**Zeitschrift:** Pestalozzi-Kalender
**Herausgeber:** Pro Juventute
**Band:** 40 (1947)
**Heft:** [2]: Schüler

**Artikel:** Klippfische
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-989873

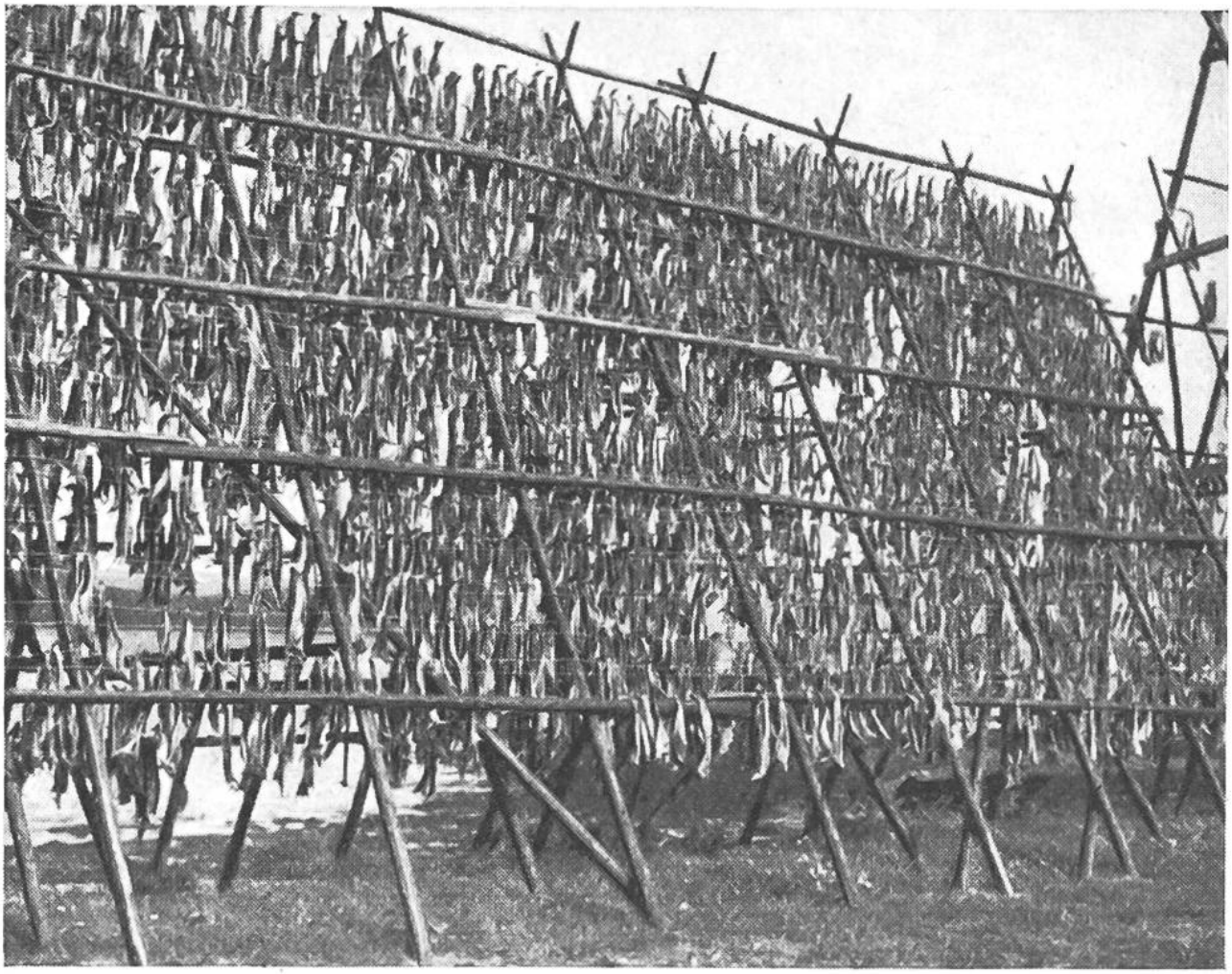
**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 09.07.2025

