

# De Propagandavereniging voor meer visverbruik deelt mede EENDAGSBEZOEKEN VOOR MEISJES VAN NORMAALSCHOLEN AAN DE KUST



Vorige week woensdag was het Institut de la Providence uit Ciney te gast in de stedelijke vismijn te Oostende. Hier een blik op de bezoeksters tijdens de rondgang in de vismijn.

Vorig jaar werden ééndagsbezoeken van normaalscholen voor meisjes naar Oostende ingericht door de Propagandavereniging voor meer visverbruik.

Algemeen gezien mag gezegd worden dat deze bezoeken een bijzonder sukses gekend hebben.

Er mag niet uit het oog verloren worden dat deze meisjes in een zeer nabije toekomst in het onderwijs zullen staan als regentes in de huishoudkunde. Men eens in contact brengen met het zeevisserijmilieu heeft tot doel hen één en ander te leren in dit verband om aldus te bekomen dat zij toch iets daarvan afweten wat hen mogelijk zal maken later in hun onderwijzende functie daarvan gebruik te maken.

Deze bezoeken besluiten een welbepaalde cyclus: meerdere malen hadden deze leerlingen tijdens hun studie contact met de Propagandavereniging voor meer visverbruik bij middel van inrichten van voorwerklessen over de bereiding van vis en onderricht over voedingswaarde, later door de inrichting van kookwedstrijden en nu tenslotte door een rechtstreeks en werkelijk contact met het midden zelf.

De leerlingen worden verzocht 'n gezamenlijk verslag over het bezoek op te maken. Hierna volgen enige uittreksels van de verslagen welke door de leerlingen vorig jaar ingezonden werden.

Dat milieu, gans vreemd en nieuw voor ons, werd dank zij de welbespraaktheid en de praktische kennis van een bevoegde gids een interessant ontdekkingsterrein. Na een korte theoretische inleiding bij

de ingang, volgde in vlot tempo een vergelijkende studie van de meest voorkomende vissoorten in België, aan de hand van aanschouwing in natura! De culinaire ervaring van onze gids maakte ons bewust van de grote verscheidenheid en afwisseling die mogelijk zijn in de visgerechten. Terloops werden wij, dank zij zijn persoonlijke bevindingen, ingelicht over de belangrijke waarde van de vis bij de groei, het herstel, het uithoudingsvermogen.

Volkomen nieuw was voor ons de visverkoop zelf.

Na al die naakte, gladde, koude vis kregen wij hem onder een meer vertrouwde vorm te zien in alle mogelijke verwerkingen.

Het visdiner ons door de Propagandavereniging gul aangeboden en door de hoteliersschool keurig opgediend, overtuigde er ons volledig van dat vis, mits een juiste bereidingswijze en een aangepaste combinatie met groenten, wel degelijk kan wedijveren met vlees.

In de «diepvriesnijverheid» werd ons de bereiding van ijs getoond voor de koeling en voor het «vers houden» van de vis op de boot. De diepvriesfabriek toonde ons op reële manier het grote voordeel aan van de moderne diepvriesmethode voor de visnijverheid in ons land.

De viskonservenfabriek heeft ons wellicht nog het meest aangesproken: enerzijds die technische organisatie, anderzijds de nauwkeurige arbeid van zovele vrouwen die nodig is om prima kwaliteit volgens de laatste eisen van de voedingsindustrie op de markt te brengen.

Zeevis was en is bij vele mensen

nog steeds een minderwaardig produkt. Voor ons is hij dat niet langer. De waardeschaal van vis is bij ons gestegen omdat wij zovele soorten in natura leerden kennen, talrijke mogelijkheden tot verwerking zagen en de voorname eigenschappen van vis leerden waarderen op deze hoogstinteressante studiedag!

We vroegen de weg en na een reeks kolderieke komplikaties ontrent «Het Sprokkel», «De Oesterbar», «De lustige Haring», belandden we te laat in de «Vismine».

