

Der nützliche Haifisch

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **28 (1935)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Nutzungsbedingungen

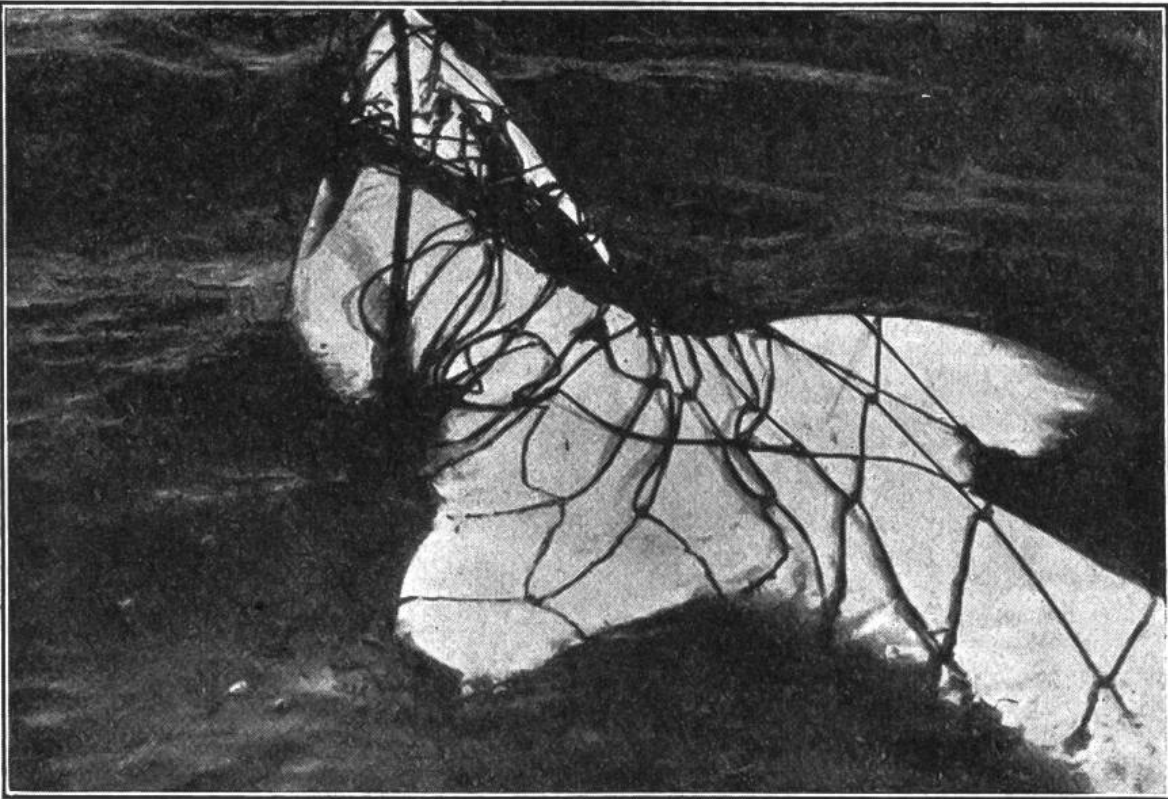
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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

