

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 VICHHANDELAARS 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 1943: 31 FR. DRUKKER: IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. CLICHEERDER: HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

KANTTEKENINGEN

Vele handelaars denken nog altijd, dat het einde van den oorlog opnieuw de toestanden van vóór den oorlog uit den dood zal verwekken, zij het dan ook na een periode van aanpassing. Alles wijst er op, dat zulks niet waar zal zijn; onze plicht gebiedt het te zeggen. Inderdaad, de ordening heeft een te groote uitbreiding genomen dan dat ze plotseling zou verdwijnen na het ophouden van de omstandigheden, die haar in het leven riepen.

Spijt de talrijke toepassingsmoeilijkheden, voortspruitend uit de abnormale toestanden van tegenwoordig, is ze den staten te nuttig om een dergelijk middel ter handhaving van de orde zoo maar los te laten. Van den anderen kant weten wij uit de redevoeringen van de invloedrijke politici en oeconomici uit al de landen, dat zij vast besloten zijn niet meer te hervallen in de vroegere fouten en niet meer van gedachte zijn den geldschommel en de beurspeculatie, welke naar de geheele ontredde leiden, toe te laten.

De overgangperiode, welke op den oorlog zal volgen, zal niet kort zijn. Men voorziet over 't algemeen twee jaren om de oorlogseconomie geleidelijk te doen overgaan naar de normale productie. Daarenboven mogen wij niet vergeten, dat de goede gang der zaken een tijdlang zal belemmerd worden door het gebrek aan de noodige vervoermiddelen.

Natuurlijk zal het onmogelijk zijn gedurende deze periode aan den handel een onbeperkte vrijheid te laten.

Er is ook het feit dat men zoowel in Duitschland als in de Angelsaksische landen aan na-oorlogse economische ontwerpen werkt, meer in het bijzonder aan geldprojecten. Al deze projecten hebben een geldblokus gemeen met bv. toezicht op de balansen der betalingen. Wij geven toe, dat niets er op wijst dat deze projecten in al hun scherpte zullen worden toegepast, doch wij mogen ook niet vergeten, dat niets inlichtingen verschaft over de toekomst.

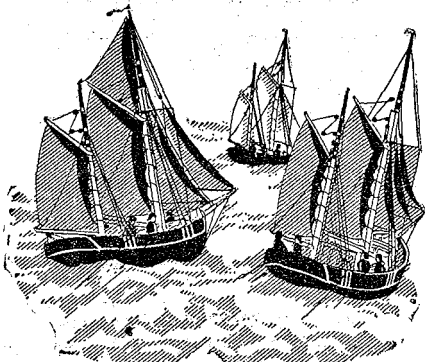
Wat nog de mogelijkheid aanduidt om een economische ordening te behouden, is het feit dat in beide kampen projecten worden bestudeerd om al de arbeidskrachten te gebruiken met het oog op de onderdrukking van de werkloosheid. Het staat zoo goed als vast, dat de Staat tusschen zal komen in de privébedrijven en wel voor een tijd die ver de overgangperiode zal overschrijden. Dit zal gebeuren met het oog op de geheele opslorping van de werkloosheid. Dit interventionisme zal bepaald worden door het succes, dat het privé initiatief, de onderlinge beroepsmedewerking te beurt zullen vallen bij de oplossing van het vraagstuk van het doelmatig gebruik van den handarbeid.

Nu zoowel als in de toekomst zal de staats-tusschenkomst omgekeerd evenredig zijn aan den geest van initiatief, het wederzijdsch hulpbetoon en de beroepstucht.

MEDEDEELINGEN

De kabeljauwvangst

De kabeljauwvangst was in de vorige eeuw zeer voorspoedig op onze Vlaamsche kust. Reeds sedert lang is deze vangst weinig rendeerend. Men heeft naar de redenen daarvan gezocht en men kwam tot de vast-



Komen de zeilschepen nog eens weer?

stelling dat sedert de opkomst der stoomtreilers de kabeljauwvangsten sterk hebben afgenomen. Eertijds bezigde men voor de kabeljauwvangst zeilschepen zoals dit overigens nog in Frankrijk het geval is geoutilleerd met diepzeenetten. Zeilschepen varen traag terwijl stoomtreilers een groote snelheid hebben. Daarbij komt nog dat andere netten gebezigd worden. Het is misschien daaraan te wijten dat de kabeljauwvangst maar weinig meer oplevert daar de kabeljauw een diepzeevisch is.

Wat er ook van zij, sedert de opkomst der motorschepen, die meteen de reizen op lange vaart uitschakelden, ziet men onze schepen niet meer zwaar bevracht met ingezouten en gedroogde kabeljauw terugkeeren. Men mag zich bijgevolg de vraag stellen of op dit gebied de vooruitgang niet nadeelig is geweest en of men er zekerens dag niet zal moeten toe besluiten de trage majestatische zeilschepen opnieuw in de vaart te brengen ten einde groote hoeveelheden kabeljauw aan te voeren.

Uitreiking der getuigschriften van de vakschool voor detailhandel

Op het einde van het schooljaar is de Vakschool voor Detailhandel in Voedingswaren op 26 Juli ll. overgegaan tot de plechtige uitreiking der getuigschriften en de afkondiging der resultaten in de stemmige zaal van de Brusselsche Kamer van Koophandel, in aanwezigheid der leerlingen en van hun ouders.

De vergadering werd voorgezeten door den heer Druwé, voorzitter van den Sector « Handel en Distributie », en de heer Piet Meuwissen, Corportatieleider, had er aangehouden aanwezig te zijn aldus het belang toonend dat de Corportatie aan den detailhandel hecht.

Nadat de Voorzitter de aanwezige personaliteiten had verwelkomd en de leerlingen voor de gedane krachtsinspanningen had gefeliciteerd, proclameerde de heer Guillaume

Van Den Broeck, Directeur der school, de resultaten die wij op blz. 2 publiceren. De laureaten ontvingen hun diploma van den heer Corportatieleider.

De heer Meuwissen sprak vervolgens over het belang van het vakonderwijs in den detailhandel voor voedingswaren dewelke een zoo groote plaats in ons leven inneemt. Meer en meer zal de noodzakelijkheid zich doen gevoelen goed onderlegde handelaars te bezitten die met volledige kennis van zaken hun beroep uitoefenen.

Verder drong de heer Corportatieleider aar op de noodwendigheid van de beroepsorganisatie die de handelaars in de verschillende branches van den voedingshandel moet groepeeren. Het is nochtans geen nieuwigheid daar reeds vóór den oorlog op de beroepsorganisatie aangestuurd werd; de huidige omstandigheden hebben de noodwendigheid der beroepsorganisatie nog meer op het voorplan geschoven zoodat haar verwezenlijking niet kan verdaagd worden.

In zijn hoedanigheid van voorzitter der hoofdgroepering « Coloniale Waren » verklaarde de heer Druwé dat hij een gunstig advies zou uitbrengen op elke aanvraag tot het verkrijgen van een inschrijving in het handelsregister, die ingestuurd wordt door een leerling die het eindgetuigschrift van een der vakscholen van den Sector zou hebben behaald.

Voorrangkaarten

Verscheiden lezers vragen ons hen te documenteeren nopens de voorrangkaarten: Bestaan er verschillende soorten? Welk is hun geldigheidsduur? Wie kan ze krijgen? Wie levert ze af?...



Uit den weg voor de ouderlingen!

De voorrangkaarten worden den grijsaards, die niemand hebben om hen te helpen en om hun zegels en hun levensmiddelen ter plaatse te halen, door den politie-commissaris afgeleverd. Deze laatste onderzoekt het geval en levert een voorrangkaart af, welke voorrang geeft bij het afhalen van de zegels op den ravitailleringsdienst en van de levensmiddelen in den winkel.

Daarenboven verstrekken de geneesheeren aan de toekomstige moeders en voedsters een kaart, waarop de politie-commissaris het gemeentezegel slaat: deze kaart geeft insgelijks recht op voorrang in de rijen.

De kaart voor groote invaliden van 60 % af, afgeleverd door het Nationaal Werk der Invaliden, moet ook door den politie-commissaris geldig worden verklaard.

Onderhoud van de koelkast

In talrijke winkels van voedingswaren worden koelkasten gebruikt om de gemakkelijk bederfbare waren zoolang te bewaren tot wanneer zij aan den man worden gebracht. Ook in slagers- maar vooral in charcuterie-winkels, treft men kleine electrieke koelkasten aan.

Het onderhoud van deze koelkasten is van groot belang niet alleen voor de doelmatigheid van de bewaring maar tevens om al te vlugge sleet in het apparaat te voorkomen. Daar koelkasten zeer duur kosten raden wij



Reinheid is geboden!

aan ze bestendig te onderhouden ten einde er het maximum nut uit te halen.

Ziehier enkele nuttige wenken: het ont-dooien en schoonmaken gebeurt het best eens per week. Hierbij wordt de stroom uitgeschakeld. De wanden en roosters worden daarna in lauw soda- of Imiwater afgewassen en tenslotte met azijnwater nagespoeld.

Het gebruik van zeep is niet aan te bevelen, omdat ze in de koelkast een onaangenaam geur achterlaat. Bizonder goed moet de verdampers worden schoongemaakt. Is de kast van binnen gereinigd, dan laat men haar met open deur nog een uurtje lichten: onder-tusschen kan men haar van buiten afwas-schen. Dan worden de schalen voor de ijs-blokjes met versch water gevuld, de stroom ingeschakeld en de kast is weer klaar voor het gebruik.

Natuurlijk mag men de koelkast niet ver-warren met de ijskasten, die in de vischhan-dels worden gebruikt en waarover wij het in blad reeds hadden. Dat zijn gewoonlijk groote bakken met onderscheidene verdeelin-gen, waarin de visch zorgvuldig en soort bij soort wordt bewaard. Het spreekt van zelf dat ook daar de grootste zuiverheid wordt ver-eischt...

De haringopbrengst verleden Winter

Reeds herhaaldelijk werden statistieken ge-publiceerd over de opbrengst van de haring-vangst verleden Winter, welke bij gebrek aan officieele cijfers de bedoeling hadden de globale productie te schatten. Thans zijn wij in de gelegenheid juiste cijfers te ver-melden. De totale aanvoer bedroeg 45 mil-loen 671,308 kg. en wordt per haven als volgt onderverdeeld: Oostende, 7,674,957; Nieuwpoort, 26,061,120; Duinkerke, 10,082,050;

Zeebrugge, 596,328; De Panne, 864,583; Blankenberge, 124,930; Oost-Duinkerke, 9,423; Koksijde, 58,060; Heist, 2,462; Middelerke, 197,395.

Wat brengt ons het volgende haringseizoen?



De heer Gilis, visscherijtechnicus bij den dienst voor zeevisscherij, heeft bij een algemeen onderzoek van de haringcampagne 21 haringmonsters van 25 haringen ontleed, wat betreft hun lengte, hun gewicht, hun geslacht, de ontwikkelingsstadia der geslachtsproducten, het vet, den ouderdom, het aantal ruggewervels en den inhoud der magen.

Wat den ouderdom betreft heeft hij kunnen vaststellen dat de 30.3 % ervan 6 jaar en 26 % 4 jaar oud zijn. Dit betekent dat meer dan de helft van de gevangen haringen in 1936 of 1938 geboren werden; anders gezegd dat de jaarklassen 36 en 38 voor meer dan de helft in de haringconcentratie van 1942-1943 voorkomen.

