

DE SPOTFABRIEKEN OF SARDINERIES VAN BREDENE.

INHOUD.

- De "Sprotfabrieken" of "Sardineries" van Bredene.
- Wat was een "sprotfabriek"?
- Oorsprong van de "Sardinerie".
- De eerste drie sprotfabrieken in België vóór 1914.
 - "Société Anonyme Excelsior" te Oostende.
 - "Société de Nieuport H. Carbonez et Cie" te Nieuwpoort.
 - "Sardinerie A. Witdoeckt" te Bredene.
- Economische functie van de sprotfabrieken.
- Sociale functie van de sprotfabrieken.
- Prijs en kwaliteit van het doosje Belgische sprot.
- De sprotfabrieken in volle expansie vanaf 1920.
 - "G. Soete & Société Coopérative Ostendia" Bredene en "Société Anonyme Ostendia" Bredene.
 - "Grand Sardinerie du Nord" Van Walleghem Frères, Bredene.
 - "Société Anonyme Conserverie Globus" Denderleeuw.
 - "Sardinerie H. Duflou", Nieuwpoort.
 - "Saurisserie et Conserverie E. Rau". Oostende.
 - "Conserverie Vanden Abeele", Brugge.
- De handelsmerken.
- Uitvoer naar het buitenland.
- De sprotvisserij.
- De sprotverkoop en de Visserskaai.
- "Het Sprotseizoen" in de sprotfabriek.
- "De Werknemers" in de sprotfabriek.
- Het werk in de sprotfabriek.
 - Koppen.
 - Rakken.
 - Inleggen.
 - Poetsen.
- Zingende sprotvrouwen.
- Nawoord.

DE "SPROTFABRIEKEN" OF "SARDINERIES" VAN BREDENE.

Rechtover de Sas-brug, verscholen achter een huizenrij van de Prinses Elisabethlaan, en achter een splinternieuw modern voorgebouw, is de fabriek "Captain Byrd" gelegen, dat vroeger, tot in 1972, de naam "Ostendia" droeg. Op dit ogenblik, nog het enige visconservenfabriek van België. Maar dat was ooit anders.

Vroeger jaren telde ons land niet minder dan negen visconservenfabrieken, waarvan er, toch wel merkwaardig, drie gelegen waren op grondgebied Bredene-Sas, en die samen 46%, dat is bijna de helft van de totale nationale produktie voor hun rekening namen. Zie tabel 1.

28	Société Anonyme "Excelsior"	Oostende.
25	Société Anonyme "Ostendia"	<u>Bredene.</u>
13	Société Anonyme Conserverie "Globus"	Denderleeuw.
11	"Grande Sardinerie du Nord"	
	Van Walleghem Frères	<u>Bredene.</u>
10	"Sardinerie du Littoral"	
	G. Soete & Cie	<u>Bredene.</u>
9	"Sardinerie de Nieuport"	
	H. Carbonez et Cie	Nieuwpoort.
2	"Sardinerie H. Duflou"	Nieuwpoort.
1	"Conserverie G. Vanden Abeele"	Brugge.
<u>1</u>	"Saurisserie et Conserverie E. Rau"	Oostende.
100		

Tabel 1. De negen visconservenfabrieken, hun naam, hun ligging, en in de eerste kolom hun respectievelijke produktiecapaciteit in percenten van de totale nationale produktie.

Het is wel opvallend, dat de firmanamen allemaal in het frans waren. De stichters en leiders van deze fabrieken deden toentertijd hun middelbare en eventueel hun hogere studies volledig in de franse taal. Vandaar dat de voertaal, binnenskamers in de burelen van de directies van deze vlaamse fabrieken, het frans was. Ook te Bredene-Sas. Vandaar dat de firmanamen, de briefhoofden, de merknamen van de produkten en alle gegevens op de etiketten uitsluitend in het frans waren. Pas in 1934 doen de eerste vlaamse gegevens op de etiketten hun intrede, en komen de eerste tweetalige briefhoofden in omloop.

Grande Sardinerie du Nord

VAN WALLEGHEM-FRÈRES

S.P.R.L. P.V.B.A.

*85 av. Princesse Elisabeth 85
Slykens Ostende Slykens (in België)*

CONSERVES DE POISSON
SAURISSERIE
FABRIQUE DE ROLLMOPS
N.R.O. (14471)

VISCONSERVEN
ROKERIJ
ROLLMOPSFABRIEK
C.C.P. (22.07.69)
P.C.R.

TEL: 71586

VOTRE RÉF.

Le

NOTRE RÉF.

De

ANNEXE:

VAN WALLEGHEM

Grande Sardinerie du Nord

85 av. Princesse Elisabeth
OSTENDE (Sas-Slykens)

TÉLÉPHONE 586
REG. DU COM. 666.695
C.C. POSTAUX 228.269

Ostende le 19.....

WAT WAS EEN "SPROTFABRIEK"?

Wij hebben het hier niet over "rokerijen", ook niet over "inleggerijen" (rolmops) maar wel over vis-conserven, dit wil zeggen: het inleggen van vis in blikken conservendozen en onbederfbaar gemaakt door sterilisatie (verwarming aan temperaturen boven de 100°C) en wij behandelen welbepaald de vooroorlogse periode, vanaf 1900 tot 1940.

Onze visconservenfabrieken verwerkten oorspronkelijk slechts drie soorten zeeproducten: een beetje garnaal, een beetje haring, en vooral, in overgrote mate, om niet te zeggen bijna uitsluitend sprot. Vandaar de naam "sprotfabriek" althans in de volksmond.

Hieronder ziet U een foto van de stand van "Ostendia" op een voedingsbeurs in Brussel, zekerlijk na 1945. Links bemerkt men reclame voor haring in tomatensaus, rechts voor garnalen,

maar de blikvanger is "Les Trois Pêcheurs", het merk voor sprot in olie; die krijgt de ereplaats en prijkt in het centrum van de stand. Hieruit spreekt duidelijk: de sprot was toen nog het hoofdprodukt.



Foto 1. Stand "Ostendia" op een voedingsbeurs in Brussel. Centraal "Les Trois Pêcheurs", het merk van sprot in olie.

Officieel sprak men echter niet van "sprotfabriek" maar wel van "Sardinerie" en dit, omdat de methode om sprot in te blikken in olie, feitelijk een kopie was, een letterlijke nabootsing van de wijze waarop in Frankrijk en Portugal de sardienen werden ingeblikt in olie. In feite was de naam "sardinerie" voor onze sprotfabrieken niet juist. Want bij ons werden er geen sardienen ingelegd, maar wel sprot; en alhoewel sprot en sardien van ver een beetje op mekaar schijnen te gelijken, zijn het toch twee verschillende visjes. Zoals een haring van ver gelijkt op een pilchard, en toch een heel andere soort vis is. Even onterecht sprak men wel eens van "Belgische Sardien" alhoewel men eigenlijk "sprot" bedoelde. Een sprekend voorbeeld van dergelijk verkeerd woordgebruik vind U bij foto 2.



Foto 2 "La Marée", merk van sprot in olie van de "Sardinerie du Nord".

Foto 3 "La Reine Elisabeth", merk van sprot in olie van de "Sardinerie du Nord".

Dit is een foto (nr.2) van een merk van de "Sardinerie du Nord" dat in 1933 ter griffie van de Handelsrechtbank van Oostende werd ingeschreven als "gedeponeerd merk". Het merk luidt, vanzelfsprekend in het Frans, "La Marée" wat wil zeggen "het getij". Het prentje verbeeld een visserssloop met vissers die een net ophalen. Een beetje onduidelijk, maar zeer mooi als motief. Verder is de tekst in het Engels, wat er op wijst dat dit blikje bestemd was voor export. En dan staat daar duidelijk te lezen: "Finest Belgian Sardines", wat juistheidshalve had moeten zijn: "Finest Belgian Sprot".

Een ander voorbeeld is het merk "La Reine Elisabeth", eveneens van de "Sardinerie du Nord". Zie foto 3.

Ook hier wordt verkeerdelijk het woord "sardines" gebruikt in de plaats van "esprot".

Terloops: het merk "La Reine Elisabeth" typeert duidelijk de naoorlogse sfeer die er nog heerst in het begin der jaren twintig. Elisabeth, de toenmalige koningin, was naast haar echtgenoot, Koning Albert, de koning-soldaat, het levende symbool van de weerstand van ons land tegen de duitse inval. De oorlog lag toen nog fris in het geheugen en sprak de mensen sterk aan. Vandaar dit merk. In diezelfde geest had "Sardinerie Carbonez" een sprotdoosje met als merk "Pax", dit wil zeggen "Vrede" en nog een ander merk dat luidde "Gabrielle Petit" naar de 28-jarige oorlogsheldin die door de Duitsers werd te

rechtgesteld.

OORSPRONG VAN DE "SARDINERIE"

Het doosje "sardienen in olie" is eigenlijk van Franse oorsprong. De Fransen, en wel bepaald de Bretoenen, zijn de uitvinders en de baanbrekers van de methodes en technieken en machines voor het inblikken van sardienen in olie. De aller-eerste fabriek werd opgericht in 1824 in Nantes in Bretagne. Twintig jaar later, in 1844 waren er in Bretagne al zes "sardineries", onder meer in de befaamde vissersplaatsen Lorient, Concarneau, Douarnenez. En in 1923, toen het hier pas goed begon, telde Frankrijk ongeveer 140 dergelijke sardineries.

Het is eveneens een Fransman die deze Franse methode en techniek overbracht naar Portugal en er in 1880 in Setubal de eerste Portugese sardienenfabriek stichtte.

Het begin van een industrie die weldra, en vooral gedurende de eerste wereldoorlog en daarna, een ongeëvenaarde bloei is tegemoet gegaan; bij zoverre dat de fabricatie van sardienen nog altijd één van de belangrijkste bedrijvigheden is van de Portugese economie die zich wijden aan export. Het Franse en Portugese sardientje, naar heel wat landen ter wereld geëxporteerd, is voor Frankrijk en Portugal uitgegroeid tot een nationaal produkt.

DE EERSTE DRIE SPROT FABRIEKEN IN BELGIË VÓÓR 1914.

Wie er bij ons ooit op het lumineuze idee is gekomen om het Belgisch sprotje op dezelfde manier te gaan verwerken als het Franse sardientje, is mij onbekend. Alleszins een geniaal, doortastend en verdienstelijk man. Want, dank zij dat idee is hier destijds een niet onbelangrijke visconservenindustrie ontstaan. Ze is weliswaar tussen 1957 en 1965 volledig teloor gegaan, met uitzondering van "Captain Byrd".

Niettemin heeft die industrie toch gedurende ruim 50 jaar onmiskenbare verdiensten gehad.

"SOCIÉTÉ ANONYME EXCELSIOR" TE OOSTENDE.

Wie ook de initiatiefnemer moge geweest zijn, in ieder geval wordt in 1899 in België de allereerste sprotfabriek opgericht en wel te Oostende, onder de naam "Société Commerciale, Industrielle et Maritime Excelsior", later omgevormd tot "Société Anonyme Excelsior" met als merk "Les Trois Héros".

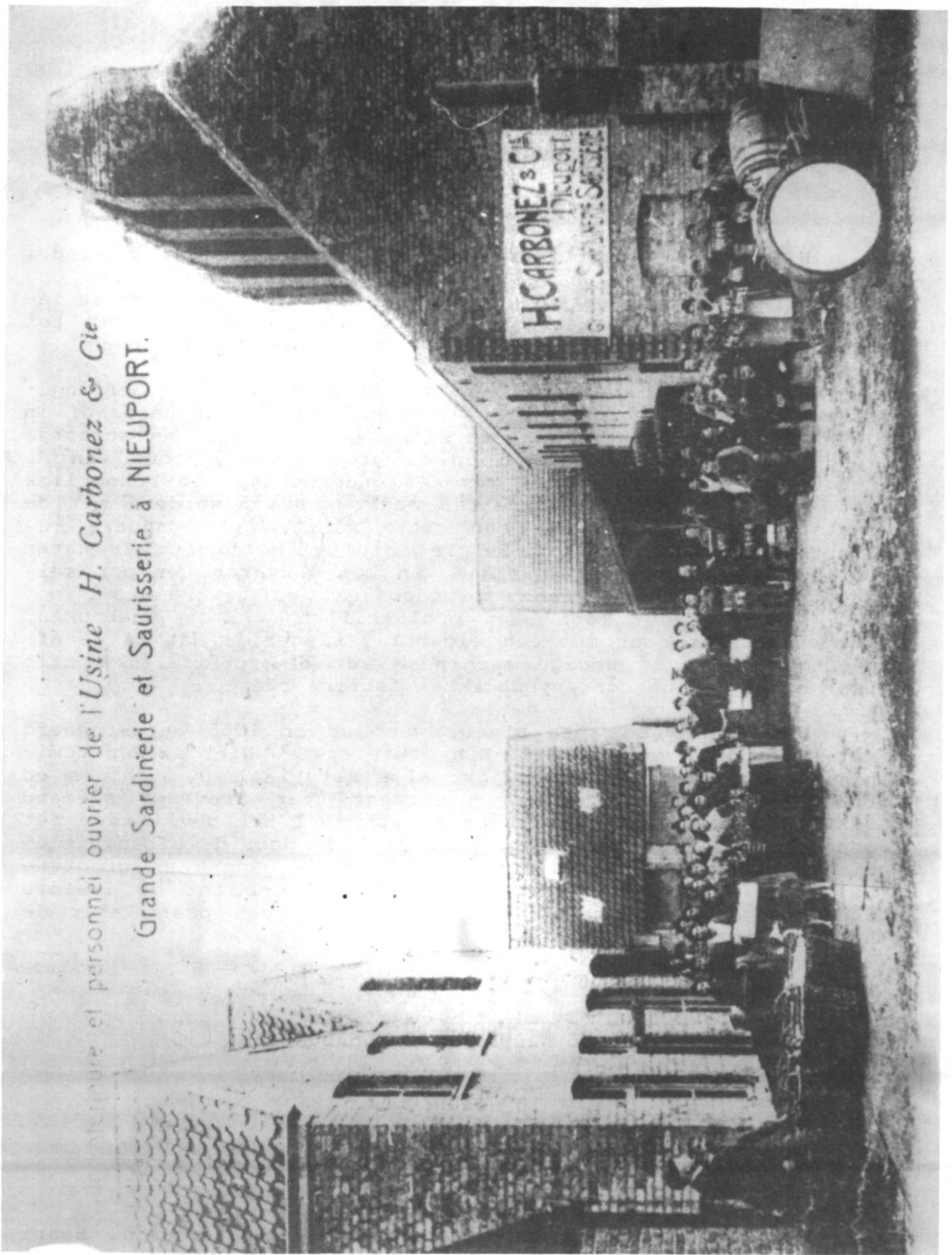
Het was gelegen aan een zijstraatje van de Leffingestraat, genoemd "Srotslop". Als naam niet slecht gekozen; in de echte zin van het woord een slop; want het was een straatje zonder einde dat dood liep op de grote ingangspoort van de sprotfabriek. De Excelsior was een onderneming met behoorlijk wat kapitaal, en die van meetaf mocht aanzien worden, met de maatstaven van toen, als een grote fabriek, ten andere, de grootste sprotfabriek die België ooit gekend heeft. Er waren ooit 400 à 500 mensen werkzaam, en men verwerkte er per seizoen een dikke 7 miljoen sprotdoosjes, wat overeenkomt met 900.000 kg sprot. Toch geen peulschilletje. Ruime gebouwen, goed uitgerust, ook met een eigen blikslagerij; dat is de afdeling met al de nodige machines waar de sprotfabriek zelf haar eigen ledige conservenblikken fabriceerde.

