugethiere: die
Arten des Delphingeschlechts, denen der Schiffer im Atlantischen Ocean begegnet,
unterbrechen auch hier die Einförmigkeit der Fahrt. Zu zwanzig und mehr hinter
einander in einer Reihe schwimmend und wellenförmig emporschnellend, kreuzt ein
Schwarm gemeiner Delphine (*Delphinus Delphi*) der Kurs des Schiffes,

weiterhin ist eine Schaar Grinde (*Phocaena globiceps*), vielleicht gegen hundert, auf dem Sepienfang beschäftigt und tummelt sich in munteren Sprüngen. Von eigentlichen kleinern Fischen, von Mollusken und Strahlenthiereu ist bei bewegter See nicht viel zu bemerken.

Anders gestaltet sich das Bild, sobald Windstille eintritt. Die See ebnet sich zum glänzenden, klaren Spiegel und die Gestalten der Tiefen steigen herauf zum rothigen Licht, sich der erwärmenden Strahlen der Sonne zu erfreuen. Unabsehbare Schwärme von glitzernden Quallen und Holothurien treiben an der Oberfläche, schreiende Meven und Seeschwalben folgen dieser wandernden Speise. Fischzüge, aus Scomber-Arten oder aus Verwandten des Hering und der Sprötte (*Clupea kowal*, *C. micropus*, *C. melanosticta*, *C. stoma*) bestehend, unzählige in Bezug auf die Menge ihrer Individuen, passiren vorbei. Der bissige Spret (*Sphyræna nigripennis*, *Sph. obtusa*), blau und weiß schillernd, jagt ihnen in pfeilgeschwinden Wendungen nach, und fordert für seinen unersättlichen Magen von den schwächern Geschlechtern tyrannisch die Zehnten ein.

Weiterhin gelangt das langsam treibende Schiff in eine Schaar Seeschlangen (*Hydrophis colubrina*, *pelamis*, *striata*), die regungslos an der Oberfläche des Wassers zu schlafen scheinen. Vielleicht haben sie kurz zuvor bei einem Fischheere überreiche Nahrung gefunden und pflegen gegenwärtig in ähnlicher Weise des Verdauungswerkes, wie ihre Verwandten auf dem Lande solches nach erfolgter Sättigung thun. So sehr sie wegen ihres Giftes zu andern Zeiten mit Recht gefürchtet werden, kann der Matrose jetzt es wagen, sie mit dem Schöpf-eimer auf das Verdeck zu ziehen und mit den Händen zu fassen.

Eine riesige Lederschildekröte (*Sphargis mercurialis*) zieht durch den dichten Schwamm hin und erweckt das Gelüst der Mannschaft nach ihrem wohl-schmeckenden Fleische. Bei ihrer Länge von 6 Fuß und einem Gewicht von 10—16,000 Pfund, das sie mitunter erreicht, würde sie auch für die ganze Besatzung selbst des größten Seefahrzeuges ausreichen.

Wir begegnen jetzt dem mehrerwähnten schwimmenden Tang, der für den ersten Anblick an die großartigen Tangmassen des Atlantischen Oceans erinnert. Ein genaueres Ansehen zeigt aber auch hier, trotz aller Ähnlichkeit, das vorhin erwähnte Gesez. Da lange Jahre hindurch das Innere des japanischen Reichs dem Forschereifer der Europäer verschlossen war, so richtete sich die Aufmerksamkeit um so angestrongter auf diese Gewächse des Meeres. Zahlreiche Arten derselben sind in den europäischen Herbarien aufbewahrt, in den wissenschaftlichen Sammelwerken abgebildet und beschrieben. Die meisten derselben gehören zu den Abtheilungen von Sargassum und Cystoseira, zu denen auch der Veerentang des Atlantischen Oceans gehört. Schon in der äußern Tracht weichen sie aber von jenen ab. Während die Fruchtträger unserer Sargassen sich traubig oder rispenförmig verästeln und in den Blattwinkeln dicht beisammenstehen, sind sie bei denen im japanischen Meere einzeln vorhanden. Außerdem zeigt auch der Bau der Früchte wesentliche Unterschiede.

Die dunkel olivenbräunlichen Tangmassen, vorzüglich den Gattungen

Sphongocarpus, Kalochloa, Myagropsis und Carpacanthus angehörend, bieten bei genauerm Anschauen mancherlei zierliche Formen, viele von ihnen sind mit dornenförmigen Auswüchsen besetzt. Eine Art der letztern Gattung (*C. trichophyllus*) trägt an dem dreiseitigen Stengel haarförmig gefiederte Blätter und krönt auch die kugelförmigen Luftbehälter, mit deren Hülfe sie sich schwimmend erhält, mit einem Fiederblatt. Bei dem Dotter-Tang (*Myagropsis camolina*) gleichen die Luftbehälter durch ihre kugelig-birnenartige Gestalt, ihre Größe und die aufgesetzten Spitzchen völlig den Schötchen unsers Leindotters.