Daaruit besluit de heer Gilis als volgt :

De concentratie 1942-43 is gekenmerkt door:

- 1) Twee goede jaarklassen 1938 en 1936, dus vier en zesjarige individuen; zij vertegenwoordigen te zamen 56.7 % van de samenstelling;

- 2) Twee middelmatige jaarklassen 1935 en 1934, 't zij zeven en achtjarige haringen die voor 25 % in de concentratie aanwezig waren;

- 3) Twee arme jaarklassen 1939 en 1937, dus jonge klassen met drie en vijfjarige individuen die met 13 % verreweg de minderheid vormden.

De eerstkomende concentratie 1943-44, zal bijgevolg enkel door :

- 1) twee rijke klassen gespijsd worden, waarvan de numerieke sterkte zal afnemen ; 2) twee oude klassen die tot nog toe tamelijk sterk in de vangsten aanwezig waren, maar gezien hun hoogen ouderdom wellicht totaal uit de vangsten zullen verdwijnen, en 3) twee jonge, maar slechte klassen die zich van den beginne als zeer arm aangemeld hebben en in de toekomst ook maar een bescheiden rol zullen spelen.

Ons enkel steunende op de samenstelling van de concentratie 1942-43, ten opzichte van de ouderdomsklassen, en afgezien van hetgeen de « coming class » 1940 ons voor-

behoudt, zouden wij voor het seizoen 1943-44 een sterke afname van de vangsten moeten voorzien.

Echter waren de uitermate rijke vangsten der twee laatste haringcampagnes eerder te danken aan de onderbreking van de groote visscherijen op de Herfstharing van de Noordzee en het Engelsch Kanaal dan aan den rijkdom der jaarklassen die er in aanwezig waren. Inderdaad zijn het deze haringsscholen die het doel der herfstvisscherij uitmaken, welke ons in den winter den ijlen-haring leveren. Het was dan ook in normalen tijd natuurlijk dat zij vooraleer ze ons hier toekwamen, reeds merklijk gedund waren en deze vooraflichting, die meer dan 100 miljoen kgr. bedroeg, de ijle-haringconcentratie zeer zwaar belastte.

Zo lang de vischgronden op afstand van de kusten buiten het bereik van de visschers blijven en de haringsscholen ons hier bijgevolg ongedeedd toekomen, mogen we ons dan ook aan goed ijl-haringseizoenen verwachten.

Garnaalvisscherij in verband met overbevissing



BESTAAT ER MERKLIJK GEVAAR?

De Visscherijtechnicus C. Gilis, van het Beheer van Zeewezen, laat zich als volgt uit over de garnaalvisscherij.

In 1942 bedroeg de garnaalaanvoer 538.375 kg of 39 % minder dan in 1941. Deze geweldige inzinking vindt gedeeltelijk haar uitleg in de aanzienlijke uitbreiding van de treilvisscherij op bodemvisschen, waardoor de jacht op garnaal in sterke mate afnam. Het aantal garnaalvangsten slonk inderdaad van 12.831 tot 9.200, hetzij 3.619 vangsten minder dan in 1941. Daar het gemiddelde vangvermogen bij de garnaalvisscherij lichtjes vermeerderde kan er ook geen sprake zijn van overbevissing. 57 % van de garnaalvisschjes behoorden tot de sorteering « klein ». Dit procent staat merklijk lager dan dat door Professor Gilson in 1932-33 vastgesteld, wanneer het, naar gelang de vischsoort, tusschen 65 en 95 % schommelde. Dit verschijnsel mag als zeer bevredigend beschouwd worden en duidt aan dat de garnaalkorders de te kleine vischjes terug over boord werpen.

De garnaalvisschers blijven niettemin groote verdelgers van ondermaatschen visch en zodra de vrede terug zal ingetreden zijn zal men onmiddellijk tot reglementeering van deze visscherij dienen over te gaan.

Motoren

voor de visschersvaartuigen



De Afdeling Zeevisscherij, Hoofdgroepering Verkeer, deelt mede:

« Uit ontvangen onderrichtingen blijkt, dat in de toekomst geen scheepsmotoren voor nieuwbouw meer zullen vrijgegeven worden. » Maar al te veel reeders verkeerden in den waan, dat het voldoende is een toelating tot inbouw van motor te verkrijgen van het Beheer van Zeewezen om, door dit feit zelve, levering te kunnen nemen van hun motor. » Nog andere, omzeggens onoverbrugbare formaliteiten zijn te vervullen.

« Het staat vast, dat er voor nieuwbouw, in principe, geen scheepsmotoren vrijgegeven worden en wel allerminst voor motoren van meer dan 80 P.K.

« Wij raden dus de reeders aan, vooraleer met den bouw van een schip aan te vangen, zich te vergewissen dat hun motor zal vrijgesteld worden. Daarvoor wenden men zich tot de burelen van de Afdeling Zeevisscherij, Hoofdgroepering Verkeer, 3, SS. Petrus en Paulusplein, Oostende; Kaai, 18, Nieuwpoort, en 11, Vlamingstraat, Heist-aan-Zee. »

Mosselen voor de groote agglomeraties



De Hoofdgroepering « Visch en Visscherij-producten » deelt mede dat één miljoen kg mosselen uit Nederland konden ingevoerd worden. Deze mosselen zullen in den loop der volgende weken verdeeld worden in de agglomeraties Brussel, Luik, Antwerpen en Gent aan 1/2 kg per persoon.

Deze mosselen konden worden ingevoerd tegen ruilverlevering van 700,000 kg mosselenzaad.

Waarom er weinig sprot is



DE HARING DRAAGT ET SCHULD AAN

Sedert den oorlog blijft de opbrengst der sprotvisscherij onder het gemiddelde. Deze poovere uitslag is grootendeels te wijten aan de beperkte vrijheid waarover de visscher in de huidige omstandigheden beschikt, bij het opzoeken der vischgronden.

Volgens bevoegdheden zijn de rijke haringvangsten ook niet vreemd aan het geringe rendement van de twee laatste sprotseizoenen.

Spijtig genoeg is het den Visscherijtechnicus C. Gilis, gezien de moeilijke omstandigheden en het gebrek aan personeel, niet mogelijk geweest een biologisch onderzoek omtrent de sprotconcentraties, zooals dit voor den haring geschiedde, in te stellen.

Het zeevisscherijbedrijf in Portugal



De scheepsbouw kent een periode van voor-spoed in Portugal. In den loop van dezen zomer werden veertien motorschepen voor de kabeljauwvangst, met een waterverplaat-sing van 1.500 ton elk, op stapel gezet. Deze schepen zouden volgend jaar reeds in de vaart komen.

Elk schip heeft eene bemanning van 60 kop-pen. De nieuwe vloot zal het tekort aan stokvisch in Portugal verminderen. Vóór de omwenteling van 1926 kon Portugal slechts 12 % van zijn stokvischverbruik door de binnenlandsche visscherij dekken.

Thans bevinden zich de grootste motorzeil-schepen der Portugeesche visschersvloot op de vischgronden van New-Foundland en Groenland. Zij vangen daar uitsluitend kabeljauw welke in gedroogden toestand als stokvisch één van de voornaamste levensmiddelen der Portugeezen vormt.

Vóór den oorlog werd het grootste gedeelte van de behoefte aan stokvisch uit het buitenland, vooral uit Noorwegen en Engeland, betrokken. Nadat deze leveranciers voor Portugal verloren waren gegaan, heeft de Portugeesche Regeering met alle middelen de binnenlandsche groote zeevisscherij bevorderd en de vloot sterk uitgebreid.

De koolzaadolie is er !



Wij herinneren ons nog altijd den twijfel, om niet te zeggen den spot, waarmede velen in den lande de campagne voor de koolzaad-teelt met het oog op de verhooging van ons vetrantsoen hebben onthaald.

Doch het koolzaad is er, omdat onze landbouwers en niet minder onze graanhandelaars hun plicht, hun vollen plicht hebben gekwet.

STAGEDOENDE HANDELAARS

TOT ONS GENOEGEN HEBBEN TALRIJKE JONGELIEDEN UIT DE PROVINCIE, DIE DE LESSEN AAN DE DOOR DEN SECTOR « HANDEL EN DISTRIBUTIE » GESTICHTE VAKSCHOOL VOOR DETAILHANDEL WILLEN VOLGEN, GEHOOR GEGEVEN AAN ONZEN OPROEP VERSCHENEN IN ONS VORIG NUMMER.

VOOR DEN TOEVLOED VAN DEZE AANVRAGEN DOEN WIJ BEROEP OP DE HANDELAARS UIT HET BRUSSELSCH, DOOR HUN TE VRAGEN EEN DEZER JONGELIEDEN ALS STAGEDOENDE HANDELAAR TE AANVAARDEN. MEN GELIEVE ZICH DRINGEND TE WENDEN TOT DE

DIRECTIE VAN DE VAKSCHOOL
VOOR DETAILHANDEL
Stormstraat 13, Brussel.

DE VAKSCHOLEN VOOR DETAILLANTEN IN ALGEMEENE VOEDINGSWAREN

De leergangen hervatten in October

Met het oog op het hervatten der lessen van de vakscholen van den Sector « Handel en Distributie » worden de inschrijvingen der leerlingen op de hieronder volgende adressen aangenomen :

Antwerpen: waar een nieuwe school wordt geopend, provinciaal secretariaat van den Sector: Van Eyck-lei 2;

Brussel: in de school zelf, van 18 Augustus af tusschen 14 en 16 uren;

Gent: waar ook een school wordt geopend, provinciaal secretariaat van den Sector: Oude Schaapmarkt 8 (elken Woensdag);

Luik: provinciaal secretariaat van den Sector, rue Vinave-d'ile 25.

De studiën loopden over twee jaren, doch er wordt een voorbereidend jaar voorzien voor hen, die met het oog op de te volgen cursussen, niet een voldoende algemeene ontwikkeling bezitten.

Om aangenomen te worden moet men ten minste 15 jaar oud zijn. Een toegangsexamen beslist er over, of de leerling het eerste of het voorbereidend jaar mag volgen.

Bij gelegenheid van de eerste winning van olie uit koolzaad, had op Vrijdag 23 Juli l.l., in een der grootste olieslagerijen van ons land een korte plechtigheid plaats, waarop benevens de heeren De Winter, secretaris-generaal bij het Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening, Piet Meuwissen, leider van de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie, en Schoorens, leider van den Productieslag, afgevaardigden van de landbouwers, de hoofdgroepering « Zuivel, Veten en Eieren » en de pers er aan gehouden hadden aanwezig te zijn.

In zijn rede herinnerde de heer De Winter o.a. aan de ontzaglijke moeilijkheden waarmede hij te kampen had en heeft om in onze voedselvoorziening te voorzien in 't algemeen en onze vetvoorziening in 't bijzonder.

« Alleen het koolzaad kon de redding brengen, verklaarde de secretaris-generaal, en zoo hebben wij het vorig jaar aan onze boeren gevraagd, dat zij uit den bodem zouden winnen wat zij ons over koeien en varkens onmogelijk geven konden.

« Ik ben blij hier te kunnen getuigen, dat onze oproep niet op de doovemanspoort van het onbegrip en van den onwil is afgebotst. Duizenden boeren hebben vrijwillig en zonder de minste verplichting aan onzen oproep gehoor gegeven en hebben het heilbrengende koolzaad in vele voren gezaaid. »

Met klem verzekerde hij dat dank zij de koolzaadteelt op groote schaal de verhooging van de vetstofrantsoeneering gedurende deze zomermaanden mogelijk is geworden.

