



# Visrokerijen aan de Vlaamse kust, eind 19de eeuw - eerste helft 20ste eeuw.

Ineke Steevens (NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum)

&

Rudy Declerck (gewezen directeur ILVO)

Studiedag Vissen in het Verleden  
Oostende | 30 oktober 2015





## DE WEST-VLAAMSE VISVERWERKENDE INDUSTRIE IN DE PERIODE 1880-1930

Gemak en ongemak

Uitgave van de Vrienden van het Nationaal Visserijmuseum van  
OOSTDUINKERKE



Rudy De Clerck

Uitgave van de Vrienden van het  
Nationaal Visserijmuseum,  
OOSTDUINKERKE, 2012.



# NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke

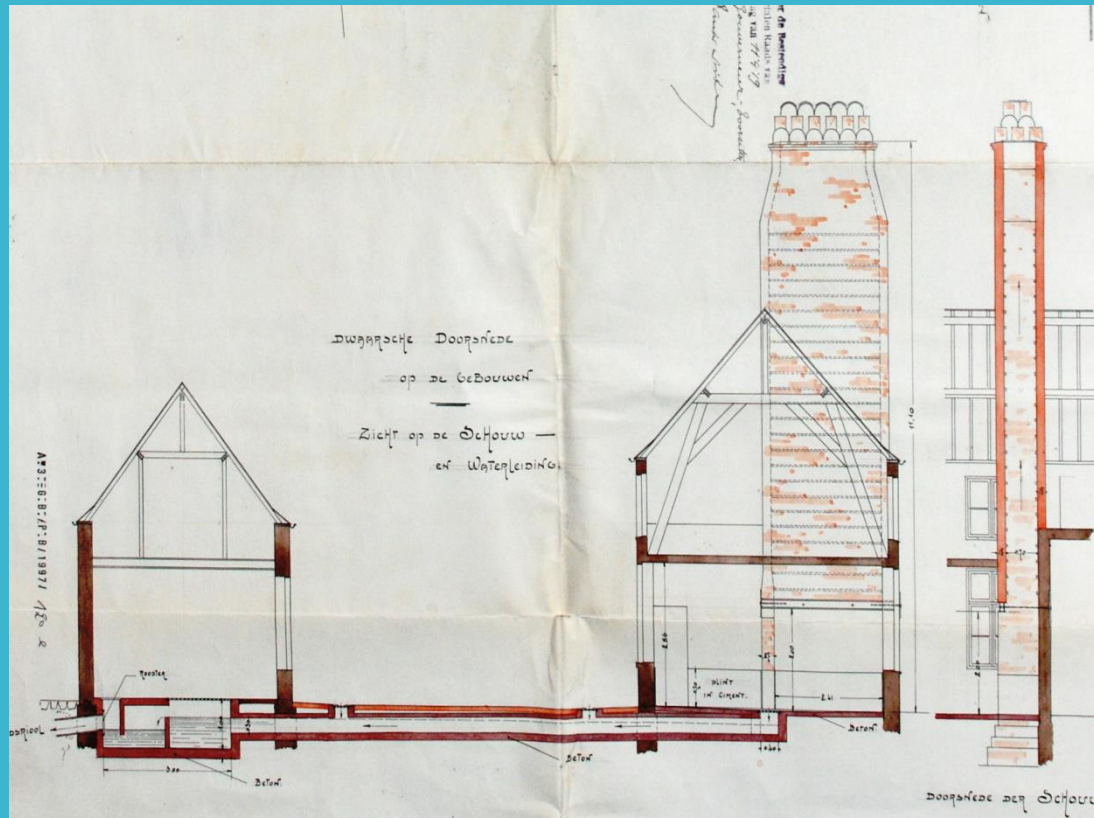


# Een exclusieve inkijk: NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke



# Rokerijen – grondplannen uit Provinciaal Archief – Commodo et incommodo

- de inplanting a.d.h.v. onderzoek voor exploitatie-machtiging
- bevraging inwoners in straal van 100 meter
  - grondplannen en dwarsdoorsnedes



