

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Fischerei der Provinz Brandenburg.

Fischerei der Provinz Brandenburg.

(Aus den Sammelkästen des Märkischen Provinzial-Museums.)

(Vgl. Brandenburgia IV, 177—182 u. 202—206; VII, 193—199.)

(Fortsetzung.)

13. **Luxus-Fischware und deren Preise in Berlin** um die Wende des 18. zum 19. Jahrhundert nach damaligen Zeitungs-Annoncen.

In der Spenerschen Z. vom 30. Dez. 1800 werden u. a. offeriert:

Frische engl. Austern, geräucherter Rheinlachs Pfund 1 Thl. 8 Gr., ordinärer Lachs Pfund 10 Gr., Speckbücklinge à Dutzend 12 und 15 Gr. Fette frische Dorsche zu 6, 8, 10, 12, 14 Gr. Frischer Silberlachs à Pfd. 8 Gr. Frische hollsteinsche Austern à 1000 Stück 3 Thl. 16 Gr. Inmargonirte (? marinierte) Muscheln à 100 Stück 16 Gr. Am 22. Dez. wurden offeriert: Frischer Russischer Kaviar, das Fässel 1 Thl. 8 Gr. Grosse frische Brabantter Sardellen, das Pfund 12 Gr. Auch geräucherte Sprotten sind feil. „Pommersche Neunaugen in Ein- und Zwei-Schockfässern und Dorschfische (dieser Fisch ist angenehm wie Zander).“ Am 11. August wurden „neue Emdener Heringe“ offeriert Am 28. des nächsten Monats erfolgte hierzu folgende Bekanntmachung: „Da der diesjährige Heringsfang der Emdner Heringsfischerei-Kompagnie nicht besonders ergiebig ausgefallen; so ist von jetzt an bis zum künftigen Sommer die Ausfuhr der Emdner Heringe aus der Kur- und Neumark, dem Herzogthum Magdeburg und dem Fürstenthum Halberstadt nach dem Auslande und den übrigen Königl. Provinzen verboten worden; welches dem Publikum zur Nachricht und Achtung hierdurch bekannt gemacht wird. Berlin, den 28. September 1801. Königl. Kurmärk. Kriegs- und Domänenkammer.“ Mit solchen etwas gewaltsamen Mitteln suchte man vor 100 Jahren gemeinnützigen Unternehmungen unter die Arme zu greifen. Die Emdener Heringsfischerei ist bekanntlich trotzdem zu Grunde gegangen und erst in den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts durch den Deutschen Fischerei-Verein wieder belebt worden.

In der Voss. Z. vom 1. Jan. 1801 wird frischer russischer Kaviar à Fässchen 20 Gr., fr. Dorsch à 4 und 6 Gr. das Stück, eingesalzener Dorsch à 5 Gr. das Pfund angezeigt. Am 6. Jan. „aufrichtiger russ. Kaviar in Kruken à 1 Thlr. „die halbe 12 Gr.“. Am 8. Januar: „Frische Engl. Austern das Hundert 3 Thlr. 16 Gr., ausgestochene 2 Thlr. Geräucherter Rheinlachs à Pfund 1 Thlr. 4 Gr. Der Koch Pankow in der alten Leipzigerstrasse No. 2 zeigt an: „Da sich viele Liebhaber zu Hühner-Pasteten mit Austern gefunden haben, so finde ich es nothwendig, den Preis zu bestimmen, nemlich auf einem Teller mit 12 Stück Austern 1 Thlr. Auch sind kleine Pasteten à Dutzend 12 und 6 Gr. zu haben. „ — 17. Jan.: „Gut behandelte und geräucherte neue Emdner Heringe“. Deshalb interessant, weil das Räuchern der Nordsee-

heringe später ganz eingegangen und erst neuerdings wieder versucht worden ist. „Geräucherter Elblachs à Pfund 9 und 10 Gr., in halben Lachsen.“

Am 20. Jan. werden ausboten frischer Silberlachs à Pfd. 8 Gr. sowie geräucherte Schnäpel (*Coregonus oxyrhynchus*). Am 22. Januar Pommersche Neunaugen in Zweischockfässern. Am 27. Januar Geräucherte „Schnäpeln“ und Sprotten. Neue Sardellen à Pfd. 10 Gr.

Am 15. Jan. 1799 werden offeriert: „frische ausgestochene Austern, à Hundert 3 Thlr. 8 Gr., Caviar, à Fässel 1 Thlr., marinirte Muscheln, Sprotten“. „Frischer Salzdorsch, so noch angenehmer als Zander ist, à Pfd. 5 Gr.

Am 26. Juni wird wiederholt frischer Klippfisch angeboten. In der Spenerschen Zeitung vom 29. Nov. 1800 werden offeriert: „Frische Englische und Holländische Austern à 3½ Thlr., geräucherter Rheinlachs Pfd. 1½ Thlr.“.

Berlin, 1. Jan. 1901.

E. Friedel.

14. **Grüne Heringe.** Unter grünen Heringen versteht man in Berlin und anderen Orten der Mark die frischgefangenen Heringe aus der Ostsee die früher nicht angesalzen wurden, jetzt aber nach schwedischem Vorgange angesalzen werden, wodurch sie sich längere Zeit erhalten, aber an Zartheit verlieren. Diese Heringe werden seit unvordenklichen Zeiten bei den Grünkramhändlern viel mehr als bei den eigentlichen Fischhändlern verkauft. Vgl. Michas Mitteilung in der Brandenburgia VI. 1897, S. 432. Deshalb ist die Meinung verbreitet, der Name grüne Heringe stammt von den Verkaufsstätten der Grünkramhändler her. Das ist aber irrig, die Bezeichnung „grün“ kommt für Fisch schon seit Jahrhunderten vor und bedeutet nur soviel als frisch. Die Franzosen brauchen das Wort genau in demselben Sinne, sie sagen z. B. cabilland vert d. h. grüner Kabliau (frischer Kabliau) im Gegensatz zu den getrockneten oder geräucherten Kabliaus. Vgl. z. B. den Aufsatz „die Fischerei in Frankreich“ in Mitteilungen des Deutschen Seefischerei-Vereins B. XVI, März 1900, S. 83.

