

DE VISCHHANDEL

MAANDELIJSCH TIJDSCHRIFT. VERSCHIJNT DEN TWEEDEN DONDERDAG VAN IEDERE MAAND. ORGAAN VAN DEN SECTOR "HANDEL EN DISTRIBUTIE" BIJ DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. GERICHT TOT AL DE VISCHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN. LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE.

HANDEL
DISTRIBUTIE

DIRECTIE : D' WILLEM MELIS EN D' IVAN DENIS, BEHEER EN REDACTIE : HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. POSTREKENING : NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. PERS- EN PROPAGANDADIENST, N° 911.91. ABONNEMENTSPRIJS TOT EINDE 1942 : 14 FR. DRUKKER : IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. CLICHEERDER : HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

NA TWEE JAAR !

De Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie heeft op 28 Augustus II., tijdens een plechtige zitting in het Paleis voor Schoone Kunsten, te Brussel, den tweeden verjaardag van haar stichting gevierd.

Twee jaar noeste en zware arbeid liggen achter ons, tijdens dewelke de Corporatie de organisatorische beginstadia heeft doorworsteld om thans te zijn geworden een machtige organisatie met sterk gevestigd gezag en die een regelende rol vervult tusschen voortbrengst en verbruik.

Het mag zeker een krachtovertoon geheeten worden, in de huidige conjunctuur, de mobilisatie van bijna al de producten te hebben bewerkstelligd en de distributie ervan op rationele en rechtmatige wijze te verzekeren.

Tijdens deze tweede verjaaringssitting waarop al de ambtenaren en bedienden uit de Centrale en Provinciale Diensten aanwezig waren, werd een samenvattende balans opgemaakt van wat de Corporatie tot nu toe gepresteerd heeft en gewezen op hare verdere taak in 's lands economisch bestel.

Mr. W. Melis, directeur van den Dienst voor Pers en Propaganda, legde er den nadruk op dat deze vergadering geen feestelijk karakter had. De taak der Corporatie is nog niet 100 t. h. volbracht. Zij moet een stevigen band leggen tusschen land en stad, tusschen volk en bodem; dan pas zal een harmonisch economisch geheel ontstaan waarop de mannen der Corporatie met trots zullen kunnen neerzien.

Dr P. Persijn, algemeen directeur der Provinciale Diensten, schetste het onmiddellijke doel der Corporatie: het leven van ons volk in dezen tijd te waarborgen. Het personeel, van dit heilig doel doordrongen, moet er zijn beste krachten aan wijden.

Leider Piet Meuwissen betoogde dat deze datum slechts een korte pauze beteekent in den strijd die morgen met onverminderd kampgeest moet voortgedreven worden. Men vergeete niet dat de Corporatie niet alleen een marktordenend organisme is, maar dat zij de draagster moet zijn van een nieuw corporatief stelsel, van een nieuwe ideologische basis van een wereld die onvermijdelijk moet gewijzigd worden. De leider bracht hulde aan den boerenstand waarop onverdiend het odium geworpen wordt in een tijd waarin men vaststelt dat in de andere geleidingen onzer volksgemeenschap veel minder solidariteitszin heerscht.

Vóór den oorlog 1914 waren wij het eerste landbouwlân van de wereld. Nadien zijn wij voorbijgestreefd. Wij moeten opnieuw de eerste plaats bekleden.

De H. Secretaris-Generaal De Winter gaf een overzicht van den toestand onzer voedselvoorziening vóór den oorlog en nu. Vóór 10 Mei 1942 werd er wettig of niets gedaan om onze voedselvoorziening te organiseren met het oog op een blokkade, alhoewel wij slechts in de verhouding van 51 t. h. in ons eigen onderhoud konden voorzien. Nu wij zoo goed als op onszelf zijn aangewezen, wordt veel van onzen bodem gevraagd. Andere landen moeten slechts een of twee personen per hectaar voeden; wij, vijf. Voor essentiële producten als graangewassen bv. moest een buitengewone inspanning gedaan worden. Ik heb de vreugde U mede te deelen dat de aansluiting van den oogst enkele dagen geleden een feit is geworden, en dit danken wij onze boeren. Het voedselprobleem stelt zich scherp in ons land, maar met wilskracht en vertrouwen zullen wij overwinnen. Ik reken op U zoals U op mij kunt rekenen. Tot slot werd het eerste gedeelte van de mooie film « Boerensymphonie » verwezenlijkt door cineast Henri Storek in opdracht van de Corporatie, afgerold.

27 Augustus 1942 beteekent niet alleen een mijlpaal in de Corporatie, maar vooral een nieuw vertrek. Wij zullen niet versagen.

MEDEDEELINGEN

Nederland levert ons visch en mosselen

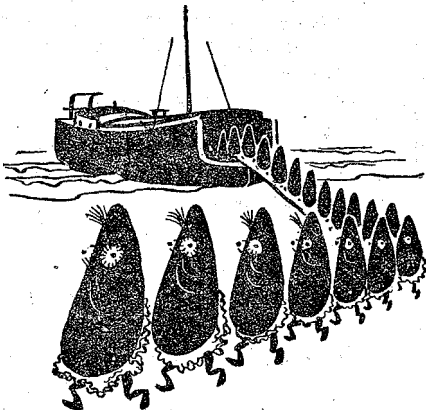
Ingevolge besprekingen, die te Den Haag gevoerd werden en waarvan naast een Duitsch ambtenaar, afgevaardigden van de Belgische departementen van Landbouw en Voedselvoorziening en van Economische Zaken hebben deelgenomen, werd in den loop der maand Juli een handelsaccoord afgesloten tusschen België en Nederland.

Bij de bepalingen van dit accoord zal Nederland ons een zekere hoeveelheid voedingswaren en nijverheidsproducten leveren. In totaal zou het bedrag dezer handelstransacties vijf honderd miljoen frank bedragen. De vischhandelaars zullen met belangstelling vernemen dat in deze accoorden leveringen van visch en mosselen voorzien zijn voor een bedrag van honderd vijf en twintig miljoen frank. We mogen dus verhoppen dat onze Noorderbuur ons dit jaar eenigszins gaat bevoorraden in visch en hoofdzakelijk dan in mosselen.

Vermelden we; ten titel van inlichting, dat Nederland ons eveneens verschillende landbouwproducten zal leveren, evenals nijverheidsproducten en wel vlas, textielwaren, papier, boeken, porcelein, zand, ijzerwaren en scheikundige producten. In vergelding daarvoor moet België voor een gelijk bedrag alerhande nijverheidsproducten van ten onzent leveren: glas, bouwsteen, marmer, kalk, cement, hout, beton, huiskolen, metalen, boeken, textielwaren en scheikundige producten, evenals sierplanten, bloemen, stroo en aardappelen. (Aardappelen namelijk voor één derde van de hoeveelheid plantaardappelen, die Nederland ons leverde.)

Onze vischbevoorrading

Buiten de mosselen waarvan in den laatsten tijd 1,500,000 kg werden ingevoerd, die over Brussel, Antwerpen en Gent verdeeld werden, was ons bevoorrading eerder gering in de jongste weken en beperkte zij zich praktisch tot kleine contingenten garnaal en schaar. Alleen in West-Vlaanderen kwamen genoemde vischproducten in grotere hoeveelheden op de markt. In de andere provincies bleef het aanbod ver beneden de vraag.



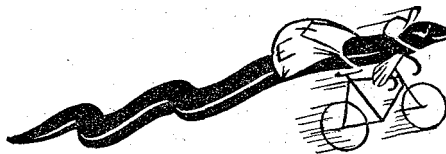
Mosselenparade !

De kwaliteit is in 't algemeen bevredigend. Er wordt evenwel nog geklaagd over den aanvoer van te kleine vischsoorten waarvoor weinig vraag is. Te Antwerpen liet de kwaliteit van de garnaal uit Nieuwpoort te wenschen over doordat zij niet voldoende gezouten was; in

Limburg waren groote partijen bedorven wegens al te laattijdige aflevering; in Henegouwen moest de garnaal om dezelfde reden zonder zegel verkocht worden. Er dient aangestipt te worden dat ondanks de schaarschte de hotelhouders zich nog vrij groote hoeveelheden visch kunnen aanschaffen, waarvan er spijtig genoeg een te groot deel in den sluikhandel terecht komt. Op het oogenblik wordt er een groote krachtsinspanning gedaan om aan deze handelwijze die het meerendeel der bevolking en bijzonder de kleine lieden benadeelt, een einde te stellen.

Paling of reizende visch

Alhoewel er thans niet veel paling in den handel komt, vinden we het wel de moeite waard een studie te wijden aan die in onze streken zoo gegeerde vischsoort. We zien er tegenwoordig wel zeer, zeer weinig, maar, zooals we reeds zegden, de documentatie die wij ten gerieve der vischhandelaars bijeenbrengen, dient zich niet noodzakelijk te beperken bij actuele vraagstukken. Waar de paling thans schaarsch is, daar komt er nog wel eens een tijd, waarin wij er overvloedig aan zullen kunnen smullen. In het vooruitzicht van die gelukkige dagen, willen wij het in dit nummer hebben over het leven en de gebruiken van paling.



De paling op zwerftocht...

De paling is zonder den minsten twijfel een der eigenaardigste visschen en de eenige zelfs die niet minder dan een vierde van heel den omtrek der aarde aflegt om tot bij ons te geraken. Want de paling is een verwoed reiziger. Nog heeft de paling het daglicht niet gezien — en dat is slechts een manier van spreken, want hij wordt geboren op zoowat 400 meter diepte — of hij verlaat de Sargasso-Zee om naar Europa af te zakken. Hij volgt daarbij de warm-waterlijnen van den Golfstroom. Die reis duurt twee tot drie jaar en in dien tusschentijd is de paling gegroeid tot op die lengte, die wij hem kennen... Eens hier aangeland, komen de palingen onze rivieren en vijvers opgezwoomen. En tot ons: aller vreugde gaan onze visschers ze daar ophalen.

De paling heeft die eigenaardigheid dat, zoo hij weet te ontsnappen aan de netten, die voor hem worden gespannen, hij dadelijk weerkeert naar de plaats waar hij geboren werd.

Als hij 10 of 15 jaar oud is, gaat de paling zijn tweede groote reis ondernemen: hij keert weer naar de Sargasso-Zee om er zijn eieren te leggen. Maar dat is ook het einde van zijn zwerftocht. Want eens dat hij zijn geslacht voortgezet heeft, gaat hij zich verstoppen in onpeilbare diepten van de zee en verdwijnt voor altijd.

Over deze eigenaardige gebruiken en gewoonte van den paling, die trouwens nog slechts sedert enkele jaren, gekend zijn, vinden onze lezers een bijdrage op bl. 4 en 5 van dit nummer.

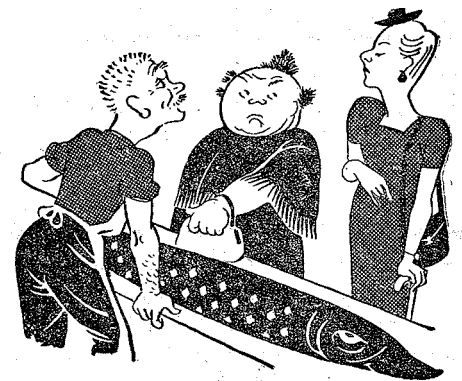
De handelaar in oorlogstijd

De functie van verdeeler is in oorlogstijd een zware, ondankbare taak. De winkelier in voedingswaren heeft ontegenzegglijk de moeilijkste taak. Het bewustzijn een beslissende rol te spelen in de zoo gewichtige bevoorrading van onze bevolking moge hem een steun zijn bij de zwaarigheden welke hij thans in de uitoefening van zijn beroep ontmoet. Inderdaad, de heele marktordering — hoe schitterend uitgewerkt zij ook moge wezen — bereikt ten slotte toch maar onvolledig haar doel, indien de kleinhandelaar te kort schiet in zijn rol van verdeeler.

Het is dus in de eerste plaats een eerezaak voor den winkelier nauwkeurig de gegeven onderrichtingen en fingerwijzingen te volgen. Laat hij er maar diep van overtuigd zijn: geen besluit, verordening of eenvoudige aanmaning ziet het licht of het is de cristallisatie van vakkundige voorstudie en vruchtbare besprekingen en de ontwerpers er van worden bewogen door den wil een steentje als bijdrage te leveren tot leniging van den nijpenden voedselnood. Geen gezeur dus om « al dien last », geen getreuzel, tegen heug en meug, maar een blij aanvaarden en plichtmatig uitvoeren omdat het moet, omdat het zoo het beste is!

Beroepsfierheid

De kleinhandelaar acht niet alleen blijken geven van beroepsfierheid, van plichtsbef en van vrijelijk aanvaarde tucht. Er is veel meer dan dat. Hij dient ook begrip te toonen voor de bijzondere noden van dezen zwaren tijd. Tegenover deze noden staan vooral de schamelen gansch weerloos.



De mooie brokjes zijn niet altijd voor dezelfden.

Daarom moet de kleinhandelaar, in eerste instantie, zijn klanten met nooit falenden rechtvaardigheidszin behandelen. Het mag niet voorkomen dat zijn rijke klanten het beste uit het beste voor zich weten te laten voorbehouden, terwijl de anderen zich met het overschot moeten tevreden stellen. De tijden zijn hard voor iedereen en wat voorhanden is moet dan minstens zoo billijk mogelijk verdeeld worden. Ieder zal inzien dat de handelaar moet kunnen weerstaan aan elke verleiding of zij nu kome uit den dikken geldbuidel van de rijke mevrouw of den vorm aanneme van een ongeoorloofde ruil-inschikkelijkheid vanwege een collega slager of bakker.

In dit nummer :

Bladz. 2. - Hoever staan wij?

Bladz. 3. - De paling.

Bladz. 5. - De visscherij in dienst der bevoorrading.

Bladz. 6. - Algemeene evolutie van den leuhandel in visch.

