

HET VISCHVERBRUIK IN HET BELGISCH LEGER.

Door J. VAN ACKER.

Kolonel-Intendant der 2^e Legeromschrijving, te Antwerpen,
Afgewaardigde van het Ministerie van Landsverdediging.

Alvorens werkelijk den grond der zaak te behandelen, vind ik het raadzaam, eenige voorafgaande inlichtingen te geven.

Militairen met soldij hebben recht op een eetwarenrantsoen, voor elken dag waarop zij de gewone soldij trekken.

Dit rantsoen bestaat namelijk uit 300 gr. vleesch, brood en een zekere som geld, door den Staat verleend, voor den aankoop van aardappelen, groenten, koffie, specerijen, enz.

Het is insgelijks voorzien dat men verplicht is dit rantsoen te ontvangen, in overeenstemming met de wezenlijke sterkte aan manschappen; de waarde van een zeker getal rantsoenen, waarvan het verbruik niet te voorzien is, op de Zondagen b.v., mag in geldwaarde ontvangen worden, ingevolge een tarief, dat alle drie maanden opgesteld wordt. Het is wat men noemt « rantsoenen uitsparen ».

De reglementen laten b. v. toe, geheel of gedeeltelijk het rantsoen vleesch uit te sparen, en in de plaats hetzij eieren, hetzij visch, kaas, enz. te geven.

Deze eetwarenvervanging moet gebeuren volgens de gegevens eener tabel, die gesteund is op de voedingswaarde in bruikbare calorïën van de gekozen eetwaar en moet stipt in acht genomen worden.

Een andere belangrijke aanmerking in het vervangen van de eetwaren is deze in verband met den prijs der gekozen eetwaar, die, door den band, de waarde van het vervangen vleesch niet mag overschrijden. De te kostelijke eetwaren, b. v. de fijne vischsoorten, zijn hierom ter vervanging uitgesloten.

De waarde van het rantsoen 300 gr. vleesch werd voor het 2^{de} kwartaal 1937 op fr. 1.82 vastgesteld, dit is 91 centiemen het half rantsoen. Deze som moet volgens de tabel waarvan wij zooeven spraken, in geval van visch- in de plaats van vleeschverbruik, toelaten ongeveer de volgende hoeveelheden vervangende eetwaren te koopen :

koolvisch, schar, wijting:	300 gr. + 20 gr. boter;
makreel	: 125 gr. + 20 gr. boter;
aberdiaan	: 150 gr. + 20 gr. boter.

Dit laat slechts toe de visch ten hoogste 3 tot 4 fr. per kg. te betalen.

Het voorstel « visch in de voeding van den soldaat » aan te wenden werd reeds in aanmerking genomen, eenige jaren vóór den oorlog.

Het feit, dat dit voorstel niet erg door de soldaten op prijs gesteld werd, denk ik aan de volgende redenen te mogen toeschrijven :

1° Men had op een te grooten voet gehandeld. Zekere dagen werd het gansch rantsoen vleesch, en voor geheel het regiment, door visch vervangen. Het gevolg daarvan was dat er op deze dagen een groote hoeveelheid visch te bereiden was en, om het doel te bereiken, ware het noodig geweest zich van kostelijke instellingen te voorzien, die men niet bezat en die maar van tijd tot tijd zouden dienen;

2° Het bereiden van de visch werd verzekerd door koks, die dikwijls van deze bijzonderheid weinig of geen onder-vinding hadden.

De proeven werden na den oorlog hernomen, gedurende den winter van 1921-22. De aandacht werd toen gevestigd op het feit dat het gebruik van visch in de voeding van den soldaat hoogst wenschelijk is; dat het vooral een weldoende afwisseling in de voeding brengt en dat het openbaar belang er door gediend wordt, met belangrijke klanten aan onze jonge Belgische zeevischondernemingen te verschaffen.

Vijf regimenten werden aangeduid om éénmaal per week visch te verbruiken, in vervanging van een half rantsoen vleesch.

