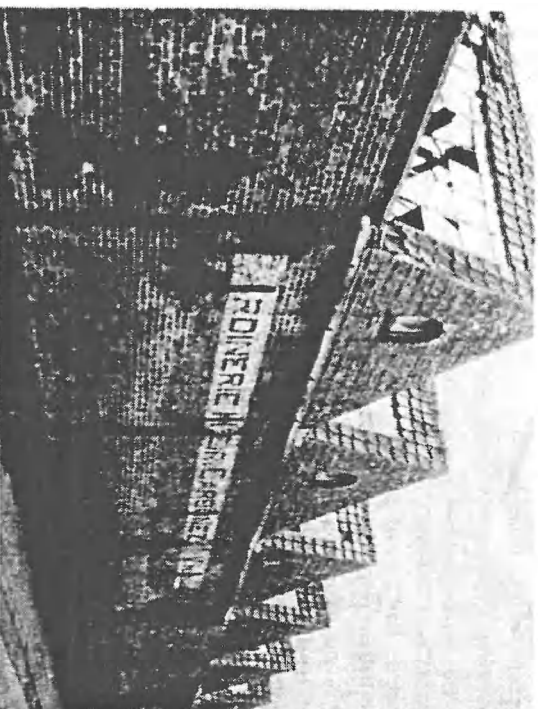


Leven en werken in een « Sardinerie » te Nieuwpoort

Iedereen te Nieuwpoort kent de verhalen „Sardinerie Carbonez“ langs de Veurnevaart 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 „Pelje Carbonez“, zoals Henri Carbonez algemeen door het „werkvolk“ werd geheten was voor zijn tijd uiterst modern. Voor het eerst in de Westhoek werd, uitgaande van de talrijke familie-bedrijven welke nog vooral op ambachtelijke wijze werkten, op industriële basis sprut en haring gerookt. Later volgde ook een afdeling „konserve“. Henri Carbonez had daartoe enkele Bretonnen laten overkomen om de bedrijfstechnieken aan te leren.

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

sukses van dit bedrijf zette later ook anderen aan om te starten met een sprolbedrijf. Denkmen wij maar aan Engel Huyssene (i. Saucasserie de l'Yser = bokkingroking). Nog steeds te zien in de Oostendestraat en verder aan Adriaan Nassel, Henri Dufice en Charles Lambier.

Elk jaar, vanaf november tot in februari, gaande Nieuwpoort ietertijk en figuurlijk naar de sprol.

Opvallend is evenwel dat weinig al niets geweten is over het bijzonder hard leven van de veelal jonge arbeiderssters in dergelijke „sprolatriek“ 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 66-jarige Arthurina Bieschuyt (beter gekend als „Tienlie“) - weduwe Pierre Provost uit Nieuwpoort en bij haar zuster Agnes (techtigene uit Winschot) uit De Eijnde. Samen met hun zuster „Reinlie“ werkten zij in de periode 1925 tot het begin der dertiger jaren in de Sardinerie Carbonez.

Toenmaats waren nog steeds een tweemaal Bretonnen in de Sprolatriek werkzaam. Zij stonden in voor het onderhoud van het machiepark, en voor het „soderen“ van de sproldoosjes. Carbonez was levens „redet“, gezien drie schepen voor hem vaarden.

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

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

Wanneer geen „Nieuwpoortse sprol“ beschikbaar was, gevolgd stormwinder bijvoorbeeld liet men Zweedse sprol aanvoeren. Dergelijke ladingen uit Zweden kwamen in gevoren tangland in tonnen aan. Zweedse sprolviscous waren heel wat groter van formaat. Het waren „lijk haringloosgenen“ aldus Agnes Bieschuyt. In een doos gingen vier Zweedse sprol, tegenover zes Nieuwpoortse.

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

De „Sardinerie Carbonez“ leverde vier soorten van sproldozen: „Trois Pucierabars“, kleine doos, 70 gram, een laag sprol.

„Gabriele Petit“, 80 gram, de tipte soort.

Deze naam werd ontleend aan de 23-jarige jonge vrouw welke in 1914-1916 door de Duitsers werd terechtgesteld.

„Arnide“, grote doos, 200 gram, twee lagen sprol.

- „Nieuportaise", 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 Peil" olijfolie werd gebruikt.

