

Nuttige wenken voor visverzenders

UITSLAGEN VAN ONDERZOEK IN SCHOLEN EN GEMEENSCHAPPEN

Tijdens de maand juli werden de volgende werkzaamheden gevestigd door de Propagandavereniging voor meer visverbruik:

42 bezoeken werden afgelegd

Hiervoor koos men meer het Waalse grondgebied en ver afgelegde steden en gemeenten, waar men toch kon naar toe reizen met trein of autobussen.

Uit de verslagen van een zeer knappe propagandiste lesgeefster vernemen we het volgende:

Recepten voor het kookboekje

Koude visschotels, waarvan er 7 aanneembaar zijn.

Wat is er allemaal te verwezenlijken om het visverbruik te verhogen in de gemeenschapskeuken?

1. Het begrip vis, op vrijdag, of vis is vastenvoedsel en dan alleen op vastendagen te gebruiken, bestrijden, en vis doen aanzien als 'n voedingsmiddel van eerste rang.

2. Ervoor zorgen dat men overal verse vis kan aankopen, ofwel dat de visverzendingen verzorgd worden, zowel vanuit de vismijn of groothandel als bij de spoorweg. Deze moeten kunnen samenwerken om dit te verwezenlijken. Wat baat het propaganda-voeren voor een produkt dat men in geen goede voorwaarden of niet in verse toestand kan aankopen. Dit zijn te overwegen vraagstukken van het allergrootste belang!

3. Het keukenpersoneel inlichten, op de eerste plaats de ekonomen. Misschien kunnen er in dit verband studiedagen ingericht worden?

4. De aandacht trekken op het visserijleven bij de schooljeugd,

5. Het is maar als de jeugd de vis zal leren gebruiken dat men op een hoger visverbruik kan hopen!

Het aandeel van de vis in de voeding van de schoolbevolking

Na ondervragingen in internaten, schoolrestaurants, enz... zien wij dat er twee problemen van verschillende aard zijn:

1. Ofwel lusten de leerlingen geen vis en wordt er ook niets gedaan vanwege het personeel om de vis te leren waarderen (waarschijnlijk omdat zij ook niet voldoende vis kennen).

2. Ofwel lusten de leerlingen wel vis omdat hij smakelijk is en met zeer veel zorg wordt opgediend,

en ook omdat de ekonoom overtuigd is van de noodzakelijkheid van vis in de voeding.

Nochtans zijn er veel instellingen waar de ekonoom wel overtuigd is van de goede eigenschappen van zeevis, en ook ingelicht is over de hoge voedende waarde van de zeevis, en niet beter vraagt meer vis op te dienen en het de jeugdige bevolking van de school te leren waarderen. Maar in vele gevallen kan men geen verse vis verkrijgen, wat zeer te betreuren is. Een ander feit dat evenzeer te betreuren is, is dat vele direktors en ekonomen hun vertrouwen hebben gesteld in visverzendingen vanuit de vismijn, maar na korte tijd zeer ontgoocheld zijn over de kwaliteit, de leveringen en ook de verpakking. Dit alles is, volgens de direktors en ekonomen, nochtans bij het sluiten van het aankoopkontraat gestipuleerd. Dikwijls zijn de kisten of manden zeer beschadigd; dikwijls wordt de vis te laat afgeleverd (zeer dikwijls minder vers of van mindere kwaliteit).

Indien wij, Propagandavereniging, degelijke propaganda willen voeren, en de vismaaltijden vulgariseren in de gemeenschapskeuken, dan denk ik dat wij er moeten voor zorgen dat al deze instellingen, ook zeer ver van zee afgelegd, in de gelegenheid zouden moeten zijn vis van 1e kwaliteit te kunnen gebruiken.

Het is eveneens een feit dat er in vele gevallen een inspanning moet gedaan worden bij de ekonomen en ook bij het keukenpersoneel. Anderzijds moeten ook deze « opgevoed » worden tot het visverbruik. Het is misschien wel een groot werk, maar het is nodig. Het keukenpersoneel zou in vele gevallen een stage moeten doen, om met het gebruik van vis vertrouwd te geraken.

Het is op de eerste plaats een opvoedingswerk! Indien de vis goed wordt bereid en verzorgd wordt opgediend, dan zal het kind of de schoolgaande jeugd wel vis gebruiken, en ook als hij volwassen is, er zonder bezwaar regelmatig gebruik van maken en zelfs met vreugde die gerechten aanemen.

