

LES POISSONNIERS

AMBULANTS



III. — HOLLANDSCHE HARING

A EMILE WAXWEILER



III. — HOLLANDSCHE HARING



LE chef le plus souvent couvert d'une casquette de soie, sans doute pour authentifier l'origine de ses produits; sanglé d'un court tablier bleu à bavette auquel adhèrent deux pochettes contenant : l'une, des carrés de papier pour envelopper sa marchandise, l'autre, une loque qui lui sert d'essuie-main; imberbe comme tous les naturels de Huizen lez-Amsterdam, d'où il est originaire, vous le connaissez, j'imagine, l'ambulant qui, de sept heures du matin à quatre, cinq ou six heures du soir, exhibe son flegme par l'agglomération en dodinant les deux tonnelets de harengs salés appendus à la palanche (*juk*) qui lui enserre la nuque?

A tous les vents il va, en automate; après quelques enjambées, il lance d'une voix gutturale, jusqu'à s'égosiller, son « *Hollandsche* » suivi, la pause indispensable révolue, du complément « *haring* ».

Les « *Hollandsche haring* » sont encore douze, très exactement douze, qui, dans les faubourgs, — Bruxelles leur est officiellement inaccessible, — exercent le colportage auquel

ils se sont initiés au pays d'origine; quatre de leurs aînés se sont rabattus sur le trafic, plus lucratif, du fromage de Hollande. Presque tous sont mariés. Réunis par groupes de deux ou trois, ils louent, à prix modique, une chambre et une cave; celle-là leur sert de cuisine et de dortoir; celle-ci, de refuge à leurs fonds. Les repas sont préparés en commun; jamais Lucullus ne préside ces frairies. Les réapprovisionnements à Rotterdam et à Vlaardingen s'opèrent de même fraternellement.

Dès avril, ces haut-à-bas regagnent habituellement leurs pénates et, pendant les deux mois suivants, continuent le métier ou se louent chez les horticulteurs de la région. Non qu'ils passent la majeure partie de l'année sans revoir la maisonnée. Ils s'empressent vers elle toutes les six semaines quand, bien entendu, les affaires sont bonnes; au besoin, ils patientent davantage. Les femmes, de leur côté, s'activent soit comme couturières, soit comme ouvrières de fabrique. Assurément, ces ménages pourraient thésauriser. Qu'on en juge. La caque contient de sept à huit cents pièces et coûte une trentaine de francs. A part les vendredis et les samedis, qui sont des jours de relative mévente, — par contre, la période du carême est merveilleuse de rapport, — on peut fixer à cent soixante le nombre de harengs qu'un marchand parvient à écouler chaque jour. Le bénéfice varie selon la débbonnairété du chaland : celui-ci paye sept centimes ce que tel autre payera le double. En prenant une moyenne de dix centimes, nous arrivons à un bénéfice de neuf francs. Cette somme, on en conviendra, est de nature à permettre de nombreux prélèvements : les *Hollandsche haring* ne sont pas, bien qu'il paraisse, des anachorètes ni de bons Templiers.

*
* *

Pour ceux qui ne savent point la faveur dont jouit ce petit poisson de mer, — l'art de le saler date, paraît-il, de la fin du xiv^e siècle, — disons que les *Hollandsche haring* n'alimentent que pour une faible part la bedaine de la Capitale. Les harengs à la daube, — disparaissent maux de tête et gueules de bois! — et les filets de harengs, — fines bouches, pourléchez-vous! — y sont des sésames culinaires fort appréciés (1).

Rien qu'au marché au poisson, quatorze marchandes — nos concitoyennes — s'en sont fait une spécialité. Quelques-unes vendent simultanément des crevettes et, toutes, de la morue, du stockfisch, des « gardes-ville » (harengs fumés) et des *lammekezoet*

(1) Pendant les années 1908, 1909, 1910 et 1911, on a importé en Belgique respectivement 20,156,643, 20,559,970, 20,889,675 et 23,391,300 kilos de harengs.

La harengaison est une source féconde de prospérité pour la Hollande ainsi que pour les ports maritimes du nord de la France, situés entre Dunkerque et Le Havre. Ceux-ci n'envoient pas moins, tous les ans, à la pêche du hareng, de quatre cents bateaux montés par plus de six mille marins, dont Boulogne-sur-Mer fournit incontestablement le plus fort contingent.

Cette pêche se fait nuitamment, à l'aide de filets ayant ordinairement cinq kilomètres de longueur. L'un des bords est retenu flottant à la surface de la mer par des tonnelets vides; l'autre extrémité, formée avec des bourrelets de vieux cordages, tombe dans l'eau par son propre poids.

Arrivé à l'endroit que le patron a choisi avec plus ou moins de chance, selon son expérience, le bateau est mis en panne. On abat le grand mât; les filets sont descendus dans l'eau par l'arrière du bateau qui se laisse aller à la dérive, tandis que le filet se déroule ainsi plus facilement.

