

Propaganda voor meer Visverbruik

Door de huishoudelijke afdeling van de propagandavereniging voor visverbruik werd andermaal nuttig werk verricht. In mei werden hiernavolgende lessen gegeven:

5 mei:
St Theresia Instituut,
Deurnestraat 59, Mortsel

19 meisjes woonden de les bij, en stelden veel belang in het onderwerp. De meesten waren niet vertrouwd met vis, noch met de bereiding ervan. Regelmatig maken zij gebruik van haring en andere opgelegde produkten doch verse vis wordt minder bereid. In de klas wordt soms een vis bereid, doch zelden. Enkele vragen werden gesteld, en na de degustatie werd er nog druk over het onderwerp nageprept.

5 mei:
St Anna Instituut,
Kerkstraat 6, Mortsel.

76 leerlingen en 7 leraressen woonden zeer aandachtig de les bij. Een zeer spontane aktiviteit heerste gedurende gans de les, waardoor deze in zeer gunstige omstandigheden verliep. Veel vragen werden er gesteld over de voedende waarde en de soorten vissen. De bereidingen schenen hun zeer te interesseren. Het aantal leerlingen was te groot om iedereen te laten proeven. De laatste klas kreeg de schotels ter degustatie.

6 mei:
Institut du Bon Pasteur,
Rue Hoyour, Bury, Leuze

123 meisjes en 10 leraressen volgden de les. De direktice hield eraan al de meisjes van de middelbare afdeling te laten genieten van de les. Persoonlijk vind ik dit aantal te groot om met vrucht de les te kunnen volgen! De belangstelling was zeer groot (rekening houdend met het intellectueel peil van de leerlingen: delinquenten). De meesten onder hen kennen geen vis. Nochtans krijgen zij geregeld verse vis opgediend. Enkele vragen werden gesteld door de leraressen. De Zuster Directrice dankte voor het initiatief en zette eveneens haar leerlingen aan zeevis te gebruiken.

12 mei:
H. Kruis Instituut,
Molenbergstraat 6, Mechelen

18 leerlingen waren tijdens de uiteenzetting aanwezig en volgden met veel belangstelling de uitwerking van de bereidingen. Zeer nuttige vragen werden gesteld, vooral over het aankopen van verse vis op het platteland (Mechelse groentenstreek) waar er volgens de leerlingen weinig of zelden verse vis te verkrijgen is. Na het proeven verliet iedereen voldaan het lokaal.

12 mei:
Stella Maris,
Lange Congostraat 17, Antwerpen

26 leerlingen en 2 leraressen waren vol belangstelling voor het onderwerp. Gedurig werd de les onderbroken door nuttige vragen die wel het beste bewijs zijn van aandacht. De voedende waarde werd vooral besproken in vergelijking met andere voedingsmiddelen. De bereidingen, die nochtans eenvoudig waren, wekten vooral de aandacht, omdat zij geschikt waren voor de familiale dagelijkse keuken.

14 mei:
L.O.F.C. à Lanquesaint

In een zeer klein dorp van 340 inwoners ging de les door in de keuken van een lid van de vereniging en werd gevolgd door 34 huismoeders, wat wel een sukses was! Wekelijks komt er een visleerder voorbij, doch er is weinig keuze en nooit of zelden verse vis (dit natuurlijk volgens de aanwezigen). In de meeste huisgezinnen wordt daar dus nooit verse vis bereid. Iedereen was nochtans vol belangstelling voor de uiteenzetting, of ze overtuigd waren, dat is een vraagteken!

15 mei:
St Maria Instituut,
Willebrordusstraat 39, Antwerpen

In een zeer goed ingericht lokaal woonden 54 leerlingen en 4 leraressen met veel belangstelling de voorwerkkles bij. Vooral de verscheidenheid in de bereidingswijzen trof hen. De eenvoudige manier om goed verzorgde visschotels op te dienen was hen onbekend. Ofwel aanzien zij vis als een vasten voedingsmiddel ofwel als een feestgerecht! Veel vragen werden gesteld over de voedende waarde en de bereidingswijzen.

19 mei:
Huishoudregentaat,
Oude Zak, 34, Brugge

De leerlingen van het laatste jaar woonden de les bij alsook enkele leerlingen van het laatste jaar beroepsafdeling. Vis is hen wel bekend doch of zij de vis naar volle waarde schatten is en blijft een vraagteken. Nochtans steunt de lerares in keuken op het belang van het visverbruik. Vooral de voedende waarde en de verscheidenheid in de bereidingen werden besproken.

20 mei:
Maria Instituut,
Fr. De Merodestraat 41, Mechelen

De Directrice van deze instelling hield eraan dat volgende bereidingen werden uitgewerkt: opgevlude kabeljauwstaart, rog in 't zuur, paling in 't groen, Normandische tongen. De 19 leerlingen die dit jaar deelnemen aan 't uitgangsexamen

waren aanwezig en stelden bizonder veel belang in de voorwerkkles. Ze stelden veel vragen en iedereen was vol aandacht gedurende de uiteenzetting, in voorbereiding van hun kookeksamen dat dit jaar vooral visrecepten zal bevatten.

21 mei:
Huishoudschool
Volpenstraat 21, Halle

Met een spontane aktiviteit volgden de 34 leerlingen de les. Dikwijls werd de les onderbroken en werden vragen gesteld. Enkele meisjes bekenden graag vis te gebruiken, doch vooral opgelegde produkten. Na het proeven was iedereen overtuigd dat verse vis zeer lekker kan zijn.