Übrigens spricht man auch von grünen Aalen bei uns. Brandenburgia VI, S. 432.

E. Friedel.

15. **Krebspest.** Nachdem die vor ca. 10 Jahren auch in den brandenburgischen Gewässern verhängnisvoll gewordene Krebspest nahezu erloschen schien, tritt sie hier und da wieder auf, wahrscheinlich durch von ausserhalb bezogene Be- und Ersatz-Krebse. Der erfahrene Fischereibesitzer Mahnkopf-Spandau teilte im Brandenb. Fischerei-Verein mit, dass im grossen Rheinsberger- und in einem benachbarten See im August 1898 die Krebsbestände vernichtet worden seien.

Berlin, Dez. 1899.

E. Friedel.

16. **Maränen.** Auf dem Berliner Fischmarkt erscheinen die Maränen zweimal im Jahr erstlich etwa zwischen 15. November und 1. Dezember und zweitens zwischen ungefähr 15. Februar und 15. März auf dem Markt.

In den vierziger und fünfziger Jahren waren die grossen Maränen des Madui-Sees in Pommern (*Coregonus*) nahe der brandenburgischen Grenze in Berlin so verbreitet, dass Verkäuferinnen in den Strassen der Hauptstadt umherzogen und den Fisch mit einem eigentümlichen „cri de Berlin“*) ausriefen „kauft Madui-Marän! Marän! Auch die kleinen Maränen, die plötzlich in Menge nach grossen Fischzügen in den Tiefseen der Mark auf dem Berliner Markt erschienen (*Coregonus albula*), wurden derartig ausgerufen. Der verstorbene Pächter des Berliner Ratskellers, Frieske, hatte einen Anteil an dem Fischereiertrag des Maduisees und pflegte im Frühjahr der siebziger Jahre die herrlichen grossen Madui-Maränen auf der Speisekarte zu haben. Seitdem scheint dieser Fisch wieder aus Berlin verschollen zu sein, wenigstens habe ich ihn nicht wieder antreffen können. Aus dem Pulssee und anderen Tiefseen der Neumark kommt ab und zu die von Professor Dr. Peters zuerst festgestellte Pracht-Maräne (*Coregonus generosus* Peters*) auf den Berliner Fischmarkt. Während die in diesem Winter in Berlin häufige kleine Maräne so zart wie ein frischer Hering oder eine Bachforelle ist, steht die Pracht-Maräne dem Geschmack nach in der Mitte zwischen der kleinen Maräne (*C. albula*) und der Edel-Maräne des Madui. In diesem Winter erscheinen in der Central-Markthalle auch russische Maränen zum Verkauf. Die tiefsten Seen der Grafschaft Ruppın liefern im übrigen oftmals die kleine Maräne nach Berlin.

Berlin, den 6. März 1900.

E. Friedel.

17. **Welsfang.** Aus dem Landkreise Landsberg a. W., 28. August 1896. (Nm. Ztg.) Ein Fischfang von grösster Seltenheit wurde in der Nacht vom Sonntag zum Montag von dem Fischer Hartwig aus Fichtwerder in der Warthe gemacht; er fing einen Wels im Gewicht von 100 Pfund. Der Wels hat eine Länge von 2 Meter. Der von oben nach unten zusammengedrückte Kopf ist $\frac{1}{2}$ Meter breit. Der Fischfang auf der Warthe steht jetzt in vollster Blüte. Fast täglich fangen die Fischer hier vier bis sechs Lachse im Gewichte bis zu 40 Pfund.

18. **Fischsterben in der Spree.** Wie bereits gemeldet, wird seit Sonnabend Abend ein gewaltiges Fischsterben in der Spree beobachtet. Zum Glück sind es, wie uns geschrieben wird, meist nur wertlose Weissfische, Güster, Ucklei, Plötzen und Rotaugen. Das Fischsterben tritt fast regelmässig nach heftigen Gewittern, sobald diese von gewaltsam herabstürzenden Wassermassen begleitet sind, auf. Man ist vielfach geneigt, Wasser-Blitzschläge die Schuld beizumessen, wohl ohne rechten Grund, da dergleichen Blitzschläge erst noch nachzuweisen bleiben und doch nur in einem verhältnismässig kleinen Umkreis wirken könnten. Ebenso kann die ebenfalls als Mitschuldige angerufene gewitterschwüle, sciroccoartige Luft keine genügende Erklärung bieten. Letztere dürfte vielmehr fast ausschliesslich in der plötzlichen, gewaltsamen und durch fast den ganzen

*) Vgl. Les Cris de Berlin, Berliner Strassenausrufe Brandenburgia V. 1896/97, S. 273.

Wasserlauf innerhalb der Grossstadt erfolgenden Zufuhr von Schmutz und Schmutzwasser in das Flusswasser und die Schiffahrtskanäle zu suchen sein. Während der jetzigen trockenen Jahreszeit haben sich grosse Mengen von Staub u. dergl. angesammelt, die der Platzregen ins Wasser spült, ebenso ergiessen die Notauslässe der Kanalisation gewaltige Wassermengen, welche vielerlei Unrat enthalten. Diese Massen kleben sich an die Kiemen der Fische, erschweren den Atmungsvorgang und bringen die zarteren Fischarten, insbesondere die jugendlichen Individuen, zu einem raschen Absterben.

