

Der Newyorker Fischmarkt.

Von Albert S. Gattschel.

Das Centrum des Fischhandels, von wo aus ganz Newyork und Umgebung mit frischen Fischen, Hummern, Krebsen und Schildkröten versorgt wird, heißt der Fulton-Fischmarkt und liegt dicht am Strande der Newyorker Bucht, beinahe anderthalb Kilometer von der Südspitze der Manhattan-Insel, auf welcher die „Empire City“ erbaut ist, in Nordostrichtung entfernt. Die Markthalle ist ein einschichtiges, in gefälligem Ornamentstile errichtetes Holzgebäude und dient fast ausschließlich dem Großhandel; sie bildet ein Rechteck von 60 m. Länge und 18 m. Breite und ist zwischen der belebten South-Strasse und dem offenen Wasser des East River an dessen Ausgange in die Newyork-Bucht errichtet. Ist auch dieser Markt lange nicht so populär, wie es Billingsgate in London mit seinen feinsten Händlern und fluchenden Fischweibern geworden ist, so lassen sich doch die hier abgeschlossenen Geschäfte bezüglich Manigfaltigkeit der Artikel und Größe des Umsatzes (etwa 2000 Zentner frischer Fische täglich) einigermaßen mit dem Umsatz des Themsemarktes vergleichen. Es setzt dies eine sehr beträchtliche Zahl von Fischern und Fischerbooten voraus, deren einziges Geschäft die Versorgung des Newyorker Marktes ist und die im Sommer von der Küste von Neuschottland bis zu der des Uferstaates Neu Jersey, im Winter aber noch südlicher kreuzen. Da die Fischerei zu den einträglichen Gewerbszweigen gehört (wie auch der Austerfang), so finden Tausende von Menschen dabei ihren Lebensunterhalt. Wir verbreiten uns hier nicht über die großen Fischereien auf den Neufundlandbänken und am Ausfluß des Lorenzstromes, die so oft schon Gegenstand internationaler Streitigkeiten und Verträge geworden sind (der neueste Vertrag zwischen Großbritannien und Amerika wurde vom 1. Juli 1873 ab auf 10 Jahre abgeschlossen), denn das Centrum dieser Fischereien ist nicht Newyork, sondern Gloucester in Massachusetts. Daher beschränken wir uns auf die Details der Lokalversorgung der Stadt Newyork und deren näherer und weiterer Umgebungen.

Die an den Küsten der langgestreckten Insel Long Island gefangenen Fische gelangen meist mit Eisenbahn nach der Stadt; doch die größten Mengen werden aus größerer Entfernung durch Dampfboote und durch die Fischerboote oder „Schmaden“ selbst zu Markte gebracht. Kommen die Fische nicht lebend zu Markte, so werden sie auf dem Boden des Bootes, mit Eisstückchen umringt, zusammengehäuft, beim Ausladen in Körbe geworfen und so in die Markträume befördert. Die Körbe werden an Haken über die unten zu beschreibenden „Cars“ bis an die Markthalle geschleppt, dort mittels Flaschenzügen zur Höhe der Verkaufsstände emporgezogen, dann durch die ganze Breite der Halle an die Stände befördert und daselbst ausgeleert. Wird aber die Waare lebend nach der Halle gebracht, so wird sie in etwas verschiedener Weise in Empfang genommen. Da die Hinterseite des Gebäudes unmittelbar an den East River, wo die Schaluppen landen, anstößt, so verfügt sich ein Bediensteter auf die hinter dem Gebäude befindliche breite Plattform, und von da auf diejenige Reihe von „Cars“, welche dem ankommenden Boote zunächst liegt. Diese Cars sind hölzerne, wenigstens 3 m. im Quadrat messende und durchweg gleichgroße Fischkästen, die bis zum Deckel im Salzwasser schwimmen und oben mit Charnierklappen versehen sind. Eine Anzahl solcher Kästen, bis zu acht, zehn oder zwölf, sind in einer Reihe an einander gekettet und der äußerste ist an der Plattform fest gemacht. Auf diesem schwankenden Pfade bewegen sich nun die Markthelfer sorglos hin und her, gehen nach den Booten und praktizieren die lebenden Fische aus denselben in die geöffneten Fischkästen, wo dieselben bis zum Verkaufe belassen werden. Ebbe und Flut haben durch Seitenöffnungen freien Zugang in das Innere dieser „Cars“.