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

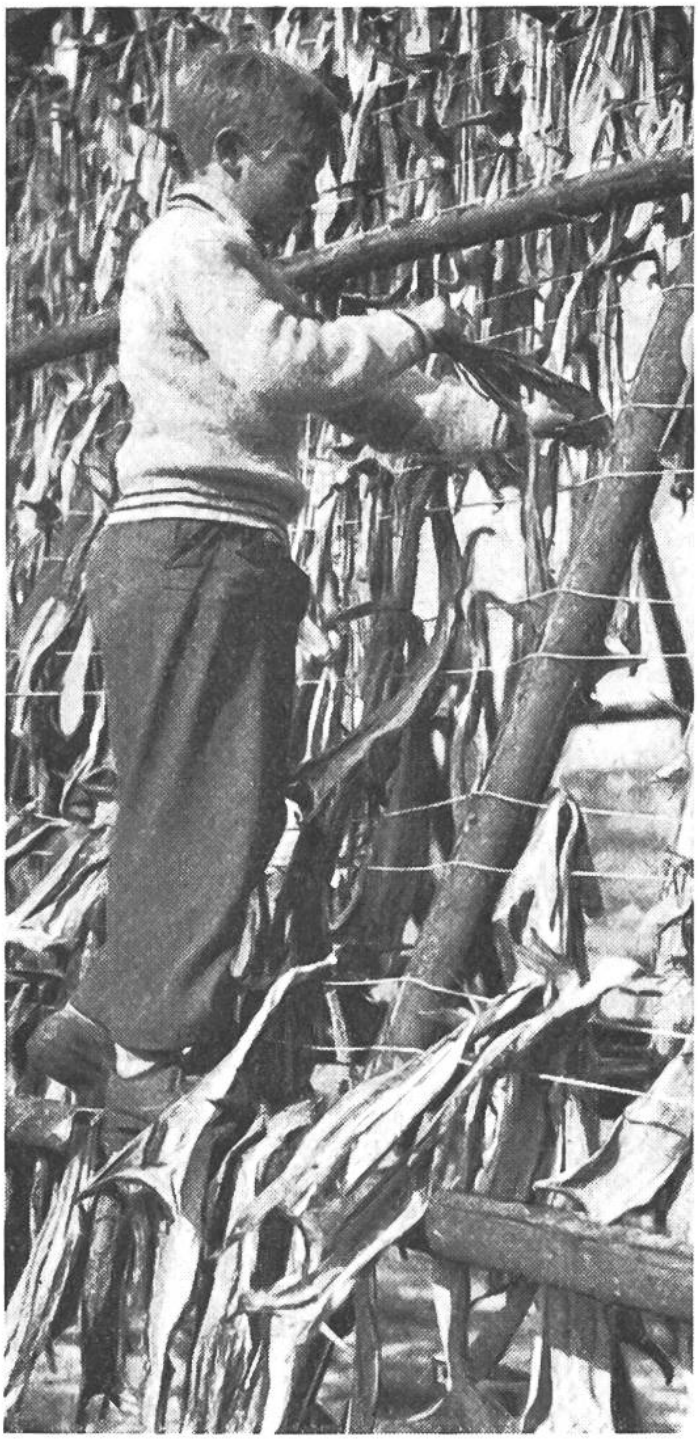


Auf solchen Gestellen werden die Dorsche zu Hunderttausenden der Luft und der Sonne zum Trocknen ausgesetzt.

## KLIPPFISCHE.

Unter der Bezeichnung Klippfische werden zwei ganz verschiedene Fischarten verstanden. Einmal eine Gruppe von tropischen Fischen, die besonders in den Korallenriffen leben und von denen hier nicht die Rede sein soll. Ausserdem aber werden gewisse Dorsche als Klippfische bezeichnet, die gesalzen und auf den Klippen getrocknet werden. Allerdings ist es nicht sicher, ob diese Fische von dort ihren Namen haben. Vor dem Trocknen werden sie nämlich der Länge nach aufgeschnitten; nun heisst Schneiden auf norwegisch „klippen". Es ist wahrscheinlich, dass die so bearbeiteten Fische nach diesem Ausdruck ihren Namen tragen.

Diese Art Klippfische sind also getrocknete und gesalzene Dorsche oder Kabeljaus; dieselbe Fischart wird auch als



Die Dorsche werden vom Kopf her bis gegen den Schwanz hin gespalten, so dass sie sich gut an den Drähten der Trocknungsgestelle aufhängen lassen.

