

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 Duitschland betreft lezen wij in het « Militär Wochenblatt », dat de Deutsche soldaat, in 1938, gemiddeld

24,5 kg visch per jaar verbruikte tegenover 13,2 kg. voor den gemiddelden Duitscher.

Ook in de andere landen die een zeevisscherij bezitten komt de visch regelmatig voor in de voeding bij de soldaten.

Hoe stond het vóór den oorlog met het vischverbruik in de Belgische troepenhuishoudingen?

In 1917 werd door den heer J. Thys, directeur bij den Belgischen Intendancedienst-Ministerie van Oorlog, de aandacht op dit vraagstuk getrokken in zijn boekje getiteld « Le Poisson dans la Ration du Soldat », uitgegeven door de Imprimerie « Havre-Eclair ». — Le Havre.

Dit boekje behandelt achtereenvolgens : het economisch belang van het vraagstuk, de voedingswaarde, de chemische samenstelling, het aankopen, bewaren en gereedmaken van de zeevisch; schrijver eindigt zijn beschouwingen met volgend besluit :

« En agissant méthodiquement et avec une lenteur calculée, on laissera l'idée de l'alimentation par le poisson s'infiltrer tout doucement dans le cerveau de chacun, et le jour où l'on en fournira au soldat, ce ne sera plus une denrée *imposée*, tombant on ne sait d'où; ce sera un plat attendu, sinon avec impatience, du moins avec curiosité. Si le plat est *bien préparé et bien servi*, la cause peut être considérée comme gagnée. Et l'armée aura, une fois de plus, servi de véhicule à une idée dont il est superflu de souligner l'importance pour l'avenir de la Nation. »

Na den oorlog werd een eerste proefneming van bereiding en uitdeeling van verse visch gedaan in een onzer troepenhuishoudingen; deze proefneming gaf negatieve resultaten.

Het Congres van de Zeevisscherij dat te Oostende gehouden werd verklaarde, dat volgende redenen oorzaak waren dezer mislukking :

1) de dag dat de visch werd gereedgemaakt heerschte in de keuken een vischreuk en de soep smaakte, vele dagen

daarna, nog altijd naar visch; men zou moeten zorgen hebben :

a) voor een goede verluchting;

b) bij gebrek aan het noodige materieel, uitsluitend voorbehouden aan de bereiding van de visch, moest het gebezigde materieel, na gebruik, degelijk gereinigd geweest zijn.

2) de uitdeeling van de visch vroeg veel te veel tijd; de visch was koud op het oogenblik van den maaltijd. De verdeling had veel vlugger moeten geschieden en het tafelmaterieel had moeten verwarmd worden;

3) de visch was half rauw; de saus was een mengsel van water, bloem, azijn en mostaard. Men had de koks moeten inlichten en de noodige oliën, vetten en andere ingrediënten te hunner beschikking gesteld hebben.

Hetzelfde Congres van Oostende drukte dan ook den volgenden wensch uit :

« L'expérience ayant démontré qu'il est indispensable d'insister sur la bonne préparation du poisson dans l'armée, le congrès demande qu'on charge spécialement un instructeur-cuisinier qualifié, d'instruire à tour de rôle, les cuisiniers de l'armée. »

Op 24 Mei 1927 werden door de « Afdeeling Zeevisscherij-Oostende », bij de Hoogere Legeroverheid opnieuw voetstappen aangewend welke voor doel hadden, de visch bij het leger te doen verbruiken. Op 14 Juli 1927 werd door den heer Minister van Landsverdediging geantwoord, dat vele moeilijkheden dienden uit den weg geruimd, alvorens de desiderata van onze nationale zeevisscherijverheid zouden kunnen ingewilligd worden. « Het vischverbruik verplichtend maken zou niet strooken met de voorschriften van de wet op de rekenplichtigheid van den Staat (?) en de belangen (fondsen) van de troepenhuishoudingen. Alléén de korpsoversten mochten beslissen of het voedingsregiem kon worden gewijzigd. » (In sommige troepenhuishoudingen werd visch verbruikt den Dinsdag, in andere den Vrijdag, dit verbruik was echter facultatief.

en het stond de officieren-beheerders vrij, visch of vleesch te doen gereedmaken.)