2 JULI 1964

Ecole Moyenne Ménagère et agricole des Filles de la Croix, 41, rue Joseph Wauters, Waremme

In deze inrichting wordt zelden of nooit verse vis bereid. Moest hij vers toekomen, dan zouden wij wel vis bereiden, sprak de zuster di-

rektrice. Reeds enkele jaren geleden gingen we een kontraat aan met een vismijn om verse vis te kopen, doch zeer zelden was de vis van goede kwaliteit, had steeds een onaangename geur en was heel dikwijls dicht bij het bederf. Als de vis geleverd werd hing in gans het huis een ondraaglijke visgeur. Indien wij verse vis zouden kunnen kopen, dan zouden wij zeker vis bereiden. Op de vraag of er geen verse vis te verkrijgen is in de stad zelf werd geantwoord dat deze veel te duur is voor een internaat. Men kan wel verse vis bestellen te Luik maar dit valt ook te duur uit. De vis wordt er wel nog aanzien als een minderwaardig voedingsmiddel. Na dit lang gesprek werd besloten een voorwerkles over vis in te richten tijdens de maand september, waarschijnlijk 24 of 30, dit volgens het opstellen van het uurrooster.

Ik vermoed dat er hier nog veel werk te verrichten is!

Collège St. Louis, 25, Av. Reine Astrid, Waremme

De huishoudster zelf stond mij te woord en was verheugd te kunnen mededelen dat de leerlingen in school zeer gaarne vis gebruiken. Steeds moeten wij de hoeveelheid in de mate van het mogelijke verhogen. De leerlingen lusten werkelijk de visschotel en geven wel de voorkeur aan vis. Elke week wordt de visschotel op een andere manier bereid en voorgesteld zodat slechts om de 9 weken dezelfde bereiding terug opgediend wordt. Op vrijdag is het verse vis, op woensdag haring of andere opgelegde vis, ook heel dikwijls diepgevroren vis.

Ecole Moyenne pour jeunes filles de Waremme

Dikwijls wordt er vis bereid, doch niet altijd verse vis. Zeer dikwijls echter opgelegde visprodukten, omdat de leerlingen er de voorkeur aan geven. De verse vis wordt ter plaatse aangekocht en is steeds van eerste kwaliteit, doch soms vrij duur. Opgelegde vis is voordeliger. De diepvriesvis wordt hier niet gebruikt. In het algemeen lusten de leerlingen wel de visschotel, maar er moet variatie zijn in de bereidingswijze.

Athénée Royal à Waremme

De heer ekonoom was zeer tevreden over dit bezoek en vertelde het volgende:

« Vroeger bestelden wij vis in de vismijn, doch dit is geen goed systeem. Bijna altijd werd de vis te laat aan huis besteld, zeer dikwijls was het vis van mindere kwaliteit, niettegenstaande bij het opstellen van het kontraat gespecificeerd werd de beste soort volgens categorie A of B enz... Dit systeem werd opgeheven want het gaf absoluut geen voldoening. Nu kopen wij de vis aan bij een groothandelaar te Luik, hij is steeds vers, iets duurder maar zeer verzorgd. Tijdens de zomermaanden gaat mijn voorkeur naar diepvriesvis en mijn voorkeur gaat naar Maxicold. Per week gebruiken wij ongeveer 30 kg vis, tijdens de wintermaanden is het visverbruik hoger, want zeer dikwijls dienen wij dan tweemaal in de week een goed verzorgde visschotel op.

Hier in de school worden onze leerlingen aangezet om vis te leren verbruiken, aangezien het zo nodig is in onze voeding ».

Het ware wenselijk dat in elke school een grotere zorg zou besteed worden aan de visschotel. Wij dienen de vis niet alleen op vrijdag op, want dat is te traditioneel. Elke week wordt de vis op een andere dag opgediend, zo weten de leerlingen niet op voorhand « het is vrijdag, het is vis ».

3 JULI 1964

Ecole pour Demoiselles, Rue Sergent Sortet 23, Jodoigne

De leerlingen gebruiken wel de visschotel doch met tegenzin. Ze geven de voorkeur aan vlees. Soms wordt de vis eerst gekookt of gebraden vermengd met een kaassaus en gratineerd, en dan wordt de visschotel zeer geapprecieerd, doch dit kan niet klaargemaakt worden! De vis wordt besteld aan een vismijn. Soms wordt het pakket te laat aan huis besteld wat zeer spijtig is.

