

**Zeitschrift:** Pestalozzi-Kalender

**Herausgeber:** Pro Juventute

**Band:** 4 (1911)

**Rubrik:** Moderner Walfischfang

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

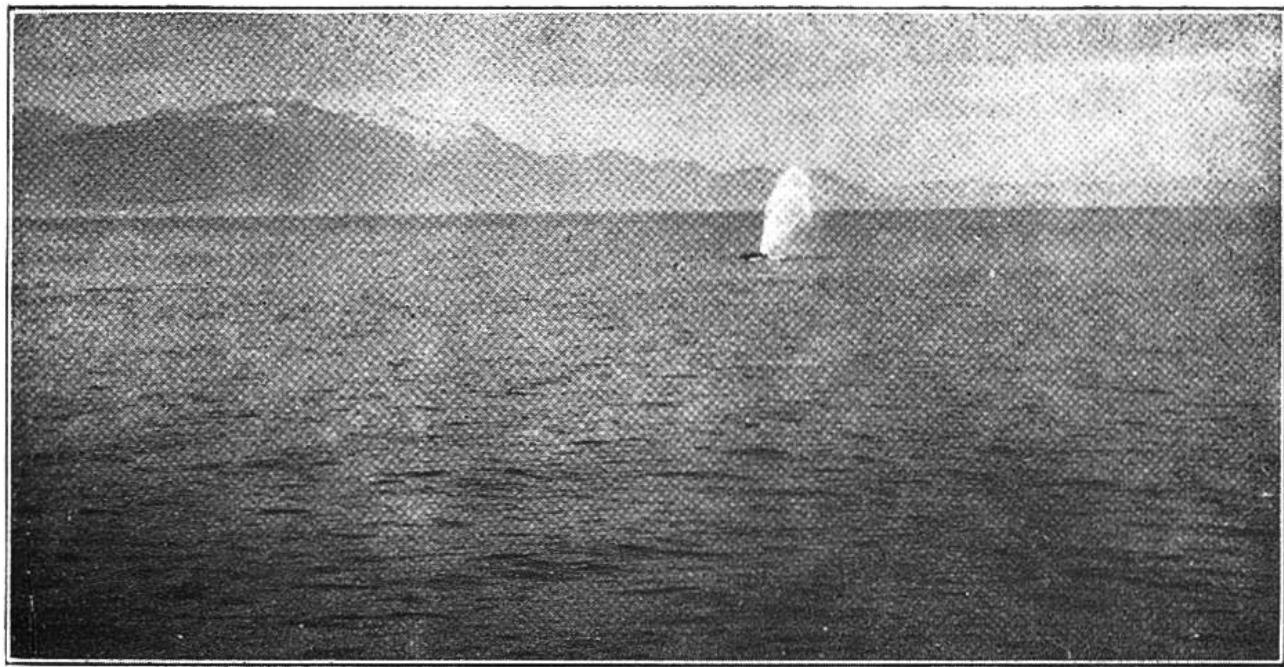
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.01.2026

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



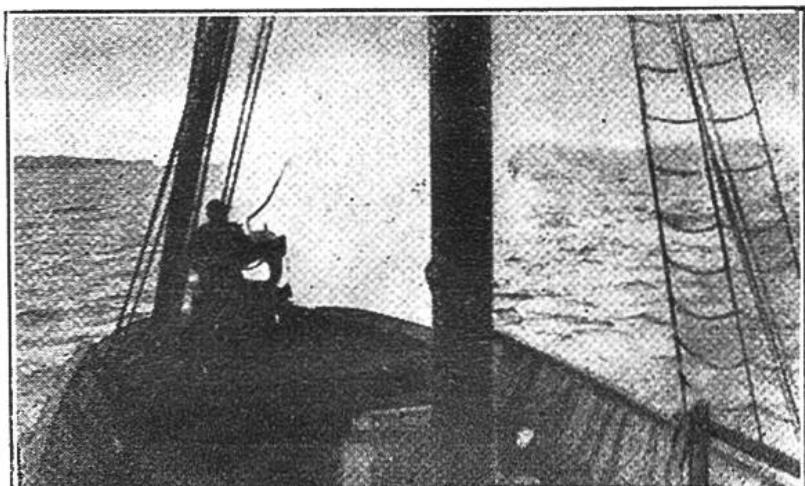
Walfisch in Sicht.