Bladz. 7. - Vischhandelaars van vroeger en nu.

Schoenen en handschoenen uit vischvel

In Estland werden proefnemingen gedaan met vischvellen om er schoenen en handschoenen uit te vervaardigen. Deze proefnemingen blijken algeheele bevrediging te hebben gegeven. De maatschappij « Tuna », te Reval, looft gemiddeld 300 vellen per maand. Het zijn voornamelijk de vellen van groote vissen die het best geschikt zijn. Het vel van den zalm zou niet moeten achteruit staan voor het beste kalfsleer.

De vischprijzen in Nederland

Ten aanzien van de geweldige prijsstijging van de visch in den loop der laatste maanden, hebben de prijzenafgevaardigden in Nederland de winstmarges voor de visscherij vastgesteld. Deze maatregel is dadelijk van kracht geworden. De nieuwe reglementering beteekent een neerdrukken van den kleinhandelsprijs. Daardoor daalt de visch soms tot 40 % tegenover de prijzen die thans in zwang waren en komt er omzeggens evenveel tusschen de prijzen van de visch en die van de gerantsoeneerde levensmiddelen.

De verwerking van zeegras

Ingevolge de betere kennis die men thans heeft opgedaan op gebied van de verwerking van het zeegras, werd thans te Stavanger, in Noorwegen, besloten eerlang op breede schaal het verwerken van zeegras aan te vatten, namelijk met beoog op de productie van gelatine. Dat zal toelaten van een ruim gedeelte van den vroegeren invoer aan gelatine af te zien. De proefnemingen gaan nog steeds voort met het oog op de fabricatie van cellophane uit zeewier en zeegras.

Zeewier en zeegras hebben den laatsten tijd hun rol al gespeeld op het gebied van veevoeder. Te dien einde worden deze planten gedroogd en zeer fijn gemalen. Vooral de bloem uit zeegras, die 4.8 % albumine bevat en zeer rijk is aan jodium en potasch, is een eerste-klasse-veevoeder. Deze planten bewijzen eveneens groote diensten bij de ontginning van zandgronden die bestemd zijn om er aardappelen op te kweken.

Dikwijls op denzelfden spijker hameren

Het zal den aandachtigen lezer opgevallen zijn dat in de bijdragen, welke in « De Vischhandel » verschijnen wel eens meer op denzelfden spijker gehamerd wordt. Ten eerste is dat moeilijk te vermijden als onze medewerkers kwesties behandelen, die bezwaarlijk heeltemaal van elkaar te scheiden zijn. Ten tweede, waarom het niet bekennen, doen wij dat ook al eens met opzet! Vele fundamentele zaken in onze huidige economische ordening zijn nog onvoldoende of in het geheel niet bekend door hen die rechtstreeks daarbij betrokken zijn. Wat nog erger is, er blijven watzekere punten aangaa, nog van die taale verkeerde opvattingen en vooroordeelen voortbestaan. Om onze taak: leiden, in- en voorlichten behoorlijk te kunnen vervullen kan het noodig zijn dikwijls op denzelfden spijker te hameren.

Nieuwsoortige conserveerdozen

Zooals men weet moeten bij de bereiding van vleeschconserven, de doozen langdurig onder een vrij hooge temperatuur gehouden worden teneinde de bacteriën te doden. Wanneer de doos gesloten is, wordt het vooral moeilijk de hitte over gansch haar oppervlakte te verspreiden. Indien dit niet het geval is, gebeurt het dikwijls dat de inhoud van de doos bederft, omdat de slechte kieren niet gedood werden.

Thans worden in Duitschland proeven genomen met een nieuw procédé om hieraan te verhelpen. Het gaat om een doos voorzien van een warmtegeleider. In het deksel der doos wordt een metalen staafje van een vingerdikte gedreven, dat de temperatuur van buiten op den inhoud overzet en op die wijze de warmte gelijkvormig verdeelt. Met dit nieuwe procédé wordt in de doos een warmte van 90° bereikt, terwijl deze bij het oude procédé nauwelijks 75° bedroeg. Verder werden proefnemingen gedaan met bokalen voorzien van een aluminium deksel, waardoor eveneens een metalen staafje gedreven wordt. Dit procédé zou eveneens toegepast worden op vischconserven in blikken.

Een codex der ravitailleering

Er is goed nieuws voor de handelaars! De Dienst « Pers en Propaganda » van de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie gaat eerlang een « Codex der Ravitailleering » uitgeven, waarin heel de wetgeving in zake de bevoorrading zal zijn opgenomen. Het werk wordt gepubliceerd in den vorm van losse bladen, welke in een classeur worden bijeengehouden en die geregeld kunnen worden aangevuld door supplementen. Wie in het bezit zal zijn van deze uitgave zal dus steeds een volledige documentatie over de ravitailleering ter hand hebben. Het werk komt van de pers in den loop van Augustus en telt 1.600 bladzijden, formaat in-8°.

De inschrijvingsprijs werd vastgesteld op 275 fr (+ 25 fr voor den classeur). Zoodra de « Codex » verschenen is, wordt de prijs verhoogd tot 300 fr. (+ 25 fr per classeur). Men gelieve te storten op Postrekening n° 911.91 van den Dienst « Pers en Propaganda » der N.L.V.C., Nieuwstraat 50, te Brussel.

BIJ DEN TWEEDEN VERJAARDAG VAN DE N. L. V. C.**HOEVER STAAN WIJ ?**

Het doel der Corporatie is voor de handelaars de vrije ont-plooiing van hun persoonlijk initiatief te waarborgen binnen het kader van het algemeen belang, den handelaarsstand doeltreffend te beschermen tegen de oneerlijke concurrentie en zijn belangen te verdedigen tegenover de andere sectoren van het economische leven.

PIET MEUWISSEN.

Indien de Corporatie niet bestond, dan zou ze moeten opgericht worden, schreef onlangs een publicist. Het is een onomstootbaar feit dat de N. L. V. C. in de huidige conjunctuur een onmisbaar leidinggevend organisme is gebleken, dat er dient voor te zorgen dat de producten van eigen bodem of die ons van uit andere landen toekomen, langs den normalen weg van den handel aan de bevolking bedeeft worden, om te voorkomen dat ze uitsluitend in het bereik der koopkracht van de meest begoeden onzer medeburgers zouden vallen.

Om deze reden alleen zou het bestaan van de Corporatie zich niet alleen rechtvaardigen, maar zelfs opdringen.

Maar er is meer. Vooraf moeten wij onderstrepen dat de Corporatie zoowel zaak der handelaars als der boeren is. Dit wordt door het gewoon publiek en, zeggen wij het maar rondit, door vele handelaars zelf over het hoofd gezien. Het spreekt vanzelf dat de tijdsomstandigheden thans een zeer ruime plaats in onze economie aan den boerenstand hebben aangewezen, doordat onze bevoorrading bijna volledig op de voortbrengst van eigen bodem aangewezen is; maar de handelaars vervullen in de verdeling dezer producten een verantwoordelijke rol. Zij zijn het immers die er dienen voor te zorgen dat ieder verbruiker krijgt wat hem toekomt, niet alleen volgens de wettelijke voorschriften en reglementen, maar tevens volgens de meest elementaire regels der menscheijkheid, althans voor die producten, welke niet aan inschrijving onderworpen zijn. Wij hadden persoonlijk het groot genoegen uit den mond van een winkelierster, die met een harer collega's een praatje voerde, letterlijk het volgende te hooren: « gelukkig dat wij de Corporatie hebben! » Dit zinnetje deed ons des te meer genoegen, daar de winkelierster niet vermoedde wie wij waren en wij honderden malen handelaars de N. L. V. C. ten onrechte hebben hooren bekladden en verdacht maken — « Gelukkig dat wij de Corporatie hebben » beteekende in den mond van deze eenvoudige vrouw de verzekering dat ze verder haar boterham kon verdienen.

Naast deze menschen met gezond verstand staan de critikasters, de verdachtmakers, de misnoegden, die dag in, dag uit op de Corporatie sakkeren, omdat deze of gene regeling hun winstbejag in den weg staat. Voor dergelijke menschen hebben wij natuurlijk niet veel belangstelling over.

Zooals de Corporatie een machtige landbouwstructuur heeft in het leven geroepen, waarvoor het land haar eens dank zal weten, zoo wil zij ook het gansche handelscomplex tot een geordend structureel organisme uitbouwen door middel van de beroepsorganisatie. Het is zeker nog een zware taak, die voor den boeg ligt, maar de tijd is niet ver meer af, dat hiermee beslist zal kunnen aangevangen worden en de handelaars eindelijk in dorp en stad in hun onderscheidene beroepen zullen gegroepeerd worden om er hun professionnele, zedelijke en stoffelijke belangen te behartigen. Er is nog veel, zeer veel te doen vooraleer het kapellekensgekkibbel zal ophouden. Er zijn gelukkig nog genoeg gezonde en sterke krachten onder de handelaars, waarop de Corporatie mag tellen om het beoogde doel zooals het hierboven door den leider der Corporatie bepaald wordt, tot een goed einde te brengen. Zoo is de Corporatie in ons land het bouwende organisme aan een nieuwe economie, die niet alleen in Europa, maar over de gansche wereld baan breekt en productie en handel in een harmonisch geheel samenbrengt om niet een wisselvallige, maar bestendige welvaart te verzekeren.

Hieraan werken dag en nacht de mannen van de Corporatie. Zij kennen de nooden en verzuchtingen en van boeren en van handelaars, omdat de meesten, ja de meest vooraanstaanden, uit deze kringen zijn gekomen.

Na twee jaar werd een goed eind weegs afgelegd. De organisatorische arbeid is bijna voleind. Weldra wordt aan het structurele gedeelte de hand geslagen.

27 Augustus 1942, tweede verjaring der Corporatie, beteekent voor ons allen die het voorrecht genieten aan dezen hernieuwingsarbeid mede te werken, slechts de voleinding van een etappe op den weg naar de moderne corporatieve organisatie in een wereld, waarvan de economische basis zal worden gewijzigd en gezond gemaakt.

BEROEPSDOCUMENTATIE

DE PALING

Een eigenaardige visch. Zijn zwerftochten doorheen de wereld

De paling of aal, eenige vertegenwoordiger van de familie der Anguillidae en van de orde der buikvinloze vissen, moet als een bewoner der diepten van den Oceaan worden beschouwd. Terwijl zijn naaste verwanten nooit de onpeilbare diepten verlaten of slechts bij toeval, meegesleurd door de stroomingen, aan de oppervlakte van de zee verschijnen, onderneemt de paling, die als hij in de zeediepten geboren is, een lange reis van 8,000 tot 10,000 km., om zich in het zoetwater verder te ontwikkelen. Als hij een zeker stadium van zijn ontwikkeling heeft bereikt, keert hij terug naar de diepten waar hij geboren werd, om er zijn geslacht voort te planten en er te sterven.

Dat geheimzinnig bestaan heeft de dierkundigen en andere vorschers ten allen tijde meer dan elk ander vraagstuk belang inge-

die minstens 15 tot 20 cm. lang zijn, met andere woorden die hun 5de of 6de jaar hebben bereikt. Men heeft zich gesteund op de curven van de schubben om den leeftijd van den visch te bepalen; ongelukkig verschijnen deze curven slechts laatstijdig, zodat vergissingen mogelijk zijn. Thans steunt men zich op de gehoorsteentjes, verharde deeltjes van calciumcarbonaat die men in het oor van den visch vindt. In het oor vindt men drie dergelijke steentjes, het is het grootste, de sagitta of pijlvormige steen, die in aanmerking komt voor het bepalen van den leeftijd. Dit steentje kan bijna 7 mm. bereiken bij zekere palingen. Het biedt smalle, donkere stroken, die afwisselen met meer heldere, breede stroken. Deze stroken leveren een aanduiding voor de zomerperiodes (breed en helder) en de winterpe-

riodes (smal en donker). Dit kenmerk levert, op verre na, nauwkeuriger aanwijzingen dan de schubben, gezien het gehoorsteentje reeds wordt aangetroffen bij de leptcephalus, glasvischje of larve van den paling.

Laten wij nu terugkeeren tot den levenscyclus van den paling. Destijds meende men dat de palingen tweeslachtige levendbarende dieren waren, of nog, dat zij uit zich zelf ontstonden, daar men nooit eieren of hom

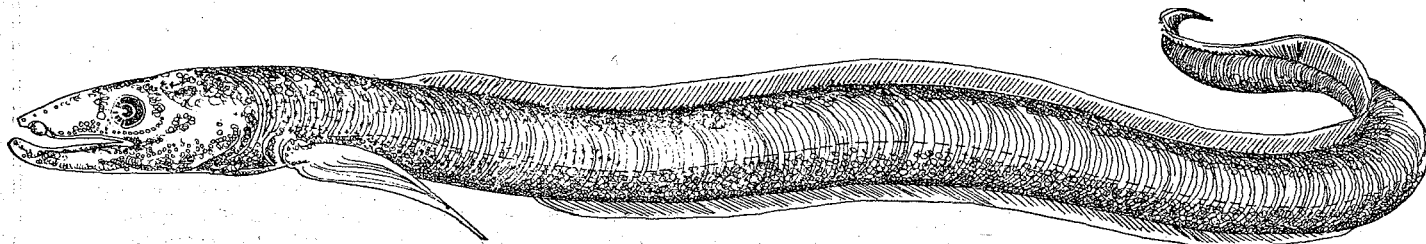
had ontdekt bij de palingen, die in de waterloopen gevangen waren. Het is dank aan de ontdekking van het glasvischje, doorzichtige larve van den paling, dat men er in geslaagd is hun trekken en de plaats waar zij hun eieren leggen te ontdekken. In den herfst zwemmen de palingen in bruidstooi (heile kleuren); dan hebben zij van de waterloopen naar de stroomen en de zee zekere wijzigingen ondergaan, als de groote ontwikkeling van de oogen en de uitzetting van de neusgaten. Zij hebben dan den leeftijd bereikt van 8 tot 14 jaar, bij de mannetjes, en van 10 tot 18 jaar, bij de wijfjes. Tijdens deze reis neemt de paling in het geheel geen voedsel meer. Hij heeft slechts één doel: kost wat kost de zee bereiken. Men zou zeggen dat de paling ingaat op een verren roep, zoodat hij nog eerder

hun bruiloft vieren en bij den aanvang van de lente of in de lente aankomen. Die plaats, waar de palingen hun eieren leggen, is de Sargassozee, die voor de eerste maal in 1492 door Christoffel Columbus wordt vermeld en, ten Oosten, halfweg tusschen de Bermuden en de Antillen eilanden is gelegen. Het is dus in deze zee, welke overwoekerd is door drijvende wieren en 3,000 tot 4,500 meter diep is, dat de palingen hun eieren leggen, op een diepte van 400 meter, waar zij de gunstige factoren vinden voor het uitbroeien van deze eieren (temperatuur van 17° C, de noodige duisternis — want in deze zee dringen de lichtstralen niet verder door dan deze 400 meter —, enz.).