Visrokerij Verbeke-Rau,  
Peterseliestraat, Brugge,  
1919

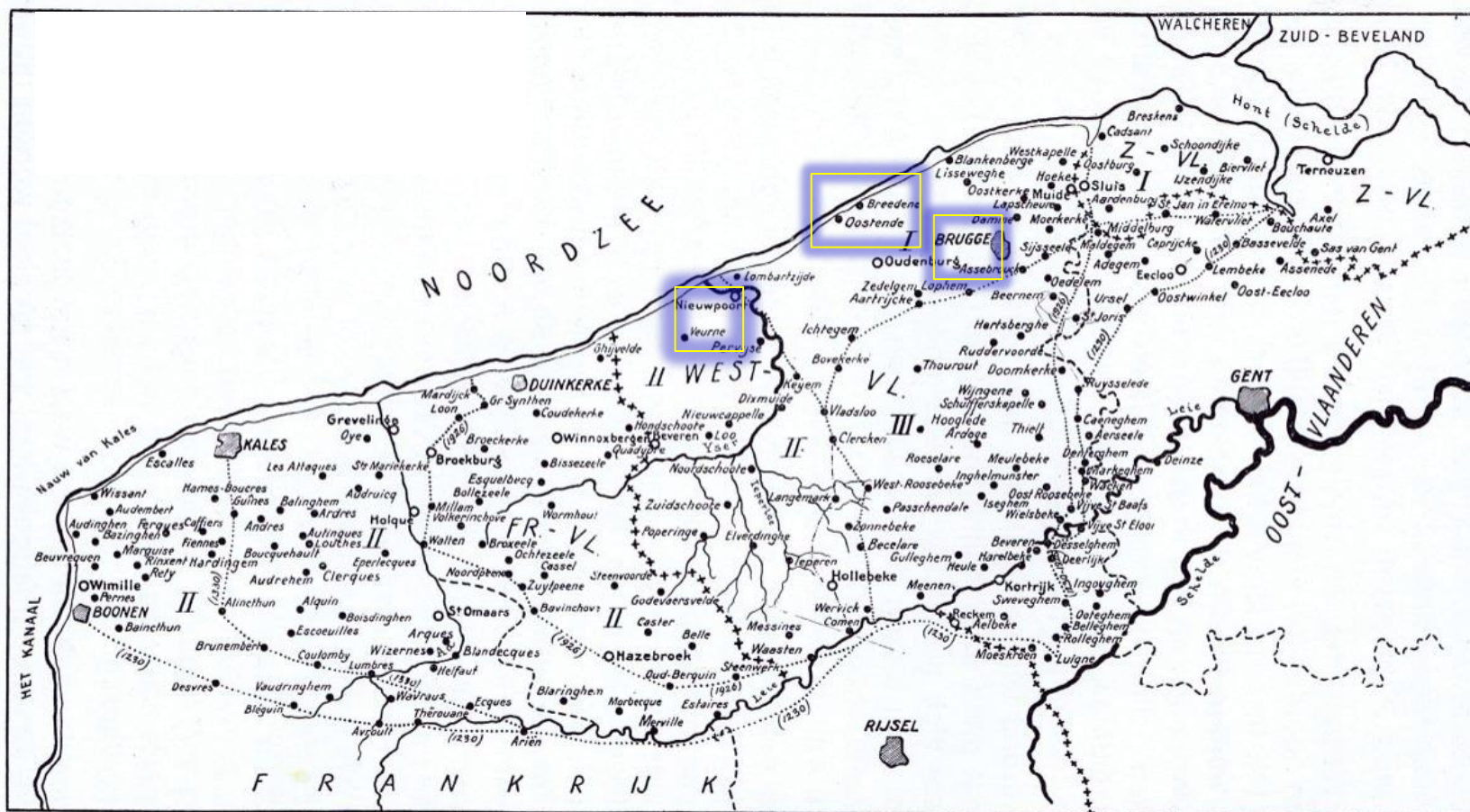
# Rokerijen – verspreiding en inplanting – Uit Provinciaal Archief – Commodo et incommodo

- bevraging inwoners in straal van 100 meter



Plan met aantal  
te raadplegen  
inwoners,  
aanvraag rokerij  
Verbeke-Rau,  
Brugge, 1880.

# Rokerijen – verspreiding



# Rokerijen: Verspreiding over West-Vlaanderen

Kernen bevonden zich vooral te Brugge, Oostende en Westkust

- Brugge (8)

Vandenbergh, Rau, Van Den Abeele, Carlier, D'hondt, Schallembier, Linglez, Verrecas, De Soete, Gilbert, Alloo, Petitjean, Walley, Casselman

- Oostende (14)

Van Hooren, Dehaese, De Byser, Brunet, Dossaer, Wellecome, Rau, Demaker, Depuydt, Devos, Storme, Hendrickx, Verhelst, Boels

- Westkust: Nieuwpoort, De Panne en Adinkerke (13)

Nieuwpoort : Vandenabeele, Viane, Frans Calcoen, Frans Vercouillie, Henri Carbonez, Nassel, Hector Debruyne, Deman, Engel Huysseune

De Panne en Adinkerke : Vanhauter, Boels, Huysseune, Lambrecht, Vercouter, Demolder

