

De Vischconservennijverheid

door Jan VAN HAL

Algemeen Sekretaris

van het Bestendig Bureau der Congressen van de Zee

De fabricatie van vischconserven is, in ons land, betrekkelijk jong; in 1914 bestond deze nijverheid o.t.z. niet en waren wij uitsluitend op den vreemde aangewezen.

Het is slechts na den wereldoorlog — (1914-1918) — dat enkele onzer industrieelen zich met dit vraagstuk gingen bezighouden, en deze zijn er ten slotte na veel moeite, dikwijls gepaard met groote geldelijke offers, in geslaagd een moderne vischconservennijverheid in België in het leven te roepen, nijverheid welke voldoet aan de hoogste vereischten van verscheidenheid, smaak en gezondheid; een snellere ontwikkeling dezer nijverheid werd niet alleen verhinderd door de oneerlijke mededinging vanwege fabriekanten die niet voldeden aan de wettelijke voorschriften op de politie der eetwaren, zij werd ook tegengewerkt door de zeevisscherij en de belanghebbenden uit de conservennijverheid zelf.

Onze visschers hebben weinig of niets gedaan om de Belgische vischconservennijverheid te steunen.

Het weze mij veroorloofd hier even te onderlijnen wat mijn goede vriend, wijlen M. de Haeck, die in ons land de groote specialist was en en ijverig baanbreker geweest is op het gebied der vischconservennijverheid, destijds verklaarde.

« Indien wij », aldus M. de Haeck, de haringvisscherij onderzoeken, dan zien wij dat onze visschers in hoofdzaak de dikke haring van de Smalls aanbrengen. Deze soort haring die van natuur buitengewoon groot en vet is, leent zich geenszins tot de fabricatie van conserven.

Hier dient aan toegevoegd dat deze visscherij uitgeoefend wordt gedurende de maanden Juli en Augustus, t.t.z.

gedurende de warme periode van het jaar, wat onze visschers belet gezonde en verse haring te koop te stellen. Deze haring bevat altijd gistingskiemen, aangezien de temperatuur ten zeerste geschikt is voor de ontwikkeling van bacteriën en sporen.

Al de gesteriliseerde conserven bereid met de haring van deze visscherij hebben altijd voor gevolg gehad, dat de handelaar met vele, voor het verbruik ongeschikte dozen, bleef zitten. (Gebombeerde dozen). Deze haring diende dan ook slechts voor de rookerij.

Gedurende de periode gaande van Januari tot Maart, hielden onze visschers zich zeer actief bezig met de visscherij op de kustharing. Iedereen weet dat de kwaliteit van deze haring, voor den inmaak, nog veel minder waard is dan deze van de Smalls. Deze haring is heelemaal leeg, heeft grijsachtig en droog vleesch dat, na sterilisatie, hard wordt en zwart. Met de meest gekruide sausen is men er nooit in gelukt iets aan de slechte kwaliteit van deze haring te verhelpen.

Weliswaar, vonden onze handelaars een groot afzetgebied voor deze haringsoort, doch zulks sproot voort uit het feit, dat Duitschland op dit tijdstip van het jaar de haringvisscherij niet beoefende en dat, ten gevolge van het immer in stijgende lijn gaande verbruik van « frischmarinaden », de stocks noordzeeharingen, op dit tijdstip, in de Deutsche fabrieken waren uitgeput. België verbruikte zelf geen 10 % van zijn aanvoeren, ondanks de uitbreiding onzer fabricatie van gemarineerde haringen.

Doch tijdens de visscherij op de goede Noordzeeharing die duurde van einde September tot einde November, hielden onze visschers zich geenszins met de haringvisscherij bezig.

Zulks is altijd te betreuren geweest, aangezien wij zowel voor het verbruik als voor den uitvoer, totaal op den vreemde waren aangewezen.

Voor wat de invoer van haring betreft, geeft de Handelsstatistiek ons, voor de jaren 1938-1939, volgende verpletterende cijfers :

BELGISCH-LUXEMBURGSCH ECONOMISCH
VERBOND.

Definitieve invoer.

I. — Haringen (levende, versche of bevroren).

Landen van herkomst	Jaar 1938		Jaar 1939	
	Hoeveel- heid kgr.	Waarde fr.	Hoeveel- heid kgr.	Waarde fr.
Duitsland. . .	—	—	—	—
Denemarken . . .	19.800	20.000.00	19.400	30.000.00
Frankrijk. . . .	1.263.600	1.346.000.00	604.400	881.000.00
Noorwegen	1.341.100	2.220.000.00	1.686.500	2.687.000.00
Nederland	2.690.300	2.910.000.00	1.340.700	3.048.000.00
Ver. Koninkr. . . .	960.000	1.439.000.00	358.400	805.000.00
Zweden.	—	—	23.500	31.000.00
Zpe	285.500	268.000.00	—	—
Totaal	6.560.300	8.203.000.00	4.032.900	7.482.000.00

II. — Haringen (gezouten).

Duitsland. . . .	33.500	64.000.00	1.200	3.000.00
Denemarken . . .	—	—	1.500	3.000.00
Frankrijk.	5.000	12.000.00	8.500	16.000.00
IJsland.	239.700	441.000.00	86.800	164.000.00
Noorwegen	735.100	986.000.00	1.422.700	2.224.000.00
Nederland	16.351.000	25.171.000.00	9.291.100	20.768.000.00
Ver. Koninkr. . . .	707.600	1.199.000.00	807.900	1.846.000.00
Zweden.	1.500	3.000.00	—	—
Totaal	18.073.400	27.886.000.00	11.619.700	25.024.000.00

III. — Haringen (gedroogde, gerookte).

Duitsland. . . .	2.000	6.000.00	—	—
Frankrijk.	1.100	5.000.00	900	3.000.00
Noorwegen	800	1.000.00	6.500	10.000.00
Nederland	2.309.300	5.376.000.00	962.400	2.882.000.00
Ver. Koninkr. . . .	332.900	548.000.00	25.600	69.000.00
Totaal	2.646.100	5.936.000.00	995.400	2.964.000.00
Alg. totaal	27.279.800	42.059.000.00	16.647.000	35.470.000.00

Verscheidene malen werd op deze anomalie gewezen, doch telkens werd aan de belanghebbenden geantwoord :

« Onze visschers kennen deze soort visscherij niet en onze booten zijn hiervoor niet uitgerust. »

Dit antwoord is echter weinig steekhoudend, inderdaad, laat ons eens zien wat rondom ons gebeurde. Al onze naburen : Frankrijk, Engeland en Duitschland beoefenden de visscherij op de Noordzeeharing; zelfs Polen, dat op enkele duizenden km van de Noordzee gelegen is, hield zich sedert enkele jaren bezig met het oprichten eener haringvloot. Vóór den oorlog — (1914-1918) — was Duitschland, voor wat de versche haring betrof, geheel op den vreemde aangewezen; slechts over enkele jaren is men er begonnen aan de oprichting eener haringvloot en deze werd zoodanig uitgebreid, dat zij, in 1935, bekwaam was voor 87 % in de Duitsche behoeften te voorzien.

