In der Sardellenfabrik

Autor(en): **Reinhardt, Edda**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **5 (1929)**

Heft 35

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-833405

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

In der Sardellenfabrik

Von EDDA REINHARDT — Mit 4 Aufnahmen der Verfasserin

In den Monaten Mai und Juni, wenn der Atlantik noch aufgeregt von den Stürmen des Winters tagaus, tagein seine mächtigen Wogen gegen die Küste donnern läßt, gehen an der nordspanischen Küste die Fischer in ihren kleinen Ruderbooten auf den Sardellenfang. Dicht an den brandungsumtobenden Felsen schleppen sie die dünnen Netze, in denen der zarte silbrige Fisch sich in Massen fängt; weit ist oft der Weg in den Hafen – wo in einer Flußmündung oder in einer tieferen Bucht etwas Schutz ist vor der ewig rollenden Dünung, sind aus mächtigen Quadern Molen gefügt, in deren Schutz sich auch kleine Dampferchen aufhalten können. Frühmorgens, wenn sich der Städter erst aus den Federn erhebt, kommen die Fischer, mit einer ganzen Anzahl von Booten im Schlepp, hereingeeilt; die wartenden Frauen lösen den empfindlichen Fang aus den Netzen, und in großen Körben wird er im Laufschritt – daß nur ja nicht zuviel Sonne ihm Verderben bringt – in die Fabrik geschafft. Hier werden die Fische gewaschen und dann in großen Fässern oder in Zementbottichen eingesalzen; mittags bereits ist die Arbeit beendet.

Diese rohe Arbeit, bei der es hauptsächlich darauf ankommt, den Fang der Nacht zu konservieren, wird auch oft unter Heranziehung wenig geschulter Arbeitskräfte bewältigt; um aber aus dem rohen Salzfisch den Leckerbissen herzustellen, der nachher auf dem Tisch des Feinschmeckers erscheint, sind gründlich geschulte Arbeitskräfte, eine «zarte Hand», notwendig. Darum sind auch ausschließlich Frauen bei der Weiterverarbeitung des Fisches beschäftigt. In luftigen Hallen sitzen sie an langen Tischen, lösen von den Fischen, die in Haufen vor ihnen liegen, vorsichtig das Fleisch und schichten es dann in offene Büchsen auf; noch feiner und sorgfältiger müssen die aufgerollten Filets gemacht werden, in deren Mitte eine Olive gerollt wird, oder die in Oel gesotten werden und dann so zart sind, daß sie auf der Zunge zergehen. Die gepackten Büchsen werden dann mit Maschinen verschlossen. Auf eine Rutschbahn gelegt, werden sie bis zum Ueberlaufen mit Lauge gefüllt; schließlich drückt die nervige Faust eines Maschinisten einen Hebel nieder und kunstvoll falzt die Maschine den Deckel über die Büchse. Dann werden die Pakkungen in Haufen geschichtet, in Sägemehl gereinigt und zuguterletzt in schmucke Papphüllen, zusammen mit einem Schlüssel zum Oeffnen, verpackt. Und dann wandern die Fischchen wieder hinaus aufs Meer – diesmal aber nicht aus eigener Kraft, sondern im Bauch eines Dampfers.

Sardellenfischer holen das Netz ein

Bild rechts:
Die «zarte Hand», die die schwierige Arbeit der Anchoviszubereitung (die Sardellen werden auch so genannt) leisten muß

Arbeiterinnen bei der Herstellung der Konserven

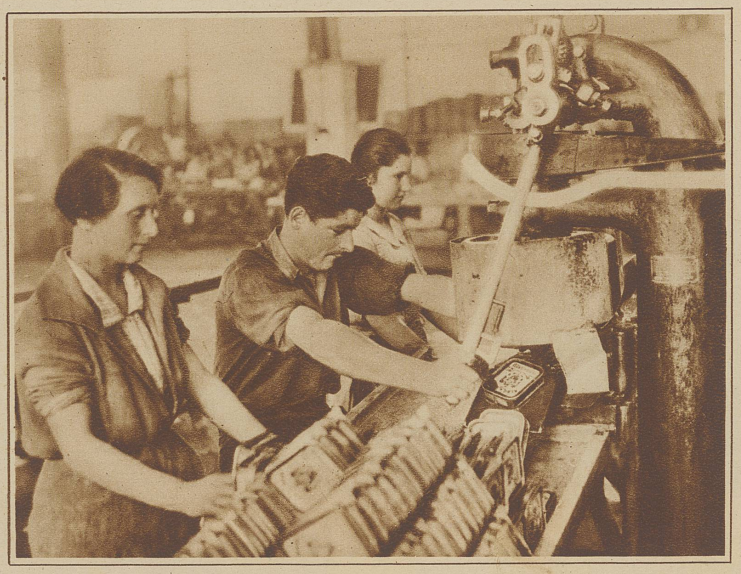

Bild rechts:
Die fertige Konserve wird verpackt. Die Falzmaschine verschließt die Büchse