« Vele soldaten lusten de visch niet, de bevoorradig was te moeilijk, de prijzen te hoog, de bereiding te duur, enz... »

Deze schijuredenen werden door de « Afdeling Zeevisscherij-Oostende », bij schrijven van 6 Augustus 1927 weerlegd, doch dit laatste verslag bleef zonder gevolg en het leger ging voort met... geen visch te verbruiken en, in de weinige troepenhuishoudingen waar het vischje van tijd tot tijd op de tafel kwam, was de bereiding z.a. vroeger, slecht en smakeloos, en de kwaliteit van de visch, uit den vreemde afkomstig en spotgoedkoop aangekocht, was van verdacht allooi.

Volgens de officieele cijfers ons door het Ministerie van Landsverdediging verstrekt, beliep het vischverbruik bij het leger, gedurende het 4de kwartaal 1930, tot 24.867,22 kg., zijnde 1.236,12 kg. voor de huishoudingen der onderofficieren en 23.631,10 kg. voor de troepenhuishoudingen, dit verbruik werd onderverdeeld als volgt :

Provincie	Huishoudingen onder-officieren	Troepen huishoudingen
West-Vlaanderen :	kg. 54,—	kg. 2.980,2
Oost-Vlaanderen :	39,—	1.227,6
Antwerpen :	218,—	7.609,5
Limburg :	78,—	—
Brabant :	365,12	5.156,50
Hainaut :	56,—	2.606,80
Namur :	—	1.161,—
Liège :	364,—	2.123,50
Luxembourg :	62,—	766,—

Totalen : kg. 1.236,12 kg. 23.631,10

In 1931, nam de « Propagandavereniging voor vischverbruik » de zaak in handen en vroeg den heer Minister van Landsverdediging een vischweek te mogen inrichten voor de officieren-beheerders en koks van de troepenhuishoudingen van het leger.

Twee propagandadagen werden ingericht : te Oostende, op 9 Maart 1932, voor de garnizoenen van beide Vlaanderen; te Brussel, op 22 December 1933, voor de garnizoenen der provincie Brabant; de visch werd bereid door de legerkoks en zulks onder de leiding van twee specialisten, vaste medewerkers van de Propagandavereniging.

Beide proefnemingen hebben bewezen dat, wil men tot een regelmatig vischverbruik komen bij het leger, men vooreerst moet beginnen met de aanschaffing van degelijk keukenmaterieel; z.b.v. te Brussel moest de visch worden gereedgemaakt voor 1.200 soldaten, de bereiding werd aangevangen om 7 uur, de visch werd in den oven warm gehouden en te 12 uur opgediend; onnoodig te zeggen dat deze visch veel van haar goede smaak verloren had en de soldaten haar niet lekker vonden.

Na deze ondervinding te hebben opgedaan, stelde de Propagandavereniging zich in betrekking met de Belgische fabrikanten van kooktoestellen hen aanzettende een model van vischbakoven op de markt te brengen; twee firma's hadden dezen oproep beantwoord. Een eerste proefneming met een oven van Belgisch fabrikaat ging door op 7 Januari 1938 in de kazerne van het Iste Gidsen te Etterbeek, deze proefneming slaagde boven alle verwachting; de oven gaf algeheele voldoening (capaciteit 500 rantsoenen per uur), als visch hadden wij versche haring, afkomstig van de Kust, en enkele kg. vischfilets (kabeljauw, klipvisch, koolvisch en lengen); de haring werd gefruït in olie, de vischfilets werden gedeeltelijk in olie gefruït en gedeeltelijk gebakken in den oven (te dier gelgenheid hebben wij kunnen ondervinden dat het, op alle punten, veel voordeliger is, voor de groote gemeenschappen, vischfilets te gebruiken, zulks geeft minder verzendingskosten, laat geen afval, is veel smakelijker om eten en laat toe terzelfdertijd verschillende soorten te gebruiken). De gedane proefneming stelde de Propagandavereniging in staat volgende besluiten te trekken :

- a) in-tegenstelling van wat gewoonlijk werd beweerd, lusten de soldaten zeer gaarne de visch, op voor-

waarde dat zij versch weze en smakelijk gereedgemaakt;

b) het vischverbruik bij het leger kan zeer gemakkelijk worden opgelost, op voorwaarde dat :

- 1) men over het noodige materieel beschikt,
- 2) men visch gebruikt van eerste kwaliteit.