Stockfisch bezeichnet, wenn es sich um getrocknete Stücke handelt. Der Dorsch oder Kabeljau wird bis zu anderthalb Meter lang und bis zu 50 kg schwer; er ist derjenige Meerfisch, der für die menschliche Ernährung bei weitem die grösste Bedeutung besitzt, eine noch grössere als selbst der Hering. Er lebt im nördlichen Teil des Atlantischen Ozeans und im Nördlichen Eismeer und wird Jahr für Jahr in den unvorstellbar grossen Mengen von vielen Millionen Kilo gefangen.

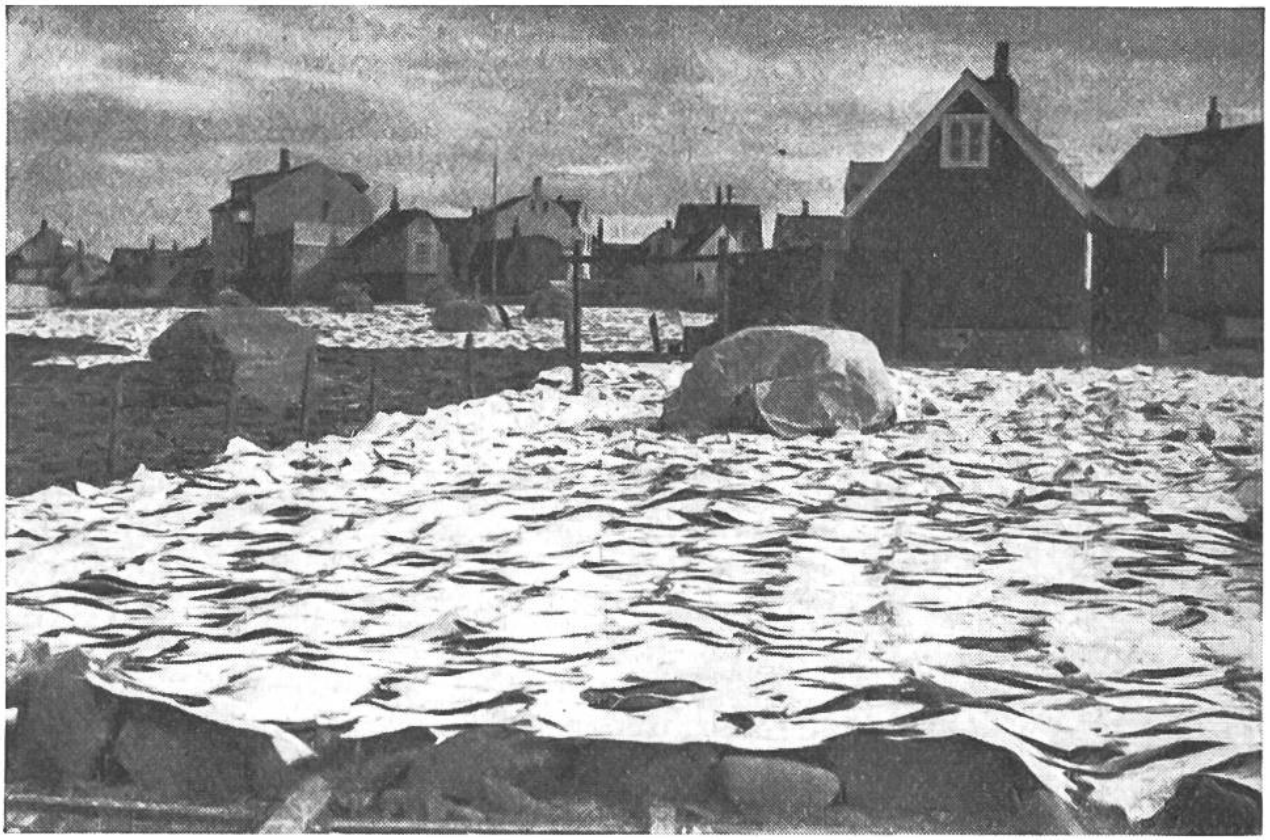
Als ein ausgesprochen nördlicher Fisch bevorzugt der Kabeljau kaltes Wasser. Am wohlsten fühlt er sich nach der Untersuchung von Fischereisachverständigen bei einer Temperatur von nur −2 bis +6° C. Da das Meerwasser wegen seines Salzgehaltes bei einer Unternulltemperatur von −2° C noch nicht gefriert, kann dieser Fisch in einer Kälte leben, in der unsere einheimischen Süsswasserfische längst in einen Eisklotz eingefroren wären. Aber der kälteliebende Kabeljau hat merkwürdigerweise im Süsswasser doch einen nahen Verwandten, nämlich die Trüsche, die in vielen Flüssen und Seen der

Die dürren Dorsche werden verladen und als Stockfische in der Stadt verkauft.

