

**Zeitschrift:** Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** 34 (1941)  
**Heft:** [1]: Schülerinnen

**Artikel:** Heringfischer rüsten zur Fahrt  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-990232>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

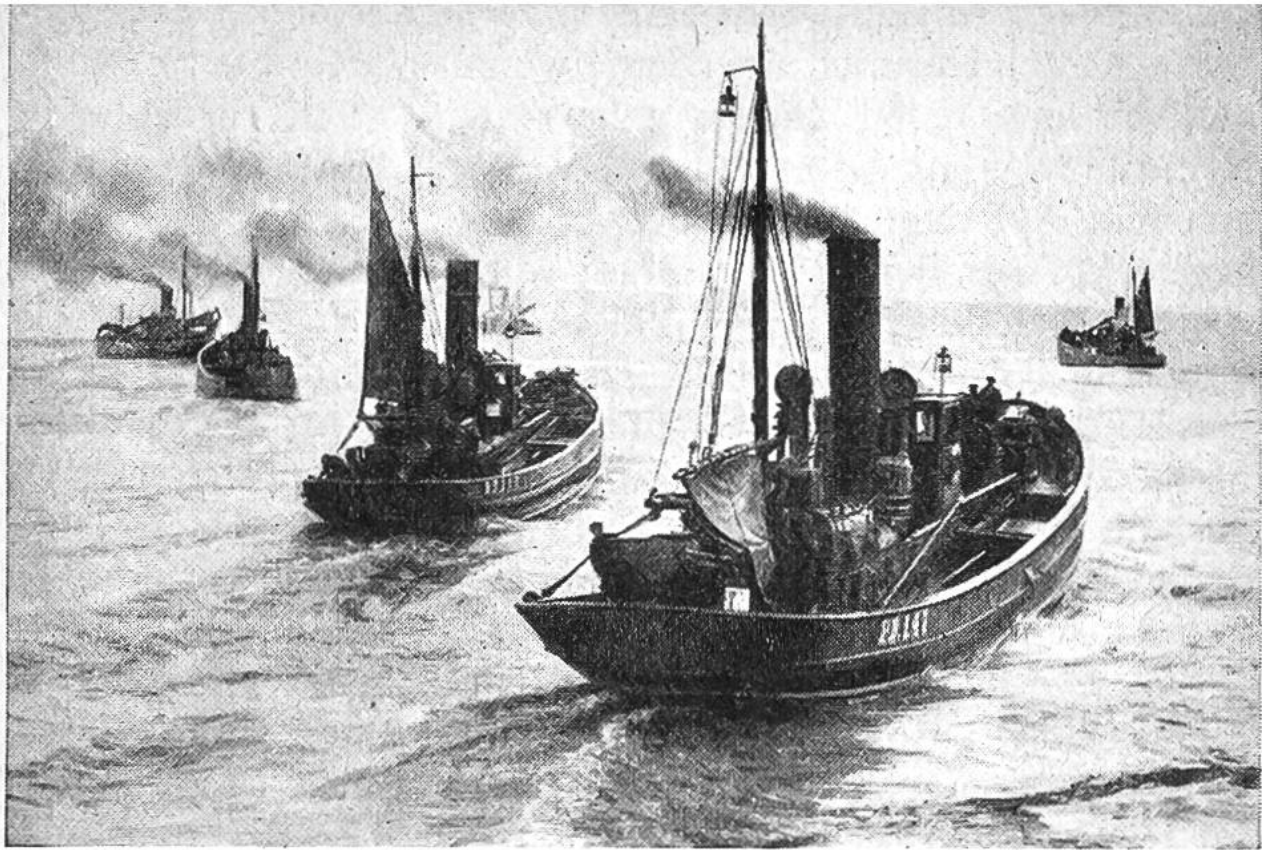
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 27.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Fischerkutter fahren zum Heringsfang aus.

## HERINGSFISCHER RÜSTEN ZUR FAHRT.

Emsiges Leben herrscht im Fischerdorfe Scheveningen, die Heringsfischer treffen Vorbereitungen zum bevorstehenden Heringsfang. Scheveningen, bekannt als grosser Luxusbadeort, besitzt einen der grössten und bedeutendsten europäischen Heringshäfen. Jedes Frühjahr ist hier Hochbetrieb, das verrät schon das emsige Klappern der Holzschuhe in den um diese Zeit sonst stillen Gassen. Berge von leeren Heringsfässern werden angefahren und auf den Fischerbooten verstaut. Man bessert die schadhaften Boote aus und streicht sie neu an. Hübsche Fischermädchen flicken die grossen Löcher in den Netzen. Vom Heringsfange lebt fast die ganze Bevölkerung, und seit Jahrhunderten ziehen die Fischer hinaus auf den weiten Ozean bis nach Irland und Norwegen, um die reichen Fischgründe zu finden.

