

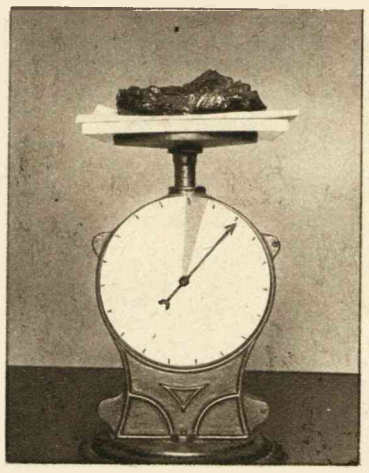
H. L. VAN ZANTEN, de leider van het Centraal Bureau tot afzet van visscherijproducten.

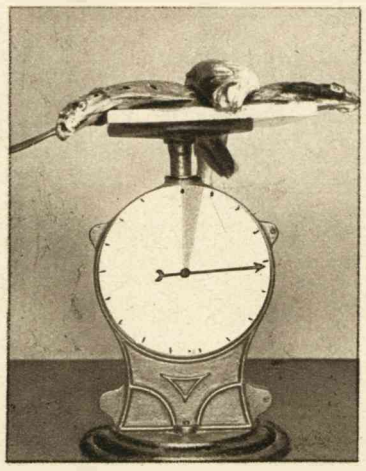
VISCH ALS VOLKSVOEDSEL

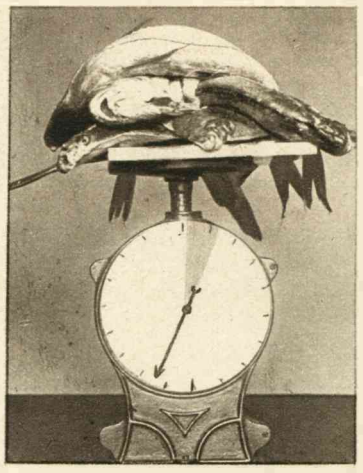
Het is al eenige jaren geleden, dat in de couranten voor 't eerst een bericht onder bovenstaanden titel verscheen.

Visch als *volks*voedsel! Voor een gewoon „burgermensch", dat niet elk dubbeltje behoeft om te keeren voor zijn voedingsuitgave, was visch meer een tractatie dan een voedingsmiddel! En daar stond nu doodnuchter een bericht betreffende een rapport der visscherij-inspectie over „Visch als *volks*voedsel". Zoo 't al geen Aprilgrap was, geleek het toch minstens een niet te aanvaarden fantasie ....

De oorlog, de groote schuldige van zooveel ellende voor de strijdende volken, óók de verstoorder van het oeconomisch evenwicht der neutrale landen brengt dit mee, dat veel maatregelen getroffen moesten worden, die in normale tijden wellicht waren achtergebleven. *Daden* waren noodig. En wat niemand had kunnen vermoeden: het vraagstuk „visch als volksvoedsel" trad meer dan ooit naar voren. Dank zij de voorbereiding der visscherij-inspectie, kon tot daden worden overgegaan.







VOOR 25 CENTS HEEFT MEN:

pl.m. 2 ons (200 gram) vleesch, bevattende pl.m. 40 gram eiwit en 15 gram vet.

te Rotterdam (détail-verkoop) 5 ons (500 gram) visch, bevattende pl.m. 48 gram eiwit en 1.5 gram vet.

te Amsterdam (vischverkoop door het Centr.-bur.), ca. 12 ons (1200 gr.) visch bev. pl.m. 115 gr. eiwit en 2.5 gr. vet.

(Het donkere gedeelte op de schaal geeft de voedingswaarde der hoeveelheid weer).



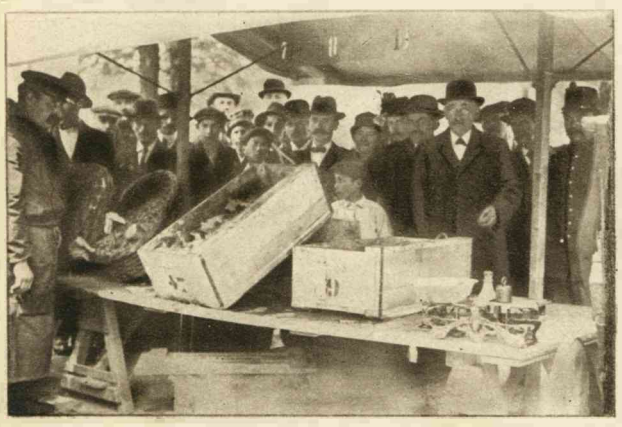
Duizenden wijtingen worden per dag voor leger en kampen schoongemaakt en gebakken.

De geschiktheid van een artikel als voedingsmiddel voor het volk, m. a. w. voor menschen met beperkte inkomsten, hangt voornamelijk af van twee factoren: de voedingswaarde en den prijs.

We kunnen hier geen diepgaande beschouwing houden over de samenstelling van visch uit een voedingsoogpunt, al zouden we aan de hand van het uitvoerige „Rapport der Visscherij-Inspectie" gaarne bewijzen aanvoeren voor de, niet algemeen aangenomen, groote voedingswaarde van visch.

We stippen dus slechts aan, dat visch dezelfde voedingsbestanddeelen als vleesch, n.l. eiwit en vet in ruime mate bezit. Zooals bekend, vormen eiwit en vet met koolhydraten de voornaamste voedingsstoffen voor den mensch. Vooral eiwit is van belang, omdat het niet te vervangen is door een der beide andere en omdat het door zijn stikstofgehalte een noodzakelijke voedingsfactor is.