Deze proeven schijnen te dien tijde goed geslaagd te zijn. De algemeene bestellings- en ontvangstvoorwaarden waren stipt aangeduid als volgt :

De leverancier moest zich verplichten eerlijk een versche, gezonde en van eerste kwaliteit koopwaar te leveren. De visch moest van den kop ontdaan zijn, de buikholte geledigd en gereinigd, door den leverancier in de keuken der kazernen. De visch moest uitsluitend van Belgische visschers afkomstig zijn; ieder levering moest vergezeld zijn van een verklaring

van den bestuurder der vischmijn vanwaar de visch afkomstig was, en melden dat de gezegde visch door Belgische visschers verkocht werd. De officier-bestuurder verwittigde den leverancier acht dagen op voorhand, op welken dag hij moest leveren, welke hoeveelheden hij moest bestellen en op welke plaats deze moesten afgeleverd worden. De visch was te bestellen vóór den middag, indien zij denzelfden avond verbruikt moest worden. Indien de koopwaar voor het middagmaal bestemd was, moest de bestelling den dag te voren vóór 16 uur plaats hebben. Het in ontvangst nemen werd verzekerd door den officier van wacht, den geneeshee, van dienst en den beheerder der huishouding, die zonder beroep mochten beslissen over het aannemen of verwerpen van geheel of van een deel der bestelling. De leverancier mocht bij de beraadslaging aanwezig zijn of zich laten vertegenwoordigen, zonder nochtans er aan deel te nemen. De leverancier moest een geldelijken borgtocht in de kas der huishouding storten, 1/10 beloopende van vermoedelijke maandelijksche bestellingen.

In 1928, werd een onderzoek over het vischverbruik in het leger ingesteld. Na overzicht der tachtig verslagen die aangaande dit onderwerp ingeleverd werden, kon men besta-
tigen dat in 61 korpsen en korpsafdeelingen, hetzij de 3/4 der geraadpleegde gemeenschappen, het invoeren van het vischverbruik in de voedingswijze, zeer goed gelukt was.

Deze voortreffelijke uitslag was de belooning der pogingen van diegenen, welke aan het welgelukken dezer nieuwigheid hadden medegewerkt.

Zoo meldt een ministerieele brief van dien tijd het volgende :

« Overtuigd dat, door een stelsel van volledige vrijheid,
» de bijval alleen kan vergrooten, en rekening houdende met
» de verscheidene omstandigheden die het opdringen van
» dit stelsel zouden kunnen hinderen, heb ik de eer U te
» melden dat het verbruik van visch vrij gelaten wordt. »

In 1932 werd een nieuw onderzoek door den Minister van Landsverdediging ingesteld, met het doel verslag over de uitslagen der meer vrije regeling van 1928 uit te brengen.

Dit onderzoek breidde zich uit over 144 gemeenschappen.

Verbruikten verse zeevisch : 109 huishoudingen. Verbruikten er geen : 35.

Onder de 109 verbruikers waren er 32 gemeenschappen die geen groote voorstanders van visch waren en er liever geen meer hadden. Er bleven dus 77 liefhebbers op de 144 gemeenschappen van verbruikers.

Welke waren, naar hun eigen verklaringen, de redenen waarom de 35 huishoudingen, hierboven vermeld, geen zeevisch wenschten te verbruiken ?

Ziehier :

1^o Men eet niet gaarne visch of men wenscht ze niet (men verlangt liever eieren of vischkonserven).

2^o De huishouding is niet talrijk genoeg om vischaankopen te doen aan een voordeeligen prijs. Hier valt op te merken dat, benevens de huishoudingen van gansche regimenten die meer dan 1,000 deelnemers tellen, er gemeenschappen bestaan van 5 of 6 deelnemers, de legerdepôts b. v.

3^o De boter, noodig om visch te bereiden, is te duur. Wij hebben hooger gezien dat het rantsoen maar 91 centiemen mag kosten, laat ons zeggen 1 fr. (visch + saus).