En verder :

« De margarinedistributie, die wij dezen winter zullen kunnen verzekeren, zal het klaarste en het duidelijkste antwoord brengen aan den kwaadwilligen laster en het onverantwoordelijke gekwijn van diegenen, die in onze koolzaadcampagne iets anders hebben willen zien dan een poging om onze eigen Belgische bevolking van den honger te vrijwaren.

« Toen ik mij na de meidagen van 1940 als secretaris-generaal van het Departement van Landbouw vóór de zware taak geplaatst zag in te staan voor de voedselvoorziening van onze bevolking, heb ik mij terdege rekschap gegeven van de onoverkomelijke moeilijkheden die ik in de vervulling van mijn taak zou te overwinnen hebben. Gebonden door de wetten van ons land, heb ik geen daad van burgerlijke desertatie willen stellen, ten einde mij aan de moeilijkheden te onttrekken. Door geen ander motief gedreven dan het uitsluitend belang van ons eigen volk, heb ik deze taak zonder verpozen voortgezet wel wetende dat ik daarbij noch op dankbaarheid noch op instemming zou moeten rekenen.

« In al mijn gedragingen heb ik mij moeten verlaten op wat ik voor mij zelf in geweten als vaderlandschen plicht heb beschouwd.

« In het licht van ditzelfde geweten wil ik dan ook openbaar verklaren, dat onze koolzaadboeren in volle waarachtigheid een daad hebben gesteld van echte vaderlandsliefde omdat zij het heil der natie niet hebben gezocht in de uithongering en derhalve in den ondergang van het land. »

De hr De Winter besloot zijn redevoering met er op te wijzen, dat zeer zeker het maximum van ons vetrantsoen nog niet is bereikt en de koolzaadteelt derhalve nog moet worden verhoogd, waarna hij de oliewinning door koolzaad als begonnen verklaarde. Een geleide rondgang door de fabriek besloot deze korte, doch betekenisvolle plechtigheid.

BEROEPSDOCUMENTATIE

KENNIS VAN HET PRODUCT

DE RIVIERKREEFT

De rivierkreeft (« *Astacus fluviatilis* ») komt nogal vóór in Midden- en vooral in Hoog-België, waar men ze in de beken en rivieren met kalkhoudend water aantreft. Onze lezers kennen dit kleine schaaldier, dat een voornamelijk plaats inneemt in den vischhandel. Wij zijn er van overtuigd dat zij met belangstelling kennis zullen nemen van onderhavig artikel, waarin enkele bijzonderheden voorkomen over de gedragingen van de rivierkreeft in den loop van een betrekkelijk lang leven, daar zij haar vollen wasdom slechts op 40 à 50-jarigen leeftijd bereikt.

Beschrijving van de rivierkreeft

Heel het lichaam, dat blauw getint en met donkere vlekken gemarmerd is, wordt beschermd door een schild bestaande uit onbuigbare stukken, welke het ééne over het andere glijden dank zij soepele vliezen.

Het lichaam bestaat uit drie deelen: den kop, de borstkas en het achterlijf. Deze drie deelen, welke aan de buikzijde gemakkelijk te onderscheiden zijn, schijnen aan de rugzijde tot twee deelen beperkt, tengevolge van de aanwezigheid van een groot schild dat de twee voorste deelen (kopborststuk) bedekt. Het vrije achterlijf is in duidelijk te onderscheiden leden verdeeld. Het schild is uit kalkachtige stoffen samengesteld. Het kopborststuk wordt naar voren verlengd door den driehoekigen snavel, waarin zich, rechts en links, een uitholling voor de oogen bevindt. Een hersenspleet verdeelt het schild in twee deelen.

Vooraan het schild, en van onder, heeft men van onder naar boven: den mond die een in de lengte loopende spleet vormt, dan de voelhorens en de voelhorentjes, en ten slotte de oogen.

De beweeglijke oogen zijn samengesteld uit facetten, m. a. w. zij bestaan uit honderde vlakjes die naar alle richtingen uitstralen. Elk facet dat aan de oppervlakte van het samengestelde oog wordt opgemerkt, is feitelijk een volledig oog.

Het achterlijf is geringd, het wordt beschermd door een schild bestaande uit zes dwarsliggende plaatjes, en aan het einde heeft men een onpaar en in het midden liggend aanhangsel, de « telson », aan de buikzijde waarvan zich de aars bevindt. Het is bij het afrukken van dit deel, dat men het ingewand wegneemt, tijdens het schoonmaken van de rivierkreeft, vóór het koken. Aan de benedenzijde van het kopborststuk bevinden zich acht paar pooten. De eerste drie paar (gnathopodes) dragen er toe bij het voedsel naar den mond te brengen, de volgende vijf (periopodes) zijn grooter en dienen bij het lopen. Het achterlijf is van zes paar pooten (pleopodes) voorzien, die meest alle klein zijn. Het laatste paar pooten is plat; het zijn feitelijk zwemplanten.

Leven van de rivierkreeft

De rivierkreeft is pas volwassen op vijfjarigen leeftijd. Zij weegt dan 20 à 25 gram en is, naar gelang van de soort, gemiddeld 50 millimeter lang. Zij groeit langzaam daar het aantal vervelperiodes geleidelijk afneemt met het ouder worden. Om een gewicht van 160 g en een lengte van 180 mm te bereiken, moet de rivierkreeft dan ook 40 à 50 jaar oud zijn.

Wanneer het dier zeer jong is, zijn de vervelperiodes talrijk. De rivierkreeft vervelt verschillende malen per jaar, en dat duurt totdat het dier volwassen is. Vóór zij volwassen is, moet de rivierkreeft ongeveer 20 maal vervellen. Tusschen twee vervelperiodes in, wast zij binnen haar schild en dringt zich daarbij ineen. Het schild scheurt open aan de rugzijde, van den kop tot aan den staart. Het platte en weeke dier verlaat het. Het haalt de pooten uit hun scheede en kruipt uit het schild. Nauwelijks bevrijd, rekt het weeke lichaam zich uit en groeit het plots. Op dat oogenblik is de rivierkreeft een ge-

makkelijke prooi voor de vleescheters die in het water leven. Gelukkig is deze overgangstijd slechts van korten duur, want de huid waarmee de weeke kreeft is bedekt, scheidt een nieuwe opperhuid af. Den tweeden dag kan de kreeft reeds zwemmen en vluchten, maar met de vorming van het schild is ongeveer één week gemoeid.

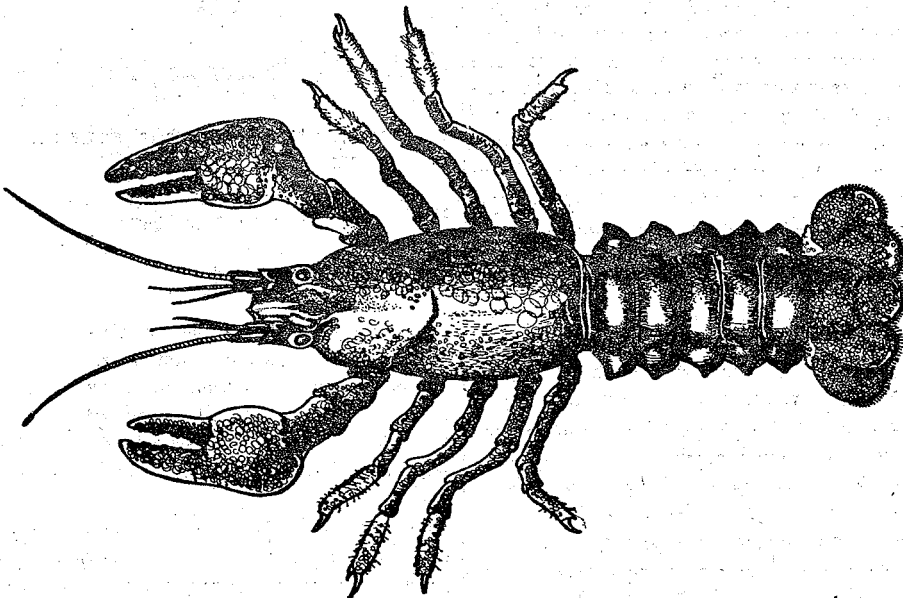
Hoe de rivierkreeften zich vermenigvuldigen

Het is in den loop van October dat de mannetjes de wijfjes opzoeken. Deze laatste vluchten voor de eerste, die haar erge verwondingen toebrengen, soms' dooden en zelfs verslinden. De paring geschiedt buik tegen

heid bewust zijn, blijven in de onmiddellijke nabijheid van hun moeder, die ze na korten tijd aan hun lot overlaat, om haar gewoon leven te hervatten. Nadat zij enkelen tijd in groep hebben geleefd en zich met infusiediertjes hebben gevoed, en na verschillende vervellingen, zoeken de jongen elk een eigen schuilplaats op.

Waar de rivierkreeft leeft en hoe zij zich voedt

Het hol waarin de rivierkreeft zich schuilt, wordt bij middel van de twee paar achterpooten gegraven. Dit hol is ongeveer tweemaal zoo lang als het lichaam. In gewonen tijd, liggen alleen de voelhorens buiten



GEWOON TYPE VAN DE ZEEKREEFT

buik en de bevruchtende stof van het mannetje komt op het borstschild, tusschen de achterpooten van het wijfje terecht. Deze stof verhardt na enkele minuten en lijkt op een gipsvlek. De strijd bij het paren is zoo wild dat het wijfje vaak slechts den volgende dag de kracht vindt om zijn hol terug te zoeken. Het mannetje paart niet meer dan drie- of viermaal in den loop van het seizoen. Het wijfje legt de eieren één maand later, in November. De eieren worden bevrucht bij het verlaten van het lichaam van het wijfje, op het oogenblik dat zij in aanraking komen met het zaad van het mannetje. Zij hebben een harde schaal en blijven samenkleven rond de pooten aan het achterlijf van het wijfje. Het is vooral 's avonds dat de eieren worden gelegd. Het leggen duurt drie of vier dagen. De eieren, die een dikken tros vormen, zijn het ééne van het andere afgezonderd en hangen aan een draad. Het wijfje schudt standvastig met den staart en doet zoo het water tusschen de eieren in stroomen. Nadat het de eieren heeft gelegd, keert het wijfje naar zijn hol terug, waar het beschermd is tegen het slijk en het vuil water, die niet geschikt zijn voor de eieren. Elke tros bestaat gemiddeld uit 250 eieren, waarvan er nochtans niet meer dan honderd worden uitgebroed. De broeitijd duurt 6 weken. In dien tijd krijgen de eieren, die eerst donker waren, geleidelijk een helroode aalbessenkleur. De jonge kreeften, die zich hun zwak-

het hol en stellen het dier in staat zich rekenschap te geven van wat er buiten gaande is. Elk levend wezen dat in de nabijheid komt, wordt gegrepen, doodgedrukt en opgegeten, tenzij het sterker is dan de kreeft en de schaar van deze laatste meeneemt, want het lichaam van de kreeft is om zoo te zeggen één met het hol. Maar gelukkig voor de kreeft, kan deze tegen het verbrijzelen of het afrukken van een schaar of van een poot, die weldra door een andere worden vervangen, welke zonder eenige schade voor de eigenares groeien op de plaats van het verbrijzelde of afgerukte lichaamsdeel. Hetzelfde geldt voor de verschillende deelen van het hoofd of van den staart. Deze hernieuwing kan slechts tijdens het vervellen geschieden. Wanneer een oude kreeft aan een of ander lichaamsdeel schade ondervindt, zal er steeds een verschil bestaan tusschen het nieuwe deel en het oude, wegens het feit dat de vervellingen steeds minder vaak plaats hebben. Wanneer een kreeft in het bed van een beek wordt opgejaagd of opgeschrikt, zwemt zij tamelijk snel achterwaarts, waarbij zij den staart snel over en weer beweegt, maar het is verkeerd te beweren dat zij zich steeds achterwaarts beweegt; in gewonen tijd, als zij voedsel zoekt, zwemt zij voorwaarts. Het wijfje blijft zijn leven lang alleen in zijn eigen hol, in tegenstelling met het mannetje dat op een zekeren leeftijd van gezelschap houdt. Bij de eerste vorst, zoekt het

mannetje zijn winterkwartier op in een donker hol, waar het talrijke gezellen terugvindt. In den vollen winter verlaten de rivierkreeften nooit hun hol, indien de vorst aanhoudt. Bij dit lange vasten verliezen zij één vijfde van hun gewicht.

