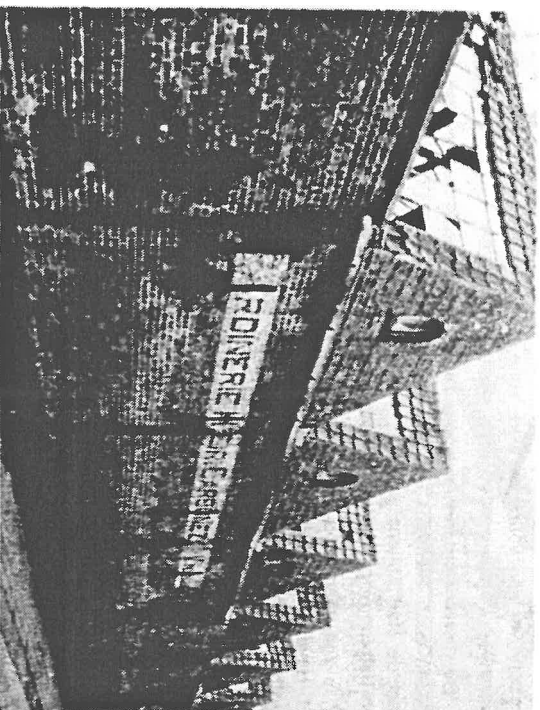


Leven en werken in een « Sardinerie » te Nieuwpoort

Iedereen te Nieuwpoort kent de verlaten „Sardinerie Carbonez“ langs de Vuurnevaart te Nieuwpoort. (zie foto)



Deze „Sardinerie de Nieuport, Henri Carbonez et Cie“, op de hoek van de Pieter Deswartelaan en Nijverheidsstraat werd opgericht in 1901 door Henri Carbonez. Vernield door brand in juli 1914 (dus precies vóór het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog) werden de gebouwen verder geteisterd door het oorlogsgeweld. Na de wereldbrand werd het complex terug opgericht.

Het bedrijf van „Peije Carbonez“, zoals Henri Carbonez algemeen door het „werkvolk“ werd gebeten was voor zijn tijd uiterst modern. Voor het eerst in de Westhoek werd, uitgaande van de talrijke familie-bedrijfjes welke nog veelal op ambachtelijke wijze werkten, op industriële basis sprut en haring gerookt. Later volgde ook een afdeling „konserven“. Henri Carbonez had daartoe enkele Brittoenen laten over komen om de bedrijfstechnieken aan te leren.

Generaties lang hebben, al met al een goede zestig jaar 'n totaal, Nieuwpoortenaars in de „Sprotabriek van Carbonez“ gewerkt. Het

sukses van dit bedrijf zette later ook anderen aan om te starten met een sprobedrijf. Denken wij maar aan Engel Hysseune („Saucserie de l'Yser“ = bokingrockerij. Nog steeds te zien in de Oostendestraat) en verder aan Adriaan Nassel, Henri Duffee en Charles Lambier.

Elk jaar, vanaf november tot in februari, geurde Nieuwpoort letterlijk en figuurlijk naar de sprut.

Opvallend is evenwel dat weinig of niets geweten is over het bijzonder hard leven van de veelal jonge arbeiderssters in dergelijke „sprotabriek“ en/of „inleggerij“.

Dat in deze middens het „socialisme“ te Nieuwpoort werd geboren kan men zo aanvoelen.

Terzake gingen wij even te rade bij de 68-jarige Arthurina Beschuyt (beter gekend als „Trenleje“) - weduwe Pierre Provost uit Nieuwpoort en bij haar zuster Agnes (techgenote Wimonoc) uit De Panne. Samen met hun zuster „Reinleje“ werkten zij in de periode 1925 tot het begin der dertiger jaren in de Sardinerie Carbonez.

Toenmaats waren nog steeds een tweewiel Brittoenen in de Sprotabriek werkzaam. Zij stonden in voor het onderhoud van het machinepark, en voor het „soederen“ van de sprotdoosjes. Carbonez was levens „reder“, gezien drie schepen voor hem vaardden.

Het sprotsuizen in de fabriek liep zoals gezegd vanaf de november maand tot een eind in februari. Voor november werden reeds sprotsvisjes aangevoerd in de Nieuwpoortse haven, maar die waren nog wat te „mager“.