De eieren drijven, dank zij de talrijke olie-druppeltjes welke zij bevatten, en komen niet op den bodem van den oceaan terecht. Uit die eieren worden de jonge larven, « leptcephalus » geheeten, geboren. Deze larven stijgen geleidelijk naar de oppervlakte van het water op en maken deel uit van wat men het plankton heet. Zij hebben den vorm van laurierbladeren en zijn doorzichtig. Zij hebben geen ruggewervels, maar slechts een half-stijve rugkoord, van het hoofd naar den staart. Die glasvischjes worden met de zeestroomingen naar Europa meegesleurd. Die lange reis duurt twee en een half jaar, tijdens dewelke zij zich langzamerhand ontwikkelen.

Andere glasvischjes drijven naar het Noorden af, andere weer naar het Zuiden, waar zij tengevolge van de koude en warme stroomingen den dood vinden.

Het is bij het vissen van steeds kleiner leptcephalus dat Schmidt er in geslaagd is de plaats te vinden waar de eieren worden gelegd, want het is onmogelijk in de tegenovergestelde richting de zilverkleurige palingen te volgen, daar zij op een te groote diepte in den oceaan zwemmen. Als zij de Europeesche wateren naderen, ondergaan die larven een gedaanteverwisseling en veranderen zij geleidelijk in **glaspalingen** of doorzichtige palingen, over het stadium van halfjarven heen, die steeds minder hoog en steeds dikkter worden. De glaspaling heeft precies den vorm van een paling, maar is geheel doorzichtig. Het zijn deze glaspalingen welke langsheen de kusten van Portugal en Spanje gevischt worden, waar men er



TYPE VAN EEN VOLWASSEN PALING.

boezemd. 350 jaar vóór Jezus-Christus reeds, had Aristoteles gewezen op het feit dat de paling, die in vijvers of waterloopen gevangen werd, noch eieren, noch hom bezat. Hij had ook dat dubbele trekken in zekere tijdperken van hun bestaan opgemerkt. Daarna moest men wachten tot 1920, het jaar waarin de Deense geleerde en oceaankundige J. Schmidt de plaats ontdekte waar de Europeesche paling zijn eieren legde. Intusschen hadden verschillende dierkundigen de vrouwelijke (Mondini, in 1777) en mannelijke (Syrski, in 1874) geslachtsdeelen ontdekt.

De paling heeft een langwerpig lichaam, als de slang. Hij heeft geen buikvinnen (achterste ledematen) en de onpare rugvin, die bij het eerste derde deel van den rug begint, wordt voortgezet tot den aars, over het uiterste staartdeel, en smelt samen met de aars- en staartvin.

Zijn kop wordt gekenmerkt door het feit dat de onderste lip verder dan de bovenste uitsteekt. Dat is wat hem onderscheidt van den zeeaal, die in onze streken zeepaling wordt geheeten en waarvan de bovenste lip verder uitsteekt dan de onderste. Vooraan den kop bevinden zich de buisvormige voorste neusgaten. De mull is breed gespleten tot onder de oogen. Hij is voorzien van talrijke puntige tanden die in de kaakbeenderen (kaakbeentanden) en van andere die midden in het gehemelte (ploegschaarbeentanden) zijn geplant. De kieuwgaatjes zijn zeer klein, wat den paling in staat stelt lang uit het water te verblijven, door het feit dat zijn kieuwen lang vochtig blijven.

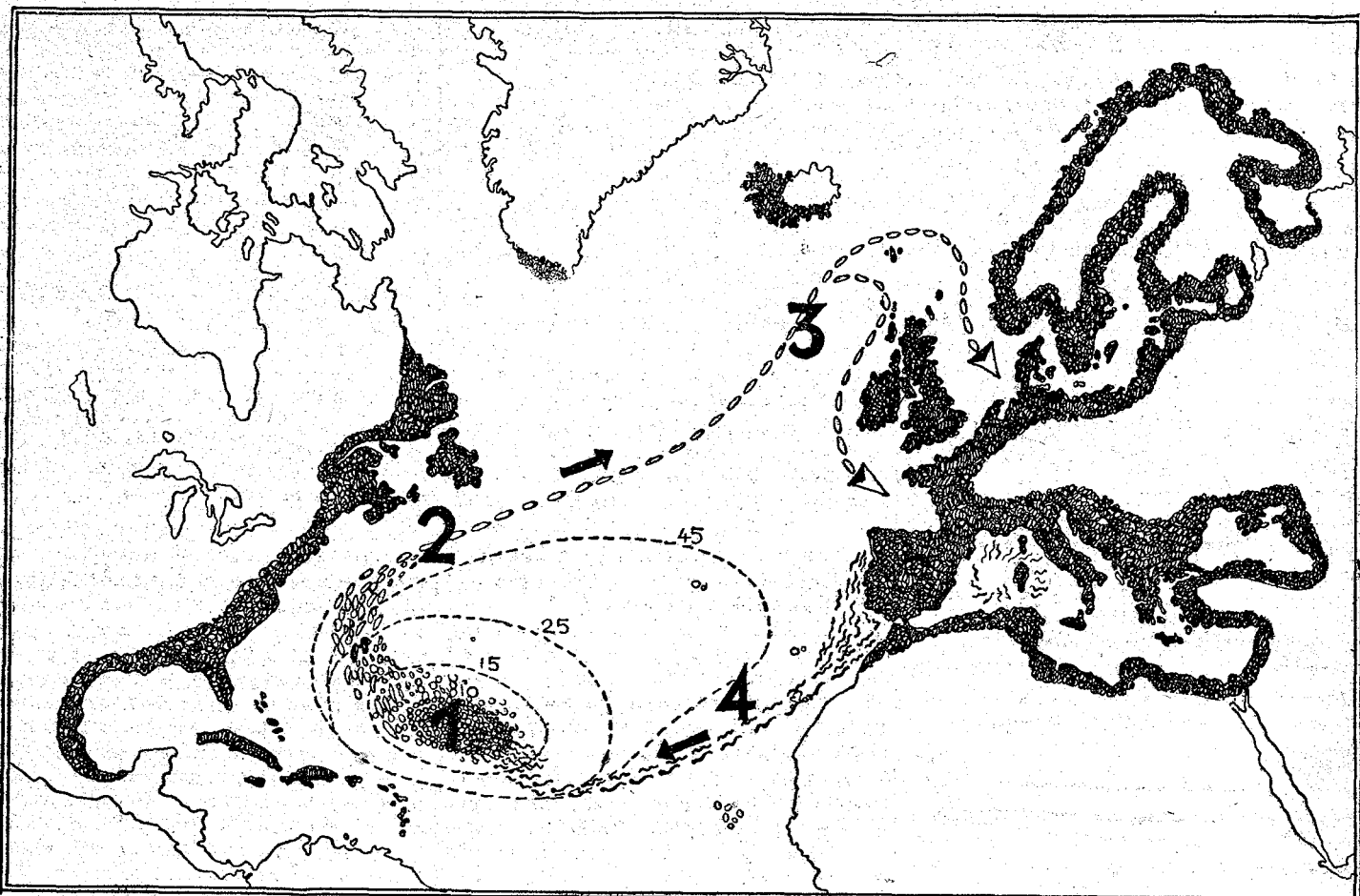
De Europeesche paling of *Anguilla anguilla* L. heeft 115 ruggewervels; men heeft evenwel palingen gevonden die er 113 tot 117 hadden.

Velen zullen met verwondering vernemen dat de paling met schubben is bedekt. Die zeer kleine schubben liggen dakpansgewijze en als mozaiek in de huid. Om er zich rekenschap van te geven, volstaat het den paling met een vodge te bewrijven om het slijm te verwijderen waarmee hij bedekt is, en vervolgens de huid met een goed geslepen mes af te krabben. Het product dat door deze afkrabbing is verkregen, wordt met water gemengd en men stelt vast dat het uit talrijke kleine schubben bestaat. Deze schubben worden waargenomen bij de palingen

riodes (smal en donker). Dit kenmerk levert, op verre na, nauwkeuriger aanwijzingen dan de schubben, gezien het gehoorsteentje reeds wordt aangetroffen bij de leptcephalus, glasvischje of larve van den paling.

Laten wij nu terugkeeren tot den levenscyclus van den paling. Destijds meende men dat de palingen tweeslachtige levendbarende dieren waren, of nog, dat zij uit zich zelf ontstonden, daar men nooit eieren of hom

verkiest zich te laten vangen, liever dan op zijn weg terug te keeren. Milliarden palingen nemen aan die uitwijking deel en dat is het drukste tijdvak voor de palingvisschers. Wanneer zij den Atlantischen Oceaan hebben bereikt, zwemmen zij op een groote diepte naar de Sargassozee, met een snelheid van 50 tot 100 km. per dag. Die palingen, welke in October uit Europa vertrekken, leggen dus die 8 tot 10,000 km. af, waardoor zij zijn gescheiden van de plaats waar zij



LEGNEST EN VERSPREIDING VAN DEN PALING

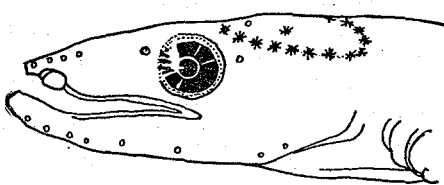
Betekenis der cijfers: 1) Sargasso-Zee of de plaats waar de paling de eieren legt; 2) Begin van den tocht van den paling op weg naar de Europeesche zeeën; 3) Wanneer de paling twee à drie jaar oud is, eindigd zijn eerste reis. Op dit oogenblik verzamelen zij zich aan de kusten en zwemmen zij stroomopwaarts tot diep in het binnenland. Na 10 à 15 jaar ondernemen zij de terugreis naar de Sargasso-Zee, waar zij opnieuw hun eieren leggen.

De gelijnde gedeelten van de kaart duiden de landen aan waar de paling binnendringt.

zeer verlekkerd op is.

De glaspalingen komen in Februari bij de Belgische kust aan. De paling is dan drie jaar oud. Bij de kusten, begeven de glaspalingen zich stroomopwaarts in de stroommen en waterlopen. Zij reizen voornamelijk 's nachts, daar zij lichtschuw zijn. Bij dag houden zij zich op den bodem van de rivieren op. Zij dringen overal door en krulpen over de vochtige weiden naar de afgezonderde meren en vijvers. Schmidt heeft er gevonden in het Valhirmmeer, te Tahiti, dat op 1,530 meter boven den zeespiegel is gelegen en heel en al door bergen ingesloten is.

Zoodra zij zich in zilt water (mondingen, ondiepe strandmeren) of in zoet water bevinden, krijgen zij langzamerhand de kleur en de gedaante van den paling. De ontwikkeling gaat gedurende een vijftiental jaren voort voor het mannetje, en gedurende vijftien en achttien jaar, en zelfs meer, voor het wijfje. Na dien tijd krijgt de gele paling een zilverkleur (tooi voor het trekken) en vangt hij zijn lange reis aan naar de plaats waar de eieren worden gelegd.



Het onderste kaaksbeen van den paung steekt vooruit in tegenstelling met dat van den zeeaal die men verkeerd zeepaling noemt.

Maar niemand weet wat er in de Sargassozee met de palingen gebeurt, na het leggen van de eieren. Sommigen beweren dat zij

zich, om een of andere reden, niet hebben ontwikkeld en die dus geslachtsloos zijn geworden.

Het bloed van de palingen is giftig. Herhaaldelijk doen zich ongevallen voor, die tot uiting komen in verzweringen en andere verschijnsels, bij de arbeiders die de palingen bewerken voor de bewaring en ontvelingen, zoo zij wonden aan de handen hebben.

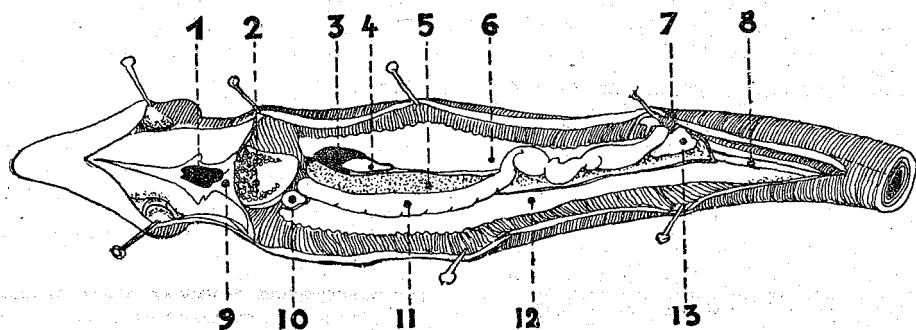
Buiten den Europeeschen paling, de « Anguilla anguilla L. », dien men van IJsland tot Noord-Afrika aantreft, komen er nog andere soorten paling in de wereld voor. Het zijn:

« Anguilla rostrata », of Amerikaansche paling, die 103 tot 110 ruggewervels heeft. Men vindt hem van de Antilleneilanden en de Golf van Mexico tot in de koude wateren van Groenland.