We werden er verwelkomd door een vriendelijke joviale gids: tijdens de rondleiding boeide hij ons door kennis van zaken en door fijnzinnige geestigheid. Dit bezoek openbaarde ons een nieuwe levenswijze en een inslaande levensgedachte.

In de vishalle lagen alle mogelijke vissoorten: grote, kleine, dikke, dunne, platte, ronde, op de grond verspreid of in korven vergaard. De gids vergeleek de verschillende soorten en vestigde onze aandacht op hun specifieke eigenschappen.

Die woensdag was er weinig koopwaar. Andere dagen blijkt er zoveel vis te zijn, dat men een oppervlakte van 1 km lengte en 20 m. breedte kan bedekken: we koken verbaasd. Maar nog groter was onze verwondering toen we er zo veel verschillende soorten zagen. We kenden wel sprotjes, haring, tong, zalm, pladijs, kabeljauw, heilbot, forellen en misschien nog wel wat, maar als honkvaste streekgenoten van Bigaro zijn we minder staartvis en Engelse soldaatjes.

Tegen alle verwachtingen in mochten we ervan proeven. Lekker was het, in de meest superlatieve betekenis van het woord!

Opgekikkerd naar kaloriën, in en om ons, gingen we inkopen doen. We kozen vissalades, mosselen, sardienen en kroontjes. Dat zijn gestoomde haringfilets, speciaal verpakt, zodat ze in de omslag kunnen verwarmd worden... zonder penetrante visgeur te verspreiden.

«Eet vis, als ze er is», onder deze vlag stranden we in de stedelijke hoteliersschool.

In de studiezaal werd een korte voordracht gehouden over: «De voedingswaarde van vis». Gespeend van alle merkantiele flair was deze uiteenzetting een stevig pleidooi voor degelijk visgebruik. En dan volgde het diner.

Rond 1 uur zaten we aan een fijngedekte tafel. Het werd een aangenaam intermezzo: een rijkgestoffeerd menu: onberispelijk uitgewerkt en opgediend door galante kelners in spe. Hier zwaaide Epi-

curius de skepter. Een vierde kabeljauw werd voor elk, ons deel: voor de visamateurs was het een heerlijkheid en zelfs de anderen wisten lovend te waarderen. De reis kulmineerde naar een hoogtepunt: aan tafel worden immers belangrijke problemen aangesneden. En de gepaste atmosfeer was er!

In de namiddag verzeilden we in de ijsfabrikage. Drempelvrees deed ons sidderen, toen de gids ons sprak over ultra-lage temperaturen.

Nog was de dag niet ten einde: een volgend bezoek gold een viskonservenfabriek. De instelling bezat een eigen blikslagerij, uit een g'adde plaat verscheen in enkele ogenblikken tijd, een gave, glinzende doos. In de volgende afdeling werden sprotten, gerookt en ingeblikt. We zagen haringfilets met tomatensaus overgieten; garnalen werden nauwkeurig afgewogen. Alle conserven werden in een autoclaaf gesteriliseerd. Enkele doosjes bleven voor onderzoek in het laboratorium, de andere werden verpakt, klaar voor de verkoop.

Als altijd, door scheikundige formules geboeid, besloten we daar onze ommeegang.

Rond 17 uur verlieten we de kust en stevenden terug naar het binnenland.

Reeds vroeg in de morgen hadden de visserssloepen de vis aan de loskade afgezet; we konden nog een staaltje zien van het sorteren.

Tot nu toe dachten we dat we al eens veel vis hadden gezien en dat we de meeste vissen van de Belgische markt kenden. Maar... we moesten al gauw ontdekken dat er nog heel wat was bij te leren. Het verschil tussen kabeljauw, wijting en schelvis kenden we wel, maar we zullen nu nooit meer vergeten dat er geen witte zalm bestaat maar dat men koolvis wel eens met die naam begunstigt. En wanneer wij in de vishandel zeepaling kopen, laat ons dan maar rustig aannemen dat het bijna altijd zeeduivel is... er zit immers nooit geen vel meer op.