Ecole Normale, Reine de la Paix, Jodoigne

Alleen op vrijdag wordt eens vis bereid en deze wordt dan nog dikwijls vervangen door eiers. De vis wordt alleen aanzien om gebruikt te worden op vrijdag of andere voorgeschreven vastendagen. De leerlingen leren het moeilijk gebruiken. (Persoonlijk stel ik mij de vraag hoe hij wordt klaargemaakt). Zeer weinig te vernemen.

8 JULI 1964

Ecole Professionnelle, rue de l'Aite, 1, Hannut

In het begin van het schooljaar hebben wij wel moeilijkheden, doch na enkele weken wordt de visschotel wel aanvaard. Volgens de zuster direktrice wordt de visschotel door de leerlingen gewaardeerd zowel als de vleeschotel. De beste zorg wordt besteed aan de bereiding en het opdienen van vis. Onze leerlingen moeten de visschotel leren kennen. De vis wordt besteld aan de vismijn te Oostende, soms laat de wensheid wel te wensen over, doch na enkele reklamaties komt de zaak in orde. Soms is de verpakking vuil. Gebeurt dit tijdens het verzenden? Of wordt er te weinig zorg besteed aan het verpakken?

Tijdens de wintermaanden wordt er tweemaal per week vis opgediend.

Collège St. Croix à Hannut

210 leerlingen gebruiken er regelmatig verse vis op vrijdag, doch weinigen onder hen waarderen de visschotel. Veel leerlingen weigeren vis te gebruiken. Misschien ligt het wel aan de bereiding, zo sprak de direktor. Het is misschien wel moeilijk om voor zo een groot aantal personen vis te bereiden. Thuis gebruikte ik zeer graag vis, en verkoos ik de visschotel boven de vleeschotel, doch hier in de school is de visschotel minderwaardig. Lang hebben wij dan gesproken over de verschillende bereidingen en afwisseling in de sausen. De vis wordt aangekocht in de vismijn te

Oostende, soms niet van eerste kwaliteit en niet zeer vers, en dat stimuleert het visverbruik zeker niet.

13 JULI 1964

Ecole de monitrices de l'enfance et de la jeunesse, 110, rue de Jemeppe à Loncin

Hier in deze school wordt de vis nog aanzien als een vastenvoedingsmiddel. Nochtans wordt er elke vrijdag vis opgediend omdat het vrijdag is en een traditie. De vis wordt besteld in de vismijn te Oostende. Soms is hij vers, soms minder. « Mais un poisson sent toujours mauvais n'est-ce pas! » dat was de uitdrukking! Hieruit kan men moeilijk een besluit trekken. Er wordt waarschijnlijk niets gedaan om de nationale visschotel te leren waarderen. De leerlingen hebben vooroordelen en lusten het niet! spraken.

Ecole professionnelle, Rue Walther Jamar 102, à Ans

Moeilijk iets te vernemen. Er wordt wel vis bereid, doch zelden. De leerlingen kennen geen vis en lusten hem niet. Trouwens de visschotel kan vervangen worden door eiers. Druk gesprek over het belang van vis in de voeding. Zal het sukses kennen?

14 JULI 1964

Lycée Royal avec internat à Huy

Alleen de huisbewaakster aangehouden. De ekonoom was plotseling ziek geworden. Toch kon er medegedeeld worden dat er regelmatig vis wordt opgediend, maar de leerlingen verkiezen de vleeschotel. In de zomer wordt er geen verse vis bereid doch wel koude visschotels met opgelegde producten.

Ecole Professionnelle, rue Van Keerbergen 14, Huy

Regelmatig wordt er verse vis bereid, doch men vindt dat de prijzen van de vis te hoog staan, en dat men in een internaat gemakkelijker vlees opdiend dan vis. De prijs van de vis is hoog en men moet er een grotere hoeveelheid aankopen, volgens de ekonoom. Vroeger bestelde men vis aan de vismijn omdat het goedkoper uitviel, doch met dit systeem werd gebroken, want zeer zelden werd de vis op tijd besteld. De verhouding tussen vis- en vleeschotel is 1 - 8.