Na jaren van grote bloei, werd er in 1965 gefusioneerd met "Ostendia" van Bredene. Een echte fusie. Niet alleen administratief maar ook letterlijk: alle materiaal en machines en ook alle personeel werd overgebracht naar Bredene; niemand werd ontslagen, wat bij fusies meestal wel het geval is. Het gehele complex van Excelsior werd in 1965 door de Urbanisatiedienst onteigend: de oude gebouwen van de oudste en grootste Belgische visconservenfabriek werden gesloopt tot de laatste steen en op de vrijgekomen grond verrees een paar later de huidige Rijks Basis School "Vogelenzang".

"SARDINERIE DE NIEUPOORT. H. CARBONEZ et CIE"

TE NIEUWPOORT

Ook te Nieuwpoort gebeurt er wat rond die tijd. Henri Carbónez, afkomstig uit Roeselare, begon in Nieuwpoort in 1901 met een sprot- en haringrokerij, gelegen langs de Veurnevaart. Niet een van die familierokerijtjes zoals er toen wel meer bestonden, maar een bedrijf waar op industriële wijze werd gerookt.



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

foto 4 Zicht van vóór 1908, op de binnenkoer met personeel van de "Saurisserie et Saurisserie H. Carbonez". Rechts de vijf rokerijschouwen.



Foto 5 Zicht van vóór 1908, op het bedrijf van Henri Carbonez te Nieuwpoort. Bemerkt de vijf imposante schouwen van de rokerij. De produktie van de Saurisserie bedroeg toen reeds 500.000 doosjes sprot per jaar met 80 personeelsleden.

Henri Carbonez was een zeer ondernemend man. Naast zijn industriële rokerij was hij nog reder en had drie schepen varen.

Daarenboven start hij, en zekerlijk vóór 1908, een afdeling sprotconserven. Kort na Oostende heeft dus ook Nieuwpoort een sprotfabriek, ook met een blikslagerij, de tweede sardinerie in België, met als naam: "Saurisserie de Nieuport. Henri Carbonez et Cie" en met als merk "Les Trois Pacificateurs".

Om de bedrijfstechnieken aan te leren weet H. Carbonez een paar Bretoenen te overhalen om over te komen naar Nieuwpoort en zich hier te vestigen. Jarenlang waren zij werkzaam in de sprotfabriek en de blikslagerij waar zij instonden voor het onderhoud en de regeling van de specifieke conservenmachines.

In volle sprotseizoen stelde de "Grande Saurisserie et Saurisserie H. Carbonez" ruim 100 à 140 mensen te werk; en buiten het sprotseizoen werkten er 30 à 40 personen in de blikslagerij. De grote bloeiperiode, zoals voor alle sprotfabrieken in België, viel tussen 1924 en 1940. Na de bevrijding ging het nog enkele jaren goed, daarna begon, om allerlei redenen, de aftakeling.

Premier bateau harenguer belge « St-Antoine de Padoue » en partance pour la pêche aux Iles Shetland, avec 21 hommes d'équipage, des vivres pour 2 mois et 750 barils à remplir, pêchant avec 250 filets dérivants d'une longueur totale de 5 500 mètres. Mise en marche le 12 juin 1907.

Armateurs : **CARBONEZ, BILLIAU & C^e** à Nieuport



Foto 6: De eerste vissersboot op haring van H. Carbonez, in de vaart gebracht op 12 juni 1907. Bestemming: de Shetland eilanden (ten noorden van Schotland) 21 bemanningsleden, mondvoorraad voor 2 maanden en 750 haringvaten om te vullen.



Foto 7: De heer H. Carbonez (met bolhoed) stichter van de rokerij, sardinerie en reder, op het dek van een van zijn schepen, met bemanningsleden.

Furnes, n° 31

15 octobre 1908

HENRI CARBONEZ ET C^{ie} SOCIÉTÉ EN COMMANDITE SIMPLE

NIEUPORT



Foto 8:

Fotocopie van het handelsmerk "Les Trois Pacificateurs" van H. Carbonez, gedeponneerd op 15 oktober 1908, op de handelsrechtbank van Veurne.

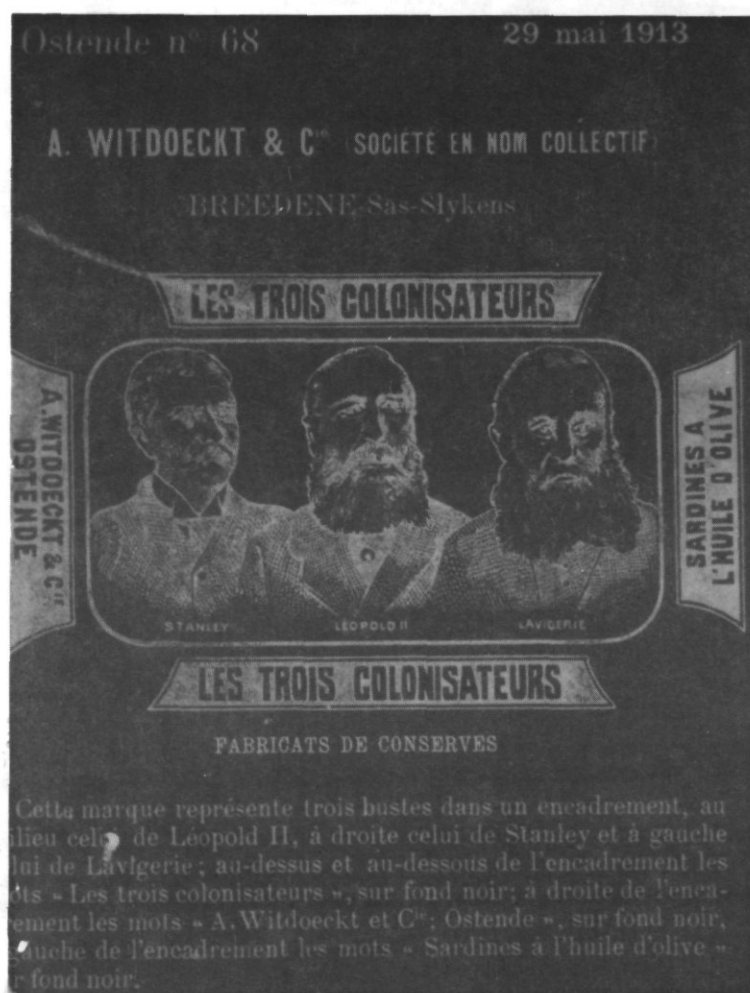


Foto 9 Zaal waar de blikken doosjes in kisten werden gelegd; 100 doosjes per kist, 5 lagen van 20 doosjes.

In 1963 zal José Carbonez, kleinzoon van de stichter, door vereffening, een punt zetten achter dat weleer befaamde Nieuwpoortse bedrijf, dat ruim 60 jaar lang, één van de voornaamste afnemers was van haring en sprot van de Nieuwpoortse visserij, en voor velen een welgekomen werkgelegenheid.

Zoals bij de "Excelsior" te Oostende, werd ook hier het hele complex met de grond gelijk gemaakt, om plaats te maken voor sociale woongelegenheden.

"SARDINERIE A. WITDOEKT" TE BREDENE.



Na Oostende en Nieuwpoort krijgt ook Bredene in die periode haar eerste sprotfabriek. Veel is er niet over geweten, tenzij het volgende vaststaande belangrijke gegeven.

Op 29 mei 1913 wordt door de Griffie van de Handelskamer van Oostende een proces verbaal opgemaakt voor het deponeren van een handelsmerk. De aanvrager is een zekere A. Witdoekt et Cie die een Société en nom collectif" heeft gesticht te "Breedene Sas-Slijkens" voor het vervaardigen van "sardines à l'huile d'olive". Men spreekt weer eens van "sardines" en bedoelt natuurlijk "sprot". Het gedeponeerde merk luidt "Les Trois Colonisateurs" en verbeeldt drie koppen, met telkens vermelding van de man die

Foto 10: Fotokopie van het handelsmerk "Le Trois Colonisateurs" van A. Witdoekt van "Breedene Sas Slijkens" gedeponeerd op 29 mei 1913, op de handelsrechtbank van Oostende.

wordt uitgebeeld: Stanley, de Engelse Afrikareiziger die de Congostroom ontdekte, Leopold de tweede, de Belgische koning die de Congo heeft gekocht en Lavigerie, de Franse kardinaal die de eerste katholieke missionarissen naar Afrika stuurde. Weer eens een merk dat de geest van die tijd weergeeft; we zijn inderdaad in de euforie van het begin van de Belgische koloniale periode.

In ieder geval staat het volgende vast: zeker in 1913, maar naar alle waarschijnlijkheid reeds een paar jaar vroeger was de heer A. Witdoeck gestart met een sprotfabriek te Bredene.

Over de capaciteit van die fabriek en over haar ligging is niets bekend. Wat er ook van zij, na de oorlog 1914-1918 herneemt de activiteit van de fabriek van A. Witdoeck niet. Maar wat hij bezit aan machines en kapitaal wordt ingebracht in een nieuwe sprotfabriek die in 1920 wordt op touw gezet door de gebroeders Van Walleghem. Zie verder.

ECONOMISCHE FUNCTIE VAN DE SPOTFABRIEKEN.

Het is niet toevallig dat precies in 1899 en begin 1900 de eerste drie Belgische sprotfabrieken van wal staken te Oostende, Bredene en te Nieuwpoort.

De omstandigheden in de visserij waren toen dusdanig, dat dergelijke fabrieken aan een feitelijke nood beantwoorden.

Inderdaad, naast de bestaande bloeiende diepzeevisserij, begon de kustvisserij vanaf 1860 een zekere vlucht te nemen. Veel gewone vissers die in dienst waren op de sloepen van de grote rederijen wilden wel een eigen vaartuig. Een sloep was uiteraard te groot en te duur, en daarom kochten sommigen een kleine boot, het zogenaamde "schovertje", een kleine open boot met één zeil en met geringe diepgang om gemakkelijk over de zandbanken te komen en ook wel voortbewogen door "wrikken". Het schovertje was meestal bemand met twee man, soms slechts één. Men ging voor één dag op zee, van de zeer vroege morgen tot de namiddag; 's zomers voor garnaal en ook wat schol of andere platvis, en 's winters voor sprot.

De kustvisserij ontplooit zich verder en rond 1885 begint de bekende werf Panesi met het bouwen van het zogenaamde "schipje", ook uitgerust met zeil, maar groter en vlugger dan het voornoemd "schovertje", aan boord drie of vier man, en eveneens bestemd voor het vissen voor de kust op garnaal en op sprot en haring. Later, rond 1920 kreeg het merendeel van die "schipjes" een hulpmotor.

Uit het "schipje" van Panesi groeide tenslotte vanaf 1925

de "garnaalboot" van de kust. Deze "garnaalboot", opvolger van het "schovertje" en het "schipje", was een motortreilertje, voor het merendeel gebouwd tussen 1925 en 1930, het moment waarop het gebruik van de motoren volop in zwang kwam.

Door die gestage groei van de kustvisserij steeg ook de aanvoer van garnaal en vooral van sprout. Sprout werd voor een deel vers verkocht, of ging voor een groot deel naar de rokerijen. Gerookte sprout is echter slechts beperkt houdbaar, zodat de afname door de rokerijen beperkt bleef tot welbepaalde hoeveelheden, en zodoende gebeurde het dat bij grote aanvoer de vissers opgezadeld zaten met overschotten die niet verkocht raakten. De Commissie voor Zeevisserij van de provincie West Vlaanderen (onder voorzitterschap van de Gouverneur en waarvan ook Paster Pype lid was) schrijft in zijn jaarverslag uitgegeven in 1922: "*In de loop van de voorgaande winter (dus de winter van 1921) moest de sprout in aanzienlijke hoeveelheid door de vissers aangebracht, aan spotprijzen uitgevent worden, om als landvette te dienen, bij gebrek aan afzet voor handels- of nijverheidsdoeleinden.*"

En hier lag precies de specifieke economische functie van de sprotfabriek: een uitweg bieden voor de overtollige hoeveelheden sprout die geen afzet vonden voor vers of voor gerookt. Diepvriezen was immers nog niet uitgevonden. De sprotfabriek was in staat om dagelijks grote hoeveelheden sprout op te kopen, weliswaar niet aan hoge, maar dan toch aan redelijke prijzen, en ze te verwerken tot sprout in conservendoosjes. Het conservendoosje was immers een methode van bewaren die, in tegenstelling tot roken, een onbeperkte houdbaarheid verzekerde, zodat grote hoeveelheden afgewerkte produkten voor onbeperkte tijd konden opgestapeld worden. Aldus staken in de magazijnen van de sprotfabrieken, na het sprotseizoen, ongeveer 3,5 tot 4 miljoen kg sprout opgestapeld onder de vorm van conservendoosjes sprout in olie.

Vanaf 1899 en vooral vanaf 1921 tot 1940 was de sprotvisserij dan ook werkelijk de hoop van de kustvisserij, temeer dat er in de jaren 1920 tot 1933 reusachtig grote hoeveelheden sprout werden gevangen. De verdiensten van de zomervisserij was goed, maar om wat extra te verdienen rekenden onze kustvissers op een goed sprotseizoen.

SOCIALE FUNCTIE VAN DE SPROT FABRIEKEN.

Benevens deze economische functie had de sprotfabriek nog een dubbele sociale functie.

Vooreerst: door de verzekerde afzet van de vangst aan de sprotfabriek, was ook het inkomen van de gewone zelfstandige

visser verzekerd, wat des te belangrijker was omdat in die tijd sociale voorzieningen schier onbestaande waren.