De Propagandavereniging besloot dan ook, op hare kosten, een vischbakoven te doen plaatsen in sommige kazernen van het land, einde 1939 werden aldus drie ovens geplaatst (Oostende, Brugge en Lier).

Dank zij haar herhaaldelijk aandringen gelukte de Propagandavereniging er eindelijk in het Ministerie van Landsverdediging voor hare zaak te winnen en, op het Nationaal Congres van de Zee—Antwerpen 1937, werd door den heer J. Van Acker, Kolonel-Intendant der 2de Legeromschrijving, Afgevaardigde van het Ministerie van Landsverdediging, verslag uitgebracht over « Het Vischverbruik in het Belgisch Leger ».

In 1939 werden vier kookdemonstraties ingericht voor de officieren-beheerders en koks der troepenhuishoudingen; dank zij deze samenwerking met de Hoogere Legeroverheid en den aankoop van vischbakovens had de Propagandavereniging, einde 1939, voor wat het vischverbruik bij het leger betref, zeer bemoedigende resultaten mogen boeken : z.b.v. bij het 4de Linierregiment te Brugge beliep het vischverbruik, *vóór het plaatsen van den vischbakoven*, wekelijks 250 tot 300 kg. (bijna uitsluitend conserven of gerookte haring); *na het plaatsen van den vischbakoven*, was het vischverbruik gestegen tot 500 à 600 kg. per week, waarvan 250 à 300 kg. verse visch.

De hoofden der troepenhuishoudingen die regelmatig gefruite visch deden uitdeelen waren unaniem om te verklaren, dat deze bereiding niet alleen zeer lekker, maar ook veel beterkoop is dan de vleeschbereidingen en de aldus verkregen winsten hen in staat stelden het keukenmaterieel te verbeteren.

In 1939, werd door de Propagandavereniging voor vischverbruik een zeer uitgebreid onderzoek ingesteld be-

treffende het verbruik van visch, garnalen en vischconserven bij het leger; dit onderzoek gaf volgende resultaten :

A. — Onderwijsinrichtingen :

1) *Koninklijke Militaire School te Brussel.*

Reglematig verbruik van verse visch.

Gebruikte vischsoorten : koolvisch, wijting, kabeljauw, gullen, haring, de prijzen bedroegen 4 fr., 4,25 fr. tot 5 fr. per kg., de visch werd gekuischt geleverd; al de vischsoorten waren altijd zeer versch.

Garnaal, geen verbruik.

Conserven : rollmops, Pillchards Booth's en sardienen Arséro.

2) *Ecole de pilotage-Wevelgem.*

1 maal per week verbruik van verse visch.

Gebruikte vischsoorten : kabeljauw en tonijn, de prijzen bedroegen 8 en 9 fr. per kg., de waar was altijd versch.

Garnaal : geen verbruik.

Conserven : geen verbruik.

3) *Ecole d'Infanterie-Leopoldsburg.*

1 maal per week verbruik van verse visch.

Gebruikte vischsoorten : wijting, zeepaling, ijslandsche kabeljauw; de gemiddelde prijzen bedroegen respectievelijk 3,75 fr., 6 fr. en 4,50 fr., de visch was altijd zeer versch.

Garnaal : werd verbruikt in de huishouding van de onderofficieren.

Conserven : zalm.

4) *Vlaamsche Kadettenschool St Truiden.*

Er werd geen verse visch meer verbruikt, in gevolge den wensch uitgedrukt door het grootste gedeelte der leerlingen. De laatste proefneming ging door op 12 December 1936.

Garnaal : werd somtijds verbruikt.

Conserven : werden verbruikt (van Belgische fabricatie).

5) *Ecole Française des Cadets*.

Tot op 11 Maart 1938 verbruikte men regelmatig verse visch — (om de veertien dagen) — dit verbruik werd sindsdien afgeschaft, zulks op algemeene aanvraag van de leerlingen.

