

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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 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,

darauf ankommt, den Fang der Nacht zu konservieren, wird auch oft unter Heranziehung wenig geschulter Arbeitskräfte bewältigt; um aber aus dem rohen Salzfish den Leckerbissen

auf; noch feiner und sorgfältiger müssen die aufgerollten Filets gemacht werden, in deren Mitte eine Olive gerollt wird, oder die in Oel



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

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

herzustellen, der nachher auf dem Tisch des Feinschmeckers erscheint, sind gründlich geschulte Arbeitskräfte, eine «zarte Hand», notwendig. Darum sind auch ausschließlich Frauen bei der Weiter-

über die Büchse. Dann werden die Pakkungen in Haufen geschichtet, in Sägemehl gereinigt und zuguterletzt in schicke Papphüllen, zusammen mit einem Schlüssel zum Öffnen, verpackt. Und dann wandern die Fischchen wieder hinaus aufs Meer — diesmal aber nicht aus eigener Kraft, sondern im Bauch eines Dampfers.

wenn sich der Städter erst aus den Federn erhebt, kommen die Fischer, mit einer ganzen Anzahl von Booten im Schleppe, hereingeeilt; die wartenden Frauen lösen den empfindlichen Fang aus den Netzen, und in großen Körben wird er im Laufschrift — 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.

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

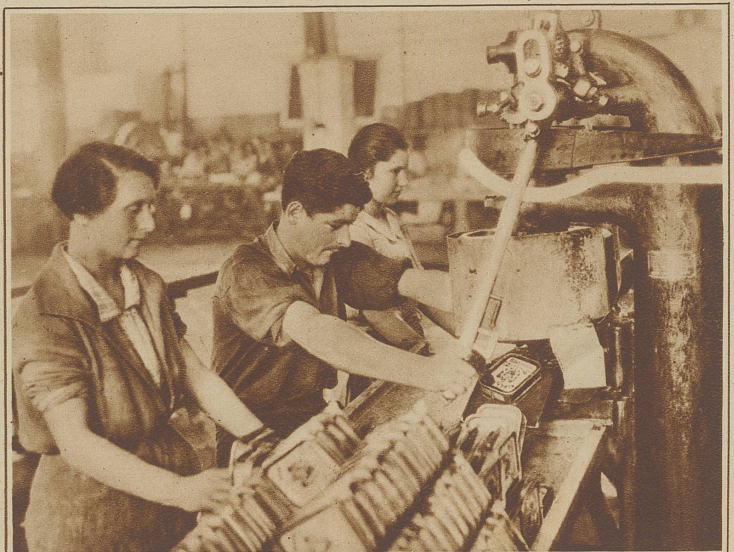


Bild rechts: Die fertige Konserve wird verpackt. Die Falzmaschine verschließt die Büchse