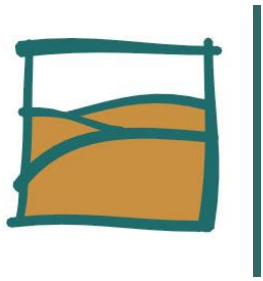




Ingeblikt en verpakt Visconserven in Bretagne en België, 1820-1940

Yves Segers
CAG en KU Leuven
Oostende, 12 november 2015



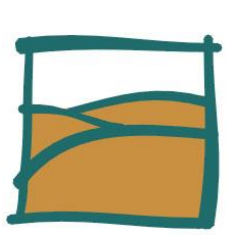
Inhoud

- Inleiding
- Appert, Durand & Co.
- Sardines in blik: bakermat Bretagne
- Conserveindustrie in België, 1880-1940
 - Excelsior, Oostende
 - Sardinerie Carbonez, Nieuwpoort
- Epiloog
- Selectieve bibliografie



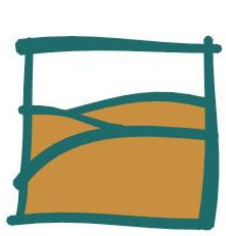
Inleiding

- Vis op het menu
- Voedselaanbod & seizoenen
- Ambachtelijke visverwerking: pekelen, roken, drogen, pekeltaan
 - Impact op smaak
- Industriële aanpak: ijs, conserven, diepgevroren,...



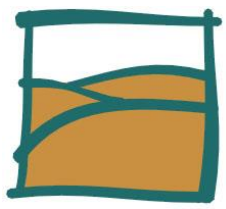
Appert, Durand & Co.

- Directoire (FR), 1795: prijsvraag voor het bewaren van voedingsmiddelen
- Nicolas Appert (1749-1841): sterilisatiemethode
 - Voedsel hermetisch afsluiten en onderdompelen in heet waterbad
 - 1804: ° 1^{ste} conservenfabriek (Parijs)
 - Eerste autoclaven



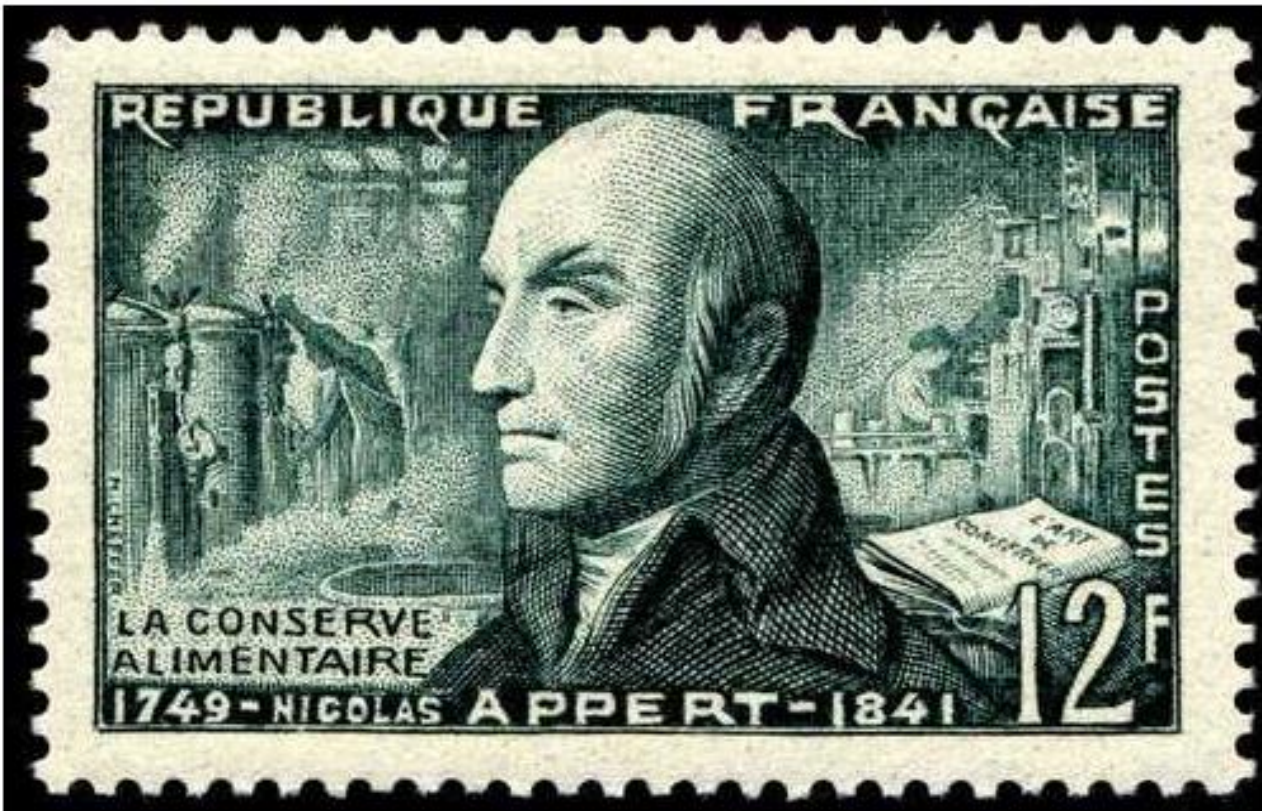
Appert, Durand en Co.

