

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 28 (1935)
Heft: [1]: Schülerinnen

Rubrik: Der nützliche Haifisch

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

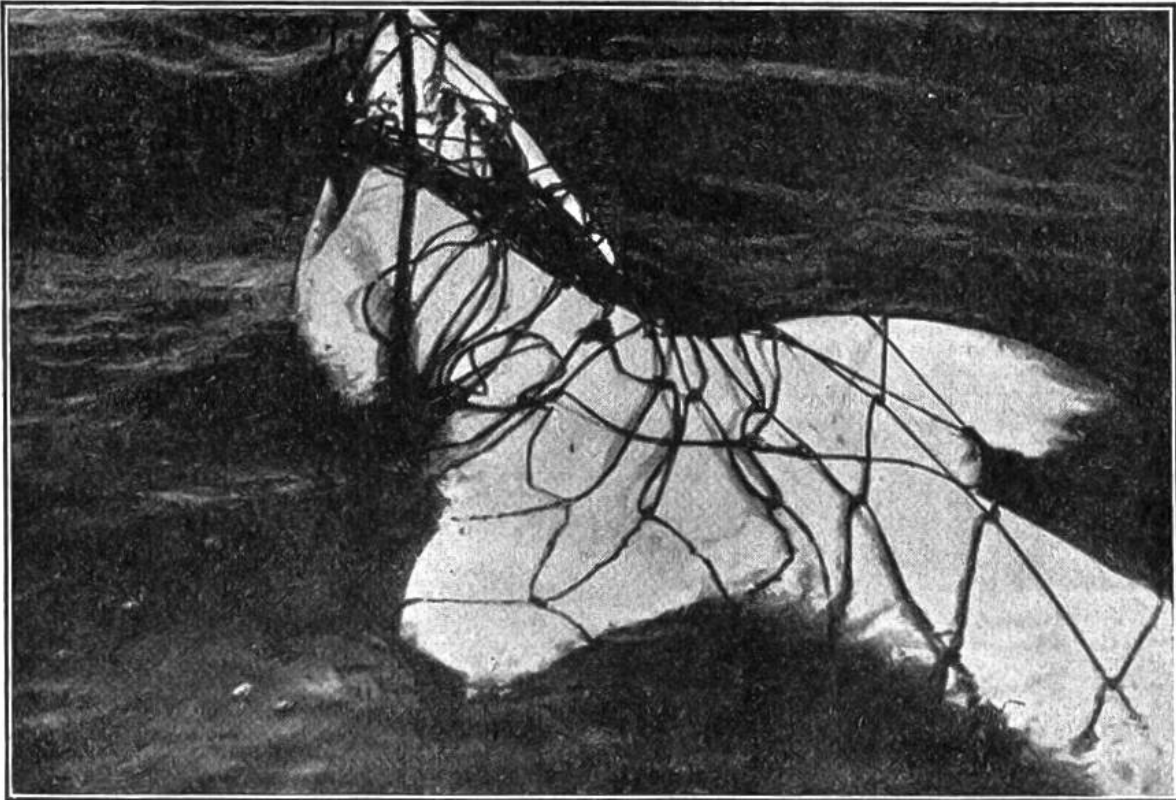
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 08.02.2026

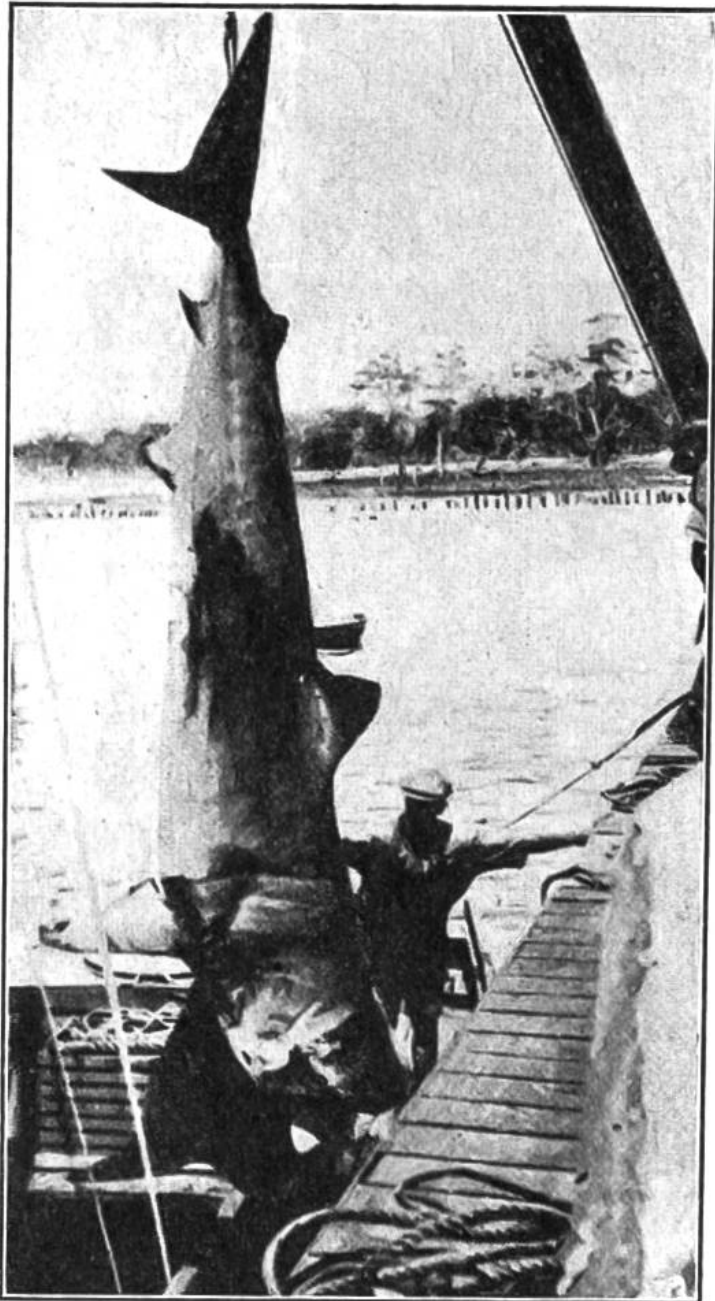
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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 ausgeschiedt, 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 rauen 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.