Les mailles du filet ont environ un pouce de largeur. Les harengs s'y prennent par leurs opercules, car les mailles sont assez larges pour que le poisson y fasse entrer la tête, mais elles sont trop étroites pour que les nageoires pectorales puissent y passer. Le hareng y reste donc retenu dans l'impossibilité d'avancer ou de reculer.

Il n'est pas rare qu'il suffise de quelques instants pour que toutes les mailles soient garnies. Le filet est alors relevé à l'aide du cabestan que l'on fait virer soit à force de bras, soit par la vapeur.

(harengs doux). Leur étal coûte vingt-cinq francs de loyer mensuel.

Ce m'est une satisfaction de confesser qu'aucune n'est dans la dèche; leurs bonnes mines épanouies fixent du reste rapidement à ce point de vue.

Les plus importantes d'entre elles — ici même il est des échelons dans la prospérité — importent directement de la Hollande; les autres se fournissent chez les facteurs en poissons, — ceux-ci, nombreux dans les environs de la minque, s'interdisent le détail, — tout comme les harengères qui, dans le régiment des bisouarts bruxellois, constituent un sérieux contingent.

Les dénombrer m'a été matériellement impossible. Quoi qu'il en soit, elles sont au moins trois cents dans l'agglomération qui, de septembre à avril, un *bentje* (1) de *boustring* (2) sur la hanche gauche, un seau de harengs pecks au bras droit, leurs poches insondables et leurs tabliers retroussés bondés de citrons, approvisionnent les habitués des halles et des marchés. J'ajoute, pour être complet, que plusieurs débitent aussi des harengs doux proprement rangés dans un panier d'osier blanc.

Eclipsées des impasses chères, et pour cause, au monde du colportage, les plus vaillantes — alors que leurs maris se reposent de leurs dévotions à Bacchus dans les bras de Morphée — « font » le marché matinal et, l'été, le marché aux fruits, car plusieurs s'en tiennent au hareng toute l'année. De là, elles s'empressent vers le stationnement où elles ont élu domicile, c'est-à-dire à proximité d'un estaminet; à a moindre alerte, elles s'y réfugient en coup de vent. Hélas! leur prestesse n'est

(1) Panier pesant de treize à quatorze kilos.

(2) Sauret.

pas toujours suffisante pour éviter les contraventions : celles-ci tombent même dru, malgré la bonhomie des gardiens de l'ordre préposés — c'est, apparemment, leur principale mission — à la stricte observance du règlement de police sur le colportage. Ce code stipule, entre autres préceptes sages, qu'il est interdit aux marchands ambulants : « 1^o de stationner, d'offrir ou de vendre leurs marchandises Grand'Place, dans les rues qui y aboutissent, ainsi que dans les halles et marchés et aux abords de ceux-ci dans un rayon de cent mètres ; 2^o de stationner, si ce n'est pendant le temps nécessaire pour la vente et la délivrance de leurs marchandises ; 3^o d'arrêter les passants pour offrir leurs marchandises. »

Lorsque la collection des procès-verbaux est complète, les colporteuses s'en vont, de préférence le samedi, passer trois jours de villégiature à Forest. Un *Ajuin* (1) les y conduit, et en sapin, s'il vous plaît.

Vous comprenez qu'elles ne peuvent consacrer, au paiement des amendes, une partie du profit journalier si péniblement réalisé et très variable, du reste. Car, lorsque le poisson est cher, elles doivent se contenter d'un gain minime : les clients, par malheur, ne veulent rien entendre des fluctuations du marché. Aussi se déclarent-elles parfois satisfaites d'un centime de bénéfice par pièce.

Jugez s'il leur faut en écouler des harengs saurs, des harengs salés, des harengs doux et des citrons pour « se faire une journée » de trois francs. Il va de soi que les frais de nourriture, de désaltérants et d'achat de vieux journaux — il importe d'emballer la denrée cédée — sont préalablement défalqués.

A la fermeture des marchés, elles regagnent le logis, empor-

(1) Agent de police.

