© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

Band 60.
Nr. 8.
Oktober 1912.

LOTOS

Redaktion:
Priv.-Doz. Dr.
Ludwig Freund.

Naturwissenschaftliche Zeitschrift, herausgegeben vom deutschen naturwissenschaftlich-medizinischen Verein für Böhmen, »Lotos« in Prag.

Der Fang der Wale.

Von Priv.-Dozent Dr. **Ludwig Freund.**

(Schluß.)

II.

Nach diesen mehr allgemeinen Ausführungen wollen wir uns dem Vorgange des Walfanges, der Erlegung und Aufarbeitung im besonderen, zuwenden. Der Erfolg bei der Jagd hängt in erster Linie vom Wetter ab. Nur bei schöner Witterung gehen die Walfänger hinaus, bei schlechter liegen sie in einem Hafen vor Anker und warten, bis es sich wieder bessert. Gelingt es dann, einen Wal zu erspähen und an ihn heranzukommen, dann kommt die Tüchtigkeit des Kanoniers, seine ruhige Hand und sein gutes Auge als zweites Moment zur Geltung. Ich lernte auf unserer Station einen der besten Schützen von den Färinseln, Martiniussen, kennen, der wirklich die Seele der Station bildete. Fuhr Martiniussen aus, konnte man sicher auf einen Wal rechnen. Gelingt es, einen Schuß gut anzubringen, dann sind die Verletzungen des Wales durch die eingedrungene Harpune, mehr aber noch durch die zerplatzende Granate fast immer tötliche. Da zeigt sich dann die Kraft eines solchen Tieres, wenn es im Todeskampfe den kräftigen Harpunenschaft wie ein Stück Draht zusammendreht. Freilich geht oft der Wal noch eine gute Strecke häufig tauchend ab, worauf das Schiff unter fortwährendem gebremstem Auslassen der Leine, um das Brechen derselben zu verhüten, mit Volldampf nachgehen muß, ja selbst bei vollausgesetzter Leine noch geschleppt wird. Erst mit dem Ermatten des Tieres wird die Leine wieder stetig eingeholt. Ist das Tier tot, dann wird es ans Schiff herangebracht und daran gegangen, es am Sinken, dem jeder frische Kadaver anheimfällt[4]) zu verhindern. Dies geschieht durch Einstich eines zugespitzten eisernen Rohres in den Leib des Kadavers, worauf das Rohr mit einer Luftpumpe verbunden und eine gewisse Menge Luft unter Druck in den Kadaver eingepreßt wird. Dadurch wird der Körper aufgebläht und schwimmt. Die kolossale Aufblähung der Walleiber, die man so oft auf den Abbildungen sieht, ist auf das Ein-

[4]) Die anders lautenden diesbezüglichen Bemerkungen Kükenthals werden hier richtig gestellt.

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

pumpen der Luft zurückzuführen und bei der Vorstellung der wahren Form entsprechend zu berücksichtigen. Hierauf wird ein Seil an der Schwanzflossenwurzel befestigt, das Harpunenseil abgeschnitten, das Schwanzseil am Bug befestigt und so der Wal im Schlepptau zur Station gebracht. Vorher werden die beiden Schwanzflossenflügel, um nicht zu hindern, schräg abgeschnitten. Kann der Walfänger, vom Glück begünstigt, 2—3 Wale kurz hintereinander erlegen, dann werden alle auf diese Weise behandelt, gleichzeitig eingeschleppt. Ist dies momentan unmöglich, dann wird eine Fahne, die das Eigentumsrecht anzeigt und dem Fänger auch sichert, auf dem Kadaver aufgepflanzt und dieser treiben gelassen. Dies wurde bei Island meistens geübt, worauf ein Transportdampfer die treibenden Wale sammelte und zur Station führte, während der Walfänger nur mit dem Erlegen beschäftigt war, was aber natürlich in walärmeren Gegenden wegen der eintretenden Fäulnis der Kadaver sich nicht verlohnt. Manchmal versagt die Granatenzündung oder die erste Verletzung war keine schwere, dann wird schnell ein zweite Harpune nachgeschoßen. Manchmal gelingt es einem aber doch zu entkommen, sei es, daß das Seil reißt oder gekappt werden muß, er erliegt aber nach einiger Zeit der Verwundung. Dann sinkt er, kommt jedoch später infolge des Auftriebes durch die Fäulnisgase des Darmes wieder an die Oberfläche, wo solche Kadaver ab und zu gefunden werden. Sie gehören dem Finder, der sie ruhig verwertet, doch hat man die Liebenswürdigkeit, der Station, deren Marke auf der Harpune verzeichnet ist, diese wenigstens zurückschicken. Zur Abkürzung des Todeskampfes wird ausnahmsweise noch der alte Lanzenstich ausgeführt, indem ein Boot an den auftauchenden Wal heranfährt und der Harpunier ihm schnell mit einer langen schlanken Lanze den Todesstoß versetzt.