De *gebruikte vischsoorten* waren : kabeljauw, zeehond, roobaard en wijting; de prijzen bedroegen ongeveer 3 fr. per kg. voor de wijting; tot 8 fr. per kg. voor de middelmatige kabeljauw; *nooit werd de minste opmerking gedaan omtrent de kwaliteit van de visch, het verbruik werd afgeschaft omdat de leerlingen (van 12 tot 18 jaar) de visch niet lusten.*

Garnaal : werd verbruikt voor de bereiding van voorgerechten.

Conserven : enkel sardienen (van vreemde fabricatie).

* * *

Slechts in twee inrichtingen, doch wellicht de belangrijkste, de Vlaamsche en de Fransche Kadettenscholen, werd geen verse visch meer verbruikt, *omdat de leerlingen ze niet lusten.*

Op te merken valt dat, in geen enkel geval, over de kwaliteit van de visch werd geklaagd. (Het weze ons toegelaten hier een vergelijking te maken, zonder de bedoeling te hebben sommige handelaars te willen bevoordeelen of benadeelen; het gaat over de twee verklaringen uit Leopoldsburg; door de overheid van het Militair Hospitaal, die de noodige visch bij een handelaar ter plaatse bestelde, werd verklaard, « dat de bevoorrading zeer moeilijk is en de kwaliteit der visch te wenschen laat »; de overheid van de Infanterieschool, die zich aan de kust bevoorraadde, bevestigt, « dat de visch altijd zeer versch is. »

De *gebruikte vischconserven* waren bijna altijd van vreemde fabricatie en het verbruik van garnaal was onbekend.

B. — Militaire Hospitalen.

10 antwoorden binnengekomen op de 11. (Hôpital Militaire de Mons heeft niet geantwoord.)

Vijf militaire hospitalen gebruikten regelmatig verse visch : Brussel, Gent, Luik, Oostende en Doornik.

Brussel : *Gebruikte vischsoorten* : Kabeljauw (5 fr. per kg.), platen (6 fr. per kg.) en tongen (17 fr. per kg.); de platen en de tongen kwamen van de vischmarkt te Brussel, de kabeljauw was afkomstig van de kust; al deze vischsoorten waren altijd zeer versch.

Garnaal : Geen verbruik.

Conserven : Uitsluitend sardienen (ingevoerd uit Portugal).

Gent : *Gebruikte vischsoorten* : Kabeljauw en platen-gemiddelde prijs 9 fr. per kg.; deze visch werd geleverd door een Gentsche vischwinkel en was altijd zeer versch.

Garnaal : Werd van tijd tot tijd gebruikt als bijgerecht.

Conserven : Geen verbruik.

Luik : *Gebruikte vischsoorten* : Kabeljauw, leng, wijting (gemiddelde prijs 4 fr. 20 per kg., werd geleverd bij aanbesteding en was altijd zeer versch).

Garnaal : Geen verbruik, omdat zulks niet voorgeschreven werd door de geneesheeren.

Conserven : Zelfde bemerking.

Oostende : *Gebruikte vischsoorten* : Kabeljauw, schelvisch, schar en tong werd geleverd bij aanbesteding; de gemiddelde prijzen voor het 3de kwartaal 1939, beliepen tot 30 fr. per kg. voor de tongen (middelmatige) en tot 9 fr. per kg. voor de andere soorten. Iedereen eet visch den Vrijdag (noenmaal) en sommige zieken alle dagen (plaat of tong). De visch was altijd versch.

Garnaal : Geen verbruik; werd niet voorgeschreven door de geneesheeren.

Conserven : Geen verbruik.

Doornik : *Gebruikte vischsoorten* : Mooie meid, kabeljauw, schotsche schol en platen; werd geleverd door een

magazijn van de stad en was altijd zeer versch; de gemiddelde prijzen bedroegen 4 fr. 75 per kg. voor de mooie meid, 5 fr. 25 voor de kabeljauw en 7 fr voor de schotsche schol.

Garnaal : Geen verbruik.

Conserven : Bij uitzondering gebruikte men zalm in doozen.