Fliegende Fische (über dem Wasserspiegel), Dorade (der größere Fisch), die Bonite (unten rechts).

Wunderlich gestaltete winzige Krebse und noch kleinere Polypen bewohnen diese schwimmenden Tangmassen. Prächtig gestreifte Fische (*Cheilodactylus zonatus*) und Mollusken mit schöngefärbten oder wunderbar gewundenen Gehäusen speisen von denselben und werden ihrerseits wieder von gefürchteten Zahnbrassen (*Dentex griseus*, *D. setigerus*), oder den mit ebenso kräftigem Gebiß versehenen, aber ungleich schöner gefärbten Goldbrassen (*Chrysophrys cardinalis*, *C. aries*, *C. longipinnis* etc.) verfolgt und zerfleischt.

Rosenrothe fliegende Fische (*Actyloptera orientalis*), die sehr großen röthlichen Flossen mit olivenfarbenen Punkten wie mit Perlen besetzt, schnellen

sich über die Oberfläche des Wassers empor, von ihren Verfolgern, den gefräßigen Doraden (*Coryphaena japonica*) und Boniten (*Thynnus thunnina*; siehe nebenstehende Abbildung unten rechts) gepeinigt, die sie in dichten Schaaren umzingeln. Durch ihre Fressgier werden die Räuber aber selbst leicht des Menschen Beute und schnappen nach dem vorgeworfenen Köder, der den Angelhaken verbirgt. Die goldglänzende Dorade hat ein wohlgeschmeckendes Fleisch und erreicht bei einer Länge von 3 Fuß bis 20 Pfund Gewicht.

Das Sprüchwort: „Stumm wie ein Fisch!“ kennt nur der Bewohner des Binnenlandes, der Schiffer dagegen vernimmt zuweilen aus dem Schooße des



Fledermausfisch (oben links); Zunkerfisch (oben rechts); Spiegelfisch (unten).

Meeres heraus ein eigenthümliches Brummen und zwischendurch scharfes Pfeifen; er weiß, daß eine Schaar Seeadler (*Sciaena japonica*) vorbeipassirt. Jene Töne werden mitunter noch droben gehört, wenn die Fische sich in einer Tiefe von 20 Klaffern befinden. Der Fisch, welcher sie hervorbringt ist aber auch kräftig und ansehnlich genug, wiegt bei einer Länge von 5—6 Fuß bis gegen 60 Pfund und soll mit einem Schwanzschlage einen Mann aus dem Boote werfen können, in das man ihn beim Fange gezogen. Viel kleiner (2—3 Fuß) ist sein naher Verwandter, der Rabenfisch (*Corvina sina*), von dem der Roggen als vorzügliche Leckerei geschätzt wird.

Ist die Aufmerksamkeit des Schiffers einmal auf die Tiefe des Meeres gerichtet, in welche ihm die spiegelglatte Oberfläche einen weitdringenden Blick gestattet, so sieht er Gestalten vorbeiziehen, welche durch die Absonderlichkeit ihrer Formen und ihrer Farbenpracht ihn in eine Zauberwelt versetzen. Der rosenroth und bräunlich gezeichnete *Sechahn* (*Trigla Bürgeri*, *Tr. hemisticta*) verbreitet ein phosphorisches Licht. Der *Gabelsich* (*Poristedion orientale*), zwar weniger lebhaft gefärbt, aber durch einen gabelförmigen Hornfortsatz an der Stirn ausgezeichnet, ist mit der Jagd auf Quallen beschäftigt. Der *Spiegelsich* (*Blepharis indicus*) schießt in blitzschnellen Wendungen wie ein lebendiger Edelstein oder ein Lichtfunke vorüber, und wird dabei von den langen und dünnen Flossenstacheln, die ihm den Namen „Schustersich“ verschafften, wie von Fäden umspielt. Die *Cepola* Krusensterni schlängelt sich gleich einem rosenrothen Bande vorüber, einem hellblauen Bande ähnelt der *Halbkieferhecht* (*Hemiramphus sagori*), der durch seine sehr langen, zugespitzten Kiefern sonderbar auffällt, einem Silberstreifen gleich schießt der *Degensich* (*Trichurus lepturus*) vorüber. Der *Tropfsich* (*Petraodon*), der in zahlreichen Arten das japanische Meer bewohnt, der braungewölkte *Ledermaussich* (*Platax vespertilio*), der mit einem sonderbaren Stirnstachel versehene *Lophotes Capelli*, dessen rosenrothe Rückenflossen sich von dem hellblauen Körper des Fisches angenehm abheben, die mit scharfen Stachelstrahlen versehene *Bindenmakrelle* (*Equula nuchalis*), welche die Fähigkeit besitzt, ihr Maul rüsselartig weit vorstrecken zu können, der schwerfällig schwimmende *Mondfisch* und zahlreiche andere Gestalten wechseln mit dichten Schaaren von kleineren Fischen, die dem wohlschmeckenden *Anschovi* ähneln (*Engraulis japonicus*), und denen der japanische Fischer nachstellt.