Gejagt werden meistens Bartenwale, von denen in der Gegend der Färinseln der Finwal oder gemeine Rorqual, Balaenoptera physalus L., der häufigste ist. Daneben kommt der etwas kleinere Seihwal oder Rudolphis Rorqual, Balaenoptera boralis, ebenso wie der riesige bis zu 27 *m* lange Blauwal, Balaenoptera musculus L. (sibbaldii Gray) seltener in die Station. Ab und zu kommt der kleinere Buckelwal, Knör- oder „Humpbacked-"Wal, Megaptera nodosa Bonnat., vor die Kanone. Diese Wale gehören alle zu den sogenannten Furchenwalen, wegen der zahlreichen Furchen, die sich auf der Bauchfläche vom Kinnwinkel bis zum Nabel erstrecken.

Von den Glattwalen ist der Nordkaper, Balaena glacialis Bonnat. (biscayensis Eschr.), ein sehr gern gesehener, aber auch sehr seltener Gast geworden. Dasselbe gilt in noch höherem Grade von einem der großen Zahnwale, der im männlichen Geschlecht

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

20—25 m lang wird, dem Potwal oder Kaschelot, Physeter macrocephalus L., von dem schon früher die Rede war. Weniger geschätzt wegen seiner relativen Kleinheit ist der zeitweise erlegte, auch zu den Zahnwalen gehörige Dögling oder Bottlenose, Hyperoodon rostratus Müll., für den übrigens keine Abgabe zu zahlen ist.

III.

Kommt nun der Dampfer mit Walen im Schlepptau in die Nähe der Station, so wird alles zur Zerlegung des Tieres vorbereitet. Häufig wird man telephonisch durch Bekannte von anderen Küstenpunkten aus, die der Dampfer bereits passiert hat, freundlichst von dem Ereignisse verständigt, so daß die Neugierde ob des fernen Rauches weit draußen im Sund (aus dem Schornstein des Dampfers) bereits gedämpft ist. Der oder die Wale werden an die Boje gehängt, wärend der Dampfer zum Pier fährt, um Kohlen zu nehmen etc. Auf dem großen Plan wird das dicke Drahtseil der großen Dampfwinde, das über zwei Flaschenzüge läuft, herabgelassen und der Haken des unteren Flaschenzuges mit starken Ketten um den Schwanzstiel des durch die Boote bereits herangeholten Wales befestigt. Dann beginnt die Winde zu arbeiten. Langsam erhebt sich der Koloß aus dem Wasser, langsam kriecht er förmlich die schiefe Bretterebene hinauf, das Seil spannt sich klingend und der Schwanzstiel kracht unter der ungeheueren Spannung; aber alles hält und unaufhaltsam wird der Kadaver hinaufgeschoben, bis er vollkommen aus dem Wasser ist. Er liegt immer auf der Seite, der Leib ist prall gespannt, das Maul leicht geöffnet, aus ihm wie aus den Nasenöffnungen fließt ein starker Strom mit Blut untermengten Wassers. Nun wird das Drahtseil entfernt, ohne daß ein Zurückrutschen zu befürchten wäre, und die »Flenser« beginnen ihre Arbeit. Mit den auf langem Schaft aufgesetzten, breiten, krummen Messern führen sie lange, tiefe Hautschnitte, welche das Fettlager bis zur Muskulatur durchtrennen, von der Schnauze bis zum Schwanz. Dadurch wird die Speckschwarte in mehrere Streifen zerlegt, welche nun nacheinander von vorn nach rückwärts vom Körper abgezogen werden, »geschält wie eine Apfelsine«, um einen Vergleich Andrews zu gebrauchen.