Ten tweede: een sprotfabriek was zeer arbeidsintensief; er was veel handwerk, mechanisatie en automatisatie waren in die sector nog onbestaande, zodat heel wat mensen, voor drie vierden vrouwen, daar aan werk konden geraken, en een meer dan welgekomen frank verdienen, op een moment dat werklozensteun niet bestond. De Belgische sprotfabrieken stelden in het sprotseizoen toch 1.100 à 1.300 mensen te werk, waarvan 500 à 600 in de drie sprotfabrieken van Bredene.

Tenslotte was een sprotfabriek een goede zaak voor mensen met kapitaal: de installaties en machines waren voorhanden in buurland Frankrijk; de grondstof, de sprot, werd dagelijks vers aangevoerd; ook de werkkrachten waren voorhanden en ook de afzet was verzekerd. Het Belgische doosje sprot vond gretig kopers omwille van zijn twee belangrijke troeven: prijs en kwaliteit.

PRIJS EN KWALITEIT VAN HET DOOSJE BELGISCHE SPROT.

Het Belgische doosje sprot kostte toentertijd in de jaren 1920 heel wat minder dan het Franse doosje sardienen. Door dit prijsverschil ging de voorkeur van heel wat mensen naar de sprot; en ook de doorsnee-huisvrouw kon zich wel een doosje sprot permitteren, waar een doosje sardienen haar te duur uitviel. Men zei toen wel eens "de sprot is de sardien van de kleine man"

Alhoewel de sprot een goedkopere variatie was van de sardien, was het niettemin van prima kwaliteit, en wel om drie redenen.

Ten eerste: er werd uitsluitend verse sprot verwerkt, dagelijks vers aangevoerd, waar men tegenwoordig bijna uitsluitend diepgevroren sprot ontdooit om dan in te leggen.

Ten tweede: om de sprot gaar te maken (de rauwheid wegnemen zodat het eetbaar wordt) werd gebakken in kokende olie, en dan nog wel in zuivere arachideolie; terwijl men na de tweede wereldoorlog, omwille van de te grote fabricatieprijs, andere technieken heeft uitgevonden en toegepast om de sprot gaar te maken; niet meer bakken in olie, maar stomen in stoom. Is ook niet slecht, maar het bakken was merkkelijk beter.

Ten derde: de sprot werd toentertijd na het inleggen in de doosjes overgoten ofwel met arachideolie, nu omwille van de prijs vervangen door de goedkopere sojaolie; ofwel met olijfolie, wat tegenwoordig nog slechts uiterst minimaal wordt gebruikt.

DE SPROTFABRIEKEN IN VOLLE EXPANSIE.

Gedurende de eerste wereldoorlog is er vier jaar lang een stille periode. Na de wapenstilstand in 1918 hernemen geleidelijk de activiteiten van de visserij en van de sprotfabrieken **Excelsior** en **Carbonez**. Maar in die jaren zijn er nu ook andere mensen die het nut van een sprotfabriek inzien. En tussen 1920 en 1928 ontstaan er zo maar even zeven nieuwe sprotfabrieken.

G. SOETE & "SOCIÉTÉ COOPERATIVE OSTENDIA" EN "SOCIÉTÉ ANONYME OSTENDIA", BREDENE.

Allereerst is daar de heer Georges Soete, afkomstig uit Geluwe en neef van de befaamde vissersvriend "Paster Pype". De jonge priester Hendrik Pype, eveneens uit Geluwe, werd in 1884, hij was toen 30 jaar, tot onderpastoor benoemd op St. Petrus en Paulus, de parochie waarin de Oostendse visserswijk was gelegen. Deze wijk bestond uit een aantal straten, zoals de Franciscusstraat, de Schipperstraat, de Ooststraat, de Nieuwstraat, de Cirkelstraat, de Visserskaai en andere waar de toenmalige veelal kroostrijke vissersfamilies samen hokten in overbevolkte huizen, met een wisselvallig inkomen afhankelijk van de grillen van de vangst. De nieuwe onderpastoor schuwt die straten en huizen niet. Hij zag er heel wat, hij hoorde er heel wat, hij kende en voelde mee met de harde levensomstandigheden van de vissers. Hij heeft de ontwikkeling van de kustvisserij meegemaakt; hij kende de "**bootsjouw**ers", de vissers van de schovertjes, schipjes en garnaalboten; de vissers met hun vele problemen en moeilijkheden. Paster Pype is niet alleen zieleherder, maar ook man van de daad. Naast de stichting van de Vrije Visserijschool is hij ook begaan met het zoeken naar oplossingen voor meer en betere afzet van de vangsten. Zo doet hij in zijn eigen laboratorium allerhande opzoekingen en proeven onder meer naar procédés die toelaten om vis en vooral sprot en garnaal te verduurzamen.

Georges Soete is 28 jaar oud, beschikt over wat geld, en het is zijn toen 66-jarige oom Paster Pype, die de aandacht van zijn jonge dynamische neef vestigt, op de interessante mogelijkheden en het nut van een visconservenfabriek. Zo begint Georges Soete, onder impuls van zijn oom, in 1920 met het inblikken van garnaal, en in 1921 begint hij weliswaar op beperkte schaal met het roken en inleggen van sprot en haring, en wel te Bredene-Sas op de Prinses Elisabethlaan, precies

daar waar nu "Captain Byrd" gelegen is. In 1922 worden de zaken iets groter opgevat en G. Soete is medestichter van de "Société Coopérative Ostendia". In 1923 of 1924 komt er een kink in de kabel. Waarschijnlijk bij gebrek aan voldoende conserventechnische kennis ondergaat de Maatschappij Ostendia grote verliezen veroorzaakt door het fabriceren van een groot aantal conservendoosjes die achteraf niet bewaarden en bedierven. Ergens een zware fabricatiefout die zich pas later manifesteert. Een grote tegenslag voor de jonge maatschappij. Men zoekt een zondebok; G. Soete krijgt de schuld en wordt de laan uitgestuurd.

Men overleeft de klap, en in 1925 gaat dan de "Société Coopérative Ostendia" met vernieuwde krachten definitief van start, met als merk "Les Trois Pêcheurs". De fabriek is toen nog van eerder bescheiden omvang. Maar in 1927 worden grootse bouwplannen uitgevoerd op het uitgestrekte terrein achter de fabriek. Daar verrijst onder meer de prachtige ruime imponerende inleghal, 100 m lang en 30 m breed, zonder één enkele pilaar.

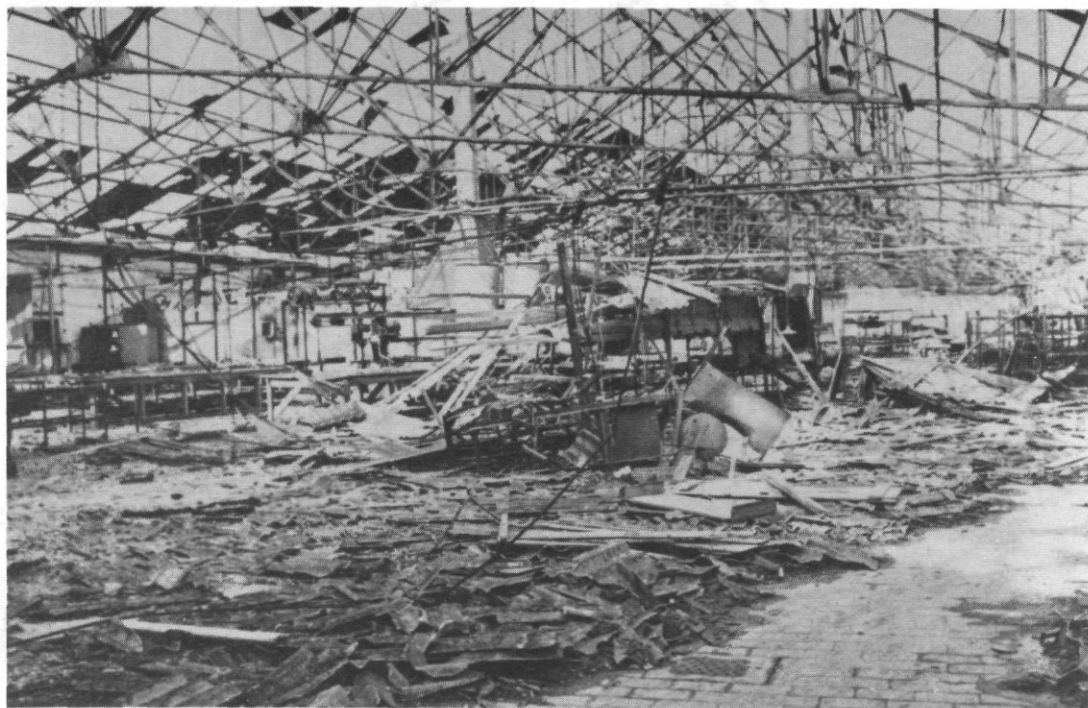


Foto 11: De grote fabricatiehal na het bombardement in 1940.

Er wordt daarbij nog een moderne blikslagerij geïnstalleerd, met een capaciteit van 6 miljoen doosjes per jaar. In 1929 wordt het kapitaal verhoogd. In 1933 verandert de "Société Coopérative Ostendia" in een naamloze vennootschap, de "Société Anonyme Ostendia". Van nu af behoort Ostendia samen met Excelsior tot de koplopers van de Belgische visconservenindustrie.

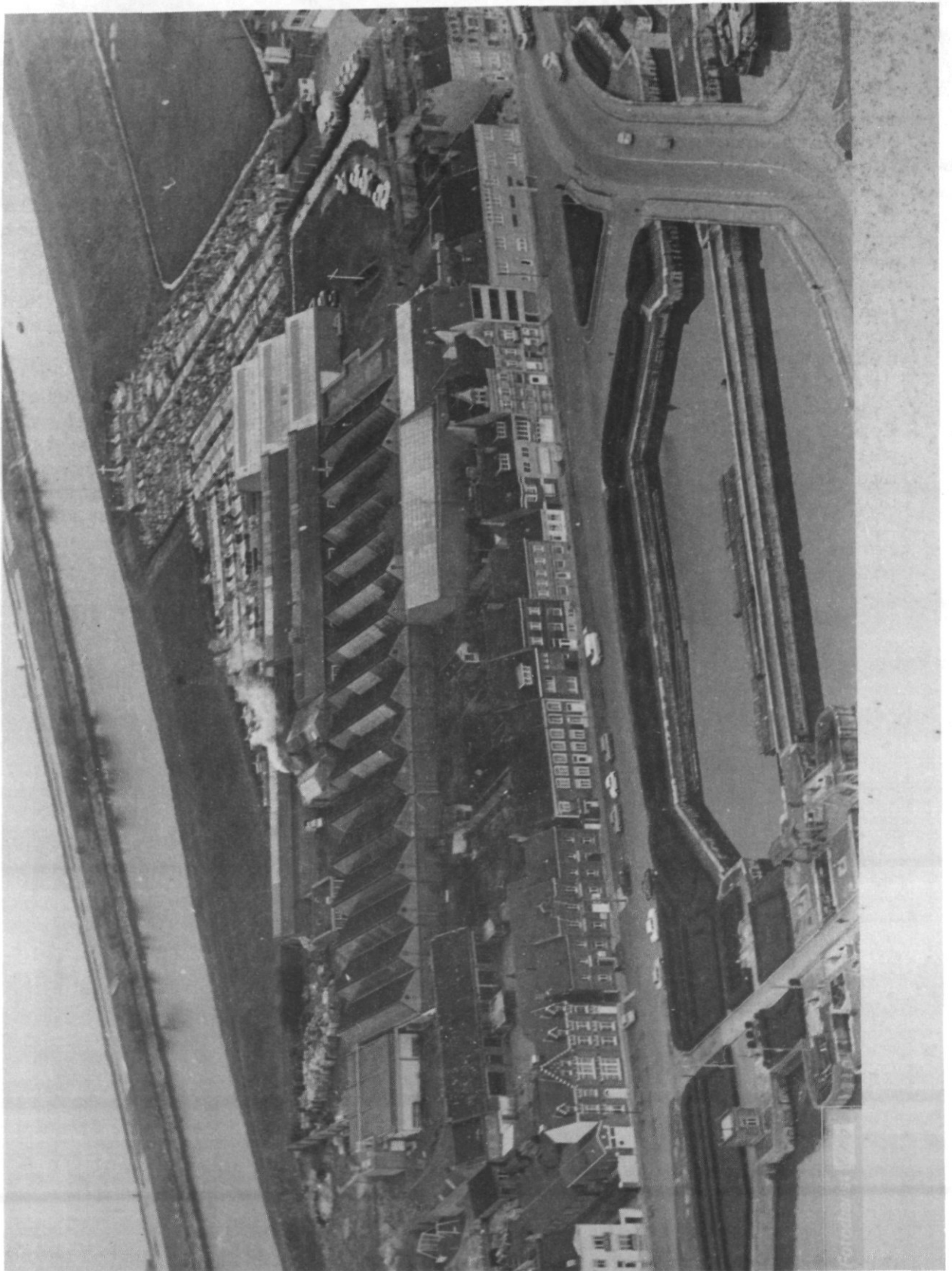


Foto 12: Algemeen zicht op de "Ostendia". Bemerkt de 15-kappige dakconstructie boven de ruime fabricatiehall, één grote ruimte zonder één pilaar. De andere gebouwen behelzen de Blikslagerij, het magazijn voor ledige blikjes, het magazijn voor volle blikjes e.a.

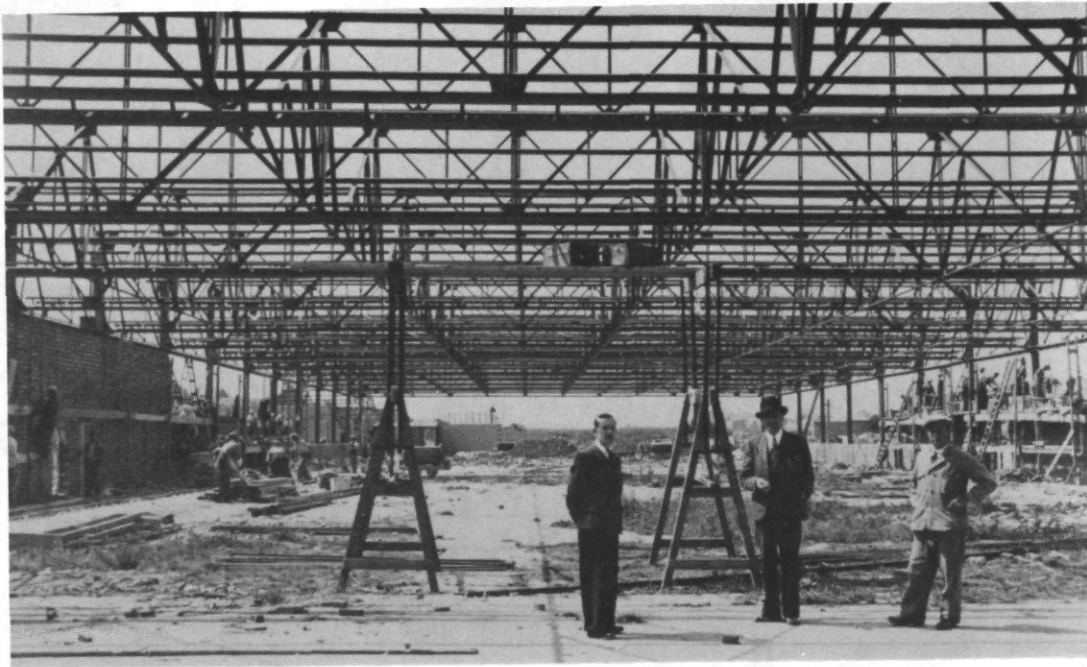


Foto 13: De heropbouw in 1946 van de vernielde grote fabricatiehal.