4^o Het bakken moet te vroeg beginnen en de visch is koud op het oogenblik dat zij opgediend wordt (dit voor de groote gemeenschappen).

5^o De afstand tusschen de keukens en de eetzaalen is zóó groot dat de visch koud op tafel komt. Inderdaad, in de kazernen leeft iedere compagnie op zichzelf, vereenigd met al hare lokalen, de eetplaats inbegrepen.

6^o Enkelen stippen vervoermoeilijkheden aan (Elsenborn).

7^o Anderen melden dat ze de noodige instellingen niet bezitten.

8^o De vischeetmalen zijn niet voedzaam genoeg, voor mannen die zwaren arbeid moeten verrichten en die gedurig in open lucht zijn.

9^o Anderen geven min bewijskrachtige redenen op zooals :

« Eten liever rollmops !

» Hebben visch niet gevraagd !

» De buitenlieden weigeren systematisch visch. »

Eindelijk werd, onlangs nog, een onderzoek ingesteld bij de voornaamste korpsen: 98 huishoudingen, hetzij 47 troepen en 51 onder-officierenhuishoudingen, werden geraadpleegd.

De uitslagen van dit onderzoek zullen afzonderlijk nagegaan worden. De toestand dezer twee categoriën van gemeenschappen is dezelfde niet. De huishoudingen van onder-officieren tellen veel min deelnemers, hebben meer inkomsten, kunnen bijgevolg fijner visch koopen en een grootere som aan de bereiding besteden.

A) Huishoudingen van den troep : 47.

Hebben versche visch gebruikt : 20.

Hebben er geen gebruikt : 24.

B) Huishoudingen van onderofficieren : 51.

Hebben versche visch gebruikt : 43.

Hebben er geen gebruikt : 8.

De huishoudingen van onderofficieren, die geen visch verbruiken, geven hiervoor altijd deze enkele reden op : « zij eten niet gaarne visch en zouden liever iets anders hebben ! »

Om geen visch te moeten verbruiken, geven de huishoudingen van de troepen bijna altijd dezelfde redenen op als die van 1932.

Laat ons die redenen nader onderzoeken :

1° Zekere mannen eten niet gaarne visch.

Het is waar. Het schijnt zelfs dat er in zekere sociale middens van het land een niet te verrechtvaardigen vooroordeel bestaat tegen het verbruik van visch en namelijk op den buiten. Dit verbruik is niet genoeg verspreid in zekere deelen van het land. Welnu, vergeten wij het niet, de meerderheid onzer soldaten bestaat uit buitenlieden. De korte militaire diensttijd laat niet toe den persoonlijken smaak der verbruikers te wijzigen. Het is een zaak van opvoeding en propaganda, die zich vóór den militairen dienst plaatst.

2° Visch is te kostelijk !

Als men rekening houdt met den tegenwoordigen maximumprijs van 1 fr. per rantsoen van 300 gr. visch aan den troep verleend, schijnt het alleen mogelijk wijting, kabeljauw, koolvisch en pladijs in aanmerking te nemen, somtijds, maar zelden, zeepaling, makreel, zonnevisch en haring in het seizoen.

Het is volstrekt noodzakelijk, indien men visch aan het leger wil leveren, dat zij goedkoop weze en dat, in geen enkel geval, de vischbereiding meer zou kosten dan het vervangen vleesch.

3° De vischeetmalen zijn niet voedzaam genoeg !

Er blijkt, uit het onderzoek der lijsten, die de scheidkundige samenstelling van visch opgeven, dat in het algemeen deze, behalve haring, arm is aan vetstoffen en koolhydraten. Daaruit volgt dat, indien men met visch een goed werkrantsoen wil maken — (een volledig voedsel) — men er een zekere hoeveelheid vetstof, onder den vorm van saus, moet bijvoegen (dier- of plantenboter, gesmolten vet, olie).

