

wird mit kurzen Messern der Bauch aufgeschnitten und das Eingeweide hervorgeholt. Die Leber der großen Schellfischarten wird dabei von der Mannschaft sorgsam gesammelt und in bereitgestellte Fässer getan, um nach der Rückkehr an die Lebertransfabrikanten verkauft zu werden. Der Erlös aus diesem Artikel gehört nach allem Herkommen der Mannschaft. Bedenkt man, daß ein Faß Leber mit 12—15 Mark bezahlt wird, so erhellt daraus, daß diese Nebeneinnahme nach einer Reihe günstiger Fänge nicht ohne Bedeutung für die Leute ist.

Sobald die Fische ausgenommen sind, werden die mit Blut, Schleim und Schuppen besudelten Tiere korbweise einer gründlichen Abpülung unterzogen. Den hierzu erforderlichen Wasserstrahl liefert die Maschinenpumpe so nachdrücklich, daß nach wenigen Augenblicken die Fische so frisch daliegen, als wären sie eben erst dem Meere entnommen. Darauf beginnt die Verstaung. Die Dedlulen werden geöffnet und die Verschläge für die einzelnen Sorten hergerichtet, indem man zunächst eine Lage Eis hineinbringt. Auf diese Eisschicht werden einige Körbe mit Fischen entleert, worauf wieder eine Eislage folgt. So geht es im Wechsel fort, bis der Verschlag gefüllt ist. Sind nach einer etwa eineinhalb- bis zweistündigen Arbeit alle zum Konsum geeigneten Fische verpackt, so werden die noch zurückgebliebenen kleineren und zerdrückten Exemplare mit Schaufeln wieder über Bord geworfen, worauf sie eine willkommene Speise für Möwen, Seeschwalben, vielleicht auch für ihresgleichen abgeben. Die Lulen werden wieder geschlossen, die benutzten Geräte und Körbe gereinigt und an ihren Platz gebracht, und endlich wird das nicht gerade appetitlich aussehende Deck durch Anwendung von Besen und Seewasser „blitzblank“ hergerichtet. Die nicht als Wache gebrauchte Mannschaft kann abtreten, sich zur Ruhe begeben oder, wenn gerade „Schaffenszeit“ ist, sich zum Mahle setzen.

Da ein Schlepptug immer acht Stunden währt, sofern keine unliebsamen Unterbrechungen eintreten, so wird das Netz innerhalb 24 Stunden dreimal eingeholt und entleert. In den günstigen Jahreszeiten geschieht dies um 4 Uhr morgens, 12 Uhr mittags und 8 Uhr abends. Im Spätherbst und Winter tritt mit Rücksicht auf die Benutzung des Tageslichts wohl die eine oder andere Veränderung ein. So geht es Tag für Tag, bis die Laderäume des Schiffes gefüllt sind oder der Kohlenverbrauch das Schiff zur Rückkehr zwingt.

Im Durchschnitt darf der Ertrag eines Schlepptuges auf 450—500 kg Fische angenommen werden, von denen allerdings immer nur der kleinere Teil aus Edelfischen zu bestehen pflegt. Ein solcher Ertrag ist aber auch erforderlich, wenn das Geschäft lohnen soll; denn die Kosten einer Fangreise sind sehr erheblich. Häufig genug treten zudem unvorhergesehene Zufälle ein, die einen etwaigen Gewinn überhaupt in Frage stellen. So herrscht im Herbst und Vorfrühjahr oft tagelang stürmisches Wetter, das die Dampfer zwingt, das Fischen einzustellen, die Fischgründe zu verlassen und vorzeitig einen Nothafen anzulaufen. Wohl ihnen, wenn dies gelingt!

Die Ablieferung des Fanges geschieht in der Regel im Heimatshafen, jedoch können Umstände eintreten, die das Auffuchen eines anderen Hafens als rätlich oder sogar vorteilhaft erscheinen lassen. Die meisten Nordseeküste besitzen große Fischauktionshallen und frequentierte Fischmärkte. Die in Hamburg in Betrieb genommene Fischmarkthalle liegt so günstig, daß die Fahrzeuge jeder Art ohne Zeitverlust an dem Etablissement anlegen und ihre Ladung löschen können. Das Löschen erfolgt in der Regel in den Nachtstunden, sodaß die Zufuhren bereits in den ersten Morgenstunden verauktioniert und sofort in Eispackung mit den Bahnen ins Inland befördert werden können.

Die Hochseefischerei hat im letzten Jahrzehnt in allen Küstenländern der Nordsee eine Ausdehnung angenommen, die es nicht zu hoch gegriffen erscheinen läßt, wenn man anführt, daß jahraus jahrein täglich Hunderte von Fischdampfern,