Der Horizont scheint bei glatter See sich bedeutend erweitert zu haben. Der schnellfliegende *Fregatvogel* verliert sich in unabsehbarer Ferne. Der schwerer gebaute *Albatros* zieht vorüber, Raubmexen lassen ihr scharfes Geschrei zwischen dem helleren Pfeifen der *Seeschwalben* hören. Die *augurischen Tropikvögel* umschwirren den Mast des Schiffes und Sturmvögel haschen halb fliegend, halb schwimmend nach kleineren Seethieren. Dicht am Steuer lauert der gefürchtete *Hai*, neben ihm sein treuer Begleiter, der *Lootsensich*. *Schiffshalter* haben sich vielleicht, dem Reisenden unbemerkbar, mit ihrem *Kopfschild* an die Unterseite des Fahrzeuges angeklammert und reisen als blinde Passagiere neben *Enten-* und *Tulpenmuscheln* mit. In der Ferne aber künden die aufsteigenden Wasserstrahlen größere *Walthiere* an.

Schon längst, ehe die Spekulation der amerikanischen und englischen Seeleute sich auf die Wale des Meeres von Japan richtete, waren diese Thiere ein Gegenstand des Interesses und der Jagd für die Bewohner von *Nippon* und der benachbarten Inseln. Am ergiebigsten war der Fang an den Küsten der Insel *Firato* und bildete ein wichtiges Regal des dortigen Fürsten. Die günstigere Zeit zum Fange der *Walthiere* ist der Winter. Die großen Geschöpfe folgen dann den nach Süden ziehenden Quallenschwärmen und gelangen so in

mindere Breiten. Die Erlaubniß zum Fange während dieser Periode ward gewöhnlich von größern Gesellschaften dem Fürsten für 120,000 Thaler abgekauft. Die in der übrigen Zeit gefangenen Thiere werden nach ihrer Größe besteuert. Es sollen in der Nähe jener Insel alljährlich von den japanischen Fischern 250 — 300 Wale gefangen worden sein. Wie schon erwähnt, kommen mehrere Arten jener riesigen Geschöpfe hier gleichzeitig vor. Der eigentliche nordische Wal ist selten, häufiger dagegen sein Verwandter aus der Südsee, der Südsee wal (Balaenodea australis), der ihm an Länge nachsteht und bei dem der Kopf nur etwa ein Viertel der Körperlänge beträgt. Auch der Korkqual (Balaenoptera antarctica) ist nicht selten und die Japaner unterscheiden sogar drei Spielarten desselben, die sie mit besonderen Namen benennen.

Man fängt in Japan den Wal nicht blos des Thranes und Fischbeins wegen, wie es sonst Gebrauch ist, sondern betrachtet ihn als höchst wichtigen Fleischlieferanten. Die Art, ihn zu fangen, weicht deshalb auch von der anderwärts gewöhnlichen ab. Größere Schiffe mit Thranfässern, Vorrath an Lebensmitteln für längere Zeiten und allen zum Fange nöthigen Geräthschaften, wie solche bei den Völkern Europa's und in den Vereinigten Staaten Nordamerika's ausgerüstet werden, giebt es in Japan nicht. Die erwähnten Fischergeellschaften Japans ziehen mit einer Anzahl von etwa 25 Kleinern und 8 größern Fahrzeugen auf den Fang aus. Die Kleinern sind offene Boote von 25 — 30 Fuß Länge, mit 8 Rudern versehen und mit 11 — 13 Mann besetzt. Sie dienen zur eigentlichen Jagd und führen Harpunen und Wurfspeise. Die größern dagegen besorgen vorzugsweise den Transport der Walfischleiche, welche, ihrer Beute entsprechend, riesige Ausdehnungen besitzen. Ein solches Netz ist entweder aus Reistroh oder aus den Fasern der in Japan häufigen Besenpalme (*Chamaerops excolesa*) gearbeitet, hat eine Tiefe von mehr als 100 Fuß und eine Länge von 900 Fuß, so daß ein einziges schon eine Schiffslast ausmacht. Mit diesen Riesennetzen sucht man das angeworfene Thier zu umstricken, hindert sein Entkommen und schleift es schließlich mit demselben der Küste zu. Auch Meeresschweine (*Delphinus Delphi*) und andere Delphinarten werden bei solchen Gelegenheiten mit gefangen und nach den Fischerdörfern transportirt. Die letztgenannten ungenießbaren Walthiere benutzt man gemeinschaftlich mit den Abfällen vom Walfisch zur Herstellung von Thran.