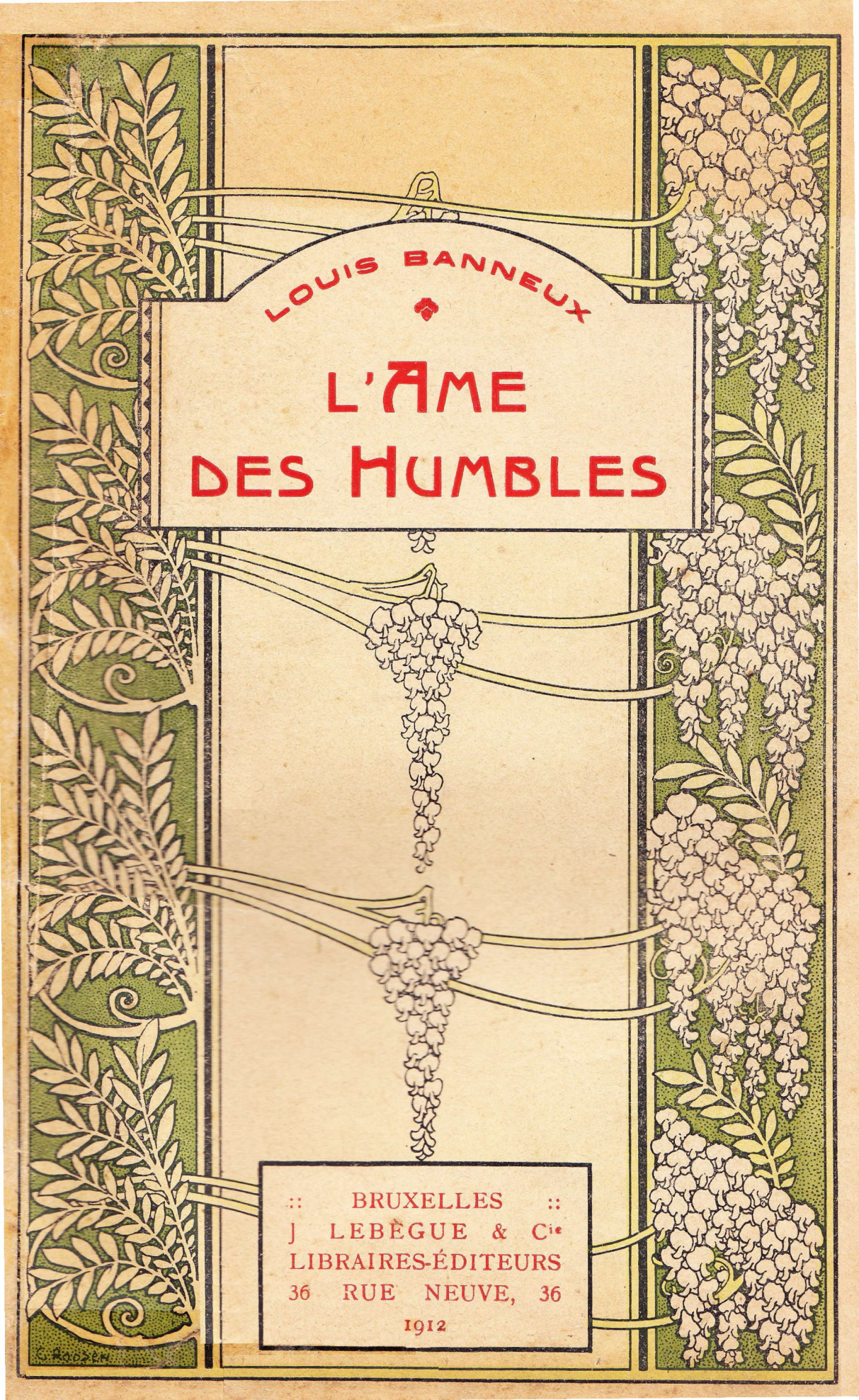
tant l'invendu qui, dans un coin du taudis, souvent sous le lit, rêvera de sa destinée.

Terminons en disant que l'on estime à cent vingt mille environ la quantité moyenne de harengs revendus journellement par les harengères.

Qu'est-ce pourtant que cela en comparaison des bancs épais d'autres *haringen* que le prolétariat engloutit avidement? Il les achète chez les verdurières et les épiciers, qui pullulent dans les quartiers populeux.

Dites, un « agent de ville » pour déjeuner, un *lammekezoet* frit pour souper constituent des menus économiques et qui, avantage précieux pour les ménagères malhabiles, se réalisent promptement. Ces Vatels en jupons manquent peut-être d'imagination. Il est vrai que l'imagination n'est pas donnée à tout le monde.





LOUIS BANNEUX

L'ÂME
DES HUMBLÉS

:: BRUXELLES ::
J LEBÈGUE & C^{ie}
LIBRAIRES-ÉDITEURS
36 RUE NEUVE, 36

1912

Deuxième série



L'ÂME DES HUMBLES

PAR

LOUIS BANNEUX

Croquis d'Aug. Donnay et de F. Gailliard



- - - BRUXELLES - - -
- J. LEBÈGUE & C^{ie} -
- LIBRAIRES-ÉDITEURS - -
- 36, RUE NEUVE, 36 - -
- - - - - PARIS - - - - -
LIBRAIRIE GÉNÉRALE
- DES SCIENCES, DES ARTS -
- ET DES LETTRES - - -
- 5, RUE DANTE, 5 - -

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
I. — LE MESSAGER	I
II. — NOS MARCHANDS DE FLEURS	45
III. — LE COMMISSIONNAIRE.	59
IV. — L'ÉCORCHEUR D'ARBRES	71
V. — LE RÉMOULEUR	87
VI. — LE MARCHAND DE COCO.	97
VII. — LE BRACONNIER	105
VIII. — LE REMPAILLEUR	125
IX. — LES POISSONNIERS AMBULANTS :	
GEERNOT EN KRABBO	139
PALING	151
HOLLANDSCHE HARING	159
X. — CROUSTILLONS, GOZETTES ET BEIGNETS	165
XI. — LES CHEVALIERS DU FOUET	175
XII. — LE RÉTAMEUR	219
XIII. — L'INSTITUTEUR	229

