

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 46 (1953)
Heft: [2]: Schüler

Artikel: Vom Thunfisch oder Thon
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-989156>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

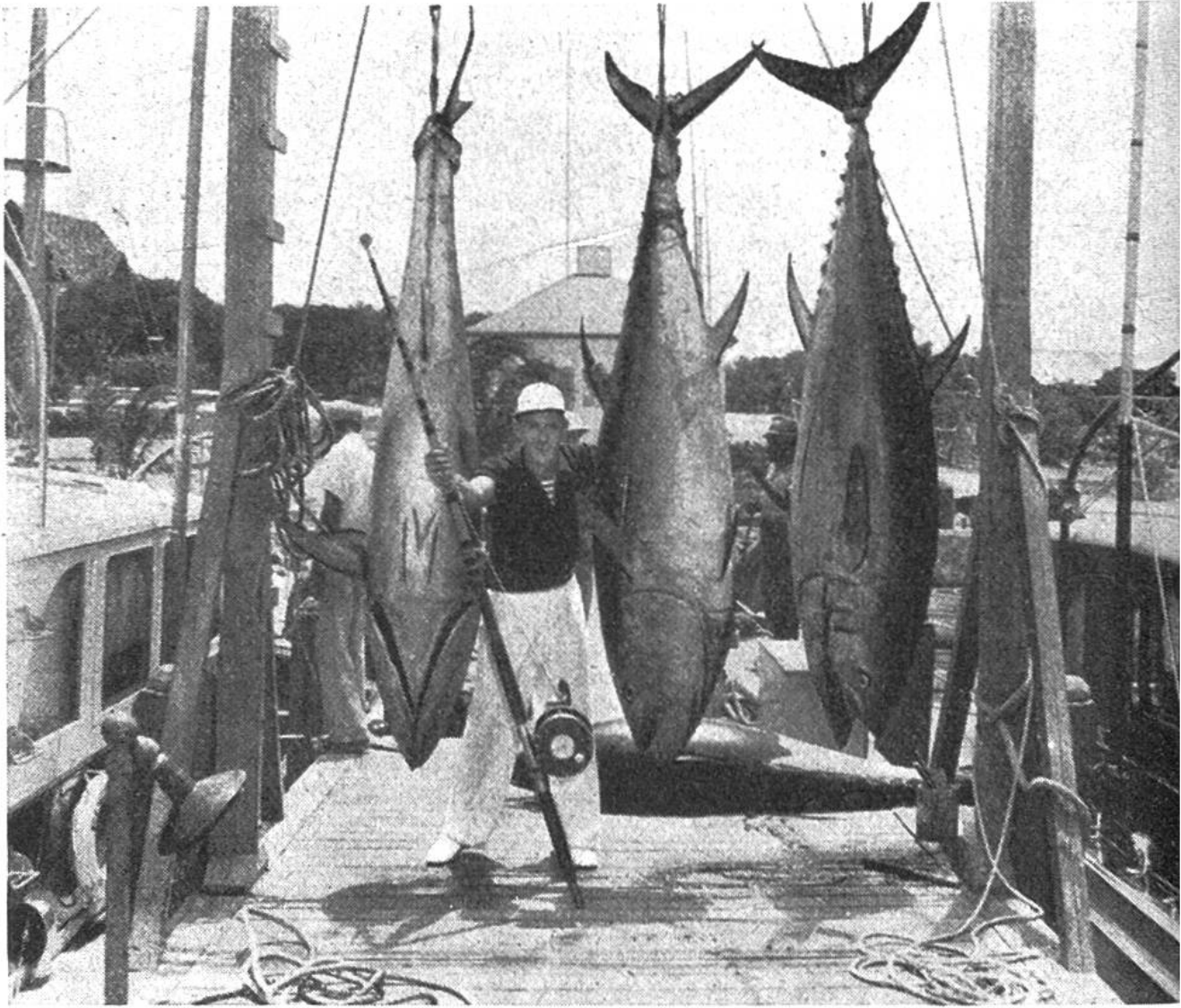


Schale mit Vögeln und Zweigen, 1938 gezeichnet und geschliffen von Jakob Werner.

ken, in Stadt und Land bei uns wieder auf und damit auch die edle Kunst des Glasschleifens. J. A.

VOM THUNFISCH ODER THON

Nur wenige, welche das nahrhafte Fleisch geniessen, das gewöhnlich unter der Bezeichnung „Thon in Öl“ konserviert in den Handel kommt, geben sich Rechenschaft, dass es von einem Fisch stammt, dem Thunfisch, dessen interessante Lebensweise bis heute noch nicht lückenlos erforscht ist. Es werden zwei Thunfisch-Arten unterschieden, nämlich die atlantische weissfleischige und die rotfleischige aus dem Mittelmeergebiet. In Amerika, vor allem in den Küstengewässern von Miami, werden die über 100 kg schwer werdenden Riesenfische von Sportfischern mit der Angel gefangen. Im Mittelmeer hingegen und längs der portugiesischen und marokkanischen Küste, wo der Fang im grossen betrieben wird, gelangt eine andere Methode zur Anwendung. Besonders ergiebige Fangstellen für den Mittelmeer-Thunfisch befinden sich in der Umgebung der Strasse von Gibraltar, die von diesen



Thunfische von je über 100 kg Gewicht aus amerikanischen Gewässern.

seltamen Fischen im Frühjahr in grosser Zahl durchschwommen wird. Dort werden zu dieser Zeit durch kleine Flottillen von Fischerbooten lange Netze in Kreisform ausgelegt und unmerklich so zusammengezogen, dass die Thunfische immer mehr zusammengedrängt werden. Schliesslich zieht man sie aufs Trockene und schlägt die zappelnden Riesenfische mit Keulen tot, verladet sie auf Camions und fährt sie am Abend in die Konservenfabriken, wo sie gekocht und mit Öl in Büchsen eingelötet werden. Es scheint, dass diese Thunfische im Mittelmeer seltsame Wanderungen längs den Tälern und Erhebungen des Meeresbodens ausführen. Man hat diese ziehenden Fischrudel mit Schaf- oder Ziegenherden verglichen. Zu gewissen Zeiten kommen sie aus der Tiefe an die Oberfläche, wo sie in der geschilderten Weise gefangen werden. H.