Das Walfischfleisch dient in Japan allgemein zur Speise; dasjenige vom Südsee wal soll wie grobes Ochsenfleisch schmecken und wird entweder frisch gekocht oder eingesalzen genossen. Letzteres soll das schmackhaftere sein. Der Speck bildet einen japanischen Leckerbissen; er wird eingesalzen und in dünne Scheiben geschnitten und ähnelt dann im Geschmack eingesalzener Oliven. Die gereinigten und gekochten Eingeweide liegen, monströsen Würsten ähnlich, in jeder Garküche zum Verkauf aus; selbst die Finnen werden verzehret; ja, Oberst von Siebold versichert, daß man in Japan sogar die frischen Barten in besonderen Anstalten raspele, mit Pflanzenstäben roth, gelb oder blau färbe und als Salat verwende! Von dem Geschmack derselben theilt er freilich nichts Näheres mit. Mit den beim

Thranfieden übrig bleibenden Grieben bereiten sich ärmere Bewohner noch eine Mahlzeit. Die Walfischthoehen verwendet der Landmann zum Düngen der Felder, ja er gießt auch gelegentlich Thran, den er sonst als Brennmaterial in den Lampen schätzt, auf das Reisfeld, sobald letzteres vom Burne bedroht wird. Die Sehnen werden von den Baumwollenarbeitern gesucht, um daraus die Saiten der Fächbögen beim Auflockern der Baumwolle zu fertigen.

Japan ist ein Inselreich; schon deshalb sind seine Bewohner auf die Ausbeute der See hingewiesen. Die Küste der zwölf größern Inseln mag schon gegen 1900 Meilen betragen, außerdem zählt man aber gegen 3500 kleinere Eilande und Felsen, die aus den Fluten emporragen. Die religiösen Anschauungen und die allgemeine Sitte verbieten den bei uns üblichen Genuß des Fleisches der Säugethiere. Selbst die Milch wird als „weißes Blut“ verabscheut, Wild ist nur selten zu erlangen. Die Fische bilden deshalb fast die einzige Fleischkost des ganzen Reiches und man kann rechnen, daß mindestens der dritte Theil der täglichen Mahlzeiten aus Fischspeisen besteht und sich gegen 25 Millionen Menschen von Seethieren ernähren. Schon die Ureinwohner des Landes waren eifrige Fischer, und die Kunst, die verschiedenen Geschöpfe des Oceans ihrem schützenden Elemente zu entziehen, hat hier einen hohen Grad der Vollkommenheit erreicht. Mit besonderer Geschicklichkeit versteht man die Fangarten den verschiedenen Lebensweisen der Fische und sonstigen Seethiere anzupassen.

Es gilt im Meere in Bezug auf die Vertheilung der organischen Wesen ein verwandtes Gesetz wie bei der Vertheilung derselben auf dem Festlande in senkrechter Erhebung. Je weiter entfernt von der Oberfläche des Oceans, je tiefer hinab in die Salzflut, desto spärlicher scheinen die Formen, desto geringer die Zahlen der Individuen zu werden; je näher der Oberfläche, je näher also der Küste, desto mannfaltiger und zahlreicher treten sie auf. Leicht möglich ist freilich, daß wir durch die Schwierigkeiten, welche die Erforschung der Meerestiefen verursacht, in jener Ansicht unterstützt werden. Am Strande, zwischen den zerklüfteten Felsen und in der Nähe von Bänken klammern sich die Meerestange mit ihren Saugscheiben massenhaft fest und stellen olivenfarbige, dunkle, submarine Waldungen dar. Hier heften sich Muschelthiere und Seeigel an, hier der korallenenerzeugende Polyp. Ihnen wirft die Brandung reichliche Speise zu. Den Tangwiesen nahen Schaaren von Butterfischen (*Gunellus nebulosus*), die sich von dieser Pflanzenkost nähren, und es ohne Gefahr ertragen, wenn die zurückweichenden Wogen sie geraume Zeit am Lande zurücklassen. Etwas Feuchtigkeit genügt den Lampreten ähnlichen Thieren, ihr Leben bis zur Rückkehr der Flut zu fristen. Andere Fische, welche die vom Winde aufgeregten Wellen ans Land schleuderten, sterben dagegen bald ab und locken zahlreiche Krebsthiere, Krabben und Seespinnen zum Fraße herbei.

