

# Moderner Walfischfang

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **4 (1911)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

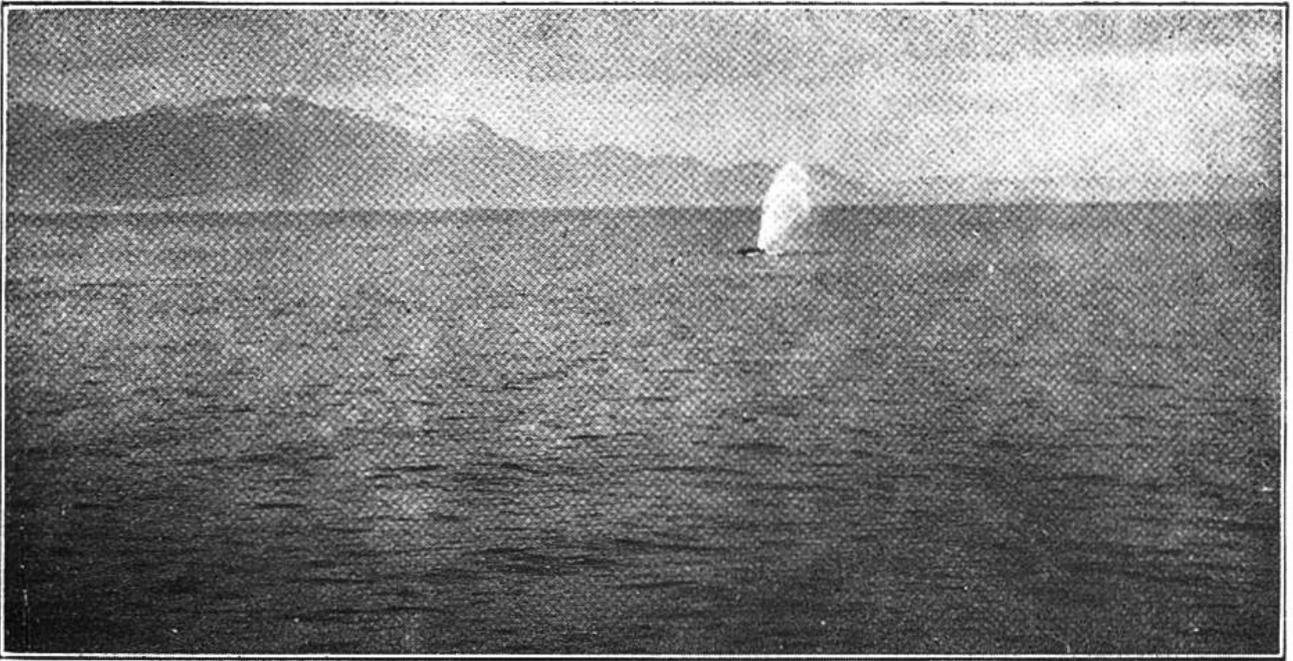
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

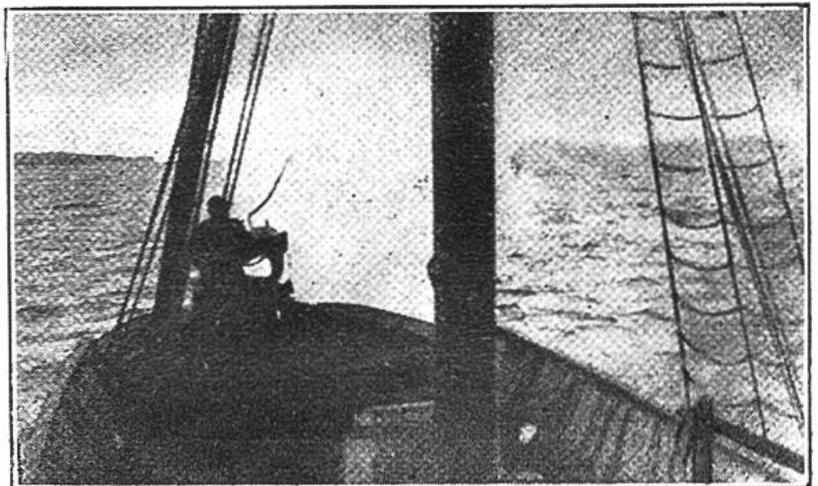


Walfisch in Sicht.