Berl. Tagebl. 26. Juli 1893.

19. **Der Fischbestand der Oberspree** hat sich in diesem Jahre infolge der durch die Gewerbe-Ausstellung hervorgerufenen ganz bedeutenden Steigerung des Dampferverkehrs in bedenklichem Masse vermindert. Allerdings ist zwischen Köpenick und Stralau der Fischreichtum schon längst von Jahr zu Jahr geringer geworden, weil der Dampferverkehr fortgesetzt überhaupt mehr und mehr zugenommen hat, und es hierdurch den Fischen auf jener Strecke vor allem ganz unmöglich geworden ist, zu laichen. Noch niemals aber ist die Fischerei und besonders der Aalfang, auf der Oberspree, vornehmlich jedoch bei Stralau, so wenig ergiebig gewesen, wie in diesem Jahre. Die Aalkörbe werden von den Dampferwellen unausgesetzt hin- und hergeschaukelt, sodass die Tiere nicht hineingehen. Infolgedessen sind denn auch in diesem ganzen Sommer, trotzdem die Hauptmonate Mai und Juni für die Fischerei sonst sehr günstig waren, bei Stralau kaum soviel Aale gefangen, wie im vergangenen Jahre in einer einzigen Nacht.

Post, 6. Aug. 1896.

20. **Maränen.** „Sämtliche drei Seen (bei Lindow: der Wutz-, Vielitz- und Gudalak-See) sind reich an Fischen aller Art, der Vielitz-See zeichnet sich insbesondere durch den Fang des feinen Zanders aus; die beiden anderen enthielten noch zu Anfang dieses Jahrhunderts Muränen, welche inzwischen ausgestorben sind.“ Fromme: Aus der Vergangenheit von Stadt und Kloster Lindow. 1884. S. 26.

Hier ist, wie so häufig, die Muräne, ein Raubfisch des Mittelmeeres mit unserer zu den Salmoniden gehörigen Maräne verwechselt. Vergl. das von mir diesbezüglich Gesagte bei Besprechung des Buchs „Der Werbellin“ von Dr. H. Böttger in dem Bericht über die Brandenburgia-Sitzung vom 29. Nov. 1899 unter A. 14. — Im vorliegenden Falle handelt es sich um die sehr schmackhafte kleine Maräne (*Coregonus albula* L.). Vergl. auch No. 13.

E. Friedel.

21. **Eine merkwürdige Fischliebhaberei Friedrich Nicolais** wird in den „Jugenderinnerungen von Gustav Parthei“ (Berlin 1871) Bd. I, S. 46, berichtet.

Ein Lieblingsgericht des Grossvaters (Friedrich Nicolais) war eine kleine grätenreiche Fischart von den Berliner Stäkerlingen. Diese mussten in jeder Woche wenigstens einmal vorkommen.

Parthei möge mir verzeihen, wenn ich diese Angabe zoologisch wie kulinarisch anzweifle. Der Stichling (*Gasterosteus aculeatus* L.)

berlinisch „Stekerling“ (d. h. „Stacheling“) genannt, ist so abscheulich hart, grätig und gefährlich stachelig, dabei so fleischlos, dass man ihn wohl niemals verzehrt. Er kommt in der Spree auch nicht innerhalb Berlins in solchen Schwärmen vor, wie der Yklei (*Alburnus lucidus* L.), der allerdings seine Geschmacksliebhaber, besonders unter der angelnden Jugend hat, sonst auch nur ein verschmähtes „Armeleuteessen“ ist. Wahrscheinlich hat der berühmte Buchhändler, Freund Lessings und Moses Mendelssohns, sich diese kleinen Fischchen öfters zubereiten lassen. E. Friedel.

22. **Der Seehund**, welcher die grössern brandenburgischen Ströme, Elbe und Oder, dann und wann besucht, mag hier auch, als besonderer Fischschädling erwähnt werden. So wird aus Westpreussen berichtet:

Bohnsack, 15. März 1893. Die Danziger Bucht wird in diesem Jahre von einer unglaublichen Menge von Seehunden blockiert. Allein am 14. d. Mts. haben die Fischer nur aus Östlich-Neufähr 20 Seehunde in den Störnetzen erbeutet und sich behufs Erlangung der je 5 Mark betragenden Prämie Fangbescheinigungen vom Vertrauensmann ausstellen lassen. Der kleinste der Hunde wog nach der „Danz. Ztg.“ 180 Pfund, der grösste 370. Leider ist nur ein Stör von allen Fischern gefangen, die der Meinung sind, dass die Hunde den Störzug verhindern. Dafür dürften Breitlings-Schwärme zu erwarten sein. B. T.-Bl. 17. 3. 1893.

Wahrscheinlich handelt es sich nicht um den gemeinen Seehund *Phoca vitulina*, der in der östlichen Ostsee selten, sondern um den Graukerl, auch Kegelrobbe genannt, *Halichoerus grypus*, von der sich ein bei Danzig gefangenes altes und schönes Exemplar seit Jahren in dem von Dr. Hermes unsichtig geleiteten Berliner Aquarium befindet.

E. Friedel.

23. **Eine Welsfamilie gefangen.** Einen guten und seltenen Fang haben die Fischermeister Schulz und Meyer III nebst Gehilfen in diesen Tagen in der Spree in der Nähe von Hangelsberg gemacht. Mit einem Zugnetz fingen dieselben vier Welse, zwei ältere und zwei jüngere. Der grösste, wir wollen sagen der Grossvater der Welsfamilie, hat die respektable Länge von 170 cm und, hinter dem Kopf gemessen, einen Umfang von 75 cm. Sein Gewicht beträgt 52 Pfund. Der zweitgrösste — wohl der Vater — wiegt 16 Pfund, während die beiden Kinderchen nur 3 und 1½ Pfund schwer sind. Der grössere Bursche hat ein imposantes Ansehen; alte Fischermeister können sich nicht erinnern, dass in der Spree jemals ein so grosser Fisch gefangen worden sei. Herr Fischermeister Schulz, Wassergasse, ist bereit, für einige Tage die Besichtigung des lebenden Riesenselses den Interessenten zu gestatten. Fürstenwald. Ztg. 1. Aug. 1898.