In den zomer gaat de kreeft op zoek naar voedsel, bij voorkeur 's avonds en bij het invallen van de duisternis wanneer de lucht betrokken is. Als het hard regent, zwemt zij dadelijk naar haar hol terug.



Hoe men de rivierkreeft vischt

In den winter is het feitelijk onmogelijk kreeften te vangen, tenzij men ze uit haar holen gaat graven, want reeds bij de eerste koude schijnen deze dieren allen eetlust te verliezen en trekken zij zich in hun schuilplaatsen terug. Wij deelen hieronder de verschillende manieren mee waarop men kreeften vischt.

1) **Het visschen met de lijn**, dat feitelijk een tijdverdrijf is, daar het niet veel oplevert.

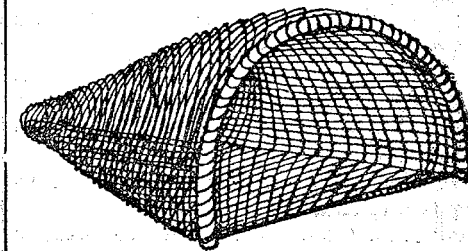
2) **Het visschen met de hand**, dat verboden is, maar waartoe men op drie verschillende manieren overgaat:

a) Bij de eerste dezer manieren, treedt men in het ondiepe water van de beken, men licht de steenen den één na den andere op en men doorzoekt de uithollingen langs den oever of de wortels onder in het water. Wanneer men een rivierkreeft ontdekt, grijpt men zachtjes met de hand toe, van achter naar voor (want de kreeft vlucht steeds achterwaarts) en neemt men het dier bij het bovenlijf vast. Men kan deze wijze van handelen verbeteren door gebruik te maken van een schepnet. Deze methode kan gevaar opleveren, want de hand kan gegrepen worden door de schaar van de kreeft. Men moet ook op zijn hoede zijn voor de wonden toegebracht door een toebijgende rat, die steeds gevaarlijk zijn. Bovendien is het baden in ijskoud water niet steeds heilzaam voor de gezondheid.

b) Zij die van de wildstroomerij een beroep maken, sluiten eenvoudig het bed van de rivier af. Het water stroomt langs beide zijden van den hinderpaal, totdat het enkele honderde meter stroomafwaarts zijn normalen loop herneemt. Alles wat zich in het drooggelegde deel van de beek bevindt, ligt in het bereik van den wildstroomer.

c) De laatste methode van visschen met de hand levert veruit het meest op. Zij wordt de « methode met de lamp » geheeten. Bij het vallen van den avond, wanneer de kreeften hun schuilplaatsen verlaten om hun voedsel te zoeken, volstaat het een elektrische lamp aan te steken, waarvan de klaarte de dieren verblindt. De kreeften laten zich zoo gemakkelijk, zonder eenigen weerstand, vangen.

3) **Het visschen met het schepnet**: Men gebruikt een zakvormig schepnet met fijne mazen, waarvan de basis op een houten boog is gespannen. Men houdt dat schepnet



Een schepnet.

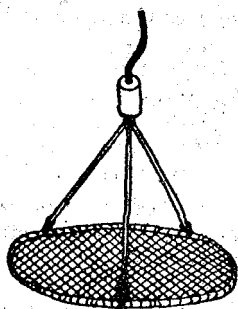
met de rechterhand vast. In de linkerhand heeft men een stok waarmee men de onefenheden en elk gat, waarin de kreeften zich mochten schuilhouden, doorzoekt. De vischer staat in het water en doet ook met zijn voeten de steenen, planten en wortelen op den bodem van de beek bewegen.

Tengevolge van de beweging en het gerucht, vluchten de kreeften en de visschen en komen terecht in het schepnet, dat onzichtbaar is wegens het troebel water. Het net wordt als een stramen gebruikt. Op die manier kan men niet slechts kreeften, maar ook een massa visschen vangen.

4) **Het visschen met den takkenbos**: Men maakt een takkenbos en men legt er het aas

middenin. De grootte van den takkenbos wordt bepaald door het waterpeil. Men legt er steenen in, opdat hij op den bodem van den waterloop zou blijven rusten. De kreeften, aangetroffen door het aas en door de schuilplaats, die de bos van dooreengestengelde takken schijnt te bieden, dringen tot deze laatste door en verblijven er een min of meer geruimen tijd. Na enkele uren, of zelfs na enkele dagen, haalt men den takkenbos met een koord of met een hooivork op. Deze methode wordt heden ten dage weinig gebruikt, want zij levert betrekkelijk weinig op in verhouding tot het werk dat zij vergt.

5) **Het vissen met de val :** Men gebruikt daarbij vallen gevlochten uit gegalvaniseerd ijzerdraad. Het zijn een soort cirkelvormige fuiken. Zij worden van aas voorzien en



Een balans voor het vissen op rivierkreeft.

in een gunstig hoekje neergelaten, waar men ze verscheidene dagen laat liggen. De kreeften, aangetrokken door het vleesch, dringen in de fuik, maar kunnen deze niet meer verlaten. Men heeft deze methode bijna geheel opgegeven, want bedoelde vallen zijn kostelijk, zij drijven vaak af en zij leveren niet veel op.

6) **Het vissen met vergift :** Zekere weinig aanbevelenswaardige kerels vangen den visch met vergift. Zij vernietigen op dezelfde manier de schaaldieren. Dat is één van de meest verwerpelijke wijzen van vissen.

7) **Het vissen met de balans :** Deze methode levert het meest op. De balansen, die ook hoepels worden geheeten, zijn van tweelei aard : de ééne worden vervaardigd met een cirkel van dikken ijzerdraad (zie tekening hiernaast), de andere met twee boven elkaar liggende cirkels. De enkelvoudige ba-

lansen hebben een diameter van ongeveer 30 cm.

Vervoer en bewaring van de rivierkreeften

De rivierkreeft kan verscheidene dagen buiten het water leven. Wanneer men ze uit het water ophaalt, neemt zij een kleinen water-voorraad mee onder de korst van het boven-deel van het schild van het kopborststuk. De lucht kan dus tusschen haar kieuwen blijven doordringen, daar deze steeds vochtig blijven. Men moet evenwel vermijden dat de kreeften te vochtig zijn, want als er een te groot aantal kreeften bij elkaar zijn in een slecht verluchten bak, verwekt de vochtigheid de verhitte en sterven de kreeften snel.

Indien men de kreeften lang wenschte te bewaren, volstaat het ze gedurende vier en twintig uur op een behoorlijk drogen vloer te leggen of ze met een stuk droog linnen af te drogen. Men moet in de manden geen stroo of versch gras leggen, die een behoorlijke verluchting beletten of te veel vochtigheid zouden verwekken. In den winter, dienen de wanden van de manden met stroo of werk belegd.

De rivierkreeften kunnen langer bewaard worden uit het water dan in water dat te weinig zuurstof bevat. Als gij over een kelder beschikt, hang de kreeften in een zakvormig net aan de zoldering op. Zoo kunnen zij een tiental dagen bewaard worden. Indien gij ze nog langer wenschte te bewaren, kunt gij ze in een vischvijver onderbrengen. Bij het te water laten, dient gij zeer langzaam te werk te gaan, want het water, dat zich onder het schild van de kreeft bevond, werd langzamerhand door lucht vervangen. Een te snel te water laten zou dan ook de verstikking voor gevolg hebben. Plaats de kreeften op den waterboord en zij zullen vanzelf den weg naar het water vinden. Gij kunt ze ook op een mat leggen die half op het water drijft. Op die manier kunnen de dieren geleidelijk met het water in aanraking komen, zoodat de lucht zal verwijderd zijn vóór zij heel en al ondergedoken zijn.

De bodem van den vischvijver dient dikwijls opgeraaid, om de ophooping van het slijk te voorkomen. Men kan dat werk vermijden door in den vijver ook enkele zeelten onder te brengen, die met hun vinnen en staart het noodige zullen doen.

Schommelingen in den aanvoer

De aanvoer is onderhevig aan seizoenschommelingen (b. v. haring alleen in den Winter) en schommelingen in de week (b. v. de Belgische bevolking eet meestal slechts éénmaal in de week visch en wel op den Vrijdag).

Ook een organisatorische factor beïnvloedt deze schommelingen. Wij hebben reeds verduidelijkt dat er weinig ordening was in de productie, zoodanig dat de aanvoer van bepaalde soorten zich soms massaal voordeed en somtijds ook totaal ontbrak. Dit heeft natuurlijk ook een invloed op de onregelmatigheid in den aanvoer.

Met een betere organisatie zou men deze schommelingen gedeeltelijk kunnen elimineren. Moest men er anderzijds kunnen toe komen de bevolking tweemaal per week visch te doen eten, dan zou de vraag zich regelmatig over heel de week verspreiden en de aanvoer ook. De natuurkundige factoren zullen echter blijven bestaan. Een wisselvalligheid in den aanvoer zal dus nooit heelemaal kunnen uitgeschakeld worden.

Nochtans ook daartegen is er een middel : de uitbreiding van het bevroeringssysteem. De vriesinstellingen zouden het surplus kunnen afnemen in tijden van massalen aanvoer. Daardoor zou de vraag stijgen en de prijzen zouden niet zoo vlug dalen. Wanneer de aanvoer dezer soorten gering wordt, zou de bevroren visch kunnen verkocht worden tegen loonende prijzen. Op dit gebied echter was men vóór Mei 1940 nog niet ver gevorderd.

Het verbruik van verse visch in ons land

Drie factoren beïnvloeden o. a. het verbruik :

- a) aanvoer;
- b) import;
- c) export.

De aanvoer werd reeds voldoende toegelicht. Thans zullen wij zeer kort import en export behandelen.

Totale invoer :	1931 :	25.724.100 kg
	1932 :	22.876.300 kg
	1933 :	17.577.100 kg
	1936 :	17.901.300 kg
	1939 :	13.370.300 kg

De invloed der contingentteering na 1932 is dus goed merkbaar.

De invoer van sprot en haring maakt 50 t.h. van den totalen import uit. Voor den gewone diepzwemmende visch bestaat meer dan de helft van den invoer uit kabeljauw en schelvisch. Als men het verbruik in ons land wil opvoeren moet men natuurlijk met deze volksoorten beginnen en het zijn juist deze soorten welke op onze markt het meest ontbreken.

Het zal dus de taak zijn van onze visscherij te zorgen voor een grooteren aanvoer dezer soorten.

Nederland was onze voornaamste leverancier (voor 30 t. h.). Ook Denemarken en Noorwegen leverden ons aanzienlijke hoeveelheden.

