

Schon in der Altsteinzeit wird Fischfang betrieben. Die wohl ältesten Fischreusen stammen aus nahezeitlichen Schichten Länemarks und sind rund 8000 Jahre alt, in einem Moor im Kreise Schleswig wurde ein aus Pflanzenfasern bestehendes etwa 5000 Jahre altes Fischernetz gefunden. Dem Menschen, als einem Landwesen, lag die Binnenfischerei näher als der Weg aufs Meer, für den wohl sehr verschiedene Gründe maßgebend gewesen sein werden, keinesfalls aber immer der Hunger. Neben die aus der Jagd heraus entwickelten Geräte (Harpunen, Fischschlingen u. a.) treten Spezialgeräte (Angel). Kormoran, Hund und Fischotter werden gezähmt, dressiert, und zum Fischfang verwendet. Echte Fischervölker treffen wir auf beiden Seiten des nördlichen Stillen Ozeans an. Vielfach ist dort der Fang von Meerestieren die einzige Basis der menschlichen Existenz (z. B. Eskimos). Die warmen Meeresregionen besitzen fischereilich vorwiegend örtliche Bedeutung, nur Spezialfischereien (Perlen, Korallen, Schwämme usw.) sind hoch entwickelt.

Bei sogenannten primitiveren Völkergruppen, bei denen die Fischerei heute noch ein ursprünglicheres Gesicht zeigt, ist die Wirtschaft stark mit anderen Bereichen des Lebens und der Kultur verknüpft und somit auch die Stellung des Fisches und der Fischerei durch Religion, Kult, Gesellschaft, Sitte und Brauchtum beeinflusst. Die Fischerei ist mit magisch-zauberischen Veranstaltungen umgeben und von rationalen sowie irrationalen Momenten gesteuert, die erst in ihrer Gesamtheit den Erfolg herbeiführen. Der Fisch ist Symbol der Fruchtbarkeit und des Lebens, genießt kultische Verehrung, wird als Erreger von Krankheiten zur verbotenen Speise, hat Bedeutung in der Heilkunst, gilt als „Verwandter“ (Totemismus) und bezieht aus solchen und ähnlichen ideologischen Rücksichten eine besondere Stellung.

Der Fisch als Speise der Seligen, als altchristliches Sinnbild des Herrn, als Heilbringer für die ganze Welt im altjüdischen Volksglauben, als Attribut christlicher Heiliger (St. Petrus), als Fastenspeise usw. hat soziale und religiöse Bedeutung in der

jüdischen und christlichen Welt. Fischkulte spielen im alten Orient, bei Indianerstämmen, in indischen Religionen, in den Sitten der Ureinwohner Borneos, bei den alten Griechen, Römern und Irländern, ja fast in allen Kulturkreisen eine uns heute kaum verständliche Rolle.

Der Fisch als Nahrungsmittel ist oft auch von der sozialen Stellung des Fischers abhängig. Billigkeit von Massenware läßt Bessersituierte auf Fischspezialitäten zurückgreifen (Ägypten, Griechenland, Rom). Bei sibirischen und finnisch-ugrischen Völkerstämmen ist der Fisch Volksnahrungsmittel, das in verschiedener Weise zubereitet und konserviert wird. Wir finden dort heute noch sehr alte Fangmethoden angewendet. Auch in Japan und China ist der Fisch von alters her Volksspeise, ebenso bei den Polynesiern.

Die wenigen Beispiele zeigen schon die innige Verknüpfung des Fischereiwesens mit anderen Lebensbereichen. Diesen kulturgeschichtlich hochinteressanten Zusammenhängen spürt Dr. W. Kucher in einer Artikelserie nach, die unter dem Titel: „Der Fisch und die Fischerei im Leben der Völker“, in den Heften 2—7/1957 der „Allgem. Fisch. Ztg.“ erschienen ist.

Dr. H. Graf



NEUE BÜCHER

R. Demoll: „Früchte des Meeres“ 40 Abbildungen. VII, 142 Seiten Kl.-8°. 1957. Ganzleinen DM 7.80. Sammlung Verständliche Wissenschaft, Band 64. — Springer-Verlag, Berlin W 35, Reichpietschufer 20.