Er valt hier op te merken dat, bij personen die gaarne visch eten of zelfs ze gebeurlijk verdragen, het waarschijnlijk is dat het coëfficiënt van verteerbaarheid van dit voedsel, gelijk is aan dit van ossenvleesch.

Best zal men de visch aanzien als een aanvullend voedsel van ossenvleesch. Er valt bovendien in acht te nemen, dat de keukenafval van visch tamelijk belangrijk is. Dit is een punt dat men niet uit het oog mag verliezen, als men vleesch door visch vervangt.

Terloops weze het gezegd dat de zeelieden, die vooral visch eten, nochtans gezond en kloek zijn.

Er hoeft ook gezegd, dat als er visch opgediend wordt, het eetmaal doorgaans geen groenten bevat. De soldaat klaagt dat hij een gevoel van « leegheid » ondervindt. Men moet daar waarschijnlijk uit afleiden, dat de omvang van het volledig vischmaal, dat hem toegediend werd, niet voldoende was en dat het zou aangewezen zijn zulk een eetmaal te volledigen door b. v. een spijs van meelachtigen aard.

4° De keukeninstellingen laten over het algemeen geen goede vischbereiding toe.

Visch wordt niet zooals vleesch behandeld en haar bereiding verwerkt bijzondere en aanhoudende reuken, die men volstrekt moet vermijden aan andere spijsen mee te deelen.

Het bereiden van visch vergt, als men het in het groot doet, zooals het geschiedt bij het leger, om wel te zijn, een bijzonder keukenlokaal en dito keukengerief.

De schikking van de plaats hangt natuurlijk af van omstandigheden, die van de eene kazerne tot de andere kunnen verschillen.

Wat het materiaal betreft, schijnt het dus noodig, inlichtingen in te winnen over de voorwerpen die het best passen om in groote gemeenschappen, met spoed, smakelijk visch te kunnen bereiden en ze warm te behouden tot het uur van

verbruik. In vele gevallen, zal men met een tamelijk eenvoudig materiaal, reeds voldoende uitslagen kunnen bereiken; doch het is aangewezen dit materiaal slechts voor visch te gebruiken. Met moderne instellingen zal men natuurlijk meer doelmatig kunnen werken.

In deze richting valt er iets te doen.

Wat het leger aangaat, waar altijd een groot aantal manschappen te bedienen zijn, is het wenschelijk, volgens mij, alleen gebakken of gestoofde visch op te dienen (in den oven of in bakolie). Gekookte visch past beter bij zekere huishoudingen van onderofficieren, met weinig manschappen, die meer inkomsten hebben, welke het aankopen van fijnere vischsoorten toelaten.

Visch bevalt of bevalt niet; zij wordt goed of slecht verteerd, naarmate zij goed of slecht bereid en opgediend wordt. De bereider een ervaren kok zij, die bijzonder geleerd heeft visch te bakken en die met dit doel een technisch onderricht ontvangen heeft.

5° **Visch komt koud op tafel.**

Het bereiden van visch is niet alles; daar is oock nog de manier van ze op te dienen. Visch behoort zonder twijfel tot die spijssoorten die men warm moet opdienen, zoowel de eetwaar zelf als de saus. Zooals een bijzonder lokaal en speciaal keukentuig noodig zijn om visch te bereiden, evenzoo moet er een bijzonder materiaal bij de hand zijn om ze warm te houden en om ze aldus aan den verbruiker op te dienen. Dit is heel belangrijk en stelt een groote moeilijkheid daar voor de huishoudingen der kazernen. Het schijnt mij nochtans oplosbaar met behulp van toegevoegd materiaal, snelle bediening in de refters en, waar het mogelijk is, de refters aan te leggen in de nabijheid der keukens.

In zekere bijzondere gevallen — b. v. gedurende de warmte — mag men uitzonderlijk koude visch met mayonnaise opdienen, ofwel een haring of een rollmops met boonen; maar in het algemeen zal men warme visch verkiezen, die men overigens met meer smaak zal eten en die gemakkelijker verteert dan koude.