Samen hadden zij 53% van de nationale produktie in handen, de resterende 47% waren verdeeld over de zeven andere fabrieken. De Ostendia verwerkte destijds per seizoen 6,5 miljoen doosjes sprot, waarvoor ongeveer 840.000 kg sprot nodig waren en 300 à 400 werknemers.

Nadat alle andere visconservenfabrieken van het toneel verdwenen waren, was en is Ostendia uiteindelijk de enige visconservenfabriek van België die de tijden heeft getrotseerd, en die op dit ogenblik de wind in de zeilen schijnt te hebben. Alhoewel er in de loop der jaren heel wat is veranderd. Verandering in de fabricatietechnieken, verandering in de verkooptechnieken, alsook verandering in de zeeproducten die thans worden verwerkt, waarbij de sprot, die ooit veruit de hoofdbrok was, thans tot een klein onderdeel is teruggelopen ten voordele van garnaal, allerhande krabsorben en andere schaal- en schelpdieren. Bijna alle te verwerken vissoorten worden diepgevroren aangekocht, in allerhande landen ter wereld. De vis van eigen visserij komt nog nauwelijks aan bod. De oorspronkelijke economische en sociale functie van de sprotfabrieken is totaal verdwenen.

"SARDINERIE DU LITTORAL" G. SOETE et CIE, BREDENE.

Ondertussen had de slagvaardige G. Soete zich herpakt en in 1927 start hij met een eigen bedrijf, onder de naam "Sardinierie du Littoral", met als merk "Les Trois Têtes", en gelegen langs de Brugse vaart, waar nu het depot van het drinkwater "Apolinaris" is gevestigd.

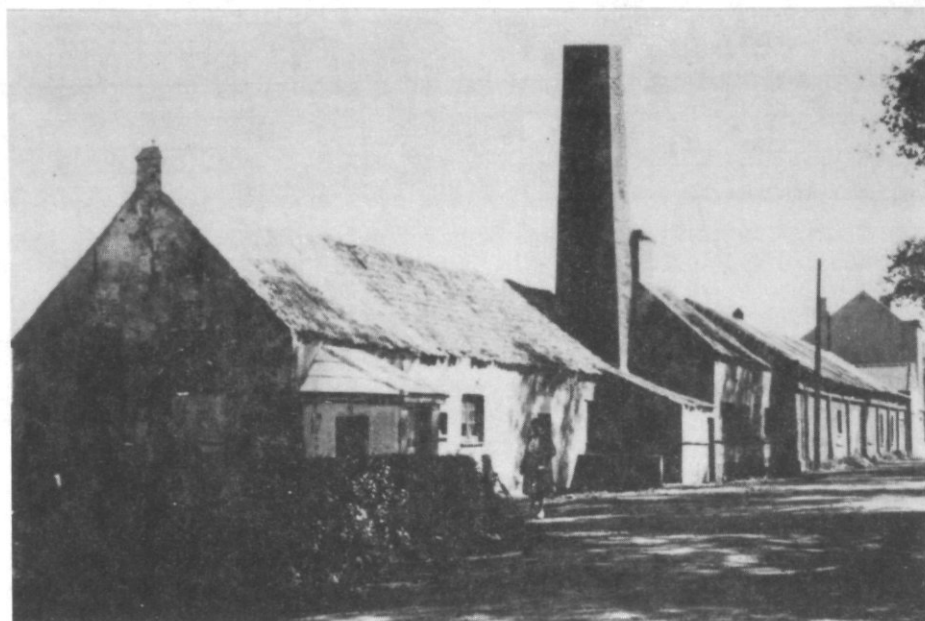


Foto 14: Sardinerie du Littoral van G. Soete & Cie.

De gebouwen waren weliswaar niet zeer ruim, en toch heeft G. Soete het klaargespeeld om daar, op een kleine oppervlakte, ettelijke kilogram sprot te verwerken. Ondertussen heeft G. Soete een nieuwe vennoot gevonden in de persoon van de heer Bisschop, een zaak voor import en export te Antwerpen.

In 1955 verlaat de "Sardinerie du Littoral" het Sas en neemt zijn intrek in een splinternieuw fabriek gebouwd in de Victoriaalaaan in de buurt van de vismijn. De sprot geraakt er op het achterplan, maar tal van andere soorten vis en schaaldieren worden er ingeblikt. Na nog 10 jaar van drukke activiteit wordt in 1965 ook dit vooruitstrevende bedrijf opgedoekt. Mijnheer Georges Soete, visconservenfabrikant in hart en nieren is dan 73 jaar. Nog 15 jaar zal hij van een welverdiende rust genieten in zijn villa te Bredene aan Zee, waar hij in 1980 overlijdt, 88 jaar oud.

Sprekend is wel dat in het bureel van de fabriek "Sardinerie du Littoral" aan een der wanden een grote foto hing van Paster Pype, teken van de waardering die Georges Soete zijn leven lang is blijven koesteren voor zijn legendarische oom.

"GRANDE SARDINERIE DU NORD" VAN WALLEGHEM FRERES, BREDENE.



Foto 15: De Prinses Elisabethlaan, juist voorbij de Buurtspoorwegstraat, met zicht op het woonhuis en inrijpoort van de brouwerij Billiouw; in 1920 gekocht door de gebroeders Van Walleghem en omgebouwd tot Sardinerie. Links het woonhuis met daarachter koer en hangar van de kolenhandel Legaey. Na de bevrijding werd het in 1945 een verkoopkantoor van bouwstoffen. Rechts de gebouwen van de ijsfabriek, in 1898 gesticht door de firma De Nayer uit Willebroek, en in 1914 overgenomen door de reder John Bauwens en omgevormd tot "Froid Industriel".

In 1920, het jaar dat G. Soete te Bredene begint, is daar ook een zekere Maurice Van Walleghem, afkomstig uit Gistel, licenciat in handels- en consulaire wetenschappen, en die 18 jaar in het toenmalige Belgisch Congo had verbleven als Administrateur Territorial. De man is dan 42 jaar, wil niet meer terug naar Congo, heeft in al die tijd reeds een mooie cent bijeen gespaard, en zoekt in België om iets te ondernemen. Zijn broer Honoré Van walleghem is op dat ogenblik, in 1920, reeds 18 jaar geneesheer in Middelkerke, kent de situatie in de visserijwereld, heeft ook al een centje gespaard, en met hun beider kapitaal beslissen ze een sprotfabriek op te richten. De heer A. Witdoeckt die vóór de oorlog 1914-18 de eerste sprotfabriek van Bredene had gesticht, was na de oorlog, om ons onbekende redenen niet herbegonnen, maar voegt zich bij de twee gebroeders Van Walleghem en wordt aldus de derde vennoot. Bij het zoeken naar een terrein of een gepast gebouw, ontdekken zij te Bredene-Sas de leegstaande brouwerij van Billiouw langs de Prinses Elisabethlaan. Tijdens de oorlog werden de koperen brouwketels en al het koperen materiaal uitgebroken door de Duitsers. Het gehele complex wordt openbaar verkocht, en op 20 januari 1920 kopen de gebroeders Van Walleghem de ex-brouwerij, het woonhuis en de aanpalende grond, alles samen ± 6.000 m² groot. Er worden onmiddellijk ruimten en lokalen bijgebouwd, de nodige machines, inbegrepen een complete blikslagerij, worden in Frankrijk aangekocht en geplaatst en in 1921 wordt de eerste sprot verwerkt. Bredene is een sprotfabriek rijker met als naam "Grande Sardinerie du Nord" Van Walleghem Frères et Witdoeckt, met als merk "Les Trois Colonisateurs". Dit oude merk van de vooroorlogse sprotfabriek wordt door de gebroeders Van Walleghem gaarne overgenomen, te meer dat Maurice Van Walleghem zelf een oud koloniaal was. In 1932 trekt A. Witdoeckt zich terug en wordt het "Van Walleghem Frères" zonder Witdoeckt.

De start gebeurt onder de technische leiding van een Franse mechaniker, specialist in conservenmachines, die door de fabriek die de machines had geleverd, meegestuurd werd om hier ter plaatse de werking, het onderhoud en de depannage van deze machines aan te leren. Ondermeer de ingewikkelde en precieze dozensluitmachines of "sertisseuses". Maurice Van Walleghem vindt het veiliger moest die man willen blijven. En zoals Carbonez in Nieuwpoort het deed, wordt nu een overeenkomst gesloten. De Franse mechaniker zal niet meer terugkeren naar zijn fabriek in Bretagne; hij laat zijn Franse vrouw overkomen naar Bredene, en 19 jaar lang, van 1921 tot aan de oorlog van 1940, zal "Monsieur Peyrot" de technische leiding waarnemen in de "Sardinerie du Nord". In het bureel werd hij aangesproken als "Monsieur Peyrot" maar in de fabriek zegde iedereen gewoon "Menirtje" met korte i, op zijn Oostends. Mijnheer Louis Peyrot was niet alleen een fijn mechaniker, maar hij had ook een beetje uitvindingsbloed in de aders. Talrijke technische verbeteringen werden hier en daar aangebracht, maar op een bepaald ogenblik had hij zelfs een ander systeem gevonden voor het maken van een sardienendoos (of sprotdoos). Een systeem dat zo nieuw was, dat er door zijn patroon Maurice Van Walleghem, een uitvindingspatent werd aan-

gevraagd bij het Ministerie van Handel en Nijverheid in Frankrijk, het land bij uitstek voor de sardienenindustrie. De aanvraag geschiedde op 26 september 1928 te Parijs en werd, na grondig onderzoek, toegekend en afgeleverd op 26 februari 1929. Gepubliceerd op 20 juli 1929.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE.

DIRECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

Gr. 8. — Cl. 3.

N° 661.095

Boîte à sardines et procédé et machine pour sa fabrication.

MM. MAURICE VAN WALLEGHEM et Louis PEYROT résidant en Belgique.

Demandé le 26 septembre 1928, à 16^h 1^m, à Paris.

Délivré le 26 février 1929. — Publié le 20 juillet 1929.

(Demande de brevet déposée en Belgique le 22 septembre 1928. — Déclaration des déposants.)

La présente invention a pour objet un | grande consommation de tôle, la partie
corps de boîte à sardines ou autre boîte | centrale de la plaque à emboutir étant coupée

Foto 17: Fotokopie van de authentieke "Brevet d'invention", het uitvindingspatent toegekend aan Mijnheer Louis Peyrot van de "Sardinerie du Nord" van Bredene.

De Sardinerie du Nord stelde in het sprotseizoen 120 à 140 mensen te werk; men fabriceerde ongeveer 2 miljoen doosjes sprot waarvoor 260.000 kg sprot nodig waren, hetzij aan 60 sproten per kilogram, 14 miljoen sprotjes die stuk per stuk moesten passeren door de vlugge handen van supernijverige vrouwelijke sprot-specialisten. Fabelachtige cijfers voor fabelachtige prestaties. Na de periode van bloei tussen 1921 en 1940, volgde na de oorlog de periode van moeilijkheden en verval en kwam ook dit bedrijf aan zijn einde in 1957.



Foto 18: Een deel van de "Sardinerie du Nord" tot tweemaal toe zwaar geteisterd in 1940 door bombardementen.



Foto 19: Een ander deel van de geteisterde fabriek. Vooraanlinks, de bommenkrater, en in het midden de Franse technieker Mr. Louis Peyrot. Boven het dak, rechts een stukje schouw van de "Froid Industriel" en links de schouw van het "Pescator"; links daarvan de schuur van de hofstede "Lievens" en links in de verte "'t Villatje".

"SOCIÉTÉ ANONYME CONSERVERIE GLOBUS", DENDERLEEUEW.

Eveneens in 1920 gaat een andere visconservernfabriek van start, ditmaal in het binnenland te Denderleeuw, onder de naam "Usines Réunis de Denderleeuw", omgevormd in 1930 tot "Société Anonyme Conserverie Globus".

Men begint met haringconserven, de zogenaamde "wijnharing", dit is de haring in conservenblikken met witte wijn en kruiden getrokken op alcohol, wat ten andere eveneens door de andere sprotfabrieken werd gemaakt, in mindere mate. In 1922 gaat men zich ook ernstig toeleggen op sprot in olie, met als merk "Les Trois Reines". Maar Globus werd vooral bekend om zijn zeer sterke afdeling rolmops, waarmede gestart werd in 1928. Lag die fabriek enerzijds ver van de vissershavens, ongeveer 100 kilometer, het lag anderzijds meer centraal voor de afzet van zijn afgewerkte produkten. In de jaren 1960 gaat het ook niet meer zo best en in 1971 fusioneert Globus met Ostendia van Bredene die op zijn beurt reeds in 1965 een fusie had aangegaan met Excelsior van Oostende. De drie grootste visconservernfabrieken van België hebben de handen in elkaar geslagen. De produkties te Denderleeuw gaan verder door totdat in 1986 alle fabricaties overgebracht worden naar Bredene; wat dan ook het einde betekende van een firma wiens naam "Globus" in Denderleeuw en in de verre omstreken wijd en zijd bekend was.

"SARDINERIE H. DUFLOU" NIEUWPOORT.

Ook in de jaren 20 komt er in Nieuwpoort een tweede sprotfabriek. Eigenlijk niet verwonderlijk. Een niet onbelangrijk deel van de Belgische sprot werd immers aangevoerd door de Nieuwpoortse kustvisserij.

Gemiddelde aanvoer van sprot per haven.

Oostende	67 %
Nieuwpoort	27 %
Zeebrugge	6 %
samen	100 %

Dit betekende voor Nieuwpoort toch een aanvoer van 600.000 à 900.000 kg sprot per seizoen. En soms nog meer. Voldoende voor de vijf Nieuwpoortse rokerijen en de twee sprotfabrieken. De Sardinerie van H. Duflou was heel wat kleiner dan die van zijn stadsgenoot Carbonez; niettemin fabriceerde hij 400.000 doosjes sprot per seizoen, goed voor 50.000 kg sprot. In de jaren

50 werd ook deze fabriek opgedoekt.