In de periode waarover beide zusters spraken, werkten zoal een honderdtal personen bij „Peije Carbonez“, vooral jonge meisjes vanaf 13-14 jaar en jonge vrouwen. Zoals nu jonge meisjes een plaatsje proberen te krijgen in één of ander discountwinkel als verkoopster, probeerde men in die jaren werk te vinden in één of ander sprotabriek.

Wanneer geen „Nieuwpoortse sprut“ beschikbaar was, gevolge stormweder bijvoorbeeld, liet men Zweedse sprut aanvoeren. Dergelijke ladingen uit Zweden kwamen in gevormen toestand, in tonnen, aan. Zweedse sprotsviszen waren heel wat groter van formaat. Het waren „lijk haringdoosjes“, aldus Agnes Beschuyt. In één doos gingen vier Zweedse sprut, tegenover zes Nieuwpoortse.

De Zweedse sprut waren evenwel van mindere kwaliteit. Ze „vielen in snut“ als men ze te hard aanpakte.

De „Sardinerie Carbonez“ leverde vier soorten van sprotdozen:

- „Trois Pacificateurs“ - kleine doos, 70 gram, één laag sprut
- „Gabriele Petit“ - 80 gram, de typische sprut

Deze naam werd ontleend aan de 23-jarige jonge vrouw, welke in 1914-1918 door de Duitsers werd terechtgesteld.

- „Arnide“ - grote doos, 200 gram, twee lagen sprut

- „Nieuportoise", grote doos.

In de kleine dozen gingen normaal 6 à 8 sproljes, wijl in de grote dozen twaalf stuks gingen.

Voor de gewone soorten gebruikte men archide-olie, wijl voor de „Gabrielle Petit" olijfolie werd gebruikt.

Deze olie werd steeds in grote vaten aangevoerd, bij het begin van elk sprolseizoen.

Onnodig te zeggen dat de aanvoer van Zweedse sprout de firma Carbonez uiterwaard duurder uitviel, gezien de zwaardere vervoerkosten.

EERSTE BEWERKING: HET PEKELLEN

Twintig benen sprout en meer (1 ben = 50 kg) gingen in grote cementen bakken in een „pekelsoep", welke vooral gereed was gemaakt. Dit gebeurde „met kop en al, van vooraf gulten was er geen-sprake". In totaal stonden zes bakken te wachten op sprout. Een dag lang bleven de zilversjes in de pekels. 's Anderendaags werden de sproten met een schepnet opgehaald, waarna het „uitlekken" volgde.

Dit gebeurde op lange schragen, waarin het en der gaten waren geboord om het pekewater te laten „weglopen".

Alle arbeiders(sters) hadden dan ook „franse kloefjes" aan de voeten, de typische kleine, zwarte, platte klompjes, want dra was de grond één vuile natigheid van pekewater en olie.

„HET KOPPEN"

Vervolgens werd de sprout „gekopt" en gegut. Dit gebeurde met kleine mesjes, waarvan het lemmet uittiep in een gebogen driehoekje.

Het kwam er op aan zo weinig mogelijk „vles" te laten verloren gaan. Een ploegbaas kwam dan ook regelmatig controle uitvoeren. De gekopte sproljes werden in mandjes gegooit: een vol mandje woog zowat 12 kg.

De volle mandjes diende men te laten wegen aan „de bascule" of „balans", bediend door Maurice Billiau, meester-gast.

Per vol mandje kreeg men een „stong", welke de tegenwaarde van 35 centimes vertegenwoordigde.

Deze „stong" werd met een speid op de kraag van hennid of kleed gehecht. Zo kon men 's middags, tijdens de eelpauze, reeds narekenen hoeveel men die morgen had verdiend.

Sommige van de „rappe" meisjes — „en wij waren daar zeker bij", aldus onze woordvoersters — gingen 's middags een kwartierje eerder door, om de „zwaardste" mandjes uit te kiezen, nl. die mandjes welke het meest pekewater hadden opgezogen. Zo kwam men vlugger aan 12 kg. gewicht...

De koppen van al die sproten werden opgekocht door de firma Piscator uit Oostende, welke omzeggens iedere dag de voorraad kwam ophalen. Deze koppen werden verwerkt tot „kiekenfret".