Juist de omstandigheid, dat vleesch een groote mate eiwit in gemakkelijk verteerbaren vorm bevat, heeft den mensch ertoe gebracht, onbewust en door alle eeuwen, vleesch als sterke voedingsstof te nuttigen. Het feit nu, dat visch eveneens bijzonder veel eiwit bevat, eveneens in gemakkelijk verteerbaren vorm, verklaart volkomen



De belangstelling in Amsterdam voor den vischverkoop namens het Centraal-Bureau.

prof. Hamburger dan ook tot de conclusie komen „dat visch een volksvoedsel is van den eersten rang."

* * *

Naast die conclusie rijst nu de nuchtere en practische factor: de prijs! M. a. w.: kan visch met voordeel vleesch vervangen, nu dit door zijn groote duurte zijn plaats verliezen gaat?

De algemeene opinie is juist dat visch „een veel duurder eten" is dan vleesch. Het bovenaangehaalde rapport toont, uit een oogpunt van voedingswaarde, het tegengestelde aan in een serie interessante vergelijkingen. Nagegaan is in de eerste plaats, wat de samenstelling is van vleesch en van visch. Daaruit volgt hoe groot de hoeveelheden zijn, die evenveel voedingsstoffen bevatten.

Rekening houdende met waterverlies door koken, met



De verkoop langs de straat in Rotterdam.

graten en anderen afval, blijkt b.v., dat om in voedingswaarde gelijk te komen met 1 pond rundvleesch bruto gekocht moet worden: 2 pond schelvisch ($2^1/_2$ pond kleine) 2 pond kabeljauw, $2^1/_2$ à 3 pond schol enz. Oogenschijnlijk zal men hierin het bewijs zien van meerdere duurte doch aan de hand van bestede prijzen blijkt het tegendeel. Immers voor die twee pond schelvisch enz. zou men mogen besteden plm. f 0.65 à f 0.70, zijnde voor 't oogenblik de prijs van 1 pond vleesch. En uit de prijzen, besteed aan den vischafslag te IJmuiden en vermeerderd met $20^0/_0$ voor den handelaar blijkt, dat die prijzen waren van 19 tot 8 cent voor schelvisch, van 12 tot 9 cent voor kabeljauw, van 26 tot 6 cent voor schol, al naar de grootte.

* * *

Waarom visch nu toch als duur geldt? Ons inziens zit in de wijze van gebruik en in de prijzen de kneep. In de wijze van gebruik, omdat visch nu eenmaal niet genuttigd wordt als vleesch. Vleesch is een noodzakelijk voedingsmiddel, dat men door den hoogen prijs zeer beperkt geniet in de overtuiging, dat men er niet buiten kan. Visch is, óók in de volksklasse, véél meer voedingsgenòt dan vleesch. Tegenover aardappelen en groenten is vleesch een bijschotel. Visch daarentegen is hoofdschotel.

Voorts de prijzen! Wij gaven hierboven, aan de hand van het rapport, de prijzen van den vischafslag te IJmuiden vermeerderd met $20^0/_0$ winst voor den handel. Eilaci ... uit de prijzen, die we nagingen voor een stad als Rotterdam, in normale tijden en nu, blijken andere cijfers! *Twee- à driemaal zoo duur*! Daarbij komt nog het belemmerende en onafscheidelijke van vischaankoop: overvragen en dingen. Ziedaar de factoren die ons inziens het gebruik van visch als algemeen volksvoedsel in den weg staan.

* * *

Vasthoudende aan de groote voordeelen van visch, zou er veel bereikt zijn, indien de belemmerende omstandigheden tot een minimum werden teruggebracht. Vandaar in andere landen (o.a. sterk in Duitschland) bemoeiingen van overheidswege. Met succes! In óns land propageert reeds lang de Rijks-Visscherij-Inspectie onder leiding van den heer Bottemanne. En in ons land is nu ook de dáád. Amsterdam is voorgegaan. Door bemiddeling van 't „Centraal-Bureau voor den afzet van Visscherij-producten", aan het hoofd waarvan de heer van Zanten onvermoeid bezig is, wordt Amsterdam sinds enkele maanden op een nieuwe wijze voorzien van visch.

In een aantal kramen, op verschillende punten van de stad opgesteld, wordt visch tegen vasten prijs verkocht.



Tientallen kisten (elk van 50 K.G.) worden dagelijks verzonden naar leger en kampen.

Zoo b.v. schol tegen 9 cent per pond! Ook garnalen, kleine schelvisch, wijting enz.

Voor een aantal minder bekende vischsoorten wordt eveneens propaganda gemaakt.

Den Haag heeft een dezer dagen dat voorbeeld gevolgd. En ook daar evenals in Amsterdam een doorslaand succes.

Èn de versche visch, èn het systeem van verkoop èn de lage prijzen zijn oorzaak van dat succes.

Het gevolg is alreeds dat in Amsterdam de gemeentelijke overheid zich blijvend met deze aangelegenheid gaat bemoeien.

De bemoeiingen van het Centraal-Bureau gaan verder dan Amsterdam en Den Haag. Voor tal van gemeenten biedt het Bureau bemiddeling voor het betrekken van visch. Het leger en de vluchtelingenkampen worden bovendien voorzien van uitstekend gebakken visch, schoongemaakt en bereid in de vischhal aan de De Ruyterkade, vanwaar duizenden kilo's worden verzonden.

Zoowel voor ons volk als voor het visscherij-bedrijf is het te wenschen, dat de meerdere belangstelling in visch geen tijdelijke is! V.



In den Haag maakten de liefhebbers queue voor de kramen, waar de van gemeentewege verkrijgbaar gestelde visch verkocht werd.