Es wird nämlich das Vorderende des Streifens abgehoben, mit einer Kette an ein dünnes Drahtseil befestigt, das der Gehilfe immer zum Flenser zu bringen hat und dann mit der Dampfwinde nach Kommando (»Hiv op!«) langsam abgezogen, wobei der Flenser mit seinem Messer die Schwarte von der Unterlage abtrennt. So wird ein Streifen nach dem andern auf die rückwärtige Partie des Planes hinaufgezogen und hier durch zahlreiche Querschnitte in einzelne kleine Stücke zerlegt. Ist die oben liegende Seite des Wales gespeckt, so wird der Wal mit-

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

telst Flaschenzügen um seine Längsachse gedreht und mit der Unterseite ebenso verfahren. Schließlich wird der fettreiche Mundboden und die Zunge herausgeschnitten und zum Speck gegeben. All das wird in die Grube befördert, wo eine schnell rotierende Eisenscheibe mit radial angeordneten Messern die Zerkleinerung besorgt, während der Elevator das zerkleinerte Material sofort zur Beschickung der Kessel hinaufbefördert. Unterdessen wird der nackte Kadaver zerlegt. Vor allem werden die beiden Bartenfelder vom Gaumen des Wales abgelöst und beiseite gelegt. Der Unterkiefer wird abgezogen und im Gelenke ausgelöst, der Kopf im Schädelgelenk gebeugt und vom Körper getrennt, ebenso der Schwanz hinter der Afteröffnung. Die Flenser steigen auf den Brustkorb hinauf und durchhacken mit mächtigen Axthieben die Rippen, worauf die Brust- und Bauchwand durchschnitten und abgezogen wird, wodurch die Eingeweide freigelegt werden. Wie ein Bach strömt das Blut aus den durchschnittenen mächtigen Blutgefäßen, aus dem erhitzten Innern steigen Dampfwolken auf und der Boden wird glatt und schlüpfrig von Blut, Fett und Darminhalt. Mit eisernen Haken werden die Eingeweide hervorgezogen und mit langen Schnitten durchtrennt. Gekröse und Nierenfett kommen zu den Speckschnitten. Schließlich werden die einzelnen Teile des Kadavers, Kopf, Rumpf und Schwanz mit Drahtseil und Dampfwinde beiseite geschafft, um weiter durch Axt und Säge zerkleinert und in die Guanokessel zum Fettauskochen verstaut zu werden. Dank der Uebung und geschickten Zusammenarbeit geht das alles ungemein rasch vor sich, so daß in 4—5 Stunden die ganze Aufarbeitung vorüber ist. Schließlich wird der Plan reichlich mit Wasser abgespült und abgekehrt und ist wieder für den nächsten Wal bereit.

IV.

Die Barten werden in einem kleinen Nebenbetriebe von den anhängenden Weichteilen befreit, mit heißem Wasser gereinigt, abgebürstet und dann auf dem Rasen getrocknet. In Säcken verpackt, liefern sie einen nicht besonders großen Bestandteil des Ertrages. Je nach der Walart, von denen sie stammen, werden verschiedene Qualitäten unterschieden, die sich durch verschiedene Farbe, Größe und Dicke auszeichnen.