Institut Ste Marie, Rue Van Keerbergen 12, Huy

Alle vrijdagen, doch alleen op vrijdag, wordt er vis opgediend. De vis wordt besteld aan de vismijn en verstuurd per spoor. Dikwijls reeds is het gebeurd dat de kisten geschonden waren, erg bevuild. Dit schaadt fel de inhoud en men stelt zich de vraag « Is de vis niet voldoende ingepakt? Of wordt er zo weinig zorg besteed bij het vervoer van zulke voedingsmiddelen? Kan daar niet aan verholpen worden? ».

Ecole professionnelle, rue St. Pierre à Huy

Men koopt vis bij een vishande-

met het vlees. Vlees deelt zich gemakkelijker uit dan vis. De leerlingen verkiezen de vleeschotel. Het visverbruik in verhouding met het vleesverbruik is 1 - 7.

Hier zou wel de raad kunnen gegeven worden in de vismijn te bestellen vermits men dan de vis voordeliger kan aankopen, doch wegens de reeds gehoorde klachten durft men het niet aan! !

16 JULI 1964

Institut St. Raphaël, 40, rue d'Aywaille, Remouchamps-Sougne

150 internen plus 25 externen gebruiken er dagelijks het middagmaal. De heer directeur was zeer tevreden over deze kontaktnaam, en verlangt aan zijn leerlingen regelmatig verse zeevis op te dienen. Hij is ervan overtuigd dat zij dit voedingsmiddel nodig hebben, vooral in de jeugdijaren. Tot vóór twee jaar werd er met de vismijn te Oostende een kontrakt of abonnement aangegaan, doch dit sisteem werd opgeheven, want zeer zelden werd de vis tijdig besteld.

Deze gemeente wordt besteld door « le centre routier » van Verriers en slechts 3 keer op de week. In de meeste gevallen kwam de vis aan rond 14 uur op vrijdagnamiddag en dit is begrijpelijk een grote tegenvaller. Nu wordt er in de school regelmatig, zelfs tweemaal in de week vis opgediend, maar zij moeten zich tevreden stellen met diepvriesvis. De voorkeur hier in de school gaat naar verse vis. Ver in de omtrek is er geen verse vis te verkrijgen. De leerlingen leren er vis gebruiken, beweert de directeur, maar tot mijn groot spijt kennen zij geen verse vis. De heer directeur vindt het spijtig dat de bevolking in de Ardennen nooit of zeer zelden gebruik kan maken van verse vis « avec l'odeur d'un poisson qui sent encore la mer » en stelde de vraag « Kan het vervoer van verse vis niet verbeterd worden? » (sneller, regelmatig). Indien hierin een vooruitgang komt zullen wij zeker echte viseters worden.

17 JULI 1964

Ecole professionnelle, rue St. Gillis 39, St. Hubert

De zuster direktice kloeg over de visverzendingen die steeds te laat afgeleverd worden. Na enkele klachten ingediend te hebben wordt de vis die bestemd is om op vrijdag te gebruiken, nu reeds de donderdagvoormiddag besteld, wat natuurlijk zeer vroeg is. Als wij dan rekening houden met de verzendingstijd, kunnen wij besluiten dat de vis op dinsdagavond, ten laatste woensdagmorgen, verzonden wordt. Het is in die omstandigheden praktisch onmogelijk hier die vis nog op een goede en voordelige manier klaar te maken. Bij het afleveren is er reeds een onaangename geur waar te nemen, dikwijls is de verpakking (manden) beschadigd of vuil. In de omtrek is het onmogelijk verse vis aan te kopen. Kan aan de verzendingsmethodes toch geen verbetering gebracht worden? Ook heeft de zuster direktice de indruk dat de inhoud van de manden vis

niet verzorgd is, niet volledig gereinigd, niettegenstaande de overeenkomsten bij de bestellingen. Graag zouden wij bij onze leerlingen het visverbruik stimuleren, maar dit is praktisch onmogelijk als wij niet beter kunnen bediend worden.

Ecole Technique pour garçons, rue Redoute 43, St. Hubert

De broeders die zich bezighouden met het ekonomaat waren afwezig. Toch kon ik vernemen dat er alle vrijdagen verse vis wordt bereid. De leerlingen gebruiken liever vlees, zij kennen niet volodiende vis en men kan er hier ook geen aankopen. De bestellingen vanuit de vismijn geven niet altijd de gewenste garantie: te laat besteld, niet altijd verse vis. In de zomer is het visverbruik dan ook volledig uitgesloten, tenzij opgelegde producten.

