Lebertran

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1932)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988512

Nutzungsbedingungen

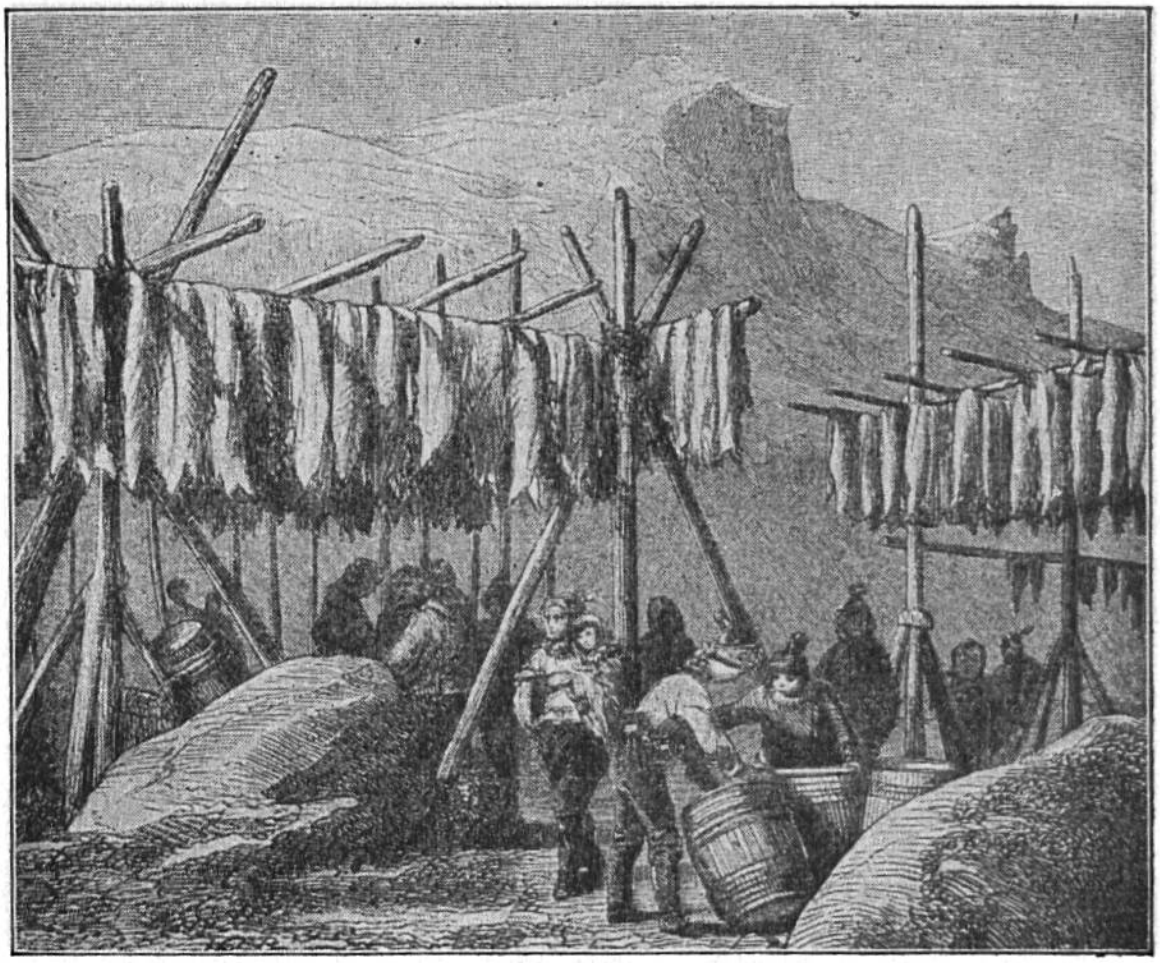
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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



Kabeljau-Trocknen auf Neufundland. Die bis 1,6 Meter langen und 50 kg schweren Fische werden der Länge nach in zwei Hälften geschnitten und auf Gerüsten an der Luft getrocknet. Der Kabeljau kommt in riesigen Mengen an den Neufundlandbänken, den Lofoten und der Doggerbank vor. Viele Millionen von Fischen werden alljährlich gefangen.

LEBERTRAN.

Lebertran ist ein vorzügliches Blutreinigungsmittel. Dazu macht er widerstandsfähig gegen Kälte. Diese Eigenschaft wissen die Eskimos sehr zu schätzen. Für sie ist Tran ein Hauptnahrungsmittel. Lebertran wird aus den Lebern verschiedener Fische, hauptsächlich des Kabeljaus oder Dorsches gewonnen. Die frischen Lebern werden in Fässer geschichtet und der Sonnenwärme ausgesetzt. Dadurch sondert sich Öl ab. Nach einem andern Verfahren werden die Lebern mit Dampf unter möglichstem Luftabschluss auf 70° C erhitzt. Das erhaltene Öl wird durch Filtrieren geklärt. Aus den Lebern von 100 Zentnern Fischen lässt sich ein Fass Lebertran gewinnen.