Von besonderer Wichtigkeit ist die Fettgewinnung. Die zerkleinerten Fettstücke werden in den großen Kesseln mit überhitztem Dampf unter Druck einige Stunden gekocht, wodurch eine Scheidung des flüssigen Fettes, »Oel« genannt, von dem Wasser und festen Bestandteilen herbeigeführt wird. Beide Teile werden getrennt abgelassen. Das Oel gelangt in große Kufen, wo nochmals absetzen gelassen wird, und wird dann in Fässer

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

gefüllt. Man unterscheidet mehrere Qualitäten, die verschieden gefärbt sind, von denen die lichteste, gelbe, die erste wertvollste Qualität darstellt. Die mindern weisen eine stärkere Braunfärbung auf. Die Qualität des Oeles ist abhängig von der Walart, wie schon das Potwalöl erwähnt wurde, dann aber auch von der Frische des Kadavers. Je längere Zeit zwischen der Tötung und Verarbeitung vergangen ist, desto dunkler wird das gewonnene Oel. Daraus ergibt sich das Bestreben, die Wale so bald als möglich zur Station zu bringen. Von der Frische hängt aber auch die Quantität ab, indem bei älteren Kadavern die Oelmenge abnimmt, »verbrennt«, wie die Fachleute sagen. Die Quantität ist aber natürlich auch abhängig von der Walart und insbesondere von der Größe der Exemplare und ihrem Ernährungszustand. So beträgt die Dicke der Speckschwarte durchschnittlich etwa 12—15 cm, erreicht an manchen Stellen, wie hinter dem Kopfe, 20—25 cm. Fettreich sind auch Schwanz und Kopf, die spongiösen Knochen, fettärmer die Muskulatur, welche zum Unterschied von manchem Landsäuger wenig fettdurchwachsen ist. Das Oel der letztgenannten Teile ist aber von geringerer Qualität und wird auch wie erwähnt gesondert ausgekocht. Die mit Oel gefüllten, außen mit der Qualitätsbezeichnung versehenen Fässer werden aufgestapelt und in Schiffsladungen nach Norwegen gebracht, um hier in Raffinerien noch für spezielle Zwecke gereinigt zu werden.

Eine besondere Besprechung verdient die Verwertung des Fleisches. Im allgemeinen wird es zu Guano verarbeitet. Ist die Guanoanlage, wie beispielsweise an der Station Kollefjord, als einziger auf den Färinseln, zu klein, so tritt noch die Verwendung zu Speisezwecken hinzu. Dafür kommt nur das Fleisch des Rumpfes in Betracht und auch nur bei genügender Frische des Kadavers, ferner nur von bestimmten Walen, insbesondere vom Finwal. Die Bewohner der Färinseln lieben das Walfleisch sehr und kommen selbst von den entferntesten Inseln, um solches zu kaufen. Es ist sehr interessant, dabei zuzusehen. Da der Bedarf ziemlich groß ist, so warten immer schon zahlreiche Färinger, wenn ein Wal eingebracht wird, um zu ihrem Fleischquantum zu gelangen. Kaum ist die Abspeckung im Gange, so stürzen sich schon alle Fleischkäufer in ihren fremdartigen Kostümen, in Oeltuchjacke und -Beinkleidern, auf den Wal, um förmlich unter den Händen der Flenser mit dem Messer, das jeder an seinem Gürtel hängen hat, mächtige Fleischstücke vom Rumpf abzulösen. Bei der Hast, mit der gearbeitet wird, häufen sich im Nu hinter den Leuten die Fleischmassen zu kleinen Hügeln auf und in kurzer Zeit ist der Rumpf fast rein skelettiert. Da Mann neben Mann arbeitet, geht es ohne kleine Schnittverletzungen nicht ab und oft mußte ich als Medizinmann amts-