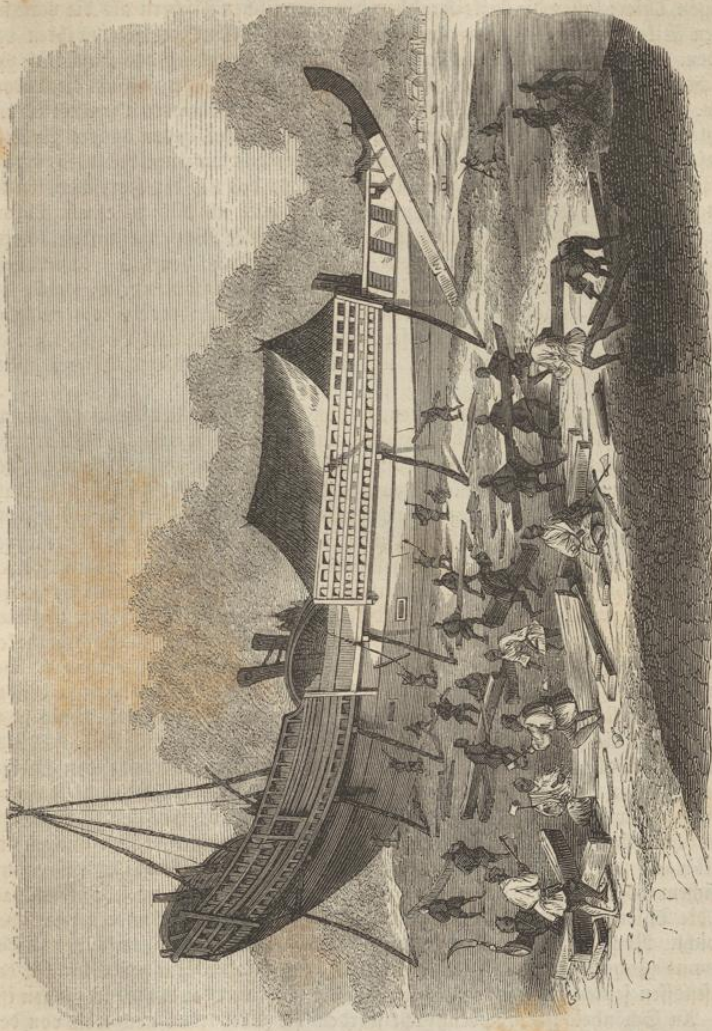
Besonders ziehen unter diesen die Feike-Krabben (*Dorippe callida*, *sima*, *quadridens*) die Aufmerksamkeit der Japaner auf sich. Die mannfachen Erhebungen, Vorsprünge und Vertiefungen, welche das Rückenschild dieser Thiere zeigt, bieten selbst einer weniger lebhaften Phantasie Vergleichen mit mensch-

noch eine
Felder,
en Lan-
d. Die
Säulen

die An-
gegen
Flande
en und
Hans
st nur
son-
lichen
u von
ischer,
Gle-
scheidt.
n Ve-

Weien
nde in
ns, je
nger
so der
weilich,
verur-
rküf-
e mit
arine
korals-
Den
, die
urück-
tigkeit
ut zu
Land
radben

allida,
hachen
Thiere
menish-



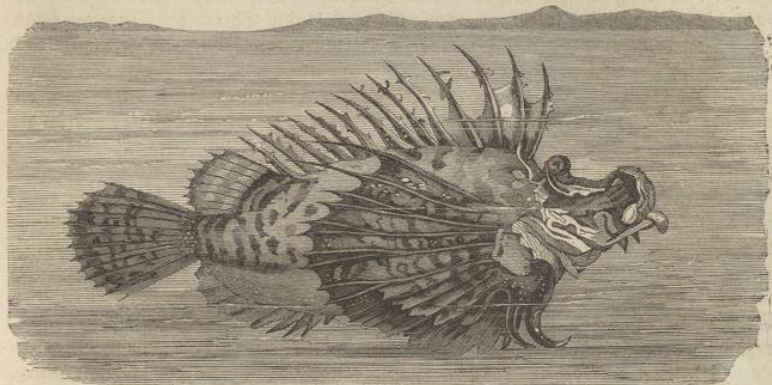
Die Schiffsverft bei Simoda.

lichen Physiognomien. Dies, in Gemeinschaft mit dem freitbaren Wesen der bissigen Thiere lassen die Feite-Krabben den japanischen Fischern als die verwandten Feite-Krieger erscheinen, welche einst in den Wellen des Meeres ihren Tod fanden. Es war im Jahre 1185, als ein blutiger Bürgerkrieg das Inselreich zerfleischte. Die beiden Häuser der Genji und Feite befehdeten sich um die Thronfolge. Nach einem blutigen Treffen, welches die letztgenannte Dynastie verlor, flüchtete sich der Rest der Kämpfer in die Boote, weil jeder andere Ausweg abgeschnitten war. Da sie auch hier von der Uebermacht umzingelt wurden, sprang die Pflegemutter des achtjährigen Mikado Antok, des 81. der Herrscher, in die Fluten des Meeres, rufend: „Durch die See will ich dich zu einem Throne bringen, von dem dich kein Feind stoßen soll!“ Alle Waffengefährten folgten dem heroischen Beispiele und wurden — fest die Sage hinzu — in Krabben verwandelt. Unter den zahlreichen krabbenähnlichen Krustenthieren, welche das Meer von Japan bewohnen, ist besonders eine Art wegen ihrer außerordentlichen Größe berühmt geworden. Von dieser Riesenkralbe sah Lamark Vorderfüße, die so dick waren als ein Mannesarm, und die Brustschalen dieses Thieres sollen mehr als eine Elle breit sein.