De export bedroeg :	1931 :	25.480.000 kg
	1932 :	10.376.500 kg
	1933 :	7.712.300 kg
	1936 :	11.341.900 kg
	1939 :	7.620.100 kg

De uitvoer is dus van 25 op 7 miljoen kg gevallen. De hoofdrede daarvan is wellicht de toepassing door de ons omringende landen van een steeds scherpere contingentteering door een stelsel van licenten (Frankrijk) of van een deviezenreglementering (Duitsland).

De ijle haring en de diepzwemmende vischsoorten zijn onze bijzonderste uitvoerposten. Duitsland nam het grootste deel van onze aanvoer van ijle haring af, bewerkte hem en soms kwam hij dan als ingelegd product op onze markt terug. Frankrijk was bijzonder een afnemer van fijne vischsoorten, waarvoor België trouwens bekend stond.

Berekend op 8 miljoen inwoners was de consumptie van verse visch in 1939 : 5,8 kg per hoofd ($\pm$ 100 gr. per week). In Duitsland was de consumptie van verschen visch 11,5 kg per hoofd en in Engeland 14 kg. Indien wij insgelijks gedroogde, gerookte en geconserveerde visch in de cijfers opnemen dan komen wij op 12 kg per hoofd en per jaar. Deze cijfers volstaan om in te zien dat de vischconsumptie in België belachelijk klein was.

Bijzonderste oorzaken van de geringe vischconsumptie in België

Welke waren nu de bijzonderste oorzaken van de geringe vischconsumptie in België?

- 1° Om in den smaak te vallen moet de visch versch zijn. Dit was heel dikwijls niet het geval :

- a) wegens de slechte bewaring aan boord van het schip (dit was bijzonder waar voor de stoomschepen);

- b) omdat sommige handelaars hun verzendingen niet verzorgden. Vooral met het zoogenoemd abonnemen, of collisysteem (waarbij een verbruiker rechtstreeks zijn visch aankocht bij een groothandelaar der kust), hebben zij op dit gebied arme prestaties geleverd. De verzendingen waren niet verzorgd. Zelden bekwam men de werkelijk bestelde vischsoort, enz...

- c) gezien de slechte inrichting van sommige verkoophallen. Ook het laden van de visch in de kuststations geschiedde niet in ideale condities.

- 2° Sommige soorten rondvisch (voor de volksconsumptie bestemd) ontbraken soms op de markt.

- 3° De prijzen van visch waren dikwijls heel hoog, wat gecombineerd met den lagen verscheidsgraad, de menschen er toe aanzette vleesch of eieren te consumeeren.

- 4° Een zeker gebrek aan initiatief vanwege de groothandelaars, die aan de eischen van een moderne conditionneering van de waar niet konden voldoen.

- 5° Een ontoereikende reclame en een eenzijdige propaganda.

Middelen om het verbruik op te voeren

Wij hebben zoo juist een paar factoren aangeduid die een grotere vischconsumptie tegenwerken. Kan er nu aan dezen stand van zaken verholpen worden?

- 1° De slechte verzorging bij productie en handel kan zeker tegengewerkt worden.

Een betere koeltechniek aan boord der schepen zal het mogelijk maken de visch in puiken toestand aan te brengen. Ook kan men de hygiënische inrichting van sommige vischhallen verbeteren. In de kuststations zouden de ladingskaaien moeten overdekt worden en beschut zijn tegen de zon.

- 2° Moeilijker is het vraagstuk der voorziening in bepaalde soorten rondvisch voor volksconsumptie. Sommige factoren zullen hier steeds blijven gelden. Het is nu eenmaal een feit dat de beste kabeljauw (de volksvisch bij uitstek) in de Skandinavische wateren gevangen wordt (de zoogenaamde witte kabeljauw). Deze soort moet ingevoerd worden doch sedert 1932 was de invoer er van beperkt geworden. Onze visschers voerden deze soort nooit aan, eerst en vooral omdat de reis zeer lang duurde, doch hoofdzakelijk omdat ze nooit zeker waren van « witte » kabeljauw te vangen, eens dat ze de reis ondernomen hadden. Kwam er bijvoorbeeld een onweer op, dan kon er in deze diepe zeeën niet gevischt worden. Bij ruw weer wordt deze visscherij door de Skandinavische visschers uitgeoefend in de kustwaters en in de fjords, waar onze schepen niet mogen binnendringen. Met wat tegenslag kan deze reis voor onze visschers op een catastrofe uitloopen. Op IJsland (waar een kabeljauwsoort van mindere hoedanigheid gevangen wordt) is men echter meestal zeker een redelijke vangst te doen.

De consument geeft echter aan de « witte » kabeljauw de voorkeur, bijzonder wegens het feit dat de IJslandsche kabeljauw weinig versch is. Gelijk wij reeds gezegd hebben, zijn onze stoomschepen die hem aan-

DE BELGISCHE ZEEVISSCHERIJ, VISCHHANDEL EN -NIJVERHEID

Ondernemingsvorm en handelstoestand

De belangrijkste ondernemingen namen den vorm aan van handelsvennootschap in gemeenschappelijke naam. De min belangrijke groothandelaars beschikken over een éénmanszaak. Wij stonden dus meestal voor personenvennootschappen.

Daar men niet hoefde te beschikken over een aanzienlijk vast kapitaal, liep dit in deze vennootschappen in 't algemeen niet hoog op.

Het bedrijfskapitaal daarentegen moest redelijk groot zijn. De post « debiteuren » was gewoonlijk aanzienlijk daar de klanten slechts een zekeren tijd na levering betaalden. Daarentegen was de betalingstijd voor de crediteuren toegestaan, gewoonlijk kort (8 dagen).

Dat hier de personenvennootschap werd verkozen is trouwens natuurlijk. De voorspoed eener groothandelszaak in visch, hangt meestal af van het initiatief en de persoonlijke kennis der leiders.

Daar de visch in « afslag » verkocht werd (dus zonder vaste prijsvorming) berustte alles practisch op de schatting van de koopers. De verkoop hing verder ook af van de manier waarop de klanten en afzetgebieden werden bezocht en bewerkt.

De personenvennootschappen komen nu juist tot stand, waar het persoonlijk initia-

tief van den ondernemer een eerste vereischte wordt. Daar dit hier het geval is, hoeft het ons dus niet te verwonderen dat de groothandel in visch uitgebaat wordt door personenvennootschappen en meer speciaal door vennootschappen in gemeenschappelijke naam.

Wij hebben reeds verduidelijkt dat de contingentteeringsmaatregelen de redding geweest zijn van de visscherij.

Door deze maatregelen daalde de invoer met 30 t.h., de uitvoer viel van 25 op 7 miljoen kg. De Belgische aanvoeren stegen, doch niet in die mate om het verlies van in- en uitvoer te compenseren. Dit had een terugslag op het totaal zakencijfer van de groothandelaars.

Aan dezen kant bezien, blijken de contingentteeringsmaatregelen eerder eenzijdig gunstig voor de visscherij. Bij nadere ontleding blijken ze echter ook voor den handel heilzaam geweest te zijn, want de invoerbeperking bracht, zooniet de totale afschaffing, dan toch een groote beperking van den consignatiehandel met zich.

Door deze beperking waren de handelaars meer en meer verplicht aan de kust te koop. Daardoor verviel dan de prijsdrukking en meteen ook de onzekerheid die er op de kustmarkten heerschte, wat voor den handel in het algemeen een zeer groot voordeel was.

voerden daartoe te oud, te traag, en niet modern genoeg ingericht. Moest de aangevoerde IJslandsche visch, versch zijn dan zou men nogal licht over het feitelijk kwaliteitsverschil heenstappen. Doch daartoe zal de vloot die de visscherij op IJsland uitoefent, moeten verjongd worden en gemoderniseerd.

3° De hoge prijzen zetten den consument ertoe aan vleesch of eieren te verbruiken; dat is trouwens een normaal economisch verschijnsel, dat zeer juist geïllustreerd wordt door Marshall's bekende « law of substitution ».

Vleesch, visch en eieren zijn producten die weinig in voedingswaarde verschillen. De keuze van een dezer producten komt dan ook practisch neer op een prijsquaestie.

Ook bewijzen de statistieken dat er een nauw verband bestaat tusschen vleesch en visch-consumptie enerzijds, en de prijs der eieren en het vischverbruik anderzijds. Het vischverbruik daalt als de consumptie van vleesch stijgt en omgekeerd.

Jaren	Vischverbruik	Vleeschverbruik
1932	40.872.800	328.112.000
1934	36.138.700	340.568.000
1936	47.031.400	328.953.000

Stijgt de prijs der eieren en blijft deze van visch constant, dan stijgt de vischconsumptie. Vergeleken met de groothandelaars van de andere landen stonden de onze er ver bij ten achter. Eerst en vooral kwamen zij te kort aan de eischen van een moderne conditionneering der waar. Zoo zou b. v. de handelaar er kunnen voor zorgen dat bij de bereiding van de visch de verbruiker den minsten last heeft.

Ook op het gebied « bewaring van de visch », legden onze handelaars maar weinig initiatief aan den dag. Het opstapelen van aanzienlijke hoeveelheden visch in tijd van grooter aanvoer kon niet gedaan worden bij gebrek aan aangepaste vriesinstellingen.

Door een uitbreiding van de vriesinstellingen en door een grootere activiteit der rookerijen, inleggerijen en conservenfabrieken zou in tijd van grooten aanvoer veel visch kunnen opgekocht worden, welke later bij geringen aanvoer op de markt zou gebracht worden.



De aard der reclame

die wij hier moeten voeren volgt uit den aard der toestanden. Het gaat er om, de consumptie van visch op te voeren, bijzonder bij de lagere klassen van de bevolking. Men moet dus den ouden afkeer voor vischverbruik uit den weg ruimen. Men moet aantoonen dat visch even gezond en voedzaam is als vleesch, eieren en andere voedingsstoffen. In 't kort : het komt er op aan een oude gewoonte te wijzigen! Het ligt dus voor de hand dat hier slechts één reclamevorm past, namelijk de « collectieve reclame ». Dit is een reclame gevoerd door al wie belang heeft in een grootere consumptie, dus door reeders, handelaars, nijveraars, vischwinke- liers, enz...

Collectieve reclame is hier noodig om twee redenen.

Het spreekt van zelf dat deze propaganda die een oud gebruik moet doen verdwijnen veel geldmiddelen opsorpt. Dus moeten deze kosten die te groot zijn voor een paar ondernemingen, door alle geïnteresseerden samen worden gedragen. Eerst dan zullen de mid- delen groot genoeg zijn om een aangepaste reclame te voeren.

Wij hebben hier te doen met een concurrentie-reclame, namelijk tegen concurrerende voedingsmiddelen als : vleesch, eieren, enz. Het zal er op aankomen de reclame aldus op te stellen dat de voordeelen welke visch boven vleesch en eieren biedt, duidelijk uitkomen. Als dit ondersteund is door alle geïnteresseerden, zal het ook meer indruk laten.



Richting en taak der Propaganda

Ook is het ontegensprekelijk dat de meeste Belgische huisvrouwen geen de minste notie hebben van de manier waarop zij visch moe-

ten bereiden. Kooklessen werden speciaal te dien einde ingericht door de propaganda-commissie voor zeevischverbruik, en deze kooklessen hebben reeds gunstige resultaten afgeworpen.

Maar het is niet voldoende propaganda te voeren bij den verbruiker, ten voordeele van een grooter vischverbruik. Propaganda dient ook bijzonder gevoerd te worden bij den kleinhandelaar. In vele vischwinkels zag het uitstalraam er maar weinig aantrekkelijk uit.