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

walten. Kopf und Schwanz dürfen wegen ihres Fettgehaltes nicht des Fleisches beraubt werden. Dann werden die Fleischstücke mit See- oder Süßwasser oberflächlich abgespült, in kleinere Stücke geschnitten und in Fässern abgemessen. Ein Faß voll von etwa 40 kg Inhalt wird um 2 nord. Kronen verkauft, ein Preis, der im Verhältnis zu den kontinentalen Fleischpreisen lächerlich niedrig genannt werden muß. Dann schaffen die Leute den Inhalt der Fässer, je nach dem wie viel sie gekauft haben, in ihre Boote, die oft bis zum Rande gefüllt sind, und rudern manchmal unter Segelhilfe nach mehrstündiger harter Arbeit oft noch stundenlang nach Hause. Hier wird das Fleisch eingesalzen, in Fässer gepackt oder in Streifen geschnitten, an der Außenseite der Häuser aufgehängt getrocknet, um langsam im Laufe der Zeit aufgegessen zu werden. Besonders begehrt ist das Fleisch von jüngeren, ganz frischen Tieren, welches durch seine schöne rote Farbe, dem tranlosen charakteristischen Fleichgeruch auch den Europäer ganz appetitlich anmutet. Von inneren Organen wird höchstens noch das Herz genommen. Frisch zubereitet schmeckt das Fleisch ganz ausgezeichnet und ich habe es oft verschiedenartig zubereitet gegessen, ohne es von einem guten Rindfleisch unterscheiden zu können. Ist das Fleisch nicht mehr ganz frisch gewesen, tritt ein leichter Trangeschmack auf, der aber auch nicht wesentlich stört.

V.

Anhangsweise möchte ich auf den Fang eines Wales zu sprechen kommen, der zwar nicht von den Stationen aus, sondern von den Inselbewohnern betrieben wird und seit altersher eine Art Spezialität der Färinseln bildet. Es ist das der Fang des zu den Zahnwalen gehörigen, relativ kleinen Grindwales, Globiocephalus melas Fraill. (Grindefangsten[1]). Er gehört zu den delphinartigen Walen, denen er äußerlich, abgesehen von dem kugeligen Kopf, dem er auch seinen Namen verdankt, sehr ähnelt. Er wird bis zu 3 *m* lang und lebt gesellig in großen Herden von etwa 100 bis 200 Stück, die gut zusammenhalten, was ihnen dem Menschen gegenüber auch zum Verderben wird.

Solche Herden von Grindwalen, bestehend aus Tieren verschiedenen Alters, Geschlechts und Größe, kommen nun zur Sommerzeit häufig in die Nähe der Färinseln, insbesondere an der Südwestseite, und nähern sich stark der Küste. Manche Jahre bleiben sie aus, in manchen Jahren erscheinen sie mehreremale. Werden sie bei ihrer Annäherung von Fischerbooten bemerkt, dann wird diese Erscheinung an die Küste signalisiert, um schleunigst möglich viele Fischerboote zuhilfe zu rufen.

[1]) Literatur siehe diese Zeitsch. S. 108, ferner: Karl Küchler, Bei den Grindwalfängern auf den Färöern. Leipz. ill. Ztg. 30. Mai 1912, Nr. 3596.

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

Kaum wird das Signal wahrgenommen, wird es über alle Inseln weitergegeben. Trotz des modernen Telephons haben sich die alte Signalart und die alten Signalstraßen erhalten. An weithin sichtbaren, bekannten Punkten wird ein Heufeuer angezündet, dessen weißer Rauch das alle Inselbewohner aufregende Zeichen darstellt. Die den Rauch erblickenden zünden selbst wieder ein Feuer an, als Antwort für die erste und als Anruf für die nächste Station. So ist fabelhaft schnell die Nachricht weitergegeben und von allen Seiten kommen die Fischerboote angerudert oder angesegelt, um am Fang teilzunehmen. Die in der Nähe der Herde befindlichen Fischer suchen indessen, verstärkt durch die hinzukommenden, außen die Herde zu umfahren und so einzukreisen. Dann rückt die Kette der Fahrzeuge immer näher heran und treibt die Herde vor sich her auf eine halbwegs geeignete Bucht zu. Der glänzendste Platz hierfür ist Midvaag auf Vaagö, wo auch die meisten Grindwalfänge stattfinden, dann Vestmanhavn auf Strömö, seltener Orte an der Ostküste wie Thorshavn. Die Herde läßt sich auch treiben, nur manchmal, wenn die Kette der Boote nicht ausreicht oder sie vom Lande aus verscheucht wird, weicht sie aus und ist nicht mehr so leicht wieder einzuschließen. Letzteres soll voriges Jahr in Thorshavn, in dessen Hafen eine Herde hingelenkt wurde, durch den grellweißen Anstrich eines großen deutschen Touristendampfers verursacht worden sein, was nicht geringe Aufregung unter den Fischern hervorgerufen hat.