Schweiz vorkommt, jedoch nur von wenigen Kennern geschätzt und gegessen wird. Äusserlich kommt diese nahe Verwandtschaft zwischen Kabeljau und Trüsche z. B. darin zum Ausdruck, dass beide am Kinn einen einzelnen, nach vorn gerichteten Bartfaden tragen.

Der Kabeljau wird nicht nur wegen seines Fleisches gefangen, das fast auf der ganzen Welt als wichtiges Nahrungsmittel Verwendung findet, sondern auch wegen des berühmten Trans, der aus seiner Leber gewonnen und als Medizin verwendet wird. Der Tran für medizinische Zwecke wird durch Kochen der Lebern erhalten. 100 kg Dorschleber ergeben, je nach dem Ernährungszustand der Fische, etwa 20–60 kg Tran. Übrigens werden auch die Zunge und die Schwimmblase der Dorsche ausgewertet; aus diesen Körperteilen lässt sich ein ausgezeichneter Leim (Fischleim) herstellen.

Gefangen werden die Dorsche auf recht verschiedene Weise, z. B. mit dem Stellnetz, in welches die Fische ahnungslos hineinschwimmen, um dann mit dem Kopf in den feinen Maschen hängenzubleiben. Auch die Grundschnur wird verwen-



Bei der Verarbeitung der Dorsche zu Klippfischen werden die Fischkörper nicht gespalten, sondern nur geschlitzt, auseinandergelegt und in der Sonne auf Steinen ausgebreitet.

det, die eine Länge von zwei Kilometern haben kann. In Abständen von etwa 2 m sind an kurzen Abzweigungen der Hauptleine die mit kleinen Fischen beköderten Angelhaken befestigt. Alle sechs Stunden wird die Grundschnur gehoben; die gefangenen Dorsche werden abgenommen, die Haken mit neuen Ködern versehen und wieder versenkt. Ein geschickter Fischer kann auf diese Weise, wie ein ausgezeichneter Kenner der Meeresfischerei, Eugen Neresheimer, angibt, täglich 3–400 Dorsche fangen!

Die grössten Mengen dieses wichtigen Fisches, der sich mit Vorliebe von Heringen ernährt, werden von den mit Dampfern gezogenen Schleppnetzen eingebracht. Ebenso wie der Fang bedeutet auch die Konservierung eine ausserordentliche Arbeit für die Fischer und ihre Familien. Zuerst werden den erbeuteten Fischen die Köpfe abgeschnitten, die als Viehfutter oder Düngemittel Verwendung finden. Was nicht frisch als Kabeljau auf die nord- und mitteleuropäischen Fischmärkte geschickt wird, das wird, nachdem es ausgeweidet

Die getrockneten Klippfische werden auf Haufen gelegt und zum Versand vorbereitet.

und der Länge nach gespalten worden ist, in riesiger Anzahl auf grossen Gestellen zum Trocknen aufgehängt und gelangt später als Stockfisch in den Handel. Erst wenn die Gestelle voll behangen sind, setzt gewöhnlich die Herstellung von Klippfischen ein. Die dazu bestimmten Fische werden nur auf der Bauchseite aufgeschnitten, gesalzen, aber nicht zum Trocknen aufgehängt, sondern auf Steinen ausgelegt. Wenn die Fische richtig dürr sind, werden sie zu Ballen zusammengeschnürt und verladen. Dr. H.

## CHAMPIGNONZUCHT.

Die durch den Krieg bedingte Abriegelung unseres Landes hat auch in der Schweiz die sonst nur in Frankreich übliche Zucht des Feldedelpilzes festen Fuss fassen lassen. Im Jahre