OP DE GRILLE LEGGEN

Na het koppen werden de sprots op de „grille" uitgespreid, zijnde ijzeren rellies. Dit gebeurde bijzonder vlug Anna en Madeleine Bonje welke door jarenlange ervaring dit karwelijke razendsnel te werk gingen, verdiende hierna dan ook een „terme klute"...

De „grillen" werden vervolgens in „rekken" gehangen. Deze rekken waren houten installaties, op wielen. Per „grille" werd zowat 1 mandje = 12 kg. sprout uitgespreid. De rekken werden daarop door, mannelijke arbeiders, naar de „ventilateur" (schouw) geduwd.

Hierin werden de sproten drie kwartier tot één uur „gedroogd".

KOKEN

„Mieje" (Maria) Weiss en Lizé Roosse waren van hun kant de beste sprotkooksters.

In één grote „fonten" (gielijzeren) ketel werd de gedroogde sprout in olie gekookt. De „grille" werd, dank zij een haaksysteem, „in de ketel" opgehangen.

Een kwartierje koken volstond, meteen volgde het afkoelen.

Alle arbeiders-sters poogden bij dit kookproces een sprotle te bemachtigen. Zij waren dan niet alleen buitengewoon lekker maar in de eerste plaats een middel om zich te verwarmen.

Het was immers buitengewoon koud in de Sardinierie. Tijdens vorstperiode gingen de ijspegels dan ook aan de glasroepjes, welke gedeeltelijk het dak vormden. Het winterweder, de koude sprout (vooral dan de ingevroren Zweedsesprol), het koud pekewater deden uw lijf verstijven tot op de bot...

Geen wonder dat men telkens een middel vond om nu en dan eens langs de kookvuren te wandelen om toch maar wat warmte op te vangen. Velen staken zelfs hun gans verkleumde vingers in het haer, om ietwat lichaamswarmte op te vangen.

Wie evenwel, wanneer de „bazen" zagen dat een sprotle werd gegapt, of wanneer sproljes op de vuile grond vielen: „I was dan bal".

VIJFDE BEWERKING: IN DEZEN LEGGEN

Op een „plateau" werd, per daartoe aangesteld personeelslid, 25 dozen aangevoerd. De sproljes werden gerangschikt „koppen tegen staart".

Dank zij de ervaring ging men hierbij razendsnel te werk. De koude aan de verkleumde vingers speelden heel wat arbeiders-sters evenwel parten. Vooral bij het begin van een nieuw sprolseizoen liepen vele van „de dozenleggers" snijwonden op aan de vingertoppen.

Wegens het naderen aan de scherpe randen.

OLIE, PRESSEN, BAIN MARIE

In het „dozenkol" (werkplaats), zo werd deze hoek van de fa-

briek geheten werd vervolgens in elk doosje de olie gegoten. Een jonge kracht voerde daarop de doosjes naar de machine-afdeling, alwaar met een „presser“, op de doosjes een deksel werd gelijgd.

De afgewerkte sprodozen werden hierop in een ijzeren wagonnetje geplaatst, welke in een muur gemetselde oven werden gereden, waarop de hele boel nog eens een uur werd „gekookt“.

Na het afkoelen volgde de controle op „lekken“, en om te zien of geen dozen waren kromgetrokken door de warmte.

De goed bevonden dozen werden met „zagemul“ gereinigd en in kistjes gedaan (honderd dozen per kist). De firma-naam was vooraf reeds in het blik van de dozen ingesprest, zodat geen etiketten moesten worden opgeplakt.

De kistjes werden dichtgenageld en met blikken banden omwonden. In die tijd werden hele vrachten sprut (in Nieuwpoort spreekt men veelal van „scharlijns“) door Carbonez uitgevoerd, ook naar Portugal, alwaar men veel later met eigen sardinerie - bedrijven zou starten.

De normale daguren liepen, aldus Arthurina en Agnes Beschuyt, van 7 u. tot 12 u. en van 13 tot 19 u., en dit zes dagen per week. Op vrijdag werd evenwel een uur te vroeger uitgeschieden. Er werd zelfs gewerkt op tweede Kerstdag en op tweede Nieuwjaarsdag. Per week werd dus 65 u. gearbeid, ook door de meisjes van 13-14 jaar.