De vischhandelaar moet zijn vak beter leeren kennen en geschoolde elementen moeten gevormd worden. Daarenboven is er ook een eisch aan visscherij en handel gesteld! En deze eisch is waarborg der versheid van de visch!

Een uitstekend propagandamiddel is dit der vischrestaurants. Het gaat hier natuurlijk niet om de luxe-restaurants, maar wel om deze die regelmatig door het doorsnee-pu-

bliek worden bezocht, zooals het in Engeland het geval is, de « fried fishshops ». Deze propaganda zou moeten geschieden met elk restaurateur die ervoor in aanmerking zou komen in 't bijzonder, te bewerken, door zijn taak in 't begin te vergemakkelijken, en hem zeer verse leveringen te bezorgen tegen voordeelige prijzen.

In 't kort gezegd, om het verbruik van visch te verhoogen :

- 1° moet de waar beter verzorgd worden zowel bij den producent als bij den handelaar;
- 2° moet er meer rondvisch aangevoerd worden. Deze visch moet in verschen staat afgeleverd worden;
- 3° de kostprijs moet omlaag gedrukt worden;
- 4° de groothandelaars moeten voor een moderne conditionneering van de waar zorgen;
- 5° een collectieve reclame en een propaganda gericht niet alleen tot den verbruiker maar ook tot den kleinhandelaar dient gevoerd te worden.

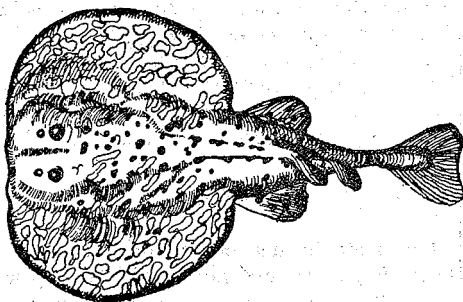
KLEINE LIJST VAN DE VISSCHEN DIE IN ONZE HAVENS WORDEN AANGEVOERD

Wij zetten hieronder de beknopte beschrijving voort van de visschen waarvan wij de lijst in ons nummer van 20 Juli jl. hebben medege- deeld. Het betreft talrijke en gevarieerde soorten, die de visschers in gewonen tijd op onze kaaien lossen. Al deze visschen worden daarom niet noodzakelijk langs onze kust aangetroffen, maar de meeste worden uit verschillende deelen van den Oceaan aangevoerd door onze visschers- schepen en komen voor het meerendeel bij de handelaars terecht.

De roggen (ROGVISSCHEN)

In tengenstelling met de haaivisschen, eerste groep van de kraakbeenvisschen, is het lichaam van de rogvisschen breed, tengevolge van de enorme ontwikkeling van de borst- vinnen. De kieuwopeningen bevinden zich aan de buikzijde, terwijl de luchtpijp zich steeds aan de rugzijde bevindt.

De roggen zijn feitelijk haaien die zich hebben aangepast bij hun nieuwe levenswijze op den bodem van de zee, want zij houden zich uitsluitend op den zeebodem op.



De elektrische rog.

(N. B. — Raadpleeg ons eerste nummer van dit jaar — 14 Januari — voor de aanvul- lende inlichtingen over het leven van de roggen.)

De elektrische rog

Wetenschappelijke naam: *Torpedo nobiliana*. In het Fransch: *la Torpille*.

De kop, de romp en de borstvinnen van de- zen rog vormen één ronde, platte schijf,

waaruit een korte en gedrongen staart te voorschijn komt die meestal voorzien is van een aan weerszijden kielvormige plooi. De huid is glad, lichtgrijsbruin, min of meer gemarmerd. Deze rog is één meter lang, maar sommige exemplaren bereiken een lengte van 2 meter en wegen 100 kg.

De elektrische rog beschikt over twee omvang- rijke elektrische organen in den vorm van platen, welke heel de dikte van het lichaam, vooraan de borstvin, beslaan. Deze organen bestaan uit prisma's die een ingewikkelde structuur hebben en van krachtige zenuwen zijn voorzien. De rugzijde van het orgaan is positief, de buikzijde negatief. Wanneer men de rugzijde bij de buikzijde brengt, maakt men een stroomketen. Het volstaat het dier te prikkelen om stroom te verkrijgen. Indien men het lichaam aanraakt van een pas ge- vangen elektrische rog of van een elektrische rog die in gevangenschap leeft, zal men een schok voelen, die tot in het midden van den arm kan worden waargenomen. Maar het elektrische orgaan is tamelijk snel uitgeput. Het is dank zij deze ontladingen dat de visch zich tegen zijn vijanden verdedigt en zijn prooien verdooft.

Het vleesch van dezen rog is eetbaar, alhoe- wel week en waterachtig. In zekere landen wordt het beschouwd als een middel tegen tal van kwalen. Onze trawlers vangen er soms in het Kanaal en langs de Spaansche kusten. De gemarmerde of Middellandsche elektrische rog (*T. marmorata*) wordt ook aangevoerd, maar minder vaak.

Algemeene opmerking :

De eigenlijke roggen omvatten een zeker aan- tal soorten die vaak moeilijk te bepalen zijn, daar de verschillen te weinig uitgesproken en de variaties in dezelfde soort talrijk zijn.

Aan de Handelaars van de provincie Limburg

BIJDRAGE 1943

De termijn voor de minnelijke betaling der bijdrage is verstreken.

Aan al diegenen welke het bedrag hunner bijdrage nog niet hebben gestort zal langs de post tijdens de week van 23 tot 28 Augustus een kwijting-ontvangkaart van 100 frank, vermeerderd met 10 frank voor onkosten, aangeboden worden. Wij verzoeken u deze goed onthaal voor te behouden. Gelieve dus het bezoek van den postbode af te wachten en geen enkele storing meer te doen. Voor alle inlichtingen gelieve u zich rechtstreeks tot onze arrondissementssecretariaten te wenden. Wij herinneren u nogmaals aan de adressen :

Arrondissement Hasselt : Maestrichtstersteenweg, 39, Hasselt.
» Tongeren : Elisabethlaan, 19, Tongeren.
» Maaseik : Markt, 18, Maaseik.

In ons land wordt hun vleesch op prijs ge- steld. De rog is een van de zeldzame visschen die niet dadelijk moeten opgegeten worden, daar die zelfs beter worden na enkele dagen bewaring.

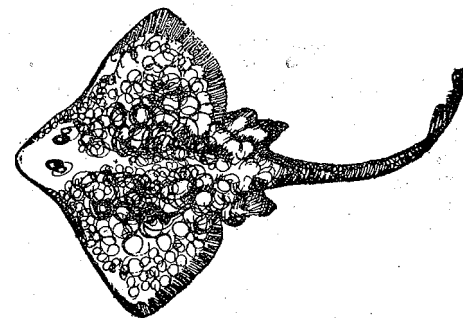


De ruige rog

Wetenschappelijke naam: *Raja clavata*.

In het Fransch : *la Raie bouclée*.

Deze rog is 0m80 lang. Zijn rug is bruin en gemarmerd, zijn buik witachtig. Zijn huid is ruw.



De ruige rog.

Hij komt veel vóór in volle zee, maar de jonge ruige roggen worden bij de kust in grooten getale gevangen in de netten van de garnaalvisschers.

Zijn vleesch wordt op prijs gesteld.



De keilrog

Wetenschappelijke naam : *Raja radiata*. In het Fransch : *la Raie radiée*.

Heeft een lengte van 60 cm. Het lichaam en de staart zijn bedekt met platen voorzien van stekels en die een verbrede basis hebben. Hij wordt zelden in de Noordzee gevischt. Hij dient als een noordelijke soort beschouwd.



De gladde rog

Wetenschappelijke naam : *Raja maculata*. In het Fransch : *la Raie douce ou Raie stellée*.

Bereikt dezelfde grootte als de keilrog: 60 cm, maar zijn huid is glad, met slechts enkele stekels. De rug is lichtbruin met zwartachtige vlekken. Zijn vleesch wordt zeer op prijs ge- steld.

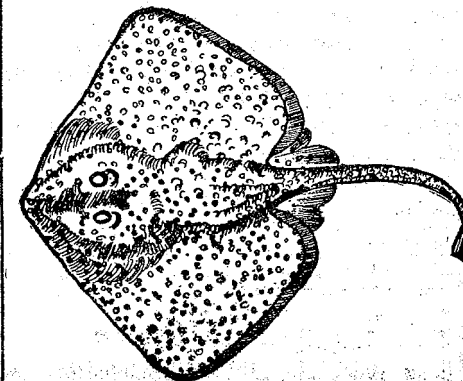


De vleet

Wetenschappelijke naam : *Raja Batis*.

In het Fransch : *la Flotte*.

De vleet, ook gemeene rog genaamd, is de grootste van onze roggen, daar hij 2 meter breed en meer dan 1m.50 lang is.



De gladde rog.

De rug is vuilgrijs en de buik witachtig met zwarte vlekken. De huid is glad en op den staart bevindt zich een rij stekels. Deze rog komt tamelijk veel voor, maar niet onmid- delijk in de buurt van de kust. Men treft hem langs de kusten van West-Europa en in Zuid-Afrika aan. Zijn vleesch is vezelachtig, zoodat hij minder op prijs wordt gesteld dan de andere roggen.

De landrog

Wetenschappelijke naam : *Raja circularis C.*

In het Fransch : *la Raie circulaire*.

Deze rog komt niet vaak voor en wordt niet zeer op prijs gesteld. De geelachtig brune rug is voorzien van een groot aantal kleine doornen. Benevens de bovenvermelde kleur,

vertoont de rug in het midden een groote zwarte vlek met aan elke zijde gele vlekken. Deze vlek ontbreekt soms. Het vleesch van dezen visch wordt niet zeer op prijs gesteld. Vóór wij overgaan tot den pijlstaart, wenschen wij nog even de andere eigenlijke roggen te vermelden, die bij toeval door onze stoomtrawlers worden aangevoerd:

« Raja alba L » of witte rog;
« Raja fullonica L »;
« Raja macrorhynchus Raf »;
« Raja oxyrhynchus L »;
« Raja microcellata M »;
« Raja blanda H ».



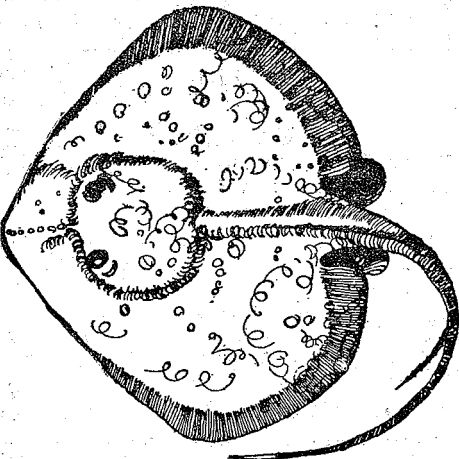
De pijlstaart

Wetenschappelijke naam : *Brygon pastinaca* L.

In het Fransch : *la Pastenague commune* ou *Raie armée*.

De gemeene Pijlstaart, dien men gewoonlijk in de Middellandsche Zee en in het oostelijk deel van den Atlantischen Oceaan aantreft, is één van de 30 soorten Pijlstaartroggen welke over de verschillende zeeën van de wereld verspreid zijn.

Het lichaam is bijna vierkantig, leigrijs en zwartachtig getint. De huid is glad, behoudens enkele zeldzame stekels op de middel-lijn van den rug



De pijlstaart.