24. **Zum Schutz der Fischerei auf der Oberspree** ist seit kurzem ein Kreispolizeidampfer in Dienst gestellt, der wöchentlich mehrmals, auch nachts, Patrouillenfahrten macht. Die auf dem Fahrzeug befindlichen Beamten, der Pritzstabel (Stromaufsichtsbeamter) und Gendarmen in Civil, haben die Aufgabe, die unbefugte Fischerei zu unterdrücken und den Flusspiraten nachzuspüren, die Diebstähle an den Fischvorräten und

Fischereigerätschaften ausführen. Dabei kommen aber auch vielfach Übertretungen harmloser Ruderer und Segler zur Anzeige, zum Beispiel, wenn diese abends ohne Laternenlicht fahren. Die Beamten haben die Befugnis, auf Kähnen, die ihnen sonst verdächtig vorkommen, Revisionen vorzunehmen, die sie auch auf die Mannschaften erstrecken können. Die Beraubungen der Fischereigerätschaften haben seit der Indienststellung des Polizeidampfers schon bedeutend nachgelassen. B. T.-Bl., 31. August 1899.

25. **Fischerei - Litteratur.** Dr. G. Eberty: Der Pritzstabel. (Behandelt die wendischen Wasser- und Fischerei-Vögte zu Spandau, Coepenick, Ruppin und Potsdam.) In No. 1 der Allg. Fischerei-Zeitung XVIII. München u. Berlin, 14. Januar 1893.

Die Allgemeine Fischerei-Zeitung (Neue Folge der Bayer. Fischerei-Zeitung) ist vom 1. Januar 1893 ab u. a. auch Organ des Deutschen Fischerei-Vereins sowie des Brandenburgischen Fischerei-Vereins geworden.

Seither erscheint für den uns lebhaft interessierenden, von Herrn Kammergerichtsrat Uhles vorzüglich geleiteten „Fischerei-Verein für die Provinz Brandenburg“ ein eigenes Organ unter der Bezeichnung „Mitteilungen“, auf deren reichen heimatkundlichen Inhalt die Mitglieder der Brandenburgia besonders aufmerksam gemacht werden.

26. **Fisch-Vermehrung im Spreewald.** Während vor einem Jahrzehnt über Fischmangel im Spreewalde geklagt wurde, kann heute die Fischzucht als recht erfreulich bezeichnet werden. Hierzu trug namentlich das Hochwasser der letzten Jahre bei, da die Fische sich ungestört vermehren konnten. Auch hat das Hochwasser bewirkt, dass aus grösseren Seen, namentlich aus dem Schwielochsee sich viele Fische stromaufwärts in die weite, überschwemmte Spreewaldniederung begaben. Namentlich haben sich auch viele edle Fische eingefunden, besonders Karpfen. Noch vor zehn Jahren gab es diese im Spreewalde fast garnicht, und jetzt vergeht fast kein Tag, an dem die Angler nicht einige mit nach Hause bringen. Es sind dies meistens Exemplare von zwei bis vier Pfund; doch sind auch grosse Karpfen keine Seltenheit. Jetzt, nachdem das Hochwasser sich verlaufen hat, werden die Fische, namentlich schöne, grosse Hechte, zahlreich mit dem Netze gefangen. Vor acht Wochen, als die Fische wegen des hohen Wasserstandes schwer zu fangen waren, hatten sie einen sehr hohen Preis. Es wurde damals das Pfund Hechte mit 1,20 Mk. bezahlt. Heute kostet dieser Fisch nur 50 Pfennige. Viel trägt auch zum Niedergang des Preises bei, dass der Touristenstrom nach dem Spreewald langsam versiegt. Es kommen im Laufe des Sommers jetzt über 40 000 Fremde nach dem Spreewald, und jeder will das Nationalgericht des Spreewaldes, Fisch mit Spreewaldsauce, geniessen. Da müssen die Wirte die höchsten Preise anlegen, um ihre Gäste zu befriedigen. Gegenwärtig ist das anders. Die Wirte brauchen nur noch wenig Fische, und daher sind die Preise so niedrig. Jetzt gönnt auch der Spreewälder sich selbst wieder einmal ein Gericht Fische, während diese im Sommer zu Gelde gemacht werden mussten. Was die Fischer durch den Eingang der Krebse eingeblüsst haben,

das tragen die grösseren Mengen Fische jetzt wieder ein. Soviel Mühe man sich nämlich seit der Krebspest auch mit Hebung der Krebszucht bisher gegeben hat, so ist es doch bisher noch nicht gelungen, den Spreewald mit diesen Krustentieren zu bevölkern.