### Moderner Walfischfang.

Es ist eine Tatsache, dass mehrere Walfischarten seltener werden und dass verschiedene Regierungen beabsichtigen, sie durch eine internationale Uebereinkunft zu schützen.

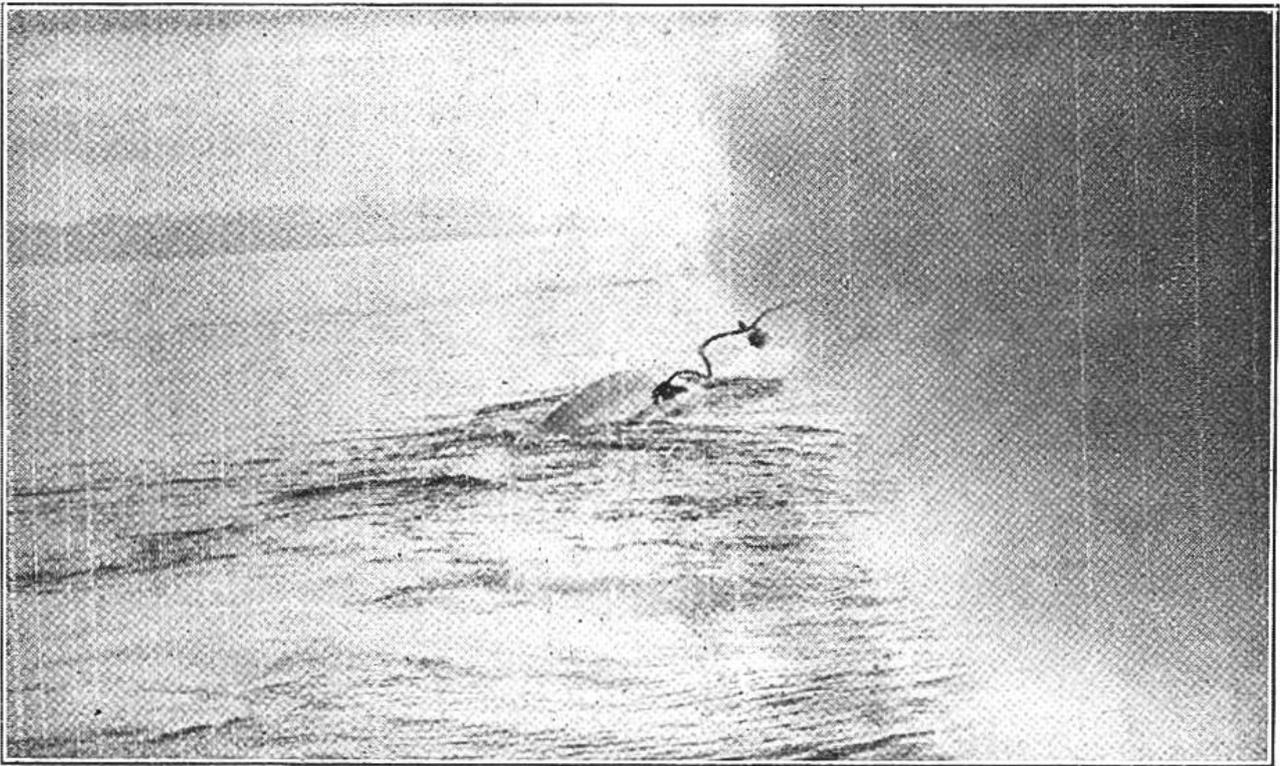
Es hat dies die allgemeine Aufmerksamkeit auf die heutige Art des Walfischfanges gelenkt. In frühern Zeiten wurden diese Seeungetüme von Booten aus angegriffen. Das verlangte grossen Mut und viel Geschick; denn der Walfischfänger setzte dabei sein Leben aufs Spiel. Heute werden die Walfische mit der Harpuncanone getötet, welche eine an einem Seil befestigte, über 50 kg schwere Waffe mit explosivem Kopf, der Bombe, schleudert. Wenn der Mann im Mastkorb einen Walfisch sieht, so verfolgt das Schiff denselben mit Voll-dampf und stoppt dann plötzlich in dem stillen Flecken Wasser, der durch das Untertauchen des Walfisches entstanden ist. Dann folgt eine Zeit des Wartens bis das Tier wieder zum Vorschein kommt. Wurde der Platz gut gewählt, so erscheint der Walfisch beinahe unter dem Schiffsbug.



