

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Die Insel Neufundland und der Stockfischfang

[urn:nbn:de:bsz:31-250681](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-250681)

## Die Insel Neufundland und der Stockfischfang.

Die Insel Neufundland ist die größte von denen, welche vor der breiten Mündung des St. Lorenzstromes liegen, der die ausgedehnte Provinz Kanada durchströmt und den großen nordamerikanischen Seen zum Abfluß dient. Sie wird vom fünfzigsten Grade der Breite durchschnitten, hat so ziemlich die Gestalt eines Dreiecks, und etwa tausend englische Meilen im Umfange. Die Küsten und manche Strecken im Innern sind felsig und steil, und die See macht viele Einschnitte bis tief ins Land hinein. Die Gesamtbevölkerung mag sich auf hunderttausend Seelen belaufen, wovon etwa zehntausend Franzosen, einige hundert Indianer, alle übrigen aber englischer Abkunft sind. Die Hauptstadt St. Johns liegt an der Ostküste und hat 18,000 Einwohner; es gibt aber auch noch manche andere gute Hafenplätze. Entdeckt wurde die Insel schon in den letzten Jahren des fünfzehnten Jahrhunderts, und seitdem oft von Engländern und Franzosen besucht, die mit den Eingeborenen Handel trieben, und bald auch auf den ungeheuern Reichtum von Fischen aufmerksam wurden, von denen das Meer in der Nähe der Insel, besonders auf der großen Bank von Neufundland, einer weithin sich erstreckenden Antiefe, wimmelt. Im Jahre 1609 gründeten die Engländer eine Niederlassung, der bald mehrere andern folgten. Jetzt befinden sich alle in einem recht gedeihlichen Zustande, und der Verkehr in den Hafenplätzen ist sehr lebhaft. Im Jahre 1841 liefen in denselben mehr als tausend große Seeschiffe ein, die kleineren Segel ungeachtet. Die Engländer beschäftigen beim Stockfischfange 30,000 Matrosen und zehntausend andere Arbeiter, und führen jährlich 140,000 Tonnen aus, besonders Stockfische, Makrelen, Häringe, Thran, Seehundsfett, Holz und etwas Pelzwerk.

Der Kaufmann, welcher in und mit Neufundland Handel treibt, hält sich auf der Insel nur so lange auf, bis er ein beträchtliches Vermögen erworben hat, oder

kommt auch wohl gar nicht hin, sondern läßt seine Geschäfte durch einen Bevollmächtigten versehen. Manche aber gewinnen die Kolonie lieb, und siedeln sich für immer an. Es gibt dort eine zahlreiche Menschenklasse, die man Mittelleute oder Pflanzer nennt. Diese Pflanzer aber heißen nur uneigentlich so, denn sie haben mit dem Ackerbau nichts zu thun. Die dritte Klasse wird gebildet durch die „Arbeitsbienen,“ nämlich die Fischer. Der Kaufmann gibt Schiff, Netz, Lebensmittel, kurz Alles zum Fischfange nöthige dem Pflanzer, der dann mit den Fischern Verträge schließt und den Fang beaufsichtigt.

Insgemein beginnt der Fischfang in der zweiten Woche des Juni. Die Boote werden, je nach ihrer Größe, mit zwei, drei, vier oder mehr Matrosen bemannt; sie sind meist ohne Verdeck, haben sogar zum Theil keine Segel, und manchmal sind bloß Knaben oder Mädchen ihre Ruderer. Denn Alles was auf Neufundland lebt und webt ist mit dem Meere vertraut. Sobald das mit allen nöthigen Geräthschaften, z. B. Angelhaken, Schnüren, Netzen und Köder versehene Boot eine geeignete Stelle erreicht hat, die oft unweit der Küste in einer der vielen Meeresbuchtungen liegt, dann wirft es Anker, und wirft die Schnüre aus. Sind Fische in Menge da, so ist die Arbeit schwierig und ermüdend. Der Mann muß die Angelschnur aufziehen, den Fisch, welcher sich festgebissen hat, losmachen, ihn ins Boot werfen, und neuen Köder befestigen, und diese Arbeit dauert ununterbrochen fort, bis das Fahrzeug gefüllt ist. An der Küste muß dann die Beute ausgenommen, gesalzen, getrocknet und verpackt werden. Zu alle dem ist große Aufmerksamkeit erforderlich. Der zum Trocknen ausgelegte Fisch muß oft mit den Händen umgewandt werden, und ist er gut, so wird er in Haufen gelegt, die rund sind. Ist der Fisch aufgeschnitten, oder gesplittet — auseinandergerissen — wie



man es nennt, so werden Leber und Zunge in einen besonderen Behälter gethan; der übrige Abfall wird als Dünger verwandt.