Den hartschaligen Krustenthieren, den wohlgeschützten Muscheln und vielgestaltigen Schnecken, welche die Klippen und Untiefen bewohnen, stellen zahlreiche Fischarten nach, die durch ihr kräftiges Gebiß und ihre festen Schlundknochen befähigt werden, selbst eine solche Beute zu überwältigen. Es finden sich deshalb an diesen Stellen die Arten des Lippfisches (Labrus reticulatus, L. japonicus, L. rubiginosus), deren einige schön blau punktiert sind. Die dichten Tanghaufen gewähren ihnen in der Jugend selbst hinlänglichen Schutz vor dem häßlichen Pelor (Pelor japonicum, P. aurantiacum), der mit seinen weit hervorgequollenen Augen und dem schief verbildeten Kopfe aussieht, als sei er zertreten worden, und der durch die langen, sehr scharfen und mit gefährlichen Widerhaken versehenen Flossenstacheln das Abschreckende seines Außern noch vermehrt. Der Drachenkopf (Scorpaena neglecta), dem seine furchtbaren Wunden erzeugenden Stacheln den Namen des „Satan“ zuzogen, steht ihm an Häßlichkeit wenig nach. Während sich die Zunkerfische (Julis poecilepterus; siehe Abbildung S. 293) an die hartschaligen Muscheln und an die, den Seetang abweidenden Seeigel wagen, machen die buntgefärbten Seebarben (Mullus) Jagd auf die kleinern Krusten und weicheeren Mollusken und locken dieselben durch ihre fleischigen, Würmern ähnelnden Bartfäden herbei. Eine Art dieses Geschlechts (M. dubius) ist herrlich gelb und roth gestreift, eine andere (M. chrysopleuron) ist purpurn mit köstlichem Goldschimmer. Dabei ist das Fleisch der Seebarben sehr schmackhaft und die Thiere erhalten bei ansehnlicher Größe und starkem Bau ein ziemliches Gewicht. Noch geschähter ist das Fleisch des bräunlichen Fingerfisches (Polynemus plebejus), dem die weichen, langen und fadenförmigen Strahlen der Brustflossen seinen Namen verschafften und der leicht mit der Angel zu fangen ist.

An Schönheit und Farbenpracht werden die Seebarben noch weit von den Klippfischen (Chaetodon strigatus, Ch. modestus etc.) übertroffen, die um

Klippen und Untiefen, um Korallenriffe und Tangwälder in schnellen Schwankungen in Schwärmen ihr Wesen treiben. Mit Recht hat man sie die „Kolibris des Meeres“ genannt. Ihr seitlich plattgedrückter Körper zeigt einen fast scheibenförmigen, kreisrunden Umriss und funkelt in den lebhaftesten und buntesten Farben. Das reinste Roth, Blau, Gelb, Sammettschwarz kommt bei ihnen vor. Die einen zeigen dunkle Flecken oder Augenringe auf Goldgrund, die andern auf Silber. Ihnen ähnelt der Sonnenfisch (*Zeus nebulosus*), dessen Fleisch als besondere Leckerei gilt, der aber nur einzeln, gewöhnlich in den Meeresströmungen treibend, vorkommt.



Der Pelor.

Durch ihr massenhaftes Auftreten wird für den japanischen Fischer die japanische Makrele (*Scomber pneumatophorus*) wichtig. In noch größerer Ausdehnung wird der Fang des Thunfisches und der Sardellen getrieben. Von den weniger schmackhaften *Hosika*-Fischen (einer Sardellenart) fängt man mitunter solche Mengen, daß man sie als Düngemittel auf den Feldern und in den Gärten verwendet. Der japanische Thunfisch- und Sardellenfang kann in Bezug auf seine Großartigkeit sehr gut unserm Herings- und Kabeljaufang an die Seite gestellt werden. Nicht nur, daß förmliche Fischerflotten in eigens dazu eingerichteten Schiffen (*Katsuwa fune*) auf den Fang ausziehen, es sind auch in den Fischerdörfern eigene großartige Anstalten getroffen, die eingebrachte Beute zuzubereiten. Die Thunfische werden in Stücke zerschnitten, welche die Gestalt eines Weberschiffes haben und nach dieser Form auch *Katsufusi* genannt. Man kocht das Fleisch und trocknet es für den Handel, der sowol nach dem Innern des Reichs als auch nach China damit getrieben wird. Wie in einigen Gegenden Tibets es gebräuchlich ist, Briefe mit einem Tuche als Geschenk zu begleiten, so ist der Fisch mit den japanischen Vorstellungen so innig verschmolzen, daß man Briefen ein Stück getrockneten Fisch zufügt und letztern in erstern zierlich

einschlägt (s. S. 171), — eine stehende Erinnerungsformel daran, daß die Japaner ursprünglich nur ein Fischervolk seien.

