

## VIS EN VOORUITGANG

# Een ontmoeting van oud en nieuw

Elk land, ieder streek heeft zijn bepaalde eigenschappen die hun invloed laten gelden op het leven en zijn activiteiten. Deze eigenschappen kunnen een volkenkundige, gewoonterechtelijke of klimatologische oorsprong hebben.

Biezonder wat de voeding betreft komen die invloeden het felst tot uitdrukking bij de verschillende volkeren. Het behandelen van vlees en vis voor de bewaring van meer of minder lange duur neemt een eerste plaats in bij de mens.

De technieken verschillen echter meestal op grond van de klimatologische gesteldheden. Aldus hebben welbepaalde gebieden hun eigen werkwijze voor de konservatie van visprodukten.

In de koude landen stellen zich uiteraard geen problemen, maar vanaf het noorden, waar de kabeljauw op de rotsen in de wind wordt gehard, tot de evenaar, waar de vis op de strooien daken der negerhutten in de hete zon wordt gedeshydrateerd, verschillend de behandelingswijzen gradueel.

Deze typische technieken, meestal van empirische aard, verduurzamen over het algemeen de vis tot voldoening van de bewoners. De meest verspreide behandelingen zijn het zouten, dat het beste slaagt bij haring en ansjovis, het roken en stomen tot bokking, het marinieren en het drogen. Dit laatste geeft de glansrijkste resultaten bij schar en stokvis. Het bevriezen heeft met de vlugge ontwikkeling der koeltechniek de ereplaats ingenomen onder de konservatie-middelen.

Op het Afrikaanse vasteland stelt het vraagstuk van het verduurzamen zich vanzelfsprekend het scherpst en ook daar heeft de mens geprobeerd een mouw te passen aan dit vraagstuk. Meestal geschiedt de bewaring er door drogen en een bepaalde wijze van roken.. De uitdrukking «verkolen» ware beter geschikt om deze werkwijze aan te duiden. Het drogen is er minder in zwang en nam thans uitbreiding door de ontwikkeling der transportmogelijkheden die het handelsverkeer ondersteunen. De produkten worden dan meer onderworpen aan een behandeling die de kommercialisatie tot doel heeft en rekening moet houden met de eisen van de markt.

### EMPIRISME EN EVOLUTIE

Het wetenschappelijk onderzoek installeerde zich zowat overal en dit geeft aanleiding tot het ontwerpen van nieuwe of het verbeteren en aanpassen der empirische systemen. Dit onderzoek, heden in volle ontwikkeling, beantwoordt aan een grote noodzakelijkheid. Benutting van alle bestanddelen der produkten, verhoging der voedende waarde, hygienische verzorging, rationalisatie der bewerkingen zijn zovele opdrachten, gegroeid uit de snelle evolutie van de moderne maatschappij.

Ook in Afrika werd het toegepast onderzoek sedert geruime tijd aangevangen en werden belangwekkende resultaten bekomen bij de behandeling, de bewaring en de verwerking tot bij-produkten. Op het eerste zicht scheen het niet moeilijk de kwaliteit van de waren der inlanders te verbeteren, maar de vorser kwam spoedig genoeg tot de vaststelling dat de inlander uit zijn ervaringen met de Afrikaanse natuur, veel wijsheid had verkregen.

Bij nagenoeg alle voksstammen van centraal Afrika wordt de vis zó dicht bij een smeulend vuur «gerookt» dat nog nauwelijks van roken sprake kan zijn. Het hout dat daarvoor gebruikt wordt is nochtans van bijzondere aard en verschaft aan de vis een goede smaak. Andere houtsoorten kunnen de vis bederven en waardeloos maken, maar deze soorten zijn uitstekend gekend bij de bewoners.

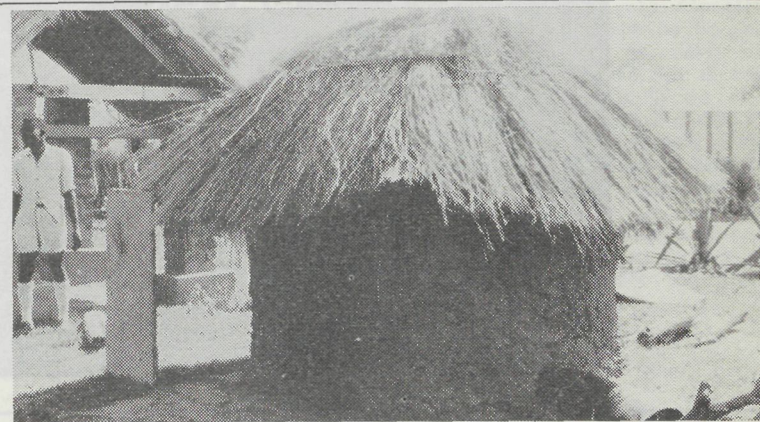
Het eindprodukt is van uitzicht echter een volkomen verkoold voorwerp (foto 4). De voedende waarde ervan is miniem en het aspect is volgens Europese normen, onsmakelijk. Nochtans was dit, in deze staat van ontwikkeling van de mens, de enige manier om de vis te kunnen bewaren.