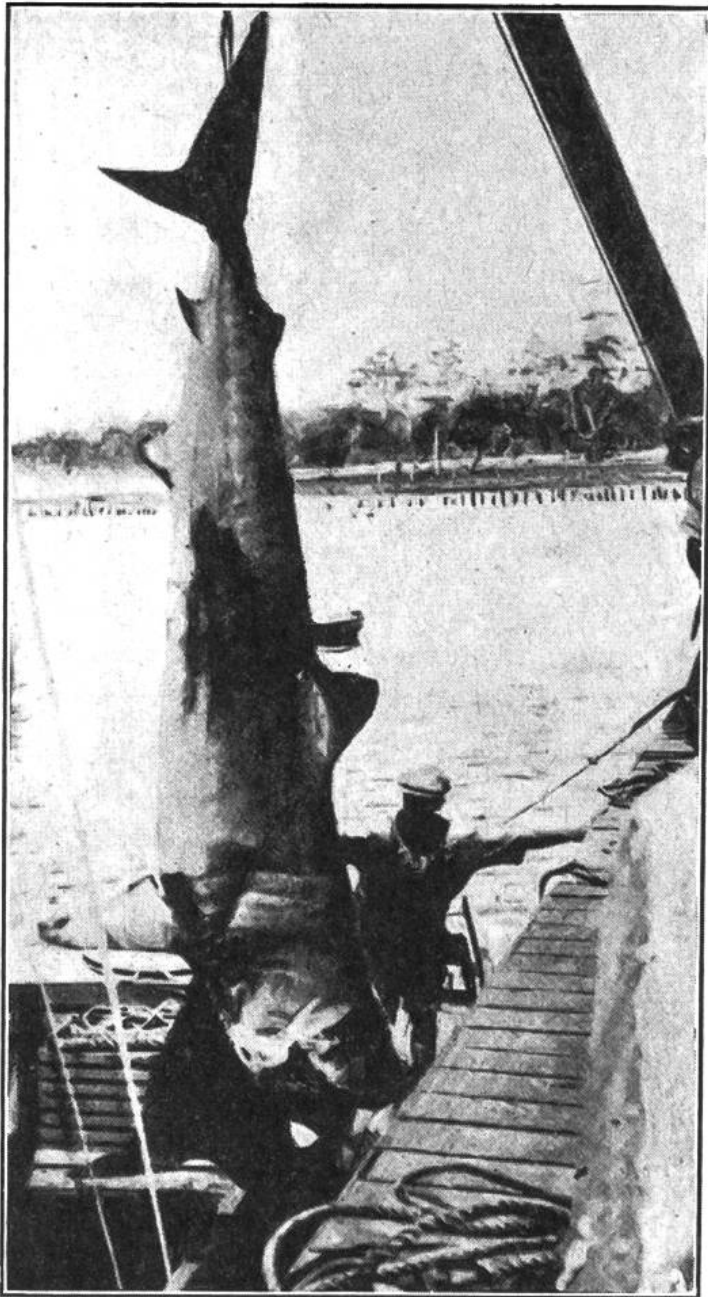
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Ein Haifisch hat sich im Netz verstrickt.

DER NÜTZLICHE HAIFISCH.

Auch der „Schrecken der Meere“, der gefürchtete Haifisch, hat seine guten Seiten, wenn er getötet ist. Es werden ganze Flottillen ausgeschickt, namentlich in Australien, die eifrig auf diese Tiere Jagd machen. Über ein Dutzend Produkte, die als Handelsware sehr geschätzt sind, liefern die Fische. Meist machen die Haifischfänger reiche Beute, bevölkern doch Haie zu Millionen die Meere und zwar in unzähligen, verschiedenen Arten. Ein grösserer Haifischfänger führt über 150 Fangnetze mit an Bord, von denen jedes 200 m Länge und 10 m Tiefe misst. Sie werden abends ausgelegt und am Morgen eingezogen. Ausserdem kommen noch Angeln zur Verwendung. Gleich an Bord sind auch die zur Verarbeitung der Beute notwendigen Maschinen vorhanden. Dem gefangenen und getöteten Fisch werden zunächst die Flossen abgeschnitten und getrocknet. Sie sind für die Chinesen bestimmt, welche daraus eines ihrer Leibgerichte bereiten. Jetzt kommt die Haut an die Reihe.



Die gewichtige Beute wird an Bord des Haifischfängers hochgezogen.

Hautstücke mit ihren rauhen Schuppen dienen, gleich dem Glaspapier, zum Glätten von Holz; abgeschuppt jedoch wird die Haut gegerbt und ergibt ein äusserst dauerhaftes Leder, das sich besonders auch zum Bespannen von Autokarosserien eignet. Die Zähne sind in der Südsee ein beliebter Schmuck und können da im Tauschhandel geradezu als Geld gebraucht werden. Die Leber liefert reichlich Tran, für den die Industrie mannigfache Verwendung hat. Wenn sogar Knochen, Blut und die Eingeweide

nicht ungenutzt verloren gehen dürfen, sondern für die australischen Farmer zu Hühnerfutter und Dünger verarbeitet werden, so ist es klar, dass man das viele Fleisch der oft ein paar Tonnen wiegenden Haie nicht einfach wegwirft. Das Fleisch wird in Riemen geschnitten, eingesalzen, getrocknet und nach Ostafrika oder in die malaiischen Inselreiche versandt. Freilich kommt Haifischfleisch auch anderswo auf den Tisch, aber unter angenehmer klingenden Namen.