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

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

EERSTE BEWERKING: HET PEKELN

Twintig bennen sprout en meer (1 ben = 50 kg) gingen in grote cementen bakken in een „pekelsop", welke voortaf gereed was gemaakt. Dit gebeurde „met kop en al, van voortaf gullen was er geen sprake". In totaal stonden zes bakken te wachten op sprout. Een dag lang bleven de zilversjes in de pekels. Anderendags werden de sproeten met een schepnet opgehaald, waarna het „uitlekken" volgde.

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

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

„HET KOPPEN"

Vervolgens werd de sprout „gekopel" en gegut. Dit gebeurde met kleine mesjes, waarvoor het lemmet uitliep in een gebogen driehoekje.

Het kwam er op aan zo weinig mogelijk „vies" 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 „bilans", bediend door Maurice Billiau, meesterpaal.

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

Deze „slong" werd met een speid op de kraag van henn of kleed gehecht. Zo kon men 's middags de gepauze, reeds naraken hoeveel men die morgen had verdiend.

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

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

OP DE GRILLE LEGGEN

Na het koppen werden de sproeten op de „grille" uitgespreid, zijnde lizzen netjes. Dit gebeurde bijzonder vlig Anna en Madeleine Bonje welke door jarenlange ervaring dit karweijsje razendsnel te werk gingen, verdienden hiermee dan ook een „terme klue".

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 „verstatuur" (schouw) geduwd.

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

KOKEN

„Meije" (Maria) Weis en Liza Roose waren van hun kant de beste sprootkooksters.

In één grote „fontein" (gietijzeren) 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 sprolje 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 Saldinerie. Tijdens vorstperiode hingen de ijspegels dan ook aan de glaskopels, welke gedeeltelijk het dak vormden. Het winterweder, de koude sprout (vooral dan de ingevroren Zweedessprol), 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 loch maar wat warmte op te vangen. Velen staken zelfs hun gans verkleumde vingers in het haer, om telwat lichaamswarmte op te vangen.

Woe evenwel, wanneer de „bazen" zagen dat een sprolje werd gegapt, of wanneer sproljes op de vuile grond vielen... 1 was dan bal.

VIJFDE BEWERKING: IN DEZEN LEGGEN

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

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 sprotselzoen liepen vele van „de dozenleggers" aanwonden op aan de vinger toppen.

wegens het hapen aan de scherpe randen

OLIE, PRESSEN, BAIN MARIE

In het „dortenkol" (werkplaats), zo werd deze hoek van de fabriek

briek gehelen 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 gelegd. De afgewerkte sprotdozen werden hierop in een lizeren wagnome-tje geplaatst, welke in een muur gemeste oven werden gereden, waarop de hele boel nog eens een uur werd „gekoekt“.

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 firmaaam 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 „scharclins“) 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 vrijdagen werd evenwel een uurte vroeger uitgeschelden. 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 aangevoerde sprut was „verwerkt“. Vooral bij de meisjes die op „vrijersvoeten stonden“ gebeurde dit met grote tegenzin.

Dan diende men aan te schrijven 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(stier) diende immers het globaal aantal „stongs“, per dag en per week, te worden opgeteld.

Het was „erg vuil“ werken in de Sprotdabriek. 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 was-beurt nodig, ook van het haar.

Bij het verlaten van de Sardinerie had men amper zijn armen en handen met wat „zaagmul“ gereinigd. In die tijd was er zekelijk nog geen sprake van een badkamer in de huisjes 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 sprotselzoen had men weliswaar een „schone klute verdiend, maar ook zijn lijf afgelooild“.

Onnodig te zeggen dat weinig of geen van de vroegere arbeiders van de Sardinerie nog sprut kunnen zien. „Wij zijn ervan verbroet 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 op-hielden in het zagemul. 's Nachts gingen de muizen op zoek naar een „mullieje“. Meer dan eens werd in de pekelbakken een ver-dronken muis gevonden.

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

ZOMERBEDRIJVIGHEID : DE BLIKSLAGERIJ

Tijdens de periode maart tot eind september (dus een maand „lus-senperiode“ vooraleer nieuw sprotselzoen) bleven een dertigal per-sonen 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 uitgeleekend.

Op de tagels met „moluren“ (vormen) werden de deksels en zij-banden uitgesneden. De snijmachines werden toen nog bediend met voelpedalen.

Met houten stokjes werden de deksels uit de presmachines weg-geduwd. 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 op-staande zijband en „het gat“ van de doos, waartussen dus het caou-chouc bandje stak, gebeurde bij middel van gaspokenvuurtjes.

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...

J. BEUN