### Moderner Walfischfang.

Es ist eine Tatsache, dass mehrere Walfischarten seltener werden und dass verschiedene Regierungen beabsichtigen, sie durch eine internationale Uebereinkunft zu schützen.

Es hat dies die allgemeine Aufmerksamkeit auf die heutige Art des Walfischfanges gelenkt. In früheren Zeiten wurden diese Seeungetüme von Booten aus angegriffen. Das verlangte grossen Mut und viel Geschick; denn der Walfischfänger setzte dabei sein Leben aufs Spiel. Heute werden die Walfische mit der Harpunkanone getötet, welche eine an einem Seil befestigte, über 50 kg schwere Waffe mit explosivem Kopf, der Bombe, schleudert. Wenn der Mann im Mastkorb einen Walfisch sichtet, so verfolgt das Schiff denselben mit Voll-dampf und stoppt dann plötzlich in dem stillen Flecken Wasser, der durch das Untertauchen des Walfisches entstanden ist. Dann folgt eine Zeit des Wartens bis das Tier wieder zum Vorschein kommt. Wurde der Platz gut gewählt, so erscheint der Walfisch beinahe unter dem Schiffsbug.

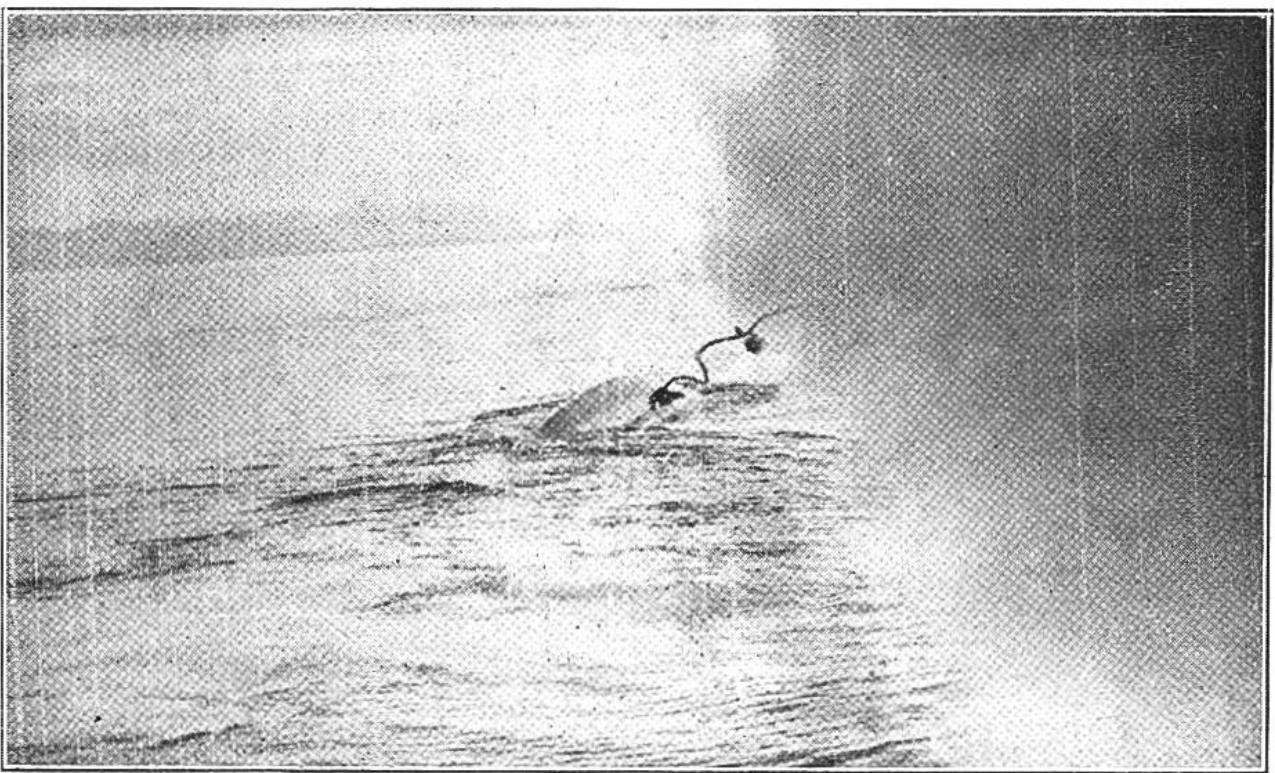
Wenn er plötzlich in



Abfeuern des Harpuns

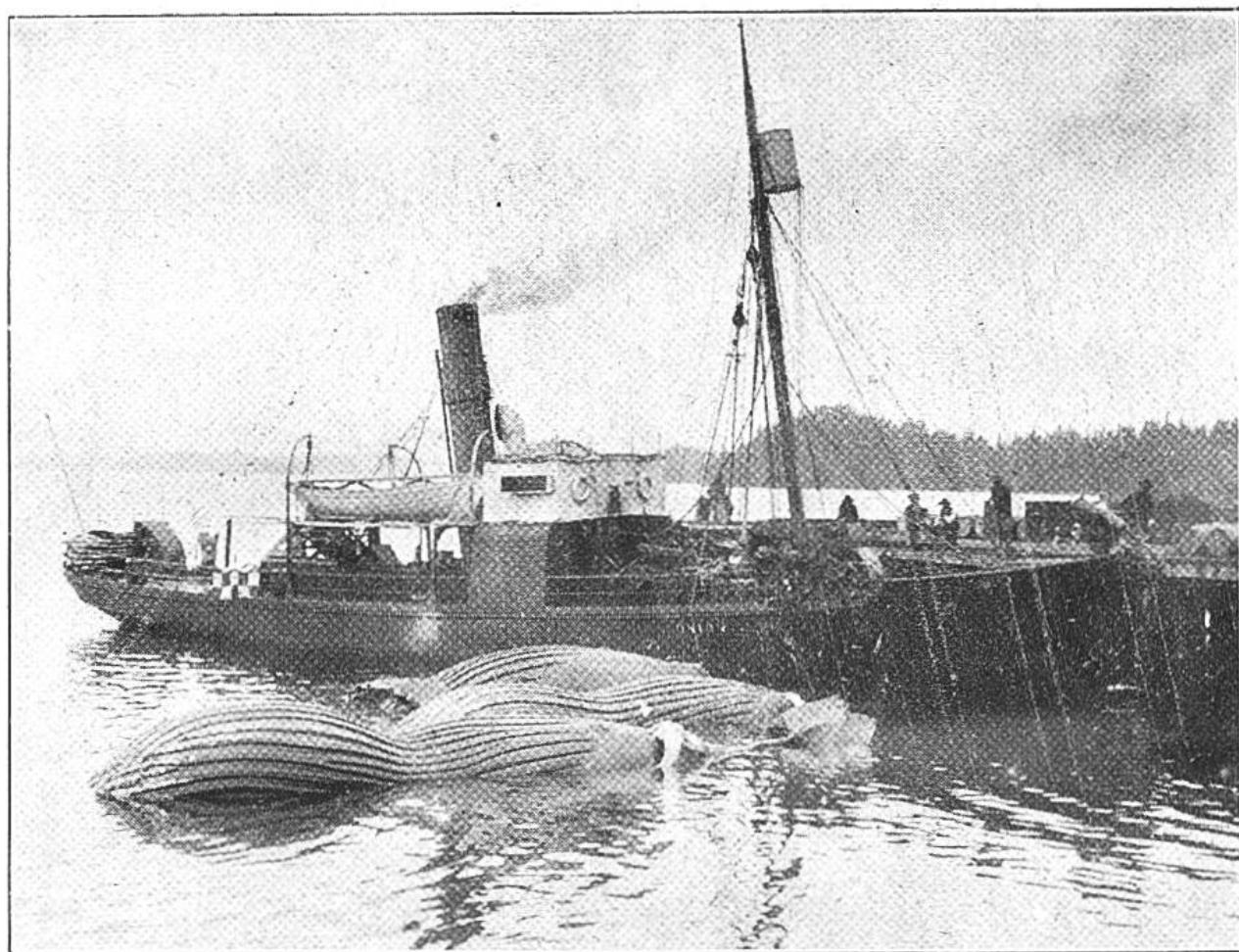


Harpun im Moment vor dem Einschlage. Man beachte den Rauch und die Funken der Entladung.



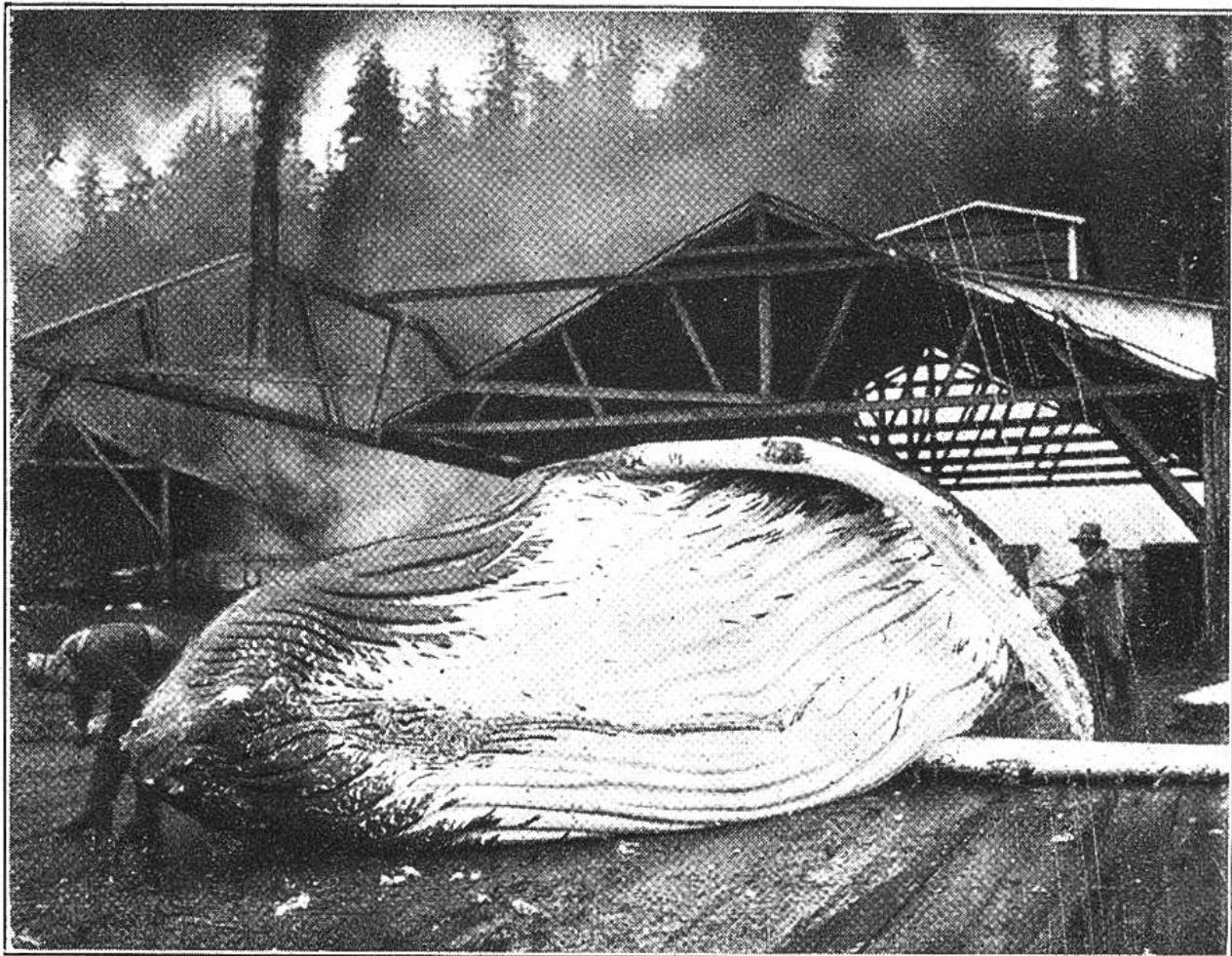
Der Harpun hat in den Rücken des Walfisches eingeschlagen.

