

De Belgische Haringvisscherij en de Haringverwerkende Nijverheden

door Ant. VAN DEN ABEELE

Sedert onze visschers tijdens den laatsten oorlog in zeer moeilijke omstandigheden ontzaglijke hoeveelheden haring aanvoerden en alzoo in groote mate verdienstelijk aan 's Lands bevoorrading medehielpen, heeft de Belgische haringvisscherij, zoowel in eigen land als in den vreemde, veel belangstelling verwekt.

Eenieder, eenigszins met deze visscherij bekend, zal weten dat ze niet het geheele jaar dóór beoefend wordt, doch dat het een seizoenbedrijf is.

In ons land kennen wij 2 verschillende haringseizoenen.

De zomervangst, van begin Juli tot einde September, brengt ons de « volle » haring van de Smalls, Fladden en Klondijke-gronden.

De wintervangst, die beoefend wordt langsheen onze eigen kust, en in het nauw van Kales, geschiedt van half December tot einde Maart, en levert de « ijle » haring, welke na gepaaid te hebben, geen hom of kuit meer heeft.

Het is van belang na te gaan welke hoeveelheden haring onze vloot tijdens de laatste jaren aanvoerde, en wat er mede gebeurde :

<i>Volle haring :</i>		<i>Ijle haring :</i>	
1935	844.050 kg.	1934/35	13.163.276 kg.
1936	2.274.450 »	1935/36	8.383.348 »
1937	3.176.976 »	1936/37	3.181.474 »
1938	4.339.067 »	1937/38	860.955 »
1939	5.559.191 »	1938/39	2.767.090 »
		1939/40	129.320 »

IJle haring :

1940/41	5.015	»
1941/42	10.006.791	»
1942/43	51.894.746	»
1943/44	58.119.500	»
1944/45	31.846.602	»
1945/46	26.369.350	»

Deze gegevens toonen aan dat de uitslagen der haringvisscherij zeer onregelmatig zijn, om velerlei redenen, welke hier niet omstandig kunnen onderzocht worden.

De zomervisscherij kon sedert 1940 niet meer beoefend worden, tengevolge de oorlogsomstandigheden, zoodat geen cijfers van aanvoer voor deze periode kunnen aangegeven worden.

Bemerkenswaardig zijn de uitslagen der winter-haringvisscherij tijdens de jaren 1943/1946, vergeleken met die van voorheen.

De haring is in hoofdzaak de grondstof der vischnijverheden : de rookerijen, inleggerijen en conservenfabrieken, zoowel in verschen als in gezouten toestand.

Er wordt weinig haring in verschen toestand door de verbruikers aangekocht, welke steeds de voorkeur geven aan bereide haring. Alleen tijdens den voorbije oorlog schafte de verbruiker zich belangrijke hoeveelheden in verschen toestand aan, dan nog meestal om als voorraad voor meerder nood in te zouten.

De zomer- en winterharing verschillen zeer van natuur en hoedanigheid en zulks heeft steeds de aanwending ervan beïnvloed.

De zomerharing, die een groot vetgehalte heeft, wordt zeer gewaardeerd voor de bewerking, en in het bijzonder om te rooken. Deze soort vindt ook afzet voor het vervaardigen van preserves en volkonserven. Tot deze verschillende doeleinden moet de haring zeer versch zijn.

Gezien deze visscherij beoefend wordt tijdens de warmste periode van het jaar, dient door de uitbaters ervan alle mogelijke zorg besteed te worden om de haring zoo versch mogelijk aan te voeren.

Een merkelijk betere besomming zal er zeker de belooning van zijn.

In dit opzicht is het zeker aan te bevelen dat bij ons, evenals in sommige andere landen, de haring niet in manden verpakt wordt, doch in stevige kisten, wat insgelijks de hoedanigheid zeer begunstigt.

De zomerharing door onze schepen tijdens de laatste jaren vóór den oorlog in stijgende hoeveelheid aangebracht, werd bijna uitsluitend door onze vischnijverheden aangeschaft, waarvan zeker 75 % voor de rookerijen.

Ongetwijfeld bestaat de mogelijkheid nog belangrijker hoeveelheden zomerharing van eigen vangst aan te wenden voor bewerking in de Belgische vischnijverheden. Deze laatste moesten zich destijd ook nog zomerharing aanschaffen op vreemde markten, voornamelijk in Holland, en b.v. voor 1938 bedroeg deze hoeveelheid ong. 3 mill. kg.

En nochtans moesten onze vischnijverheden toen in zeer ongunstige voorwaarden werken, gezien de Belgische markt met vreemde bewerkte vischproducten overrompeld werd. (Hierover wordt meer in het bijzonder gehandeld in een ander verslag.)

Kon het onze vischnijverheden geboden worden ook nog zekere vreemde markten te bevoorraden — wat hun voorheen onmogelijk was — zou dit meteen een belangrijker afzetmogelijkheid bieden voor onze zomerharingvisserij.

Wat nu de winterharing betreft, werd deze in de jaren vóór 1940 door onze vischnijverheden niet benuttigd, en bijna uitsluitend in verschen toestand uitgevoerd.

Deze ijle haring, die zeer weinig vetgehalte heeft, is zeker van minderwaardige hoedanigheid, vergeleken met de volle drijfnet-haring welke toen aan zeer lage prijzen kon ingevoerd worden, meestal gezouten, hetzij geakaakt of ongeakaakt.

Echter tijdens de oorlogsjaren, gezien geen andere soorten voorhanden waren, heeft de ijle haring zich vlug ingeburgerd, en men weet dat onze vischnijverheden er zeer belangrijke hoeveelheden van verwerkt hebben.

Onbetwistbaar heeft men zekere bevindingen kunnen doen en zich rekenschap geven dat de « ijle » winterharing voor zekere bereidingen met bevredigenden uitslag kan worden aangewend.

Benevens het verwerken als « zoete » gerookte haring — bijzonderlijk tijdens de eerste weken der visscherij wanneer de haring nog een zeker vetgehalte heeft —, is het ook gebleken dat deze soort best geschikt is voor het bereiden van preserves en volkonserven. In het bijzonder dit laatste domein biedt zeker voor de toekomst niet te verwaarloozen mogelijkheden.

De « ijle » haring kan ook met goeden uitslag worden aangewend voor het inzouten, en op dit gebied hebben onze vakmensen ook zekere nuttige bevindingen kunnen doen.

Nochtans naar gelang wij tot den normalen toestand terugkeeren, zal het belang voor « ijle » haring wel afnemen.

De volle haring zal steeds den voorrang verkrijgen, zelfs al was de prijs ervan hooger.

Alhoewel dat de « ijle » haring nog een zekeren afzet zal vinden voor verwerking in onze vischnijverheden, zal dit op verre na niet meer de belangrijke hoeveelheden bereiken van tijdens de oorlogsperiode. Moest dit 4 à 5 mill. kg. per seizoen bedragen — wat niet uitgesloten is — ware zulks al een merkelijke verbetering vergeleken met de periode vóór 1940, wanneer omzeggens niets van « ijle » haring door onze vischnijverheden werd verwerkt.

De afzet van versche haring, zoowel « volle » als « ijle », hangt ten slotte af van de afzetmogelijkheden, welke onze vischnijverheden zullen geboden worden.

Als slot dezer beschouwingen kan worden geconcludeerd :

Onze haringvisscherij kan voor een groot deel slechts loonend zijn, indien onze vischnijverheden ook in gunstige voorwaarden kunnen uitgebraat worden. Dit te betrachten moet dan ook het doel wezen van allen, die ermede betrokken zijn.