Wenn die Heringe in Zügen von Millionen im Frühjahr und im Herbst auftauchen und zu ihren Laichplätzen wandern, dann hat der Fischer gute, aber auch arbeitsreiche Tage.

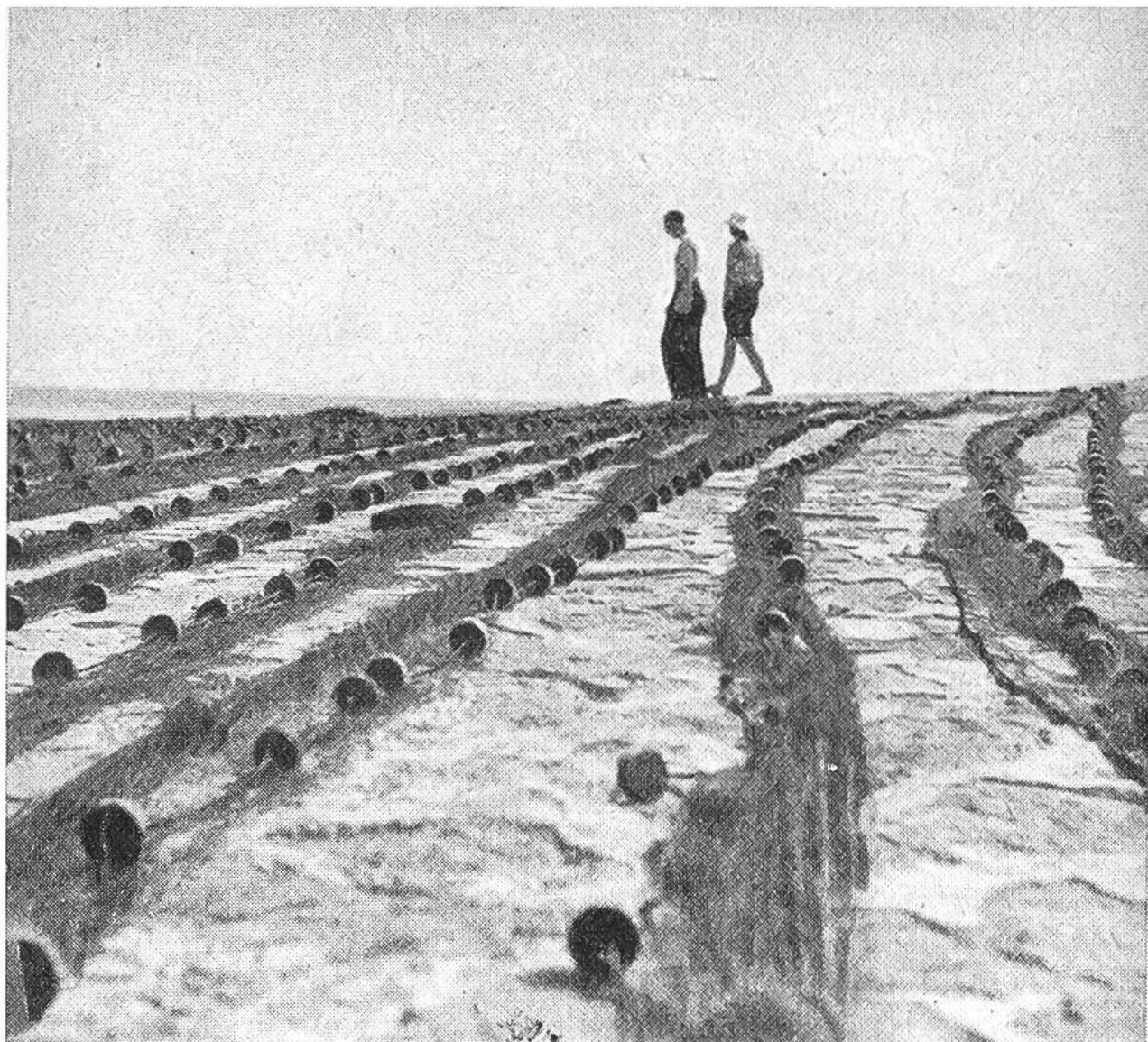


Sorgfältig werden die Netze ausgebessert.