In België alléén scheen men niet te begrijpen, dat de haring in het bereik ligt van al onze visschersvaartuigen.

Wij hopen dat de bevoegde diensten niet zullen nalaten, te gepasten tijde, de noodige maatregelen te treffen, welke ons zullen toelaten een eigen haring-industrie in het leven te roepen; deze nieuwe nijverheid immers, zou werk verschaffen aan honderden werklieden ook uit andere nijverheidstakken z.a. : touwslagerijen, kistenmakerijen en kuiperijen, azijnbrouwerijen en ijsfabrieken, glasblazerijen en blikslagerijen.

Een even belangrijke visch voor de inlegfabrieken is de makreel. Zonder overdrijven mag men zeggen dat onze fabrikanten ten hoogste vijftien maal per jaar in de gelegenheid waren, zich op onze Belgische markt de noodige makreel aan te schaffen; het is dus niet te verwonderen dat wij moesten vaststellen, dat bijna al de ingelegde makreel welke in onze magazijnen verkocht werd, afkomstig was uit den vreemde. Een geregelde makreelvisscherij zou ons in staat stellen dezen invoer volledig uit te schakelen en zou ons zelfs toelaten deze producten in groote hoeveelheden uit te voeren; ook in deze nijverheidstak kunnen honderden werklieden worden gebezigd.

En hoe stond het nu met onze conservennijverheid

zelf? Buiten een paar gelukkige uitzonderingen was onze nationale fabricatie niet erg ingewikkeld, en beperkte zich tot de ingelegde haring — (hareng à la daube) — en de « rolmops ». Hoe kwam het dat er in ons land duizenden personen gevonden werden die deze twee Belgische specialiteiten nooit hadden geproefd, en van waar deze afkeer voor het Belgisch product?

Deze afkeer was meer dan natuurlijk als wij nagaan dat, tot voor enkele jaren, voor de ingelegde haring en de rolmops slechts die haringen gebruikt werden die niet meer geschikt waren voor de rookerijen; azijn en kruiden, immers, zijn in staat de slechte kwaliteit van deze haringen te verduiken. Onnoodig te zeggen dat de verkoopprijs van dergelijke koopwaar niet zeer winstgevend was en dat men tijdens de bereiding niet veel gaf om de voorschriften van de gezondheidsleer.

De laatste jaren is hierin een kleine verbetering gekomen, doch nevens een half dozijn degelijk ingerichte fabrieken telde men in België honderden zoogezegde klein-fabrikanten, die den brui gaven aan alle hygienische voorschriften, die niet de minste installatie bezaten, waar zelfs, in zeer talrijke gevallen, geen pomp in huis was, en die hunne haring gereed maakten in de meest onwaarschijnlijke vaten en kuipen, stinkend van de vuiligheid en dan ook een bestendige bron waren van besmetting. Duizenden dezer buiten de wet staande fabrikanten die geen enkele toelating hadden tot het bereiden van voedingswaren, die nooit bezocht werden door de inspecteurs van Volksgezondheid of door de politie der Eetwaren, die in overtreding waren met alle mogelijke wetten, geen taksen betaalden, maakten het bestaan onmogelijk van de enkele conservenfabrieken waarover wij terecht mochten fier zijn. Het was immers niet mogelijk te strijden tegen deze moordende en oneerlijke concurrentie.

Door een degelijke organisatie onzer conservennijverheid zal het bij ons ook mogelijk zijn prachtige, moderne fabrieken op te richten waar de visch van allereerste

kwaliteit bewerkt wordt op witte tafels door werkmeisjes krakend van zindelijkheid. Deze prachtige modelfabrieken z.a. er bestaan in Frankrijk, Duitsland en Engeland, en waar de conserven bewerkt worden volgens al de regelen van de kookkunst.

Onze moderne vischconservennijverheid mag niet langer verhinderd worden, door om het even welke mededinging vanwege de fabrikanten die niet voldoen aan de wettelijke voorschriften op de politie der eetwaren; de producten die aan deze voorschriften wel voldoen moeten het voorrecht genieten door een bijzonder merk te worden aangeduid, b. v. « *Bereid onder de Kontrol van den Staat* ».

Om terug te komen tot onze haringvisserij vraag ik mij af, of het oogenblik niet gekomen is gunstig gevolg te geven aan den wensch uitgedrukt door het « Eerste Internationaal Congres van de Zee, te Oostende in 1936 », ingevolge een verslag van den heer Joh. Van Toor, Vlaardingen, betreffende de haringvisserij met drijfnetten op de Noordzee.

Volgens de berekening, in 1936, door den heer Van Toor gedaan, zoo het bij een degelijke organisatie van bedoelde visserij, aan België mogelijk zijn, voor eigen gebruik; een vloot van minstens 55 schepen te laten varen; bij deze beraming werd alleen rekening gehouden met onzen invoer van uit Holland, aan gezouten en gepekeld haring in vaten; Groot Britannië en de andere landen waarvan wij haring betrokken, werden hierbij geheel buiten beschouwing gelaten.

Bovenbedoelde wensch van het Congres 1936 was geformuleerd als volgt : « Ingezien het voorstel vanwege van Toor's handelsmaatschappij-Vlaardingen. In acht genomen het historisch verleden der Belgische drijfnetvisserij op haring en de technische evolutie in de haringvisserij ontstaan, alsook in de Belgische conservennijverheid en in de aanlegging der vissershavens. Oordeelt het raadzaam dat de studie der Belgische grootharing- en makreelvisserijen, met behulp der Regeering

hernomen worde en dat, te dier gelegenheid, het voormeld voorstel tot opleiding van Belgische drijfnetvisschers aan boord van Nederlandsche vaartuigen in aanmerking genomen worde en bijzonderlijk dat alle mogelijke maatregelen genomen worden ten behoeve der uitbreiding van het visscherijpersoneel door vermeerdering van het wettelijk minimumloon. »

De kwestie werd door het Bestendig Bureau der Congressen van de Zee aanhangig gesteld bij het Beheer van het Zeewezen, dat besloot het vraagstuk door deskundigen ter studie te leggen en op het Congres van 1937 breedvoerig en grondig te bespreken, z.a. dan ook is geschied.