Dat zoveel uren werd gepresteerd was toe te schrijven aan het feit dat in „enterprise“ werd gewerkt. „Er viel een frank te verdienen“. Een doorsnee kracht verdiende dan ook zowat 80 tot 90 fr. per week, een hele som in die tijd. Vooral de zaterdag werd men aangezet om door te werken tot de gehele voorraad aangevoerd sprut was „verwerkt“. Vooral bij de meisjes die op „vrijersvoeten stonden“ gebeurde dit met grote tegenzin.

Dan diende men aan te schuiven voor „het bureau“ — soms duurde dit een uur lang, wat nieuw gemopper uitlokte — om de „enveloppe“ af te halen. De comptabiliteit werd gedaan door José Carbonez (1911-1979). Per arbeider(sten) diende immers het globaal aantal „stongs“, per dag en per week, te worden opgeteld.

Het was „erg vuil“ werken in de Sprotabriek. Iedereen had een „dweil“ rond de lenden en/of een „zeilen“ schort, om de pekel, olie op te vangen.

Op straat „wanneer men ons niet zag, men rook ons in elk geval“, aldus Agnes Beschuyt.

's Avonds bij de late thuiskomst was dan ook een grondige wasbeurt nodig, ook van het haar.

Bij het vertrek van de Sardinerie had men amper zijn armen en handen met wat „zaagmul“ gereinigd. In die tijd was er zekerlijk nog geen sprake van een badkamer in de huiskes van de arbeiders.

Men moest zich behelpen met een teil warm water. De klamme kledij werd boven de „buzstove“ gehangen, om ietwat te drogen, tegen de volgende morgen! Wat een reuk!!!

Na elk sproeisizoen had men weliswaar een „schone klute verdiend, maar ook zijn lijf algeijlooid“.

Onnodig te zeggen dat weinig of geen van de vroegere arbeiders van de Sardinerie nog sprut kunnen zien. „Wij zijn ervan verboet voor de rest van ons leven“, aldus „Trientje“ Beschuyt.

Concierge in de Sardinerie Carbonez was toen „Mietje Weiss“. In de Sardinerie had men vrij veel last met muizen, welke zich ophiielden in het zagemul. 's Nachts gingen de muizen op zoek naar een „mullie“. Maar dan eens werd in de pekelbakken een verdronken muis gevonden.

De prijs van één doos sprut, in de winkels, beliep toen 1,35 fr.

ZOMERBEDRIJVICHIED : DE BLIKSLAGERIJ

Tijdens de periode maart tot eind september (dus een maand „tussenperiode“ vooraleer nieuw sproeisizoen) bleven een dertigal personen in het bedrijf werkzaam om de „dozen“ te vervaardigen. Dit gebeurde dan aan een vast loon, volgens het wettelijk 48 uur-week-prestatie.

Het blik kwam in grote platen aan, waarop de „vorm“ reeds was uitgetekend.

Op de tagels met „moluren“ (vormen) werden de deksels en zijbanden uitgesneden. De snijmachines werden toen nog bediend met voepedalen.

Met houten stokjes werden de deksels uit de presmachines weggeduwd. Sommigen deden dit met de blote hand, wat wel eens leidde tot het verpletteren van een vingertop, wanneer men al te onbedacht de voelpedaal bediende. Iedereen had tevens „slunzen“ aan de vingertoppen, om snijwonden te vermijden.

Het was ondermeester Henri Popeye welke instond voor het toelassen van de uiteinden van de zijbanden, waarop een klepje was uitge-spaard, waarop de „sleutel“ paste om de sardinedoos, na aankoop, te openen.

Tussen de zijband en wat later het „gat“ van de doos zou worden werd een caoutchouc bandje gespaast. Het hechten van deze opstaande zijband en „het gat“ van de doos, waartussen dus het caoutchouc bandje slak, gebeurde bij middel van gasbekenvuurlijes.

Eind september lag een hele zolder vol met lege dozen, en de alzonderlijke boven-deksels.

Bij de bewerking werd ook de naam van de firma, en de naam van de variëteit, in de deksels „geprent“.

In de zestiener jaren ging de Sardinerie Carbonez, langzaam ter ziele...