Zijn ontwikkeling voltrekt zich driemaal sneller dan deze van den Europeeschen paling.

« Anguilla Japonica », of Japansche paling. Wordt veel gevischt in Japan en in China. « Anguilla Australis ». Het is een van de vier soorten die het meest worden gevischt in Australië. De inboorlingen verbruiken er groote hoeveelheden van.

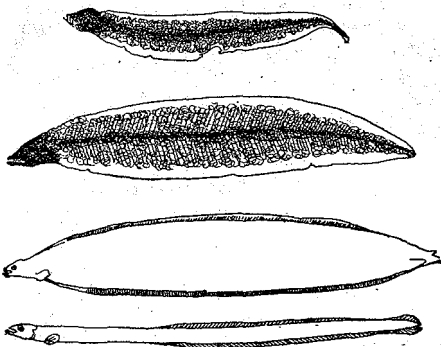
Er bestaan ten slotte verschillende soorten palingen van de tropische gewesten, die langs de kusten van den Indischen oceaan, de Celebes en Oceanië worden gevischt. Deze tropische palingen bereiken grootten welke zeldzaam voorkomen in Europa, waar de gemiddelde grootte 45 cm is met een gewicht van 300 gr. voor de mannetjes, terwijl men op Tahiti palingen van ongeveer 80 cm en 2 kg aantreft. Schmidt heeft wijfjes van 2 m lengte en 50 cm omtrek gevangen. Die cijfers zullen onze arme visschers doen wa-



DISSECTIE VAN EEN WIJFJESPALING.

Betekenis der cijfers : 1) Hart; 2) Lever; 3) Alveeschklier; 4) Zwemblaas; 5) Maag; 6) Eierstok; 7) Anus; 8) Nier; 9) Hartvlies; 10) Galblaas; 11) Darm; 12) Eierstok; 13) Urineblaas.

terugkeeren naar het verblijf van de buikvinloze visschen, namelijk naar de onpeilbare diepten die zij hadden verlaten, anderen zijn van meening dat zij na het leggen van de eieren verdwijnen. Wij sluiten ons bij deze tweede veronderstelling aan, daar er bij den zilverkleurigen paling een onttaarding van het spijsverteringsstelsel valt op te merken, die gepaard kan gaan met de volledige sluiting van den aars, wat wel degelijk bewijst dat hij tijdens zijn lange terugreis geen voedsel neemt.



OPVOLGENDE ONTWIKKELINGSSTADIA VAN DEN PALING

1) Larve; 2) Op een jaar; 3) Op twee jaar; 4) Op drie jaar.

Niet zelden worden palingen gevischt die grooter zijn dan de gewone, 40 tot 50 jaar oud zijn en het zoetwater niet verlaten. Het zijn visschen bij wie de geslachtsdeelen

tertanden, daar waar onze dagbladen het als een wonder vermelden wanneer een hunner, eens om de tien jaar, een paling van 1 m lang en van 2 kg vangt.

De paling, die overal zeer wordt gewaardeerd, wordt in ons land zeer gevraagd. De vraag overtreft het aanbod, alhoewel het hoge vetgehalte van den paling de vertiering ervan bemoeilijkt.

Men verbruikt gerookten, gezouten en verduurzaamden paling en men bereidt hem met koude mosterdsaus, met een blanke saus, met wijn en uien, men bakt en roostert hem, men maakt er pastei van, enz.

Hoe men den paling ook bereidt, men moet hem steeds van zijn huid ontdoen, wat niet moeilijk is als de visch versch is. Zekere koks ledigen hem eerst en snijden daarbij den kop en den staart af, daarna snijden zij den visch in stukken, die zij boven een vlamvend vuur roosteren. Na enkele minuten zet de huid zich uit en kan zij gemakkelijk verwijderd worden.

Zekere landen, als Duitsland, Rusland, de Skandinaafsch landen, enz., verbruiken meer paling dan België. Men zou er moeten aan denken de palingvangst uit te breiden om aan de vraag te voldoen en den invoer tot het minimum te beperken.

De paling wordt op verschillende wijzen gevischt: met de hand, met de lijn, met de fuik (bijzondere vorm), met het zeefraam of met bijzondere netten, waarvan zekere blijvend in de vijvers en rivieren gespannen staan.

DE PALING IN DE KEUKEN

ENKELE RECERTEN

Vortaan zal ons blad geregeld een kroniek publiceeren met recepten voor de bereiding van visch. Deze kroniek wordt verzorgd door den heer Gaston Clément, die voorzeker voor onze lezers geen onbekende is en een der meest bevoegde personen is in zake kookkunst.

U moet uit dezen titel niet afleiden dat U, wanneer U in de keuken zult binnentreden, een paling zult vinden die op U wacht om te vernemen welk lot hem beschoren is. Neen, hij beteekent eenvoudig dat de paling een voorname plaats inneemt in de keuken, met andere woorden in de bereidingen waarin onze Belgische huishoudsters zoo goed kunnen slagen, als zij willen.

De paling kan op heel wat manieren worden bereid. Van den paling met wijn en uien, waarop men zoo verzot is in de herbergen langs het water, tot den klassieken gefarceerden paling, die een extra-schotel is, over den eenvoudig in de pan gebakken paling, den paling in het groen, met gele, met witte saus, de palingpastei en andere lekkernijen heen, kortom, welke bereidingen ook de keukenkunst voor dien geheimzinnigen visch mogelijk maakt, de paling bevat eenieder, met uitzondering nochtans van zekere personen die ik eens ontmoet heb.

Het was te Parijs, enkele jaren geleden, tijdens een Fransch-Belgisch feestmaal. Er werden een heele reeks nationale schotels opgediend, choesels, Mechelsche asperges, Brusselsche kip, en natuurlijk was een eervolle plaats aan den paling in het groen voorbehouden. De Schoonheidskoningin van Sables d'Olonnes, omringd door haar eeredames, bevond zich onder de genoodigden en scheen met genoegen van de schotels te proeven, die voor haar nieuw waren en die bereidwillige opdieners haar aanboden. Ik liep rond de tafels om naar de indrukken van de gasten te vragen. Ik bleef bij de koninklijke tafel stilstaan en, verwonderd daar de schotel met paling in het groen, die midden op de tafel troonde, onaangevoerd was, vroeg ik Haar Koninklijke Hoogheid naar de reden van deze onthouding.

« O! mijnheer, antwoordde de lieve vorstin, in onze streken eten wij nooit slangen. » En ondanks al den uitleg, dien ik haar verstrekke, was het mij onmogelijk den nationalen schotel, die in onze streken en elders zoo op prijs werd gesteld, door de mooie jonge dames van Sables te doen proeven. Maar laten wij nagaan hoe men dien slangvisch kan bereiden, en aanvangen met de wijn- en uiensaus. O! ik weet wel dat gij zult opwerpen dat er daartoe heel wat dure toespijzen noodig zijn. Maar ik zal U dadelijk geruststellen. Om die heerlijke wijnen en uiensaus — de « matelote », zooals de Franschen zeggen — te bereiden, zijn er, zelfs voor den paling, heel wat oplossingen mogelijk en men kan, in afwachting van betere tijden, zekere kruiden uitschakelen zonder aan den smaak en het uitzicht van deze lekkernij al te zeer te schaden.

Kies gemiddelde palingen uit en snijd ze, na ze te hebben gereinigd, in regelmatige stukken, wasch ze twee- of drie maal in versch water en laat ze afdruppen. Verwarm in een pot van behoorlijke grootte een goed stuk boter, vet of margarine en voeg er een twingtigtal kleine uien of twee in groote stukken gesneden groote uien aan toe voor een kilo visch. Laat mooi bruin braden en voeg er tweehonderd vijftig gram in stukken gesneden paddestoelen aan toe, die U op hun beurt laat bruin braden. Leg alles vervolgens op een bord. De stukken paling dienen dan in den pot gelegd. Laat ze stijf worden door met een houten lepel te roeren. Voeg er een gehakt bolletje look, de uien en de paddestoelen bij en giet er met water aangelengden rooden of witten wijn over. Strooi er zout, peper en een weinig geraspte muskaatnoot over en laat tien minuten op een goed vuur koken. Haal den visch en de toespijzen met een schuimspaan uit den pot.

leg alles in een kroes. Meng een soeplepel meel met een weinig koud water, giet het bij de saus en meng het alles met den eierklopper. Laat enkele minuten koken en roer. Na voldoende te hebben gekruid, giet de saus over den visch en dien op. Maar men kan op dezelfde wijze te werk gaan met bier, in de plaats van wijn, en een paar blokjes verdichtten bouillon van goede hoedanigheid aan de saus toevoegen. Men kan minder paddestoelen gebruiken en er een lepel tomatenmoes aan toevoegen.



Laten wij nu even nagaan hoe de paling in het groen dient bereid. Na een kilo paling van gemiddelde grootte te hebben gereinigd, hem in stukken te hebben gesneden en gewasschen, de visch in een pot leggen met een grooten soeplepel boter, margarine of goed vet. Den visch laten stijf worden, een sjalot en een gehakt lookbolletje aan toevoegen, twee minuten laten koken, dan een groot handvol palingkruid of, bij gebrek aan dit laatste, zurkel, peterselie, kervel, een weinig spinazie en pinksterbloemkruid, het alles fijn gehakt, aan toevoegen. Een weinig azijn, zout, peper en muskaatnoot in deze bereiding mengen, tien minuten laten koken, dan een soeplepel bloem in een weinig water mengen en in den ragout gieten. Goed mengen en twee of drie minuten laten koken. Ten slotte citroensap over de bereiding gieten. Dat is natuurlijk een goedkoop recept, want men kan ook witten wijn in de saus mengen en binden met een eidooier, een stuk boter en een grooten koffielepel aardappelmeel in de plaats van meel. De uitslag zal ongetwijfeld beter zijn, maar luidens een Fransch spreekwoord moet men houden van wat men heeft, als men niet heeft waarvan men houdt.

De schaarschte van visch in Nederland

Het vischverbruik in Nederland bedroeg in de afgelopen decennia niet meer dan ongeveer 10 kg. per jaar per hoofd der bevolking, t. w. ongeveer 3 kg. haring, 4 kg. versche zeevisch en 3 kg. paling, zoetwatervis, geconserveerde visch, mosselen, enz. Voor een land als Nederland is die hoeveelheid zeer gering, vooral wanneer men daarnaast het verbruik in Duitsland plaatst, waar het meer dan 12 kg. per jaar per hoofd bedroeg. De tegenwoordige bijzondere omstandigheden hebben wel eenige verandering in de vraag naar zeevisch gebracht. Zij is zelfs zoo groot geworden, dat men bij een normalen aanvoer nog niet in de behoefte zou kunnen voorzien.

De voornaamste oorzaak moet men echter zoeken in den geringen aanvoer. De aanvoer van haring, die in dezen tijd van het jaar dicht bij de Engelsche kust en op de Doggersbank wordt gevangen en altijd een belangrijk vissoerijproduct is geweest, is geheel onmogelijk.

De kleine vaartuigen brengen in hoofdzak schol, tong, schaar en wijting aan, welke beide laatste in normalen tijd tot de aller-goedkoopste vissoorten behoorden. De zeer groote vraag bij het huidige geringe aanbod leidt vanzelf tot een hoogen prijs. Pas onlangs is een maximumgrens vastgesteld, doch deze maximumprijzen zijn, vergeleken met de prijzen in normalen tijd, hoog, hetgeen noodzakelijk is, omdat de productiekosten naar verhouding zijn gestegen. De sociale lasten zijn hooger dan normaal, in verband met de groote gevaren, waaraan de visschers bij de uitoefening van hun beroep zijn blootgesteld.

Tenslotte dient volledigheidshalve te worden vermeld, dat de invoer van visch nimmer van betekenis is geweest en thans feitelijk geheel onmogelijk is.

DE VISSCHERIJ IN DIENST DER BEVOORRADING

Een overzicht onzer vischbevoorrading tijdens de maanden Mei, Juni en Juli

Ook onze visschers strijden thans in de eerste lijn om ons gering dagelijks rantsoen te vermeerderen met de zoo voedzame visch. Met beperkte middelen wordt gewerkt om een maximum productie in den regelmatigen handel te brengen.

De vloot die te onzer beschikking staat, benadert op verre na niet die van vóór 10 Mei 1940: wat betreft aantal, motorsterkte, grootte. Het aantal vaartdagen is beperkt om militaire redenen ofwel door het slechte weder, waardoor onze kleine vaartuigjes niet kunnen in zee steken. Door het kleine contingent toegekende motorbrandstof, moest zelfs gedurende de vorige maanden het aantal vaartdagen beperkt worden en werd er op de min-productieve « korte tijden » niet gevaren. Ook de andere visscherijbenodigdheden zijn slechts in beperkte mate te verkrijgen: garens, touwwerk, ijzerwaren, kolen. De Hoofdgroepering « Visch en Visscherij-producten » heeft hierin veel verbetering gebracht: voor de maanden Juni en Juli werd een grootter contingent mazoet en benzine bekomen; kolen worden volgens de opbrengst verdeeld.

Om de productie te verhoogen werd aan enkele der meest opbrengende vaartuigen de gelegenheid gegeven een andere haven als thuishaven te kiezen van waaruit de vischgronden beter te bereiken zijn en waar de aanvoer ook belangrijker is. Niettegenstaande alle moeilijkheden is de visscherijopbrengst heel wat vermeerderd en kan zij zeer bevredigend genoemd worden.

Vaartuigen en visscherij

Onze huidige visschersvloot telt nu ongeveer 260 eenheden, waarvan er 150 overdekte vaartuigen (de grootste) en de andere open booten (8 tot 10 m.) zijn.

