Die Miesmuschel als Volksnahrung

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1941)**

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988671

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

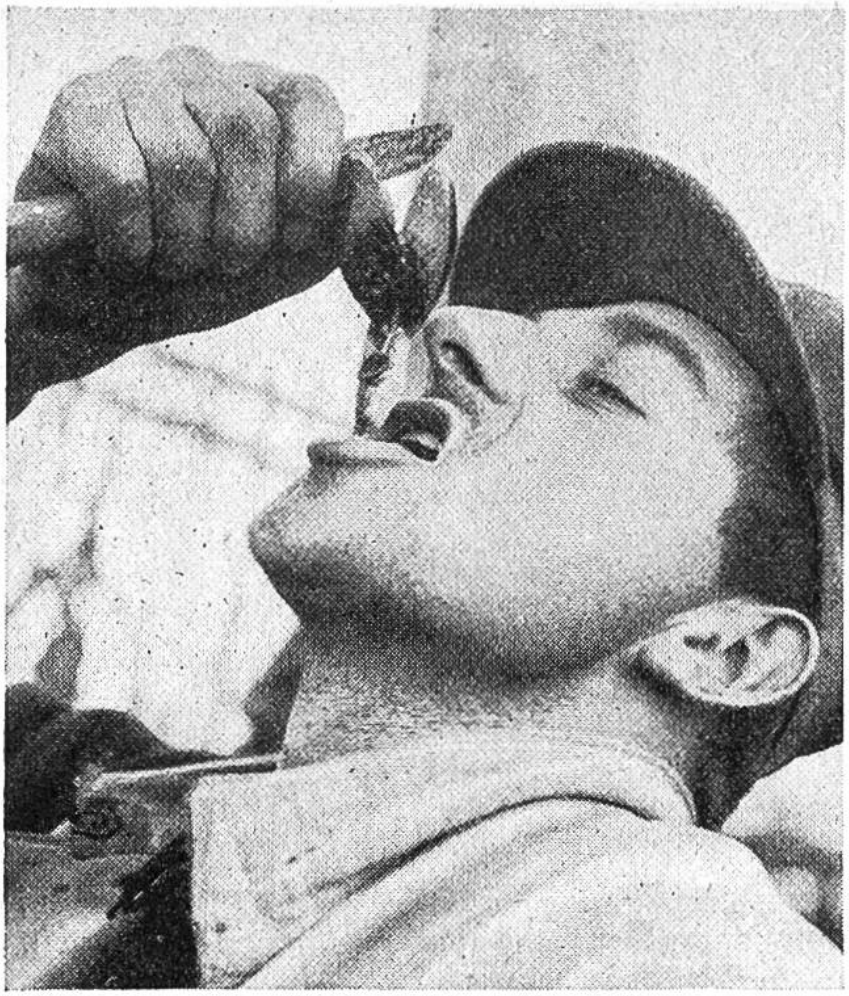
http://www.e-periodica.ch

Ein fröhlicher, holländischer Miesmuschel-Fischer zeigt uns eine Anzahl, in „Trauben" zusammenhängende Muscheln.

DIE MIESMUSCHEL ALS VOLKSNAHRUNG.

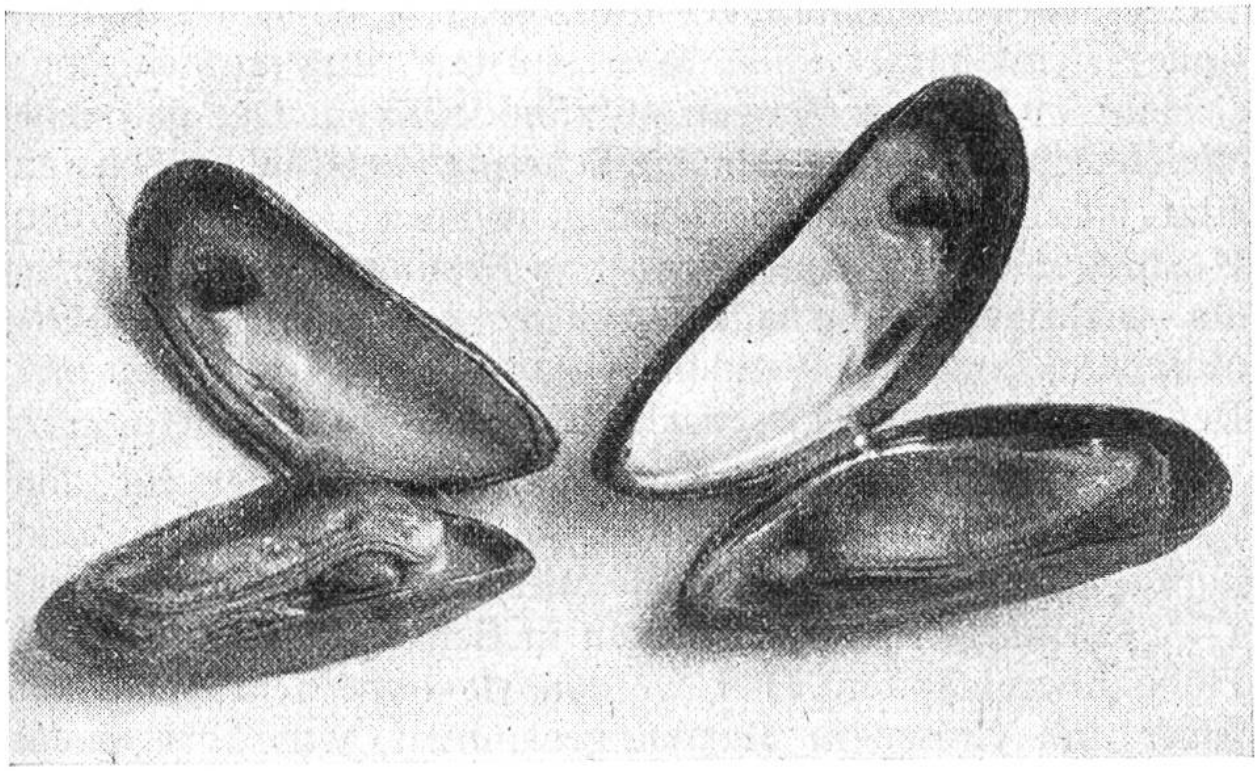
Die essbare Miesmuschel, französisch „Moule" genannt, findet sich an fast allen Meeresküsten rings um Europa; sie lebt in grossen Mengen auf Sandbänken. Der gelbliche Weichkörper, der in den länglichen, violettblauen Schalen sitzt, ist eine gesunde, vitaminreiche Speise; sie wird in den Küstengebieten, besonders aber in Frankreich und Belgien, als wichtiges Volksnahrungsmittel sehr geschätzt. Die Muscheln finden reissenden Absatz und werden von der Bevölkerung aller Klassen als Leckerbissen verzehrt.