- Hinterland : Diksmuide (Tahoen), Nieuwmunster (Anciaux), Moeskroen (De Busschere), Alveringem (Vandooren), Ettelgem (Van Hee), Heist (Couwijzer) en Veurne (Handboogstraat)



# Roken en drogen

## verlengen van de houdbaarheid : de dehydratatie van vis

- > watergehalte van vis : 70-80 %  
vlees : 55-65 %

- stap 1 : ingewanden verwijderen – kaken en gutten

*"Een snelle steek met een kort mes dwars door de haring, vlak achter het kieuwdeksel, in de lengterichting van de vis. Tussen duim en mes trekt de haringkaker de buik open en neemt in een beweging ingewanden en kieuwen weg."*

- stap 2 : watergehalte verminderen
  - zouten of pekelen
    - zoutgehalte zeewater (2 à 4%) is onvoldoende
    - oplossing : zout toevoegen
    - remmingseffect op de enzymen
  - drogen
  - roken
  - conserveren

# Het ambachtelijk procedé

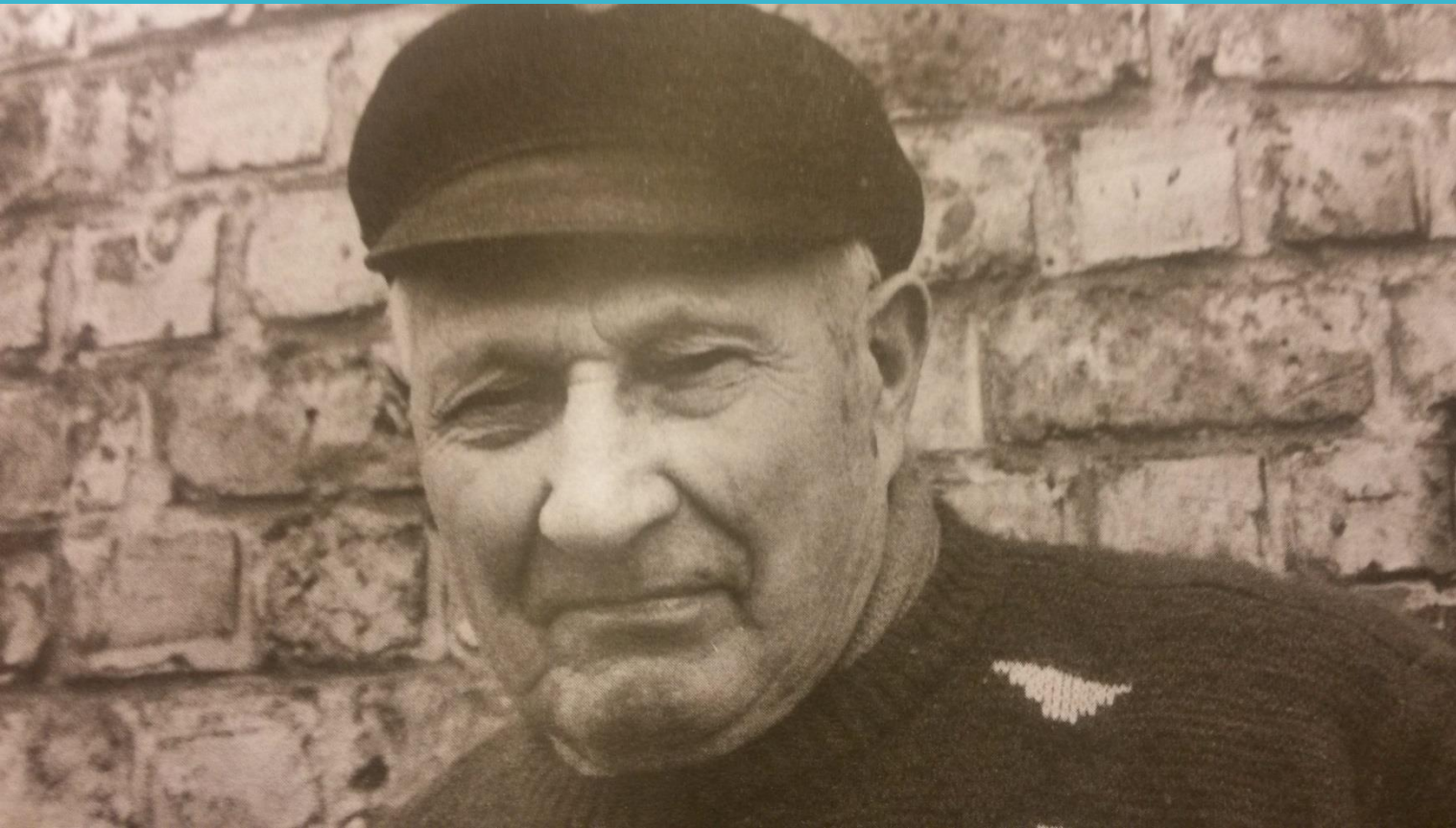


Rokerij Carbonez  
Nieuwpoort –  
omstreeks 1925

# Het ambachtelijk procedé



# Het ambachtelijk procedé



Meester Roker  
Gustaaf Geryl  
Rokerij Legein



# Het ambachtelijk procedé





# Op mijn bord, niet in mijn buurt ...

## 1. problemen en protesten

... onverdraaglijke geur ...

