

## 6. Der Werth des Fisches und seiner Theile.

Die abgehackten Köpfe, die früher als werthlos weggeworfen wurden, werden jetzt als Viehfutter und Düngemittel verwerthet. Im Jahre 1893 wurden hier 195 Mäner gezählt, die nichts weiter betrieben, als den Einkauf von Fischköpfen. Sie versorgen damit Viehzüchter und Fabrikanten. In drei Fabriken, die eine befindet sich in Henningswär, die andere in Brottesnäs und die dritte in Swolwär, wurden in diesem Jahre 17,7 Mill. Dorschköpfe auf Guano verarbeitet. Die Fabrik in Brottesnäs allein stellte aus 7,9 Mill. Köpfen 16 560 Sack künstlichen Dünger her, der gern gekauft und gestreut wird.

Vielleicht ebensoviel Köpfe mögen die Viehbesitzer aufkaufen. Sie kochen dieselben in Wasser und Salz weich und verfüttern in ausgekühltem Zustande bald die salzige Brühe, bald das Dickfutter, bald beides zugleich. Die Kühe nehmen dieses Futter gern und geben danach besonders reichlich Milch, die ohne jeden Beigeschmack ist.

Aus den Schwimmblasen, die man erst jetzt hier und da zu sammeln anfängt, wird Leim gesotten. Ob diese Industrie sich verlohnen und weiter verbreiten wird, kann nur die Erfahrung entscheiden.

Besser steht es um die Verwendung des Rogens. Man weiss ihn jetzt als blutbildendes Nahrungsmittel zu schätzen. Ausserdem wird er eingesalzen und als Köder zum Sardinenfang nach Frankreich verkauft. Was das Kilogramm jetzt kostet, kann ich nicht sagen; aber der Handel ist nicht unbedeutend. 1893 wurden 14 Mill. kg dahin versandt. Nach dem offiziellen Telegramm vom 30. März 1895 betrug bis dahin die Ausbeute an Rogen im Lofoten- und Nordmeerbezirk schon 43 719 hl.

Noch werthvoller ist die Leber des Fisches. Aus ihr wird nicht bloss gewöhnlicher Fischthran, sondern auch der berühmte norwegische Leberthran bereitet. Die hierfür eingerichteten Dampfkochereien, deren es im Jahre 1893 bereits 52 gab, besitzen die nöthigen Klär- und Reinigungsapparate und konnten 37 510 hl feinen Medizinalthran fertigstellen. Nach dem neuesten offiziellen Berichte vom 30. März 1895 waren bis dahin auf den Lofoten 9345 hl Leber und 10 706 hl Medizinalthran, im Nordmeer-Distrikte dagegen 1195 hl Leber und 142 Tonnen Medizinalthran gebucht\*).

Und nun der Fisch selbst.

Da die Lofoten und das ganze norwegische Festland äusserst dünn bevölkert sind, so kann nur der aller kleinste Theil der gefangenen Fische frisch genossen werden. Fast der ganze Fang muss deshalb abgedörret oder eingesalzen oder sonst wie dauernd gemacht werden. Das verursacht selbstverständlich viel Arbeit. Zuerst werden die Fische geköpft, dann ausgeweidet und endlich gespalten oder, wie der Norweger sagt, „kleppet“. Darnach heissen die gespaltenen Fische „Klepfisk“, woraus die verstümmelte und falsch hergeleitete Form „Klippfisch“ geworden. Je zwei halbe Fische werden mit ihren Schwänzen zusammengebunden und auf Stöcken, daher Stockfisch, aufgehangen und gedörret. In der Regel bleiben solche Fische bis zum 14. Juni darauf hängen und werden dann als „Dörrfisch“ (d. i. Törfisk) zumeist von „norischen Jachten“ (d. i. lange, breite Fahrzeuge mit einem Mast und einem viereckigen Raasegel) nach Bergen, aber

\*) Zunge und Magen, schreibt Lindeman, bilden einen geschätzten Nahrungsstoff. Ergänzungsheft Nr. 60 zu Peterm. Mitth., S. 86.