

zwölfhundert Fahrzeugen hat man dort binnen zwei Jahren jedesmal 500 000 Tonnen, etwa fünfzigmillionen Stück, gefangen. Oft kommen so große Mengen an, daß sie nicht alle genossen werden können und zu Dünger verbraucht werden müssen. Man schätzt gegenwärtig die Menge aller Heringe, welche jährlich gefangen werden, auf tausendmillionen.

Die Fahrzeuge, welche die Holländer Buysen nennen, und deren sich auch die anderen Völker bedienen, sind sehr lang. Sie werden von zwei Kriegsschiffen begleitet zum Schutze und zur Aufnahme der Kranken. Sobald die Heringe ankommen, werden große Netze ausgespannt, welche oben durch leere Tonnen gehalten, unten mit Steinen beschwert sind, so daß sie durch das eingesogene Wasser steif wie eine Wand stehen. Die von Hauf gefertigten halten nur ein Jahr; man macht sie daher jetzt von gelber persischer Seide, wo sie doch wenigstens drei Jahre halten. Sie werden zuvor geräuchert, damit ihre helle Farbe die Heringe nicht sehen mache. Die Weite der Maschen ist gesetzlich vorgeschrieben und darf nicht enger als 2,5 cm sein, damit man nicht zu viel Junge und Brut fange. Die anströmenden Heringe gehen oft augenblicklich in die Netze hinein, in denen sie mit den breiten Riemendeckeln hängen bleiben, und wenn das Glück gut ist, kann man schon nach zwei Stunden das Netz aufwinden. Man thut es gern des Nachts. Jetzt werden die schnell sterbenden Fische herausgenommen, ihnen die Kehle aufgeschnitten, und sie von den Riemen und Därmen entleert und dann vorläufig in Fässer mit Seewasser geworfen. Nochmals werden sie ausgewaschen, in Salzlake geworfen und endlich bei ihrer Ankunft ordentlich in Tonnen mit Schichten Seesalz dazwischen verpackt, welches Verfahren im vierzehnten Jahrhundert der berühmte Wilhelm Beukelen († 1397) erfand, weshalb auch Kaiser Karl V. sein Grabmal besuchte. Die Holländer, welche sich auch noch gegenwärtig an das von ihm vorgeschriebene Verfahren halten, liefern auch jetzt noch die besten Heringe; wenigstens sind ihnen die Engländer darin noch nicht gleich gekommen. Die Erfindung des Räucherns jedoch, wodurch die Bücklinge entstehen, indem man die Heringe, nachdem sie vierundzwanzig Stunden in Salz gelegen, in eine hölzerne Gabel schiebt und dann im Rauche aufhängt, gebührt den Franzosen.

Bekannt ist der besondere Wert, welchen man auf die ersten angekommenen Heringe legt, und welche die vornehmsten Personen, denen sie überreicht werden, mit einem teuren Geschenk bezahlen. Wenn früh bei der Ankunft die Tonne in Amsterdam noch 560 Gulden kostet, so ist sie nachmittags kaum sechzig wert. Auch wählt man allerdings die besten zuerst aus. — Der Hering ist eine sehr gesunde Speise; ja man kennt ihn häufig als ein das Wohlbefinden herstellendes, überhaupt wohlthätiges Nahrungsmittel und hat ihn wegen des Reizes, den er gewährt, selbst als eine Art Heilmittel benutzt, namentlich die Heringsmilch gegen Halschwindsucht.

Beigt.

### 329. Der Wal.

Der Walfisch ist das größte Säugetier. 100 Nashörner oder 80 Elefanten machen erst einen Walfisch aus. Zwischen der Haut und dem