

# Leipziger Tageblatt

und

## Anzeiger.

N<sup>o</sup> 275.

Mittwoch, den 2. October.

1839.

### Bekanntmachung.

Die Beiträge, welche die die hiesigen Messen besuchenden Fremden von ihren Mietthen zu dem städtischen Kriegsschulden-Eiligungsfonds zu entrichten haben, sind von denselben für die bevorstehende Michaelismesse bis spätestens

Mittwoch, den 2. Octbr. d. a.

in der Reichsstraße über den Fleischbänken eine Treppe hoch (Eingang zur Stadtsteuer), befindlichen Einnahme und zwar in demselben Verhältnisse, wie in den vorhergegangenen Hauptmessen abzuführen.

Leipzig, am 25. Septbr. 1839.

Der Rath der Stadt Leipzig.  
D. Deutrich.

### Bekanntmachung.

Die hiesigen Grundstücksbesitzer und deren Stellvertreter werden hiermit erinnert, die vorgeschriebenen Mietveränderungsanzeigen für den Termin Michaeli d. J. sowohl wegen einheimischer, als wegen Meßvermietungen, oder dafern dergleichen nicht vorgefallen, dießfallsige Vacattheine zu Vermeidung der geordneten Strafen, ungesäumt an die Einnahme des städtischen Kriegsschulden-Eiligungsfonds in der Reichsstraße über den Fleischbänken eine Treppe hoch (Eingang zur Stadtsteuer) abzugeben.

Leipzig, am 25. Septbr. 1839.

Der Rath der Stadt Leipzig.  
D. Deutrich.

### Der Haring.

(Fortsetzung und Beschluß.)

Alle vor Sonnenaufgang gefangene müssen vor Sonnenuntergang ausgenommen, sortirt und verpackt sein. Die noch lebenden Heringe werden nach Lenz zuerst gefakt, d. h. Eingeweide und Kiemen werden herausgenommen; sodann in eine starke Lake von Boisalz (Seesalz) getegt und nun in eichene Tonnen gepackt. Auf dem Festlande nimmt man sie wieder heraus und legt sie schichtweise (gute und schlechte besonders) in eichene Tonnen, wobei zwischen jede Heringsschicht Boisalz gestreut wird, welches sich in Heringlake verwandelt. Jede Tonne wird nach der verschiedenen Güte der in derselben befindlichen Heringe mit besonderen Zeichen versehen. Eine Tonne von der guten Sorte kostet zwischen 30—40 Thlr. Diejenigen Heringe, welche bei einem ergiebigen Fange zwei Nächte in der Luft oder in der Lake blieben, werden Heringe von zwei Nächten, die bessern dagegen, welche nur 12—16 Stunden in der Lake verweilen, Heringe von einer Nacht genannt. Diese Art der Zubereitung heißt: das weiße Einsalzen. Bei dem rothen Einsalzen läßt man die Heringe 24—48 Stunden in der Lake, dörrt und räuchert sie dann, mit den Köpfen an hölzerne Presse gereiht, als Bücklinge (Bücklinge, Picklinge) in besonders dazu erbaueten Öfen, davon jeder 12,000 Stück faßt. Ganze Wagen voll solcher geräucherter Fische sendt die Insel Rügen auch jährlich nach Leipzig. Uebrigens unterscheidet man im Handel: Hohlheringe oder Schorenheringe (nach Olen von: Geschossen), das sind solche, welche schon im Frühlinge getaucht haben und welche von geringerem Werthe sind; Vollheringe, welche noch mit Milch oder Roggen angefüllt sind, und welche im Herbst getaucht haben würden. Die zuerst gefangenen werden (nach Krünig) Maiken, Maja-

ken (Mädchen oder Jungfer-Heringe), der Ausschuß der Heringe wird Heringswrack\*) genannt.

Sobald die ersten Heringe von der See in Amsterdam angelangt sind, erblickt man eine zahllose Menschenmenge an dem berühmten Stadthause, an dessen hoher grauer Thurmespitze das Bildniß eines vergoldeten Heringes zu schauen ist, zum Zeichen, daß die neu angekommenen Heringe hier ihren ersten Aufenthalt nehmen. Die drei ersten neuen Heringe bekommt der König.

Bei der Ankunft des ersten Heringesjägers wird von reichen Privatpersonen aus Liebhaberei oft ein guter Milchhering mit 100 Gulden und noch theurer bezahlt. Ueberhaupt werden in den drei ersten Wochen nach der Fangzeit die Heringe, als etwas Neues, durch Jachten nach den Häfen gesendet, und von dort aus, als neue holländische Heringe, eiligst durch die Posten allerwärts hinverbreitet.

Auch nachdem die Engländer den Heringfang seit der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts zu treiben angefangen hatten, ist doch den Holländern, als den Begründern dieses Handels im Großen, bei welcher diese Fischerei schon ein Jahrhundert früh begann, die Quelle des aus der Heringsfischerei fließenden Reichthums geblieben. Vom Jahre 1614 führten sie 74,000 Lasten aus, welche auf 1,517,000 Pfd. Steerl. geschätzt werden, und seit dem Jahre 1667 sollen 800,000 Menschen aus Holland und Westfriesland bei diesem Fange beschäftigt gewesen sein. Wie viel Böttcher werden nur durch die jährlich erforderlichen Heringstonnen, von welchen keine wieder zurück kommt, in Thätigkeit und Bro:verdienst gesetzt! Becker theilt eine Anekdote mit, einen kleinen Streich erzählend, welcher ein Pariser Kaufmann — Portais — durch Aufkauf aller neuen Tonnen der Amsterdamer Kaufleuten spielte, welche ihm

\*) Wahrscheinlich ist aus diesem Worte das noch jetzt in der gemeinen Volkssprache vorkommende Wrack oder Prack (etwas ganz Schlechtes, Werthloses bezeichnend) hervorgegangen.