

Neben den Sardinen werden mit Vortheil Thunfische, Seemakrelen und Hummer in Blechdosen confervirt; alle anderen Fischgattungen, welche zur Ausfetzung gelangten, haben den Beifall der Jury nicht gefunden.

Neben den in Blechdosen confervirten Fischen find die aus Norwegen kommenden getrockneten und gefalzenen Fische von der größten Wichtigkeit; für den Handel in erster Linie verdient der Dorfschfang eine befondere Beachtung.

Der Dorfsch, unter dem Namen Stock- oder Flachfisch bekannt, beschäftigt 5000 Barken mit 16.000 Fischern und werden jährlich davon 15 bis 20 Millionen Stück gefangen. — Derselbe wird einfach an der Luft in Hefen getrocknet und sodann als Flach- oder Rundfisch in den Handel gebracht; außerdem wird der gewonnene Rogen bei der Sardinenfischerei als Köder verwendet; einen Artikel von ziemlicher Bedeutung liefert noch fein Thran, dessen feinere Qualität als Leberthran genugsam bekannt ist.

Sehr bedeutend ist auch die Häringfischerei, deren beste Sorten in den Winter-, Nord- und Sommerhäring eingetheilt werden.

Nicht weniger wie 1,300.000 Tonnen werden hievon jährlich eingefalzen. Der Sommerhäring ist der beste, da der Fisch im Sommer die beste Nahrung bekommt; seine Größe ist außerordentlich verschieden und werden zu der Bereitung von ruffischen Sardinen, ein in kleinen Fäfschen marinirter Fisch, der sich großer Beliebtheit erfreut, die Sommerhäringe fortirt und der kleinste Fisch hiezu verwendet.

Norwegen hat, um den Umfang seiner Fischerei zur allgemeinen Anschauung zu bringen, einen eigenen Pavillon errichtet und hierin alle Gattungen Netze sowohl wie alle Sorten Fische ausgestellt.

Ueberrasschend sind die Resultate und wohl unübertroffen, denn bei einer Bevölkerung von 1,800.000 Menschen werden für sechs Millionen Gulden Fische aller Gattungen jährlich theils im Lande consumirt, theils nach dem Auslande exportirt.

Man sieht aus dem Ergebnisse, dafs für Norwegen die Fischerei eine Existenzfrage ist; nahezu sechs Percent der Bevölkerung beschäftigen sich damit, wenn man die Unzahl Menschen hiezu rechnet, die sich mit dem Anfertigen der Tonnen und mit der Einfalzung des Fisches beschäftigen.

Der Fischfang ist frei, doch wird er von der Regierung überwacht, da an allen Landungsplätzen Beamte sind, um zu sehen, ob Alles correct vorgeht; besonders hervorzuheben ist die allgemeine Rücksicht, die man auf die Schonzeit der Fische nimmt, um solche in ihrer physischen Entwicklung nicht zu stören.

Ein großes Interesse nahm der von Rußland ausgestellte gepresste Kaviar in Anspruch, der trotz der heißen Jahreszeit gut erhalten und genießbar war.

Dieses Product der Fischerei im azow'schen und kaspischen Meere und an der Küste von Bessarabien hat wegen seiner vorzüglichen Qualität ein großes Interesse für den Handel erlangt, indem dieser Fischrogen von Natur aus grobkörnig und geschmackvoll ist und noch mehr durch die Art seiner Zubereitung alle übrige Concurrrenzwaare überragt.

Rußland exportirt beinahe für zwei Millionen Rubel Kaviar, wovon die Hälfte in gepresstem Zustande nach dem Orient, die andere Hälfte flüssig, das ist in Körnern, nach Deutschland und Oesterreich während der Wintermonate versendet wird.

Neben Rußland concurriren in diesem Artikel Amerika, Holland, Deutschland (Hamburger Kaviar) und selbst der Donaukaviar von Orfova und Galatz.

Alle diese Sorten sind minder fein und werden nur begehrt, wenn der ruffische Kaviar nicht zu haben ist.