"SAURISSERIE ET CONSERVERIE E. RAU" OOSTENDE

"CONSERVERIE G. VANDEN ABEELE" BRUGGE.

Van oorsprong en qua hoofdactiviteit zijn dit geen eigenlijke sprotfabrieken. Zowel Rau als Vanden Abeele waren twee belangrijke rokerijen gecombineerd met inleggerij. Hun voornaamste produkten waren derhalve gerookte vissoorten, vooral haring en sprot, en rolmops en andere vispreparaten in 't zuur. Rau met als merk "Ero" en Vanden Abeele met als merk "Appétit". Twee sterke visbedrijven. In de bloeiperiode van de sprotfabrieken, springen zij ook op de wagen en installeren in hun bedrijf een afdeling "conserven". Garnaal, haring en vooral sprot worden ingeblikt. Het zijn volwaardige "sprotfabrieken" maar wel op veel kleinere schaal dan de anderen. (Zie tabel 1).

Ook de aloude Oostendse firma Rau sloot definitief de boeken in de jaren 50. Vanden Abeele echter is thans nog een voorspoedig visbedrijf. Naast een bloeiende visgroothandel wordt er gerookt, bevroren, ingelegd en verpakt in ontelbare variaties van bereidingen, maar men maakt er geen "conserven" meer. In 1959 verhuisde dit Brugs bedrijf van de Coupurerei en werd aan het Brugs Nijverheidsdok een gloednieuwe fabriek in gebruik genomen.

DE HANDELSMERKEN.

De Belgische sprotfabrieken hadden als verpakking een blikken doosje van het type "boîte à décollage"; één kant van het blikje was gesloten zoals de meeste conservenblikken door "sertissage", dat is het ineenrollen en platdrukken van de boord van het deksel in de boord van het lichaam van het blikje; de andere kant van het sprotblikje was "gesoldeerd" en kon met behulp van een "sardienensleutel" opengerold worden; methode overgenomen van de Franse sardienendoos; onze sprotblikjes waren ook vooraf bedrukt -"boîte illustrée"- dus zonder etiket zoals de Franse sardienendoos. Al onze sprotfabrieken, en dat is toch wel merkwaardig, hadden als merk, een afbeelding met drie koppen, dus allemaal eenzelfde thema, weliswaar ieder met een eigen variatie.

ENKELE HANDELSMERKEN.

OSTENDE N° 268 18 JUILLET 1933

Belgique R. 28 - n. 777

AIME VAN WALLEGHEM et VEUVE M. VAN
WALLEGHEM-KESTENS, faisant les affaires sous la raison
sociale GRANDE SARDINERIE DU NORD
85, Avenue Princesse Elisabeth, OSTENDE-SAS

LES TROIS COLONISATEURS



LES TROIS COLONISATEURS

Conserves de poissons.

Cette marque représente dans un cadre rectangulaire aux coins arrondis, trois bustes d'hommes; au-dessus et en-dessous, l'inscription « Les Trois Colonisateurs » sur une bande.

OSTENDE, N° 152

19 AOUT 1926

Société coopérative " Ostendia "

Avenue Princesse Elisabeth, SAS-SLIJKENS-OSTENDE



LES TROIS PÊCHEURS

Conserves de poissons.

Cette marque représente, dans une étiquette, trois têtes de pêcheurs; en dessous, les mots « Les Trois Pêcheurs ».

Société anonyme commerciale, industrielle et maritime "Excelsior"

Impasse de l'Esprit, OSTENDE

N° 191



LES TROIS HÉROS

TOME XXVII

Cette marque représente trois bustes et, en dessous, le mot « Les Trois Héros ».

cons de poissons

Georges Soete

faisant les affaires sous le nom de Sardiniererie du Littoral

Digue du Canal, BREEDENE-OSTENDE

LES TROIS TÊTES



Cette marque représente trois bustes et, en dessous, le mot « Les Trois Têtes ».

aux-... ..

.....

A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS

PRODUIT EXTRA FIN



VAN WALLEGHEM

HARENGS MARINES

au vin blanc

LA MARÉE



Société coopérative "Ostendia"

33-34, avenue Principale Elisabeth - SAS SLYKENS
OSTENDE
Belgique R. 28 1927 p. 365



LES TROIS AS

Conserves de poissons et notamment sardines.

Cette marque représente, dans un cadre, trois médaillons contenant chacun le buste d'un aviateur; au-dessus, un aigle; en dessous, les mots « Les Trois As ».

OSTENDE N° 250 et 251

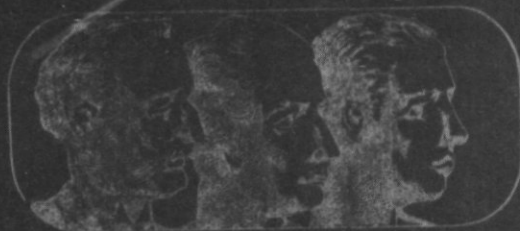
24 OCTOBRE 1933

Belgique R. 28 - p. 367

GEORGES SOETE, négociant, faisant les affaires sous le nom de SARDINERIE DU LITTORAL
Digue du Canal, BREEDENE-lez-OSTENDE

N° 250

LES TROIS TÊTES



Cette marque représente dans un cadre rectangulaire aux coins arrondis trois têtes d'hommes; au-dessus, l'inscription « Les Trois Têtes ».

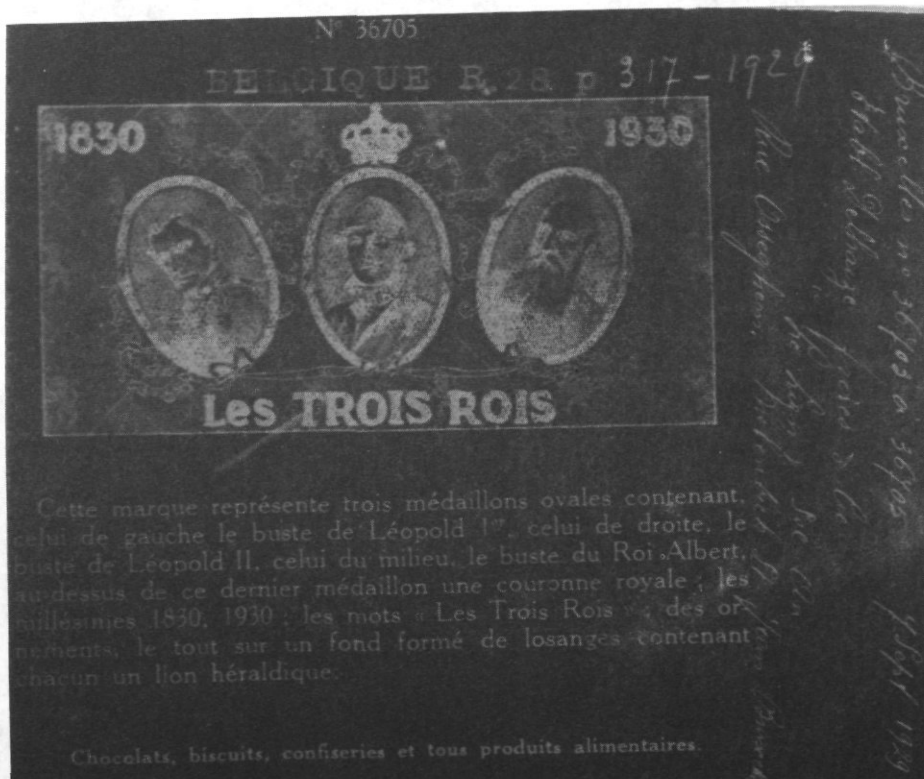
N° 251

LES TROIS CAPITAINES



Cette marque représente dans un cadre rectangulaire aux coins arrondis, trois bustes d'officiers de marine; au-dessus, l'inscription « Les Trois Capitaines ».

Belgique R. 28 - p. 367



LEIGUE (R. 28)
Usines Réunies

Société anonyme

DENDERLEEUX



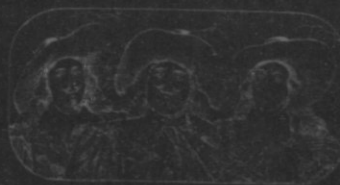
Sardines à l'huile, harengs et maquereaux marinés,
et conserves de poissons, mollusques et crustacés.

Cette marque représente, dans un encadrement aux coins arrondis, trois bustes de femmes, représentant de gauche à droite : S. M. Marie-Louise, S. M. Elisabeth et S. M. Marie-Henriette; au-bas, sur une banderolle, l'expression « Les trois Reines »; tout au-dessus, les mots « Sprats à l'huile d'olive ».

Eugène Rau

71 Ooststraat, OOSTENDE

LES 3 MOUSQUETAIRES



DE 3 MUSKETIERS

Sardines

Dit merk verbeeldt in een etiket de busten van 3 mannen in vroeger kleed, van boven het opschrift « Les Mousquetaires » en van onder het opschrift « De 3 Musketers ».

Hierna volgt de list van de sprotfabrieken in chronologische volgorde met hun merk:

1899	Société Anonyme "Excelsior"	"Les Trois Héros"
1908	"Sardinerie de Nieuport" H. Carbonez	"Les Trois Pacificateurs"
1913	"Sardinerie A. Witdoeckt"	"Les Trois Colonisateurs"
1921	"Sardinerie du Nord" Van Walleghem Frères	"Les Trois Colonisateurs"
1922	"Conserverie Globus"	"Les Trois Reines"
1925	Société Anonyme "Ostendia"	"Les Trois Pêcheurs"
1927	"Sardinerie du Littoral" G. Soete	"Les Trois Têtes"
19..	"Sardinerie H. Duflou	-
19..	"Saurisserie et Conserverie E. Rau	"Les Trois Mousquetaires"
19..	"Conserverie A. Vanden Abeele"	-

Oorspronkelijk bestond er tussen de verschillende merken geen noemenswaardig verschil in kwaliteit. Het was allemaal dezelfde sprot, dezelfde fabrikatiemethode, dezelfde olie, ofwel arachideolie ofwel olijfolie. Later, vanaf 1945 worden nieuwe methodes ontworpen, met de bedoeling het handwerk te verminderen en bijgevolg de fabrikatiekosten te drukken; van dan af beginnen de preparatie- en fabricatietechnieken bij de sprotfabrieken onderling te verschillen en derhalve ook de kwaliteit onderling.

Het doosje sprot in olie met de "drie kopjes" was, bij de grossiers en bij de vele kruidenierswinkels van toen, overal in het land goed ingeburgerd. Het had bij het grote publiek een goede naam. Voor veel huisvrouwen was de fabrikant van geen belang, als het maar "drie kopjes" waren. Voor anderen moesten het wel degelijk die welbepaalde koppen zijn, en geen andere. Zoals reeds aangestipt zijn alle merken evenals de firmanamen uitsluitend in het Frans. Pas in 1934 verschijnen de eerste tweetalige merken.



Foto 37: tweetalig etiket.

Naast het hierbovengenoemde hoofdmerk bracht ieder fabriek in de loop der jaren andere, bijkomende merken in omloop, kwestie om door nieuwe merken de mensen aan te zetten tot kopen en waarbij men trachtte zo origineel en zo vindingrijk en aansprekend mogelijk te zijn. Ook hier ging het toen nog bij al die merken om eenzelfde kwaliteit.

Hieronder volgen enkele voorbeelden van bijkomende merken: "Sardinerie Van Walleghem": "La Marée", "Pêche du Nord", "Le Renard", "Les Trois Artisans" of "De Drie Ambachtslieden" en ook het merk "SAS".

"S.A. Ostendia": "Les Trois As" (drie vliegeniers).

"Sardinerie Soete": "Les Trois Capitaines"

"Sardinerie Carbonez": "Gabrielle Petit", "Pax", "La Pêche", "Armide" en "Les Trois Nieuportoises".



Foto 21: "SAS", is een van de bijmerken van de Sardinerie Van Walleghem. Kortweg SAS, doelend op Sas-Slijkens, maar verder totaal zonder betekenis voor binnenlandse en zeker voor buitenlandse klanten. Maar het klonk kort en goed, en, het had succes. Het was daarenboven een "elite" produkt, in die zin dat het doosje gevuld werd met enkel grote sprot: "poissons de choix"

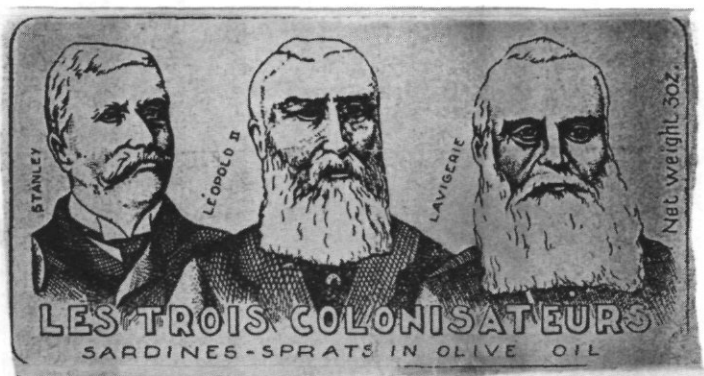


Foto 22: "LES TROIS COLONISATEURS". Het oudste merk van sprot in olie van de allereerste sprotfabriek te Bredene, de "Société A. Witdoeck" en reeds op 26 mei 1913 gedeponeerd als merk, ter Griffie van de Handelskamer van Oostende.

UITVOER NAAR HET BUITENLAND.

GRANDE SARDINERIE DU NORD

VAN WALLEGHEM FRÈRES

S. P. R. L.

Usines & Bureaux à

SLYKENS - OSTENDE

TÉL 715.86



BUREAUX D'EXPORTATION

36, rue Robert Mols, ANVERS

Tél. 37.46.62

Adr. Tél: SARNORD - ANVERS

Het Belgische doosje sprot werd niet alleen verkocht in eigen land, maar baande zich ook een weg naar andere landen. De meeste sprotfabrikanten legden zich ernstig toe op de export. Zo had de Sardinierie Van Walleghem een speciaal bureau in Antwerpen dat zich uitsluitend bezig hield met de uitvoer naar het buitenland.

Foto 23: Briefhoofd van het bureel van de "Sardinierie du Nord" in Antwerpen dat zich bezig hield met de uitvoer naar het buitenland.

Aan de spits stonden Oostenrijk en Tchechoslovakije, de twee beste en trouwste buitenlandse klanten van onze visconserven, die zeer grote hoeveelheden afnamen, doch waarvan ik echter

geen cijfers meer terugvind. Maar ook Duitsland, Frankrijk, Nederland, Zwitserland, Denemarken, Griekenland en Roemenië waren in bepaalde perioden goede klanten.