In einem einleitenden Kapitel rollt der bekannte Biologe in diesem Buch zuerst einige grundsätzliche Fragen zum Thema „Das Meer als Lebensraum“ auf und gibt dann im Hauptteil einen interessanten und sehr anschaulich gehaltenen Überblick über die wichtigsten für den Menschen nutzbaren Lebewesen des Meeres, wobei er jeweils ihre Le-

bensweise sowie die Art ihrer Erbeutung und Verwertung in lebendiger Weise schildert. Es passieren dabei vor dem Leser Vertreter der verschiedensten Tiergruppen, angefangen von den Schwämmen bis zu den Walen Revue, die entweder als Nahrung oder als Lieferanten verschiedener anderweitig verwendbarer Stoffe Bedeutung haben. Eindringlich weist der Verfasser auf den in manchen Fällen getriebenen Raubbau hin, der gewisse Tierarten fast zum Aussterben gebracht hat. Daneben bergen die Weltmeere allerdings noch große Mengen ungehobener Schätze, die als mögliche Nahrungsquelle für die ständig anwachsende Menschheit immer mehr Bedeutung gewinnen: Noch ist die Produktionskraft der Meere an Fischen bei weitem nicht ausgenützt und vor allem die schier unbegrenzte Menge der pflanzlichen Mikroorganismen gänzlich unbeachtet geblieben. Der Verfasser zeigt, daß der Mensch aber vielleicht schon bald diese mikroskopischen Algen in seine Speisekarte aufnehmen müssen wird. Den Abschluß bildet eine Erörterung der Frage nach den Ursachen der relativen Artenarmut des Süßwassers im Vergleich zur Formenfülle des Meeres, auf die die Wissenschaft aber noch keine voll befriedigende Antwort zu geben vermag.

Alles in allem ein für jeden Naturfreund

und besonders für alle Liebhaber der Wasserlebewelt äußerst lesenswertes Buch, das zeigt, wie viel der Mensch dem Meer zu verdanken hat und das in seinen Konsequenzen nachdenklich stimmen sollte. E. B.

Albert Drexler: „Im Netz der Fische. Fünf Dutzend Anglergeschichten. 312 Seiten. Leinen DM 15.80. Ehrenwirth-Verlag, München 27, Vilshofener Straße 8.

Es ist nicht das übliche Anglerbuch über Fanggeräte, Technik und Methode, sondern einmal etwas ganz anderes. Ein Buch für beschauliche Stunden und ein Erlebnis für jeden, der mit stillem Genießen sich an der literarischen Beute des Verfassers ergötzt. Der Verfasser hat hier in der Weltliteratur gelangt und mit fünf Dutzend Anglergeschichten einen köstlichen und einmaligen Fang gemacht, in dem Namen wie Hemingway, Ritz, Walton, Arthur Schubart, Mitchell-Hedges usw. vertreten sind. Jeder Angler und auch der es nicht ist, gerät beim Lesen dieses Buches in das „Netz der Fische“ und er wird erst daraus loskommen, wenn er die letzte Seite gelesen hat. Es ist das Buch, das in die Bibliothek eines jeden Anglers gehört. Dr. K. A.

MARKTBERICHTE

<i>Wien, Februar 1958</i>		Seezungen	42.95 bis 59.08	filet	17.—
Karpfen	16.70 bis 21.—	Schellfilet	18.— bis 21.—	Makrelen	8.43 bis 10.01
Kabeljau	10.—	Rotzungen	11.21	Heringe	7.03 bis 12.93
Kabeljaufilet	17.—	Bücklinge	14.—	Angler	19.90 bis 21.02
Dorschfilet	17.—	Thunfische	16.—	Schollen	14.08 bis 15.01
Seefischfilet	17.—			Sprotten	10.84
Seelachsfilet	17.—	<i>Wien, März 1958</i>		Seezungen	59.08
Makrelen	9.44 bis 11.86	Karpfen	16.— bis 21.—	Steinbutt	31.79 bis 64.91
Heringe	7.03 bis 12.93	Kabeljau	10.—	Schellfilet	18.— bis 21.—
Angler	19.90 bis 22.18	Kabeljaufilet	17.— bis 18.—	Rotzungen	8.88 bis 11.21
Schollen	12.93 bis 15.84	Seelachsfilet	17.—	Bücklinge	14.—
Goldbarsch	18.12 bis 19.85	Rotbarsch	10.—	Heilbutt	27.38
Sprotten	13.50 bis 17.67	Rotbarsch-		Thunfische	16.—

Die Forellenzucht Salmos, Neukirchen bei Altmünster
 hat 100.000 St. 3—4 cm lange
VORGESTRECKTE, KERNGESUNDE BACHFORELLEN
 abzugeben. Preis pro Tausend S 200.—, ab Teich.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1958

Band/Volume: [11](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Neue Bücher 66-67](#)