Das Ausbleiben der Schwärme jedoch bedeutet ein mageres Jahr. Der Hering lebt fast in allen Meeren. In der Laichzeit wandert er in unermesslichen Scharen zu den Laichplätzen. Grosse Heringsschwärme treten meist sehr unregelmässig, manchmal jahrzehntelang hintereinander, dann wieder lange Zeit gar nicht in einer Gegend auf. Die Heringe sind sehr empfindlich für die Temperatur des Wassers; sie folgen den Meeresströmungen, die ihnen am besten behagen. Die Meeresströmungen aber werden beeinflusst von der Schneeschmelze in den Polargegenden, die ihrerseits wieder durch die regelmässigen Schwankungen der Einflüsse durch die Gestirne bedingt ist. So erklärt es sich, dass die Fischperioden mit den sogenannten Sonnenfleckperioden übereinstimmen.

In den europäischen Gewässern wird der Heringsfang hauptsächlich an den Küsten von England, Schottland, Norwegen und Holland betrieben. Wenn ausgesandte Flugzeuge vermittelst drahtloser Telegraphie das Eintreffen von Herings-





Zum Flicken und Trocknen ausgelegte Netze.

zügen melden, so fahren viele tausend Seeleute zum Fange aus. 20—60 km von der Küste entfernt, werden Netze in einer Gesamtlänge von über 3000 km gespannt. Ein guter Fang bringt etwa 1000 Tonnen Heringe ein; aber bei Riesenschwärmen sind schon 60 000—100 000 Tonnen Heringe gefangen worden. Das Herannahen der Heringsschwärme erkennt der Fischer an den sogenannten „Heringszeichen“. Es sind dies hungrige Vogelscharen und verschiedene Raubfische, denen die wandernden Heringe eine willkommene Beute sind. Bei dem Versuche, ihren Feinden zu entrinnen, drängen sich die verfolgten Heringe oft nahe der Oberfläche so dicht zusammen, dass ihre silbern blinkenden Leiber sich im Wasser zu sogenannten Heringsbergen übereinander-