Buiten Europa kwamen onze Bredense sprotjes ook terecht in Egypte, Palestina, Belgisch Congo, Frans Equatoriaal Afrika, Amerika, Columbia, Venezuela, Cuba.

Hierna volgt een tabel met de cijfers in kg van de totale uitvoer van onze visconserven en de cijfers van enkele landen afzonderlijk.

uitvoer van Belgische visconserven.

JAAR	Totaal aantal kg	Naar Duitsland kg	Naar B. Congo kg	Naar Frankrijk kg	Naar Amerika kg
1926	530.100	33.700	198.300	72.300	50.400
1927	493.300				47.100
1928	888.200	62.600	80.500	21.100	317.700
1929	436.000				165.600
1930	355.200	28.700	41.200	21.400	115.200
1931	495.200				48.200
1932	556.500	48.100	31.900	261.100	
1933	501.900				
1934	593.400	22.200	23.300	281.000	
1935	647.300				
1936	701.500	180.800	28.900	179.400	
1937	1.619.100	220.400			
1938	1.381.000	450.300	35.000		
1939	1.447.100	501.300	23.000		
1940	oorlog				

BEMERKINGEN:

1. Wat de totale hoeveelheid betreft zien wij dat het vanaf 1926 al niet meer te onderschatten is, want alle sprotfabrieken zijn nog niet gestart op dat moment. Vanaf 1934 maar vooral vanaf 1937 worden het serieuze cijfers.
2. De uitvoer naar Duitsland die eerder beperkt was, schiet vanaf 1936 als een pijl de hoogte in, verdubbelt nog in 1938, met een maximum in 1939. Zou het soms kunnen zijn dat Nazi-Duitsland zijn voorraad inslaat met het vooruitzicht van een komende oorlog?
3. De uitvoer naar Amerika valt stil in 1931 en wel omdat de Belgische dozenformaten vanaf 1932 niet meer beantwoorden aan de wensen van de Amerikanen. Het gaat hem dus niet over inhoud of kwaliteit, alleen over afmetingen en vorm van het blikje. En voor onze sprotfabrieken loonde het de moeite niet zware onkosten te doen om het materiaal aan te schaffen voor doosjes van andere formaten, alleen maar voor Amerika, die dan misschien een andere stok zou zoeken om te slaan.

4. Belgisch Congo vormde wel een afzetgebied, maar, met uitzondering van de jaren 20, een tamelijk zwak afzetgebied, rekening houdend met het feit dat het toen toch een Belgische Kolonie was.

Pas in 1936 kregen we toegang tot enkele Zuid-Amerikaanse landen, waarvan de cijfers in volgende tabel laten zien dat de zaken meer dan hoopvol waren.

Jaar	Columbia kg	Venezuela kg	Cuba kg
1936	7.800	3.700	1.300
1937	115.000	108.100	117.800
1938	112.300	159.800	140.900
1939	143.700	207.900	150.000
1940	oorlog	oorlog	oorlog

DE SPROTVISSERIJ

Zoals gezegd werd de sprotvisserij beoefend door kleinere vaartuigen. Na de garnaalvangsten tijdens de zomer, gooiden de kustvissers hun "garnaalboeltje" aan wal, en werden heel wat vaartuigen klaargemaakt met speciale netten om te gaan vissen op sprot. Het seizoen begon in november en eindigde eind januari, begin februari.

De sprot, met wetenschappelijke naam *Clupea Sprattus*; in het Engels: sprat; in het Frans: esprot, is lichtgroen tot blauwachtig (appelblauwzeegroen) en de buikzijde zilverglanzend als parelmoer. Prachtige sympathieke visjes! Alnaargehang, zitten er 50 tot 90 stuks in één kg. Voor de conservenindustrie is 50 tot 65 stuks per kg ideaal. De sprotten verblijven in de Baltische Zee, het Skagerrak, het Engels Kanaal en de Noordzee. Ze leven in scholen die grillig rondtrekken. Doordat de scholen zich voortdurend verplaatsen is de sprotvisserij een moeilijke visserij. Vroeger des te moeilijker omdat de moderne apparatuur om scholen op te sporen toen nog niet bestond. Doorslaggevend voor een goede vangst was ofwel geluk, ofwel de stielkennis en de speurzinnigheid van de visser, waarbij het gedrag van meeuwen belangrijke aanwijzingen konden betekenen. Het gebeurde ook wel eens dat de vissers na een dag opzoekingen de scholen niet wisten te ontdekken en helaas zonder vangst naar de thuishaven moesten terugkeren.

Normaal bedroeg de aanvoer van 1.000 tot 1.500 kg per boot. Door het groot aantal scheepjes werden toen aanzienlijke hoeveelheden sprot aan wal gebracht.

Jaar	kg verse sprot aangevoerd door de kustvisserij.	Gemiddelde prijs per Kg.	kg verse sprot ingevoerd uit Engeland en Zwe- den
1934	548.000	0,95 fr	2.786.000
1935	829.000	1,22 fr	2.217.000
1936	1.420.000	0,80 fr	2.706.000
1937	1.081.000	0,39 fr	3.157.000
1938	1.159.000	1,09 fr	2.589.000
1939	2.449.000	0,97 fr	2.313.000
1940	oorlog	oorlog	oorlog

In de jaren 20 beliep de aanvoer geregeld 4 miljoen tot 5 miljoen kg per jaar. Ook in 1932 was het nog 5 miljoen kg. Vanaf 1933 verdwijnt de sprot uit onze kustwateren, en in 1934 is het een rampjaar met 548.000 kg. Vanaf 1936 herpakt zich de sprotvangst, maar ze zal nooit meer de hoeveelheden bereiken van de jaren 20.

Van de aangevoerde hoeveelheden werd er 10 % verkocht voor vers verbruik, 27 % ging naar de rokerijen, en 63 %, derhalve het grootste gedeelte was bestemd voor de sprotfabrieken.

Vanaf 1933 was de sprotaanvoer door onze kustvisserij verre van voldoende om te voldoen aan de behoeften van de bloeiende sprotrokerijen en sprotfabrieken. De sprotfabrieken alleen verbruikten vóór 1940 geregeld 3.000.000 kg sprot.

Er werden dan ook grote hoeveelheden verse sprot ingevoerd, vooral uit Engeland en Zweden. De sprot uit Engeland was meestal verpakt in vaten, deze uit Zweden in grote houten kisten van 50 kg sprot, met veel ijs erop, en aangevoerd met, voor die tijd, indrukwekkende grote opleggers. De Zweedse sprot werd vooral ingevoerd precies op het moment dat de sprotvisserijseizoen hier ten einde liep, dus vanaf einde januari, de maand februari tot een stukje in de maand maart. Zweedse sprot kostte uiteraard duurder vooral vanwege het verre vervoer, maar had anderzijds het grote voordeel dat zij merkkelijk groter was dan deze uit de Noordzee, zodat men er per uur, en bijgevolg per dag heel wat meer kilogrammen kon verwerken met hetzelfde aantal personeel. De kwaliteit daarentegen was wel goed, maar toch minder dan de kwaliteit van onze sprot. De smaak was wateriger. Engelse en Zweedse sprot betekenden toen de redding van onze visconservenindustrie.

DE SPROTVERKOOP EN DE VISSERSKAAI.

Sprotvisserij was dagvisserij. De vissers gingen voor één dag op zee, 's morgens vroeg vertrekken en tegen de avond terug binnen. In Oostende legden ze aan de Visserskaai aan. Pas dan, naar gelang ze binnen kwamen, was te zien hoeveel ieder bootje had gevangen. De sprot werd gelost in "bennen" van 50 kg en op de kade mooi in blok naast elkaar gezet, alwaar kandidaat kopers met kennersblik, ter keuring, een handvol van die mooie glibberige vers-vaste zilvervisjes door de vingers lieten glijden. Nog dezelfde avond, ongeveer om het half uur, werd de sprot die binnen was, officieel verkocht. Tot 1934 waren alle visserijactiviteiten nog gecentraliseerd in de omgeving van de oude vismijn, de "Cirk". Dit cirkelvormig gebouw was gelegen aan het uiteinde van de huidige Montgommerydok, ongeveer rechtover de St. Paulusstraat. Daar werd dan ook de sprot verkocht in een houten barak "het sprotkot", dichtbij de vismijn, waarbij de vissers in een pander of mandje een staal van hun vangst moesten meebrengen. Wanneer in 1934 het nieuwe dok en de nieuwe vismijn klaar zijn, verhuist de hele vissersvloot en al wat er mee verband houdt naar de nieuwe instellingen op de oostkant van de havengeul. Alleen de kustvisserij bleef in het dok aan de Visserskaai; de oude vismijn is buiten dienst en zal later worden afgebroken; en van dan af gebeurt de verkoop van de vangsten van de kustvissers aan de huidige "trap" waar de stad een nieuwe barak plaatste, "het gernoaskot" of "sprotkot". Na de tweede wereldoorlog wordt de barak vervangen door een stenen gebouwtje, dat thans dienst doet als museum voor zeedieren.

Iedere fabriek had zijn eigen aankoper, "viskoper", die gedurende gans de duur van het sprotseizoen, naast de kopers van de rokerijen, iedere avond op de kaai aanwezig was, om de situatie van de aanvoer en het verloop van de verkopen in het sprotkot te volgen, en voor rekening van zijn fabriek de hem opgelegde hoeveelheden moest trachten te kopen, aan de voordeligste prijs. Wij zeggen wel "trachten", want de verkoop geschiedde niet per opbod, zoals elders in andere veilingen wel gebeurt, maar wel omgekeerd, per soort afbod. De verkoper, de "roeper" begon met het afroepen van een bepaalde prijs aan de hoge kant, bv 150 fr voor 100 kg sprot; vervolgens riep hij 149, 148, 147, 146 enz..., hij bleef maar dalende cijfers afroepen, in vliegensvlug tempo. De eerste die onderbrak en riep dat hij koper was, werd eigenaar van de vis aan de laatst afgeroepen prijs. Dat toeslaan gebeurde door gewoon "ja" te roepen of door gelijk welk soort ander geluid, als het maar hoorbaar was. Ieder koper had een beetje zijn eigen manier van roepen. Die manier van aankopen was geen gemakkelijke klus. Je moest goed de aanwezige mede-kandidaat kopers kennen, en de hoeveelheden die zij respectievelijk baas konden. Je kon te rap gekocht hebben, en achteraf bleek dat je met te dure vis waart opgezadeld. Of je wachtte te lang, en je zag dan de

sprot voor je neus ontglippen naar anderen.

De hedendaagse restaurants op de kaai waren toen op één hand te tellen, maar verschillende ervan waren toen gewone cafés. Het is in die cafés dat de kopers, tussen de verkopen in, de tijd van wachten doorbrachten, al was het maar om te schuilen voor het gure weer. Sprottijd was immers wintertijd. Het vervoer in het begin der jaren 20 gebeurde nog veel met paard en kar. De Sardinerie Van Walleghem kocht haar eerste camion in 1929. De laatste verkoop op de kaai gebeurde om 19 uur. Het was dan ook soms al redelijk laat in de avond, wanneer de laatste zwaar beladen platte karren, met rode achterlantaarn, over de kasseien van de Prinses Elisabethlaan ratelden op weg naar Ostendia, Van Walleghem of Soete.

"HET SPROTSEIZOEN" IN DE SPROTFABRIEK.

Niettegenstaande er heel wat mensen werkten in de sprotfabrieken (1.000 à 1.300 man) had het werk er toch geen al te beste naam; heel wat aspecten waren aan de minder aangename kant.

Allereerst was sprotvisserij een wintervisserij, dus seizoengebonden, derhalve was ook het werk in die fabrieken seizoengebonden. Men sprak van: "het sprotseizoen gaan doen". Dit liep van half november tot januari met Belgische sprot en daarbij aansluitend vanaf eind januari tot soms half maart met ingevoerde sprot; alles samen genomen vier maanden. Wie in de sprotfabriek werkte had dus maar werk voor tenallerhoogste vier maanden, daarvan dienden dan nog de verloren werkdagen te worden afgetrokken die er tussenuit vielen, ofwel bij storm als de vissers niet uitvaardden, ofwel bij slechte vangst zodat er geen of niet voldoende aanvoer was. Inderdaad verloren dagen -geen sprot was geen werk- je moest gewoon thuisblijven. Daarenboven vielen die vier maanden precies in volle winterperiode met kans op regen, sneeuw, koude, mist, ijzel en vorst, de meest gure periode van het jaar met daarenboven nog korte dagen: lang donker en vroeg donker.

Omdat het seizoen kort was wilde iedere fabrikant iedere dag het maximum van zijn fabricatiecapaciteit benutten. Als de aanvoer voldoende was, werden het dan ook heel dikwijls lange werkdagen. Het diepvriezen waardoor eventueel teveel aan sprot kon diepgevroren worden, bestond niet. Wat gekocht was, moest kost wat kost verwerkt worden. Dagen van 9 of 10 en zelfs van 11 uur waren geen uitzondering, en dit ook op zaterdag; zes dagen per week. In de fabrieken zelf was het ook niet al te prettig. Meestal was het er koud. Er liepen links en rechts in de fabrikatieruimten wel stoomleidingen naar bepaalde warme punten zoals warmwaterbakken, de droogoven om de sprot te drogen, de bakketels om de sprot te bakken, de sterilisatietoestellen, maar een speciale efficiënte verwarming was in de meeste gevallen niet voorhanden. Was ook, omwille van de be-

derfbaarheid van sprout, niet wenselijk. De sproutjes zelf waren nat, slijmerig en koud, en na het bakken vettig, niet zo'n prettig aanvoelen voor de vingers van de handen die ze moesten verhandelen. De sprout werd veelvuldig gewassen, gepekeld en dan uitgeschept in bennen of andere mandjes, het overtollige water of pekels lekte weg op de grond zodat de vloer één nat-tigheid was van water of pekels. Kloeffen waren dan ook het uitgelezen schoeisel. Ten andere, bijna alles waarmede de werknemers in aanraking kwamen was nat of vettig, daarom droeg iedereen een "dweil" rond de lenden, of nog beter een stuk goed zeildoek, als je er tenminste kon aangeraken. Het zeer efficiënte hedendaagse plastic moest nog worden uitgevonden. En van werkkledij vanwege het fabriek was bij verre nog geen spraak. Te midden van de fabrikatieruimte stonden de bakketels waarin de sprout gebakken werd in kokende olie. Spijts enige accommodatie om dampen af te voeren, walmden toch de hele dag door wat fijne oliedampen door het fabriek, zodat een kleverige oliegeur gemengd met andere visgeurtjes tot diep in je kleren drong, en aldus zorgde voor een soort lijfgeur die je overal meedroeg. Hoe proper je ook was op jezelf, die speciale geur -de geur van de sproutfabriek- zat letterlijk in je kleren. Onuitwisbaar merkteken dat je werkte in een sproutfabriek. Als de vrouwen van de sproutfabriek op de tram stapten - tram 4- dan moesten de medepassagiers zich nooit afvragen wie er de tram binnenstapte, men rookte het: "de sproutwijken".

