Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1938)

Artikel: Sardinen
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988547

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.01.2026

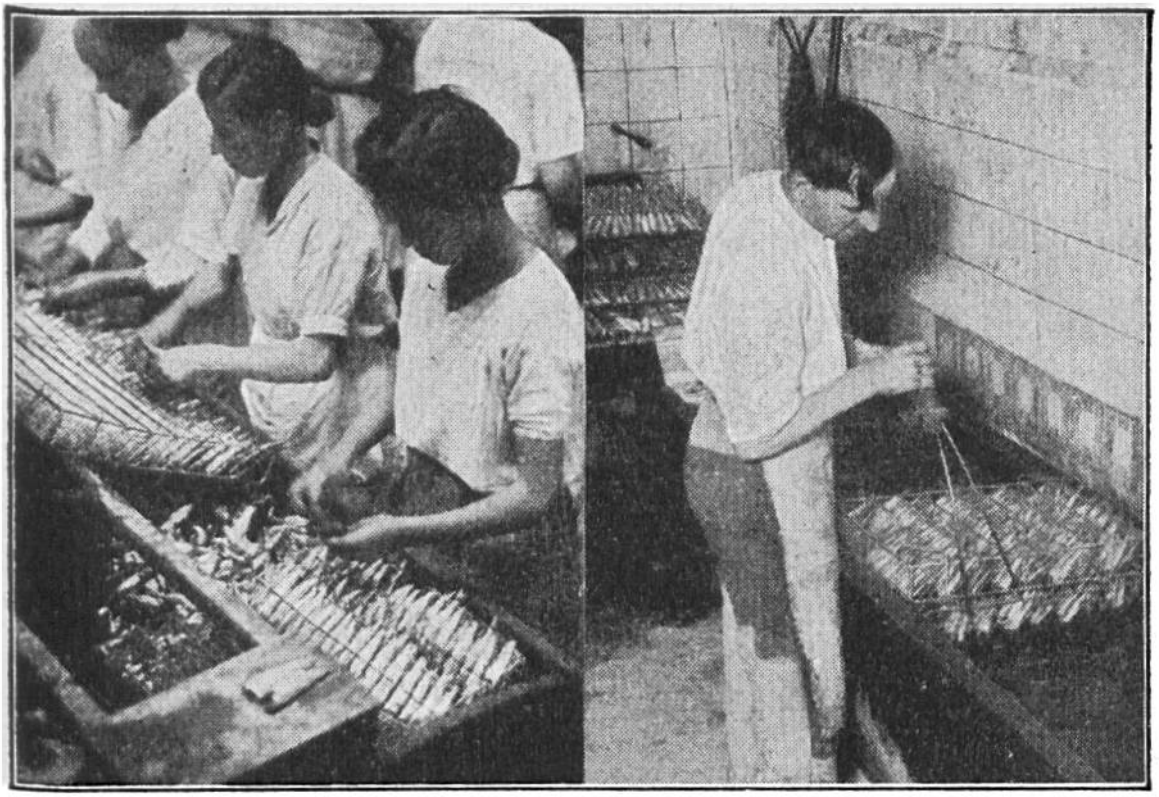
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Portugiesische Sardinenfischer bereiten sich zur Ausfahrt vor.

SARDINEN.