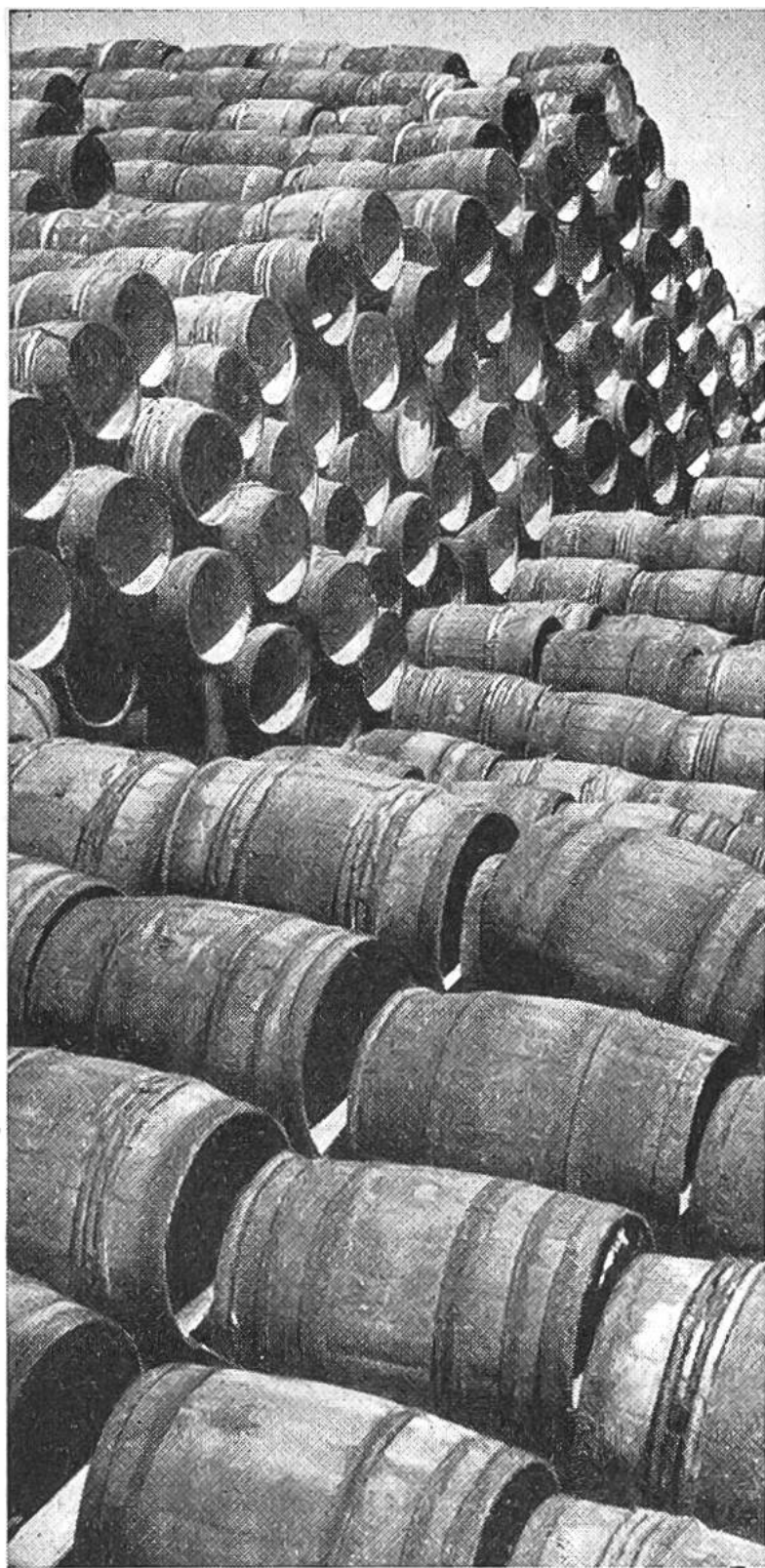


Silbern glitzert es in den Netzen; ein reicher Fang Heringe wird in die Boote gehoben.

türmen, wobei zwischen den Fischen aufsteigende Luftblasen den Eindruck erwecken, als ob das Wasser koche.

In den Hafenstädten herrscht emsige Tätigkeit; Tausende von Leuten sind damit beschäftigt, die einlangenden Fische auszunehmen und in Fässern und Kisten zu verpacken. Die ganze Gegend riecht nach Heringen, wo man hinsieht und hintritt liegen Heringe, frische, gesalzene, geräucherte, überall nichts als Heringe. Man hat berechnet, dass in den europäischen Gewässern durchschnittlich im Jahr zehntausend Millionen Heringe gefangen werden. Diese Fische sind wegen ihres Eiweiss-, Fett- und Jodgehaltes eines der





Viele Tausende von Heringsfässern lagern am Hafen, um den Fang aufzunehmen.

wichtigsten Volksnahrungsmittel; besonders in den Grosstädten finden sie riesigen Absatz. Der Hering ist einer der wertvollsten Meerfische. Ein Kilogramm gesalzener Heringe enthält 165 gr Eiweiss und 134 gr Fett; dagegen ein Kilogramm Rindfleisch bloss 150 gr Eiweiss und 40 gr Fett. Heringe kommen entweder frisch auf den Markt als „grüne“ Heringe, oder gesalzen als Salzheringe, in Essig als Bismarckheringe oder Rollmops, gebraten und in Essig gelegt als Bratheringe, geräuchert als Bücklinge.

Bereits im Altertum verstand man sich darauf, Fische durch Einsalzen haltbar zu machen. Der flämische Fischer Willem Beukelsz (Bö-

kel), auf den der Ausdruck „einpökeln“ zurückgeführt wird, hat dieses Einsalzverfahren um 1400 beträchtlich verbessert und besonders bei Heringen angewandt. Zu Ehren des Erfinders begab sich der grossmächtige Kaiser Karl V. vor



In den Laderaum der Boote stapelt man die leeren Heringsfässer auf.

400 Jahren persönlich an das Grab von Beukelsz, um dort einen eingepökelten Hering zu verzehren. Diese ergötzliche Begebenheit wurde nachträglich auf dem Grabstein vermerkt. St.

**Der springende Fisch.** Der als Volksnahrungsmittel so beliebte, gewöhnliche Hering wird 20—40 cm lang. Zur Familie der Heringsfische gehört auch der Tarpon, der im westl. Teil des Atlant. Ozeans beheimatet ist. Dieser Fisch erreicht eine Länge von 2 m und ein Gewicht von 100 kg. An der Küste von Florida hat sich sein Fang mit der Angel zu einem mit Eifer betriebenen Sport entwickelt, der Kaltblütigkeit und eine sichere Hand erfordert. Kaum hat der Tarpon nämlich angebissen, so sucht er sich durch mächtige, bis 2 m hohe Sprünge von der Angel zu befreien. Er krümmt und wendet sich und schüttelt seinen Kopf so heftig, dass man die Kiemen rasseln hört. Bei den Netzfischern ist er weniger beliebt, da der kräftige Tarpon das Netz, in das er gerät, oft zerreisst.