Deze soort rog wordt overal gekenmerkt door de specialisatie van den staart die voorzien is van een scherp angel met weerhaakjes. Deze angel bevindt zich aan de rugzijde van den staart en kan een lengte van 40 cm bereiken, alhoewel de gemiddelde lengte 10 à 30 cm bedraagt. Soms beschikt eenzelfde visch over 2 en zelfs 3 angels, die achter elkaar liggen. De rog gebruikt zijn angel als verdedigingsmiddel en verwerkt er zeer pijnlijke wonden mee. De visschers vreezen hem nog meer dan de pietermannen, want zij werpen hem opnieuw in zee zodra zij hem hebben gevischt. Zij vatten hem daartoe bij het uiteinde van zijn staart. Zekere pijlstaarten wegen tot 25 kg en zijn 1 à 1m50 lang, den staart inbegrepen.

De garnalvisschers vangen kleine pijlstaarten tot bij het strand.

Het roodachtige vleesch van dezen rog is niet eetbaar. De olie van zijn lever wordt gebruikt bij het bereiden van populaire geneesmiddeltjes, die heel en al onschadelijk zijn.

HOOFDGROEPEERING « VISCH- EN VISSCHERIJ- PRODUCTEN »

NIEUW ADRES :

KOOLSTRAAT, 58-60
BRUSSEL

ONTVANGSTUREN

De heer **BAUWENS**, voorzitter :
uitsluitend op afspraak; schriftelijk
aan te vragen met aanduiding van
het doel van het onderhoud;

De heer **Dr. P. WILLEMS**, directeur a. i. :
's Woensdags en 's Vrijdags van 9
tot 12 uur, op afspraak;

De heer **J. W. RENARD**, adjunct-direct.:
's Woensdags en 's Vrijdags van 9
tot 12 uur en van 14 tot 16 uur.

DE VISCHBEHANDELING AAN BOORD VAN DE VISSCHERSVAARTUIGEN

In n° 4 van « De Vischhandel » gaven wij bijzonderheden over de volgens de technici beste manier om visch op de visschersvaartuigen voor spoedig bederf te vrijwaren. Wij meenen het nuttig hieraan volgende beschouwingen van documentaire waarde toe te voegen.

Werd bij de oude visscherij de vangst, als het mogelijk was, levend aangevoerd en het deel dat tijdens de reis doodging, gelubd, zooals de oude benaming luidde, toen de stoomtrawlers in gebruik kwamen (1892), werd van stonde af aan de visch die men met deze schepen ving, gestript. De stoomtrawlers waren er niet op ingericht om de vangsten levend op te bergen en daarom werd aan boord dezer schepen de visch van ingewanden ontdaan en in vischruimen tusschen ijs opgeborgen. Deze werkwijze was afkomstig van de visschers van Shields, Scarborough, Hull en Grimsby, en werd zoo langzamerhand ingevoerd toen de zeilschepen plaats moesten maken voor de mechanische schepen die groter vischladingsaanbrachten dan de oude zeilvaartuigen en daardoor wel moesten afzien van de vischbunnen.

Het slachten der visch werd onder de Engelsche visschers genoemd strippen, en deze benaming is toen door onze trawlvisschers overgenomen. De definitie van dit Engelsche woord beduidde echter: afstroopen, villen, uitkleeden, en was er dus precies zoo naast als de benaming lubben welke onze visschers plachten te gebruiken en welke in onze taal beteekende: castreeren. Slachten, de benaming door de Deutsche trawlvisschers gegeven aan deze handeling, was juist. In den tegenwoordigen tijd spreken de Engelsche visschers niet meer van strippen, maar van gutted.



Het strippen had ten doel de visschen van de ingewanden te ontdoen omdat de ingewanden, vooral maag en darm, sterke enzymenvormende sappen bevatten die zodra de visch dood is, het vischvleesch zullen aantasten. Gestripte visch, gelegd tusschen gruis in goed isoleerende vischruimen, dit had de ervaring geleerd, kon geruimen tijd, zonder vrees voor bederf, mee en daarom richtte de vischhandel zich op den duur naar deze werkwijze in.

Wel beschouwd was het strippen van de visch een groote verbetering, want de kans, dat de consumenten rottende dichte visch — vooral in het warme jaargetijde — in hun keukens zouden krijgen, werd daardoor zeer vermindert. Bij de oude werkwijze, waarbij men langs de klanten leude met dichte visch, « die altijd pas dood was » en die door sommige artistiek aangelegde venters wel eens met analineverf in de kieuwen werd opgekleurd of met pijpsteeltjes werd opgeblazen, kwam de klant vaak bedrogen uit, met het gevolg, dat hij er later feestelijk voor dankte om visch te koopen.

Aan boord van de eerste stoomtrawlers werd naast het strippen zeer veel zorg gedragen voor het reinigen van de visch. Men gebruikte voor dit doel groote met zeewater gevulde balies waarin de gestripte visch werd geworpen en die van tijd tot tijd werden bijgevuld met de dekslang. De in deze balies geworpen visch werd in de buikholte zoowel als aan den buitenkant grondig gereinigd. Na deze manipulaties werden zij in vischmanden gedaan. Was de visch daarna voldoende uitgelekt, dan ging zij in het vischruim en werd daar tusschen ijs in de vischkeëen opgeborgen. Dit waren de gebruiken — en nog wel zeer loffelijke — van de eerste stoomtrawlvisscherij. Toen echter het stoomtrawlerbedrijf groter omvang begon te nemen, sletten ongemerkt deze hygiënische gebruiken weg. Alles moest later gauw gauw gaan en daarom zette men bij kleine visch de dekslang op de mand waarin de gestripte visch was geworpen. De matroos die de mand vasthield, schudde dan den inhoud zoo 'n beetje door elkaar en de matroos die de dekslang vasthield, spoot daarbij op de visch. De op deze slordige wijze schoongemaakte visch

was meestal verre van schoon. Resten van ingewanden en slijm bleven in de visch zitten en gingen later mee het vischruim in. Werd er ten aanzien van de kleine visch bij het spoelen onhygiënisch gewerkt, het materiaal, zooals de manden, de schotten van den vischlast en de beplanking in de vischkeëen waren soms verre van steriel. In de wanden der manden koekten gewoonlijk verdroogde resten van ingewanden en slijm vast, en de planken van den last en die der vischkeëen waren soms lang niet schoon.



Door A. Lumley, van Hull, zijn indertijd op instigatie van de « Food Investigation Board » proeven genomen aan boord van een tweetal stoomtrawlers. Dit waren de « Ben Meidle » en « Peter Carey ».

In een rapport, getiteld « The Handling and Stowage of White Fish at Sea », dat werd samengesteld door A. Lumley, J. J. Paqué en G. A. Reay, werd een en ander betreffende deze proefnemingen medegedeeld. In hun conclusie komen deze auteurs tot deze uitspraak « dat er, wat betreft de vischverzorging aan boord der stoomtrawlers, veel te verbeteren valt ». Wanneer men dan ook van uit het gezichtspunt der hygiënische handeling de tegenwoordige situatie bekijkt, dan valt er dit van te zeggen dat wij thans zeer achterop zijn bij wat voorheen doorging voor goede bedrijfsgebruiken.

De wetenschap, dat het bacteriën zijn, die de visch snel doen bederven, en de proefnemingen die aantoonde dat door lage temperaturen dit proces kon worden vertraagd, hebben de Fransche, Deutsche, Engelsche en Amerikaansche belanghebbenden er toe aangezet, om middelen te beramen waarbij de aanwezige bacteriën zouden zijn te vernietigen door desinfecterende bijvoegsels in het ijs, waarbij de gewone werkwijze aan boord kon worden aangehouden. Proeven in die richting hebben later aangetoond, dat, zoo de desinfectie doeltreffend is, de concentratie van het afweermiddel zoo sterk moet zijn, dat het vischvleesch daardoor wordt aangetast.



Men heeft in het buitenland speciale ijssoorten gefabriceerd van gedesinfecteerd water, van gezoniseerd water of van met zilver geactiveerd water en van water met bijmengsels in zwakke concentraties van calcium hypochloriet (dit waren Deutsche proefnemingen) of natrium hypochloriet (dit waren Fransche en Engelsche proefnemingen). Door de handelaars werd later ozonijs, Aktivinijs en Katadinijs in den handel gebracht, maar deze ijssoorten bleken weinig of geen bactericide werking te hebben, terwijl de sterk oxideerende bijmengsels, zooals caporit en bleekwater, wel bacteriën doodden, maar het vischvleesch aantastten en onsmakelijk maakten.

De bewerking der visch aan boord van de trawlerschepen is, dit is de algemeene opinie, en dit geldt ook voor ons land, niet best. En een geluk voor onzen handel is het inderdaad, dat de trawlvloot hier de vangsten grotendeels haalt uit de zuidelijke Noordzee, een gebied dat kort bij de aanvoerhavens ligt en daarom snel te bereiken is. Moest de visch, die hier door Nederlandsche trawlschepen wordt aangevoerd, van de verre vischgronden komen, dan zou al terstond blijken, dat de werkwijze en bewaring te kort schoot en het vischproduct allesbehalve presentabel was.

Bij onze visschers ontmoeten wij, en schier overal, een gemis aan begrip voor de hygiënische maatregelen, die met het oog op de houdbaarheid van de visch, geëerbiedigd

DE DIENST DER VERGUNNINGEN

Adresverandering :

VAN 8 JUNI AF WORDEN DE
KANTOREN VAN DEN CENTRALEN
DIENST VOOR DE VERGUNNINGEN
EN VERDEELINGEN.
AFDEELING VERDEELING DER
GRONDSTOFFEN,
AFDEELING IMPORT EN EXPORT
VERGUNNINGEN,
AFDEELING HANDELSREGISTER,
AFDEELING VERGUNNINGEN EN
ERKENNINGEN,
NAAR DE KREUPELSTRAAT, 4, BRUSSEL.
TEL.: 17.48.17, OVERGEBRACHT.

DE HANDELAARS, NIJVERAARS EN
IN HET ALGEMEEN, ALLE ON-
DERHOORIGEN VAN DE N. L. V. C.
OF VAN HAAR HOOFDGROEPEERINGEN,
DIE HET REGIME VAN DE
VERGUNNINGEN DAT OP HEN
WORDT TOEGEPAST Zouden BE-
TWISTEN, MOGEN HUN AAN-
MERKINGEN DESAANGAANDE IN-
ZENDE AAN DEN CENTRALEN
DIENST VOOR VERGUNNINGEN EN
VERDEELINGEN, KREUPELSTRAAT,
4, BRUSSEL.

dienen te worden. Bij vele visschers geldt dit parool: dat wat men niet zien kan, er ook niet is. De pogingen den menschen bij te brengen dat, zoo men de visch uiterst zorgvuldig bewerkt, men daardoor het product langer kan goedhouden, lijden meestal schipbreuk. Dat bacteriën, zeer kleine wezens, die slechts met een microscoop te zien zijn, de verwekkers van 't bederf zijn, wil er bij de meeste visschers niet in. Hun onderscheiding is slechts: slechte visch, rotzooi, bagger, enz., en over de oorzaak daarvan maken zij zich in het geheel geen voorstelling. Dat een slechte behandeling zooals: in de zon laten liggen, met smerige laarzen door de partij visch loopen, gebruik maken van vuile manden en slecht spoelen, enz., de visch snel tot bederf voert, schijnt men niet te begrijpen, ook denkt men er niet aan dat men den besmettingshaard vergroot telkens als men de vischruimen schoon spoelt met het water uit de visschershavens.

Ditzelfde euvel treft men ook aan op de visschersplaatsen. De pogingen inderdaad gedaan door de autoriteiten om op de vischafslagen een meer hygiënische werkwijze in te voeren, werden botweg door de vischhandelaren en hun personeel gesaboteerd. Van de oude gebruiken wilde men onder geen beding afstand doen.