Sicht stürzt und einen Strahl Wasser hoch in die Luft schleudert, dann wird schnellstens die Kanone gerichtet, und abgefeuert wenn der Rückgrat über Wasser erscheint. Der Kanonier trachtet, das Tier in seinen verwundbarsten Teil,



Erbeutete Walfische an der Landungsstätte.

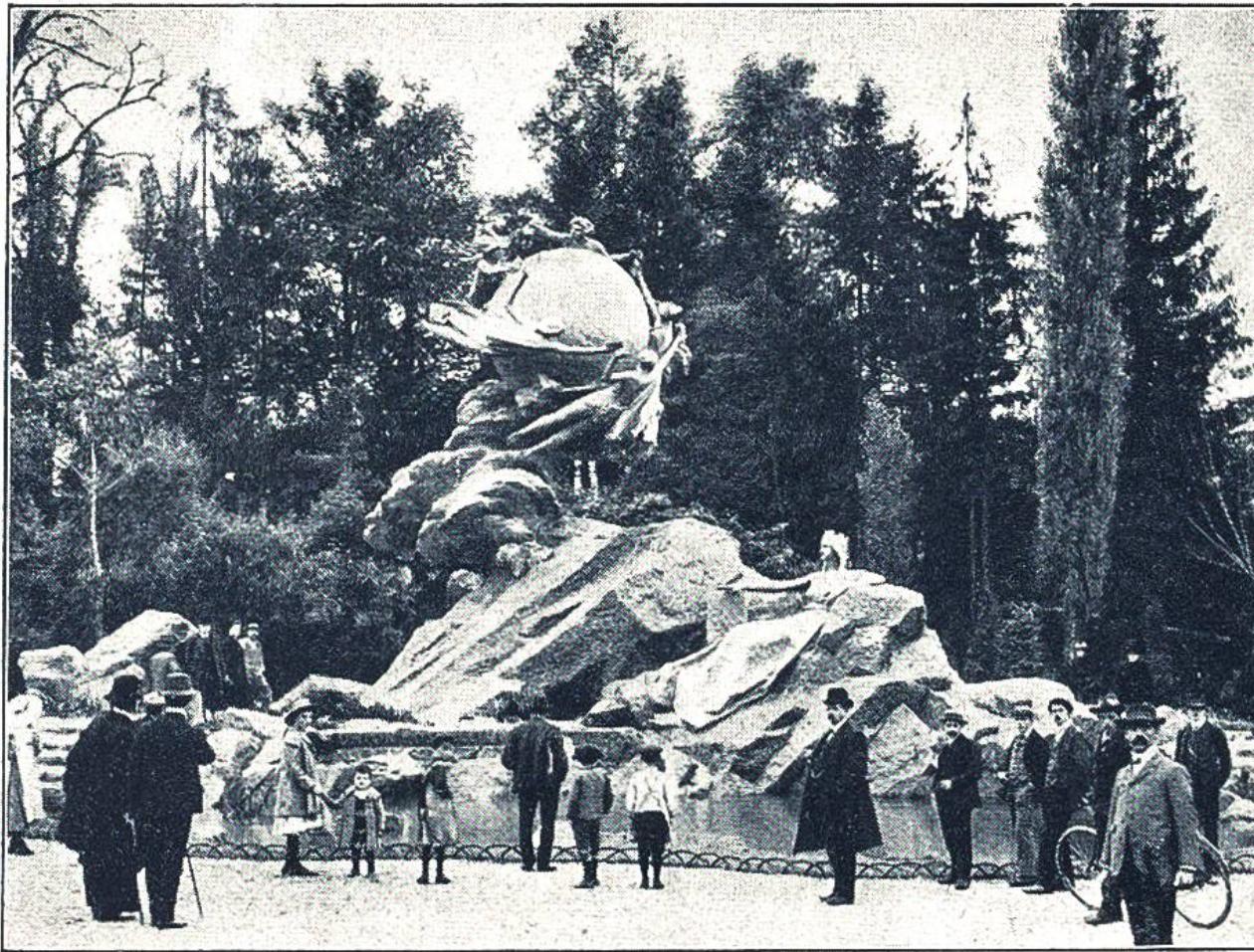
die Lungen, zu treffen. Ein guter Schuss bedeutet augenblicklichen Tod. Es kommt jedoch oft vor, dass der Walfisch nicht durch den ersten Schuss erlegt wird; dann folgt ein Kampf, der mehrere Minuten oder auch mehrere Stunden dauern kann. Wenn das Tier das erste Mal getroffen wird, taucht es sofort unter und reisst oft mehrere hundert Klafter Seil mit sich. Wenn es wieder erscheint, wird ein zweiter Harpun nach ihm abgefeuert und vielleicht ein dritter und vierter, bis es tot ist. Oft kommt es auch vor, dass der Walfisch „schmollt“, indem er sich in ziemlicher Distanz, soweit ihm das Harpunseil erlaubt, vom Schiff weg an der Oberfläche des Wassers aufhält. Es wird dann ein Mann in einem kleinen Schiff ausgesandt, welcher dem Tier mit einem langen Speer den Todesstoss geben muss. Am Ende der Jagd, welche einen Tag oder eine Woche dauern kann, werden die schwimmenden Walfischkörper gesammelt und an die Landungsstätte gezogen. Sofort sind Arbeiter damit beschäftigt, mit grossen Messern Längsschnitte durch den Speck vom Schwanz bis zum Kopf, auf dem Rücken, der Seite und der Brust zu machen. Ein Drahtseil wird am Ende eines der Streifen befestigt, eine Winde in Bewegung