In gevolge de verslagen door de deskundigen (HH. De zuttere, de Haeck, Van den Abeele en Overzier) hierover opgesteld en voorgedragen op het Nationaal Congres van de Zee, Antwerpen 1937, bracht de 2^e Afdeling van bedoeld Congres volgenden wensch uit : « In acht nemende dat de grootharingvisscherij aan de Belgische Noordzeekust een zeer bloeiend verleden gekend heeft, in de eeuwen die de splitsing der Nederlandsche provinciën voorafgingen, dat zij sedert het einde der XVI^e eeuw, tengevolge van de wisselvalligheden van ons volksbestaan en van den moedwil van naburen, letterlijk te niet gedaan geweest is;

» Dat het herhaaldelijk en proefondervindelijk bewezen werd dat alle poging tot blijvende heropbeuring dier nijverheid op mislukking uitgelopen is, uit oorzaak van de buitengewone moeilijkheden en risicos er aan verbonden, indien zij niet van overheidswege begunstigd was door maatregelen van aard om passende economische voorwaarden tot stand te brengen en het nijverheidsinitiatief mogelijk te maken en te ondersteunen, dat dit ook door voorbeelden in het buitenland bevestigd wordt;

» Dat ongelukkiglijk de voorwaarden voor deze ontwikkeling in België thans niet bestaan, in de allereerste plaats wat de haringrookerij betreft, zonder dewelke een opbloei der haringvisscherij, zoowel die met het treilnet als die met het drijfnet, niet denkbaar is, dat inderdaad

het Belgisch fiscaal regiem den invoer van buitenlandsche gerookte waar feitelijk meer aanprikkelt dan het de nationale productie bevoorrecht. »

Aangezien de voortbrengst van de in blik- of glaswerk ingelegde haring, die doeltreffend tegen het buitenland beschermd wordt, daarentegen van een merkwaardige leefkracht getuigt en een bron van welvaart voor de nationale visscherij aan het worden is, wat de gegrondheid der voorgaande beschouwing onrechtstreeks bevestigt.

Dat het strijdig is met 's lands belang dat er voortdurend voor meer dan 30 milloen frank's jaars — (in 1938, fr. 42.059.000,00 en in 1939 fr. 35.470.000,00 — nota van schrijver) — vreemde pekelen — en gerookte haring onnoodig ingevoerd wordt.

Dat de sluikhandel in gerookte haring, die op breede schaal aan onze noordergrens bedreven wordt, een uitwissel is van den ongunstigen fiskalen toestand hooger aangeklaagd en voor uitslag heeft dat de afzet onzer haringrookerijen, om zoo te zeggen, onmogelijk geworden is.

Voegt zich bij de reeders en haringrookers om met nadruk te vragen :

1. — De totale contingenteering der versche en afgewerkte producten, met andere woorden, dat de invoer van gerookte, gedroogde, gestoomde en versche haring en makreel zou beperkt worden, en dat deze invoer zou vermindert worden naarmate de aanvoer der Belgische haring vermeerderd, ten einde een afzet voor de nationale producten te vinden;

2. — Ingezien de fiskale ongelijkheid die ten nadeele onzer haringnijverheid bestaat, dat een taks op de invoervergunningen geheven worde, ten einde deze ongelijkheid te doen verdwijnen.

Dat de aandacht van het Beheer van het Tolwezen, van het Beheer der Openbare Veiligheid, van de Rijkswacht en, door tusschenkomst van de provinciegouverneurs, van de grensgemeenten gevestigd zij op de noodlottige gevolgen van een uitgebreiden sluikhandel in gerookte haring

door vreemdelingen in België, spijs de bestaande verordeningen en voornamelijk dat deskundige toezieners door het Beheer van het Zeewezen aangesteld worden om de overtredingen te helpen beteugelen. Dat zoodra die maatregelen ingevoerd geweest zijn, het Beheer van het Zeewezen een stelsel van aanmoediging en ondersteuning invoere van de drijfnetvisserij, die voor een welvarende haringnijverheid niet kan ontbeerd worden. »

De verschillende vraagstukken welke het voorwerp van dezen wensch uitmaken werden door het Bestendig Bureau der Congressen van de Zee, bij de betrokkene openbare besturen aanhangig gemaakt.

Dank zij de voetstappen van het Bestendig Bureau werden ten slotte volgende maatregelen getroffen :

Na grondige besprekingen in den schoot der Interministerieele Economische Commissie, en na raadpleging van den Dienst voor Economisch Herstel werd, in November 1937, besloten den haringinvoer aan het voorleggen eener vergunning te onderwerpen.

Wat de fiskale gelijkstelling van invoer met eigen fabrikaat betreft werd door het Ministerie van Financiën, in September 1937, besloten de overdrachtaks van 10 % op de ingevoerde gerookte haring; eveneens toe te passen op de gedroogde haring, die tot dan toe ontsnapte.

Z. a. men ziet het was lijk de geschiedenis van de plaaster op een houten been; de zaak zou worden bevochtén met invoervergunningen en taksen. Wanneer men zich de moeite getroost een oogslag te werpen op onze statistieken voor invoer, dan kan men vaststellen, dat de remedie bitter weinig heeft geholpen; daarenboven hadden de getroffen maatregelen nog dees nadeel dat het artikel, dat in hoofdzaak een volksvoedsel is, door de verhooging van de taksen, noodeloos duurder gemaakt werd.

De lessen uit het verleden hebben, meen ik, genoegzaam bewezen dat alléén de visserij bij machte is, én onze haring- en makreelvisserijen te doen opbloeien, én onze conservennijverheid te steunen; hieraan dient natuurlijk door de betrokkene openbare besturen te worden mede-

gewerkt; de Regeering zou b.v., z.a. in de ons omringende landen geschiedt, een degelijk opgevat haring- en makreelvisserijbedrijf kunnen steunen door het verleen van een vangpremie; nog vele andere maatregelen kunnen worden overwogen en in praktijk gesteld; wij dienen er ons echter wel van te wachten te meenen, dat een nationale industrie, door dik en door dun, kan gediend worden met het afhankelijk stellen van invoervergunningen en het heffen van taksen.

Laten wij overal waar zulks mogelijk is, de politiek van « vrijen ruilhandel » in voege brengen; laten wij de mededinging haar gang gaan en trachten wij deze te bestrijden door prijs en kwaliteit.

Vóór den oorlog hadden wij in ons land verschillende gunstige factoren welke onze naburen misten, z.a. voordeelige wisselkoers, normale loonen, kortere afstanden voor het vervoer... en wij hebben er geen gebruik van gemaakt. Laten wij dus thans de proef wagen... maar ditmaal de proef op groote schaal.