26. **Der Ukelei als Perlenlieferant.** Dass der Ukelei oder Iklei auch Perlen liefert, dürfte nur wenigen bekannt sein. Thatsächlich verdankt die sogenannte Pariser Perle, die der echten beinahe täuschend gleich sieht, ihren leuchtenden Glanz dem unscheinbaren Bewohner unserer märkischen Gewässer. Um denselben herzustellen, bedient man sich der Schuppen. Die Ukelei-Schuppe besteht aus 30—40 pCt. einer im kalten Wasser unlöslichen stickstoffhaltigen Materie, ungefähr 45 pCt. phosphorsaurem und 3—10 pCt. kohlensaurem Kalk; diese Schuppenteile werden zur Leimfabrikation benutzt, die silberglänzende Substanz aber, mit der die Schuppen ausserdem überzogen sind, dient zur Bereitung künstlicher Perlen und wird pro Pfund mit 60—100 Mk. bezahlt. Um sie zu lösen, schüttelt man die Schuppen mit Wasser, worauf der Silberglanz zu Boden sinkt. Nachdem er mit Ätzammoniak und Hausenblasenlösung versetzt worden ist, kommen die aus Glas geblasenen Perlen hinein. Der Ammoniak verfliegt und der Silberglanz bleibt zurück. In Stettin befinden sich seit Jahren zahlreiche Agenturen Pariser Häuser, die den Glanz aufkaufen. Um die nötigen Quantitäten zu gewinnen, veranstaltet man alljährlich in den märkischen, mecklenburgischen und pommerschen Gewässern ein förmliches Ukeleimorden, in den Eislumen werden die Fische zu Tausenden gefangen. Während man ihre Leiber den Schweinen als Futter vorwirft, kommen die Schuppen in den Handel. Um eine einzige falsche Perle herzustellen, müssen Unmengen von Fischen ihr Leben lassen. B. L.-A. 21. 2. 1899.

27. **Fischergemeinde Sonnenburg, Kreis Ost-Sternberg.** Als am Tage Johannis des Täufers, also am 24. Juni 1883, die Investitur des Prinzen Albrecht von Preussen als Herrenmeister des Johanniter-Ordens in dem sonst so stillen Landstädtchen Sonnenburg stattfand, zeichneten sich bei dem festlichen Empfange besonders die Fischer aus. Ebenso am Johannistage im Jahre 1884 bei der Anwesenheit desselben Herrenmeisters. Vor der Lenzebrücke, die nach dem Schlossplatz führt, hatte sich wie die N. A. Z. berichtet, die Fischergemeinde versammelt, deren Vorsteher Wilschere den Herrenmeister bewillkommnete. Das grosse Rundteil vor dem Schloss war mit Netzen und dem Fischergewerbe entsprechenden Insignien geschmückt. Die Fischer verdanken ihren Wohlstand zumeist dem Johanniter-Orden, der ihnen nach der Urbarmachung des früher wilden Warthebruches, als Entschädigung für die verminderte Fischerei, reiche Wiesen gegeben hat, die jetzt einen weit lohnenderen Ertrag bringen, als dies je bei der Fischerei und dem Krebsfange der Fall gewesen ist, obgleich die Sonnenburger Krebse einst weit und breit berühmt waren und selbst auf der Speisekarte von Chevet im Palais Royal zu Paris als *écrevisses de Sonnenbourg* figurierten. Unter einem Fuss Länge, erzählt die Überlieferung, durften in früheren Zeiten keine Krebse zur Herrenmeistertafel in Sonnenburg geliefert werden. Das waren also Krebse von der achtbaren Grösse einer Hummer.

E. Friedel.

28. **Maränen und Muränen.** Bei Dr. med. Johan. Christoph. Wulff: Ichthyologia cum Amphibiis Regni Borussici. Methodo Linneana disposita, Regiomonti, 1765, heisst es S. 48 fig.:

Muraenula. Cyprinus pinna ani XIII. et dorsalis IX. Marena. Muränichen, ab oppidulo Marchiae Moryn, ubi frequens ejus est captura. Murenen. Morenen. Piscis delicatus et carus. Muränen Borussis.“

Es wird hier also der Name „Muränen“ sonderbarerweise von dem Städtchen Morin im Kreise Königsberg i. N. abgeleitet, woran unsoweniger gedacht werden kann, als er selbst hinzufügt, dass die Bezeichnung „Muränen“ auch in Preussen (womit Ostpreussen gemeint ist) üblich sei, wo die Maräne garnicht selten vorkommt und das Städtchen Morin wohl kaum bekannt ist. Die lateinische Bezeichnung Muraenula ist ebenso falsch, dagegen der Name Marena, also deutsch Maräne oder Marene vollkommen richtig. Die märkische und ostpreussische Maräne gehört zur Lachsfamilie, die Muräne ist ein mittelmeeerischer Fisch, der zur Aalfamilie gehört. Vgl. Mitt. des Vereins f. d. Gesch. Berlins. I. 1884. S. 30 und No. 4 dieser Zusammenstellung.

29. **Der Ursprung der Fischangel.** Sonderbarerweise wurde im christlichen Mittelalter der Ursprung der Fischangel dem Tristram, jenem mit dem Sagenkreis des Artus und der Tafelrunde in Verbindung gebrachten Helden, eigentlich einem Heros der keltischen Mythologie, zugeschrieben, den um 1200 uns Gottfried v. Strasburg, neuerdings Richard Wagner in der Oper Tristan und Isolde im Lichte deutscher Romantik näher gebracht hat. Dr. Joh. Knieschek veröffentlicht in der Zeitschrift für deutsches Altertum und deutsche Litteratur N. F., Bd. XVI 1884, S. 261 fig., eine deutsche Überzeugung der czechischen Bearbeitung des Tristram, in welcher es, nachdem geschildert worden, wie der Held mit Isolden sich vor seinen Verfolgern in eine Waldeseinöde geflüchtet und in einer Hütte mühselig sein Leben über zwei Jahre gefristet hat, wie folgt, heisst:

„auf der Welt sie nichts anderes hatten
als eicheln und waldkräuter;
da assen sie davon wenig.
das war ihre beste Speise,
ausser wenn Tristram mit seinem bogen
erschoss irgend ein vögelein,
sei es eine drossel oder eine holztaube.
auch darauf achtete er
zu schiessen rehe.
dann nahm die Frau eine heftnadel aus ihrem schleier,
Tristram machte daraus ein häkchen in der weise
wie jetzt die angeln sind,
womit man fische fängt,
band es an ein holz
und fieng damit fische im flusse,
der floss vor ihnen.
da hatten sie fische genug mit anderem.