Der Kabeljau erscheint zur Laichzeit an den Küsten und Bänken, in Nordeuropa schon im Anfange des Jahres, bei Neufundland später. Die Menge ist so ungeheuer, daß man sie nicht mit Unrecht für ein Naturwunder erklärt hat; ihre Zahl übersteigt alle Zahlen, und um sie einigermaßen annähernd zu bezeichnen, ist schon gesagt worden, sie sei größer als jene aller Sterne am Himmel, deren doch Herrschel am Vorgebirge der guten Hoffnung sechs Millionen berechnete, die in einer Stunde vor seinem Fernrohre vorbeizögen. Das darf uns nicht in Erstaunen setzen, da der Kabeljau nicht weniger als vier Millionen Eier haben soll. Wenn sie von Norden nach Süden ziehen, so füllen sie oft die ganze, zweihundert Stunden breite Meeresstraße zwischen dem Nordkap und Grönland an, und dieser weite Raum ist oft zu eng für sie. Kommen sie dann dahin, wo das Meer breiter ist, so theilen sie sich; ein Theil geht nach den brittischen Inseln, ein anderer nach Amerika. Der Fisch gehört in die Gattung der Schellfische. Die Niederdeutschen, wozu die Holländer gehören, nennen ihn Kabeljau, die Hochdeutschen Bolch, die Dänen Kablag oder Lorsk (Lorsch), die Engländer Cod, Codfisch, oder auch Keeling. Bloß eingesalzen heißt er im Handel Laberdan. Die Isländer dörrn ihn an der Luft, und dann heißt er Stockfisch; fällt nasses Wetter ein, so wird er so gelegt, daß die mit Schuppen bedeckte Seite oben liegt, und dann heißt er Klackfisch; ist er an Stangen getrocknet Hängefisch. Die Norweger trocken den Laberdan, (den schon gesalzenen Fisch) auf Felsen, und dieser wird dadurch Klippfisch.

Wir haben schon bemerkt, daß aus der Leber Thran gesotten wird; die Gräten werden auch wohl zur Feuerung, und auf Island auch, gestampft, zum Futter für Schaafe und Kühe benützt; die Haut frist der Hund gern, die Köpfe sind der beste Köder beim Sardellenfange. Der Kabeljau ist ein höchst gefräßiges Thier; seine Leckerbissen sind die Häringe, deren Zügen er folgt,

und Taschenkrebse; und die Stärke seines Magens ist so bedeutend, daß er die verschluckten Fische in sechs Stunden verdauet. Er geht sehr leicht an den Köder, doch läßt er sich zur Laichzeit, wo er dicht an einander gedrängt schwimmt mit Fischgabeln stechen. Sonst ist die Angelschnur mehrere hundert Klaftern lang; an ihr hängen, ähnlich wie bei den Angelschnüren, womit man im Rhein fischt, an kurzen Fäden eine Menge Angelhaken mit Köder verschiedener Art; und die Fische beißen an, während die Matrosen herumrudern. Der Fang geschieht sowohl bei Nacht wie bei Tag.

Man sollte glauben, daß ein so großer, fetter Fisch, der Wochenlang ohne Salz unter freiem Himmel liegen bleibt, verfaulen müsse, denn das nordische Klima ist doch feucht. Aber in Norwegen ist im Frühjahr die Luft gewöhnlich kalt und rein; die dann wehenden Nordwinde treiben die Feuchtigkeit, welche die innere Ursache der Gährung und Fäulniß ist, aus; zur Zeit der Fischbereitung sind keine Schmeißfliegen vorhanden und kommen ja dergleichen, so werden sie durch die Strenge des Fischgeruchs abgehalten. In Norwegen trocknet man auch die wilden Gänse und andere Vögel im Winde, um sie beliebig statt des Brodes zu gebrauchen. In Neufundland dagegen, wo der Fang später beginnt, muß man die Fische salzen, sonst halten sie nicht. Der Stockfischfang ist eine wahre Wohlthat für die nordischen Küstenländer, deren Bewohnern er eine gesunde, nahrhafte und wohlfeile Speise liefert. Sehr bedeutend ist der Absatz in die katholischen Länder Europa's, wo der Stockfisch eine beliebte Fastenspeise ausmacht. Spanien allein hat einen Bedarf von fünf Millionen Centner. Der Fischer aus dem Norden tauscht seinen Bedarf an Waaren der südlichen Zone für das um, was ihm vom Meere so freigebig dargeboten wird. Aber beschwerlich ist der Stockfischfang in jenen rauhen stürmischen Meeren; er bildet aber auch die beste Schule für den Seemann, und die Erfahrung lehrt, daß auf den Kriegsschiffen immer jene Matrosen die kühnsten, kräftigsten und ausdauerndsten sind, welche ihre Schule in den Nebeln und Stürmen der Bank von Neufundland gemacht haben.



Landesbibliothek  
Karlsruhe