

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1938)

Artikel: An der Fischbörse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988538>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

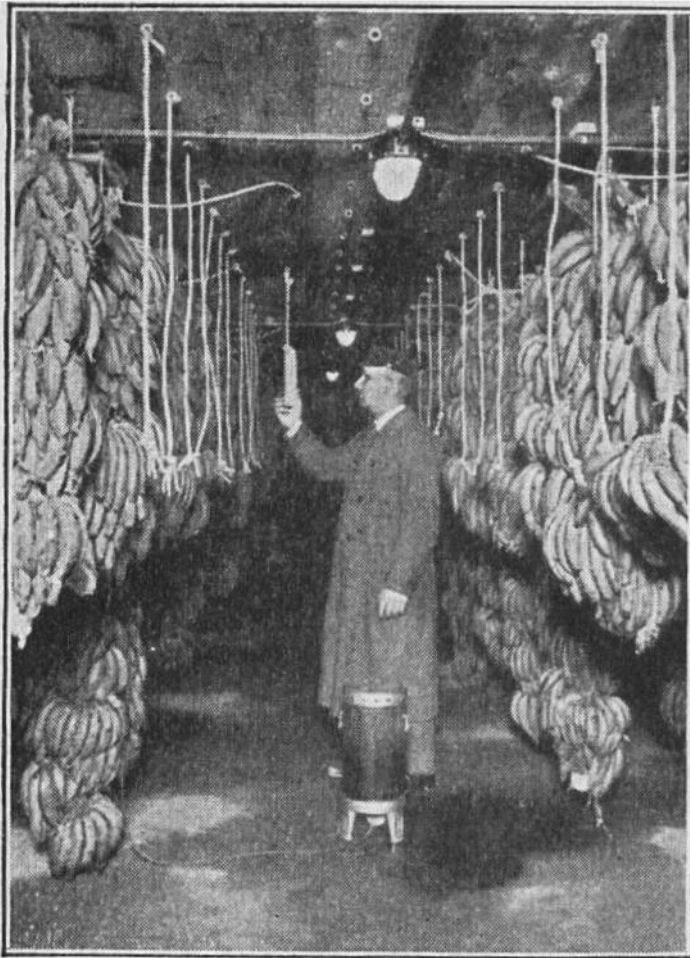
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Der Reiferaum in einem riesigen europäischen Lagerhaus für Bananen. Hierhin werden, je nach Bedarf, die bald zum Verkauf gelangenden Bananen gebracht. Sie reifen da in tropischer Temperatur und Luftfeuchtigkeit bis zu dem gewünschten Grade.

den gleichen Nährwert hat wie ein Kilogramm Bananen, obwohl die Äpfel dreimal weniger kosten. Die Bananen, welche die tropischen Gebiete ausführen, werden in unreifem Zustande versandt, da die reifen Früchte nicht lange haltbar sind.

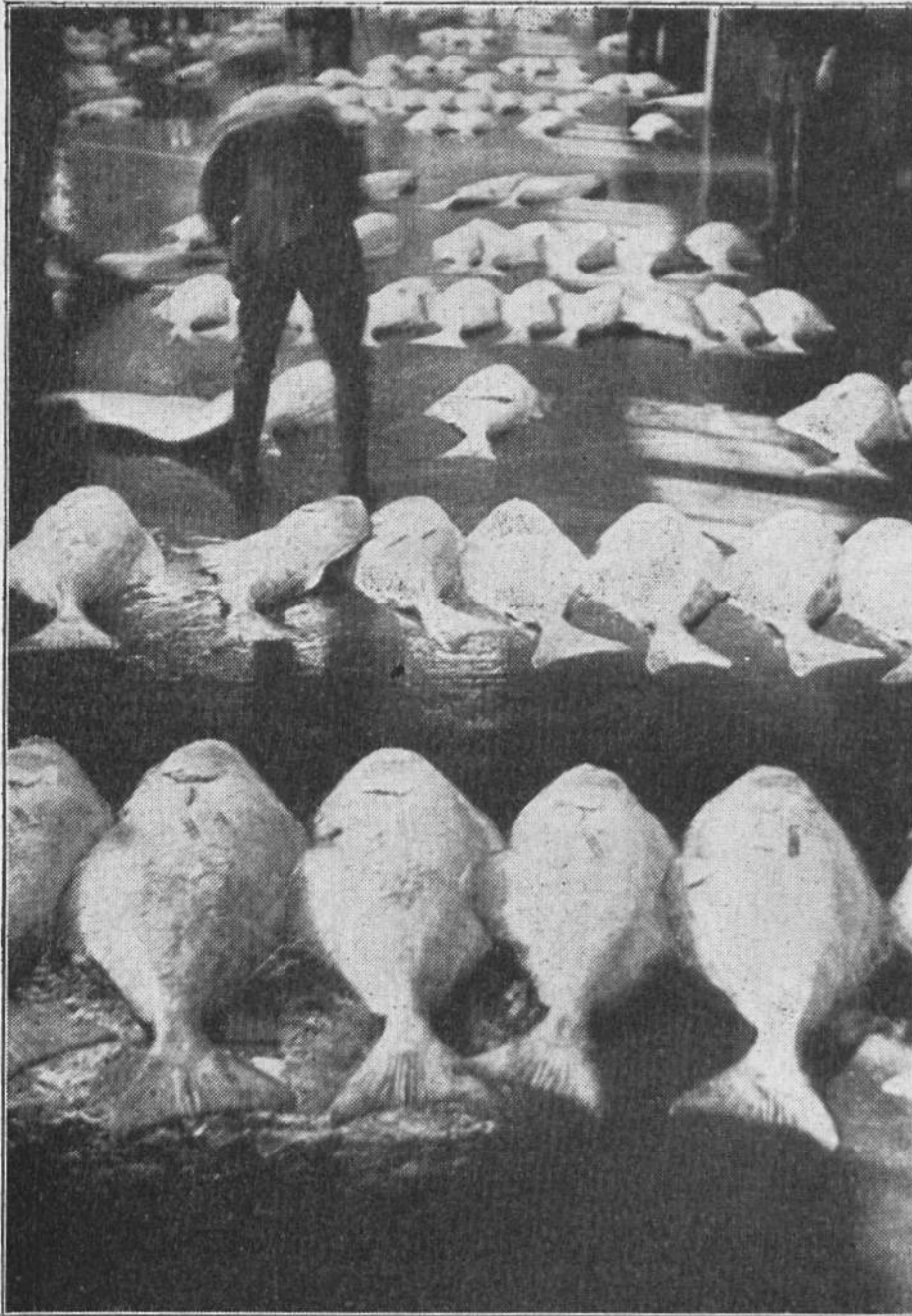
AN DER FISCHBÖRSE.