mir ist das sicher gesagt,
dass durch ihn zuerst erfunden ward
fische zu fangen mit angeln
(und verschiedenen reusen).“

Den letzten Vers halte ich mit Knieschek für einen späteren Zusatz. Vgl. im übrigen das in meiner Schrift: Aus der Vorzeit der Fischerei, Berlin, 1884, S. 54 Gesagte. Unter der Heftnadel der Isolde hat man wohl die kreisrunde Spange des 2. bis 14. Jahrhunderts zu denken, die einen kleinen Kerb an einer Stelle hat, um welche sich ein, einen Diameter des Spangenkreises bildender Dorn bewegt. Dreht man diesen Dorn nach aussen und biegt seine Spitze krumm, so hat man einen, allerdings etwas rohen, Angelhaken. An den Spangenkreis würde die Angelschnur zu binden und diese mittels eines Stückchens leichten Holzes als Angelschwimmer flott zu erhalten und vorm gänzlichen Untersinken zu bewahren sein. Zerzt der Fisch am Köder, so zieht er den Angelschwimmer unter Wasser und deutet damit den Augenblick an, in welchem man die Angel aus dem Wasser schnellen muss, um den Fisch zu fangen.

E. Friedel.

30. **Die Stinte des Tegeler Sees bei Berlin.** Bekmann: Historische Beschreibung der Chur- und Mark Brandenburg. I. 1751 S. 1112 schreibt: „Der See bei Ziegel (Tegel) ist sehr fischreich, und seine Fische und Krebse von schönem geschmack. Hält unter andern schöne Zander, Barsche, Bleie und Stinte, so wegen ihrer grösse oben III. Th. II. R. § V. s. 577 angemerkt worden.“ Und S. 577: „In dem Fischreichen See bei Ziegel, Berl. Insp. trifft man sie 8 zoll lang und 3 zoll dikke, die einem Stetinischen Hering nicht unähnlich sein. Sie haben einen starken unangenehmen geruch, wie sie dann auch deshalb hier zu Lande Stint oder Stinks und Stinkfisch, so genannt werden: und wie Colerus XVI. B. 41. K. schreibet, liegen sie das ganze jahr durch in den Seen unten auf dem grunde, und wird kein einziger gefangen, aber um Oculi, oder deutlicher zu sagen am ende des Februar und zu anfang März ziehen sie haufenweise wie die bienen, und werden in grosser anzahl gefunden.“

Auch Bloch: Ökonom. Naturgesch. der Fische Deutschlands I. Berlin 1783, S. 228 leitet den Namen Stint von stinken ab, und man kann wegen der Schmachhaftigkeit des Tieres eben nur sagen: de gustibus non est disputandum. Sicher ist, dass der Stint, *Osmerus eperlanus* Linné, der zur Familie der Lachse, also der Edelfische, gehört, immermehr von den Fischmärkten Berlins verschwindet. Was der Grund davon ist, ist nicht so leicht zu ermitteln. Die Fischer sagen, er sei aus vielen Gewässern verschwunden oder doch in denselben ausserordentlich vermindert. Dr. Carl Bolle, unser Mitglied, ein sorgsamer, verlässlicher und feiner Naturbeobachter, ist mit mir der Meinung, dass dem Fisch nur nicht mehr in geeigneter Weise nachgestellt werde. Wahrscheinlich ist der Fang wegen geringer Nachfrage nicht mehr lohnend. Da Herr Bolle, wie ich, am Tegeler See nach Frühjahrsstürmen immer tote frisch ausgeworfene Stinte am Ufer gefunden haben, so waren wir stets der Meinung, dass der Fisch aus demselben nicht verschwunden sei. Dies wird dadurch bestätigt, dass Herr Bolle in

den letzten warmen Tagen des Januar 1885 aus einer Lohme im Eise des Sees bei seiner Insel Scharfenberg eine Menge der Fischchen lebend gefangen hat, die wir, mit Pannirmehl gebacken, uns trefflich haben schmecken lassen. Einige wenige Exemplare erreichten sogar die von Bekmann erwähnte Riesengrösse von 8 Zoll rheinisch. Da der Stint in grossen Tiefen lebt und klein ist, so kann er nur mit einem teuren engmaschigen Fischzeug in marktfähiger Menge gefangen werden. In die Eisluhmen drängt er sich mitunter in solcher Menge, dass wenn man Reisigbündel unter denselben versenkt hat und sie schnell in die Höhe zieht, eine Menge der zierlichen Fischchen gefangen werden. Früher z. B. in den Odergegenden, bediente man sich der Stint-Priepe (ein Exemplar im Märkischen Museum Kat. VI No. 1650), einer gewaltigen, mannshohen und 2 Fuss im Durchmesser haltenden aus Holzspänen geflochtenen Reuse mit der Tausende auf einmal erbeutet werden konnten. E. Friedel.

31. **Störfang in der Oder.** Kienitz. Am 4. Mai 1882 in den Nachmittagsstunden wurde von hiesigen Fischern in dem Oderstrome ein Stör gefangen, welcher eine Länge von 2 m 23 cm (ca. 7 Fuss und ein Gewicht von $59\frac{1}{2}$ kg hatte. Ein seltenes Ereignis hierselbst; vor ca. 20 Jahren wurde hier ein solcher Fisch gefangen, der aber nicht die Grösse des jetzt gefangenen hatte. E. Friedel.