Z. a. ik beweerde dient ook onze makreelvisserij te worden georganiseerd, doch het is voor de conservennijverheid niet voldoende deze soort visserij regelmatig te zien beoefenen, men dient ook er voor te zorgen, dat deze vischsoort niet meer wordt te koop gesteld z.a. zulks vóór den oorlog gebeurde, t.t.z. gelijk zij in het net werd bovengehaald; zoodanig dat de groote en de kleine gemengd waren en dat de rookers 40 % kleine visch vonden die niet kon worden gebruikt en de conservenfabrikanten 60 % groote die ongeschikt was voor den inleg.

Laten wij allen een kleine inspanning doen, reiken wij elkaar de hand en laat ons, naar het voorbeeld van Frankrijk, makreel te koop stellen getrieerd in categoriën van 3-4 per kg., 5-6 per kg., 7-8 per kg. en kleine makreel. Elkeen zal hier bij winnen en dusdoende zullen rookers en conservenfabrikanten weten wat zij koopen, wat vóór den oorlog niet het geval was.

De reorganisatie van de vischmijnen wordt door iemand anders behandeld, ik kan echter niet nalaten hier even

te wijzen op het feit, dat het Beheer van de betrokkene vischmijnen zich beter dient te bekommeren om de belangen van de conservennijverheid; zoo mag het b.v. niet meer gebeuren, dat bedoeld beheer weigert over te gaan tot den onmiddellijken verkoop van de vangst van een schip dat in de namiddag de haven is binnengelopen.

Prenten wij ons goed in het hoofd, dat verse visch de hoofdvereischte is voor een degelijk fabrikaat. Het is inderdaad niet aan te nemen dat een boot, binnengelopen na 12 uur 's middags, verplicht wordt tot 's anderdaags 's morgens te wachten alvorens met den verkoop te mogen beginnen.

Hierbij mag niet uit het oog worden verloren dat deze manier van handelen 24 uren vertraging beteekent voor de conservenfabrikanten die in het binnenland wonen. Voor een aan bederf onderhevig product z.a. de visch, is 24 uren vertraging in vele gevallen gelijk aan de veroordeeling van deze visch.

* * *

Om nog een klaarder idee te hebben van wat de vischconservennijverheid in ons land zou kunnen zijn, geven wij hieronder mededeeling van de cijfers welke ons door de Handelsstatistiek, voor de jaren 1938 en 1939, werden medegedeeld.

BELGISCH LUXEMBURGSCHE ECONOMISCH VERBOND.

Visschen, schaal- en weekdieren, op allerlei wijzen ingelegd, in dozen, terrines, korsten of andere dergelijke verpakkingen vervoerd.

DEFINITIEVE INVOER.

Landen van herkomst	Jaar 1938		Jaar 1939	
	Hoeveelheden kgr.	Waarde in fr.	Hoeveelheden kgr.	Waarde in fr.
Duitschland . . .	23.100	334.000.—	14.800	170.000.—
Denemarken . . .	13.400	136.000.—	12.100	113.000.—
Spanje	55.800	443.000.—	231.100	1.457.000.—
Estland	1.300	12.000.—	1.500	11.000.—
Finland	1.900	13.000.—	800	7.000.—
Frankrijk	245.600	2.853.000.—	231.700	2.822.000.—
Italië	29.300	600.000.—	30.500	601.000.—
Letland	13.700	109.000.—	9.000	75.000.—
Litauen	—	—	6.600	49.000.—
Noorwegen	198.000	1.616.000.—	572.300	4.566.000.—
Nederland	60.300	385.000.—	48.100	303.000.—
Polen-Dantzig . . .	1.800	15.000.—	5.500	48.000.—
Portugal	2.715.300	23.600.000.—	3.011.800	25.705.000.—
Ver. Koninkrijk . .	113.100	1.486.000.—	107.300	1.492.000.—
Zweden	8.700	47.000.—	9.900	64.000.—
Zwitserland	—	—	1.100	3.000.—
U.S.S.R.	1.300	16.000.—	9.100	125.000.—
Yoegoslavië	10.300	194.000.—	24.600	402.000.—
China	—	—	1.700	15.000.—
Japan	5.202.900	25.328.000.—	5.819.500	24.114.000.—
Palestina	—	—	200	3.000.—
Britsch Indië	—	—	8.800	54.000.—
Nederl. O. Indië . .	1.300	6.000.—	1.500	6.000.—
Egypte	—	—	100	1.000.—
Fr. Marokko	334.100	1.827.000.—	489.900	2.766.000.—
Tanger	—	—	1.900	11.000.—
Belg. Congo	7.900	44.000.—	600	3.000.—
Ruanda-Urundi . . .	—	—	300	3.000.—
Nigera	—	—	100	2.000.—
Z. Afr. Unie	114.300	1.291.000.—	80.700	912.000.—
Z. W. Afrika	18.000	197.000.—	21.500	165.000.—
Dahome	—	—	100	1.000.—
Fr. Eq. Afrika	300	3.000.—	100	2.000.—
V. St. v. Amerika . .	882.900	4.513.000.—	858.700	4.359.000.—
Canada	150.500	1.676.000.—	152.900	1.550.000.—
Cuba	1.100	15.000.—	7.300	85.000.—
Paraguay	—	—	400	3.000.—
Roumenie	300	2.000.—	—	—
Algerie	1.000	11.000.—	—	—
Scheepsvoorraad vreemde schepen	100	—	—	—
Zee	1.100	6.000.—	—	—
Totaal	10.208.700	66.778.000.—	11.774.100	72.068.000.—

UITVOER.

Landen van bestemming	Jaar 1938		Jaar 1939	
	Hoeveelheden kgr.	Waarde in fr.	Hoeveelheden kgr.	Waarde in fr.
Duitschland.	450.300	3.051.000.—	501.300	3.500.000.—
Spanje	6.000	94.000.—	2.100	27.000.—
Finland.	—	—	600	7.000.—
Frankrijk.	27.600	188.000.—	1.400	12.000.—
Hongarije.	16.800	86.000.—	5.200	29.000.—
Italië.	2.900	23.000.—	—	—
Noorwegen	1.700	21.000.—	100	—
Nederland	15.000	80.000.—	8.100	37.000.—
Ver. Koninkrijk	61.800	302.000.—	1.800	9.000.—
Malta	3.100	23.000.—	1.900	12.000.—
Zweden.	—	—	100	4.000.—
Zwitserland	13.300	268.000.—	6.100	200.000.—
Tsjechoslovakië.	31.600	178.000.—	24.700	136.000.—
Joegoslavië	2.200	17.000.—	—	—
Hedjaz en Nedj.	6.200	42.000.—	4.500	28.000.—
Irak	4.200	26.000.—	—	—
Iran	4.300	25.000.—	—	—
Palestina	46.100	229.000.—	9.700	60.000.—
Syrië.	14.100	58.000.—	100	1.000.—
Ceylon	—	—	300	2.000.—
Cyprus	4.300	26.000.—	—	—
Hong-Kong	800	7.000.—	—	—
Britsch Indië	2.000	10.000.—	—	—
Br. Mal. bez.	700	5.000.—	1.600	6.000.—
Fr. Achter Indië.	3.100	18.000.—	—	—
Nederl. O. Indië	300	2.000.—	1.700	10.000.—
Egypte	38.300	191.000.—	400	9.000.—
Fr. Marokko.	1.600	10.000.—	700	3.000.—
Belg. Congo	35.000	332.000.—	23.000	239.000.—
Ruanda-Urundi	200	2.000.—	500	4.000.—
Goudkust.	—	—	100	1.000.—
Sierra Leone.	1.000	6.000.—	—	—
Zuid Afr. Unie.	1.400	9.000.—	—	—
Algerië	2.200	8.000.—	—	—
Tunis.	300	3.000.—	—	—
Kenia en Oug.	—	—	300	2.000.—
Senegal.	9.200	62.000.—	200	1.000.—
Fr. Guinea	800	6.000.—	—	—
Ivoorkust.	1.700	12.000.—	1.600	10.000.—
Dahome	—	—	2.300	16.000.—
Fr. Kameroen	1.700	10.000.—	—	—
Fr. Eq. Afrika.	900	7.000.—	1.500	8.000.—
Fr. Somaliland.	900	6.000.—	1.400	9.000.—
Madagaskar.	1.500	9.000.—	—	—
Reunion	300	5.000.—	—	—

