

Italien hatte eine reichhaltige Collection von Mortadella, mailändische Salami, Deutschland Westphäler Schinken und delicate Würste, Oesterreich-Ungarn ebenfalls Salami und Schinken ausgefellt. Alle diese Erzeugnisse sind sehr haltbar und werden in ganz bedeutenden Quantitäten exportirt.

Fische.

Wer kennt nicht Sardinen in Oel, einen Artikel, der fast jeden Schauladen ziert, darin aufgespeichert liegt und bereits ein allgemeines Nahrungsmittel geworden ist durch seine Billigkeit und gute Qualität, ja in fortschreitender Entwicklung einen immer größeren Consum verpricht, da er sich immer mehr in allen Staaten einbürgert.

Die Conservirung von Sardinen findet bereits statt in Frankreich, Italien, Oesterreich, Portugal, Spanien und Amerika.

Die Qualität des Fisches ist fast überall dieselbe, nur die Größe desselben ist verschieden.

Der Fang der Sardinen bildet vermöge der zahllosen Menge, in der dieselben vorkommen, in allen Meeren die Hauptbeschäftigung der Fischer. — In Frankreich sind nahezu 10.000 Barken mit dem Fange beschäftigt und werden conservirte Fische bis zum Betrage von 8 Millionen Francs jährlich exportirt.

Größtentheils kommt diese lucrative Fischerei der ärmeren Küstenbevölkerung zu Gute, die mit viel Liebe daran hängt und allen Schwierigkeiten derselben muthvoll entgegentritt. — Die Aufgabe dieser Art Fischerei ist insofern schwierig, als die Sardine ein schlauer, launiger Fisch ist, der klug geködert sein will, wozu viel Geschicklichkeit und Ausdauer gehören.

Man geht nach dreierlei Methoden bei der Fischerei vor:

An tiefen Stellen des Meeres wird die Sardine während der Nacht durch beleuchtete Barken geködert und mit großen Fangnetzen in Masse umschlossen.

Ein weiteres Verfahren besteht darin, die Netze tief ins Meer zu versenken, und zwar an jenen Stellen, wo die Sardine muthmaßlich ihren Zug hält; dies geschieht regelmäßig während dem Sonnenauf- und Untergange.

Endlich und zwar das allgemeinste Mittel, Sardinen zu fangen, besteht darin, mit getrockneten Stockfischrogen oder lebendig zerstampften Seekrabben während des Tages jene Stellen im Meere aufzufuchen, wo die Sardine in Schwärmen am Boden ruht.

Man nimmt dann den Rogen, wirft ihn dem Fische vor, der diese Nahrung außerordentlich liebt, lockt ihn an die Oberfläche und leitet ihn nach Belieben an jenen Ort, wo schon die Netze seiner harren.

Die gefährlichsten Gegner der Sardinenfischerei sind die Delphine, die diesem kleinen Fische auflauern, ihn stets verfolgen, mit ihm bis in die Netze der Fischer hinein rennen und diese dadurch gewöhnlich zerstören. Die Nothwendigkeit, Tag und Nacht auf der See zuzubringen, bildet den Fischer zu einem tüchtigen Seemann heran und macht ihn sehr geeignet für den Dienst in der Marine.

Dieses Handwerk ist deshalb eine gute, nautische Schule, da Kinder von 10 Jahren mit ihren Vätern bereits in See gehen und sich Unerfrockenheit und Muth anlernen.

In Oesterreich wurde diese Fischconserven-Industrie durch Carl Warhanek im Jahre 1862 im adriatischen Meere eingeführt. In Folge der nutzbringenden Verwendung der Sardine gegen früher, da diese vorher bloß zum Einfalzen verwendet wurde, haben die Fischer viel bessere Preise erreicht und hat sich seit der Zeit auch die Zahl der Barken um das Zweifache vermehrt.

Heute beschäftigen sich bereits drei Fabriken mit der Conservirung von Sardinen, deren anerkannt gute Qualität die Concurrenz der französischen Waare in Oesterreich beinahe vollständig aus dem Felde schlug