20 JULI 1964

Ecole professionnelle, rue St. Roch 7, Marche-en-Famenne

De keuken van deze school is denkkelijk zeer verzorgd. Twee huishoudkundige regentessen dirigeren het keukenpersoneel en volgens de heer directeur is er niets af te keuren. Ook aan de visschotels wordt de meeste zorg besteed. Het is van groot belang dat onze leerlingen ook hier in de Ardennen zeevis leren kennen. Doch het is een van de voedingsmiddelen die het moeilijkst in gebruik aan te leren zijn. Verleden jaar werd er elke week vis bereid, dit jaar brachten wij de visschotels maar om de veertien dagen op tafel. Het is een feit dat onze leerlingen niet vertrouwd zijn met vis en juist door vooroordelen vis niet willen gebruiken. Het is eveneens een feit dat de leraars in de school steeds vragen naar een visschotel en deze dan zeer waarderen. De vis wordt aangekocht bij een groothandelaar en is steeds van prima kwaliteit. Vroeger werd aan de vismijn besteld, steeds met abonnement A (1e kategorie) doch de vis werd bijna nooit tijdig besteld.

Ecole professionnelle et ménagère rue de la Station 4, Marche-en-Famenne

Elke vrijdag eet men vis. De bestellingen worden uitgevoerd door Vinke doch zijn zelden van goede kwaliteit, zelden vers. Nu wordt de vis besteld bij « Ocean Ostende ». Soms krijgt men vis van goede kwaliteit, soms die absoluut niet te gebruiken is. Dikwijls zijn de kisten zeer vuil maar denkkelijk gebeurt dit tijdens de verzending. De leerlingen verkiezen vlees, maar lusten toch ook de visschotel. In de zomer gebruikt men geen vis.

22 JULI 1964

Ecole Sociale de Namur, 14, rue E. Cuvelier, Namur.

Regelmatig wordt er verse vis bereid en de leerlingen appreciëren de visschotels evenzeer als de vleeschotel. De meeste zorg wordt eraan besteed en iedereen leert vis gebruiken. Alleen rog wordt minder gelust. De aankopen gebeuren bij een plaatselijke handelaar.

Lycée Royal, Place de la Cathédrale, Namur

130 internen en 500 middagmalen worden dagelijks opgediend. De vis wordt besteld bij Seafood en is steeds zeer vers, verzorgd ingepakt, zuivere kisten en totaal gereinigd, klaar voor het gebruik. In deze omstandigheden en voorwaarden kan men vis gebruiken. De ekonoom geeft de voorkeur aan vis voor het internaat, het is veel voordeliger in prijs dan vlees en de leerlingen waarderen de visschotel.

Voor de nieuwe leerlingen is het elk jaar een periode van aanpassing want vis eten en willen eten is een deel van de opvoeding, « c'est une éducation à faire chez les Belges », zo sprak de ekonoom en daarmee kunnen wij het zeker eens zijn.

De visschotel wordt er zeer gevarieerd opgediend. Slechts om de 9 weken komt dezelfde bereiding terug. Tijdens de maanden april, mei en juni, wordt in deze school heel veel gebruik gemaakt van haringrepen.

Ecole professionnelle, rue Saintraint 7, Namur

Een 100-tal leerlingen gebruiken er dagelijks het middagmaal. Eén keer per week wordt er vis opgediend, sommigen lusten vis, andere niet. Meestal wordt de vis gefruït juist omdat de vis zo het meest gelust wordt.

De vis wordt besteld aan de vismijn te Oostende, steeds op tijd geleverd en bijna altijd van goede kwaliteit.

Ecole du Sacré Coeur, Rue Ernotte 39, Namur

Wezenkinderen gebruiken hier elke vrijdag vis en zij lusten alles, zegt de portierster. Steeds verse vis uit Oostende. Verder weinig te vernemen.

Ecole professionnelle, rue des Carmes 12, Namur

Steeds op vrijdag verse vis die aangekocht wordt te Oostende en regelmatig aan huis besteld wordt. Vroeger was de vis nooit goed ingepakt. Nu heeft men veranderd van grossist en krijgen we zuivere kisten. Verder weinig te vernemen. De zusters waren in retraite.