6° **Het verdeelen in rantsoenen is te moeilijk !**

Dit ongemak wordt vastgesteld als het getal manschappen te groot is, of als men ongepaste of gekookte visch aan den

troep opdiert. Het is dus wenschelijk alleen gebakken of gestoofde visch te bereiden en een gepaste soort te kiezen.

Uit oogpunt van voedzaamheid, heeft gebakken visch hogere voedzame hoedanigheden dan gekookte, die gedurende het koken in het water een deel van zijn oplosbare stoffen verliest, stoffen welke ze smakelijk maken en de spijsvertering vergemakkelijken.

Sommige korpsen hebben visch gekocht in rantsoenen, die op voorhand door den leverancier verdeeld waren. Het schijnt dat dit niet aan te raden is, ingezien de moeilijkheid, die schuilt in het zich te vergewissen van de hoedanigheid der koopwaar. Dit laatste schijnt ook den prijs van de aldus geleverde visch te kunnen verhoogen.

7° Zekere korpsen hebben geklaagd over **de moeilijkheid van visch te bewaren.**

Deze klacht wijst op de noodzakelijkheid een geschikt lokaal en zooveel mogelijk een degelijke ijskas of ijsbak te bezitten, en tevens op de noodzakelijkheid, dat er in geen geval nalatigheid vanwege den leverancier of vervoerder mag bestaan, en dat er voor een gepaste organisatie moet gezorgd worden bij de ontvangst in de kazerne.

De maatregelen die moeten getroffen worden, kan men als volgt bepalen :

Voor den leverancier, opsturen van volkomen versche visch met de noodige inpakkingen; voor den vervoerder, gebruik van koelwagens en bestelling der koopwaar in een minimum van tijd; voor den bestemming, snelle behandeling bij het ontvangen en bewaren der bakken of manden in een frische en drooge plaats of in een ijskamer.

Voor de troepenkorpsen met veel manschappen schijnt het wenschelijk, ingezien de hierboven vermelde moeilijkheden, zich tevreden te stellen, ten minste in de huidige omstandigheden, met het bereiden van visch voor een beperkt getal manschappen, 300 b. v. De anderen zouden dan vleesch krijgen. Twee of drie uitdeelingen van visch zouden op die manier wekelijks kunnen gedaan worden, zoodat iedereen alle weken of alle twee weken visch zou krijgen.

De hierboven vermelde opmerkingen kunnen samengevat worden in de volgende wenschen :

1^o Goedkoope visch, anders geen bestelling aan het leger.

2^o Inpakking en vervoer in de vereischte voorwaarden.

Ik haast mij er bij te voegen dat, in de meeste gevallen, die wensch voldaan werd.

3^o Zekere korpsen bezitten een ijskamer. Het ware hoogst wenschelijk dit bewaringsmiddel algemeen te maken, en er voor de visch een specialen ijsbak bij te voorzien.

4^o Het onderricht der koks, hun leeren visch bereiden. Hier zou veel hunnen gedaan worden. Indien de visch goed bereid en goed opgediend is, dan kan men met zekerheid zeggen dat zij veel beter zal gesmaakt en geprezen worden.

5^o Het bestudeeren en, in het voorkomend geval, het aankopen van een gepaste keukeninstelling.

6^o De bereiding moet beperkt zijn tot een deel van het regiment, zoodat men aan ongeveer 300 manschappen visch zou kunnen opdienen.

7^o In het begin ware het aangewezen de visch bij het avondmaal op te dienen. En, om den indruk van onvoldoende vulling te keer te gaan, ware het ook wenschelijk, met de gebakken visch b. v. gebraden aardappelen op te dienen of een bijspijs (rijst, enz.).

8^o Het opdienen van visch zal zooveel te gemakkelijker zijn als de schikking der kazernen van zulken aard is dat de eetplaatsen zoo dicht mogelijk bij de keukens zijn. Deze schikking schijnt mij overigens voordeelig en wenschbaar voor het uitdeelen der andere eetmalen, die bereidingen in den oven vereischen.
