

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 vleesextract.

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 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.