22 mei:
Ecole Professionnelle,
Rue W. Jamar, Ans

71 leerlingen van de beroepsafdeling en 4 leraressen volgden de les met zeer veel belangstelling. Voortdurend werden er vragen gesteld over aankoop en bereidingen. Deze meisjes, vooral uit het arbeidersmilieu (Luikse voorstad) kennen geen vis. Geen enkele van de vissoorten uit het pakket kenden ze. Het is vanzelfsprekend dat ook de bereidingen hun aandacht trof.

22 mei:
Ecole Professionnelle,
Rue Longue 46, Ans

In deze school kon men hetzelfde vaststellen als in de vorige: kennen geen vis, geen visbereidingen enz... Velen zelfs eten er nooit! De uiteenzetting werd met veel belangstelling gevolgd, en verliep in de beste voorwaarden. Mevrouw de Directrice was zeer blij dat haar leerlingen de gelegenheid gekre-

gen hebben om deze les bij te wonen. Zij bekende: hier in de school denken wij weinig aan visbereidingen, maar van nu af aan zal dit wel meer gebeuren; wekelijks tenminste eens vis.

26 mei:
Institut du Bon Pasteur,
Terbibut-Suarlée

In een zeer slecht ingericht lokaal en met weinig materiaal ging de les door voor 56 leerlingen en 4 leraressen. De meesten onder hen zijn niet vertrouwd met verse vis en gebruiken er nooit. Volgens de directrice is het zeer moeilijk om de leerlingen vis te doen gebruiken. Misschien zal deze les er iets kunnen aan veranderen.

27 mei:
Huishoudschool,
Molenstraat, Rijkevorsel

In deze Kempische gemeente is de zeevis een onbekende. Ook de gewoonste vissoorten, zoals deze uit het vispakket, kent men er niet. Vooral de verscheidenheid in de bereidingswijze trof de aandacht en veel vragen werden hieromtrent gesteld. De 56 leerlingen en de 7 leerkrachten toonden veel belangstelling en schenen zeer tevreden.

29 mei:
Familiale school,
Everdijstraat 35, Antwerpen

In een zeer klein lokaal, doch goed ingericht, ging de les door voor 17 leerlingen en 1 lerares. Deze meisjes in Antwerpen kennen wel vis, doch meestal worden opgelegde produkten of klaargemaakte schotels aangekocht. Enkele vragen werden gesteld en na het proeven was iedereen overtuigd van de goede en smakelijke visschotels.

BREVETTEN, DIPLOMA'S, CERTIFIKATEN EN VERGUNNINGEN IN DE KOOPVAARDIJ, DE ZEEVISSERIJ EN DE PLEZIERVAART

De volgende brevetten en certificaten werden in de loop van de maand april 1964 toegekend:

Brevet van eerste luitenant ter lange omvaart: Deloof R.O.E.

Brevet van tweede luitenant ter lange omvaart: Soetewey P.C., Janssens E.M., Willems H.J.H., Decrop A., Lamy J.P.M., Verbeeck A.F., Weenen P.L., Deplanter R.T.E., Prozenko G.J., Cauwenbergh H.C.M., Thijs L.R.L., De Cock R.M.O., Preud'Homme J.J.F., Vandersteenen R.O.L., Van Riel R.L.G., Derenne P.L.J., Vande Castele L.A.Ch.

Brevet van tweede luitenant ter kustvaart: Bauwens R.J.R.

Brevet van officier-werktuigkundige 1e klasse: Smets G.J.M., Vanoverschelde R.A., De Vogel H.L.M., Reynaert A.K., Ceunis H.A., De Vleeschouwer W.P.M., Amorgaste G.M.M., Berthier Ch.J., Neelen J.A., Crokaert E.G., Claesen P.F.J., Neyt D.C.L., Lucidarme A.G.C., Ponsart A., Defurne J.B.K., Mazijn R.R.N., Vanautryve G.F., Schueremans G.D.C., Van Acker J.V., Wasteels R.C.H., Antonissen H.J., De Vadder J.J.G., Demeester G.L., Lauwereins R.Ch.F.

Brevet van officier-werktuigkundige 2e klasse: Langhans G.T.

Brevet van officier-werktuigkundige 3e klasse voor motorschepen: Creus R.M., Delhaes R.A.H., Gruwier A.G., Jansoone J.A.M., Mees J.L., Rathe V.A.H., Tavernier R.H.

Brevet van schipper ter visserij 1e klasse: Dujardin A.A.

Brevet van schipper ter kustvisserij: Verbiest R.A.

Certifikaten van sloepsgast: Herckens J.J., Joye R.Ch., De Volder G.P., Bemelmans J.M., Baertsoen G., Van Put A.J., Geli-Costa C., Lambrechts F.L., Potty C.A., Verschraegen A.B., Lecomte M., Schoofs, M.P., De Petter A.F., Bondue A.G., Chabot Ch., Dardenne M., Etienne Ch.A., Devriese M., Vernailen D.J., Van Nau-dhaene M., Schoovaerts L.J., Van wermeiren P.R., Maseman F., den Eynde A.F., Winnen J.F., Jacob J.E., Collye A.N., Zonnekeijn R.L.H., Dumarey F.W., Michielsens F.J., Anckaert A.L., Demblon L.M.V., De Saedeleer H.J., Schoenmaekers F.J., Matthijs J.E., Fernandez-Santiago S.