

Arbeitslumpen. Ich zog mich immer vollkommen um, mußte dafür aber auch dauernd in Angst sein, daß die Hälfte geklaut war, wenn ich wiederkam. Unter Schnattern, Pöbeln und Rauchen wurden die komischsten Sachen um- und übergezogen. Erst alte Männerstrümpfe, darüber Holzpantoffeln. Alte Wolljacken, Männerjacken und Mäntel, darüber Schürzen, ein bis zwei alte Säcke und ein Stück Leder oder Persenning über Brust und Leib, Mützen auf den Kopf. Um 7 Uhr geht die Glocke, und alles stapft mühsam die halbrecherische Treppe hinunter. Ich war freigebig mit Zigaretten gewesen, und so bot mir eine an, mich als Kusine in die Bratküche zu schmuggeln, weil es da am wärmsten sein sollte. Das war es übrigens nur von einer Seite. Halb wurde man gebraten, halb erfror man. In der Bratküche standen außer den fünf großen Öfen nur Regale und Fische. In einer großen Wanne wurden die geputzten Heringe und Schellfische und Makrelen „gemehlt“, d. h. in einer mehlintigen Masse umgewühlt. Nun holten immer zwei und zwei große eiserne Rahmen von den Regalen. Sie waren sehr schwer und glatt vor Fett und Schmutz. Auf diesen Rahmen legten wir die Fische in die wellenförmigen Gitterstangen und trugen sie dann auf fahrbare Regale. Von da kamen sie in die großen Öfen, in denen ein undefinierbares Fett oder Oel kochte. Die fertig gebratenen Fische sahen bedeutend appetitlicher aus. Sie wurden nun wieder zum Kaltwerden auf den Rahmen in die Regale gehoben. Es war ein einziges Herumrennen mit den schweren, schmutzigen Rahmen, und in dem viel zu engen Raum wurde man furchtbar gestoßen und beschmiert.

Ich kam zum Packen, was in dem gleichen Raum geschah. Die Rahmen mit den fertig gebratenen Fischen waren furchtbar schwer, sie rutschten einem dazu ewig aus den Händen. Das Packen war sehr raffiniert. Zwischen den Rahmen und Fische schleppenden Arbeiterinnen wand man sich mit großen Blechdosen zu den Fischen durch. Der Schell-

fisch mußte auf dem Rücken liegend verpackt werden. All das zerbrochene und wenig schöne Material kam unten in die Dosen. Dann schöpfte man sich mit zerfetzten Blechdosen Essig aus einer Tonne und goß davon in die halbgefüllte Dose. Dann wieder Fisch, und zuletzt der „Spiegel“. Spiegel heißt die oberste Schicht. Dazu nahm man nur tadellose Fische, die sich die Arbeiterinnen gegenseitig klauten. Das ergab oft wüste Schimpfreien. Die Spiegelfische mußten auf der Seite liegen, gleich groß und gleichmäßig in der Farbe sein. Dann sahen die fertigen Dosen so nett und so appetitanregend aus wie in den Läden.

Um 9 Uhr hatte die Bratküche Frühstückspause. Es wurde in dem Umziehraum mit maßlos schmutzigen Händen gegessen, Kaffee getrunken, gepöbelt, geraucht. Dann ging es weiter bis zum Mittag; um 1 Uhr war es schon lange nicht mehr so friedlich wie morgens. Inzwischen hatte man sich ordentlich angelegt, sich beklaut, geklatscht, und das alles wurde mittags ins Reine gebracht. Wildes Geschrei und Prügel ließen einem keine Ruhe. In den stillen Gruppen wurde dafür phantastisch übel gezotet. Es ist ganz unmöglich, daß irgendwo gemeinere Reden geführt werden als dort. Sie sind sehr stolz auf ihren schlechten Ruf: „Bei die Fische sind wir die richtigen Weiber“, sagen sie und wollen damit ihre Gefährlichkeit betonen.

Eines Tages sah der Chef mich sprechen, und schon war ich in die Räucherei verbannt. Der Chef war ein untergesetzter Koloss, der es trotz der enormen Wasserstiefel fertigbrachte, wie eine Katze durch die verschiedenen Abteilungen seines Werks zu schleichen. Natürlich fand er stets etwas zu tadeln, was mit brüllender Stimme geschah. Entsetzt fuhr die Getadelte zusammen, aber die anderen wußten nun wenigstens alle, wo er war. Die Räucherei war gefürchtet, weil dort schlechteste und kälteste Arbeit zu tun war. Sie lag nach dem Hof zu, von drei Seiten offen, weil die riesigen Bassins, in welche die Fische von den Wagen aus geworfen wurden, zur