UITVOER.

Landen van bestemming	Jaar 1938		Jaar 1939	
	Hoeveelheden kgr.	Waarde in fr.	Hoeveelheden kgr.	Waarde in fr.
V. St. v. Amerika.	15.200	94.000.—	26.800	160.000.—
Canada.	1.100	6.000.—	—	—
Cuba.	140.900	954.000.—	56.000	340.000.—
Trin. en Tob.	—	—	1.600	9.000.—
Haiti.	1.400	8.000.—	—	—
Br. Honduras	3.100	24.000.—	3.100	21.000.—
Panama	2.100	16.000.—	—	—
Guadeloupe	8.600	53.000.—	—	—
Martinique	1.700	10.000.—	—	—
Caraçao	9.700	64.000.—	300	2.000.—
Argentinië	41.000	272.000.—	282.900	1.909.000.—
Bolivia	—	—	2.100	16.000.—
Brazilië.	2.300	16.000.—	—	—
Chili	3.400	21.000.—	36.500	211.000.—
Columbia	112.300	833.000.—	159.800	997.000.—
Ecuador	4.700	33.000.—	—	—
Paraguay.	4.700	33.000.—	1.800	10.000.—
Peru	51.900	347.000.—	3.600	22.000.—
Uruguay	—	—	5.000	35.000.—
Venezuela.	143.700	1.172.000.—	257.900	1.954.000.—
Ned. Guyana	—	—	700	4.000.—
Nieuw Zeeland.	4.400	35.000.—	—	—
Scheepsvoorraad vreemde schepen	13.900	81.000.—	5.800	38.000.—
Totaal	1.381.500	9.529.000.—	1.447.200	10.110.000.—

Voor wat de vischconservennijverheid betreft boekte onze handelsbalans, voor 1938, een deficiet van 9 miljoen 827.200 kg. voor een bedrag van 57.249.000 frank, en voor 1939, 10.326.900 kg. voor een bedrag van 61.958.000 frank.

Ik geloof dat niemand mij zal tegenspreken als ik beweert, dat het bij een degelijke organisatie van het vischerijbedrijf en de aanverwante vakken mogelijk is enkele dezer miljoenen zelf te verdienen en in het land te houden.

Wie zich de kleine moeite wil getroosten te berekenen wat de som van 61.958.000 frank, in 1939, voor onze conservennijverheid beteekende zal tot de slotsom komen, dat zulks gelijk stond met de mogelijkheid werk te verschaffen aan ruim 1.000 werklieden, gedurende gansch het jaar — (300 werkdagen) — (1) — zonder dat hierbij rekening gehouden wordt met de werkgelegenheid in de aanverwante nijverheden z. a. : kistenmakerijen, kuiperijen, azijnbrouwerijen, ijsfabrieken, glasblazerijen, blik-slagerijen, enz...

* * *

In 1939, werd door de Propagandavereniging voor vischverbruik een zeer uitgebreid en objectief onderzoek ingesteld betreffende het verbruik van visscherijproducten bij het leger; eenzelfde onderzoek werd gedaan in 150 kloosters en kostscholen van het land.

Deze onderzoeken hebben uitgewezen dat, in het meereendeel dezer inrichtingen, het verbruik van vischconserven in dozen, onbekend was en in de gevallen waar ze wel werden gebruikt, waren zij meestal afkomstig uit den vreemde.

Welke waren hiervan de oorzaken?

a) De vischconserven van Belgisch fabrikaat waren in de meeste gevallen onbekend; men kocht wat de handelaar aanbood en aanprees; onze nationale producten werden niet te koop gesteld;

b) de vreemde conserven waren beterkoop en men achtte ze van betere kwaliteit.

In de gevallen waar het ging over de kwaliteit, hebben wij kunnen nagaan, dat hier altijd de vergelijking gemaakt werd tusschen de sardienen ingevoerd uit den vreemde en de sprot, welke in onze fabrieken in olie werd ingelegd — (sardienen in olie waren vóór den oorlog ge-

(1) Bij mijn berekeningen heb ik verondersteld dat de salarissen 20 % bedragen van den aankoopprijs. — 300 werkdagen, en de bedienden en werklieden betaald tegen gemiddeld 5 frank per uur.

woonlijk 50 % duurder dan sprot in olie) — onnoodig te zeggen dat deze vergelijking geen steek houdt, het ging hier immers over het feit, dat de sprot gewoonlijk licht gezouten wordt alvorens te worden ingelegd, terwijl zulks met de sardien niet het geval is; men mag echter gerust zeggen dat de conserven onzer modelfabrieken, op gebied van kwaliteit, mochten wedijveren met de beste producten afkomstig uit den vreemde.

Ik ben zoo gelukkig geweest de hand te kunnen leggen op de laatste vooroorlogsche prijslijst van een onzer modelfabrieken en heb daarin kunnen vaststellen, dat bedoelde fabriek 27 variëteiten in dozen op de markt bracht en 17 verschillende producten in bokalen, zijnde :

In dozen :

Wijnharing; gemarineerde haring (Fransche methode); haringfilets (in Dijonnaise saus); haringfilets (in koninginne saus); haringfilets (in Madera saus); wijnmakreelen; makreel in Maderasaus; makreelfilets in olijfolie; sprats (6 verschillende soorten in arachiedolie en in tomaten); opgelegde gepelde garnalen; versche haring in gelee; rolmops in gekruide saus; rolmops in mayonnaise saus; rolmops in remoulade saus; Russische sardienen met fijne kruiden; Bismarck in gekruide saus; Bismarck in mayonnaise saus; Bismarck in remoulade saus; gerookte haringfilets in arachiedolie; fijn gesneden zeezalm in arachiedolie; braadharing in gekruide saus; gebraden schelvisch in gekruide saus.