Abfeuern des Harpuns

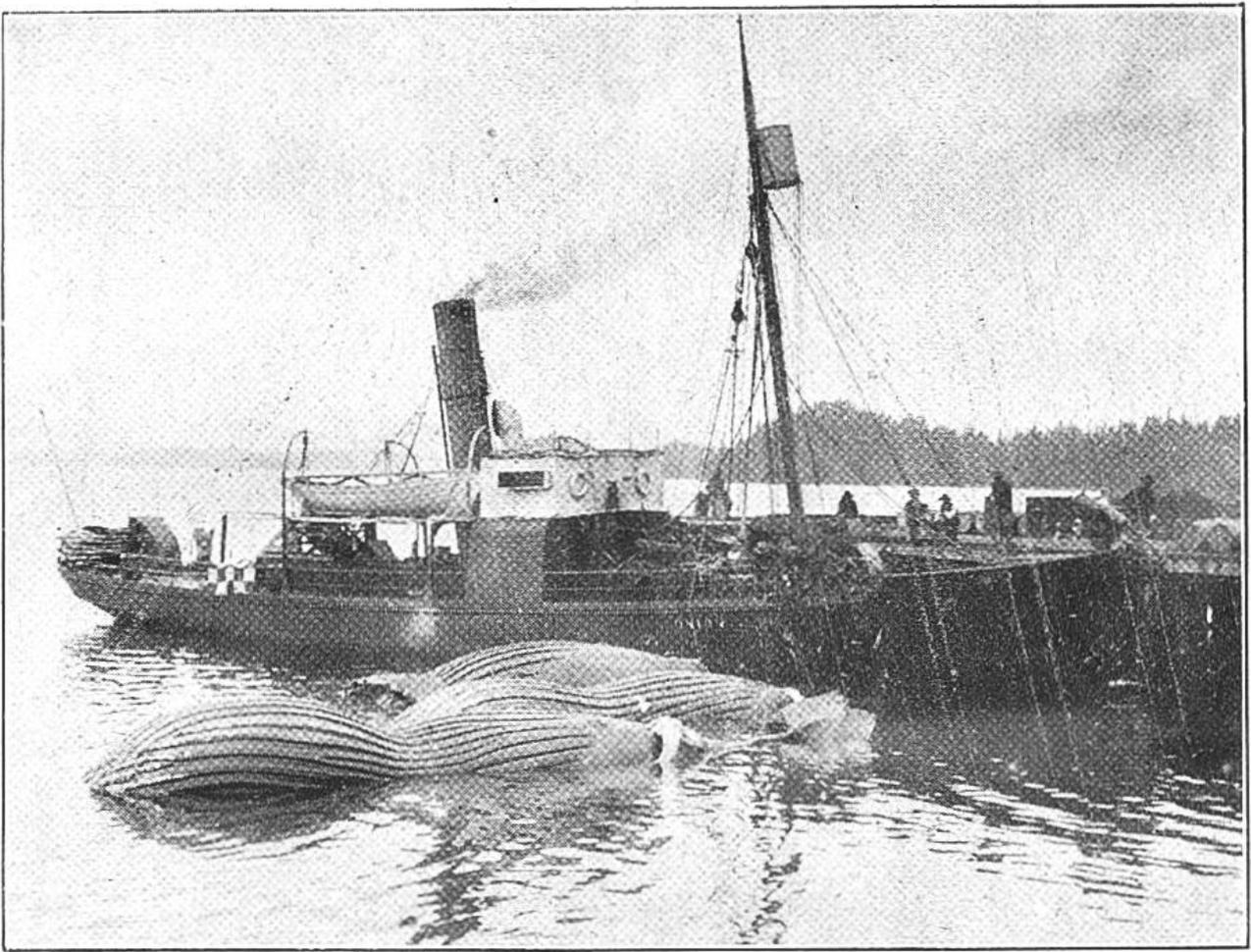


Harpun im Moment vor dem Einschlage. Man beachte den Rauch und die Funken der Entladung.