- Peter Durand, 1810 (Londen)
 - Metalen conservenblikken
 - Patent verkocht aan Donkin & Hall (1812)
 - Manuele productie blikken
 - Traag (6 per uur)
 - Foutjes
 - Hamer en beitel
- Nieuwigheden
 - Geribbelde zones
 - Etiketteermachines
 - Blikopener (1858)
 - Moderne autoclaven vanaf jaren 1870



Appert, Durand & Co.

- Toepassingen
 - Leger & marine, pioniers VS, ontdekkingsreizen





Bekroond op de Internationale Tentoon-
stelling te Antwerpen 1908 met GOUDEN MEDAILLE.



GEDEPONEERD
FABRIKSMERK

**N.V. EERSTE OVERIJSSSELSCHE
CONSERVENFABRIEK**

„DE FAAM“

IJSSELMUIDEN

SNIJBOONEN

BIJ KAMPEN

ELECTRIC
Brand



RED KIDNEY BEANS



GUARANTEED UNDER THE
JUNE 20, 1906. 1908 AMENDING ACT.
SERIAL NO. 9759

Electric
BRAND

RED KIDNEY BEANS

Packed by
OLNEY & FLOYD,

of WESTERVILLE,
OHIO CO., OH.

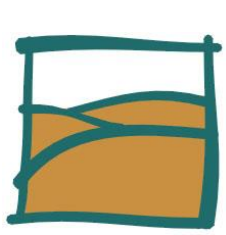
HARICOTS VERTS

MODE D'EMPLOI
Sans ajouter les légumes.
Laver à l'eau fraîche
Passer au tamis
et assaisonner.



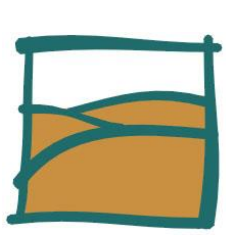
MOYENS

AFA
PARIS



Sardines in blik: bakermat Bretagne

- Eerst sardines als visconserven
 - 1824, Joseph Colin, Nantes (ook groenten)
 - 1830, Millet, eerst Nantes en later Le Croisic
- Bretagne, Vendée: vanaf jaren 1820-1830
 - Gespecialiseerde vissersvloot
 - Verwerking arbeidsintensief
 - In 1861:
 - In Nantes 100 à 150.000 blikjes per jaar
 - 4 à 5000 vrouwen in conservenindustrie Nantes
 - Andere centra: Douarnenez, Audierne, Concarneau, Quiberon, Belle-Ile-en-Mer,...



Sardines in blik: bakermat Bretagne

- Jaren 1880
 - C. 160 bedrijven, o.a. Amieux Frères (12 mio blikjes), Saupiquet (10 mio blikjes); vooral familiebedrijfjes
 - Lange dagen, nachtwerk, piekseizoenen
 - Veel export, duur, 'voedselangst' (leger, school, WOI)
 - 6 uur werken voor één blikje (1990 = 20 min)
- C. 1900-1910
 - Veel minder sardines in Franse wateren
 - Vissers naar zuiden; sociale crisis
- C. 1920-1939
 - Toenemende concurrentie Spanje, Portugal en VS
 - Pogingen tot mechanisering

Fabrication d'une Boîte pour Sardines



1° Corps de la boîte découpé dans une feuille de fer blanc imprimée.



