

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

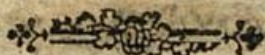
ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1790

XL. Fortsetzung des neun und dreißigsten Stücks.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10024



Weg, wenn er noch durchgeht, indem sie über den blutenden Wunden flattern. Je länger der Fisch im Wasser todt liegt, desto mehr schwillt er auf, treibt über dem Wasser, und berstet endlich mit einem starken Knalle. Er wird von Stund an stinkend, und raucht; das Fleisch kocht, und gährt wie Bier, und es fallen ihm große Löcher in den Leib. Dieser Dampf soll schwachen Augen so schädlich wie Kalk seyn. Man hauet dem todten Fische zuerst den Schwanz ab, weil er sonst im Fortziehen die Chaluppen hindert, da er in die Queere liegt. Man bindet auch die beiden Brustflossen durch ein Loch über dem Bauche zusammen. Einige hängen Schwanz und Flossen an die Seiten des Schiffs, um dem eindringenden Eis dadurch zu wehren.



XL.

Fortsetzung des neun und dreißigsten
Stücks.

Um den Wallfisch ans Schiff zu bringen, macht man vor dem Schwanze ein Seil fest; dieses bindet man an die letzte Chaluppe, und so rudern alle Chaluppen hinter einander, und ziehen den Fisch an das Schiff. Dies nennt man
buxi-

Buxiren. An dem Schiff bindet man ihn fest, so, daß das Schwanzende nach vorn, der Kopf aber nach hinten steht. Alsdenn geht das Flenssen an. Die Speckschneider treten auf den Leib des Fisches, und schneiden den Speck erst in die Quere, und dann in die Länge, unten an dem Wasser. In jedes Stück, zunächst am Wasser, wird ein Loch gestochen, ein Seil durchgezogen, und alsdann fangen die Zugrollen auf dem Schiffe an, diese Stücke in die Höhe zu winden; die Speckschneider aber lösen sie von dem Fleische nach und nach ab. Indem diese Stücke von den Zugrollen angezogen werden, kentert, oder wendet man zugleich den Fisch, damit der Speck an den Seiten und unten am Leibe eben so wol abgeschnitten und abgelöst werden möge. Alle abgelösete Stücke werden hernach in die Höhe gezogen, und in den Schiffsraum gebracht. In die Baarten werden etliche Baartanker eingeseht, und so werden sie an Seilen aus dem Maule etwas herausgewunden, durch die Speckschneider vollends abgelöst, und endlich in das Schiff gezogen. Hier werden sie erst vom Zahnfleische an der Wurzel gesäubert, dann mit Baartbeilen zu Bündeln gespalten. Den übrigen Körper des Wallfisches läßt man treiben, und giebt ihn den Raubvögeln und weißen Bären Preis.

Das



Das Abmachen oder Aufräumen besteht darin, daß man die Stücke Speck säubert, in kleinere Stücken zerschneidet, und in die Fässer schlägt, wobei jeder Mann seine bestimmte Arbeit hat. Wenn das Schiff lange auf der Rückkehr verweilen muß, fängt der Speck an zu gähren, und zuweilen zerspringen die Fässer, und werden leck. Erst nach der Rückkunft wird der Speck in großen kupfernen Pfannen oder eisernen Töpfen zu Thran gebrannt, nachdem man zuerst Wasser in das Gefäß gegossen hat, damit der Speck nicht anbrenne. Die Griesen werden entweder den Hunden überlassen, oder Leim daraus gekocht. Der aus der Pfanne geschöpfte Thran wird in hölzerne Tröge, die $\frac{2}{3}$ mit Wasser gefüllt sind, gegossen, abgekühlt und dann in einen zweiten und dritten Trog übergetragen. Das Dicke, das man in Holland Prut nennt, setzt sich auf den Grund, und aus dem letzten Troge zapft man den Thran in Fässer. Die Prut aus den Trögen wird den Prutköchern überlassen, welche den braunen Thran für die Lohgerber und andere Handwerker daraus kochen.

Chemals sotten die Holländer den Thran am Lande von Spizbergen und sonst, so gleich aus; aber nachdem man den Fisch auf und in dem Eise verfolgen mußte, war es beschwerlich, ihn
erst



erst ans Land zu führen. Daher packte man alsdenn den ausgeschnittenen Speck sogleich in Fässer, und führte ihn mit zurück, um ihn zu Hause mit Gemächlichkeit auszubrennen. Die Biscayer aber und Franzosen behielten ihre Gewohnheit bei, den Speck sogleich auf den Schiffen auszusieden. Daher führten sie Fesen und Holz auf den Schiffen bei sich. Sie hatten dadurch allerdings den Vortheil, daß sie bessern und reinern Thran erhielten, als die Holländer, und übrigen Nationen, weil der in die Fässer gepackte Speck unterwegs ranzigt wird, und zu gähren und zu faulen anfängt; aber es war auch auf der andern Seite wieder die Gefahr damit verbunden, daß durch das Thranfochen auf dem Schiffe manches französische Schiff in Spitzbergen in Brand gerathen ist.