32. **Fischzucht im Sorauer Kreise.** Sorau N.-L., 27. Juli. In gleicher Weise wie der Obstbau in unserem Kreise in den letzten Jahren mit sichtbarem Nutzen gefördert wird, hat sich auch die Fischzucht hier ganz besonderer Pflege zu erfreuen. Ihr wird z. B. seit langen Jahren in Mildenau eifrige Pflege zuteil, und ist der dadurch erzielte Gewinn recht ermunternd. Neuerdings hat ein junger Gutspächter in Mellendorf grossartige Fischteiche angelegt, und ist dieser schon jetzt mit dem Ertrage recht zufrieden. Leider ist der Schaden, den die Überschwemmungen in den letzten Jahren den Fischzüchtern in der Neissegegend, z. B. bei Forst, zugefügt haben, recht gross, indem das durch die Teiche flutende Hochwasser die Fische mit forttrieb. — Die hiesigen Landwirte behaupten, dass die Zollgesetzgebung ein Emporkommen der früher hier stark betriebenen Schafzucht zum Zweck der Wollgewinnung verhindere, und erwarten mit Sehnsucht eine für sie günstige Änderung des Gesetzes.

Frankfurter Oder-Zeitung 30. 7. 1899.

33. **Getrocknete Störe.** An einem Fischerhause in Zäckerick am rechten neumärkischen Oderufer prangen als seltene Beute an dem Gebälk über der Einfahrt der Unterfahrt (Laube, Löwing) des Hauses zwei getrocknete Störe. Dergl. getrocknete Störe sind mir aus Hohensaaten (Kreis Angermünde) und anderen märkischen Oderdörfern bekannt. Das Märkische Museum besitzt einen solchen Stör. Diese grossen Fische sind als Seltenheiten und Wahrzeichen aufgehängt, vergleichsweise wie in Kirchen und Rathhäusern unserer Provinz Rippen und Wirbel vom Walfisch, mitunter vom Mammuth. Bezüglich Zäckerick vgl. „Bär“ vom 2. Dez. 1899. S. 762.

E. Friedel.

Walfischrippe. Obwohl die Walthiere bekanntlich Säuger sind, wird ihr Fang dennoch unter den allgemeinen Begriff des Fischfangs gerechnet. Dies mag es rechtfertigen, wenn ich darauf aufmerksam mache, dass sich in der Nikolaikirche zu Jüterbog eine defekte Walfischrippe als Rarität befindet, die wohl ein Schiffer oder Kaufherr dorthin gestiftet haben mag. St. Nikolaus ist Schutzpatron der Handelsfahrer und Kaufleute.

Jüterbog, den 29. Oktober 1899.

E. Friedel.

34. **Die Rippe und der Wirbelknochen** in Berlin Ecke Molkenstrasse und Molkenmarkt, an der Stelle ungefähr, wo einst der Roland von Berlin gestanden, rühren ebenfalls von einem Walthier her. In der Nähe befindet sich die St. Nikolaikirche; möglich, dass diese Knochen in reformatorischer Zeit, als man die ehemals katholischen Kirchen „säuberte“ von dort fortgethan und als Merkwürdigkeit in der Nähe an einem Hause wiederangebracht worden sind.

E. Friedel.

35. **Fischerei-Geschichtliches** von E. Friedel (No. 20 bis 24). Es sei hier vergönnt, die nachfolgenden interessanten fischereigeschichtlichen Nachrichten mitzuteilen, wenn sie auch das heimische Fischwesen nicht unmittelbar angehen.

Über das Symbol des

ΙΧΘΥΣ

Ιχθυσ (Ιησους Χριστος Θεου Υιος)

sagt in einer Erwiderung auf eine Adresse Pius IX. im Juli 1873: „Vertrauen also auch wir voll jenes Glaubens, der nie abnimmt und der mit Recht in dem Fisch sein Symbol hat: denn gleichwie der Fisch zwischen den sturmbelegten Wellen des Meeres fest und unbewegt bleibt, so lässt sich der wahre und starke Glauben weder durch Verfolgungen noch durch Widerwärtigkeiten niederwerfen.“ Vgl. No. 21.

36. Aus „**Wattenboch: Das Schriftwesen des Mittelalters**“. Lpz. 1871. S. 62: „Wie Édélestand Du Méril (Etudes sur quelques points d'Archéologie et d'histoire littéraire, Par. et Lpz. p. 113) mittheilt (1860) hat sich auf dem Fischmarkt von Rouen noch jetzt die Sitte erhalten, dass die übriggebliebenen Fische am Schlusse versteigert werden, und das Ergebnis auf Wachstafeln eingetragen, deren Abbildung er mittheilt“.

S. 123: Die röm. Päbste bedienten sich der Bleibullen, für Breven aber des Fischerringes, der vor dem 15. Jahrh. wohl kaum nachweisbar ist. Vgl. No. 20.

S. 138: Man benutzte auch den Saft des Dintenfisches, sepia. Damit schreibt der faule reiche Jüngling bei Persius 3, 13, der spät erwachend sein Schreibgerät fordert und mit der Dinte unzufrieden ist:

Iam liber et bicolor positis membrana capillis,
Inque manus chartae nodosa venit arundo.
Tunc queritur crassus calamo quod pendeat humor.
Nigra quod infusa vanescat sepia lympa,
Dilutas queritur geminet quod fistula guttas!

Martial (4, 20) schickt mit dem solchergestalt frischgeschriebenen Buch gleich auch einen Schwamm, um, wenn es nicht gefalle, die Schrift auszulöschen. Auch Ausonius (epist. 7) gedenkt noch des Schwammes in ähnlicher Weise, indem er ein Begleitschreiben zu einem Geschenk von 30 Austern mit folgenden Versen beschliesst:

Sed damnosa nimis panditur area
 Fac campum replicas, Musa, papyrium,
 Nec iam fissipedis per calami vias
 Grassetur Cnidiae sulcus arundinis,
 Pingens aridulae subdita paginae
 Cadmi filioli atricoloribus,
 Aus cunctis pariter versibus oblinat
 Fulvam lacticolor spongia sepiam.
 Parcamus vitio Domnotinae domus,
 Ne sit charta mihi carior ostreis.

