

Hälfte im Hof, zur Hälfte in der Räucherei standen. In den Bassins war Salzwasser. Ein Mann käscherte die Fische mit dem Netz von da in Körbe, die wir auf die Tische werfen mußten. Dicht gedrängt standen an einem Tisch etwa 20 Frauen und mußten „aufziehen“. Durch furchtbare Nässe watend, mußte man sich Spicken holen, d. h. zirka drei-viertel Meter lange, schwarze Stangen in der Stärke eines Bleistiftes, an einem Ende spitz. Ohne Rüffel und Stiche kam man nie bis an den Tisch. Auf die Spicken durften nur gute, also ganze Fische kommen, die zerfetzten wurden an einem anderen Tisch zu Rollmops und Geleefisch geschnitten. Je 18 Fische wurden durch Kiemen und Maul auf die Spicken gereiht. Die gefrorenen Fische ließen die Hände völlig erstarren. Man half sich mit etwas warmem Wasser aus Blechdosen, wobei es immer eine furchtbare Schreierei gab. Die Spicken, die fett und rostig waren, machten die Hände so schmutzig, daß Wochen nötig waren, um die Spuren zu beseitigen. Die aufgezogenen Fische wurden gespült und gezottelt, d. h. regelmäßig auf den Spicken verteilt. Dann kamen sie in den Rauch. Die Oefen sahen aus wie große Schränke, mit Regalen für die Spicken. Mit besonderen Holzspänen wurde Feuer gemacht, das mit nassen Lumpen ausgeschlagen wurde. Sofort entstand ein beizender Qualm, in dem die Fische zwei bis drei Stunden hingen und als Bücklinge wieder herauskamen. Warme Bücklinge waren sehr begehrt, sie wurden heftig geklaut und in Massen hinter den Leder- oder Persenningschildern auf der Brust verstaut. Man erzählte mir, daß in Räuchereien, in denen Aale geräuchert werden, diese wie Gürtel umgebunden und so mitgenommen werden. Abends beim Nachhausegehen fand immer eine ziemlich genaue Kontrolle statt.

Wenn wenig Fische da waren, wurde alles in die Sauerküche kommandiert. Dort brauchte man nicht herumzurennen, und es war auch nicht so furchtbar kalt. Es wurden Heringe geputzt und zu Bismarckheringen und Rollmöpsen zerteilt,

Gurken geschnitten, Rollmöpse gewickelt und mit Hölzchen zusammengesteckt.

Die beste Arbeit gab es in der Geleeküche. Dort wurde Gelee gekocht und gepackt, und es war warm und trocken. Aber es war unmöglich, hineinzukommen, die Arbeiterinnen dort waren ängstlich um ihre Stellung besorgt, was sehr begreiflich war.

Ueberall wurde von 3 Uhr ab schlecht gearbeitet. Alle waren müde. Man stand mit kurzen Unterbrechungen fast acht Stunden. Ich selbst war schon lange am Ende und vor Schmerzen und Müdigkeit restlos verzweifelt. Dauernd schlichen Arbeiterinnen fort. Schließlich entdeckte ich sie alle auf der Toilette. Dort draußen lehnten sie dichtgedrängt an den Wänden, die Füße standen in Jauche, zu dreien und vieren saßen sie auf den unglaublich schmutzigen Klosetts und aßen geklaute Fische und rauchten. Die Kampfstimmung verflog mehr und mehr. Jede dachte und sprach von ihrem Liebhaber. Fast alle schienen in wilder Ehe zu leben. Sie erzählten sich, daß die Männer nun wohl schon Feuer gemacht und das Essen auf den Herd gestellt hätten. Für eine Viertelstunde gingen sie dann wieder zur Arbeit, um sich dann wieder auf den Klosetts auszuruhen. Endlich um 5 Uhr war Schluß. In dieser Fabrik wurde besonders lange gearbeitet, viele machten Ueberstunden bis 7 und arbeiteten auch Sonntags. Erschöpft tappte man die Treppe hinauf zum Umziehen. Fast alle waren vergnügt und freuten sich auf ihr Essen und ihre Männer. Intimste Freuden wurden bis in Einzelheiten ausgemalt. Die Heimfahrt war greulich. In der Bahn saß nun auch besseres Publikum, und trotz Waschen und Umziehen roch ich nach Fisch. Ich fühlte mich wie von einer Wolke von Fischgestank umgeben und war töricht genug, jeden zu beobachten, ob er wohl schnüffelte. Ich litt Qualen.

Seither habe ich oft versucht, mir mal etwas in einem Fischgeschäft zu kaufen. Aber sobald der Geruch zu mir dringt, ziehe ich unverrichteter Sache ab.