In bokalen :

Rolmops in klare saus; rolmops in witte saus; rolmops in mayonnaise saus; rolmops in remoulade saus; rolmops in mostaardsaus; rolmops in tomatensaus; opgelegde haring ongepeld; opgelegde haring gepeld; opgelegde haring ongepeld met milt en kuit; opgelegde haring gepeld met milt en kuit; haringfilets met fijne kruiden; haringfilets met spekboonen; filets in mayonnaise saus; haring-sla; zeepaling in gelee; Russische sardienen in gekruide saus; voorgerechten.

Men ziet er was smaak voor iedereen en mogelijkheid

te koop z'n menu's te varieeren zoo dikwijls als men wou.

Bij het begin van dit hoofdstuk schreef ik, dat enkele onzer industrieelen, na veel moeite, dikwijls gepaard met groote geldelijke offers, er eindelijk in geslaagd waren een moderne vischconservenijverheid in België in het leven te roepen.

Ik heb de evolutie van bovenbedoelde fabriek, die in 1909 opgericht werd, sinds 1929 kunnen volgen en ben getuige geweest van de groote inspanningen gepaard aan even groote geldopofferingen, dank aan dewelke zij er toe gekomen was aan de verbruikers conserven te leveren van allereerste kwaliteit, en bereid volgens wetenschappelijke methoden, met natuurlijke producten, onder alle oogpunten overeenkomstig de Belgische wetten op de eetwaren.

Twintig jaar geleden maakte zij een zakencijfer van 150.000 fr. per jaar; in de laatste jaren bereikte dit zaken-cijfer 12.000.000 fr.; waaraan is dit te danken? Twintig jaar geleden fabriceerde zij, z. a. de andere fabrieken, slechts gesteriliseerde haring- en makreelconserven en een kleine hoeveelheid sprout in olie; stilaan werd de varieteit der fabricatie uitgebreid, te beginnen met volksartikelen z. a. : opgelegde haring; rolmops en sprout in tomaten. Daarna volgden geleidelijk fijnere fabrikaten : marinaden met een uitgebreide varieteit van sausen, z. a. : rolmops en Bismarck in fijn gekruide sausen, remoulade, mayonnaise saus, gelee, makreelfilets in olie. In de laatste jaren had de verbruiker de gansche reeks, welke ik hiervoren heb opgesomd, leeren waardeeren, en men mag gerust beweren dat zij, op deze wijze, er veel heeft toe bijgedragen, om onze menschen die slechts rolmops en opgelegde haring kenden, ook fijnere vischartikelen te leeren eten.

Volgende statistieken zullen nog beter bewijzen, dan ik het tot nu toe gedaan heb, dat voor onze nationale conservenijverheid de schoonste toekomst is weggelegd indien wij ons slechts de moeite willen getroosten de ont-

wikkeling van dit bedrijf op een normale wijze in de hand te werken.

Productiestatistiek van een onzer allermooieste fabrieken van vischconserven.

1°) *Gesteriliseerde haringconserven in blikken (harengs marinés-wijnharing).*

Seizoen 1921-22	30.682	doozen in verschillende formaten.
» 1923-24	91.084	» » »
» 1928-29	362.984	» » »
» 1933-34	223.694	» » »
» 1938-39	520.027	» » »

2°) *Niet gesteriliseerde haringconserven in blikken (marinaden).*

Seizoen 1921-22	—	
» 1923-24	—	
» 1928-29	—	
» 1933-34	22.154	doozen in verschillende formaten.
» 1938-39	107.677	» » »

3°) *Niet gesteriliseerde haringconserven in bokalen.*

Seizoen 1921-22	—	
» 1923-24	20.515	bokalen in verschillende formaten.
» 1928-29	5.326	» » »
» 1933-34	551.619	» » »
» 1938-39	790.023	» » »

4°) *Sprats in olie.*

Seizoen 1921-22	237	kisten in verschillende formaten.
» 1923-24	156	» » »
» 1928-29	9.422	» » »
» 1933-34	5.415	» » »
» 1938-39	40.317	» » »

5°) *Gesteriliseerde gepelde garnalen.*

Seizoen 1938-39	75.928	doozen van 100 gr. netto inhoud
---------------------------	--------	---------------------------------

6°) Verder waren er nog andere artikelen z. a. : gerookte zalm in olie, makreelfilets in olie en fijne sausen, gerookte haringfilets in olie.

Voor wat den uitvoer betreft mag ik doen opmerken,

dat marinaden en niet gesteriliseerde vischconserven weinig of niet werden uitgevoerd, uitzondering gemaakt voor Belgisch Congo en Zwitserland die goede, regelmatige afnemers geworden waren.

De laatste jaren vóór den oorlog was Duitschland de grootste afnemer der productie « sprats in olie »; groote hoeveelheden dezer productie werden eveneens verzonden naar Colombië en Hongarije en kleinere kwantiteiten naar Pérou, Cuba, Venezuela en Paraguay.

Waren kwaliteit en verscheidenheid goed, kon voor wat de prijzen betrof, spijtig genoeg, niet hetzelfde worden gezegd; gewoonlijk moesten onze nationale producten duurder verkocht worden dan deze welke uit den vreemde werden ingevoerd.

Het prijzenvraagstuk is bij de conservennijverheid van het grootste belang; men mag niet uit het oog verliezen, dat in zake voeding, de vervangingsproducten zeer talrijk zijn en gemakkelijk gebruikt worden; het is dus volstrekt onontbeerlijk dat de kostprijzen zoo voordeelig mogelijk wezen ten einde op een afdoende manier aan de vreemde concurrentie het hoofd te kunnen bieden.

Sommige onontbeerlijke grondstoffen z. a. blik, tin en olie, welke aan hooge wisselkoers uit den vreemde werden ingevoerd, spelen in de conservennijverheid natuurlijk een groote rol.

Ook mag men niet uit het oog verliezen, dat het bereiden van vischconserven niet zoo gemakkelijk is en veel werk vraagt, werk dat moet worden vergoed.

Evenals in zake de prijzenpolitiek bij den handel in versche visch was ook bij de conservennijverheid de hoofdoorzaak gelegen in het gebrek aan een degelijke organisatie van de zeevisscherij-industrie.

Een degelijke koopwaar dient in het bereik te worden gesteld van eenieders beurs; te duur verkoopen staat gelijk met de miskening van het product, hierdoor vermindert het verbruik van dag tot dag, de gewoonte verdwijnt en het afzetgebied is gesloten. En hier juist ligt voor een nijverheid het grootste gevaar.