Vielerorts dienen die Muscheln auch als Köder für den Fischfang und als Düngmittel. An den ostfriesischen und norwegischen Küsten sitzen die Miesmuscheln auf manchmal 1—2 km langen Muschelbänken in Schichten bis zu 50 cm Höhe übereinander. Hier werden sie ohne Rücksicht auf Alter und Grösse in Massen gesammelt, was aber einem Raubbau gleichkommt.



Eine Kostprobe! Der Fischer prüft die Qualität seiner geernteten Muscheln.

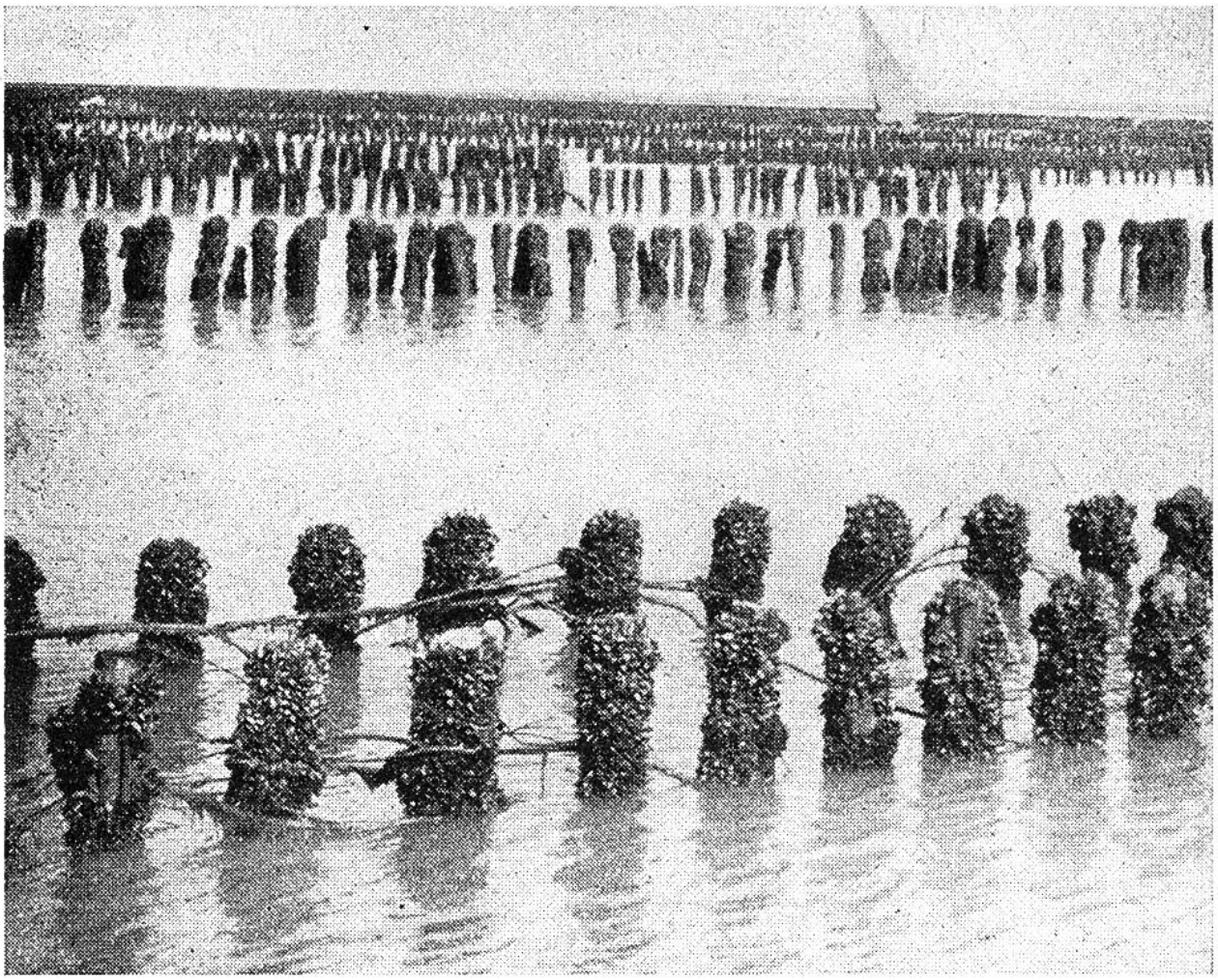
An der französischen Westküste bildet die Zucht der Miesmuschel eine sehr bedeutende Industrie. Ihre Anfänge reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück. Im Jahre 1235 nämlich retteten Fischer auf der Höhe des Hafens von Esnandes einen schiffbrüchigen Irländer vor dem Ertrinken. Patrik Walton, so hiess der Mann, kehrte nach die-