Rog is rog, dachten we, maar onze gids sprak zo maar van 50 verschillende soorten, waarvan hij er ons zelfs verschillende leerde kennen, eveneens als het verschil tussen het mannetje en het wijfje.

De knorhaan was al niet minder interessant dan zijn voorganger: we zagen rode, gele en grijze knorhaantjes, maar dat was nog niet alles want zelfs gevlekte haantjes kregen we te zien. We kregen ook kreeften, krabben en langoustinen te zien. Die langoustinen waren bijzonder lekker, dat bewees onze gids door ze rauw te verorberen.

De langoust, zonder scharen maar

met gevoelige antennes was prachtig om zien. En de staartvis bleek wel goed voor alles te zijn, volgens onze gids: op de juiste wijze klaar gemaakt wordt hij achtereenvolgens kreeft, tonijn, kalfsgebraad of zwezerik. Dat moeten we beslist eens proberen.

Onze sympathieke gids, die zo goed onze aandacht had kunnen gaande houden leidde ons toen naar een lokaal waar de vis gefileerd werd en terwijl we in bewondering stonden voor de handigheid van die mensen, huiverden we toch ook even bij het denkbeeld dat werk dag na dag te moeten doen.

Voor huiveren was er echter niet veel tijd want we stonden meteen al in een visbakkerij en daar was het niet alleen lekker warm, maar we werden er ook vergast op een heerlijke, hete, versgebakken vis.

Van de hotelschool recht naar de diepvriesinstallatie, die in de nabijheid van de vismijn is gelegen. Begrijpelijk wanneer men ziet hoeveel vis daar wordt verwerkt.

Na het bezoek aan de ganse installatie hadden we een klaar beeld van de inrichting en de werking ervan, we maakten de volgende in-deling:

— Ruimten voor het voorlopig opslaan en het kuisen van vis bij ongeveer 0° C.

— De invriesinstallatie waar de vissen en visjes samen met water in vormen worden gebracht en in een «kettigoven» bevroren tot regelmatige blokken.

— De opslagruimten waar men de indruk krijgt in een ondergrondse ijsgrot te zijn en waar het —22° C was. De meest verscheiden soorten vissen, van het kleine sprotje tot de grote dolfin worden hier voor korte of langere tijd bewaard.

— De zaal waar kunstmatig ijs gemaakt wordt voor levering aan de verzenders van vis.

— En tenslotte de grote machinekamer waar voor eigen elektriciteit gezorgd wordt.

Buiten al het lawaai van al die machines en heerlijk beseffend hoe warm dat februarizonnetje reeds is, wordt een en ander opnieuw besproken:

— Het is toch een hard leven — vis vangen — vis bewerken.

— Toch wel belangrijk dat vis zo vlug mogelijk wordt ingevroren want het temperatuuroptimum van de autolytische enzymen van vis ligt heel wat lager dan dit van de katiopsinen van warmbloedige dieren. Het is bovendien heel wat moeilijker vis voor besmetting te vrijwaren dan vlees.

— Er blijken ook schepen te bestaan met diepvriesinstallatie aan boord! Hoeveel had België er ook weer? Eén of twee?

— De kritische zone voor denatureren van visvlees blijkt tussen —1 en —5° te liggen.

Het snelbevriezen op —40° C voorkomt echter grote kristalvorming die oorzaak is van de beschadiging van het spierweefsel bij het ontdooien.

— Hoe bekomt men toch die lage temperatuur in de opslagplaats. De diepvrieselementen zijn aan de zoldering aangebracht. Het is een systeem van buizen gevuld met ammoniak die vervluchtigt en daarvoor warmte aan de omgeving onttrekt.

— Het is hetzelfde principe voor het maken van blokken ijs. Hiervoor gebruikt men grote bakken gevuld met zoutwater dat afgekoeld wordt tot ongeveer 15 graden C onder nul door het vervluchtigen van ammoniakgas; kleinere bakken worden gevuld met zuiver water en blijven enkele uren op dat zoutwater hangen. Bij die lage temperatuur bevriest het zuiver water; men bekomt aldus ijs.