2° Corps de la boîte "équarri", prêt à être monté.



3° Corps de la boîte "monté" (dans les extrémités ont été soudés préalablement à l'aide d'un alliage d'étain et de plomb).

SARDINES AMIEUX-FRÈRES

Cette marque est déposée, que l'on reconnait sur tous les boîtes de sardines qui ont le plus renommé.

Chaque boîte est faite de manière que des petites arêtes de métal protègent et de débiter, après l'usage, sardines à l'huile. En tout un exemple s'oppose contre les autres, d'une manière délicate et caractéristique et absolument inimitable de la marque "SARDINES AMIEUX-FRÈRES" et de la dénomination "LES FANTASQUES".



4° Première opération du "bordage" du corps de la boîte : les rebords en sont rabattus. L'un pour recevoir le couvercle et l'autre pour recevoir le fond.



5° Dernière opération du bordage avant son être d'explier le rebord du corps destiné à recevoir le couvercle.



Matériau de soudure



6° Le rebord du corps a été renversé de manière à être dirigé vers le couvercle comme indiqué par la figure 6.



7° Couvercle avant d'être estampé.



8° Couvercle de la boîte après l'estampage.



9° Boîte avec son couvercle soudé au corps. Le soudage a été effectué à l'aide d'une machine dont le principe est de chauffer les rebords du couvercle sur ceux du corps de la boîte afin de faire fondre la soudure qui y a été préalablement placée, comme indiqué par la figure 9.



10° Fond estampé et muni d'un joint obturateur.



11° Couvercle placé sur les rebords du corps de la boîte grâce à être fermée (avec l'aide d'un couple de visières et d'huile) à l'aide de machines dites "serieuses".



12° Le principe des "serieuses" est de régler les rebords du couvercle en direction de les visières et de les serrer de façon à ce qu'ils forment une fermeture hermétique.

C'est après cette opération que les boîtes sont envoyées à l'eau pour donner la qualité caractéristique de leur marque.



13° Double couvercle et petite fourchette (marque AMIEUX-FRÈRES) de style l'extérieur du premier couvercle. Le double couvercle a pour but de préserver de la corrosion et des autres les contenus de la boîte ainsi que l'extérieur du premier couvercle.



15° Boîte AMIEUX-FRÈRES munie de son double couvercle et de sa fourchette telle qu'elle se présente dans toutes les parties du monde.





90

Galeries Laurent-Nal, Brest

1195. - QUIBERON
Femmes des Usines mettant leurs Sardines à sécher



MAGASIN DE GROS DES COOPÉRATIVES DE FRANCE. — USINE D'AUDIERNE (Conserves de Poissons).
Huilage et mise en boîtes.



62 MŒURS ET TYPES BRETONS.
Industrie sardinière, l'huilage. — LL.



63 MŒURS ET TYPES BRETONS. — Industrie sardinière - La préparation des boîtes. — LL.

ARSENE SAUPIQUET



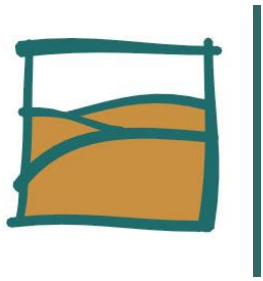
NANTES *SARDINES* **JOCKEY-CLUB**

Jossot
1897



AFFICHES - CAMIS . PARIS .





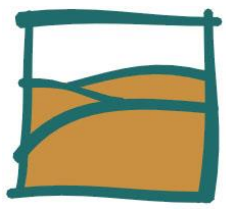
Conservenindustrie in België

o Eerst Groenteconserven...

- Driehoek Leuven-Mechelen-Heist-op-den-Berg
- Marie Thumas, Leuven, 1886

o ...en dan visconserven aan zee

- Excelsior in Oostende (1896), Carbonez in Nieuwpoort (1897)
- Nederlandse initiatiefnemers
- Sprotvisserij ('Noorse sardien') = winteractiviteit
- Vooral jonge meisjes en vrouwen actief
- Stukloon
- Slechte werkomstandigheden



Visconservenindustrie in België (sardines)

	1910		1930	
	Bedrijven	Werknemers	Bedrijven	Werknemers
Antwerpen	0	0	9	68
Brabant	3	49	14	78
West-Vlaanderen	2	517	8	911
Oost-Vlaanderen	0	0	1	93
Henegouwen	0	0	2	6
Luik	0	0	2	8