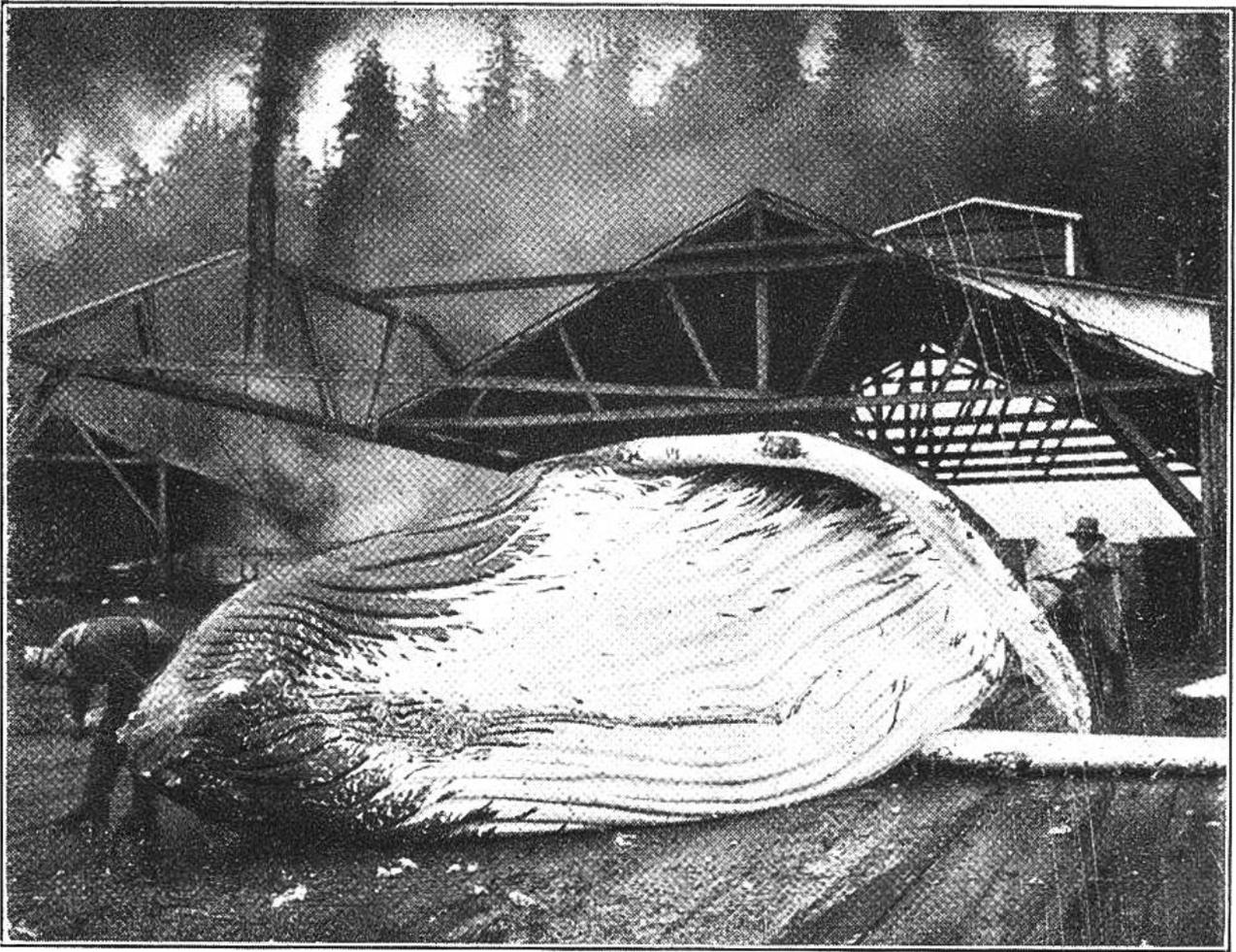
Der Harpun hat in den Rücken des Walfisches eingeschlagen.

Sicht stürzt und einen Strahl Wasser hoch in die Luft schleudert, dann wird schnellstens die Kanone gerichtet, und abgefeuert wenn der Rückgrat über Wasser erscheint. Der Kanonier trachtet, das Tier in seinen verwundbarsten Teil,



Erbeutete Walfische an der Landungsstätte.