23 JULI 1964

Ecole ménagère de la Croix, 46, rue Ferrer, La Louvière

Al de zusters waren met retraite. Alleen de zuster portierster kon mij te woord staan. Dikwijls reeds had ze opgemerkt dat de visbestellingen te laat aankwamen en dat de kisten geschonden waren en daardoor ook de inhoud. Wekelijks wordt er vis opgediend, op de vrijdag. De leerlingen moeten de visschotel gebruiken maar zij doen het met tegenzin. Verder was er weinig te vernemen.

Bezoek aan de markt

Een zeer verzorgd viskraam trof mijn aandacht, verschillende vissoorten, ook zeer vers en in de beste voorwaarden gepresenteerd. Vishandelaar: Canfijn van te Houdeng-Goegnies. Enkele vragen

werden gesteld over de vissoorten en telkens werd een zeer treffend antwoord gegeven. Doch toen ik sprak over de P.V.V.V. was dit hem totaal onbekend en vanaf het ogenblik van bekendmaking verkreeg ik geen enkele inlichting. Deze vishandelaar gaf mij de indruk van zeer gesloten en septisch te staan tegenover de P.V.V.V. Spijtig, want volgens mijn bescheiden oordeel was het een eerste-rang vishandelaar!

Een vishandelaar die de markt trotseert met zeer verse waar, wat men doorgaans niet zo gemakkelijk aantreft.

De andere viskramen waren van verre na niet zo verzorgd.

24 JULI 1964

**Ecole Technique de l'Etat,
Morlanwelz**

Op het einde van deze julimaand is het moeilijk nog iemand in de scholen aan te treffen. Een keukemeid kon mij te woord staan. De leerlingen leren vis gebruiken in de school, velen kennen er geen en gebruiken er ook nooit thuis. Soms hebben wij wel moeilijkheden met leerlingen in dit verband. De vis wordt besteld aan de vismijn en in de meeste gevallen (niet altijd) geeft het pakket voldoening.

28 JULI 1964

Ecole de Notre-Dame à Chimay

Men bestelt regelmatig vis aan de vismijn te Oostende. Deze wordt soms op tijd geleverd, soms te laat. De kwaliteit en de versheid laten soms op tijd geleverd, soms te laat. verkieszen de vleeschotel boven de visschotel, maar leren vis gebruiken alleen op vrijdag. Niet tijdens de zomermaanden, het zou geen zin hebben, zo sprak de zuster, vermits de vis reeds d'kwijls in min of meer bedorven toestand aankomt in de winter bij het koude weder.

Waarschijnlijk zal er een les doorgaan begin oktober 1964.

De invoer van visserijprodukten in februari 1964

Gedurende de maand februari 1964 werden 13.110 T visserijprodukten met een waarde van 190,4 mln F ingevoerd.

Vergeleken met dezelfde maand van vorig jaar steeg de invoer met 3.641 T of 43 mln F.

DE INVOER VOLGENS LAND VAN OORSPRONG

De landen van de Gemeenschappelijke Markt leverden 4.776 Ton voor 67,1 mln F, de landen van de Vrijhandelszone 2.371 T voor 46,9 mln F en de overige landen 5.965 T voor 77,1 mln F.

A. UIT DE EEG

Nederland verkocht hier 372 T verse haring, 42 T verse makreel, 508 T verse en bevroren bodemvis, 3 T paling, 777 T gezouten en 57 T gerookte haring, 10 T kreeften, 42 T ongepelde en 49 T gepelde garnalen, 29 T oesters, 1.708 T mosselen, 278 T conserven en 74 T zoetwatervis, voor 49.023.000 F.

West-Duitsland leverde 539 T verse of bevroren bodemvis, 26 T bewerkte vis, 17 T conserven en 4 T zoetwatervis voor 14.035.000 F, Frankrijk 72 T verse makreel, 30 T verse bodemvis, 11 T oesters, 8 T conserven en 27 T zoetwatervis voor 3.688.000 F en Italië 4 T voor 354.000 F (vnl. conserven).