... mindere waarde van onzen eigendom ...

... verhuren wordt onmogelijk ...

... alle afloop van water is onmogelijk in ons kwartier ...

*[uit protestbrieven,  
gericht aan het Schepencollege van Brugge]*





## Op mijn bord, niet in mijn buurt ...

### 2. verdediging

... eene beweging werd op touw gezet om onze onderneming te belemmeren ...

... onze instelling zal gebouwd worden naar de plans van eene Moderne Haringrookery ...

... ons water wordt vóór het gebruik tweemaal *gefiltert* en dry maal wordt het vuil water *gefiltert* voor het afgeleid ter vaart komt.'

[verweerschrift van firma Linglez aan het Schepencollege van Brugge, 1919]



# Evolutie en schaalvergroting

## Zoom

### 1. Van Den Abeele, Brugge : fase 1 (1847-1900)

- kleinschalig
- familiale sfeer
- ambachtelijk karakter
- het belang van de meester-roker
- 1 product

### 2. Van Den Abeele, Brugge : fase 2 (1900-1932)

- 11 werknemers
- vuur werd permanent bewaakt
- 24 schouwen







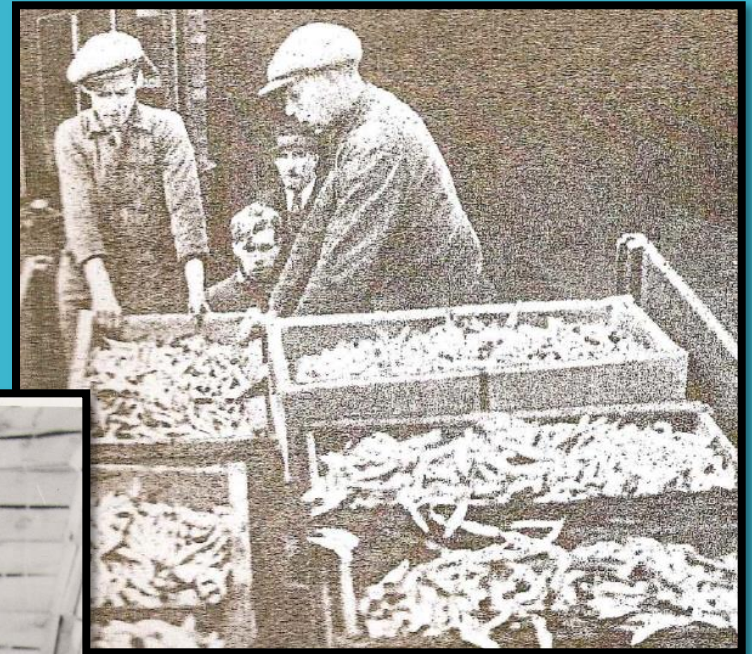
# Evolutie en schaalvergroting

## 3. Van Den Abeele, Brugge : fase 3

- 1919 : nieuwe locatie
- 1932 : gamma wordt uitgebreid
  - haring
  - rolmops
  - mosselen
  - makreel
- 1959 : 60 werknemers, nieuwe fabriek, naamsverandering : Appetit



# Evolutie en schaalvergroting



# Het ambachtelijk procedé



Rokerij  
Gusta  
Krokke



# Besluit

- periode 1850-1880 : wildgroei aan ambachtelijke 'huis'rokerijen
  - problemen en protesten
- vanaf 1900 : schaalvergroting
  - bedrijven evolueren of verdwijnen
  - ambachtelijke karakter neemt af
  - veranderende arbeidsomstandigheden
  - nieuwe bewaarmethodes : concurrentie
- omstreeks 1930 :
  - concurrentieel blijven t.o.v. nieuwe spelers (nieuwe dimensie 'verse vis' invriezen)
  - schaalvergroting zet zich verder
  - aandeel kleine ambachtelijke rokerijen minimaal



Fascinerend  
Koksijde  
Oostduinkerke



Bedankt voor uw aandacht.

[Ineke.steevens@koksijde.be](mailto:Ineke.steevens@koksijde.be)