Leuven : Enkel de zieken gebruikten visch en zulks dan nog op voorschrift van den dokter. In 1937 heeft men slechts 28 kg. verbruikt. In de voeding van het personeel werd geen visch voorzien, de reden hiervan werd niet opgegeven.

Geen verbruik van garnaal en conserven.

Namen : Geen verbruik van visch, garnaal of conserven; de redenen worden niet opgegeven.

Leopoldsborg : Verbruikte soms kabeljauw en in zeer uitzonderlijke gevallen tongen; er werd zeer onregelmatig visch verbruikt omdat men zich zeer moeilijk kon bevoorraden; de visch werd bij een handelaar ter plaatse gekocht, die zich slechts een zeer geringe hoeveelheid aanschafte en geen verscheidenheid van soorten bezat, de visch was van twijfelachtige kwaliteit.

Geen verbruik van garnaal en conserven.

Brugge : Het Militair Hospitaal te Brugge gebruikte vroeger geen visch; dank zij de voetstappen van de Propagandavereniging werd besloten éénmaal per week visch te doen verbruiken, én door de zieken, én door het personeel. In zake de bevoorrading was er echter een groote moeilijkheid te overwinnen. Belanghebbenden zouden hunne vischaankopen willen doen hebben aan de kust, doch aangezien het aantal te verzorgen zieken zeer veranderlijk is, konden zij onmogelijk twee of drie dagen op voorhand de noodige visch bestellen. (Zoo zou het b. v. kunnen gebeuren dat zij 100 rantsoenen besteld hadden en dat op den gestelden vischdag nog slechts 60 zieken in behandeling waren). Hierop werd door de Propagandavereniging onmiddellijk een onderzoek ter plaatse in-

gesteld en de moeilijkheden opgelost met het gevolg, dat van af dit oogenblik alle weken visch verbruikt werd.

Antwerpen : Vroeger verbruikte het Militair Hospitaal, alle weken, 60 kg. verse visch; op aanvraag van het personeel werd de visch afgeschafte en vervangen door het vleesch.

* * *

Op te merken valt, dat slechts in één geval (Leopoldsborg) de slechte kwaliteit van de visch oorzaak was van het niet verbruiken van verse visch door de huishoudingen van de militaire hospitalen.

C. — Huishoudingen van de onderofficieren.

1) *Verbruik van verse visch.*

4 huishoudingen deden hunne keuken samen met de troepenhuishoudingen; 5 huishoudingen gebruikten, om de maand, verse visch; 5 huishoudingen, om de veertien dagen; 40 huishoudingen, alle weken en 16 huishoudingen gebruikten geen verse visch.

Hier dient te worden opgemerkt dat, gedurende het tijdperk gaande van Mei tot en met September, o.t.z. geen verse visch gebruikt werd, noch door de huishoudingen van de onderofficieren, noch door de troepenhuishoudingen.

Als redenen van het te weinig of niet verbruiken van verse visch werden opgegeven :

- a) de manschappen lusten de visch niet;
- b) het is moeilijk om ons te bevoorraden en de leurders hebben enkel droge visch;
- c) de vischrantsoenen komen te duur;
- d) wij zijn niet ingericht voor de bereiding.

In geen enkel geval werd geklaagd over de kwaliteit of de verschheid van de visch.

In tegenstelling met de troepenhuishoudingen is er bij de huishoudingen van de onderofficieren groote variatie in de gebruikte vischsoorten; de meest gebruikte soorten

zijn : kabeljauw, platen, wijting, makreel, roobaard, schelvisch, conger, rog, schar, koolvisch, mooie meid (genaamd witte zalm), versche haring, tong-schar, zeeduivel en tongen; slechts in twee gevallen werd gewag gemaakt van het verbruik van mosselen en stockvisch; in een geval heeft de huishouding een kontrakt aangegaan met een handelaar ter plaatse, die de rantsoenen levert heelemaal gereedgemaakt (gefruit), de prijs werd berekend per rantsoen (6 fr. per kg.); in een andere huishouding werd, in 1938, slechts twee maal visch verbruikt (op 15 en 22 April) stockvisch, deze werd door bemiddeling van groentenhandelaars gekocht op de markt te Luik.