Auch die *Holothurien* bilden einen geschätzten Artikel. Sie werden gleichfalls gefocht und getrocknet und unter dem Namen *Tripang* versendet. Beim Fange der schlüpfrigen *Tintenfische* (*Sepien*) bedient sich der Japaner einer sinnreichen Vorrichtung. Von dem Boote aus senkt er ein langes Seil aus Stroh auf den Meeresgrund, an welches er zahlreiche leere Schneckenhäuser einer großen Art Krullschnecke (*Buccinum*) gebunden hat. Die *Sepien* lieben es, sich vor ihren Feinden in solche Schlupfwinkel zurückzuziehen. Nach einiger Zeit hebt der Fischer die ganze Reihe wieder hervor und fördert die Thiere der Tiefe zu Tage.

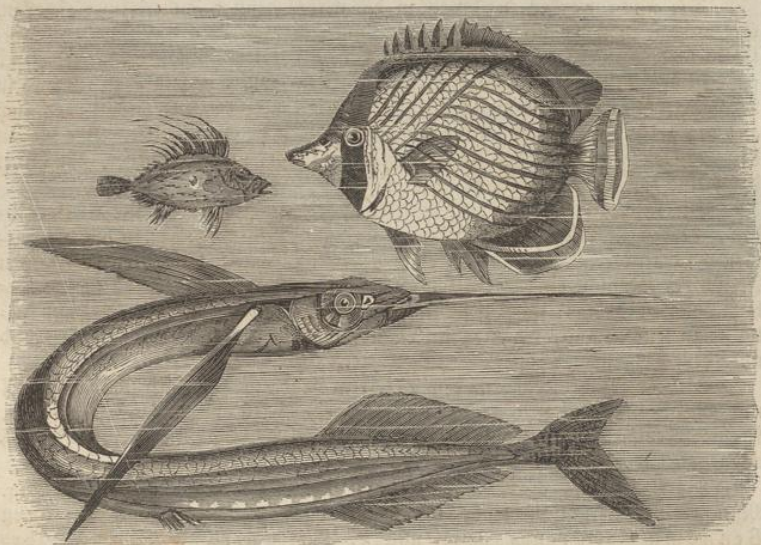
Von den Muscheln werden mehrere Arten verspeist. Die gewöhnlichsten sind eine *Venusmuschel* und eine Art *Messerschnecke*. Die Gehäuse, aus denen die berühmte *Muschelmosaik* der japanischen Lackarbeiten gefertigt wird, kommen von der *Awabi* (*Haliotes*), einer Art Seeohren, deren getrocknetes Fleisch als besondere Leckerei in Ruf ist und jährlich für ungefähr 2500 Thlr. an Werth nach China verschifft wird.

Eine reiche Menge Fischarten, oft von den sonderbarsten Formen sammelt sich an den Mündungen der Flüsse. Den einen behagt die hier vorhandene Mischung aus Süß- und Salzwasser, die andern gehen zeitweise in den Flüssen stromauf, um ihren Laich abzusetzen, noch andere sind des Fraßes wegen hier, welchen ihnen die Ströme zuführen. Der wohlbesetzte Fischmarkt der japanischen Städte zeigt mancherlei Seegethier, der dunkeln Tiefe entnommen, das für gewöhnlich dem Auge des Schiffers verborgen bleibt. Die breitgedrückten *Schollen* (*Platessa variegata*), *Buttfische* (*Rhombus myriartes*, *cinnamomum*, *grandisquama*), und *Sohlen* (*Solea zebrina*) finden ihres feinen Fleisches wegen bald Käufer, andere, wie der *Krötenfisch* (*Chironectes marmoratus*), der seinen Stachel Leib kugelig aufzublähen vermag und sich dabei auf den steifen Hinterflossen wie auf Füßen aufrichtet, der *Sternseher* (*Uranoscopus inermis*, *U. asper* etc.), der schwärzliche, blaugesäumte *Papageifisch* (*Scarus ovifrons*), der gelb und blau gefleckte *Spinnenfisch* (*Callionymus longicaudatus*) ziehen neben den *Seepferdchen* und *Seenadeln* ihrer Sonderbarkeit wegen die Aufmerksamkeit des Beschauenden auf sich.

Der schlammige Meeresgrund beherbergt auch die abenteuerlichen Gestalten der *Rochen* (*Pteroplatea japonica*), welche der Fischer der scharfen Schwanzstacheln wegen fürchtet. Auch einen elektrischen Fisch, den japanischen *Zitterrochen* (*Torpedo japonica*), besitzt das ostasiatische Küstenmeer.