Miesmuscheln geöffnet.

Hier steht der Fischer auf einer Muschelbank und schöpft mit der vielzinkigen Gabel die Miesmuscheln ins Boot.

sem unfreiwilligen Bade nicht mehr in seine irische Heimat zurück. Er blieb, wo er war, und fing an, Miesmuscheln planmässig zu züchten. Heute besitzt das Département Charente-Inférieure (Esnandes, Charron, l'Aiguillon) den Ruf, die besten, vitaminreichsten Moules zu liefern.
Statten wir nun mal so einer Zuchtanstalt mit ihren verschiedenen Anlagen einen Besuch ab. Gewöhnlich braucht die Miesmuschel 3—5 Jahre, bis sie die Grösse erreicht hat, die der Mensch zum Speisen bevorzugt. Am weitesten vom Ufer entfernt liegt die Kinderstube der Miesmuscheln. Auf eingerammten Pfählen setzen sich die Schwärme der Muschelbrut an; im Verlaufe eines Jahres erreichen die Tiere die Grösse einer Bohne. Im Juli werden die jungen Moules mit einem speziellen Scharreisen von den Pfählen abgelöst und in einer andern Abteilung, näher dem Ufer, auf ein, zwischen Pfählen gewundenes, Flechtwerk verpflanzt. Wiederum nach einem Jahr bringt man die nun schon dem Kindesalter entwachsenen Muscheln in eine dritte Abteilung, noch näher dem Ufer. Hier bleiben sie 10—12 Monate und entwickeln



Zuchtanlage bei Esnandes (Frankreich). Von diesen Pfählen werden die Miesmuscheln später losgelöst und weiter landeinwärts wiederum auf Pfählen angesetzt.

sich in dieser Zeit zum marktfähigen Produkt. Dann fahren die Fischer bei Ebbe in Booten mit flachen Böden hinaus und ernten die ungefähr 8 cm langen Muscheln mittelst eines Hakens, der an einem langen Stiel befestigt ist. — In der Entwicklung zurückgebliebene Miesmuscheln bleiben noch 1—2 Jahre länger in der Zuchtanstalt.

Ganz ähnlich wird die Miesmuschelzucht am Mittelländischen Meere zu Otranto (Tarent), zu Spezia, Venedig, usw., aber auch in der Kieler Bucht und in der holländischen Provinz Zeeland, an der Mündung der Schelde, betrieben. Folgendes Beispiel zeigt recht deutlich, wie fest sich die Miesmuschel mit ihren Bartfäden an den jeweiligen Wohnort klammert. In Bideford (Devonshire) führt eine Brücke mit 24 Bogen über den Torridgefluss bei seiner Einmündung ins Meer. Die

In einer Zuchtanstalt. Hier entwickeln sich die Miesmuscheln zum marktfähigen Produkt. Nach einem Jahr werden sie abgelöst und versandt.

Strömung der Flut ist dort so reissend, dass am Mauerwerk der Bogenpfeiler kein Mörtel längere Zeit haften bleibt.

Man ist daher auf den grossartigen Gedanken gekommen, die Fugen zwischen den Bausteinen mit Miesmuscheln auszufüllen. Diese Muscheln sichern sich sofort dagegen, von der Strömung fortgerissen zu werden, indem sie sich durch starke Fäden an das Steinwerk heften. Unter Androhung einer hohen Busse nebst Landesverweisung ist es strenge untersagt, die Muscheln ohne behördliche Bewilligung abzukratzen.

Trotz dieser Zähigkeit, reissen manchmal grosse Meereswellen oder Sturmfluten Muscheln von den Bänken. An den Strand geworfen, bilden sie dann die willkommene Beute der auf Fisch- oder Krebsfang ausziehenden, braungebrannten Fischerkinder. St.