Te ZEEBRUGGE varen thans de grootste en meest productieve vaartuigen: 27 overdekte en 8 open vaartuigen.

Tot op einde Juli gingen ze alle de visch opzoeken, thans wagen het de visschers niet meer buiten de kustzone te visschen wegens het gevaar van beschietingen. Nu wordt de garnaalvangst bijzonder uitgeoefend; deze belooft de beste uitslagen op te leveren.

NIEUWPOORT wedijvert met Zeebrugge voor den grootsten aanvoer. De gemiddelde vangst per vaartuig is hier, echter, veel kleiner dan te Zeebrugge. Hier varen de grootste vaartuigen uit als « vischvangers » de kleinere als « garnaalkorders ».

Deze haven beschikt over een vloot van 65 gedekte en 35 open booten.

Te BLANKENBERGE wordt voornamelijk de garnaalvangst beoefend, daar hier de meeste kleine booten varen, die niet ver in zee kunnen gaan om de vischgronden op te zoeken. Ook de vischvangst levert hier goede uitslagen. Een veertigtal vaartuigen varen hier, waarvan 25 open booten.

OOSTENDE telde vroeger de meeste vaartuigen van alle categoriën. De meeste bootjes zijn thans uit de vaart omdat ze te klein zijn; andere vaartuigen hebben een meer productieve haven opgezocht. De Oostendse vloot bestaat thans uit 39 gedekte en 40 open booten. Ook hier is de aanvoer zeer goed.

Uitvaartmogelijkheden

Mei en Juni waren de maanden tijdens welke het meest uitgevaren kon worden: ongeveer de helft der dagen; de eenige moeilijkheid was het gebrek aan motorbrandstof. In Juli was het aantal vaartdagen lager en was de vangst niet zoo productief als de beide vorige maanden; de reden hiervan was het slechte weder.

De schepen varen uit in ploegen van 12 met een dertiende vaartuig als wachtboot. Te Oostende varen dagelijks 3 tot 4 ploegen uit, te Nieuwpoort 4 tot 5, terwijl te Zeebrugge en Blankenberge bijna alle vaartuigen dagelijks kunnen zee kiezen.

Opbrengst

De grootste vischaanvoer gebeurde gedurende de maand Mei. De meest verscheidene vischsoorten werden gedurende deze maand aangebracht: platvisch, schol, bot, soldaten, knorhaan, poers, rog, tarbot en griet, tong, wijting, gul en kabeljauw.

De week van 17 tot 23 Mei leverde een recordvangst: meer dan de helft der totale vangst van deze maand werd toen aangevoerd.

Dit is echter meest te danken aan het feit dat gedurende deze week in alle havens regelmatig kon uitgevaren worden met een maximum aantal vaartuigen.

Nieuwpoort en Zeebrugge leverden de meeste visch gedurende de maand Mei; daarna volgt Blankenberge en eindelijk Oostende. Voor de garnaalopbrengst waren het Oostende en Nieuwpoort die op de eerste plaats stonden. Te Zeebrugge was de garnaalaanvoer zeer laag, daar de vloot zich meest op de vischvangst toedeede.

De opbrengst van deze maand was: 105,000 kilogram garnaal, 413,000 kg. visch, dit alles voor een aankoopcijfer van 6,378,000 fr. Gedurende de maand Juni werd er meer garnaal doch minder visch gevangen. Ook het aankoopcijfer daalde. Oostende kende een beteren garnaalaanvoer, te Nieuwpoort verhoogde het cijfer der vischopbrengst. Zeebrugge kende een inzinking: minder garnaal en minder visch werden aangebracht. Te Blankenberge daalde het cijfer van den vischaanvoer gevoelig, doch steeg dit van den garnaalaanvoer merklijk.

De totale vangst beliep: 178,000 kg. garnaal, 334,000 kg. visch, dit alles voor den prijs van: 5,957,000 fr.

Juli was de maand van het slechte weder, dit had een geweldigen weerslag op de productie. In alle havens was het aanvoercijfer sterk gedaald. Enkel Zeebrugge kende een veel grooteren garnaalaanvoer, daarentegen was de vischaanvoer zeer verminderd; dit was te wijten aan het feit dat de visschers de laatste week uitsluitend de garnaalvangst hadden uitgeoefend.

De productie is echter geweldig gestegen sinds het vorige jaar: in de maanden Mei en Juni was de aanvoer meer dan het dubbel dan in dezelfde maanden van het vorige jaar. Niettegenstaande de tegenslag met het slechte weder in Juli, is de productie nog merklijk hooger gebleven dan in Juli 1941. De visscherij heeft een zware tol te betalen. Elke maand gebeuren er ongevallen: mijnen worden opgevischt, visschers worden beschoten. Menschenlevens vallen er te betreuren.

Een woordje over de strandvisscherij

Ook de strandvisscherij werd door de Hoofdgroepering georganiseerd en verdeeld onder verschillende aanvoercentra: Heist, Blankenberge, Breedene, Middelkerke, Oostduinkerke, Koksye en De Panne.

150 kruisers en 64 bootjes (deze laatste te Heist, Blankenberge en De Panne) leverden de laatste maanden hun vangsten af aan de daartoe aangestelde personen.

Enkel aan de Westkust werd er visch gevangen; zij is de meest productieve. De Oostkust, vanaf Middelkerke, vangt uitsluitend garnaal. De aanvoer bedroeg in Mei, Juni en Juli samen: 22,000 kg. garnaal, 2,600 kg.

visch voor een totaal bedrag van 255,000 fr. Bootjes en paardekruisers vangen merklijk meer dan de gewone kruisers. Deze visscherij hangt grootendeels af van den tijd van het jaar, de weergesteldheid en temperatuur, getijden: al deze invloeden verschillen van plaats tot plaats. Waar de groote vaartuigen min of meer de vischgronden kunnen opzoeken, moet hier de vangst afgewacht worden en zoo kan het gebeuren dat op de eene plaats een groote vangst gedaan wordt, terwijl een andere plaats weinig of niets oplevert.

Hoewel de opbrengsten der visscherij in de vernoemde omstandigheden heel mooi te noemen zijn, wil de Hoofdgroepering niet bij deze resultaten blijven, en werkt ze nog immer, aangemoedigd door den goeden uitslag van haar werken, om den aanvoer te vermeerderen ten bate der bevoorrading van het land.

De vischverdeling in Nederland

Ook bij onze Noorderburen bezorgt een rechtmatige vischverdeling onder de handelaars, de betrokken instanties heel wat hoofdbrekerij, bijaldien de vischvangst in Nederland op veel ruimere schaal gebeurt dan bij ons.

Zooals bij ons, is in Nederland, de vraag veel grooter dan het aanbod. De overheden hebben daar ook maatregelen getroffen om de visch naar de plaatsen te voeren, waar zij het meeste nodig is, nl. de groote steden.

De Nederlandsche Visscherijcentrale heeft allereerst een regeling ontworpen, welke op 1 Mei 11. in werking is getreden voor Amsterdam en welke als een proefneming was bedoeld. Op grond van de voor deze stad geldende regelen wordt aldaar de visch uitsluitend via den afslag ter beschikking van den verbruiker gesteld. Het is dus niet meer mogelijk, zooals in het verleden, dat de kleinhandelaar bestellingen doet bij den groothandel. Deze laatste is verplicht, naar evenredigheid van de vangst, een bepaald percentage van zijn toewijzing naar Amsterdam te vervoeren, waar de aldus aan den afslag aangevoerde visch onder toezicht van den directeur van het marktwezen wordt verdeeld onder venters en winkeliers. Vervoer van visch naar deze categorie kleinhandelaren mag uitsluitend geschieden onder geleidebiljet.

Bovendien is bepaald, dat de venters op aangewezen plaatsen en op bepaalde uren hun visch moeten uitventen. Daarbij zijn zij verdeeld in drie klassen, waarvan de eerste klasse 20 kilo, de tweede klasse 40 kilo en de derde 60 kilo visch krijgt toegewezen, hetgeen op een kaart, welke de venter bij zich moet dragen, staat aangegeven. Op deze wijze is het mogelijk, dat gemeentelijke controleurs op de bepaalde pleinen en punten van de stad en op de vastgestelde uren doeltreffende controle uitoefenen, omdat uitventen van de visch elders volstrekt verboden is.

De practijk heeft aangetoond, dat een vrij groot deel van de op den afslag gebrachte visch werkelijk terecht komt bij de winkeliers en venters. Men mag dit deel zeker op ongeveer 90 pct. stellen. Begrijpelijkwijls is het feit, dat er op het oogenblik te weinig visch wordt gevangen om aan de vraag te voldoen, niet een factor, dien men naar voren zou kunnen brengen om te betoogen, dat de getroffen regeling niet doeltreffend zou zijn. Ook het telefonisch bestellen van visch heeft men verboden, ten-

einde ontduikingen bij het uitventen te voorkomen en de controle doelmatiger te doen zijn.

Er wordt thans geijverd om dit systeem ook in andere groote steden als Den Haag, Utrecht, Haarlem, enz., in te voeren.

In verband met den geringen aanvoer om reden van de kleine vangsten is het niet doenlijk het systeem in alle groote gemeenten in toepassing te brengen.

Uit dit alles blijkt voldoende dat zelfs in Nederland, waar de vischvangst, naast haar groot nut voor de voeding, van groot economisch belang is, gezien er tienduizenden menschen hun brood mee verdienen. In de eerste plaats worden de verbruikers uit de groote centra, waar de voedingsschaarste zich op scherpere wijze dan op het platteland laat gevoelen, bedacht. Dezelfde bekommernis ligt ook in ons land voor de huidige marktregeling van visch, ten grondslag.

De vischconservenindustrie in Noorwegen

Zooals men weet voert ons land af en toe vischconserven in uit Noorwegen. Wij meenen het niet zonder nut voor onze lezers eenige bijzonderheden over deze belangrijke Noorsche voedingsnijverheid mede te deelen.

Stavanger staat aan de spits der Noorsche vischconservenindustrie, met tachtig bedrijven; daarna komen Bergen, Trondheim en Oslofjord.

Vooral sprot en haring worden ingemaakt. Deze visschen vindt men overvloedig in de fjorden, en nabij de kust. De vischgronden worden met netten afgespannen, die enkele uren nadien goed gevuld, opgehaald worden. De visch wordt op de booten in kisten geladen en van ijs voorzien, waarna zij onmiddellijk naar de fabrieken verzonden wordt waar de visch gepekeld wordt en door vrouwen aan draadjes geregen.

Vervolgens wordt de visch in een oven opgehangen en gedurende een dertigtal minuten gerookt. Na het rookproces worden de kopjes mechanisch verwijderd en wordt de bewerkte visch met olie en tomatensaus in doosjes ingelegd. Deze doosjes worden dan gesteriliseerd gedurende een half uur of één uur, naargelang den inhoud aan vetgehalte van het doosje.

In den winter wordt de groote haring bewerkt in den vorm van gerookte filets zonder olie onder de benaming van « klippered-haring ».

Verder wordt zeevisch met toevoeging van melk en meel in groote doozen geconserveerd, wat men in Noorwegen « middagconserven » noemt. Onder vorm van vischpudding en vischkoek is dat een zeer populaire schotel in de Scandinafische landen.

Tenslotte worden makreel, krabben, garnaal, zalm, kreeft, kabeljouwskuit in groote hoeveelheden ingemaakt.

In Nederland

De Nederlandsche conservenindustrie die nauwelijks leefbaar was vóór den oorlog, kent thans een onverwachten bloei. Vischconservenbedrijven die bij het uitbreken van de vijandelijkheden geringe hoeveelheden visch verwerkten, arbeiden nu op volle kracht. Anderzijds werden nieuwe bedrijven opgericht. Onlangs werd te Ymuiden, in samenwerking met verschillende officieele diensten, een nieuwe conservenfabriek in werking gesteld. Deze bloei van de Nederlandsche vischconservenindustrie is te wijten aan het feit dat de invoer uit Noorwegen, Portugal en andere landen zoo goed als lam ligt en de vraag naar vischconserven in het binnenland gevoelig is gestegen.

ALGEMEENE EVOLUTIE VAN DEN LEURHANDEL IN VISCH

Een schilderachtig bedrijf dat verdwijnt

Laten wij even nagaan wat de toestand van den leurhandel in visch was, een veertigtal jaren geleden. In dien tijd, hadden de visch-industrie en -handel op verre na de ontwikkeling niet bereikt die wij heden kennen. Zij, die dien tijd hebben gekend, verklaarde de heer Lambrechts in een spreekbeurt vóór enkele jaren, zullen zich ongetwijfeld de leurster met visch herinneren, die elken Vrijdag de klanten van de stad en de voorsteden met een zware hondenkar bezocht. Maar deze leurster beschikte weliswaar niet over dezelfde middelen als haar collega's van de markten. Zij kon, in elk geval, aan haar klanten de zoo verscheiden vischsoorten niet leveren waarover wij heden beschikken.

De visschersvlooten waren niet uitgerust zoals nu en het slechte weer had dikwijls voor gevolg dat de opbrengst van de vischvangst zeer beperkt bleef.

Er werden voornamelijk vier vischsoorten verbruikt: de kabeljauw, de schelvisch, de rog en de char. Als wij er den verschen of gerookten haring en den stokvisch aan toevoegen, zal men een overzicht hebben van ongeveer heel de kuis waarover de leurhandel destijds beschikte.

Zoodra de prijs van de verse visch boven het gemiddelde steeg of zoodra er gebrek was aan de gewone vischsoorten, voorzag de leurhandel zich van labberdaan, stokvisch, mosselen en gerookte visch. Daar zij goedkoop en hun prijzen vast waren, bleken deze, met de haring, de eenige vischsoorten en weekdieren, welke voor de voeding van de groote massa der arbeiders in aanmerking konden komen.

