

# Leipziger Tageblatt



und  
Anzeiger.

N 274.

Dienstag, den 1. October.

1839.

## Der Hering.

(Fortsetzung von Nr. 269.)

Die Holländer verfertigen die Neze zum Heringsfange aus einer groben perlsichen Seide, und sichern denselben dadurch eine Dauer von drei Jahren, wenn ein aus hanfenem Garne bereitetes Netz nur ein Jahr aushält. Durch den Rauch angezündeter Späne werden sie geschwärzt, damit der Fisch nicht durch die helle Farbe der Neze verschreckt werde. Die Maschen an einem solchen 100—1200 Schritte langen Neze sind weit, damit die kleinen Fische durchschlüpfen und ungehindert laichen können. Oberwärts werden diese Neze mit leeren Tonnen in die Höhe und unterwärts mit Steinen im Grunde gehalten. Sie werden des Abends ausgeworfen und des Morgens mit der Winde wieder eingezogen. Da die Heringe, wie andere Fische, dem Lichte nachgehen, so werden, um sie anzulocken, Laternen ausgehängt. Auf Einem Zuge werden zuweilen 130—140,000 Heringe gefangen. Daher braucht man denn wohl zum Herausziehen und Aufwinden des Netzes drei Stunden.

In welchem Jahre der erste Hering in unser Vaterland, obgar noch Leipzig gekommen sei, das berichtet uns weder eine Chronik, noch eine Handelsgeschichte. Aus den zuletzt erwähnten Schriften erfahren wir nur, daß in frühern Jahrhunderten die Anwohner der Ostsee den Heringshandel getrieben haben sollen. Anderson (Bürgermeister zu Hamburg um das Jahr 1723) berichtet in seiner Geschichte des Handels II. S. 557, daß man die ersten Spuren vom Heringshandel im Jahre 1195 finde, in welchem die Stadt Nador 24,000 Heringe an die Krone habe liefern müssen. An der pommerschen Küste, wohin der Zug der Heringe bis ins 13. Jahrhundert gegangen sein soll, sollen sie zuweilen in so gedrängten Schaaeren sich eingestellt haben, daß sie mit den Händen aufgefangen werden konnten. Chroniken, deren Nachrichten jedoch keineswegs verbürgt sind, lassen im Jahre 1124 schon einen ganzen Wagen voll frischer Heringe für einen Denar (vielleicht 1 Gr. 4 Pf. nach unserm Gelde) verkauft worden sein. Sie berichten auch, um das Jahr 1280 und ff. sei eine so „wohlfeile“ Zeit auch in unserm Vaterlande gewesen, daß man eine Mandel Eier und acht Heringe für denselben Preis gekauft habe. Da diese Fische außerhalb des Wassers sehr schnell sterben, so werden jetzt nur wenige, aber noch an demselben Tage, an welchem sie gefangen wurden, frisch, sondern alle eingesalzen verspeist. Spuren vom Einsalzen dieser Fische scheinen sich schon im 13. Jahrhunderte zu finden. Bloch vermuthet, daß diese Einsalzungsart die, nur zur Zubereitung der Bücklinge oder Bücklinge ausreichende, rothe Einsalzung gewesen sei. Die Kunst, Fische einzusalzen, soll nach Oken schon den alten Aegyptern bekannt gewesen sein; und in England habe man schon im

Jahre 1273 Heringe eingesalzen. Unter den Handelsartikeln der Leipziger Kaufleute im 12. und 13. Jahrhunderte werden in den Chroniken, neben Pfeffer, Luchern, französischen und ungarischen Weinen, auch Heringe als Handelsartikel erwähnt. Von der pommerschen Küste sollen sich diese Zugfische (die vielleicht dort zur Laichzeit gestört wurden, und also wie die Vögel den Ort meiden, wo sie im Brüten gestört werden) an die schottische gezogen haben, wodurch den Dänen und Norwegern ein bedeutender Handelsgewinn zugeflossen sei. Der König von Dänemark, Erich VI., räumte auch im 13. Jahrhunderte den Hamburgern einen Strich Landes auf der Insel Schonen ein, auf welchem sie während der Heringsfischerei und der sogenannten Heringsmesse ihre Buden aufschlagen durften.

Zuweilen erschienen die Heringe an der Nord- und Ostsee zu gleicher Zeit. Um das Jahr 1313 sollen sie sich an der norwegischen Küste wieder so häufig eingefunden haben, daß sie mit den Händen aufgegriffen werden konnten. Es kamen daher einige tausend Schiffe zum Ankauf derselben hier zusammen. Das Ufer und die umliegenden Inseln waren mit zahllosen Fischerhütten besetzt. Selbst der Adel, welcher zum Handel mit eingesalzenen Heringen Privilegien zu erhalten gewußt hatte, und die angesehensten nichtadeligen Kaufleute hatten am Strande zum Theil Prachtgebäude aufführen lassen. Von den Slaven oder Wenden, und später auch von mehreren hanseatischen Städten wurden die Heringe zur See von den Sachsen, und in der folgenden Zeit auch von den Märkern, zu Lande weiter gefördert. Später begann der Heringsfang an den Küsten Schottlands und Englands, wo noch jetzt holländische Heringe gefangen werden. Von vorzüglicher Güte sind in der Nordsee — magerer dagegen sind die in der Ostsee (wo sich der eigentliche Hering jetzt nur sparsam findet) gefangenen, welche Strömlinge oder Strandheringe genannt und welche hier in großer Anzahl gefangen werden.

Um die Heringszubereitung und um den Heringshandel hat sich ein unbestreitbares Verdienst ein Mann erworben, der eine verbesserte Kunst, die Heringe einzusalzen, versuchte, welche später von seinen Landsleuten mehr vervollkommen worden ist. Schade nur, daß man weder den Namen dieses Mannes, welcher die Fruchtbarkeit der Heringe, wie Funke mit Recht behauptet, erst zum wahren Segen für uns machte und zugleich damit einer halben Million Menschen Nahrung gab, diplomatisch genau, noch die Zeit der Erfindung dieser verbesserten Einsalzmanier chronologisch genau angeben kann. Sonst könnte man in unserer im Denkmalwesen sich überbietenden und die materiellen Interessen nicht hintenanzehenden, sondern vielmehr mit Einsicht und Sorgfalt pflegenden Zeit auf eine Subscription zu einem Denkmal dieses Mannes antragen.

Er soll ein Landmann aus Bieroliet in Flandern gewesen sein,