Al die minder aangename dingen maakten de sproutfabriek niet bijzonder aantrekkelijk. Het waren dan ook maar diegenen die elders aan de kost niet konden komen, die dan toch nog goed genoeg waren om te werken in een sproutfabriek. Het gold in de ogen van velen als iets minderwaardigs, dat je als het enigszins kon, moest vermijden. Meer dan eens werd door bepaalde vaders of moeders de sproutfabriek voorgesteld als een schrikbeeld, tot aansporing van hun kinderen om goed te leren of om wat langer school te lopen. "En zie maar dat ge goed uw best doet op school, of ge vliegt naar de sproutfabriek". Zo ongeveer klonken de dreigende vermaningen.

DE WERKNEMERS IN DE SPROUTFABRIEK.

Het werknemersbestand bestond voor 75 % uit vrouwen. Heel wat jonge meisjes, vanaf 15 - 16 jaar, maar ook geroutineerde oudere. Bij de 25 % mannen waren er enkele volwassenen, maar ook enkele jonge jongens die pas van school kwamen, en waarvoor enkele gepaste werkjes voorhanden waren. Voor velen was de sproutfabriek hun eerste werk.

Omdat er niet genoeg kandidaat-werknemers ter plaatse waren, werd er door de drie sproutfabrieken ook buiten Bredene gerecruiteerd: in Oostende, maar vooral in de buitengemeenten zoals Oudenburg, Ettelgem, Roksem, Westkerke. Hoe die mensen iedere dag 's morgens vroeg reeds in Bredene stonden, en 's avonds nog thuis geraakten, en dit in volle winter', blijft

een prestatie op zich zelf. Vanaf 1929 echter komt er grote verbetering. In dat jaar koopt de Sardinerie Van Walleghem haar eerste camion, een gesloten camion, om allerhande te vervoeren; maar iedere avond worden in de camion, langs de zijwanden en in het midden, houten zitbanken gezet. Met die geïmproviseerde bus worden de mensen van den buiten, 's avonds naar huis gebracht en 's morgens vroeg afgehaald. Weliswaar een beetje primair en zeer hard, maar toch heel wat beter dan zelf te moeten tjolen. Ook Ostendia en Soete organiseren dergelijk vervoer.

Drie voorname bewerkingen van de fabricatie werden toen nog door vrouwen met de hand gedaan. En al was het eenvoudig handwerk, het was toch uitgegroeid tot specialistenwerk. Je moest er niet voor naar school. Maar specialistenwerk in die zin, dat het vooreerst goed en juist moest verricht worden, maar daarenboven en vooral zo snel mogelijk. Werkjes waarbij je het, door oefening en wilskracht en een stukje ingeboren vlugheid, zeer ver kon brengen. Onder hen had je uiteraard goede, zeer goede en de allerbeste. Het kwam erop aan ieder jaar tegen dat het seizoen begon, het nodige aantal van die vrouwelijke specialisten bijeen te krijgen, en zoveel mogelijk van de allerbeste.

Een doelmatig middel daartoe was de blikslagerij. Vijf van de negen sprotfabrieken hadden een eigen blikslagerij. Dat kostte een heel kapitaal, maar het had twee grote voordelen. Ten eerste: De sprotfabriek kon zelf zijn eigen blikjes maken aan de kostprijs en moest ze bijgevolg niet gaan kopen bij derden aan duurdere prijzen. Wie geen eigen blikslagerij had, liet zijn doosjes maken te Brugge bij de "Ferblanteries De Clerck", gespecialiseerd in allerhande blikken voorwerpen. Onder meer blikken conservendozen, blikken bidons en koekedozen, ook speelgoed zoals blikken emmertjes, trommeltjes, gietertjes (plastiek is nog niet uitgevonden) en niet te vergeten blikken "drinkpullen". De "pulle" met beugelslot, het drinkgerief waarin de werkende mensen van toen, hun drank mee brachten naar het werk. Van "thermos" was nog geen spraak.

Ten tweede en niet onbelangrijk. De blikslagerijen draaiden alleen maar buiten het eigenlijke sprotseizoen, dus vanaf half maart tot en met oktober, zodat de hele voorraad ledige blikjes klaar stond tegen dat het sprotseizoen begon. Aldus was de blikslagerij een middel om, na het sprotseizoen, de beste en rapste sprotverwerkers en ook al de kaderleden zoals meestersgast en opzieners, in dienst te houden, door hen daar werk te verschaffen. Het overhevelen naar de blikslagerij was geen probleem, want er was geen speciale kennis mee gemoeid, tenzij voor de maken. Zo kon ongeveer 30% van het van het winterpersoneel het hele jaar aan de slag blijven, en kon de sprotfabrikant zich verzekeren van een vaste kern, bestaande uit zijn beste en rapste werkkrachten. De anderen werden afgedankt. Een deel van hen vonden 's zomers werk bij de boer, anderen in het hotelwezen en aanverwante bedrijven zoals wasserijen, die op hun beurt hun dood seizoen hadden gedurende de wintermaanden, als er weer volop werkgelegenheid was in de sprotfabrieken.

HET WERK IN DE SPROTFABRIEK

Spijts de weinig vleiende faam en spijs bepaalde minder aangename kanten, had een sprotfabriek, zoals geen andere, één grote troef: wie wilde, kon er uitzonderlijk veel geld verdienen. Nergens gingen vrouwen met zoveel geld naar huis als de vrouwen van de sprotfabrieken. Niet omwille van eventuele overuren, maar wel dank zij het systeem van "stukloon" dat toegepast werd in drie voorname bewerkingen van de sprot die met de hand door vrouwen werden verricht en waarvoor 80 % van de tewerkgestelde vrouwen in aanmerking kwamen.

De eerste bewerking bij de fabricatie was het kappen van de sprot.



Meisjes of vrouwen staande langs beide kanten van grote tafels, waarop de sprot werd uitgegoten, trokken, visje per visje, met een gewoon aardappelmesje de koppen af, maar wel zodanig dat de ingewanden nog aan de kop bleven hangen en aldus uit de buik van het sprotje verwijderd werden. Vrouwen die dit soort werk deden, noemde men gewoon een "kopper". Zij werden niet per uur betaald, maar wel per 10 kg gekopte sprot. Hier was dus "stukloon" van toepassing. Zij werkten "in entreprise". Iedere koper had naast zich een mandje staan van ongeveer 12 kg inhoud "het sprotmandje". Als het mandje vol was

liet zij het wegen op een daartoe uitgeruste bascule. Voor iedere 10 kg gekopte sprot kreeg de koper een "stong". "Stong" is een verbastering van het franse woordje "jeton" zoals veel andere dingen, naar hier overgewaaid, uit Bretagne. Een stong zag eruit als een metalen schijfje, ongeveer 2 cm doorsnede. Een stong had een welbepaalde geldwaarde. Die geldwaarde was zodanig berekend, dat wie normaal doorwerkte, op een uur zoveel stongs kon vergaren, waarvan de waarde overeenkwam met een normale daguur. Hoe rapper je echter kopte, hoe meer stongs per uur je kon vergaren, en derhalve hoe meer je boven de normale daguur verdiende. Door oefening en wilskracht en ook wel door een stuk ingeboren vlugheid, bereikten sommigen een vaardigheid en een snelheid en een uithoudingsvermogen die alle verbeelding tartte. Echte specialisten, die er bijna in slaagden hun daguur gewoon te verdubbelen.

Het was echter dubbel en dik verdiend. Koppen, en een hele dag blijven koppen, zonder op- of ommezien, en dat dagen naeen, was geen sinecure. Zo intens was de inzet, dat hoofd en lichaam meewiegeden op de cadans van het koppen.

Naast het vooruitzicht van een "schone frank" was ook de wedijver onder elkaar nog een bijkomende stimulans.

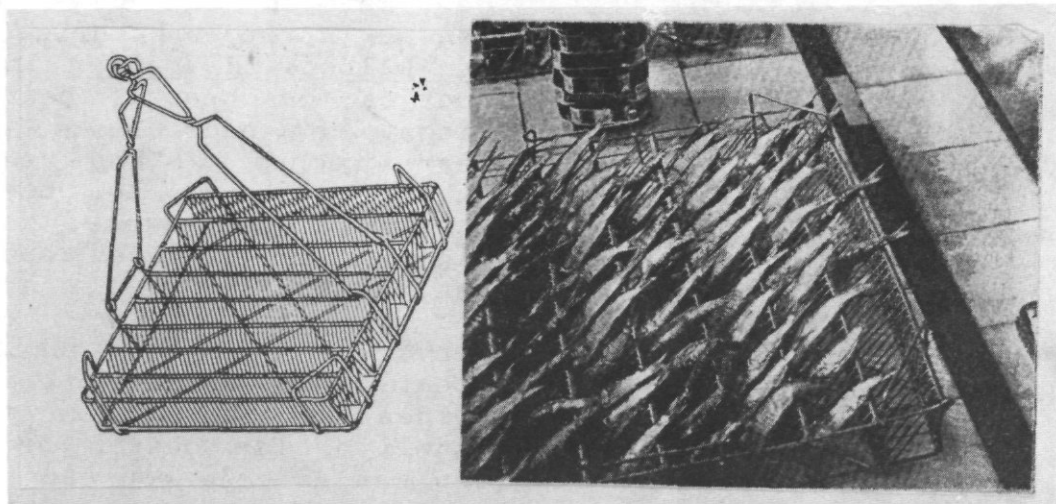
's Avonds werden de stongs afgegeven aan de meestergast, geteld, en het aantal ingeschreven in een boek, om dan einde der week het loon te kunnen berekenen. Onnodig te zeggen dat wie de gewichten controleerde en de stongs uitdeelde iemand van vertrouwen moest zijn. Een onkreukbare, die zich niet liet verleiden een of ander meisje of vrouw te begunstigen. Stongs hadden immers geldwaarde.

Wie enigszins bedreven was kon 250 kg per dag koppen. Aan gemiddeld 65 sprotten per kg. betekent dit 16.250 sprotjes die per dag door de handen van één enkele koper gingen. Per seizoen van 65 werkdagen betekent dit 1.056.250 sprotjes een kopje kleiner gemaakt door de handen van één vrouw. Fabelachtige cijfers voor fabelachtige prestaties.

De koppen van de sprot werden aanvankelijk afgehaald door landbouwers, om als "vette" te worden gebruikt op het land. In 1928 werd in België het eerste visafvalverwerkingsbedrijf gesticht, en wel te Bredene-Sas langs de Elisabethlaan, naast de Sardinerie Van Walleghem, onder de naam "Société Anonyme Pescator", door iedere Sassenaar van toen meer dan bekend, en soms wel eens verwenst, om zijn bijwijlen doordringende parfum. Van dan af gingen de sprotkoppen en alle visafval naar Pescator om er te worden verwerkt tot voedermeel en visolie.

Na het koppen volgde het wassen en pekelen van de gekopte sprot, en daarna het rakken. Om de eigenlijke bereiding: het bakken in olie, te kunnen ondergaan werd de sprot in "rakken" gelegd. Een "rak" is een plat mandje gemaakt uit vertinde ijzerdraad, met twee opklapbare handvatten. Om de rakken te stapelen worden ze neergelegd, bij het bakken van de sprot worden ze opgeklapt, om de rak die in de kokende olie zit te kunnen

vasthouden.

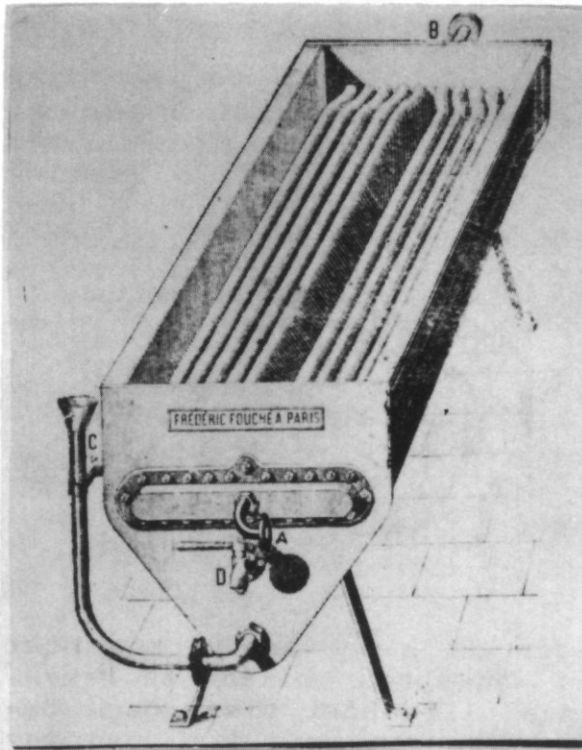


De visjes worden erin gelegd, de kant van de kop naar beneden, het ene naast het andere, en zonder elkaar te raken. Dit om toe te laten dat de kokende olie ieder visje gans omspoelde. Ook dit was handwerk voor vrouwen; wie dit deed was een "rakker". Rakken was eenvoudig werk, maar het moest goed en juist gebeuren en daarenboven zo snel mogelijk. Ook dit was "in entreprise". Per 10 kg gerakte sprout kreeg de "rakker" een stong, maar van een ander model als dit van de "kopper", want het had een andere geldwaarde. Dit was het tweede soort handwerk waarin een vrouw zich kon specialiseren. ook hier keek je verstomd naar de vaardigheid en de snelheid waarmede sommigen te werk gingen. Ook hier viel er veel geld te verdienen, eveneens dubbel en dik verdiend.