Bron: industrietellingen 1910 en 1930



CONSERVERIE
Abeele

**ROLMOUSE
HARENGS
MORUE PEUX
BRISINGS
MOULES**

FONDÉE EN 1801

ETABLISSEMENTS

GEORGES VAN DEN ABEELE

47-50 Quai de la Coupure

BRUGES

TELEPHONE 1452

CHQ. CRÉDITS POST. N° 100182

TELEGRAMME
ABEELE-BRUGES

OBJET: _____

RÉFÉRENCES

64998.

le 16 juillet 1927.

SAURETS-SAURETS DOUX
BLOATERS FLETAN
SPROT

HARENGS & SARDINES
FRAIS & SALES

CONSERVES de POISSONS

ROLMOUSE
SARDINES RUSSES

MORUES D'ISLANDE
MORUES ANGLAISE

Saurisserie l'Union
Linglez & Co

n° 33762

Bruges, le 28 Septembre 1919

1919

Grande Sardinerie

du Nord

Van Walleghem

Vischconserven - Conserves de Poisson - Preserved Fish

Rookerij
Saurisserie
Fumiger

Kistenmakerij
Caisserie
Case manufacture



Prinses Elisabethlaan, 85, Av. Princesse Elisabeth

SLIJKENS - OSTENDE.

Tel. 715.86



Mayonnaise de Saumon « IMPERIAL »

Prenez une belle salade que vous effeuillez dans votre saladier. Ouvrez une boîte de saumon « IMPERIAL » que vous éparpillez sur votre salade. Recouvrez le tout d'une bonne mayonnaise que vous agrémentez, selon le goût, d'un peu d'oignon, de câpres et de cornichons.

Si vous voulez un repas économique et bon, servez avec votre salade, de bonnes pommes frites, ou des pommes sautées à la poêle.

Saumon « IMPERIAL » à la Ménagère

Plongez une boîte de saumon « IMPERIAL » pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante. Ouvrez ensuite la boîte que vous retournez sur un plat chaud. Servez avec une sauce au beurre fondu et des pommes de terre bouillies. Ce plat est de beaucoup supérieur au saumon frais, ce dernier n'ayant aucun arôme et étant sec.

Si vous le désirez, vous pouvez remplacer la sauce au beurre par une sauce Béchamel ou une sauce blanche, plus économique que le beurre.

Saumon « IMPERIAL » à l'italienne

Hachez le saumon ou coupez en petits dés, assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade rapée, deux tiers de cuillerée de sauce blanche, et transformez ainsi votre hachis en purée.

Placez cette purée, assez épaisse, dans un plat à gratin, couvrez ensuite d'une couche légère de la même sauce, saupoudrez d'un peu de chapelure fine et de gruyère. Mettez au four et faites gratiner.



Homard « IMPERIAL » à la française

Videz une boîte de Homard « IMPERIAL » sur un ravier, ajoutez-y le jus d'un demi citron, de l'oignon finement haché et un peu de cerfeuil.

Servez comme hors-d'œuvre.



Langoustes « IMPERIAL » en tomates

Prenez des tomates que vous préparez comme des tomates aux crevettes, mais vous remplacez ces dernières par de la Langouste « IMPERIAL » que vous aurez préalablement réduite en petits morceaux.



Crevettes « IMPERIAL »

Prenez le contenu d'une boîte, soit environ 150 grammes de crevettes « IMPERIAL », ajoutez la même quantité de céleris coupés en petits morceaux et 50 grammes de noix nettoyées et finement hachées. Recouvrez le tout d'une bonne mayonnaise et assaisonnez d'un peu de paprika et mélangez avec une belle laitue. Plat délicieux et original.



Salade de crabes « IMPERIAL »

Coupez les crabes en petits dés que vous mélangez avec une petite quantité de mayonnaise. Arrangez dans des nids de feuilles de laitue. Mettez une cuillerée de mayonnaise sur chacun de ces nids. On peut prendre de la crème fraîche au lieu de mayonnaise.