B. UIT DE EVA

Uit Portugal kwam 463 T conserven voor 15.092.000 F, uit Denemarken 372 T verse haring, 124 T verse en bevroren bodemvis, 20 T mosselen, 5 T conserven en 104 T zoetwatervis voor 12.710.000 F, uit Noorwegen 49 T verse haring, 188 T verse en bevroren bodemvis, 20 T bewerkte bodemvis, 2 T kreeften, 50 T conserven en 747 T vismeel voor 12.662.000 F, uit het Verenigd Koninkrijk 16 T verse haring, 227 T verse en 11 T bevroren

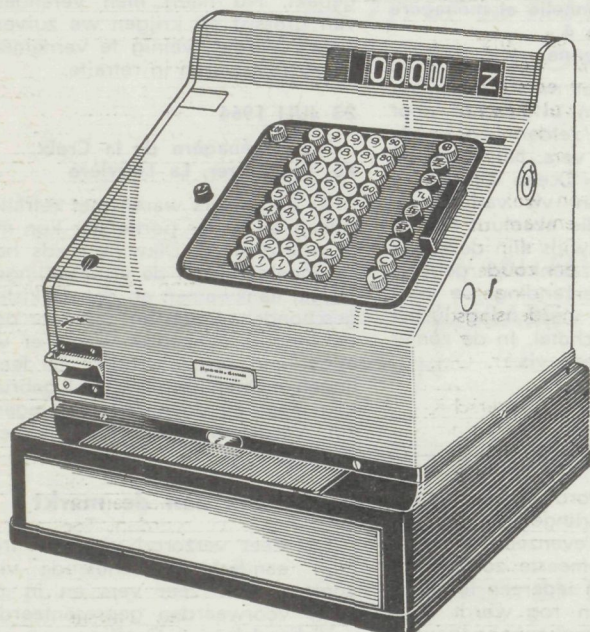
3 T kreeften voor 5.962.000 F, en uit Zweden 15 T verse en bevroren bodemvis voor 499.000 F.

C. UIT DE ANDERE LANDEN

Peru leverde 24 T conserven en 3.295 T vismeel voor 20.573.000 F, Kanada 5 T kreeften, 275 T conserven en 17 T bodemvis voor 14.745.000 F en Japan 315 T conserven en 10 T zoetwatervis voor 14.480.000 F.

Andere leveringen uit Chili bedroegen 6.492.000 F (1.062 T vismeel), de Republiek Zuid-Afrika 5.467.000 F (227 T conserven en 198 T vismeel), de USSR 3.300.000 F (55 T conserven), Joegoslavië 3.280.000 F (118 T conserven), Marokko 2.091.000 F (69 T conserven), Egypte 1.788.000 F (20 T ongepelde garnalen), de VSA 1.731.000 F (8 T conserven, 6 T zoetwatervis en 88 T vismeel) en Spanje 1.572.000 F (31 T conserven). bodemvis, 19 T bewerkte vis en

SOORTEN	FEBRUARI 1963		FEBRUARI 1964	
	Hoeveelheid (kg)	Waarde (F)	Hoeveelheid (kg)	Waarde (F)
1. Verse vis	2.587.548	39.418.041	2.868.726	58.515.579
Zoetwatervis	109.525	5.495.851	247.149	12.353.988
Haring	974.787	7.706.190	845.235	6.447.552
Sprot	235.755	1.015.902	8.900	36.832
Makreel	73.142	839.004	220.804	1.718.063
Overige (bodemvis)	1.194.338	24.361.094	1.546.638	37.959.164
2. Gezouten, gedroogde of gerookte vis	1.265.708	17.309.846	949.945	10.568.505
Gezouten haring	915.915	11.645.470	782.252	7.300.475
Gerookte haring	53.212	947.069	66.182	1.016.229
Sprot	337	13.769	450	16.190
Makreel	—	—	321	13.790
Overige	296.244	4.703.538	100.740	2.21.821
3. Schaal- en weekdieren	336.951	11.213.739	1.941.474	21.167.795
Ongepelde garnalen	7.420	376.698	63.293	3.055.606
Gepelde garnalen	31.694	3.949.711	50.018	4.830.552
Mosselen	218.596	717.511	1.727.831	5.568.806
Overige	79.241	6.169.819	100.332	7.712.831
4. Viskonserven	1.669.755	50.950.495	1.761.618	57.315.473
5. Conserven van schaal- en weekdieren	55.355	5.444.269	197.056	9.561.512
6. Vismeeel	3.553.600	23.137.000	5.391.800	33.330.000
ALGEMEEN TOTAAL	9.468.916	147.473.390	13.110.619	190.458.864



HASLER KASSA'S

VERKOOP — TECHNISCHE DIENST — BRUGGE EN DE KUST

POPPE-DESCHEPPER

Sint Jacobstraat 11, BRUGGE. — Telefoon 050/31944