De paling maakte het voorwerp van een bijzondere handel uit. Deze werd vooral gevoerd door leurders afkomstig uit Baasrode, waar toen veel paling werd gevangen. Die leurders gingen van straat tot straat met een kruiwagen, waarop een in vakken ingedeelde groote mand stond. De paling was in die vakken naar zijn grootte gesorteerd. De palinghandelaars wekten de aandacht van het publiek door een eentonig keelgeluid. Voor zij er toe besloot een portie paling, die in een klein kistje werd aangeboden, te koop, dong de huisvrouw soms op den prijs af. Het loven en bieden nam vaak een langen tijd in beslag.

De leurder met garnaal, krabben en caracollen deed zijn ronde op Zaterdag, Zondag en Maandag, met een stootwagentje, dat netjes met een wit laken was overdekt, waarop de waar met haar felle geuren was uitgespreid. Een groote kom, waarin de caracollen in hun saus zwommen, maakte verder deel uit van zijn toerusting. Als er groote hoeveelheden krabben waren aangekomen, zag men talrijke scharrelaars bij middel van een kruiwagen in de volkswijken leuren. De warme schaaldieren lagen in hun saus in groote houten kuipen. De caracollen werden bij middel van een tas toegemeten. De krabben werden, per stuk verkocht.

De leurder gebruikte geen weegschaal. De vischen, schaal- en weekdieren werden hetzij per stuk, hetzij per schijf, hetzij naar op de ervaring gesteunde « maten » verkocht.

Later nam de leurhandel uitbreiding; hij ontwikkelde zich gelijktijdig met het vischbedrijf en den vischhandel.

In enkele jaren nam deze kleinhandel zulken omvang, dat zekere groothandels zich specialiseerden om hem bepaalde soorten te bezorgen.

Deze distributievorm was zijn bijval voornamelijk verschuldigd aan het klein aantal vischwinkels en aan het feit dat de leurder niet op den klant wachtte, maar naar hem toeging.

Van den Maandag af, begon de leurder zeer groote hoeveelheden kleine vischsoorten, den zoogenaamden bakvisch, aan te koop: char, wijting, knorhaan, bot, enz. Deze

visch was snel geladen en verkocht; het was geen zeldzaamheid dezelfde leurders tweemaal op één ochtend te zien terugkeeren. Elke leurder bezocht « zijn » wijk en het kwam slechts zelden voor dat hij 's middags niet uitverkocht was. Hij had den naam goede en heel verse visch te verkoopen. De huisvrouwen van zekere wijken wachtten de leurders af of gingen hen tegemoet.

Men mag aannemen dat de leurhandel, ondanks al de kritieken die er tegen ingebracht werden, in groote mate heeft bijgedragen tot de verspreiding en de uitbreiding van het vischverbruik.

Nochtans boekte de leurhandel reeds lang vóór den oorlog een zeer uitgesproken achteruitgang toen maatregelen tot contingentteering van de visch werden ingevoerd.

Door het feit dat elke invoer van visch onder de 40 cm radicaal werd afgeschaft, werd de leurhandel beroofd van de meeste soorten die hij gewoon was tegen lage prijzen te verkoopen, welke in het bereik van de minst bemiddelden lagen.

Onze visschersvloot bleek niet in staat op staanden voet al de soorten te vervangen waarvan de invoer verboden werd.

De ingevoerde soorten, zooals de levende scharren uit Denemarken en Holland, de

kleine schelvisch, de wijting, die in een volmaakte verpakking, gesorteerd naar de grootte en tegen een niet al te hoogen prijs op de markt werden gebracht, werden vervangen door ontoereikende hoeveelheden niet gesorteerde visch, waarvan de hoedanigheid meer te wenschen overliet en de prijzen zeer hoog waren. De klandizie van de leurders weigerde dien visch te koopen en keerde zich van het vischverbruik af. Er dient aangestipt dat de leurhandel in de beide Vlaanderen niet in dezelfde mate de gevolgen van de contingentteering onderging als verder in het binnenland; integendeel, hij werd, dank zij de naburigheid van de kust, in de gelegenheid gesteld zich gemakkelijker dan in het verleden van visch te voorzien, daar de aanvoer elk jaar toenam en hem in de mogelijkheid stelde voldoening te schenken aan zijn nieuwe klanten. Natuurlijk wijze is de leurhandel thans zoo goed als verdwenen. Hij beperkt zich uitsluitend tot de krabben- en « caracollen » leurders.

Het is te voorzien dat de verdwenen leurders, die in den verkoop van visch gespecialiseerd waren, niet meer zullen worden vervangen. Zij behooren tot een tijdperk dat schijnt uit te sterven. Ondanks hun zeer nederige afkomst, wenschen de meesten onder hen dat hun kinderen hun beroep niet zouden voortzetten. Wij hebben vaak deze verklaring gehoord: « Ik wil niet dat mijn kind een straatthond worde, zooals ik ». Want zoo heeten zij zichzelf. Laten wij aanstippen dat het verplicht onderwijs hierbij

een rol heeft gespeeld. Dit zou niet anders kunnen, als men rekening houdt met de na-deelen van het vak, met zijn moeilijk- en onzekerheden, met de allerhande kwellende maatregelen waaraan de leurder blootstaat, met de boeten, ja, zelfs de gevangenisstraffen, die bij elken straatthoek dreigen. Men moet in aanraking zijn gekomen met deze nederige handelaars, men moet ze aan het werk hebben gezien in den regen, de sneeuw en den wind, om te begrijpen dat zij een flinke dosis weerstandsvermogen en geduld moeten hebben om hun bedrijf voort te zetten. Men hoeft verder rekening te houden met de geringschatting en het misprijzen waarmee zij vaak behandeld worden. Het is nochtans aan de leurders te danken dat talrijke kleinhandelaars het middel hebben gevonden zich te vestigen, hetzij op een openbare markt, hetzij in een winkel. Van sociaal standpunt uit gezien, heeft de leurhandel een heele categorie kleine lieden in staat gesteld zich boven hun vroegeren stand te verheffen.

Daarom, alhoewel de leurhandel niet erg sympathiek is aan de gevestigde handelaars, waren wij van meening dat het nuttig was te herinneren aan deze wijze van handeldrijven, die een voornamelijk rol heeft gespeeld in den vischhandel.

Tot nu toe is nog geen regeling in 't vooruitzicht gesteld. Er mag nochtans verondersteld worden dat na den oorlog de leurhandel in visch in eere zal hersteld worden op sommige buitengemeenten met te weinig inwoners om er een vischwinkel te laten leven.

REGLEMENTEERING

Uit het « Staatsblad »

Van 18 Augustus tot 8 September 1942
« Staatsblad » van 16 Augustus tot 8 September:

« Staatsblad » van 20 Augustus 1942:
Rondzendbrief aan de gemeentediensten voor ravitaillering betreffende bijrantsocenen voor bij landbouwers uitbestede stadskinderen.

« Staatsblad » van 24 tot 25 Augustus:
Onderrichtingen inzake de mobilisatie van den oogst 1942

« Staatsblad » van 26 Augustus:
Besluit tot aanvulling van dit van 23 Maart 1901 inzake het algemeen reglement op de keuring van slachtvee.

« Staatsblad » van 30 Augustus:
Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen voor slachtvee en dierlijke producten.

« Staatsblad » van 31 Augustus en 1 September:
Besluit betreffende de organisatie van een bijzondere transactionele procedura.

« Staatsblad » van 2 September:
Verordening waarbij de hh. L. Lecocq en J. Delobel benoemd worden tot plaatsvervangende ondervoorzitters bij de scheidsrechtelijke Commissies van eersten aanleg.

« Staatsblad » van 3 September:
Rondzendbrief aan de gemeentediensten van ravitaillering en rantsoeneering. Bevoorrading in aardappelen en peulvruchten der groepenverbruikers, nijverheids- en handelsondernemingen, enz.

— Rondschrijven aan de burgemeesters betreffende de verdeling van bereide vleeschwaren.

— Verordening betreffende de mobilisatie en de verdeling van den oogst der niet vroege aardappelen.

— Lijst van de door de Hoofdgroepering

« Aardappelen » aangenomen koopers van niet vroege aardappelen.

« Staatsblad » van 4 September:
Besluit waarbij een teeltplan voor het landbouwjaar 1942-1943 wordt opgelegd.

« Staatsblad » van 5 September:
Besluit houdende vaststelling de maximumprijzen van provisieaardappelen.

« Staatsblad » van 7 en 8 September:
Besluit houdende vaststelling van de maximumprijzen van inlandsche hop.

Oprichting van gebouwen

Een verordening van de bezettende overheid, d.d. 5 Augustus 1942 (« Verordnungsblatt » 12 Augustus) verbiedt de onderneming als ook het voortwerken van alle aangevangen gebouwen, voor zoover de gezamenlijke bouwkosten van bedoelde werken 10.000 fr. te boven gaan. In dit geval wordt een uitdrukkelijke toelating van den Commissaris-Generaal voor 's Lands Wederopbouw vereischt.

Spoorweggoederenwagens Laden en lossen

Een verordening van de bezettende overheid, d.d. 8 Augustus 1942 en gevolgd van een bericht d.d. 8 Augustus (« Verordnungsblatt » van 12 Augustus) verordent nieuwe voorschriften betreffende het laden en lossen der spoorweggoederenwagens.

Nieuwe reglementeering.
De Hoofdverkeersdirectie-Brussel is gemachtigd:

a) in afwijking van de tot dusver geldende laad- en lostermijnen, in het algemeen of in afzonderlijke gevallen kortere termijnen vast te stellen;

b) voor bepaalde stations en verbindingsspooren de verplichting op te leggen ook bij nacht te laden en te lossen.

De geadresseerden of de verzenders van goederen of hun gemachtigden (b.v. expediteuren en vervoerondernemers) zijn verplicht binnen de voorgeschreven termijnen goederen te laden en geloste goederen te ver-

voeren. Deze verplichting geldt ook op zond- en feestdagen, met uitzondering van Nieuwjaardag, Paasch- en Pinksterzondag en de hoogdag van Kerstmis.

Bijzondere maatregelen kunnen getroffen worden zoodra mocht blijken, dat de voorgeschreven termijnen vermoedelijk niet zullen worden nagekomen.

Nieuwe vastgestelde termijnen.

De tot dusver in het spoorwegverkeer geldende laad- en lostermijnen worden voortaan telkens naar gelang van de plaatselijke noodwendigheden van den dienst vastgesteld. Deze termijnen zullen ten minste 6 uren, voor verbindingsspooren ten minste 4 uren, bedragen.

Berekeningstabel der termijnen.

Voor de berekening van de laad- en lostermijnen van spoorweggoederenwagens en voor de berekening van het staangeld gelden voortaan van:

1 April tot 30 September de uren tusschen 6 en 21 uur;

1 October tot 31 Maart de uren tusschen 7 en 19 uur.

Voor zoover laden en lossen bij nacht bevoelen is, gelden ook de nachturen.

Gedwongen laden en lossen.

Ten einde het op bevel van de Hoofdverkeersdirectie-Brussel gedwongen laden en lossen te verzekeren, kunnen bijzonder tot dat doel samengestelde laad- en losploegen opgevorderd worden.

De laad- en losploegen verrichten hun arbeid op kosten en op risico van de verzenders of van de geadresseerden, die tot laden en lossen verplicht zijn.

Staangeld.

Het staangeld wordt tot op het tienvoud van het huidig tarief gebracht en bedraagt voortaan 31 frank.

Straffen.

Wie zich opzettelijk aan de opgelegde verplichtingen poogt te onttrekken of door schuld het laden en lossen vertraagt of belemert, wordt met gevangenis en met geldboete of met één van deze straffen gestraft.

ZEVENHONDERD JAAR VAKVEREENIGING.

VISCHHANDELAARS VAN VROEGER EN NU

De vischhandel heeft zoals andere voedingsbedrijven een zeer rijke geschiedenis waarop onze huidige vischhandelaars met fierheid mogen bogen. In onderhavig artikel zal men lezen hoe de vischhandel in vroegere jaren gevoerd en georganiseerd werd en van welk belang hij is geweest voor ons verenigingsleven en voor 's lands economie.

Honderden gebouwen en beeldhouwwerken getuigen van de scheppende kracht onzer gilden en corporaties in vroeger eeuwen. Toen was er een korpsgeest aanwezig bij onze vaklieden, die leidde tot broederschap en solidariteit.



Hun geschiedenis is één aaneenschakeling van heldhaftige feiten, van roemrijke gebeurtenissen, van kunstprestaties.

Denken wij even aan wat zij ter Groote Markt te Brussel tot stand brachten. Het hoofddoel echter van deze verenigingen was van praktisch nut. Inzonderheid om de stofelijke belangen te behartigen werden de Ambachten in het leven geroepen. Weinige handelaars zijn zich hiervan bewust, want dat leerden zij niet op school. Nochtans zouden zij meer dan gelijk wie de volks-geschiedenis als hun eigen geschiedenis kunnen beschouwen. De geschiedenis van ons land in de zeven laatste eeuwen is tevens de geschiedenis van den handel en van de handelaars. Voor tweehonderd jaar lieten de Corporaties te Parijs een prachtig, tevens trotsch muntstuk slaan — met toestemming van den Koning — waarop zeven handelaars afgebeeld staan die met opgeheven handen den aardbol in het ruim houden. De bedoeling ligt er vingerdik op: de wereld steunt op den handel. Voegen wij er aan toe dat een dezer reuzen een vischverkooper voorstelt. Dergelijke machtsbetooging met instemming van den geduchten Vorst, was op zich zelf geen klein bier!