Noch vor achtzig Jahren hat man Fische meist vom Fischer selbst gekauft. Durch die modernen Verkehrsmittel und besonders durch das Kühlverfahren wurde ein bedeutender Fischhandel ermöglicht. Dank der Einführung der Dampfkraft auf den Fischerbooten und der wissenschaftlichen Erforschung des Lebens und der Gewohnheiten einzelner Fischarten, hat sich die Meeresfischerei sowohl an den Küsten wie auf der Hochsee gewaltig entwickelt. Neben den dorschartigen Fischen wie dem Schellfisch, Kabeljau und Seehecht



In der weiten Fischhalle wird die leckere Seebeute, nach Arten und Grösse geordnet, zum Verkaufe aufgestellt. Kisten reihen sich zu Hunderten aneinander; ihre Ränder dienen als Gehsteige und als Geleise für die kleinen Marktwagen.

bildet der Hering und in südlichen Gewässern die Sardine die lohnendste Beute. Am grossartigsten ist der Fang an den norwegischen Küsten und an der Ostküste von Grossbritannien. Norwegische, schottische, englische, holländische, französische und deutsche Fischerflotten betreiben dort in den Monaten Juni bis November den Heringsfang. Oft kehren die Schiffe fast bis zum Sinken beladen zum heimatlichen Hafen zurück. In den gewaltigen Hallen der Fischbörsen wird frühmorgens das Ergebnis der Fahrt ausgebreitet. Die Grosshändler, die Versorger der Binnenmärkte und die Einkäufer der Konservenfabriken warten schon darauf. Da gibt es kein langes Markten und Feilschen. Ein Glockenzeichen kündigt den Beginn der Versteigerung. Zahlen werden gerufen. Wer bietet mehr? Plötzlich ertönt der Hammerschlag des Auktionators, und die versteigerten Fischkisten werden eilig mit dem Namen des Meistbietenden



Die Heilbutte sind zu gross, als dass sie in Kisten zum Verkaufe aufgestellt werden könnten. So legt man die massigen, scheibenförmigen Körper Seite an Seite auf den Fussboden. Vor einer kurzen Spanne Zeit noch tummelte sich die stille, reglose Gesellschaft fröhlich in der Flut.

belegt. In wenigen Stunden sind gewaltige Warenmengen verkauft, und mittags, wenn die Sonne durch die Fenster der Halle dringt, fahren die Fische schon eisverpackt in Eilzügen den Räuchereien, Konservenfabriken oder zum Weiterverkauf den Binnenmärkten entgegen, den Zwischenstationen auf ihrer Reise in die Bratpfanne.

Die Meerfische sind in vielen Ländern zu einem unentbehrlichen Volksnahrungsmittel geworden. Selbst die Schweiz, die doch viele fischreiche Seen und Flüsse hat, führt jährlich für 3,2 Millionen frische Fische und für 4,5 Millionen Fischkonserven ein.