### BETERE BEHANDELING EN BEWARING

Het toegepast onderzoek verricht in de installaties van de staatsvisserijschool leidden tot een behandelingsmethode die een produkt voortbracht van veel betere kwaliteit en alleszins als een waardig voedsel bij de verbruiker terecht kwam (foto 1).

Het volstond echter niet gerookte vis voort te brengen. Daarbij moest ze nog bewaard worden en dit kon alleen geschieden door het bijbrengen van de onontbeerlijke notities aan de vaklui en handelaars, van de hygiëne en netheid tot de voorwaarden van degelijke stockage.

vervolg blz 19



Door toegepast onderzoek werd in de tropen een methode op punt gesteld om vis te roken. Tijdens de bijeenkomsten in kooperatief verband werd de doeltreffendheid van deze werkwijze gedemonstreerd. Het was niet mogelijk voor de inlanders zich een rokerij aan te schaffen zoals deze aangevend door de techniekers. Daarom werd door deze laatsten een middel uitgedacht dat met eenvoudige materialen in het bereik lag van de inlanders en een waardig produkt leverde. Deze konkrete verbeteringen hadden een zeer grote navolging bij de massa (foto 1, 2 en 3).

(Foto's L.A. Inghelbrecht)



# Markt IJmuiden

## VAN DAG TOT DAG

Donderdag werd een aanvoer van 8300 kisten verzorgd door 20 vaartuigen. Er waren 42 kisten tong en tarbot, 420 schelvis, 140 wijting, 150 gul en kabeljauw, 7000 haring, 140 makreel, 250 schol en 80 diversen.

De haringvisserij bleef naar wens verlopen. Ter hoogte van Flamborough onder de Engelse kust werden door de treilers dagvangsten bereikt van 300 kantjes. De spanvisseren lieten zich evenmin onbetuigd en haalden gemiddeld 400 kisten sloop. In de Noord zijn niet veel Nederlandse treilers meer te vinden. De meeste schepen zitten achter de haring aan. Voor de «Noordelijke» volhouders waren trekken weggelegd van 40 manden hoops, hoofdzakelijk schelvis. De bijvis bestond voornamelijk uit wijting en gul. Om de Oost vingen de grote kotters nog steeds veel schelvis. De dagvangsten lagen gemiddeld op 150 manden. Voor de loggers en kotters die eigenlijk tegen beter weten nog wat verwachten van de jacht op tong waren de beste resultaten trekken van 10 kg plus een paar manden schol.

Vrijdag bestond de aanvoer van 28 vaartuigen uit 10.430 kisten waarvan 145 tong en tarbot, 1150 schelvis, 60 wijting, 80 gul en kabeljauw, 40 koolvis, 7500 haring, 1050 makreel 30 haai, 280 schol, 95 diversen. Het beeld bij de haringvisserij wijzigde zich niet. Dit betekende dus dat er nog steeds

## DRUKKE NIEUWBOUW

De Katwijkse machinefabriek Zwitser gaat gestaag door met de aanbouw van vissersschepen. Op het ogenblik is men bezig met het gereedmaken van de KW.225 Azimuth en de KW.226 Jacob Senior. Beide schepen zijn van hetzelfde type, 28,20 meter lang en ze worden voorzien van Stork-motoren. De Jacob Senior, bestemd voor de Gebroeders van Rijn te Katwijk, komt einde september in de vaart. De Azimuth wordt gebouwd voor de heer L. de Jong van de Nieuwe Duinweg. Dit schip zal in oktober naar zee kunnen.

De kasko's van deze nieuwe Katwijkse kotters zijn gebouwd op de scheepswerf Vooruit te Zaandam. Inmiddels staan daar alweer twee nieuwe kasko's op stapel, die eveneens bij Zwitser zullen worden afgebouwd. De bouw van deze schepen betekent het vervolg van de serie van kotters met een lengte van 29,50 meter. Ze zijn niet voor Katwijkers bestemd. De ene wordt gebouwd in opdracht van rederij Heuvelman te Werkendam, de ander voor een rederij waarvan de naam nog niet kan worden genoemd.

grote hoeveelheden werden buitgemaakt. Toch was er de laatste dagen ondanks de grote aanvoer niet veel werk aan de winkel voor de vismeelfabriek. De handel kon namelijk behoorlijke hoeveelheden afzetten naar West-Duitsland. In de Noord liep de visserij iets terug. De gemiddelde dagvangst lag rond de 120 manden hoops, voornamelijk schelvis en wijting. De kotters om de Oost konden zich wederom te goed doen aan de daar heersende overvloed aan schelvis. De meeste dagtotalen lagen niet ver van de 200 manden. De loggers en kotters die het op de tong hebben voorzien kwamen voor de zoveelste maal van een koude kermis thuis. De dagvangsten kwamen niet boven de 50 kg van deze begerenswaardige vissoort en een mand of 6 andere vis, voornamelijk schol en wijting.