En zij beantwoordde — het symbool terzijde gelaten — aan de werkelijkheid, met dien verstande dat het Ambacht der Vischverkoopers in het economisch en maatschappelijk leven een zeer vooraanstaande plaats bekleedde. Hiervan getuigt onder meer het feit dat schier alle bladzijden uit het memoriaal van dit korps met een « koninklijke » handteekening vereerd zijn, en bij ons te lande, met den naam van onze prins en vorsten die « stadig hun lot met dit der Ambachten wisten te verbinden. Welke « vereniging zonder winstgevend doel » zou naar adellijken van dergelijk allooï kunnen verwijzen? Op welke tijdstip neemt de geschiedenis van de Vischverkoopers haar aanvang? Waarschijnlijk bij de stichting der steden, rond de XIIe eeuw. De eerste bescheiden welke van dit korps gewagen dateeren echter uit de tweede helft der XIIIe eeuw. Ziehier wat zij behelzen. Het betreft een donatie van hertog Jan I van Brabant aan zijn « waarde vrienden de vischverkoopers en vleeschhouwers van Brussel ». Hoe deze « waarde vrienden » die hoge gunst verdiend hadden? Met hem te helpen een veldslag winnen, noch min noch meer, door geldelijken steun en levering van levermidde-len. Deze vischhandelaars doen aldus midden het bazuingeschal en het kletteren der wapenen hun intrede in de geschiedenis. Een prins met verplichtingen tegenover de mannen van de vischmijn! Hertog Jan had hun in « erfrecht » uitgestrekte gronden afgestaan waar later de vischmarkt zou opgericht worden. Wij bepalen de ligging: hoek van de Heuvelstraat en de Grasmarkt, ongeveer op de plaats van de hedendaagsche St. Hubertus-Gaanderijen. Jan van Brabant stelde zelf, met de gezworenen van het ambacht, het eerste reglement op. Het was den verkoopers verboden op andere plaatsen dan de markt hun waren te koop te stellen, en wel op straf van inbeslagneming van de ge-

heele uitstalling. Te dien tijde was het ambacht in twee vakken gesplitst: de zoutevisch-verkoopers en de witvisch-verkoopers. In den loop der eeuwen ging dit onderscheid verloren. Hun dekens worden verkozen door den Brusselschen magistraat (ofte Burge-meester) op een door de Corporatie voorgelegde lijst. Het ambacht heeft zijn schutsheligen, zijn kapel, zijn steunfonds, zijn banier, zijn tehuis, zijn privilegiën. In 1422 wordt iederen handelaar de verplichting opgelegd, in het ambacht ingeschreven te zijn. De macht van de organisatie werd er nog groter mede. Om hun organisatie te bekronen groepeeren de ambachten zich in naties, ook met het doel beter weerstand te bieden aan elke poging tot besnoeiing van hun privilegiën. Honderd jaar later deed een koningin haar intrede in de goede stede. De corporaties namen deel aan den optocht. De vischverkoopers vormden het gevolg van de koningin. « Zij droegen satijnen gewaden en wassen toortsen in de hand ». Dat was omstreeks 1549. Rond 1630 telde de stad Brussel 35 meesters-vischverkoopers en 128 zeevischverkoopers. Zij zijn in strijd met Mechelen die de voor Brussel bestemde visch met een « etappenrecht » wil belasten; ook met hun prins, de aartsbisschop Aalbrecht en Isabella die de vischmarkt op een andere plaats willen overbrengen. Zij spannen een proces in tegen hun vorsten maar krijgen geen voldoening. De markt wordt in 1603 naar de Zenne-boorden verplaatst. Zij zal er blijven tot in 1883. In 1605 wil een Brusselsch magistraat 6 nieuwe kramen aan de markt toevoegen. Andermaal herrie die ten gunste van den handel haar beslag krijgt.

De organisatie blijft de ambachtslieden krachtig steunen. Zij hebben er geen belang bij het aantal vakgenooten te zien aangroeien. Hun gansche reglementering is er op gericht de overbezetting van de distribu-

tieorganen te keer te gaan. In de XVIIe eeuw kan hun organisatie best vergeleken worden met de nu nog voortbestaande organisatie der notarissen: min of meer vast aantal ambten en geordende verdeling van het aantal klanten. Een nieuw reglement voorziet dat er in de corporatie geen vischverkoopers zullen aangenomen worden die niet van wettig gehuwde vischverkoopers afstammen. Vanaf dien tijd bleef alles rustig in het vak. Beschermd en ook bewaakt door de organisatie, gaat het vak een grooten voorspoed tegemoet; de vischverkoopers worden rijk, de schat van het ambacht is bij benadering niet te ramen. In 1639 wordt het Tehuis volledig vernieuwd, en geen kosten zijn te hoog, geen pracht te veel. Het gebouw alleen kostte meer dan 20,000 gulden uit dien tijd, d.i. meer dan 1 miljoen frank.

Komt dan de Fransche omwenteling. In 1795 worden de ambachten afgeschaft. In 1796 heeft op de Groote Markt te Brussel de openbare verkoop plaats van de meubelen en archieven van deze eens zoo machtige en luisterrijke corporatie. De gouden tijd van de vrije, ongebreidelde concurrentie treedt aan. Wat de Revolutie niet vermocht, dat zal de Urbanisatie (met een groote U) doen. Toen men te Brussel met den aanleg der groote lanen en met de overwelling der Zenne een begin maakte, stond het Huis der Vischverkoopers niet « in de lijn » van het ontworpen wegnnet. Wat gedaan? Sloopen, natuurlijk, en meteen haalde men ook den korpsgeest omlaag. Nu dagen weer nieuwe tijden op. Langzamerhand komt men tot het besef dat het verlede... veel schoons en deugdelijks aan ons volk geschonken heeft. De handelaars worden nu weer gegroepeerd: vrijwillig, zooniet van ambtswege Sommigen zijn tegen deze verplichting gekant, juist als hun voorzaten in 1422, voor wie nochtans de verplichting een ongeëvenaard voor-spoed voor gevolg had. Het zou geen zin hebben te willen herbeginnen met de vroegere, verouderde, voor onzen tijd ongeschikte methodes en dwangmaatregelen die nu heel en al uit den boze zijn. De lessen uit het verleden zijn lessen van roem en schoonheid; maar meer zijn zij niet. Bedenken wij echter af en toe de oorzaken en omstandigheden welke tot deze eeuwenlange machtsprestatie aanleiding gaven: organisatiegeest, tuchzucht, beroepsfierheid bij hen die van generatie op generatie hetzelfde vak uitoefenen, en « last not least »: beroepseer.

ten onzent stelt dit vraagstuk zich niet. De heer Schoorens, leider van den productieslag bij de N.L.V.C., heeft het verklaard tijdens een interview, waaruit wij hier het voornaamste brengen.

Waar de terugkeer van de nijverheidsbevolking naar het land en landbouw zeer zeker een weldaad zou zijn voor sommige landen (voor Frankrijk), daar zou een dergelijke beweging in België ondoelmatig, zelfs eerder noodlottig zijn. Ons landbouwpatrimonium bestaat uit ongeveer 1,800.000 Ha. bouwland. Als wij ten uiterste overgaan tot ontbos-sching en ontginning van nog niet bebouwde landen, zouden we hoogstens 20,000 Ha. kunnen bijwinnen. Dat zou den stand van zaken zeer weinig veranderen.

Ten onzent dient er dus niet geijverd voor den terugkeer naar het land. Maar wat wel dient gedaan: de beroepswaarde van onze landbouwers verhoogen en verbeteren, hen sterker hechten aan het land dat zij bewerken. Wij moeten onze boeren een steviger bewustzijn inprenten van de rol die zij spelen in onze nationaal economie en hen brengen tot een doelmatiger uitbaten van het bouwland. Hoe paradoxaal het ook moge klinken, onze landbouwers bekommeren er zich niet genoeg om zooveel mogelijk uit hun landerijen te halen. Wij zouden voorbeelden kunnen aanhalen van boeren die slechts een belachelijk kleine hoeveelheid hooi wisten te halen van 80 Ha. land terwijl diezelfde grond, was hij rationeel bewerkt, 30 zakken graan of 15,000 kg. aardappelen per Ha. zou kunnen opleveren. Zoo zijn er ook eigenaars, die over 20 tot 30 Ha. weiden beschikken, en er zelfs niet aan denken, er hun eigen voorraad aardappelen of groenten op te winnen. Dat zijn natuurlijk uitzonderingen. Maar die bewijzen dat er bij ons nog heel wat kan worden gedaan met het oog op het winnen van meer landbouwproducten, zonder daarom het aantal landbouwbedrijvers in hoge mate op te drijven.

Het is dus overbodig, verklaarde de heer Schoorens, tot besluit van zijn uiteenzetting, zich aan te stellen als de apostel voor den terugkeer naar het land ten onzent; dit is klaar en wie het tegenovergestelde durft te beweren is slecht ingelicht. Wat er moet gedaan worden is te werken aan een doelmatiger gebruik van onze landbouwrijdommen.

Oudbakken brood.

Verschillende vakbladen hebben er den laatsten tijd de aandacht van de handelaars en van het publiek op getrokken hoe belangrijk het tegenwoordig is de eetwaren zoo profijtelijk mogelijk te verbruiken. Zoo lezen wij in « Het Bakkersblad », orgaan van den Sector « Handel en Distributie » een belangrijke studie over het vraagstuk van het oudbakken brood.

Welke zijn de voordeelen van het oudbakken brood?

Onze confrater noemt er vier op:

In de eerste plaats is de verbruiker minder geneigd in een keer zijn dagelijksch rantsoen te verorberen, daar het oudbakken brood harder en vaster is;

in de tweede plaats verteert het gemakkelijker dan versch brood, want om goed te verteren moet het brood langzaam en goed worden gekauwd;

in de derde plaats kan versch brood, dat nog te veel water inhoudt, inwendige storingen veroorzaken;

in de vierde plaats past het oudbakken brood zich veel beter dan versch brood aan aan ons organisme.

De bakkers worden verzocht hun klanten in dezen zin op te voeden. Practisch is het niet mogelijk dat de bakker alleen oudbakken brood zou verkopen, maar moeder de vrouw moet er voor zorgen steeds voor twee of drie dagen voorraad te hebben en het brood slechts op te dienen als het oudbakken is.

Wat waar is voor het brood is ook waar voor andere eetwaren. Zoo is het bijvoorbeeld ook veel profijtlijker de aardappelen in hun schil te koken. En zoo zijn er ook verschillende manieren om vleesch en visch te bereiden, die een beter rendement geven. Het is de taak van den winkelier de aandacht van hun klanten daarop te trekken.

DE BEVOORRADING VAN HET LAND.

ACTUEELE VRAAGSTUKKEN

Het koolzaad.

Onze lezers weten dat tegenwoordig over heel het land een campagne wordt gevoerd ten voordeele van de koolzaadteelt. Het is niet slecht dat onze handelaars — zelfs als zij niet rechtstreeks betrokken zijn, bij den verkoop van dit product of van zijn onder-producten — de redenen kennen waarom deze teelt wordt aanbevolen.

Het gaat er in de eerste plaats om met het oog op de bevoorrading van het land de noodige vetstoffen te vinden. Van dit standpunt uit gezien is de koolzaadteelt doelmatiger dan welke andere ook, want daardoor toch kunnen wij 800 tot 1,000 kg vetstof winnen per ha., zegge 5 of 6 maal zooveel als onze veestapel kan verzekeren. Daarom werd een dringend beroep gedaan op onze landbouwers, opdat zij een gedeelte van hun land zouden voorbehouden voor de koolzaadteelt. Thans telde men reeds 450 Ha. zomerkoolzaad, wat zeer weinig is als men bedenkt dat we er 50.000 zouden moeten hebben willen we zooveel voedingsvet winnen als tegenwoordig onze melkveestapel er levert. We moeten er echter onmiddellijk bijvoegen dat de zomerteelt niet sterk werd uitgebreid. Maar men rekent op de winterteelt om een belangrijk en hoog rendement te bereiken. En nu we toch cijfers vernoemen, kunnen we wel zeggen dat 30.000 Ha. koolzaad (hetzij 2 % van onze bebouwde landerijen) zouden volstaan om aan iederen inwoner een bijrantsoen van 300 gr vetstoffen te verzekeren.

De heer De Winter, Secretaris-Generaal van het Ministerie van Landbouw- en Voedselvoorziening, heeft een dringend beroep gericht tot onze landbouwers opdat zij zonder talmen winterkoolzaad zouden zaaien. Deze

teelt zal, trouwens, voortreffelijk worden gesteund en dan ook zeer loonend zijn.

De sombere plek in onze voedselvoorziening is zonder twijfel ons tekort aan vetstoffen. Wij moeten ten allen prijze, zoo verklaarde de heer De Winter, het rantsoen verhoogen; voor velen is het inderdaad een kwestie van leven of dood. Heel de opbrengst van deze koolzaadteelt zal in hoofdzaak worden aangewend voor de fabricatie van margarine. En dat hebben we hoog noodig om ons tegenwoordig tekort aan vetstoffen aan te vullen. Voor den oorlog hadden wij niet alleen een zeer groote voortbrengst aan boter en varkensvet, maar wij voerden daarenboven jaarlijks ongeveer 275 miljoen kg vet en oliehoudende producten en granen in (gemiddelde van de jaren 1936 tot 1938). Thans hebben we van dat alles niets meer en onze productie aan inlandsch vet en boter is ten uiterste beperkt. Daarom is het zoo dringend noodzakelijk tot de koolzaadteelt onzen toevlucht te nemen. Daarom doen we beroep op onze landbouwers opdat zij zich aan deze teelt zouden wijden. Moge dit beroep niet vergeefs zijn!

Terug naar het land

Telkens in tijden van voedselschaarste richten de stedelingen de oogen naar buiten, want — zoo meenen zij — van daar moet alle heil komen. Er moet meer worden voortgebracht. Iedereen droomt er van landbouwer te worden. En zoo stelt zich dan weer opnieuw het reeds zoo oude vraagstuk van den « terugkeer naar het land ».

Maar wat wel opvallend is voor ons land,

Meer aandacht voor de belastingaangelegenheden



Men heeft bij herhaling over vereenvoudigingen inzake belasting gesproken, maar wij wachten er nog steeds op en wij zijn geneigd onze hoop op te geven.