Ist nun die Herde glücklich so weit in der Bucht, daß ein Ausweichen nicht mehr möglich ist, dann ist sie eigentlich dem Tode überliefert, da an ein sonstiges Entkommen nicht zu denken ist. Wiewohl die Tiere unter den Booten tauchend sich der Gefahr entziehen könnten, machen sie merkwürdigerweise nie davon Gebrauch, so daß die Kette der treibenden Boote für sie ein unübersteigliches Hindernis darstellt. Nach einer Richtung wird ihnen der Weg offen gelassen und das ist das Seichtwasser, wohin sie unter Lärm und Geschrei gejagt werden. Ist der erste einmal gestrandet, dann folgen die andern nach und hier beginnt dann das Abschlachten der ganzen Herde. Mit langen Lanzen stechen die Fischer auf die Wale los, ein förmlicher Rausch erfaßt alle und weithin färbt sich das Meer rot vom Blut der Beutetiere. Der erste, dem es gelingt, einen Grinwal zu töten, erhält zum Lohne den größten Grinwal der Herde. In früherer Zeit durfte während des Grindwalfanges kein Geistlicher zuschauen, da dies Unglück bedeutete, wenngleich von manchem Pfarrherrn berichtet wird, der mit Eifer und Geschicklichkeit die Wallanze zu handhaben wußte. Sind endlich alle Wale getötet, dann werden die Kadaver ans Land gezogen und sortiert. Je nach der Größe werden die gleicher Art zusammen-

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

gegeben und bilden einzelne Lose, Partien, die nun im ganzen versteigert werden. Die Versteigerung wird von einem königlichen Beamten geleitet, da der Ertrag in die Staatskasse fließt. Trotzdem ist das Bieten sehr lebhaft, da die Ersteher auf jeden Fall zu sehr billigen Preisen den von ihnen so geschätzten Wal bekommen. Verwertet wird alles. Das Fett wird teils ausgekocht und gibt ein sehr gutes und wertvolles Oel, teils wird es als Speck zu Speisezwecken verwendet. Das Fleisch und die meisten Eingeweide werden ebenfalls als Nahrungsmittel gebraucht. Das Tier wird zu diesem Behufe an Ort und Stelle ausgeweidet und in handliche Stücke zerlegt. In zwei Tagen ist alles bis auf das letzte Stückchen an den Mann gebracht und jeder zieht mit seiner Portion, die er erstanden und mit seinem Zeichen versehen, damit ein Vertauschen verhütet wird, befriedigt heim, um beim nächsten Fang wieder dabei zu sein. So bildet der Grindwal eine ebenso billige, wie zeitweise ergiebige Nahrungsquelle für die Inselbewohner, deren Fehlen in manchen Jahren schmerzlich empfunden wird.

Wenig bekannt ist eine ausführliche, aber in allen Einzelheiten zutreffende poetische Schilderung des Grindwalfanges durch Jos. V. von Scheffel.

In geringerer Zahl wird von den Färingern auch der oben schon erwähnte Dögling (Döglingfangsten) auf ähnliche Weise wie der Grindwal erledigt.