Maandag werd de markt door 110 vaartuigen overstroomd met 'n aanvoer van 18.120 kisten vis waarvan 420 tong en tarbot, 3650 schelvis, 580 wijting, 520 gul en kabeljauw, 9200 haring, 950 makreel, 2180 schol, 120 diversen.

De haringvisserij leefde na teleurstellende vangsten gedurende het week-einde weer op. Er werden trekken doorgegeven van 60 kantjes. In de Noord werd voornamelijk schelvis **gevangen evenals** door de grote kotters om de zogenaamde Oost. Hier werd ook een enkel makreeltje buitgemaakt. Voor de loggers en kotters die hun hoop op de tong hebben gevestigd werd deze voor de zoveelste maal de bodem ingeslagen. De beste trekken leverden 10 kg van deze vissoort en 'n paar manden schol op. De vismeelfabriek moest op volle toeren draaien om de grote partijen opgehouden haring te kunnen verwerken. De havenarbeiders hebben tot laat in de middag gewerkt om de enorme aanvoer de baas te kunnen. De koter KW.179 zorgde voor een kleine sensatie door behalve de vis een bom en negen granaten aan te voeren. Het uit de tweede wereldoorlog daterende gevaarlijke spul werd door experts van de Koninklijke Marine onschadelijk gemaakt.

Dinsdag werden 10.520 kisten vis aangevoerd waarvan 49 tong en tarbot, 1780 schelvis, 310 wijting, 220 gul en kabeljauw, 7200 haring, 540 makreel, 240 schol en 180 diversen.

De haringvisserij leverde zeer uiteenlopende resultaten op. De dagvangsten lagen tussen de 50 en 200 kantjes. De VL.34 Anita die 650 kisten vis aan boord had nam een paar mijl ten zuidoosten van Flamborough de VL.114 Voorlichter die moeilijkheden met de motor had, op sleeptouw. De sloop kwam woensdagmorgen behouden in IJmuiden aan. In de Noord werd **weer** veel schelvis gevangen die echter zeer klein van stuk was. Dit-

zelfde verschijnsel deed zich om de Oost voor. De loggers en kotters die de tong als doelwit van hun activiteiten hebben gekozen kwamen niet verder dan trekken van 10 kg tong en een paar manden schol. In IJmuiden visserijkringen ziet men nieuwsgierig uit naar de datum 1 november 1964. Dan wordt namelijk de maatregel van kracht dat vissersschepen uit de E.E.G.-landen vrijelijk mogen aanvoeren in elk der aangesloten staten. Dit betekent dus dat Italiaanse schepen in Nederland en Nederlandse schepen in Frankrijk mogen lossen om maar eens een voorbeeld te geven. In IJmuiden is men zeer benieuwd hoe deze maatregel in de praktijk zal werken.

## AANVARING

Met een hevig gekraak is woensdagnamiddag de SCH.249 «Arie» bij het uitvaren van de Scheveningse haven tegen de havenbeschieting, recht tegenover het semafoor gevaaren. Het schip, dat eigendom is van de N.V. Verre Visserij Maatschappij, boorde een gat van ruim 15 meter lengte in de kant van de smalle doorgang naar de buitenhaven. De SCH.249 met schipper J.M. Mos is, hoewel het schip zelf ook schade had, doorgevaaren naar de visgronden. De havenmeester vertelde donderdag dat de schade niet gering is en dat hij het onjuist vond dat de treiler is doorgevaaren.

# BINNENLAND

## EEN ONTMOETING VAN OUD EN NIEUW

vervolg van blz 16

### VERASSENDE VOLKSVERHEFFING

Het knelpunt was deze techniek te doen aanvaarden, aan te leren en te verspreiden.

Te dien einde worden op de visserijschool en in de coöperatieve daaraan verbonden, demonstraties gegeven van de gewoonte-methode naast de verbeterde methode. Gemakkelijk konden aldus de voordelen van de nieuwe techniek ten opzichte van de gewoonte-werkwijze aangetoond worden op een manier die buitengewoon spectaculair was (foto 2).

De rokerij van het Europese type in duurzame materialen kon om vele redenen niet worden nagemaakt door de Afrikanen. Dit stelde de onderzoeker opnieuw voor een moeilijke opgave. Het diende immers tot niets een rookmethode uit te werken en op punt te zetten waarvan de praktijk en het nut buiten het bereik der bevolking zou liggen.

Een gunstige oplossing werd gevonden in een uitvoering in materialen van lokale oorsprong, van een kleine constructie in ieders bereik (foto 3).

Door de uitstraling van de visserscoöperatieve en de school, de invloed der afgestudeerde leerlingen in de dorpen, kende deze toepassing een buitengewoon vlugge verspreiding, zelfs tot in verafgelegen gebieden.

L.A. INGHELBRECHT.



Bij gelegenheid van een demonstratie; men bemerkt rechts in beeld, een metalen rooster waarop zich een hoopje verkoolden waar bevindt dat eens vis was. Het vuur wordt aangemaakt onder de rooster die hier de takken vervangt door de inlanders aangewend 'en die al te dikwijls in brand geraken. (Foto 4 — Foto L.A. Inghelbrecht)