2) *Verbruik van garnaal.*

22 huishoudingen gebruikten de garnaal voor het bereiden van voorgerechten en het garnieren van schotels; men gelieve op te merken, dat zulks zeer zelden gebeurde en dat het hier uitsluitend ging over gepelde en gezouten garnaal, voor het grootste gedeelte afkomstig uit den vreemde; 44 huishoudingen gebruikten nooit garnaal, als redenen hiervoor werden opgegeven :

- a) de manschappen lusten geen garnaal; 14 gevallen;
- b) de garnaal is te duur; 20 gevallen;
- c) de garnaal komt niet voor in de voeding; 1 geval;
- d) vraagt te veel tijd voor de bereiding (pellen); 6 gevallen; in 25 gevallen werden geene redenen opgegeven.

3) *Verbruik van vischconserven.*

40 huishoudingen maakten regelmatig gebruik van vischconserven; in 26 huishoudingen werden ze niet verbruikt; in 18 huishoudingen werden regelmatig Belgische conserven aangeschaft — (hier dient te worden opgemerkt, dat wanneer men bij het leger spreekt over *Belgische conserven*, het hier uitsluitend gaat over rollmops en « filets de hareng ») — in 5 huishoudingen gebruikte men Belgische en vreemde conserven en in 17 huishoudingen (t.t.z. daar waar het ging over conserven in dozen), waren deze producten uitsluitend afkomstig uit den vreemde.

Men verklaarde de voorkeur te geven aan de vreemde conserven om de volgende redenen :

- a) de vreemde conserven zijn beter (9 gevallen);
- b) de prijzen van de vreemde conserven zijn voordeliger (4 gevallen);
- c) de Belgische producten zijn niet genoeg gekend (4 gevallen).

D. — Troepenhuishoudingen.

1) *Verbruik van versche zeevisch.*

1 huishouding gebruikte, om de maand, versche visch; 3 huishoudingen, om de veertien dagen; 42 huishoudingen, alle weken (in den winter) en 51 troepenhuishoudingen gebruikten nooit versche visch.

Op de 42 huishoudingen welke, alle weken, versche zeevisch verbruikten werd slechts in een geval geklaagd over de verscheheid van de visch, in den zomer; een andere huishouding bevestigde ons dat zij, op vijf jaar, zich slechts één enkele maal te beklagen had over de verscheheid van de visch.

De meest gebruikte vischsoorten waren : kabeljauw, wijting, mooie meid, makreel en conger, slechts in één geval versche haring.

Onder de 42 huishoudingen welke regelmatig versche visch verbruikten, beklagde er zich ook een over het feit, dat men moeilijkheden had met de bereiding, daar men als kok beschikte over een jong militiaan van 20 jaar die van ambstwege was aangeduid *en van het vak niet op de hoogte was.*

Door de 51 huishoudingen welke geen versche visch verbruikten, werden hiervoor als redenen opgegeven :

- a) de soldaten lusten de visch niet (21 gevallen);
- b) wij beschikken over geen goede installatie voor de vischbereiding (20 gevallen);
- c) wij beschikken over geen installatie en de visch is te duur (4 gevallen);
- d) de visch komt niet versch ter bestemming, de inpakking laat veel te wenschen over, niet genoeg ijs (2 gevallen);

e) de soldaten hebben rollmops gevraagd in de plaats van verse visch (1 geval);

f) de visch laat te veel afval (1 geval);

g) wij bevinden ons in de onmogelijkheid verse visch aan te schaffen (1 geval);

h) wij hebben van het vischverbruik moeten afzien omdat wij niet goed werden bediend, het gewicht der geleverde waar overtrof zeer dikwijls van 10 tot 15 kg. die van de bestelde hoeveelheid; ook was de kostprijs dikwijls veel hoger als bij de bestelling en de vischsoort niet dezelfde als deze die besteld was ((1 geval).

2) Verbruik van garnaal.