Daß man mehrere Arten Seetang zur Speise sammelt, ist bereits in der Schilderung der *Ferry'schen* Reise erzählt. Eine derselben, *Tosaka* genannt, giebt einen gummiartigen Schleim, den man zum Leimen der Kettenfäden und zur Appretur bei Seidenzeugen, sowie zu mancherlei ähnlichen technischen Zwecken benützt. Aus einer andern Art, die man *Kanten* nennt, macht man ein erhärtendes Gelee, die sogenannten „*unächten Vogelnester*“, die in ansehnlicher Menge nach China verschifft werden. Man kocht gewöhnlich die dem Meere entnomme-

nen und gereinigten Tange zu einer dicken Gallerte und zieht dieselbe in lange Fäden aus ähnlich wie Nudeln oder Maccaroni. Die Holländer nennen dieselben Agar- Agar und brauchen sie in großen Mengen. Schon ein einmaliges Aufkochen ist hinreichend um den Agar- Agar in ein gleichmäßiges Gelee zu verwandeln. Häufig wirft man die trockenen zerschnittenen Stücke erst in die heiße Bouillon, sobald dieselbe auf den Tisch getragen wird. Dieselben erhalten dann das Ansehn von durchsichtigen Nudeln, sind sehr weich, gleichzeitig sehr nahrhaft und doch leicht verdaulich.



Klippfisch (oben rechts), Sonnentisch (oben links), Halbkieserhecht (unten).

In den Fischerdörfern herrscht gewöhnlich rege Thätigkeit. In der Umgebung der Hütten hat man schon in frühen Zeiten edle Kastanien (Die eingeführt sind) und Eichen mit eßbaren Früchten (*Quercus glabra*, *Qu. cuspidata*) gepflanzt, die eine nicht zu verachtende Zugabe zur täglichen Kost liefern und mit ihren weitausgebreiteten Kronen in der heißen Jahreszeit kühlenden Schatten gewähren. Die zahlreichen, für den Fischfang nöthigen kleinern und größern Fahrzeuge zimmert man aus dem Holze von Cedern, Tannen und Kampherbäumen, und da man die Verwendung des Theers nicht kennt, schützt man den Rumpf der Schiffe durch oberflächliches Verkohlen vor Wurmfraß. Das Tauwerk wird entweder aus Hanf oder aus den Fasern der Fächerpalme (*Chamaerops excelsa*), häufig auch bloß aus Reistroh hergestellt. Die Segel sind ent-

weder aus Rattun oder die Kleinern aus Binsenmatten. Die mehrerwähnten Regenmäntel, deren sich auch die, bei gutem Wetter fast nackten Fischer bedienen, bestehen ebenfalls aus den Palmenfasern.

Die Ainos der nördlichen Provinzen sollen sich in frühern Zeiten Anzüge aus Fischhäuten, auf denen die Schuppen befindlich waren, verfertigt haben. In jenen Gebieten, an den Küsten der Aëuten, kommt auch der nordische See-Löwe (*Otaris Stelleri*) vor, dessen Fleisch frisch, eingesalzen und getrocknet genossen wird und der sich mitunter in großen Schaaren beisammen findet.

Die Fische werden in Japan in der verschiedensten Zubereitung genossen. Sie werden ebenso häufig frisch gesotten und gebraten, als eingesalzen und getrocknet verzehrt. Der Thunfisch hält sich in gedörrtem Zustande jahrelang und fehlt in dieser Gestalt in keiner japanischen Küche. Wird er fein gerieben und in Wasser gekocht, so erhält man kräftige Suppe. Zahlreiche Gelees stellt man auch aus den getrockneten Seeschnecken und *Helothurien* (*Tripang*) her. Der Roggen des Thunfisches wird frisch eingesalzen und an der Luft getrocknet. Er bildet dann eine dem Caviar ähnliche Leckerei.

Die Fische, welche auf dem Markte in frischem Zustande keine Käufer finden, werden in öffentlichen Garlöchern und ähnlichen Anstalten in andern Formen verarbeitet. Die fetten See-Male geben in Gemeinschaft mit dem trocknen Fleisch der Haiische eine Art Fischbrot. Man säubert die Fische zu diesem Behufe von den Gräten, stampft sie in großen hölzernen Mörsern zu Brei und knetet sie zu Kuchen aus, die man an Bambusstäbe steckt, mit Del bestreicht und über dem Kohlenfeuer röstet.

Siebold erzählt, daß auf dem Markt in Jeddo während der Monate April und Mai des Jahres 1826 gegen 70 verschiedene Arten eßbare Fische, Krabben, Krebse, Sepien und andere Mollusken, sowie 26 Arten Muscheln zum Verkauf ausgedoten wurden.

Die Perlenfischerei hat in Japan eine nur untergeordnete Bedeutung. Man gewinnt Perlen aus einer Art *Stechmuschel* (*Pinna*), aus zwei Arten *Venusmuschel* (*Venus Sizimi* und *V. Tamaguri*) und aus einer *Dorschnecke* (*Haliotis tubifera*). Je nach der mehr gelben oder weißen Färbung unterscheiden die Japaner die Perlen in „Goldedelsteine“ und „Silberedelsteine“. Die Muschelthiere verzehrt man und die Perlen werden von den Aerzten oft als Heilmittel gegen Augenübel verordnet.