Vom Thunfisch oder Thon

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **46 (1953)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-989156

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

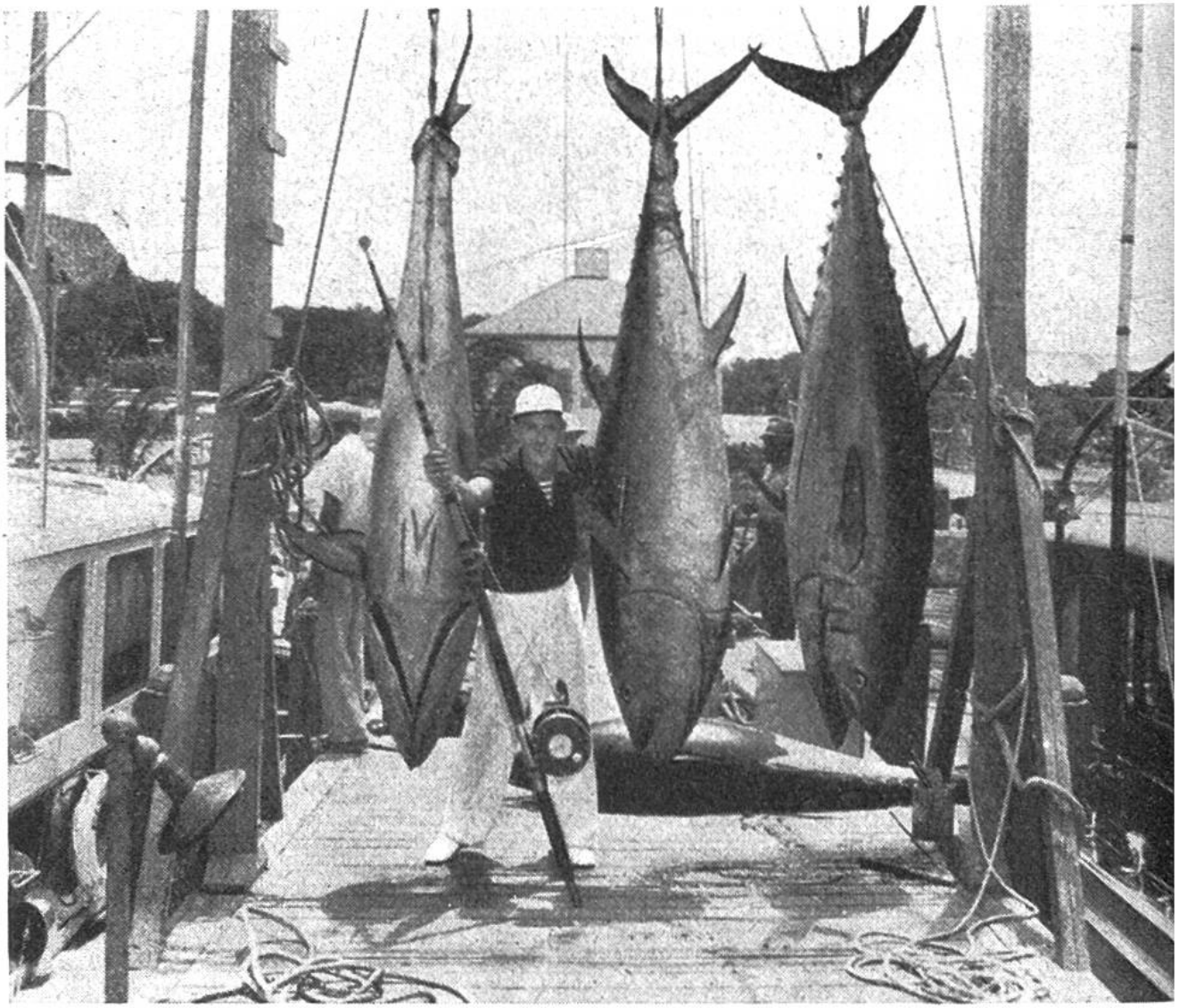
http://www.e-periodica.ch

Schale mit Vögeln und Zweigen, 1938 gezeichnet und geschliffen von Jakob Werner.

ken, in Stadt und Land bei uns wieder auf und damit auch die edle Kunst des Glasschleifens. J. A.

VOM THUNFISCH ODER THON

Nur wenige, welche das nahrhafte Fleisch geniessen, das gewöhnlich unter der Bezeichnung „Thon in Öl" konserviert in den Handel kommt, geben sich Rechenschaft, dass es von einem Fisch stammt, dem Thunfisch, dessen interessante Lebensweise bis heute noch nicht lückenlos erforscht ist. Es werden zwei Thunfisch-Arten unterschieden, nämlich die atlantische weissfleischige und die rotfleischige aus dem Mittelmeergebiet. In Amerika, vor allem in den Küstengewässern von Miami, werden die über 100 kg schwer werdenden Riesenfische von Sportfischern mit der Angel gefangen. Im Mittelmeer hingegen und längs der portugiesischen und marokkanischen Küste, wo der Fang im grossen betrieben wird, gelangt eine andere Methode zur Anwendung. Besonders ergiebige Fangstellen für den Mittelmeer-Thunfisch befinden sich in der Umgebung der Strasse von Gibraltar, die von diesen



Thunfische von je über 100 kg Gewicht aus amerikanischen Gewässern.

seltsamen Fischen im Frühjahr in grosser Zahl durchschwommen wird. Dort werden zu dieser Zeit durch kleine Flottillen von Fischerbooten lange Netze in Kreisform ausgelegt und unmerklich so zusammengezogen, dass die Thunfische immer mehr zusammengedrängt werden. Schliesslich zieht man sie aufs Trockene und schlägt die zappelnden Riesenfische mit Keulen tot, verladet sie auf Camions und fährt sie am Abend in die Konservenfabriken, wo sie gekocht und mit Öl in Büchsen eingelötet werden. Es scheint, dass diese Thunfische im Mittelmeer seltsame Wanderungen längs den Tälern und Erhebungen des Meerbodens ausführen. Man hat diese ziehenden Fischrudel mit Schaf- oder Ziegenherden verglichen. Zu gewissen Zeiten kommen sie aus der Tiefe an die Oberfläche, wo sie in der geschilderten Weise gefangen werden. H.