

Sardinien

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1938)**

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988547>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Portugiesische Sardinenfischer bereiten sich zur Ausfahrt vor.

SARDINEN.

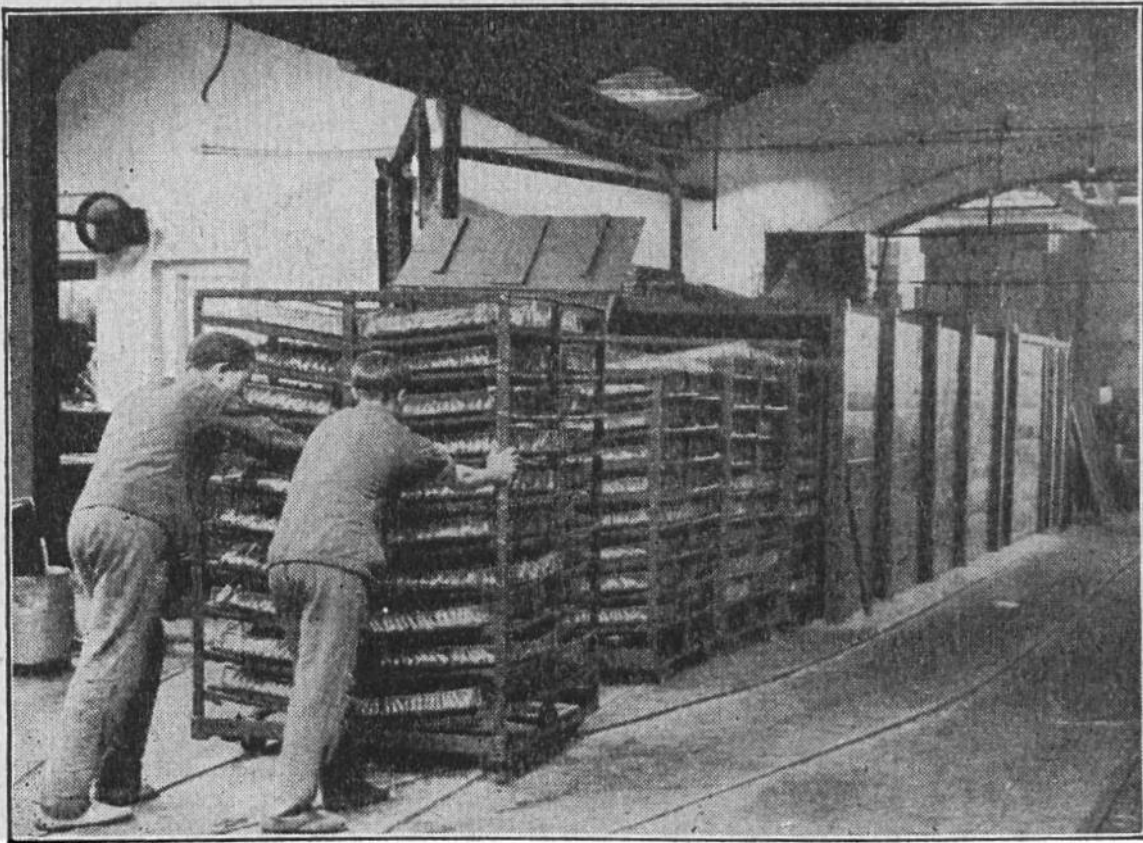
Von England südwärts bis Gibraltar tummelt sich in den Küstenmeeren ein kleiner, bloss etwa 20 cm langer Fisch, die Sardine. Trotz ihrer Kleinheit hat die Sardine für die Küstenbewohner eine gewaltige Bedeutung. Tausenden gibt sie, besonders in der Bretagne und dann in Portugal, Arbeit und Verdienst.

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.