Zeitschrift: Schatzkästlein: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: - (1932)

Artikel: Lebertran

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988512

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

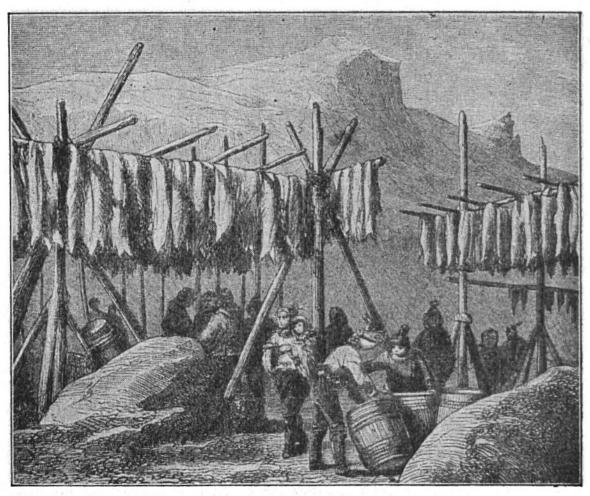
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 24.11.2025

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



Kabeljau-Trocknen auf Neufundland. Die bis 1,6 Meter langen und 50 kg schweren Fische werden der Länge nach in zwei Hälften geschnitten und auf Gerüsten an der Luft getrocknet. Der Kabeljau kommt in riesigen Mengen an den Neufundlandbänken, den Lofoten und der Doggerbank vor. Viele Millionen von Fischen werden alljährlich gefangen.

LEBERTRAN.

Lebertran ist ein vorzügliches Blutreinigungsmittel. Dazu macht er widerstandsfähig gegen Kälte. Diese Eigenschaft wissen die Eskimos sehr zu schätzen. Für sie ist Tran ein Hauptnahrungsmittel. Lebertran wird aus den Lebern verschiedener Fische, hauptsächlich des Kabeljaus oder Dorsches gewonnen. Die frischen Lebern werden in Fässer geschichtet und der Sonnenwärme ausgesetzt. Dadurch sondert sich Ölab. Nach einem andern Verfahren werden die Lebern mit Dampf unter möglichstem Luftabschluss auf 70° C erhitzt. Das erhaltene Öl wird durch Filtrieren geklärt. Aus den Lebern von 100 Zentnern Fischen lässt sich ein Fass Lebertran gewinnen.