

Zeitschrift: Das Schweizerische Rote Kreuz
Herausgeber: Schweizerisches Rotes Kreuz
Band: 59 (1949-1950)
Heft: 6

Artikel: Woher kommt der Lebertran?
Autor: Cardj, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-556745>

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: 24.12.2024

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

WOHER KOMMT DER LEBERTRAN?

PHOTOS HANS KEUSEN, BERN

Jedesmal, wenn das Kind mit Widerwillen einen Löffel Lebertran hinunterwürgt, schenkt ihm die Mutter ein Zehner, den es in die Kasse werfen darf. So wird die Kasse allmählich schwerer und die Lebertranflasche leerer.

Solche Geschichten ereignen sich dort, wo der Lebertran herkommt; denn in den Lofoten und, noch weiter nördlich, an der Küste des Eismers, sass ich einmal mit Schulkindern am gleichen Tisch, die den Lebertran zum Frühstück aus der Tasse tranken wie Kinder bei uns die Milch. Ich beobachtete auch die Arbeiter einer Lebertransiederei; diese schlürften das Fischöl gegen den Durst aus einem Schöpflöffel. Sie brauchten keinen Zehner als Köder. Gesund ist das Öl, das man aus der Dorschleber gewinnt, und glücklich darf sich ein Mutter schätzen, die ihre Kinder dazu bringt, es ohne Widerwillen täglich und regelmäßig einzunehmen; denn dank dieser nützlichen Medizin dürften sie sich im nassen Winter kaum mäkeln.

Tausende von Hektolitern Lebertran werden alljährlich allein in den Lofoten gewonnen, wo jeweils im Januar der grösste Fischfang Europas beginnt, der etwa vier Monate dauert. Während dieser Zeit strömen von der ganzen Küste Norwegens nahezu 40 000 Fischer in einem einzigen Fjord zusammen, im Westfjord hinter der Lofotkette, und aus Tausenden kleinen Kuttern fangen die Fischer eine einzige Fischart in ganz unwahrscheinlichen Mengen: nämlich den Dorsch, den wichtigsten Spender des Lebertrans.

René Gardi.

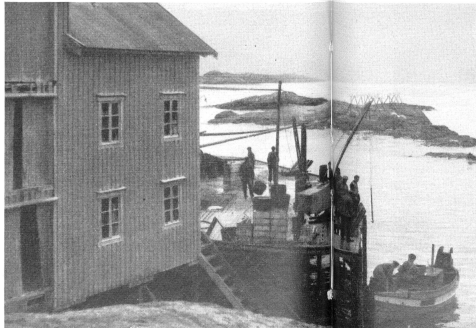
In den Häfen der Lofotendörfer herrscht während des Dorschfangs reger Betrieb. Der Lofotfang ist uralte. Schon zur Zeit der Wikinger waren diese Fischbänke bekannt.