Thon « IMPERIAL » Sunday Night

Prenez des tomates que vous évidez. Mélangez une boîte de Thon « IMPERIAL » avec des champignons hachés. Additionnez ce mélange de poivre, de sel, d'un peu d'huile d'olive et de cerfeuil. Remplissez bien vos tomates avec ce mélange et achevez en posant au-dessus de chaque tomate, une tranche d'oignon. Placez sur un plat et faites cuire au four pendant 1 1/2 heure.

Servez chaud ou froid.



Conserves
IMPERIAL
Conserven



LA MARQUE DE QUALITÉ
HET MERK VAN KWALITEIT

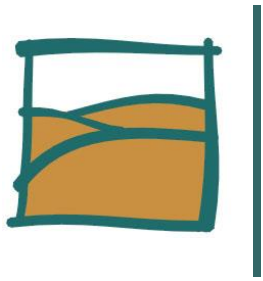
**RECETTES
RECEPTEN**



- "POISSONNERIE OSTINDAISE" -
E. DELFOSSE - VAN KELEFFE
244, rue Albert I — BRUXELLES
TÉL. 5-80.70.52.54
R. C. C. 00473 — G. O. B. 002428

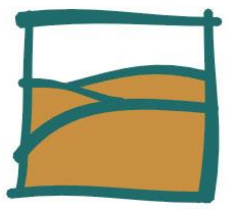


CONSERVENFABRIEK S.A.
BREE



Excelsior, Oostende

- 1896, de “Sprotfabriek”
 - Hollandse firma (Hellevoetsluis), olv Henri van Bylandt
 - Kruising Leffingestraat & Koninginnelaan
 - Nederlandse ploeg naar Oostende
 - Merknaam ‘Les Trois Pêcheurs’
- Circa 1900-1910
 - 250 à 700 arbeiders (meisjes vanaf 13-14 jaar)
 - Seizoenpieken (november-februari): 7u tot 21u, soms nachtwerk (65u per week)
 - 1896-1897: 300.000 kilo afval (koppen en staarten)
 - Basisgrondstof voor ‘Visch-Guano’
 - Uitbreiding 1899-1900: oliefabriek en drogerij (later ook houtatelier en groenteconserven)
 - Blikatelier: ook lekkende blikken (1897-1898)



Excelsior, Oostende

- Geurhinder!
- Stil tijdens WOI, pas opnieuw van start in 1920
 - Krantenartikel 1923
 - meer dan 200 werknemers; nu vooral plattelandsmeisjes
 - sprot spoelen, kop af, zoutbad, licht grillen, frituren, inblikken
 - Jaren 1950: tot 7 miljoen conserven
- C. 1960 onteigening, fusie met 'Ostendia' en later 'Globus'

Ostende, N. 13 2 191

Société anonyme commerciale, industrielle et maritime "Excelsior"

Impasse de l'Esprit, OSTENDE

N. 191



LES TROIS HÉROS

TOME 1313

Furnes, n° 31

15 octobre 1908

HENRI CARBONEZ ET C^e (SOCIÉTÉ EN COMMANDITE SIMPLE)

