

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 5 (1929)
Heft: 35

Artikel: In der Sardellenfabrik
Autor: Reinhardt, Edda
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-833405>

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: 21.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 aufgeregert 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 silbrig 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,

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

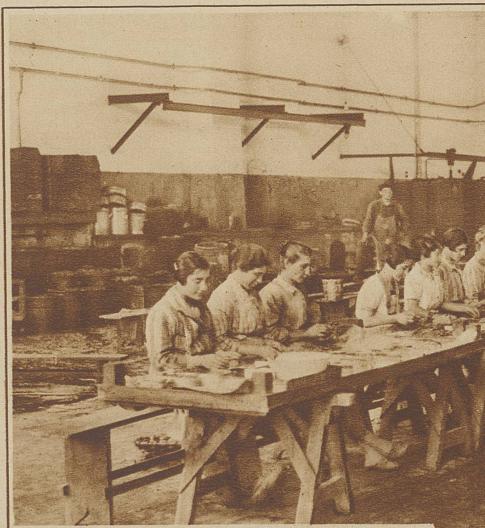


Bild rechts:
Die «zarte Hand», die schwierige Arbeit der Anchovizubereitung (die Sardellen werden auch so genannt) leisten muß



Sardellenfischer holen das Netz ein

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

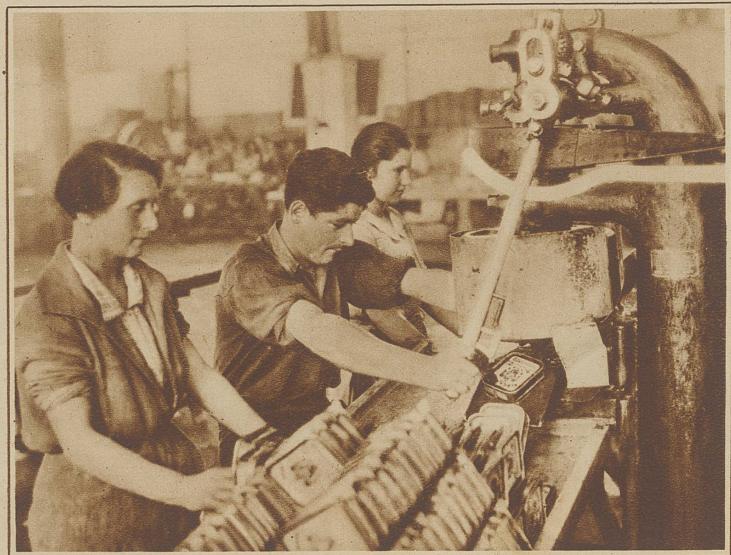


Arbeiterinnen bei der Herstellung der Konserven

wenn sich der Städter erst aus den Federn erhebt, kommen die Fischer, mit einer ganzen Anzahl von Booten im Schlepp, hereingeelt; 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

verarbeitung 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

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