De verhoogingen van de belastingen volgen elkaar in versneld tempo op, nieuwe teksten maken de oude ingewikkeld op het oogblik dat men er in geslaagd was wat klaarheid in te brengen.

Het publiek in 't algemeen en de handelaars, die de eerste belanghebbenden zijn, in 't bijzonder, begrijpen er niets meer van; de specialist begint aan zijn kennis te twifelen, maar de wetgever gaat onverstoorde door.

Iedereen weet dat de schatkist dringende behoeften heeft. De protesten zijn dan ook niet steeds tegen den aanslagvoet van de belastingen gericht, maar veeleer tegen de onrechtvaardige manier waarop zij op de belastingplichtigen drukken, tegen de soms drastische maatregelen toegepast door 't beheer der belastingen en tegen de materiële onmogelijkheid waarin de handelaars, en zelfs de meerderheid van de belastingplichtigen zich bevinden bij voorbaat te bepalen wat zij zullen te betalen hebben en zelfs het bedrag van de belastingen na te gaan, wanneer dit werd vastgesteld.

Eenieder kent de bezorgdheid waarmee men de « berichten-uitreksels van de rol » openslaat, die de te vereffenen som kenbaar maken. Men beproeft vruchteloos de juistheid van dit bedrag na te gaan: onmogelijk! Men vindt wel enkele aanwijzingen en enkele sommen, maar talrijke inlichtingen, waaronder de voornaamste, komen in bedoeld stuk niet voor, zoodat het onmogelijk is de juistheid van de aanslagvoten en de berekeningen na te gaan.

Zou het niet logisch zijn dat in deze uittreksels op een duidelijke wijze en in hun bijzonderheden de berekeningen worden aangebracht die aanleiding geven tot de belastingen? Als men een som van een schuldenaar eischt, zou men hem toch op zijn minst een document moeten voorleggen waarbij hem alle mogelijkheid wordt geschonken de rechtmatigheid na te gaan van wat van hem wordt geëischt.

Naar aanleiding van de jongste besluiten, waarbij strenger maatregelen getroffen en verhoogingen aangebracht worden, vestigen wij de heel bijzondere aandacht van de handelaars op het belang welke zij er aan dienen te hechten, indien zij erge misrekeningen met het beheer van de belastingen wenschen te voorkomen.

Die maatregelen zijn ongetwijfeld onaangenaam, maar zij zijn een teken des tijds en wij kunnen er ons slechts naar schikken. Wij meenen dan ook dat het nuttig is hier aan elke belangrijke bepalingen te herinneren waarbij het regime der belastingen wordt verzwakt.

1° Verplichting voor elken inwoner (zelfs voor deze welke niet in het koninkrijk woont, van het oogenblik af dat hij er over een woning beschikt of er gelijk welke instelling exploiteert) elk jaar een verklaring voor belasting op het inkomen af te leggen.

2° Deze verklaring dient afgelegd door middel van een formulier door het beheer aan de belanghebbende belastingplichtigen toegezonden; dit formulier dient, ingevuld en ondertekend, teruggestuurd te worden binnen den vermelden termijn, die meestal een maand belooft.

3° De belastingplichtigen die dergelijk formulier niet zouden gekregen hebben, kunnen dit verzuim niet inroepen om zich aan de verplichting van de verklaring te onttrekken; in dat geval, moeten zij zelf een formulier eischen bij den dienst der taxatie van hun rechtsgebied, en het ten laatste op 1 Juni van het belastingjaar, m. a. w. het jaar dat op het jaar van het inkomen volgt, terugsturen. Voor het belastingjaar 1942, werd die termijn tot 1 Juli verlengd.

4° De termijn toegestaan aan het Beheer om uitleg, inlichtingen en nadere aanwijzingen over de verklaringen te vragen, wordt op drie jaar gebracht, te beginnen van den 1sten Januari van het belastingjaar. Het Beheer mag zelfs de juistheid van de gegevens nagaan in den loop van het jaar waarin het te belasten inkomen door den belastingplichtige in bezit wordt genomen, alhoewel de belasting later zal worden bepaald. In geval van uitblijven der verklaring of van ontoereikende verklaring, en met het doel de

belasting te ontduiken, kan de ontdoken belasting gedurende vijf jaar gevorderd worden, te beginnen van den 1sten Januari van het belastingjaar.

5° Elke belastingplichtige kan worden verzocht mondelingen of geschreven uitleg te verstrekken en bovendien, als hij handelaar is, zijn boekhouding en documenten die er verband mee houden, voor te leggen, om het Beheer in staat te stellen de juistheid van de gevraagde of geleverde inlichtingen na te gaan.

Indien de belastingplichtige gedurende meer dan twintig dagen, en zonder gerechtvaardigde redenen, verzuimt deze nadere verklaringen en inlichtingen te verstrekken, kan hij ambtshalve worden belast.

6° Indien het Beheer meent het bedrag van het verklaarde inkomen te moeten verbeteren, deelt het, voordat het de belasting bepaalt, aan den belanghebbende het bedrag mee dat het meent in de plaats te moeten stellen van het in de verklaring vermelde bedrag, en wordt de belastingplichtige verzocht eventueel binnen een termijn van twintig dagen schriftelijk zijn opmerkingen te laten gelden.

7° Indien bij de ontvangst van een ontwerp van verbetering, de belastingplichtige binnen de twintig dagen niet geantwoord heeft, zal het antwoord niet in aanmerking genomen worden.

Indien hij binnen denzelfden termijn verklaart dat hij het niet eens is met de voorgestelde verbetering, mag hij vragen dat zijn geval aan de Belastingcommissie onderworpen wordt, zoo het Beheer haar ontwerp van verbetering niet wil herzien. Hierbij dient opgemerkt dat de kosten van de bewijzen ten laste van den belastingplichtige zijn.

De werking van de belastingcommissies werd reeds in een nummer van « Handel en Distributie » uiteengezet.

Om te eindigen moeten wij U wel mededeelen dat, bij besluit van 2 Mei 1942, de beroepstaxe van de bedrijfsvoerders (industrieelen, handelaars, enz.) en van de vrije beroepen met 20 % verhoogd wordt.

De gesalarieerden ontsnappen aan deze verhoging.

De wegebelaasting wordt bij dit besluit afgeschaft, maar deze afschaffing wordt vergoed door een overeenkomstige verhoging van de gemeentelijke opcentimes op de grondbelasting.

Voor het belastingjaar 1942 zal de wegebelaasting in zekere gevallen nog toegepast worden.

Hoofdgroepeerings « Visch- en Visscherijproducten »

Wetstraat 163, Brussel.

De bezoeken zijn op volgende dagen en uren vastgesteld:

Voor bezoekers uit de provincie: 's Woensdags, van 9 tot 12 en van 14 tot 16 uur.

Voor bezoekers uit de Brusselsche Agglomeratie: 's Vrijdags, zelfde uren.

HET GEBEURT HERHAALDELIJK DAT OP 'ONDERSCHEIDENE DIENSTEN DER CORPORATIE BRIEVEN VAN LEDEN TOEKOMEN, DIE NIET KUNNEN BEANTWOORD WORDEN, OM DAT NAAM OF ADRES ONLEESBAAR OF ONVOLLEDIG IS EN DERGELIJK MEER. DENK ER OM! ALS GII SCHRIJFT VERMELD DAN DUIDELIJK EN KLAAR:

**UW NAAM EN VOORNAAM;
GEBEURLIJKE BENAMING VAN UW
FIRMA;
UW LIDNUMMER BIJ DE N. L. V. C.;**

**BIJ ANTWOORD AAN ONZE DIENSTEN,
VERGEET OOK NIET ONZE REFERENTIES
TE VERMELDEN.**

ADRESVERANDERING

De diensten van den Sector « HANDEL EN DISTRIBUTIE », vroeger gevestigd Nieuwstraat, 50, werden thans overgebracht naar SINT-MICHELSTRAAT, 28, BRUSSEL. Tel. 17.03.99 — 17.19.74 — 17.19.75 — 17.19.83.

De redactie van het blad « Handel en Distributie », alsmede van de volgende vakbladen « Het Slagersblad », « Het Bakkersblad », « De Vischhandel », « De Banketbakker », « Handel en Landbouw » en « De Grosier » heeft haar bureaux HOPSTRAAT, 47, te BRUSSEL. — Tel. 12.26.39 en 12.26.83.

Economische nieuwsjes



* Sedert het begin van den oorlog is de levensduurte in Zwitserland met 42.6 % gestegen. De prijs der voedingswaren stegen met 54.8 %; de textielwaren met 81.3 %; de brandstoffen en de verlichting met 33.3 %. Ziehier een paar verbruiksprijzen: aardappelen. 21 à 22 fr. per 100 kg, vleesch 12 à 14 fr. per 100 kg

* In Nederland treden maximumprijzen voor de visch in zwang. Dit zal voor de verbruikers een daling der prijzen tot gevolg hebben, die 42 % kan bereiken.

* In Duitschland verbiedt een verordening de fabricatie van een heele reeks machines voor de voedingsnijvermachines, o.a. ijsroomchocolademachines en voor het branden van koffie.

* In Duitschland ook beperkt een decreet d.d. 18 Juli den aan- en verkoop van landbouwgronden; dit met het doel de productie door eigenaarsverdracht niet te wijzigen.

* In Bulgarije zal de druivenoogst voordeliger zijn dan gedurende de twee voorgaande jaren.

* Roemenië wil zijn rijstkultuur uitbreiden.

* In Algerië werd een centraal comité opgericht om zoo spoedig mogelijk alle reserves ter beschikking te stellen van het moederland. Van dit jaar af worden groote koelhuizen ter bewaring van groenten, fruit en vleesch opgericht. Tegenwoordig bedraagt de uitvoer van Algeriëansche groenten en fruit naar Frankrijk 2.5 miljoen quintalen. In 1943 wordt die uitvoer tot op 6 miljoen gebracht.

Wij antwoorden...



E. J., te M. — 2413.

Gelieve mij den juiste prijs mede te deelen voor den verkoop van mosselen in azijn d.w.z., prijs van groothandelaar aan kleinhandelaar en van kleinhandelaar aan verbruiker.

De groot- en kleinhandelaars zijn er toe gemachtigd mosselen in azijn tegen volgende prijzen te verkoopen:

franco kleinhandelaar per bokaal van 250 gram,fr. 7.65
prijs te betalen door den verbruiker per bokaal 9.—

Deze prijzen zijn in zwang voor mosselen in azijn, voortkomende van de partij gezouten mosselen ingevoerd uit Holland in Mei 1942.

Q. R. S., te Antwerpen. — 2641.

Mogen de vischhandelaars citroenen verkoopen?

In de eerste plaats dient te worden aangestipt dat de invoer van citroenen zeer gering is en dat, door dit felt alleen de vischwinkels er slechts af en toe zouden kunnen bekomen, indien zij er toe gemachtigd waren ze te verkoopen. Voor den verkoop van citroenen moet U in het bezit zijn van eene vergunning uitgaande van de Hoofdgroepeerings « Tuinbouwproducten ».

Sint-Louis van Jan. — 1222.

Beklaagt zich over het volgende:

Om in aanmerking te komen voor den verkoop van visch eischt de Hoofdgroepeerings dat ik zou afzien van den verkoop van waren die niet behooren tot den vischhandel. Is deze regeling nog steeds in zwang?

Niets belet U andere producten te verkoopen op voorwaarde:

a) dat U daarvoor ingeschreven zijt in het handelsregister;
b) dat het lokaal, waar U visch verkoopt, gansch afgezonderd is van het lokaal, waar U eventueel de andere producten bewaart en verkoopt;
c) dat Uw vischhandel en Uw anderen handel elk een afzonderlijken ingang bezitten.

H. O., te Antwerpen. — 1441.

Stelt ons de volgende vraag:

Ben ik verplicht het geheele kwantum aan te nemen dat mij afgeleverd wordt door mijn grossier?

U zijt niet verplicht meer visch aan te nemen dan U denkt te kunnen verkoopen. Wij vestigen nochtans Uw aandacht op het feit dat, indien U vrijwillig Uw contingent vermindert, dit in het vervolg ook zal vermindert worden tijdens het volle seizoen.

Mark H., te M. — 3819.

Vraagt ons wat vereischt wordt om in aanmerking te komen voor vergunning van be- en verwerker en waar hij zich daarvoor moet wenden.

U moet uw aanvraag insturen aan de Hoofdgroepeerings « Visch en Visscherijproducten », Wetstraat, 163, Brussel. Volgende voorwaarden worden gesteld voor het bekomen van deze vergunning:

a) voor 10 Mei 1940 het bedrijf van be- of verwerker hebben uitgeoefend;
b) in deze hoedanigheid ingeschreven zijn in het handelsregister;
c) uitsluitend koopen van vergunninghoudende groothandelaars-verzenders of groothandelaars-invoerders;
d) uitsluitend verkoopen aan vergunninghoudende groothandelaars-verdeeler;
e) over een zindelijk en behoorlijk uitgeruste inrichting beschikken om de be- of verwerking in voldoende hygiënische en economische voorwaarden uit te voeren;
f) de afvalproducten leveren aan de door de Hoofdgroepeerings « Erkende fabrieken »;
g) de onderrichtingen der Hoofdgroepeerings stipt naleven;
h) de verschuldigde bijdragen aan de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie en aan de Hoofdgroepeerings betalen.

Vischhandelaars, indien U ons schrijft gelieve in uw correspondentie duidelijk te vermelden:

1. Naam en adres (leesbaar);
2. Uw stamnummer bij de N.L.C.V.;
3. Uw correspondentie te adresseeren als volgt: Blad « DE VISCHHANDEL », Hopstraat 47, Brussel.

De verantw. uitgever: Willem Melis, Nieuwstraat, 50, Brussel.
N. V. IMIFL, Hopstraat, 47, Brussel.
H. R. 3371 - O. C. P. 395