die Lungen, zu treffen. Ein guter Schuss bedeutet augenblicklichen Tod. Es kommt jedoch oft vor, dass der Walfisch nicht durch den ersten Schuss erlegt wird; dann folgt ein Kampf, der mehrere Minuten oder auch mehrere Stunden dauern kann. Wenn das Tier das erste Mal getroffen wird, taucht es sofort unter und reisst oft mehrere hundert Klafter Seil mit sich. Wenn es wieder erscheint, wird ein zweiter Harpun nach ihm abgefeuert und vielleicht ein dritter und vierter, bis es tot ist. Oft kommt es auch vor, dass der Walfisch „schmollt“, indem er sich in ziemlicher Distanz, soweit ihm das Harpunseil erlaubt, vom Schiff weg an der Oberfläche des Wassers aufhält. Es wird dann ein Mann in einem kleinen Schiff ausgesandt, welcher dem Tier mit einem langen Speer den Todesstoss geben muss. Am Ende der Jagd, welche einen Tag oder eine Woche dauern kann, werden die schwimmenden Walfischkörper gesammelt und an die Landungsstätte gezogen. Sofort sind Arbeiter damit beschäftigt, mit grossen Messern Längsschnitte durch den Speck vom Schwanz bis zum Kopf, auf dem Rücken, der Seite und der Brust zu machen. Ein Drahtseil wird am Ende eines der Streifen befestigt, eine Winde in Bewegung



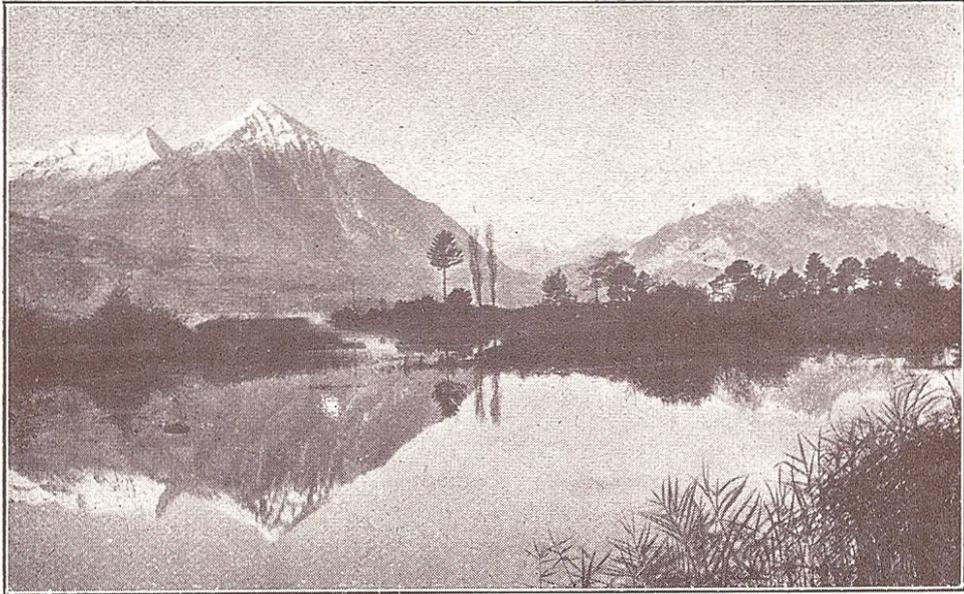
Zerlegen eines Walfisches.

gesetzt und langsam werden die grossen Stücke Speck vom Körper gerissen, geradeso wie man eine Orange schält. Kein Teil des grossen Körpers wird weggeworfen. Der Speck wird zur Gewinnung von Tran ausgelassen. Das Fleisch und die Knochen werden zum gleichen Zweck gekocht; später wird das Fleisch künstlich getrocknet, zerkleinert, gesiebt und wie die gemahlene Knochen als sehr geschätztes Düngemittel verwendet. Selbst das Blut wird gekocht und mit dem Fleisch getrocknet. Das Wasser, in dem der Speck ausgelassen wurde, liefert einen ausgezeichneten Leim. Die Flossen und der Schwanz werden in Stücke geschnitten, gesalzen, in Fässer verpackt und nach Japan gesandt, wo sie als Nahrung verkauft werden.

Vielleicht gebrauchen wir eines Tages Extrakt von Walfischfleisch, denn es werden schon Versuche gemacht, dasselbe, statt es in Dünger umzuwandeln, in einer gewinnbringenderen Art auszunutzen. Das Fleisch des frisch getöteten Walfisches ist sehr schmackhaft.



WELTPOSTDENKMAL IN BERN  
zur Erinnerung an das 25 jährige Jubiläum des Weltpostvereins



AM THUNERSEE