NIEUPORT



LES TROIS PACIFICATEURS

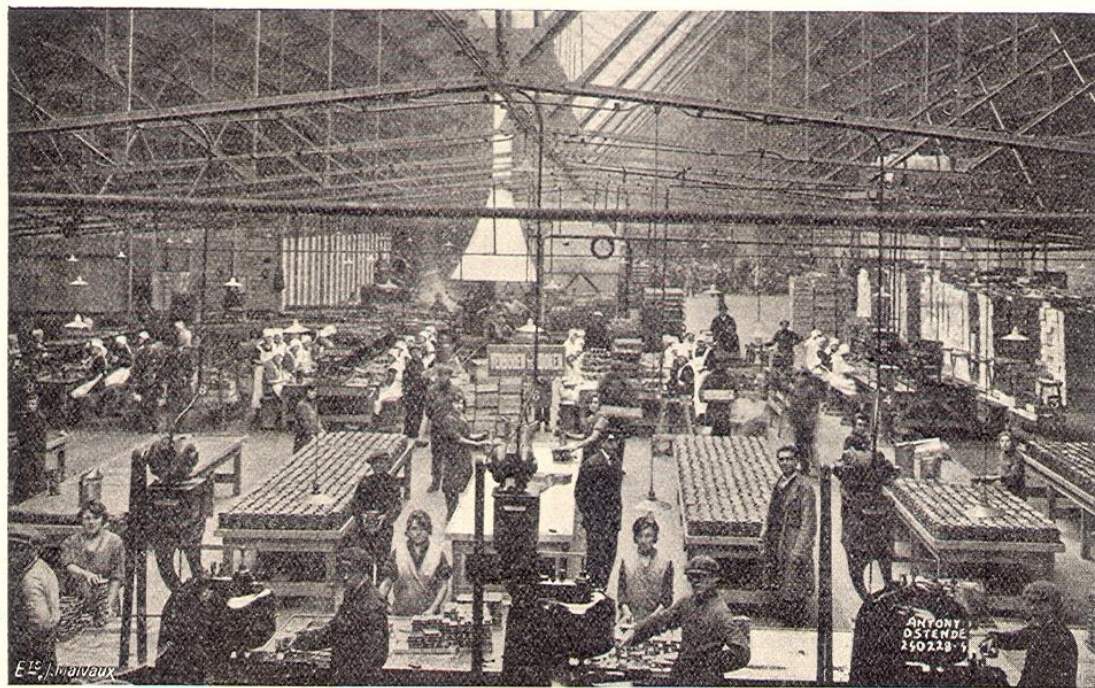
SARDINES EN CONSERVES

Les Conserves

DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

OSTENDIA

se vendent dans les cinq parties du monde



Une vue de nos Halls.

BUREAUX ET USINE :

32, 33, 34

Av. Princesse-Elisabeth

Adresse tél. OSTENDIA-OSTENDE

Code A. B. C. 6th. Impr.

Téléphones : 181 et 1624

Reg. du Commerce d'Ostende n° 252

■ ■

SARDINES BELGES

(SPRATS)

A L'HUILE D'OLIVE

A L'HUILE D'ARACHIDE

A LA SAUCE TOMATE

TÉLÉPHONE :
Ostende 181



Adresse télégraphique :
« Ostendia-Ostende »

Société coopérative OSTENDIA

FABRIQUE DE CONSERVES DE POISSONS

SAS-SLYKENS-OSTENDE



Usines sur les lieux de pêche

SPECIALITÉ DE :

Sardines belges ou Sprats, à l'huile d'olive, huile d'arachide et à la sauce tomate

Marques universellement connues :

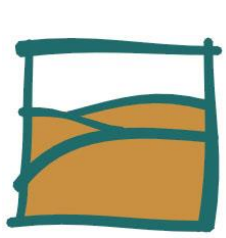
Trois Pêcheurs, Le Petit Belge, Belga, Rotary, Nelson Brand, Export, etc., etc.

Harengs et Maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates : marque connue « OSTENDIA »

Filets de Harengs saurs fumés à l'huile d'olive et à l'huile d'arachide - - - -

Crevettes épluchées en boîtes rondes de 100 gr. nets : marque connue « OSTENDIA »

USINES et BUREAUX : 32, 33 et 34, avenue Princesse Élisabeth, SAS-SLYKENS-OSTENDE



Sardinerie Carbonez, Nieuwpoort

- Pompe van Meerdervoort en Henri 'Petje' Carbonez, 1897
 - Conserven, en haring- en sprotrokerij
 - Merknaam 'Les Trois Pacificateurs'
 - Langs kanaal naar Veurne
- Reder, drie schepen (oa St-Antoine de Padoue)
- Sprotfabriek en blikslagerij
 - Bretoenen komen stiel leren
 - 100 à 140 arbeiders in topseizoen
- Bloeiperiode tijdens interbellum
- Na WOII moeilijk
 - Beperkte aanvoer kwaliteitsprot – dure aankoop in buitenland
- Circa 1960 in vereffening



DE Heer heeft hem ons gegeven ; Hij heeft hem ons ontnomen ; zijn Naam weze gezegend !

HIJ was een vrome kristen, een goede huisvader, een verdienstelijk burger.

ALS kristen vervulde hij nauwkeurig zijn plichten jegens God ; zijn kristen-zijn bezielde zijn werkzaamheid en bewaarde in hem den moed voor de velerhande levensbeproevingen. Langdurige smerten had hij af te zien in de laatste maanden zijns levens ; hij moest lijden als een martelaar. Verduldig droeg hij den lijdenslast, zich aanziende als een leerling van Hem die ons allen met den zwaren kruisboom is voorgegaan.