Der Fulton-Fischmarkt liegt zwar nicht in einer der fashionablen, doch in einer der belebtesten, interessantesten und zugleich ältesten Gegenden der Stadt. Ihm gegenüber befindet sich der Fulton-Viktualienmarkt, wo ein außerordentlicher Reichtum von allen Obst- und Fruchtarten, Küchengewächsen, Fleischwaaren, Austern und allen erdenklichen Delikatessen den ganzen Tag hindurch Tausende von Käufern anzieht. Unweit davon liegt das nicht des besten Rufes genießende Matrosenquartier, dann folgen Lagerhäuser, große Zuckerraffinerien, mehrere nach der Nachbarstadt Brooklyn hinüberführende Dampfzähren, worunter eine, die Fulton Ferry, täglich

über 30,000 Menschen von dem einen Ufer ans andre und wieder zurückpedirt. In nächster Nähe erhebt sich auch der „Thurm“, d. h. Brückenpfeiler der kolossalen Projektbrücke über den East River, die nahezu anderthalb Kilometer lang und so hoch werden soll, daß große Schiffe unter ihr hinwegfahren können, an der aber seit November 1873 nicht mehr gearbeitet wird, weil sich die unfähigen Verwaltungsbehörden beider Nachbarstädte nicht über die Beschaffung der weiteren Baukosten einigen können. Freilich sind schon ungeheure Summen für den Bau verausgabt! Beide Pfeiler, der Newyorker sowohl, als der beinahe vollendete, über 60 Meter emporragende Brooklyner, gaffen sich gegenseitig unzufrieden an, dastehend als „ein Monument von unserer Zeiten Schande“.*)

Um zu unserer Markthalle zurückzukehren, so hat dieselbe auf der Stadtfrent und Hinterfront 18 Eingänge, jeden mit einem der Verkaufsstände und einem Lagerraum für leere Gebinde im ersten Stockwerke korrespondierend. Ueber jedem der hohen Eingänge prangt an der Stadtfrent in großen Goldlettern die Firma des Händlers und unterhalb des mittlern und höchsten der drei Giebel figurirt die Inschrift: „Fulton Ferry Wholesale Fish Market“. Die Verkaufshalle besitzt etwa 5 Meter Höhe und läuft gegen die Wasserfront in kleine Verschläge aus, die zu Comptoirs benutzt werden. Von der Decke der Halle hängen die Aufzüge herunter, welche zur Hinauf- und Hinabbeförderung von leeren Kisten, Fässern, Säcken und dergl. benutzt werden.

Da Fische bei der oft außerordentlichen Hitze des Newyorker Sommers sehr bald trotz Kühlung und Eis der Verwesung anheim fallen, so übernehmen in dieser Jahreszeit die Besitzer der Stände meist keine Verantwortlichkeit ihren Lieferanten gegenüber, alles ihnen Zugestellte abzusehen, sondern lassen sich die Sendungen bloß konsigniren. Sobald aber die kalte Jahreszeit eintritt, so machen die Händler auf eigenes Risiko fixe Bestellungen. Dennoch treffen nicht selten auch im Winter noch Kommissionsendungen am Markte ein. Um den Fisch den Kunden in möglichst frischem Zustande zu überliefern, beginnen die Verkäufe schon in der Kühle der Morgenstunden. Um daher den Markt rechtzeitig zu versehen, treffen die Boote schon kurz nach Mitternacht ein und werden sofort ausgeladen, damit der Händler Umfang und Qualität der ihm zu Gebote stehenden Waare genau übersehen kann und noch Zeit erübrigt, seinen Vorrath durch andere Fischsorten zu ergänzen, wenn Aussicht da ist, sie abzusehen. Oft findet gegenseitiger Umtausch von Fischsorten zwischen zwei Händlern statt, welche glauben, ein allzu großes Quantum der einen auf Lager zu haben. Der Moment, wo der Fischhändler sein Inventarium vervollständigt, ist auch derjenige, wo der Markt am besten mit Fischen aller Art besetzt ist und daher dem Besucher am meisten Sehenswürdiges darbietet. Von Seefischen sieht man zur Sommerszeit auf den breiten Behältern ausgestellt den Schellfisch, Flunder, Stockfisch, Breitfisch oder Bonito, Stint, Kaul- und Seebarsch, die Heilbutte und verschiedene Sorten von Aalen und Makrelen. Viele der vorhandenen Süßwasserfische legen die lange Eisenbahnreise vom Huron-, Michigan-, Erie- und selbst vom Obern See bis Newyork in Kühlapparaten zurück, die in eigens zu diesem Zwecke bestimmten Eisenbahnwagen befördert werden (Diamond-Refrigerator-Waggons). Solche Fische, meist den schmachtendsten Forellensorten angehörend, sehen so frisch aus, als ob sie wenige Kilometer von Newyork gefangen worden wären und erzielen sehr hohe Preise. Doch sind diese Sendungen meist an Spezialverkäufer gerichtet, die sie schon zum voraus für bestimmte Kunden bestellt haben, sie kommen daher auch selten auf den allgemeinen Markt.

Wenn in früher Morgenstunde ein Besucher den Fulton-Markt betritt, so bieten ihm die schuppigen Bewohner der Tiefe mit ihrem bunten Farbenspiele im grellen Gaslicht einen überraschenden Anblick dar. Weit weniger anziehend sehen dagegen die Händler und ihre emsigen Markthelfer aus und ist das Geschäft zur Zeit nicht ge-

*) Wir verweisen in Bezug auf die Lage Newyork's auf den Artikel „Newyork“ in Jahrgang III, Seite 23-26 unserer Zeitschrift, wo auch ein skizzirter Plan der Stadt Newyork zu finden ist, in Bezug auf Eisgewinnung und Eishandel aber auf den Artikel „der Eishandel im Hudsonstrome“ in Jahrgang IV, Seite 264. 265.