Het is allemaal zo interessant, n- praten kunnen we echter later nog. Nu worden we verwacht in een viskonservenfabriek... Nooit hadden we ons kunnen indenken dat er zoveel bewerkingen nodig zijn om een doorgewoon sardienblikje te maken.

Met bewondering volgden we dan ook de vlugge vingers die de machines bedienden. Opvallend was het ook dat deze arbeid door vrouwenhanden verricht werd.

In de eigenlijke conservenfabriek trof ons de typische atmosfeer die terzelfdertijd rust en drukte weergeeft; rust door het weinig mechanische, drukte door het snelle tempo.

Het laboratorium komt aan de beurt.

Hier, wordt onze deskundige begeleider met allerlei vragen bestormd. «Die tomatensaus, heeft die eigenlijk iets te maken met echte tomaten, of zijn dat vooral kleuren smaakstoffen?» Neen, dat was beslist zuivere tomatenpuree, ingevoerd uit Italië, die bij aankomst scheikundig onderzocht wordt; indien er kleurstoffen in verwerkt zijn wordt de levering geweigerd.

Het glutonat wordt er wel als smaakstof bijgevoegd. We mogen het witte poeder even proeven en we hebben dan de nasmaak van vleesekstrakt.

Het glutomat wordt getrokken uit de afvalprodukten bekomen bij de bereiding van bietsuiker. Glutomat? Glutaminezuur? Ook dat aminozuur wordt op dezelfde manier bekomen en gebruikt. Deze twee produkten zijn wellicht identiek.

«Hoelang kunnen die viskonserven bewaard worden?»

«In principie voor onbepaalde tijd omdat het produkt eigenlijk kiemvrij moet gesteriliseerd zijn. Om dit te controleren worden regelmatig stalen genomen en 14 dagen op 37 graden C bewaard.

Bevinden zich nog kiemen in het ingemaakte produkt, dan gaat de doos, meestal reeds na 48 uur bommen.

«Of dit dikwijls gebeurt?»

«Eigenlijk eerder zeldzaam, immers bij het maken wordt ook rekening gehouden met de vereiste lage pE. om een goede bewaring te verzekeren.»

Wat is dat toch allemaal interessant. We willen nog zoveel vragen, maar het is vijf uur en in de fabriek wordt het sein van «staakt het werken» gegeven. Wij hebben ook nog een lange reis te maken en we willen nog wel even de zee zien!...

Dat was nu echt eens de moeite waard.

Ook dit jaar werden dergelijke ééndagsbezoeken door de Propagandavereniging voor meer Visverbruik georganiseerd en wel voor navolgende scholen:

— Op 18-11 greep het bezoek

plaats van de meisjes van de Rijks-technische normaalschool voor meisjes te Brugge en op 15-11 van het Instituut de la Providence te Ciney.

Op 1-12 van de Ecole Féminine van St. Ghislain, op 20-1 van het Instituut Stella Matutina van Michelbeke en het Sint Vincentius Instituut van Anzegem.

— Op 27-1 het Stedelijk Technisch Instituut voor meisjes van Antwerpen en de Rijkstechnische normaalschool van Diest, en tenslotte op 10-2 het Provinciaal Technisch Instituut Ste Godelieve.

Alles bijeen een 250 leerlingen nemen aldus contact met de zeevisserij.

Het programma vermeldt: 8.15 uur: Gratis ontbijt door de Propagandavereniging voor meer visverbruik in de lokalen van het Zeepreventorium, St. Pieters & Paulusplein te Oostende.

9 uur: Geleid bezoek aan de Stedelijke vismijn te Oostende.

10.45 tot 11.30 uur: Bezichtiging van de keuken in werking van het Stedelijk Technisch Instituut voor Industrie, Handel en Hotelwezen.

11.45 tot 12.30 uur: Onderricht in de studiezaal van het Stedelijk Technisch Instituut voor Industrie, Handel en Hotelwezen.