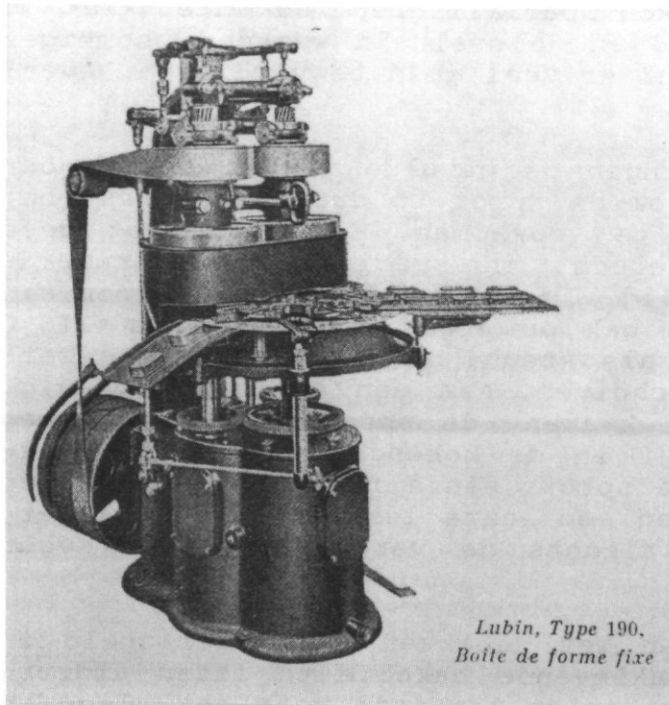
Vooraleer te bakken gingen de gevulde rakken eerst door een tunnel met warme lucht om de sprout te drogen teneinde het spatten tijdens het bakken te voorkomen. Eens de sprout goed droog, kwamen de rakken terecht in speciaal geconstrueerde "bakketels" van Franse makelij. In het midden liepen stoomleidingen, die de olie van de bak op een temperatuur van 110°C brachten, en tevens dienden als steun, om de rakken op te zetten, en langzaam door te schuiven, aan een snelheid zodanig, dat als ze uit de bakketel kwamen, de sproutjes juist genoeg gebakken waren. Het verblijf in de kokende olie duurde, al naargelang de grootte van de sprout, één à twee minuten. De pas aldus gebakken sproutjes waren een echte lekkernij, door iedereen gegeerd, maar waarvan slechts de verantwoordelijke voor het bakken mocht proeven.

Daarna werden de rakken met gebakken sprout gestapeld in een koele zaal om er de aanklevende bakolie te laten afdrui-
pen, en om er grondig af te koelen teneinde voor het vlees en het velletje van de sprout, de nodige stijfheid te verkrijgen, om te kunnen verhandeld worden bij het inleggen. Dit afkoelen

duurde minstens 24 uur.



DE BAKKETEL



Lubin, Type 190.
Bolte de forme fixe

opgelegd en afgevoerd naar de dozensluitmachine (sertisseuse)

Pas 's anderdaags ging men over tot de volgende en derde handbewerking: het inleggen. Meisjes of vrouwen legden de sprotjes keurig, op een welbepaalde manier in de doosjes, geschrant, beurtelings, kop naar links, kop naar rechts, -"kop tegen staart" zei men- een beetje schuinweg over elkaar, zodanig dat men bij het openen van de doosjes, geen staartjes zag. Dit was weer eens eenvoudig handwerk; ook dit moest goed en juist gedaan worden en ook weer zo snel mogelijk. Wie daarin bedreven was, noemde men een "inlegger", het derde specialistenwerk naast koppen en rakken, waarmede een vrouw veel geld kon verdienen, want ook dit was "entrepri-sewerk". Per kist van honderd doosjes kreeg je een stong; een eigen model met een eigen geldwaarde. Een goede inlegger kon ongeveer

500 doosjes per uur vullen; dit is 4.000 doosjes per dag van 8 uur. Aan gemiddeld 6 sprotjes per doosje betekent dit 24.000 sprotjes per dag. Per seizoen van 65 werkdagen betekent dit 1.560.000 sprotjes, die visje per visje, door de handen van één vrouw keurig werden neergelegd in de blikjes. Ook hierin waren er echte specialisten die in gezwind tempo met ongeëvenaarde trefzekerheid sprotje na sprotje op de juiste manier in het doosje wisten te plaatsen.

Na het inleggen werden de doosjes sprot opgevuld met olie (arachide- of olijfolie) een deksel

waarbij de sluiting perfect luchtdicht moest zijn. Machines met een zeer precieze en accurate werking, die regelmatig door een ervaren mechaniker moesten gecontroleerd en gejusteerd worden. De courante "sertisseuses", toen allemaal van Franse makelij, sloten 2.500 doosjes per uur hetzij 20.000 doosjes per dag van 8 uur.

Tenslotte werden de doosjes gesteriliseerd in een steriliseerketel. Zo'n ketel is gemaakt uit zwaar metaal, waarop het deksel stevig kan aangeschroefd worden. Als de ketel gevuld is met doosjes, wordt er stoom onder druk ingelaten, waarbij men de doosjes gaat verwarmen tot 110° gedurende 45 minuten, zodat alle microben in de doosjes gedood worden, en ze aldus onbederfbaar worden.

Weer eens vanwege de Franse herkomst van een sardinerie, sprak men niet van "steriliseerketel" maar van "autoklaaf" afkomstig van het Franse "autoclave" en men sprak ook niet van steriliseren, maar wel van "autoclaveren" en de man die deze toestellen bediende was een "autoclavist", trouwens een zeer verantwoordelijke post.

Als de warme doosjes de autoclaaf verlieten waren ze vettig en nat, vanwege de overgelopen olie bij het sluiten van de blikjes en vanwege het water van de stoom. De moderne detergents bestonden nog niet, en om de doosjes proper te krijgen, werden ze goed gemengd met droog zagemeel. Dit zagemeel sloppte water en olie op, en dan werd het natte zagemeel van de doosjes geveegd met een borstel: het "poetsen" van de doosjes. Dat poetsen was een werkje dat opgeknapt werd door de jongste werknemers: "de poetsers", meestal jongens van 15-16 jaar die pas van school kwamen. Men wreef echter niet met de borstel over de doosjes, maar de borstels werden, op 80 cm afstand van elkaar op een grote tafel genageld, en men wreef de doosjes over de borstels. Maar er was meer.

De fabrikatietechnieken van conservenblikjes waren in die tijd nog niet zo perfect als vandaag, zodat er wel eens doosjes tussen zaten, die niet luchtdicht waren, wat je met het blote oog niet kunt zien. Wanneer nu de volle doosjes in de autoclaaf werden verwarmd tot 110° zette de inhoud van het doosje zich uit, en er ontstond een druk in het doosje. Als het doosje luchtdicht was, kon de druk niet weg, het blik zette uit, het doosje stond bol. Als het doosje echter niet luchtdicht was, als het doosje "lek" was, kon de druk ontsnappen langs dit lek, hoe klein het ook was, en zodoende werd het doosje niet bol maar bleef plat.

Het poetsen gebeurde onmiddellijk na het autoclaveren als de doosjes nog warm waren. Gedurende het poetsen moesten de poetsers de platte "lekke" doosjes scheiden van de goede "bolle" doosjes. Ze deden dat op zicht, maar ook en vooral op het gehoor. Ze werkten met twee handen tegelijk, wreven dus twee doosjes tegelijk over de borstels, één in de linkerhand en één in de rechterhand, en vooraleer de propere doosjes neer te leggen in de kist, klopten ze de twee doosjes even tegen el-

kaar. Een goed doosje klonk vol, een lek doosje klonk hol, en werd aldus van tussen de goede gehaald.

Het percentage lekke dozen lag ergens tussen 0,2 en 0,4 %. Alnaargelang de produktiecapaciteit van de fabriek, gaf dit toch dagelijks 40 à 150 lekke dozen. Aangezien lekke dozen niet bewaren, werden ze dagelijks aan een spotprijs verkocht aan het personeel, die daar gretig gebruik van maakte.

Bij het poetsen werden de propere doosjes in kisten gelegd; 100 doosjes per kist; want ook de verpakking in kartons was toen nog onbestaande. Pas in de jaren 30 doet het karton zijn intrede in de sprotfabrieken. Uiteindelijk worden de kisten gestapeld in het magazijn. Op het einde van het sprots-eizoen moest de voorraad zo groot zijn, dat er voldoende stock was, om toe te komen tot het volgende sprotseizoen. En dit waas in de goede jaren niet weinig. In de jaren vóór 1940 hadden de Belgische sprotfabrieken gezamenlijk, op het einde van het sprotseizoen, een voorraad in magazijn van een goeie 22 miljoen doosjes sprot, waarvoor 3.200.000 kg verse sprot werd verwerkt door 1.100 à 1.300 werknemers. Toch geen kleinigheid.

ZINGENDE SPROTVROUWEN.

Hoe druk en intens de sprotvrouwen ook in de weer waren, al hadden ze geen tijd te verliezen, en al zat de fabrieksgeur in hun kleren, en al was alles vettig en nat, toch was de sfeer opgewekter dan je bij het lezen van dit relaas zou vermoeden.

Hoe vreemd het U moge toeschijnen, maar in de sprotfabriek van toen werd gezongen. Zekerlijk in de Sardinerie Van Walleghem, en naar ik vermoed, waarom ook niet bij de anderen. Af en toe, zonder enige speciale aanleiding, meegesleept door de ene of de andere die begon, ging deze of gene groep, kopers of rakkers, aan het zingen, en weergalmden hun liederen door de fabriek. Hoe en waarom ze plots in gang schoten, is niet te verklaren. Maar ze zongen de liedjes en smartlappen van hun tijd, allen samen als één koor, niet wild of losgelaten, maar vol overgave in mooie samenzang, en niettemin ijverig en attent voortwerkend. Derhalve liet men hen begaan.

Dit is geen fabeltje van ergens gelezen of van horen zeggen, maar ik heb het zelf, als jonge knaap die wel eens de fabriek inliep, meermalen gehoord, en onbegrijpend en tevens bewonderend beluisterd.

Toch wel een merkwaardig verschijnsel. Wellicht een uitdrukking van een soort samenhorighedsgevoel en lotsverbondenheid, of een middeltje om er de moed in te houden; in ieder geval een teken van levenshoop en levensvreugde in hun harde bestaan. Merkwaardig verschijnsel en eigenlijk prachtig: geen

soldatenkoor, geen zigeunerkoor, geen matrozenkoor, geen pelgrimkoor maar een koor van zingende sprotvrouwen, niet vanop een podium van een feestzaal voor een select publiek, maar vanop de plaats waar zij stonden in de werkplaats van de sprotfabriek, voor zichzelf en voor mekaar.

Zingende sprotwifven: klein volk, gewoon volk, maar schoon volk.

NAWOORD.

Dit was dan een rondgang in de wereld van de "sprotfabrieken" of "sardineries" waarin Bredene een zo voorname rol heeft gespeeld.

Met dan aan Raoul Eeckhout die mij meer dan eens aanspoorde daarover iets op papier te zetten, alsmede aan Willy Cattrysse die mij het beslissende duwtje gaf. Mede dank aan de Heemkring Ter Cuere, langs wier heemkundige werking andermaal een stuk Bredens verleden uit de totale vergetelheid werd gered.

Na de bevrijding in 1944 begon voor de sprotfabrieken een nieuwe tijd, met tal van veranderingen en evoluties op alle gebied, waardoor de fabrikaties nieuwe wegen zijn opgegaan; ook met allerhande problemen die ertoe geleid hebben dat er, met uitzondering van "Captain Byrd", van de negen sprotfabrieken als dusdanig niets meer overblijft.

Deze bijdrage is dan ook niets anders dan een herinnering. Een herinnering, en ook een hulde, enerzijds aan de fabrikanten van weleer, die met veel ondernemerschap en handelsgeest, wisten in te pikken op een toenmalige werkelijke nood in de kustvisserij en haar vissers, een herinnering en een hulde anderzijds aan de vele mannen en jongens, vrouwen en meisjes die er, in niet al te prettige omstandigheden, hun beste krachten hebben gegeven, en vooral een hulde aan de "koppers", "rakkers" en "inleggers", die gewone mensen, door weinigen geacht, goed genoeg voor een sprotfabriek, maar die eenvoudige handwerkjes als koppen, rakken en inleggen hebben uitgevoerd, een seizoen lang, met een wilskracht, uithoudingsvermogen, vaardigheid en snelheid, die nog altijd de bewondering opwekken van hen die dit van dicht hebben meegemaakt.

Echte kampioenen, meesters in hun specialiteit, die niet alleen "bergen werk" maar ook letterlijk "bergen sprot" hebben verzet.

Tenslotte is het met de sprotfabriek als met de school. Heel wat mensen weten achteraf niets dan kwaad te vertellen over de school waar zij eens leerling waren; anderen bekennen dat niet alles leuk was, maar weten toch ook wel een paar goede kanten aan te stippen.

Velen spraken alleen maar kwaad over de srotfabriek; anderen wisten te vertellen over het harde leven in de srotfabriek, waar het koud en nat en vettig was, waar je een hele dag lang geen moment wilde verliezen, en waar ge U tot het uiterste inzette om toch maar zo veel mogelijk "stongs" bijeen te krijgen, "het was hard, maar wij leefden daarin, de een was een steun voor de ander, we maakten ook wel eens leute, en vooral... we verdienden een "schone frank" die je nergens elders kon verdienen".

Die "schone frank" hebben ze dubbel en dik verdiend; en hij blijft hen van harte gegund.

Honoré Van Walleggem.

Dank je wel Honoré.

Dank dat je dit alles zo fijn gekneden,
Zo treffend op papier hebt gezet
En aldus een brok fameus Bredens verleden
Uit de vergetelheid hebt gered
Biezonder het werk zelf in de fabriek
Dat poetsen, inleggen, koppen en rakken
Is als in een film zo authentiek
Je ruikt zowaar de olie bij het bakken.
Je ziet die vaardige koppers meewiegen
met hun kundige snijwerk-kadans
Je ziet de sprotkopjes er zo afvliegen
Bij die gejaagde stukloon-dans.
Je leest hoe snelle vingers in een vlaag
De onthoofde sprout in het rak staken
De kant van de kopjes omlaag
Zonder dat ze elkaar mochten raken.
Na kort verblijf in een kokend oliebad
24 uur voor afkoeling en afdrup opgebaard
Dan kreeg de sprout de inleggers op z'n pad
En werd ingeblikt kop tegen staart.
Netjes geschrant per half dozijn
Want staartjes zien was buiten kijf
En tot slot kregen de visjes fijn
Arachide of olijfolie op het lijf.
En eens de doosjes luchtdicht gesmakt

Kwamen dan de poetsers aan de beurt
Vooraleer in kisten te worden verpakt
Werd doos na doos nog eens gekeurd.
En toen trok het Sassche sprotje
Dat overal gretig afzet vond
In z'n driekoppig blikken potje
Zowaar de hele wereld rond.

Dat is maar een fragment
Uit gans die sprothistorie
Een sprekend element
Van vroegere Sassche glorie
Ik herinner me als schooljongen op tram vier
Inderdaad nog de reuk van de sprotwijven
Die geur kwam van bij ons, die kwam van hier
Dus niets om mee de spot te drijven.
Van visgeur waren we op 't Sas niet vies
We waren trouwens de Pescator gewend
't Is daarom dat ik voor de politieker kies
Die 't Sas een sprotwif geeft als monument.

Raoul Eeckhout.

07.01.1991