Indien onze reeders zich eventjes de moeite willen getroosten dit vraagstuk te onderzoeken zullen zij moeten bekennen, dat het algemeen belang al te dikwijls uit het oog verloren werd ten voordeele van het onmiddellijk belang.

En nochtans hoeveel, zeer duur betaalde lessen hebben wij niet gehad; telkenmale een boot, rijk beladen, van deze of gene visscherijgrond terugkwam was het de « rush » naar het goud; vele booten begaven zich naar dezelfde visscherijgrond, keerden eveneens met goede vangsten terug, de markt werd overstromd, met als normaal gevolg een geweldige inzinking van de prijzen... en de mirakuleuze vischvangst werd even plotseling door allen in den steek gelaten.

Neen! neen! duizendmaal neen!!! Het is niet op dergelijke manier dat de visscherijnijverheid kan worden gediend. Iedereen dient een op voorhand vastgestelde gedragslijn te volgen. De vischconservennijverheid moet over genoegzame visch van alle slag kunnen beschikken, zoodat, én prijzen, én aanvoeren onze conservenfabrieken zullen in staat stellen producten voort te brengen van allereerste keuze, en zulks aan prijzen welke tegen alle vreemde concurrentie opkunnen; conserven waarvan de kwaliteit en de prijzen dusdanig zijn, dat de verbruiker zooveel als verplicht wordt ze te koopen; zodoende zullen wij onze bevolking er stilaan, maar zeker aan gewinnen regelmatig « de nationale producten » te verbruiken en worden de Belgische vischconserven onmisbaar; op dit oogenblik zal ons doel bereikt zijn; dan immers, zal de visscherij moeten zorgen voor de behoeften van miljoenen verbruikers; dan ook zullen onze conservenfabrieken hunne productie verhoogen, nieuwe specialiteiten op de markt brengen, nieuwe verpakkingen, nieuwe reclamen. Reeders en fabrikanten moeten hierbij hand in hand werken onder de leuze: « Veel voortbrengen-goed en goedkoop voortbrengen. »

Onmiddellijk na het Eerste Internationaal Congres van de Zee—1936 werd bewezen, dat de visscherij op de Noord-

zeeharing leefbaar is in ons land, en dat onze visschers in staat zijn onze fabrieken met de grootste regelmatigheid te bevoorraden.

Op 22 September 1936 — 8 dagen dus na de slotvergadering van het Congres — rond 6 uur 's avonds, liep de eerste boot binnen met een lading Noordzeeharing — (450 à 500 manden) — na een afwezigheid van slechts 5 dagen; de prijzen beliepen 50 % hooger dan deze welke voorzien waren.

Op 10 Oktober 1936, eveneens na een afwezigheid van 5 dagen, liep een andere trawler de Oostendse haven binnen met 730 manden Noordzeeharing welke verkocht werd tegen 65 en 75 fr. de mand.

Alle commentaar hierbij is overbodig als wij nagaan dat ons land, in 1938, 18.073.400 kg. gezouten haring heeft ingevoerd, wat 361.468 manden uitmaakt; tegen een gemiddeld van 500 manden per visscherij, zouden wij dus voor onze behoeften aan gezouten haring, 720 vangsten moeten kunnen aanbrengen, hetzij van 15 September tot 30 November, regelmatig 10 visscherijen per dag.

* * *

Ik meen dat ik genoegzaam bewezen heb, dat de vreemde visscherijconserven van alle slag geheel onze binnenmarkt beheerschten; ik mag gerust verklaren dat het voortbrengstvraagstuk in deze nijverheid niet ontsnapt is aan den ziekelijken toestand waarin gansch de Belgische visscherij zich bevond, en dat wij, van zoohaast wij terug tot normale toestanden komen, wij drastische maatregelen zullen moeten treffen willen wij het visscherijvraagstuk gezond maken en *gezond houden*.

De normale economische werking van alle nijverheid eischt tusschen de twee factoren, *voortbrengst en verbruik*, een evenwicht zoo stabiel mogelijk; dit evenwicht is van bijzonder groot belang in de visscherijnijverheid, waar de crisissen moeilijk te ontwijken zijn en zeer langzaam te herstellen.

Een degelijk georganiseerde conservennijverheid is,

mijns inziens, de meest belangrijke en meest vertrouwbare factor voor de verhooging van het vischverbruik en de verruiming van het afzetgebied voor de visscherijproducten in ons Land.

Zij alleen immers is in staat de markt in evenwicht te houden door opslorping van het te veel in perioden van overvloed.

De conservennijverheid kan groote hoeveelheden opslorpen, welke zij verwerkt en bereidt voor het verbruik. Deze capaciteit stelt haar in staat de onregelmatigheden te verzachten welke zich bijna bestendig voordoen, én bij de productie, én bij het verbruik.

Dank aan haar is het eveneens mogelijk ons afzetgebied in het buitenland te vergrooten, mogelijkheid welke wij, met het oog op het nationaal belang, niet mogen verwaarloozen.

Ook biedt de conservennijverheid ons vele voordeelen welke niet te onderschatten zijn; deze voordeelen kan men samenvatten als volgt :

- 1) Onberispelijke verschheid — (de minste gisting kan worden waargenomen door het bombeeren van de doos);
- 2) De visch wordt door specialisten toeberaid;
- 3) Deze toeberaiding is z. a. ze zijn moet;
- 4) De conserven zijn altijd gereed voor het verbruik;
- 5) De conserven zijn altijd in het bereik;
- 6) Indien men het netto-gewicht neemt van den inhoud eener doos — (*aan gekookte visch*) — kan men vaststellen dat, *tegen gelijk gewicht*, de conserven gewoonlijk beterkoop zijn dan de versche visch.

* * *

Ik kan dit verslag niet sluiten zonder het netelachtig vraagstuk te behandelen dat ons allen : én fabrikanten, én handelaars, én verbruikers zoozeer ter harte ligt, namelijk het gebruik van conserveermiddelen bij de bereiding van vischconserven.

De Belgische wetgeving verbiedt het gebruik van elk conserveermiddel bij de bereiding van vischconserven om-

dat het een gevaar zijn kan voor de gezondheid van den mensch.

Bij de bevoegde overheden werden talrijke voetstappen aangewend om voor de visch-halfconserven, t.t.z. van deze welke niet gesteriliseerd zijn, uitzondering te bekomen. Deze pogingen bleven echter, tot nu toe, vruchteloos.