12.45 tot 13.45 uur: Middagmaal

aangeboden door de Propagandavereniging voor meer Visverbruik, en bereid door de leerlingen van de afdeling «Hotelwezen» van het Stedelijk Technisch Instituut te Oostende.

14 tot 15.30 uur: Bezoek aan een diepvriesnijverheid.

15.45 tot 17.15 uur: Bezoek aan een konservennijverheid.

Het schepenkollege van Oostende was akkoord dat de vismaaltijden zouden bereid en opgediend worden in het Stedelijk Technisch Instituut voor Industrie, Handel en Hotelwezen. Dhr. Decluyre, directeur, heeft zijn volledige medewerking verleend.

De firma's La Couronne (Oostende), Parlevliet (Gent), Van den Abeele (Brugge) en Fontaine (Zeebloem te Eine) stelden gratis hun produkten ter beschikking voor het bereiden van het gerecht.

De vismijndirectie stelde belangloos een goede gids ter beschikking terwijl de nijverheden Froid Industriel, S.L.O. en Ostendia een geleid bezoek in hun instelling toestonden.

Propagandavereniging voor meer Visverbruik,

De sekretaris, J. Van Broeck.

## BERICHTEN A A N ZEEVARENDEN

### BELGIE

#### 24/222(T) Lombardsijde. — Zeewaartse schietoefeningen.

Zie B.a.Z. 1-16-1964.

Gedurende de periode van 7 tot en met 19 december 1964, zullen alleen op donderdag 10, vrijdag 11, donderdag 17 en vrijdag 18 december 1964 schietoefeningen uitgevoerd worden door artillerie in de grote sektor.

Deze oefeningen worden gehouden zonder onderbreking van 0800 GMT (0900, plaatselijke tijd) tot zonsopgang.

De schikkingen van B.a.Z. 1-17-1964 zijn van kracht.

#### 24/223(T) Schelde. — Laag licht doel. Wijziging in de betoning en de verlichting.

Positie: 51°19'01"N — 4°16'07"E. Het lichtbaken Doel is verdwenen en ter vervanging werd tijdelijk een zwarte lichtboei gemerkt «D» met radarreflektor en tonende een wit isofaas licht, gelegd in 95 dm water, in bovenstaande positie.

(Zie Belg. krt. «Schelde»).

### NEDERLAND

#### 24/224 Zeegat van Vlissingen. — Oostgat. Betoning gewijzigd.

1. a. Op 51°27'28"N — 3°30'55"E (± 300 m NW waarts) zware lichtboei OG.11;

b. 51°27'35"N — 3°31'17"E (± 280 m WNW waarts) rode licht-

boei OG.2;

c. 51°30'41"N — 3°26'32"E (± 600 m NW waarts) zwarte ton OG.3;

d. 51°30'17"N — 3°27'28"E (± 800 m NW waarts) zwarte lichtboei OG.5;

e. 51°29'36"N — 3°28'44"E (± 500 m NW waarts) zwarte ton OG.7;

f. 51°29'09"N — 3°29'43"E (± 700 m NNW waarts) zwarte lichtboei OG.9.

(Zie Belg. krt. «Vlaamse Banken» en «Schelde» en Lichtenlijst 1962 - Nos 290, 294 en 299).

#### 24/225 Zeegat van Vlissingen. — Oostgat. Zuiderhoofd. Lichtsectoren gewijzigd.

Positie: ± 51°31'.4N — 3°26'.5E.

In het licht Zuiderhoofd de grens tussen de S lijk witte en groene sektor verplaatsen van 345° naar 357°.

(Zie Belg. krt. «Vlaamse Banken» en Lichtenlijst 1962 — No 286/B0178).

### ERRATUM

B.a.Z. 22/211 Bladzijde 2, in kolom 1, laatste alinea, lees 23.15 in plaats van 21.15.

#### DRINGENDE BERICHTEN (D.B.Z.) van kracht op 25-11-1964.

39. Haven Zeebrugge. — Positie ± 51°20'.5N — 3°12'E. Lichtboei «Z.4» tijdelijk opgenomen.