Diese Versorgung mit frischem Walfleisch bildet eine wichtige und äußerst billige Fleischquelle für die Färinger und es ist nur zu bedauern, daß sie für den Kontinent wegen der Transportschwierigkeiten so wenig in Frage kommt. Gefriereinrichtungen, die in erster Linie in Betracht kämen, sind nur unter bedeutenden Geldopfern zu schaffen, wozu man sich wegen der sinkenden Zahl der erbeuteten Wale kaum entschließen dürfte. Andere Konservierungsarten machen das Fleisch nicht allgemein verwendbar und verkäuflich. Vornehmlich ist das Salzen zu nennen, das vor einigen Jahren für den Export versucht wurde. Das so behandelte Fleisch soll als »Cement« in Fässern nach Hamburg gegangen und hier in Cervelatwürste verarbeitet worden sein, was aber herauskam, worauf die Fabrikation dieser »billigen Cervelatwürste« eingestellt wurde. Ein zweiter derartiger Versuch, nach Norwegen zu exportieren, gelang ebenfalls nicht. Auch die Konservierung mittelst Räucherung wäre wohl eines Versuches wert. Ich brauche nicht hinzufügen, daß vom hygienischen Standpunkte gegen den Genuß von Walfleisch nicht das Geringste eingewendet werden kann. Es bietet keine einzige Gesundheitsschädlichkeit, wenn es genügend frisch konserviert wird, für Mensch oder Tier, und es wird noch reinlicher gewonnen als das Fleisch bei uns. Daß und wie es anderwärts geht, beweist

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

uns eine Darstellung von Andrews, der Stationen am pazifischen Ozean besucht hat. Er berichtet von Japan, daß dort das Walfleisch ein unter der ärmeren Bevölkerung weit verbreitetes Nahrungsmittel geworden sei. Es stammt vom Knör- oder Buckelwal und erreicht im Winter, wenn es überallhin frisch versandt werden kann, manchmal den ungewöhnlich hohen Preis von 15 Cents per Pfund, ist aber meist viel billiger. Es werden dort auch einzelne Teile der Eingeweide gegessen. Andrews findet es ebenfalls sehr schmackhaft und rühmt die mannigfaltige Zubereitung durch die geschickten Japaner. Im Sommer, wenn die Hitze den frischen Versandt unmöglich macht, wird das Fleisch zu Konserven verarbeitet und in entsprechende Büchsen gefüllt. Hunderte Pfund gehen auf diese Weise von Aikawa nach Tokio und allen Teilen Japans. Er ist der Ansicht, daß diese Methode auch in Europa und Amerika angewendet werden sollte, zumal selbst in Neuseeland von den Gebrüdern Cook Buckelwalfleisch in großen Mengen zu Konserven verarbeitet nach den Südseeinseln verschickt und an die Eingeborenen verkauft wird.

Es ist kein Zweifel, daß auf diese Weise der Walfang nicht nur nutzbringender für die Unternehmer, sondern auch für die Allgemeinheit gestaltet werden könnte, als wenn das Fleisch zur Guanobereitung verwendet wird, wobei heute für 100 kg 15 bis 17 Mark gezahlt werden. So lange die Regierungen nicht dazu zu bringen sind, die Wale vor der vollständigen Ausrottung, der sie entgegen gehen, ausreichend zu schützen, liegt es im allgemeinen Interesse, ihre Ausnützung auf die beste Weise zu fordern. Andrews stellt als Muster in dieser Hinsicht Japan hin, wo die Verwertung bis ins letzte Detail ebenso sorgfältig geschieht, wie anderwärts bei Schafen und Rindern. Und es ist sicher wertvoller, wie er sagt, mit ihren großen Leibern Tausende von hungrigen Armen zu speisen, als sie auf den Baumwollplantagen des Südens auszustreuen. Aber selbst das ist nicht überall der Fall. Dort wo selbst Guanofabriksanlagen mangeln oder, wie auf unserer Station unzureichend sind, kommt es vor, daß die Kadaver überhaupt nicht oder bei Einlauf von zuviel Walen wenigstens nicht zu Guano verarbeitet werden können. Dann wird der ganze Leib nach der Abspeckung einfach vom Plan wieder ins Wasser gezogen und treiben gelassen. Dasselbe geschieht immer mit den Eingeweiden. Fäulnis tritt ein, die faulenden Weichteile werden von Wind und Strömung weithin im Fjord vertragen und erfüllen die Luft mit ihrem nicht gerade angenehmen Geruch. Die Knochen sinken zu Boden und weithin ist der Grund bedeckt mit den bleichenden Knochen dieser Riesen des Meeres, niemandem zum Nutzen, der Allgemeinheit aber zum Schaden.

