den letzten Momenten des Ausröchelns das schnelle Aus- und Einziehen der Luft immer mehr Bedürfniß, und zweitens kann er sich nur vermittelst einer gewissen Anstrengung unter dem Wasser halten. Von Natur aus sich selbst überlassen, schwimmt sein Körper, der doch nichts als eine ungeheure, vom Wasser getragene Fettmasse ist, oben auf. In seinem Todeskampfe hat er aber nicht mehr die Geschicklichkeit und die Kraft, unter das Wasser hinunter zu gehen.

„Sein letztes Verenden ist in der Regel sehr stürmisch; heftige Krämpfe durchschauern den ganzen Riesenkörper, sein Schwanz krümmt sich und schlägt rechts und links auf dem Meere umher, hohe Wellenberge und heftige Wirbel erregend. Zuweilen bäumt sich sein Schwanz senkrecht empor, auch springt wohl der ganze ungeheure Fisch noch krampfhaft aus dem Wasser auf. Aus seinen Nasen- und Luftlöchern schleudert er Massen von Wasser, Blut und stinkende Luft empor, die das Meer weit und breit roth färben, bis endlich das Thier bewegungs- und leidenslos ruhig auf dem Meere umherschwimmt. Man naht sich ihm aber auch dann noch mit Vorsicht, weil die Fälle gar nicht selten sind, wo der Todtgeglaubte wieder zur Besinnung gekommen ist, was noch manchem Menschen die gesunden Glieder und selbst auch das Leben gekostet hat.

„Ist der Wallfisch wirklich todt, so bugsirt man ihn an das Schiff heran, und hier wird er nun Behufs der Speckgewinnung auf folgende Weise befestigt. Man haut hinten im Nacken zwei längliche Löcher ein, und zieht unter dem Haut- und Sehnenstück, welches zwischen den beiden Löchern sitzen bleibt und also eine Art Handhabe oder Schleife bildet, einen Strick durch, welcher an dem Rock oder der Spitze einer Raa befestigt ist. Jenes Hauptstück nennen wir Wallfischjäger das Kenterstück, von kentern, das heißt drehen oder kehren. Es wird nun zunächst von den Speckschneidern, die unter den Füßen eiserne Stacheln haben, damit sie sich auf der schlüpferigen Oberfläche der Haut erhalten können, der Speck auf dem Rücken weggeschnitten. Danach wird das Kenterstück, das wie ein Kragen oder eine Halskrause vorläufig rund um den Nacken sitzen bleibt, etwas weiter gelöst, und der Strick dann weiter unten befestigt und angezogen, so daß der Fisch ein wenig auf die Seite zu liegen kommt. Hat man auch hier den Speck weggeschnitten, so bringt man das Thier allmälig ganz herum, so daß nun der Bauch nach oben gerichtet ist, und schält so den Speck systematisch ungefähr auf dieselbe Weise ab, wie man einen Apfel oder eine Birne abschält.

„Während der Zeit, daß der Wallfisch an der Seite des Schiffes

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00057933