Naar onze meening mag men slechts deze kwestie aanraken op voorwaarde eerst en vooral het belangrijkste en tot hiertoe meest verwaarloosde vraagstuk te hebben opgelost, namelijk: *Wie mag vischconserven vervaardigen?*

Op deze vraag kunnen wij kort antwoorden: mogen slechts vischconserven vervaardigen, de instellingen die over ruime, gezonde lokalen beschikken welke aan al de eischen van de moderne hygiene voldoen en waar door gespecialiseerde vaklieden een onophoudende controle, zoowel op de grondstoffen, als op de fabricatie en op de afgewerkte producten, wordt uitgeoefend.

Inderdaad, z.a. ik bij het begin van dit verslag deed uitschijnen, werkten, sommige zoogezegde rolmopsfabrikanten, in 1940, nog in onzindelijke, enge lokalen, zonder de elementairste controle en verkochten producten, welke na 14 dagen onooglijk waren en dikwijls bedorven. Zij gebruikten over het algemeen gedeklasseerde, waardelooze haring van de rookerij die nog enkel goed was om gedroogd te worden tot vischmeel voor dierenvoeding.

Niet alleen deden zij aan oneerlijke concurrentie tegenover de firma's die enkel grondstoffen van allereerste hoedanigheid gebruikten, maar berokkenden tevens een ontzaglijke schade aan de vischconservennijverheid, daar de verbruiker, door hun slechte producten misleid, zich ook van de goede afwendde.

Bovendien hadden zij niet de minste notitie van doseeren en werkten zij empirisch volgens een recept dat ze steeds blindelings toepasten.

In de handen van zulke fabrikanten mag men geen conserveermiddelen geven.

Slechts nadat het vischconservenbedrijf gezond gemaakt

is, kan men het gebruik van conserveermiddelen verrechtvaardigen.

Zijn conserveermiddelen gevaarlijk voor de gezondheid van den mensch? Zonder aarzelen mag men hier « Neen » op antwoorden; doch nogmaals op voorwaarde, dat zij door vaklieden gebruikt worden en enkel bij grondstoffen van eerste kwaliteit.

Slechts vaklieden zijn in staat te garandeeren, dat zij het met juiste hoeveelheden gebruiken; het mag daarenboven geen middel zijn om grondstoffen van twijfelachtige hoedanigheid te verwerken.

Zouden de conserveermiddelen een gevaar daarstellen voor de gezondheid wanneer zij in vischconserven gebruikt worden, en volkomen schadeloos zijn wanneer zij gebezigd worden als conserveermiddel bij de bereiding van pharmaceutische stroopen, of op groote schaal als geneesmiddel aangewend?

Welk gevaar kan een conserveermiddelgehalte van 2 à 4 per duizend opleveren in een azijsaus van een rolmops of bismarckharing?? Bij deze vraag haalt elke dokter-geneesheer zijn schouders op.

Welke zijn nu de voordeelen van het gebruik van conserveermiddelen?

- 1) Het laat toe bij half-conserven, t. t. z. conserven welke niet verduurzaamd zijn door steriliseeren, maar hun bewaring te danken hebben aan een relatief hoog azijn- en zoutgehalte, deze beide gehalten te verminderen en zodoende den smaak zachter en aangener te maken;
- 2) Het laat toe de half-conserven met zekerheid te bewaren gedurende den tijd noodig tot de fabricatie en de levering aan den verbruiker, langs de groot- en detailhandelaars om.

In ons land, zijn de winkellokale in den zomer niet afgekoeld, over het algemeen is het er zelfs binnen warmer dan buiten, en hieraan kunnen onze half-conserven niet weerstaan, tenzij zij een conserveermiddel bevatten.

Waarom hebben de Duitsche marinaden en andere half-conserven de voorkeur der fijnproevers? Niet alleen omdat zij zachter zijn van smaak door een lager zuur- en zoutgehalte, wat mogelijk gemaakt is door het gebruik van een conserveermiddel, maar bovendien nog door het gebruik van saccharine of andere kunst-verzoetingsmiddelen.

Men zou kunnen denken dat men den smaak onzer half-conserven zou kunnen verzachten door suiker; ja, doch suiker maakt de inhoud van de doos nog gevoeliger voor gisting, zoodat een conserveermiddel hier onontbeerlijk wordt.

Ik mag gerust er toe besluiten, dat het gebruik van conserveermiddelen niet gevaarlijk is en aan onze Belgische vischconservenijverheid groote diensten zou bewijzen; laat ons hopen, dat de bevoegde ministerieele diensten zulks zullen inzien.

Maar ik herhaal : in de eerste plaats moet het vischconservenbedrijf gezond gemaakt worden door het uitroeien van gewetenlooze knoeierijen en door een regelmatige en strenge controle op de bestaande bedrijven.

Op die wijze zal aan de paradoxale toestand van vóór den oorlog : « verbod voor Belgische vischconservenfabrieken conserveermiddelen te gebruiken, wanneer onze markt overstroomd was met vreemde half-conserven welke conserveermiddelen bevatten », een einde komen.

Ons volk zal zijn eigen vischconserven waardeeren en zodoende een steentje bijbrengen aan den wederopbouw onzer nationale visscherij.

Het vischverbruik bij het leger

door Jan VAN HAL

Algemeen Secretaris van het Bestendig Bureau der Congressen van de Zee

De staatsinrichtingen : onderwijsgestichten, weldadigheidsinstellingen, hospitalen, gevangenissen en bijzonderlijk het leger zouden het werk der Propagandavereniging moeten steunen en medewerken om het vischverbruik in ons land te verhoogen.

De proefnemingen welke in andere landen, z.a. Frankrijk b.v., gedaan werden bewijzen dat de vischmaaltijden door de soldaten zeer gaarne gezien worden; in het verslag dat hieromtrent voorgedragen werd op het X^e Congrès National des Pêches et Industries Maritimes (Alger 1927), lezen wij :

« Le Département de la Guerre invita par une circulaire du 19 septembre 1924 les chefs de corps ou de services à faire consommer du poisson au moins une fois par semaine.

» Les comptes-rendus des corps d'armée ont permis de constater que la mesure a été partout fort bien accueillie, en raison du double avantage qu'elle présente de varier les menus et de permettre de réaliser des économies.

» Dans la plupart des corps de troupe, il est préparé chaque semaine au moins un repas comprenant du poisson frais : dans beaucoup il est consommé à deux repas.

Chaque homme en reçoit de 300 à 350 grammes et le prix de revient est d'environ 1/3 et quelquefois même 1/2 moins cher que la viande.

» La consommation du poisson dans l'Armée française est déjà importante, vu que le directeur de l'Intendance estime que l'on peut tabler sur une consommation de 120.000 à 180.000 kg. par semaine. » (Zulks werd geschreven, in 1927.)

Voor wat Deutschland betreft lezen wij in het « Militär Wochenblatt », dat de Duitsche soldaat, in 1938, gemiddeld