© Digitised by the Harvard University, Download from The BHL http://www.biodiversitylibrary.org/; www.biologiezentrum.at

Außer dem Grindwal und den früher erwähnten sog. Physeteriden kommen von Zahnwalen noch der Butzkopf oder Schwertwal, Orca orca L., sowie der Tümmler, Tursiops tursio Fabr., vereinzelt an den Küsten der Färinseln zur Beobachtung. Auch der Delphin und der gewöhnliche Braunfisch dürften nicht fehlen.

VI.

Zum Schluß soll nur noch eine sehr interessante Art der Waljagd[1]) hier erwähnt werden, da sie selbst in Fachkreisen wenig bekannt sein dürfte. Sie betrifft zwar nicht die Färinseln, sondern ist in Norwegen geübt worden, wo ich auf meiner Rückreise Photographien erlangen konnte. In der Nähe von Bergen hatte sich bis in das letzte Jahrzehnt, freilich auf einen kleinen Fischerbezirk beschränkt, der Gebrauch von Pfeil und Bogen bei der Erlegung von Walen, meistens verschiedener Zahnwale, die gelegentlich in die Sunde und Fjorde kommen, erhalten. Trotz des sonstigen Gebrauches von Feuerwaffen, mochten die Leute beim Walfang von ihrem Bogen nicht lassen und erst in den letzten Jahren hat in diesem Teile von Europa das Gewehr den Sieg über den Bogen davongetragen. Die Wale wurden, sofern man ihrer habhaft werden konnte, eingekreist, aber nicht wie beim Grindwal auf den Färinseln bloß durch eine Bootskette, sondern auch durch ausgehängte Netze, welche das Entschlüpfen dieser etwas agileren Tiere verhüten sollten. War der Wal auf diese Weise am Entkommen verhindert, so fuhr gegen ihn ein Boot mit dem Schützen, der mit dem Bogem im Anschlag stehend erwartete, bis der Wal zum Atemschöpfen hochkam, um dann den Schuß anzubringen. Die Pfeile, die verwendet wurden, vererbten sich in der Familie und wurden, sobald mit ihnen ein Wal einmal getötet worden war, als »geweiht« hoch geschätzt. Man beließ nämlich den geschossenen Wal mit dem Pfeil in der Wunde innerhalb der Einschließung und verhütete nur sein Entkommen, bis er nach 1—2 Tagen von selbst an den Folgen der Wunde, die in einer von der Wunde ausgehenden allgemeinen Blutvergiftung bestanden, zugrunde ging. Der Erreger dieser Vergiftung ist als ein besonderer, für Wale giftig wirkender Bazillus isoliert worden, wodurch die empirisch ermittelte Sonderwirkung der alten Pfeile ihre naturwissenschaftliche Erklärung fand.[2]) Nun ist auch dieser Rest uralter Jagdbetätigung in die ewigen Jagdgefilde gezogen.

---

[1]) Brunchorst, J. Hvalfangst med bue og pil. Naturen, Bergen, 23, 1899, p. 138—154 mit Figg.

[2]) Hansen, Armauer, La septicémie inocullée à des baleines par les flèches dont se servent les pêcheurs. Arch. de biol. Gand, 6, 1885, 3 S.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Lotos - Zeitschrift fuer Naturwissenschaften

Jahr/Year: 1912

Band/Volume: 60

Autor(en)/Author(s): Freund Ludwig

Artikel/Article: Der Fang der Wale 201-210