VOOR echtgenoot en kinderen was hij vol teedere bezorgdheid, voor hen was zijn onverpoosd werken, zijn echtelijke en vaderlijke trouw en liefde.

HIJ wist dat hij zijn volk en medeburgers het goede niet weigeren mocht dat hij voor hen verrichten kon. Hij luisterde naar 's pausen woord dat sprak over de heropbeuring van het arbeidende volk door breede uitstorting van liefde. Lange jaren stond hij dit volk ten dienste, bereidwillig en edelmoedig. De openbare bedieningen hem toevertrouwd bekleedde hij met eere en gewetensvol. De zee aanzag hij als een levensbronne voor zijn land en schiep voor het visschersbedrijf nieuwe wegen. Voor dit alles verdiende hij de hoogste onderscheidingen van Land en Kerk.

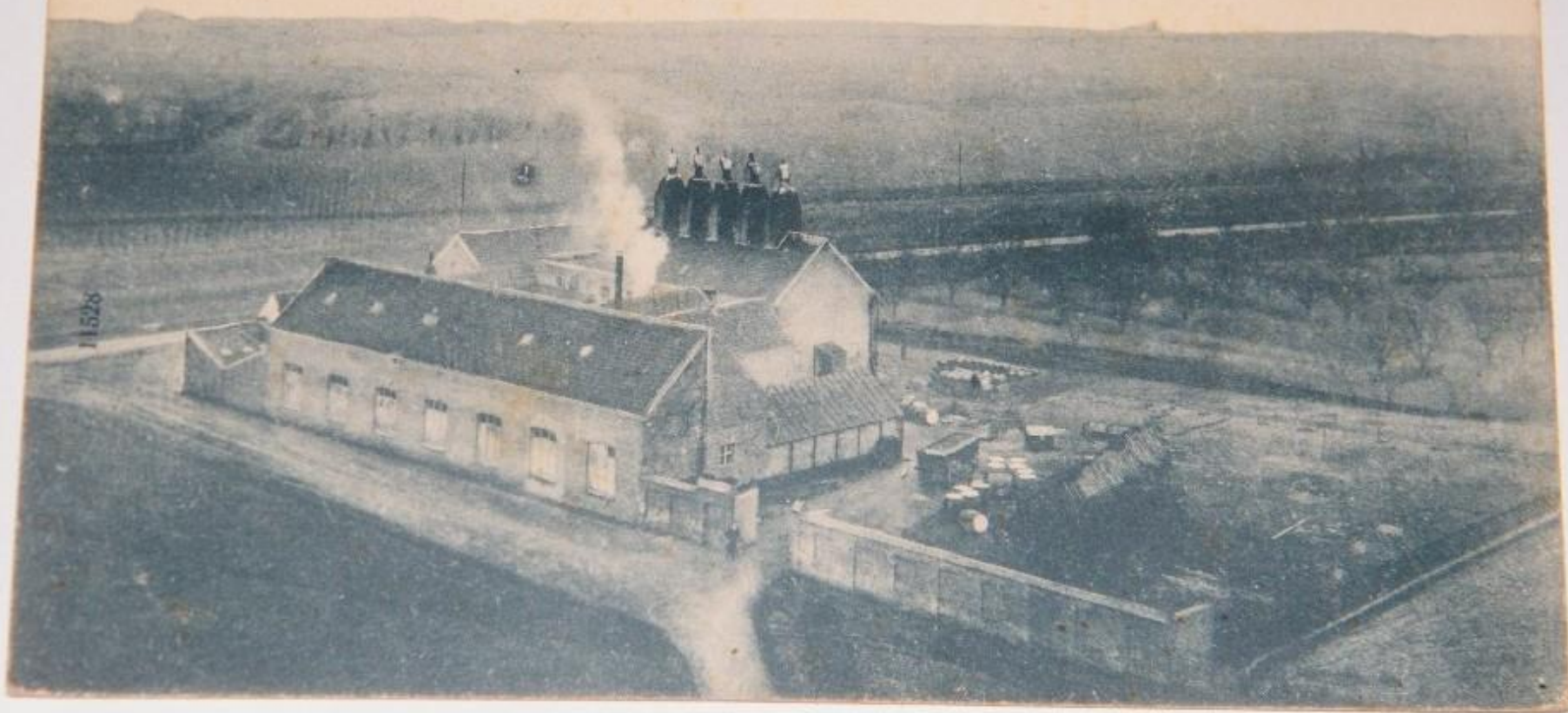
MOGE de ijverige dienaar nu den loon ontvangen van Hem die alleen met eeuwige beloningen het goede vergelden kan.