(Man sieht gleichzeitig daraus, dass in Gallien damals Papyrus ziemlich teuer war.)

37. Fischereiliche Sprichwörter.

Old Horace Greeley went a — fishing out for clams
 And he did not get nary — a one.

Anfang eines amerikanischen Spottliedes auf den Präsidenten Horace Greeley. Clam ist Venus mercenaria, eine sehr wohlschmeckende Meeresmuschel, vgl. meine Angabe Brandenburgia VI. S. 415.

Persisches Sprichwort.

Thust Du Gutes, so wirf es in's Meer,
 Sieht es der Fisch nicht, so sieht es der Herr.

Altenglisches Sprichwort.

When the corn is in the shock (zur Erntezeit)
 The fish are at the rock.

38. Aus: Mommsen: Röm. Gesch. I. S. 889: 175–164 a. Chr.

Die neuen Luxusartikel wurden mit Schwindelpreisen bezahlt; das Fässchen Sardellen aus dem schwarzen Meer mit 1600 Sesterzen (120 Thaler) höher als ein Ackerknecht.

Aus derselben Epoche S. 904:

Dem Athenäer war nichts übrig geblieben als die Schule, der Fischmarkt und das Bordell.

Ebendort: Unter den stehenden Figuren der damaligen griech. Comödie (Menander pp.) der Arzt, der Priester, der Fischer, der Schiffer.

S. 138. Tarentiner Fisch- und Purpurschneckenfang. Der vortreffliche Hafen, der einzige gute an der ganzen Südküste, machte ihre Stadt zum natürlichen Entrepôt für den süditalischen Handel, ja sogar für einen Theil des Verkehrs auf dem adriatischen Meer. Der reiche Fischfang in dem Meerbusen, die Erzeugung und Verarbeitung der vortrefflichen Schafwolle sowie deren Färbung mit dem Saft der tarentinischen Purpur-

schnecke, die mit der tyrischen wetteifern konnte — beide Industrien hierher aus Miletos eingebürgert — beschäftigten Tausende von Händen.

39. **Der Fischgott Dagon.** „Was die Kopfbedeckung des assyrischen Fischgottes anlangt, den nach der Bibel auch die Philister verehrten, so ist es, wie jeder sich überzeugen kann, der die alt-assyrischen Bildwerke im Britischen Museum ansehen will, genau dieselbe, wie sie heute die römisch-katholischen Bischöfe noch tragen. Der ganze äusserliche Aufzug der päpstlichen Kirche ist aus solchem steinalten, crassen Heidentum erwachsen. Der Fischgott Dagon aber, an dessen Schuppengewand zwei Frauenfüsse hervorstanden, war eines der sinnlichsten aller altheidnischen Sinnbilder, ebensowohl, wie es einst das Kreuz gewesen war. Und daraus sind nun christliche Bekleidungsstücke und heilige Zeichen geworden, die man noch im 19. Jahrhundert anbetet.“ (Vgl. Karl Blind: Neue Beiträge zur Sündfluth- und Astarte-Sage, Gegenwart 1873. S. 219.)

Kleine Mitteilungen.

Von der Volkszählung am 1. Dezember 1900. Nach den vorläufigen Ermittlungen hat die Volkszählung für eine Reihe grösserer Städte Deutschlands folgende Ergebnisse geliefert:

	1900	mehr gegen 1895		1900	mehr gegen 1895
Berlin	1 884 345	207 041	Lübeck	81 517	11 643
Hamburg	767 385	85 752	Görlitz	80 842	10 667
München	498 503	87 502	Würzburg	74 905	6 100
Leipzig	455 120	55 120	Plauen i. V.	73 908	18 717
Breslau	422 415	49 252	Darmstadt	63 745	7 455
Dresden	395 349	41 064	Ludwigshafen	61 796	22 000
Köln	370 685	49 121	Freiburg i. B.	61 513	8 400
Frankfurt a. M.	287 813	58 544	Potsdam	59 326	871
Nürnberg	260 743	64 960	München-Gladbach	57 659	3 997
Hannover	234 986	25 451	Liegnitz	54 900	3 400
Magdeburg	229 752	15 308	Osnabrück	51 487	6 300
Düsseldorf	212 919	36 964	Harburg	49 156	6 577
Stettin	209 988	22 531	Regensburg	45 312	3 841
Charlottenburg	189 300	48 700	Pforzheim	43 097	9 756
Stuttgart	176 318	17 997	Ulm	42 860	3 575
Bremen	160 823	19 000	Heidelberg	40 232	5 042
Halle a. S.	156 631	40 327	Stralsund	31 005	905
Elberfeld	156 503	17 166	Eisenach	31 000	5 600
Strassburg	150 268	14 660	Göttingen	30 180	4 567
Mannheim	137 000	46 000	Bayreuth	29 263	1 570
Posen	116 151	13 377	Lüneburg	24 703	2 309
Kiel	107 071	21 405	Erlangen	22 842	2 000
Krefeld	106 887	— 358	Eberswalde	21 614	3 218
Kassel	105 455	15 263	Grünberg	20 937	2 412
Karlsruhe	98 000	14 000	Köslin	20 700	1 800
Schöneberg	95 939	33 244	Jena	20 615	5 216
Rixdorf	90 514	30 600	Speyer	20 420	1 376
Augsburg	89 000	6 270	Baden-Baden	15 577	715
Mainz	81 500	4 550	Tübingen	15 323	1 347