

Woher kommt der Lebertran?

Autor(en): **Cardi, René**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Schweizerische Rote Kreuz**

Band (Jahr): **59 (1949-1950)**

Heft 6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-556745>

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.

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 Eismees, sass ich einmal in 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 natürlichen 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.

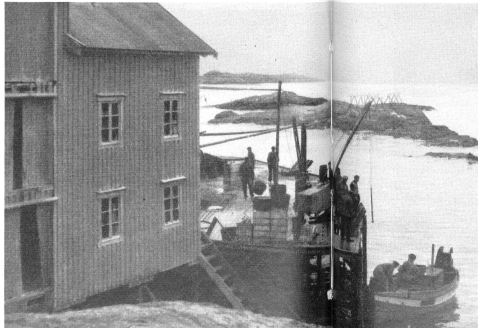
In den Häfen der Lofotendörfer herrscht während des Dorschfangs reger Betrieb. Der Lofotfang ist uralte. Schon zur Zeit der Wikinger waren diese Fischbänke bekannt.

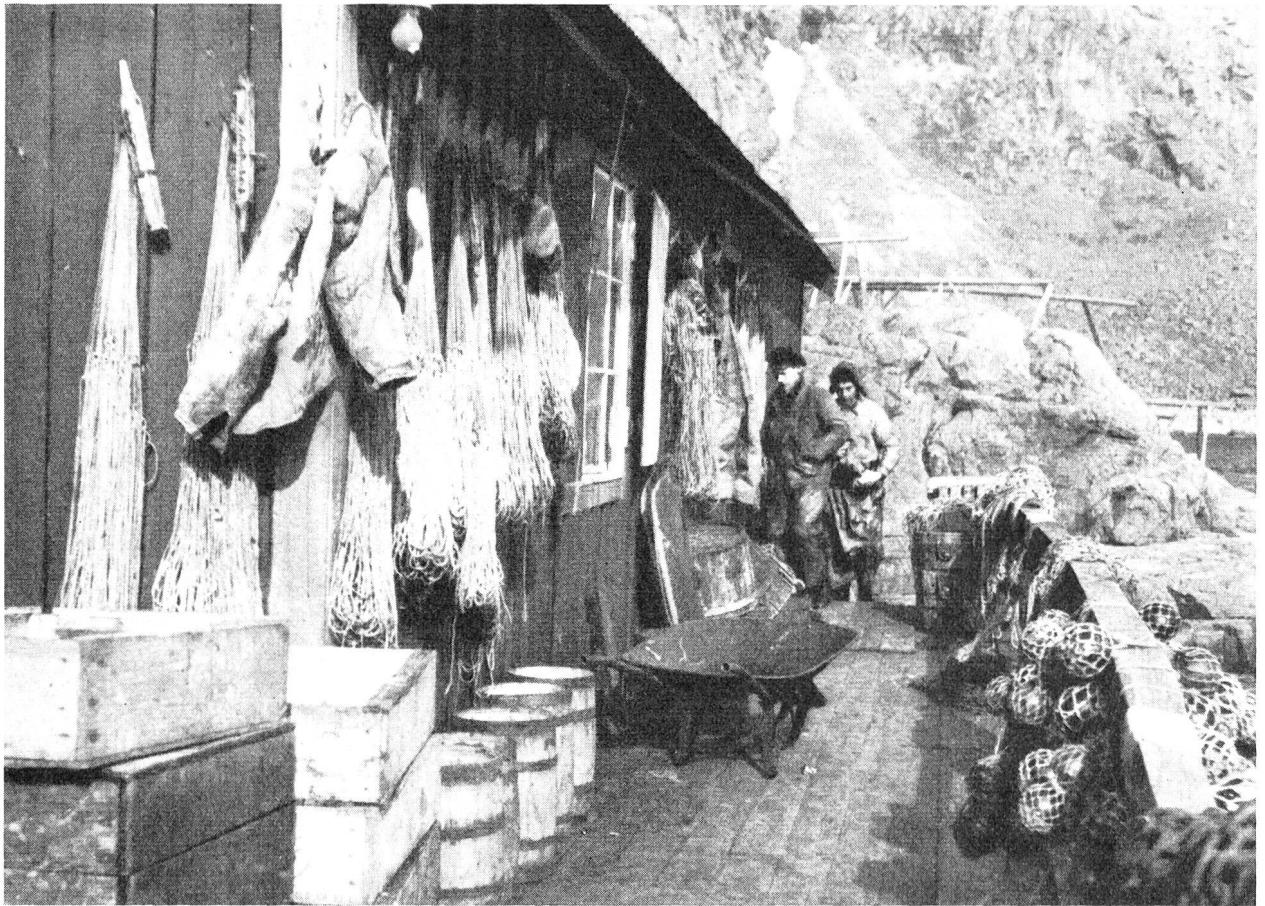
Ein Lofotfischer arbeitet täglich viele Stunden am Schlachtbottich. Die Lebern werden in einen gesonderten Bottich gelegt und in die Lebertranfabrik gebracht; dort werden sie gedämpft und dann ausgepresst. Das goldgelbe Öl fliesst aus der Presse wie bei uns der Most aus der Applepresse. Indessen weicht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