In 1 huishouding gebruikte men regelmatig garnaal (gepelde en gezouten) voor het bereiden van voorgerechten; 1 huishouding (Oostende) gebruikte verse garnalen als hoofdschotel, als zij bij prijs waren; 1 huishouding (Schaffen) kocht iedere week 60 aan 80 kg. verse garnalen aan de kust, deze werden verkocht aan de officieren, onderofficieren en soldaten, deze verkoop had het grootste succes; 94 huishoudingen gebruikten nooit garnaal, als redenen hiervoor werden opgegeven :

a) de garnaal is veel te duur en moet beschouwd worden als weeldeartikel (52 gevallen);

b) de garnaal is te moeilijk om bereiden en verdeelen (25 gevallen);

c) de soldaten lusten de garnaal niet (10 gevallen);

d) de garnaal komt niet voor in de voeding van de soldaten (7 gevallen).

3) Verbruik van vischconserven :

18 huishoudingen gebruikten nooit vischconserven en in 79 huishoudingen was dit verbruik zeer regelmatig, waarvan, in 36 huishoudingen, de produkten van Belgische fabricatie waren en, in 43 huishoudingen, regelmatig conserven van vreemden oorsprong werden aangeschaft. Hier ook dient te worden opgemerkt dat de Belgische fabricatie zich beperkt tot rollmops; « filet de hareng » en, in sommige gevallen, « sprats »; de vreemde produkten waren in

hoofdzaak : pilchards (afkomstig uit Japan) en sardiennen (ingevoerd uit Portugal).

Als redenen voor het verkiezen van vreemde produkten in de plaats van Belgische werden opgegeven :

a) wij kennen geen goede nationale produkten (19 gevallen);

b) de kwaliteit van de vreemde produkten is beter (14 gevallen);

c) de vreemde produkten zijn beterkoop (7 gevallen);

d) de kwaliteit van de vreemde produkten is beter en de prijzen zijn voordeliger (3 gevallen).

Besluiten.

De opgedane ondervindingen en lessen laten ons toe volgende praktische voorstellen ter overweging te geven aan dezen die met het vischverbruik bij het leger zullen worden gelast :

1) de troepenhuishoudingen moeten de beschikking hebben over materieel dat hen in staat stelt groote hoeveelheden visch te bereiden, in zeer korten tijd;

2) de vischdagen voor het leger moeten vastgesteld worden op den Dinsdag en den Woensdag;

3) de betrokkene Legeroverheid zal zich met de Propagandavereniging voor vischverbruik in betrekking moeten stellen, om samen te onderzoeken of het niet mogelijk is een bijzondere dienst op te richten, die met de vischaankopen en vischverzendingen voor al de troepenhuishoudingen zou worden gelast;

4) Indien zulks onmogelijk is, moeten de noodige maatregelen worden getroffen om de versheid te garandeeren van de visch die aan het leger geleverd wordt;

5) de aandacht van de bevoegde Legeroverheid dient gevestigd te worden op de voordeelen van het veelvuldig gebruik der produkten van onze conservennijverheid en het gebruik van garnaal;

6) aan de bevoegde overheid van de Kadettenscholen moet worden gevraagd een nieuwe proefneming te willen

doen en een afvaardiging van de Propagandavereeniging toe te laten deze bereiding en uitdeeling van verse visch bij te wonen;

7) de aandacht van de bevoegde overheden dient getrokken te worden op den aankoop en de bereiding van de goedkoope vischsoorten; er moet meer variatie komen in de gebruikte vischsoorten, de goedkoope soorten zijn onbekend; bij deze gelegenheid mogen het nut en het belang van het gebruik van vischfilets ook niet uit het oog worden verloren;

8) door de bevoegde diensten dienen al de moeilijkheden te worden weggeruimd welke het vischverbruik bij het leger in den weg staan;

9) onze nationale conservennijverheid moet een produkt op de markt brengen dat, én in prijs, én in kwaliteit, met de vreemde produkten kan concurreren (de namen van de Belgische firma's die in staat zijn dergelijke produkten te leveren, moeten bekend gemaakt worden);

10) de troepenhuishoudingen dienen de beschikking te hebben over legerkoks die in staat zijn de visch te bereiden z. a. het behoort.

11) de belanghebbende handelaars moeten al het mogelijke doen om verse visch te leveren van allereerste hoedanigheid.