Heer, geef zijn ziel de eeuwige rust, en dat het eeuwig licht voor hem lichte !

Cour intérieure et personnel ouvrier de l'Usine H. Carbonez & Cie
Grande Sardinerie et Saurisserie à NIEUPORT.



Panorama de l'*Usine H. Carbonez & Cie*
Grande Sardinerie et Saurisserie à NIEUPORT.



11528



11534

Salle de fumage des harengs à l'Usine H. Carbonez & Cie
Grande Sardinerie et Saurisserie à NIEUPORT.

Salle de fabrication des Sardines, mise en grils et en boîtes et cuisson,
à l'Usine H. Carbonez & Cie
Grande Sardinerie et Saurisserie à NIEUPORT.



11526

Rookerij van Haring en Hesp. -- Handel in alle slach van Visch.

FABRIEK VAN SCHARDIN IN DOZEN MET SLEUTELS
IN 'T KAASHUIS

HANDEL IN
Kaas, Visch en Koloniale Waren

MAIS & VOGELZADEN.

Petrol- Quinquet- en Lijnolie.
Olijf- Olie- en Traanolie. -- Terpentijn.

PAPIER EN PAPIEREN ZAKKEN

Vijgen, Dadels, Pruimen, Rozijnen,
Korenten, Oranjen, Citroenen, Amandels, Noten,
Gedrupte Hespkeus, Biscuits en allerhande
Conserven van Vleesch, Visch en Groenten.

Maalderij
van Peper, Kaneel en fijne Specerijen.

FABRIEK VAN SUKERIJKOFFIE

STOOMKOFFIEBRANDERIJ

Depot van den
Wanderbaren Salampetral
(zonder reuk of gevaar van ontploffing)
en van den vermaarden Cheralade Suchard

TELEFOON N^o 82

Rousselare

B W. Men wordt dringend
verzocht om alle misslagen te
vermijden, iedere bestelling
schriftelijk te doen.

M

Debet aan

HENRI CARBONEZ

bij St. Michielskerk, te Rousselare,

over verkoop en levering met

betalbaar comptant

De zakken, kisten en vaten moeten vrachtwijf wedergezonden worden.
De reclamaties of terugzendingen moeten binnen de tien dagen geschieden.

Handwritten numbers:
1100
1158
6000
2400
1200
15000

Handwritten text:
2000 m.
Carbonez

Handwritten signature: Carbonez & Nieuwpoort



Epiloog

- Vanaf jaren 1950, diepe crisis
 - Onvoldoende aanvoer
 - Buitenlandse concurrentie (schaalvoordelen)
 - Doorbraak diepvries
- Weinig info; oproep naar meer onderzoek

DE GEPARAFINEERDE HERMETISCHE
HYGIENISCHE

Crop's doos



Crop's

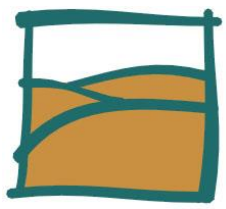
kan u geleverd worden:

de visfilets: in dozen van 500 gram netto

de gepelde garnaal: in geparafineerde potjes van
100 gram netto

Crop's

wordt verkocht in de gunstigst
bekende eetwaren winkels.



Selectieve bibliografie

- R. De Clerck, *De West-Vlaamse visverwerkende industrie in de periode 1880-1930. Gemak en ongemak*. Oostduinkerke, 2012.
- A. Drouard, 'The history of the sardine-canning industry in France in the nineteenth and twentieth centuries', in Y. Segers, J. Bieleman and E. Buyst, *Exploring the food chain. Food production and food processing in Western Europe, 1850-1990*. Turnhout, 2009, pp. 177-190.
- *Industrietellingen 1910 en 1930*, Brussel.
- P. Van der Hallen, *Industrial dynamics in the Belgian food industry (1890-1940) in an era of technological transition*, Niet uitgegeven PhD, Leuven, 2011,
- www.vliz.be

www.HetVirtueleLand.be



Vlaanderen
verbeelding werkt

KU LEUVEN