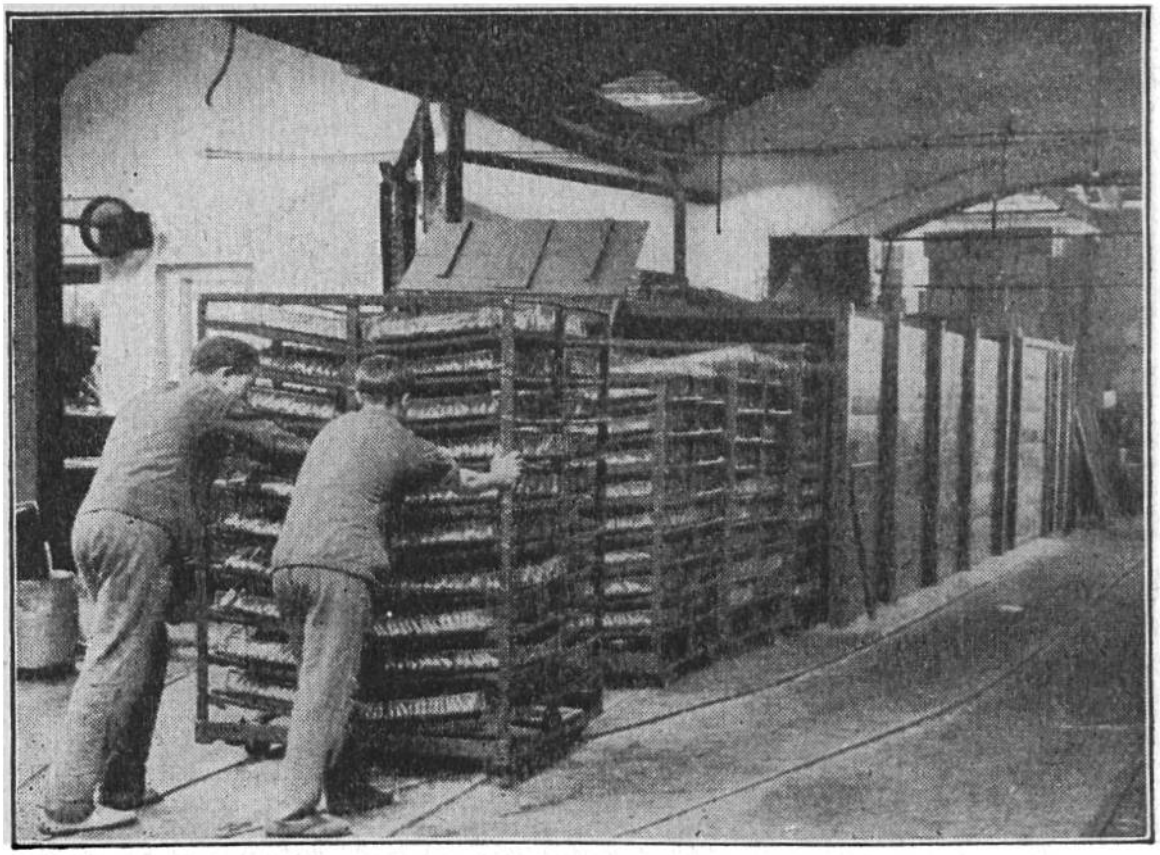
Von England südwärts bis Gibraltar tummelt sich in den Küstenmeeren ein kleiner, bloss etwa 20 cm langer Fisch, die Sardine. Trotz ihrer Kleinheit hat die Sardine für die Küstenbewohner eine gewaltige Bedeutung. Tausenden gibt sie, besonders in der Bretagne und dann in Portugal, Arbeit und Verdienst.

Die Sardine hält sich mit Vorliebe an den tiefern Stellen des Meeres auf. Da findet sie ihre Nahrung, eine kleine Krebsart, Garnelen genannt. In ihrer Gefrässigkeit verschlingt die Sardine erstaunliche Mengen davon. Gewöhnlich lebt das Fischlein nicht sehr gesellig und scheint sich wenig um seine Artgenossen zu kümmern. Zu bestimmten Zeiten aber sammeln sich die Sardinen zu ungeheuren Heeren, die gemeinsame Züge unternehmen. Aber auch jetzt kommen sie selten an die Oberfläche.



Die ausgenommenen und entköpften Sardinen werden in Drahtkörbe sortiert und dann in siedendes Öl getaucht.

Die Fischer, oft zu ganzen Flottillen vereint, suchen die Heereszüge der Sardine aufzuspüren. Hauptsächlich mit grossen Grundnetzen machen sie eifrig Jagd. Wochen können vergehen, bis der Fang ergiebig ist. Dann aber drohen oft die Netze unter der Last der zappelnden, silbrig glänzenden Masse der Fischlein zu zerreissen. Stellen sich aber einmal die Sardinenzüge nicht ein, dann klopft der Hunger bei den Hütten der Fischer und der Arbeiter von Konservenfabriken an. In guten Jahren fangen jedoch allein die Fischer der Bretagne über 600 Millionen Stück von diesem „Segen des Meeres". — Mittelpunkt des Sardinen-Marktes im zweiten grossen Fang-Bereich, Portugal, ist das Städtchen Setubal bei Lissabon. Hier ist die Sardine das einzige Existenzmittel; arm und reich lebt davon. Das Meer scheint aber auch unerschöpfliche Sardinen-„Vorräte" zu bergen. Während die Männer auf den Fang fahren, erledigen die Frauen den Handel auf dem Markt. Da finden sich die Vertreter wichtiger Konservenfabriken zum Einkauf grosser Posten ein.



Die gekochten Sardinen gelangen zum Trocknen in besondere Öfen.

Ein Teil der dem Meere abgewonnenen „Ernte", die besonders im Juli und August stattfindet, wird in Fässern eingepökelt und gepresst. Dadurch bekommt man gleichzeitig einen wertvollen Tran.

Der grössere Rest jedoch gelangt in Blechdosen als Ölsardine in den Welthandel. Möglichst rasch nach dem Einbringen des Fangs muss die Behandlung der Sardine für die Konservierung beginnen. Dabei werden die Fische natürlich vorerst gewaschen, ausgenommen und sortiert. Nachdem dann Kopf und Schwanz abgeschnitten sind, werden die Sardinen eingesalzen, in siedendes Öl getaucht und getrocknet. Schliesslich werden sie in die bekannten Blechdosen verpackt und durch Kochen sterilisiert.

Eine einzige Fabrik in Setubal hat in einem Jahr über 5 Millionen Büchsen hergestellt. Frankreich führt jährlich etwa 10 Millionen Sardinendosen aus und verbraucht ausserdem sehr viele im eigenen Lande.