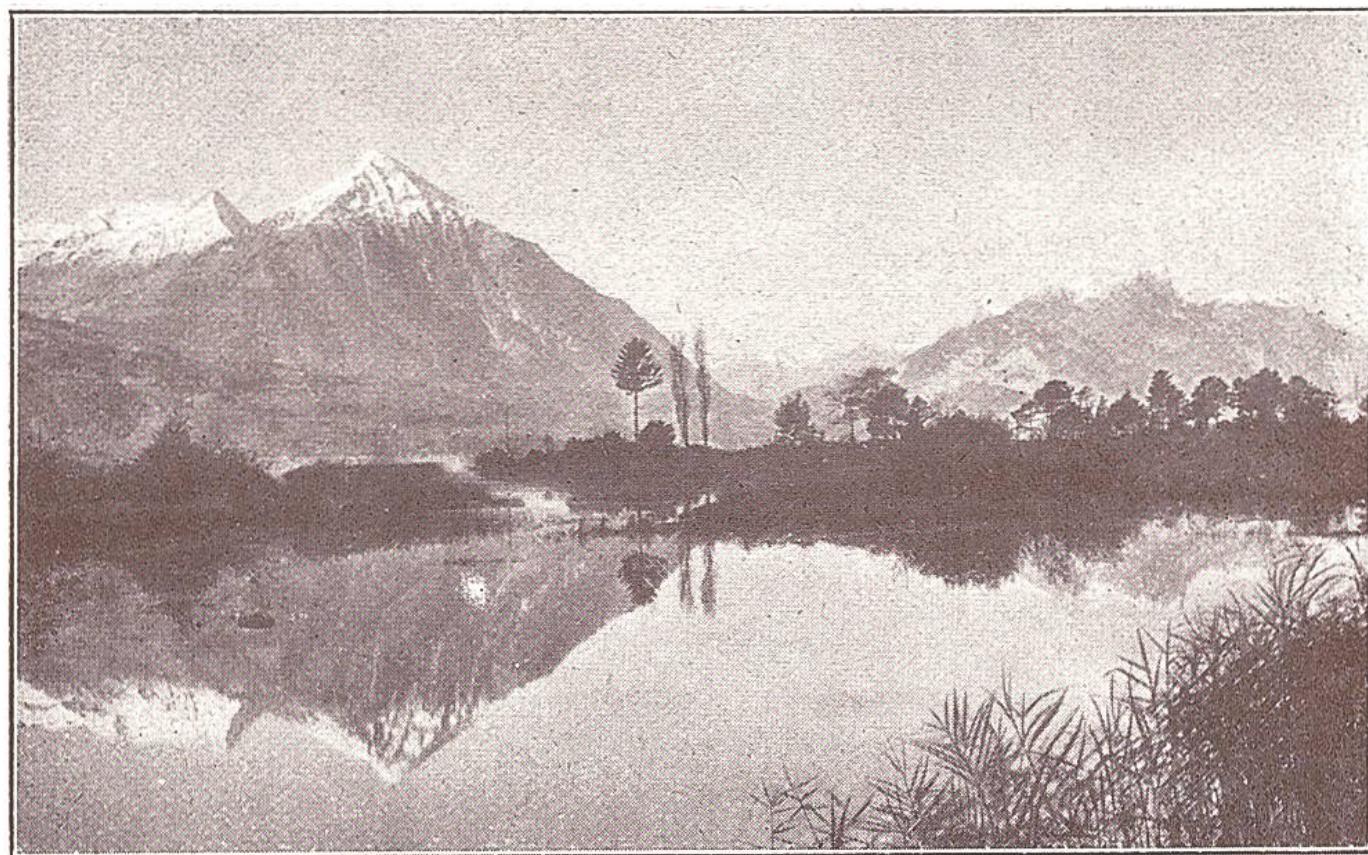
Zerlegen eines Walfisches.

gesetzt und langsam werden die grossen Stücke Speck vom Körper gerissen, gerade so wie man eine Orange schält. Kein Teil des grossen Körpers wird weggeworfen. Der Speck wird zur Gewinnung von Tran ausgelassen. Das Fleisch und die Knochen werden zum gleichen Zweck gekocht; später wird das Fleisch künstlich getrocknet, zerkleinert, gesiebt und wie die gemahlene Knochen als sehr geschätztes Düngmittel verwendet. Selbst das Blut wird gekocht und mit dem Fleisch getrocknet. Das Wasser, in dem der Speck ausgelassen wurde, liefert einen ausgezeichneten Leim. Die Flossen und der Schwanz werden in Stücke geschnitten, gesalzen, in Fässer verpackt und nach Japan gesandt, wo sie als Nahrung verkauft werden.

Vielleicht gebrauchen wir eines Tages Extrakt von Walfischfleisch, denn es werden schon Versuche gemacht, dasselbe, statt es in Dünger umzuwandeln, in einer gewinnbringenderen Art auszunutzen. Das Fleisch des frisch getöteten Walfisches ist sehr schmackhaft.



WELTPOSTDENKMAL IN BERN  
zur Erinnerung an das 25 jährige Jubiläum des Weltpostvereins



AM THUNERSEE