Seitdem der Wallfischfang jedem Particulier frei steht, bilden gewöhnlich einige Kaufleute eine kleine Compagnie unter sich, um auf gemeinschaftliche Kosten ein, oder mehrere Schiffe nach Grönland, oder der Straße Davis auszusenden. Jeder derselben ist bei dieser Fischerey und dem Handel, der daraus erwächst, für einen gewissen Antheil interessirt. Einem der vornehmsten Entpreneurs wird die ganze Direction aufgetragen; er führt den Titel Factor, oder Buchhalter, und bekommt gewöhnlich ein

D gewisses



gewisses Gehalt für seine Mühe. Die zum
 Wallfischfange bestimmten Schiffe haben ge-
 wöhnlich 100. bis 118. Fuß in der Länge.
 Von dem Vordertheil bis zum Hintertheil verwahrt
 man den Bord des Schiffes mit einer Art von
 Einfassung, oder abstehendem Rande von
 Eichenholz. Man füttert auch die Seiten des
 Schiffes, damit es dem Eise desto besser wider-
 stehen möge. Jedes Schiff hat eine gewisse
 Anzahl von Chaluppen, nach Verhältniß seiner
 Größe. Ein Schiff von 118. Fuß Länge,
 30. Breite, $12\frac{1}{2}$. Tiefe, und dessen oberster
 Boden $7\frac{1}{2}$. Fuß hoch ist, muß mit 50. Mann
 besetzt seyn, und 7. Chaluppen haben. Für
 eins von 102. Fuß Länge, 29. Breite,
 $12\frac{1}{4}$. Tiefe, und dessen Boden 7. Fuß hoch ist,
 gehören 42. Mann, und 6. Chaluppen.
 Dies sind die gebräuchlichsten. Ein solches
 Schiff kostet ganz neu, wenn es aus der Werk-
 stätte kommt, und in die See gelassen werden
 kann, etwa 25,000 Gulden. Die Harpunen,
 alle Fässer und Geräthschaften, und überhaupt
 alles, was zu dieser Fischerey gehört, das Geld,
 welches man der Mannschaft, nachdem man sie
 gemustert hat, auf Abschlag giebt, eingerechnet,
 beläuft sich auf 8. bis 10,000. Gulden.
 Die Anzahl der Schiffe, die man jährlich zu
 dieser Fischerey nach Grönland, oder der Straße
 Davis



Davis abschickt, ist unbestimmt, und wechselt ab.

Das rohe Fischbein, oder die Baarten, geben die Eigenthümer der Schiffe, an die Fischbeinreisser, oder Fischbeinsieder. Diese kochen es in langen kupfernen Kesseln mit heißem Wasser, erweichen es, und reißen und spalten es hernach mit eigenen eisernen Werkzeugen in Stäbe und Stangen. Das so gerissene Fischbein wird nach der verschiedenen Länge und Kürze um einen verschiedenen Preis Pfundweise verkauft. Das meiste in Deutschland kömmt aus Holland, Hamburg und Bremen. Es dient zu Keif- oder Fischbeinröcken, zu Aussteifung der Läge, Schnürbrüste, Bruststücke, zur Stützung der Sonnen- und Regenschirme, zu Handstöcken, ehemals auch in Frankreich zu Aussteifung der Stiefeln.

Aus den Haaren an den Baarten sollen jetzt einige Paruckenmacher die größten Locken zu einigen Arten von Parucken verfertigen.



XLI.

Wie das Papier in China gemacht
wird.

In den ältesten Zeiten haben die Chineser nichts vom Papier gewußt, sondern sie schrieben auf hölzerne Täfelchen, und auf Bambusrinden; imgleichen auf Seide und Leinwand, die man in große oder kleine Stücken zerschnitt, nachdem man das Buch groß oder klein haben wollte. Sie schrieben auch auf Metall, und diejenigen, so auf Alterthümer und Seltenheiten etwas halten, heben noch jetzt solche Platten auf, worauf allerhand Bilder gezeichnet sind. Seit geraumer Zeit ist aber schon das Papier bei ihnen im Gebrauch gewesen.

Das chinesische Papier wird aus den Rinden des Bambusbaums, und verschiedener andern Bäume gemacht. Man bedient sich aber nur der zweiten Schale, welche sehr weich und weiß ist, zum Papier, und läßt sie in einem klaren Wasser zerstampfen. Die Formen, deren man sich zum schöpfen bedient, sind sehr lang und breit, so, daß man Bogen findet, die 10, 12, und mehrere Fuß groß sind. Jeden Bogen legt man in Alaunwasser, das demselben Statt des
Leims