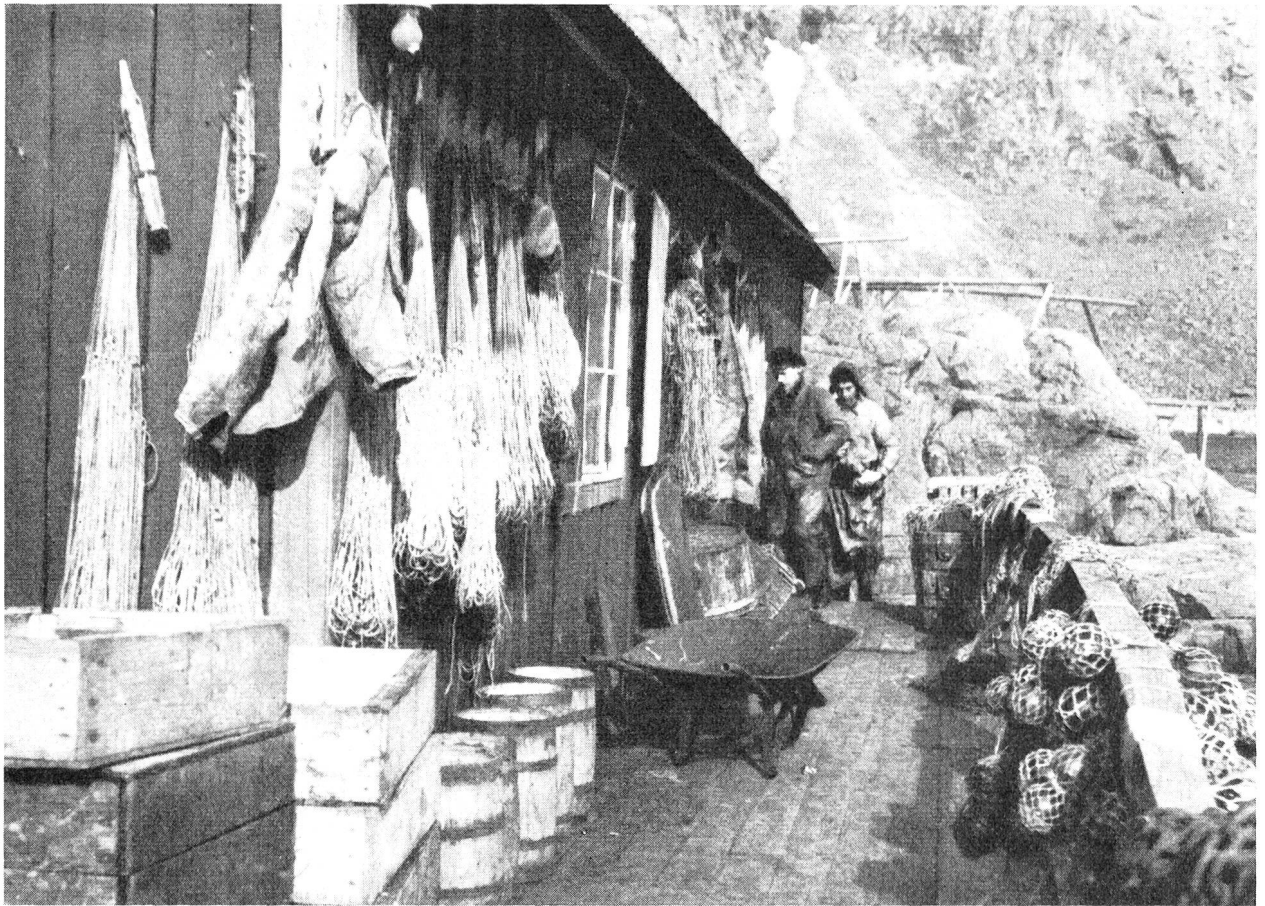
Ein Lofotfischer arbeitet täglich viele Stunden am Schlachtbottich. Die Lebern werden in einen gesonderten Bottich gelegt und in die Lebertranfabrik gebracht; dort werden sie gedämpft und dann ausgepresst. Das goldgelbe Öl fliesst aus der Presse wie bei uns der Most aus der Apfelpresse. Indessen weicht ein Unterschied des Geruchs!



Die Mannschaft eines norwegischen Fischkutters besteht aus drei bis vier Mann. Diese leben oft während vieler Wochen auf dem kleinen Boot. Bei Morgengrauen fahren sie aus zum Fang, zerlegen abends die Boote und bringen den Ertrag entweder dem Fischhändler oder in die Lebertranfabrik. Abends säubern sie noch die Leinen und Netze und legen alles für den nächsten Tag bereit. Ein hartes Tagewerk!

Das erste Drittel des Jahres ist die beste Zeit für den Dorschfang. Gleich nach Neujahr strömen von der ganzen norwegischen Küste die Fischkutter in die kleinen Häfen auf den Lofoten und warten auf die Meldung der Dorschzüge. Ende April verschwinden diese Kutter alle wieder.





Beim Händler findet der Fischer alles, was er benötigt: Ueberkleider, Oelzeug, Netze und Leinen, Glaskugeln und Blei für die Netze, Petrol für die Schiffslaterne, Lebensmittel und Tabak.

*Reicher Segen!
In Karren werden die Fische in die Fabrik gebracht.*



Eine «Fischfabrik» in den Lofoten. Neben Lebertran werden hier auch die verschiedensten Fischkonserven hergestellt.