De grond van dit alles is de onkunde. Men schijnt, en dat is jammer, met zijn geest nog in vervlogen tijden te leven en alle betere inzichten te beschouwen als ballast die door « de menschen van den wal » op de schouders van het bedrijf worden gelegd.

Dat een meer hygiënische werkwijze het product zal verbeteren, zal ieder moeten beamen, die zich wat meer verdiept heeft in de fineses van dit vraagstuk. Gelukkig is de zeevisch over het algemeen maar zeer matig besmet met ziektekiemen en zijn het alleen de perioden, waarin zij aan de voortplanting deelnemen, die de constitutie der dieren belangrijk doen wijzigen. Stond men er met de zeevisch echter zoo voor als met de binnenvisch, de controle zou veel scherper dienen te zijn.



Voor den economischen kant van het vraagstuk geldt echter dit, dat hoe beter de visch aan boord verzorgd wordt, hoe langer zij mee kan. Visch, die enkele dagen langer bewaard kan worden moet ongetwijfeld stijgen in handelswaarde, want het percentage, dat afgekeurd dient te worden, zal veel kleiner zijn; voorts ziet goed bewerkte visch er veel beter uit. Van groot belang is het daarom dat aan boord van onze visschersschepen met de grootste accuratesse de visch bewerkt wordt.

ECONOMISCHE QUAESTIES

De vischvangst in Noorwegen



In ons vorig nummer gaven wij een algemeen overzicht van de Deense visscherij; thans geven wij enkele beschouwingen over de visscherij in Noorwegen waar niettegenstaande de oorlogsomstandigheden de vischaanvoer nog merklijk is toegenomen.

In dezen tijd is het natuurlijkerwijze uiterst moeilijk nauwkeurige statistieken te citeren over de uitkomsten in bepaalde bedrijfssectoren daar reeds in vreedstijd een vrij lange termijn moest verstreken zijn alvorens men een cijferoverzicht kon raadplegen over deze of geene branche van de economische bedrijvigheid.

In onderhavig artikel moesten wij ons beperken tot het vermelden van cijfers die inmiddels mogelijk nog licht werden gewijzigd, over de uitkomsten der Noorsche vischvangst. Wij meenen nochtans dat zij zeer sprekend zijn voor de ontwikkeling der visscherijondernemingen in een land waar de vischvangst reeds vroeger hoog op prijs werd gesteld.

In 1941 was de vangst in Noorwegen van kleine haringen en « Fetheringe » het grootst. De 306.000 tonnen beteekenen dat het gemiddelde resultaat van 1930-1939 dat 184.000 tonnen bedroeg, verdubbeld werd. Bovendien is de visscherij op « Fetheringe » tamelijk onregelmatig in haar opbrengst. Zij begint ongeveer in den nazomer en duurt tot ongeveer het einde van het jaar. De voornaamste vangstgebieden daarvoor zijn de kustwateren ten Noorden van Drontheim; de eenzame fjorden van Fylke Troms en Nordland leveren de rijkste vangsten van deze vischsoort op. Hetzelfde geldt ook voor de vangst van kleine haringen, welke in de laatste vier maanden van het jaar plaats vindt. De vangst van winterharing bedroeg in 1941 ongeveer 230.000 tonnen tegenover 385.000 als gemiddelde in de jaren 1930-1939.

De vangsttijd begint hier bij de jaarwisseling en duurt tot einde Maart. Vangstgebied is de heele Noorsche Westkust van Egersund tot de Drontheimfjord. Daarbij moet tusschen de groote-haringvisscherij en de voorjaars-haringvisscherij onderscheid worden gemaakt. Noorsche visscherijonderzoekers hebben vastgesteld, dat de achter elkaar in groote scholen naar de kust trekkende haringsscholen tot twee verschillende rassen behoren. De groote haring is wel uitgegroeid, doch nog niet geslachtsrijp. Het hoofdvangstgebied ligt van Bergen tot Moe. De voorjaars-haring daarentegen is geslachtsrijp en paart hoofdzakelijk in de wateren om Hagesund. Met 536.000 tonnen voor de haringvisscherij (winterharing, kleine haring en « Fetheringe » gezamenlijk) blijft de vangst in 1941 slechts heel weinig achter het gemiddelde van de jaren 1930-1939 met 569.000 tonnen.

Het is moeilijk de vraag te beantwoorden, welke visch, de kabeljauw (rondvisch) of de haring, voor Noorwegen van de grootste betekening is. Wel stond de rondvisch tot de haringvisscherij naar de hoeveelheid als 1:3, doch daarentegenover staat, dat de rondvisch door haar kwaliteit veel hogere prijzen bereikt en bovendien stabielere vangsten oplevert. Het is een biologisch geheim, waarom in het ene jaar — 1940 was n.l. een geluksjaar voor de haringvisschers — de haring in ongekend grooten getale op de kust voorkomt, terwijl in het andere jaar, hoewel er met smart op gewacht wordt, naar verhouding slechts kleine scholen voorkomen.

De beroemdste vangplaats van rondvisch zijn de Lofoten. Tegen begin Februari en midden April wordt in de naar verhouding slechts kleine ruimte van de Westfjord aan de binnenzijde van de Lofoten jaarlijks gemiddeld 85.000 tonnen kabeljauw gevangen. Dit gemiddelde werd in 1941 nog overtroffen met het geweldige resultaat van rond 100.000 tonnen. In de Noorsche literatuur speelt de vangst bij de Lofoten geen kleinere rol dan in de economie, waardoor men haar als de slagader van het Noorden van Noorwegen kan aanduiden. Jaarlijks trekken van de Lofoten volksverhuizingen van visschers en visscherijarbeiders, vischpakkers en handelaren

naar de Westfjord, waar zich jaarlijks in de twee maanden van het seizoen ruim 20.000 visschers en 5.000 visscherijarbeiders ophouden, aan wien de kabeljauw een onderhoud bezorgt.

De overige rondvisch-visscherij (dus zonder die van de Lofoten) is verdeeld over uitgestrekte gebieden en vindt het geheele jaar door plaats. In het jaar 1941 gaf de rondvisch-visscherij zonder de Lofoten een opbrengst van meer dan 84.000 tonnen. Van midden April tot einde Juni duurt de z.g. Finnmarkenvisscherij op de « loddedorsch » een jeugdvorm van de geslachtsrijpe Lofotenkabeljauw. De jonge kabeljauw volgt een zalmachtige visch, de « lodde » (zalmspiering), die hem tot voedsel dient, in de Noordelijke fjorden van Noorwegen. Begin Juli begint de zomervisscherij op koolvisch. De vangstplaatsen bevinden zich tusschen Vesteraalen en de Finsche grens. Als vangstapparaat voor deze koolvisscherij is sedert de laatste jaren snel ingeburgerd de z.g. « Snurpenot », de ringzege die een massavangst tot 50.000 kg toelaat. Uitgesproken seizoen-visscherijen zijn de vangsten van sprout en makreel. In totaal bedroeg de jaaropbrengst over 1941 van de rondvisscherij in het Noorden van Noorwegen 184.000 tonnen. Dit was niet veel minder dan het gemiddelde van de

jaren 1930-1939 van 230.000 tonnen. Tellen wij daarbij op de opbrengst van de haringvisscherij en de rondvischvisscherij, dan geeft 1941 voor Noorwegen een totale vangstopbrengst van 819.000 tonnen.

De vangstopbrengsten van het jaar 1940 moeten, om deze beschouwing volledig te maken, op zichzelf beschouwd worden. 1940 was voor de Noorsche haringvisscherij in den goeden zin des woords een abnormaal jaar, dat met geen ander jaar kan vergeleken worden, noch met 1941, noch met de vredesjaren daaraan voorafgaande, 1940 was voor de haringvangst een recordjaar met 439.000 tonnen winterharing en 361.000 tonnen kleine haring en « Fetheringe », hetgeen een totaalopbrengst van de haringvisscherij oplevert van 800.000 tonnen, dus 50 % meer dan gemiddeld per jaar gevangen werd. Daarentegen waren in 1940 de vangstresultaten van de rondvischvisscherij normaal, daar, zooals reeds werd opgemerkt, de kabeljauw een stabiele vangst oplevert, terwijl de haringvangsten wisselen. De Lofotenvisscherij bracht in 1940, 106.000 tonnen en de rondvischvisscherij 123.000 tonnen op, samen derhalve 229.000 tonnen met andere woorden het gemiddelde resultaat van de jaren 1930-1939.

Tenslotte dient nog te worden opgemerkt, dat in Noorwegen de trawlvisscherij, welke door wettelijke maatregelen aan banden is gelegd, nooit vasten voet heeft kunnen krijgen.

Over de vischcampagne 1942-43 zijn nog geen betrouwbare statistieken voorhanden, maar zooals uit persberichten blijkt was deze campagne uiterst geslaagd te noemen en werden voor zekere vischsoorten de aanbrengsten met 50 % verhoogd in verhouding tot het vorige jaar.

Machten der contrôleurs



Contrôleurs der Diensten van de Corporatie en van de Administratie der Contrôlediensten

De machten der contrôleurs worden bepaald bij artikel 7 van de besluitwet d.d. 27 October 1939, gewijzigd bij het besluit d.d. 18 Augustus 1941.

Het besluit d.d. 27 Augustus 1940, waarbij de Corporatie wordt ingesteld, voorziet dat de niet-naleving van de reglementen of contrôlemaatregelen uitgaande van de N.L.V.C. of van haar hoofdgroeperingen zal gestraft worden.

Nu, eenendeels kunnen de bij de besluitwet d.d. 27 October 1939 bedoelde agenten niet ingrijpen, daar het besluit d.d. 27 Augustus 1940 niet in uitvoering van deze besluitwet werd genomen. Anderdeels had de Corporatie aanvankelijk de macht niet gekregen contrôle uit te oefenen over de reglementen uitgaande van haar hoofdgroeperingen. Het was dus noodig beroep te doen op agenten met ruime bevoegdheid (officieren van de gerechtelijke politie, bv.). Dit vraagstuk werd evenwel opgelost.

Inderdaad, bij het besluit d.d. 27 Juni 1942 werd de bevoegdheid om de inbreuken voorzien bij de artikels 5, 8 en 9, alinea 3, van de besluitwet d.d. 27 October 1939 op te sporen en te constateeren toegekend aan de agenten van de N.L.V.C., die speciaal daartoe opdracht hadden gekregen van den Secretaris-Generaal van het Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening.

Bij het besluit d.d. 1 Maart 1941 wordt bovendien bepaald dat de contrôleurs, aangeduid door den Leider van de Corporatie of de Voorzitters van de hoofdgroeperingen, en als zodanig aangenomen door den Secretaris-Generaal van het Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening, gemachtigd zijn om zelfs individueel en door middel van een proces-verbaal de inbreuken voorzien in het hoofdstuk III van de besluitwet d.d. 27 October 1939, alsmede de inbreuken op de verordeningen gepubliceerd door den Leider van de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie en door de Voorzitters van

de hoofdgroeperingen, op te sporen en te constateeren.

Bij de uitoefening van hun functies, beschikken zij over de machten opgesomd bij artikel 7 van bovenvermelde besluitwet d.d. 27 October 1939. De door hen opgemaakte proces-verbalen zijn rechtsgeldig zoolang het tegendeel niet wordt bewezen.

Deze machten zijn van velelei aard. De belangrijkste betreffen de huisbezoeken, de contrôle over het vervoer, de onmiddellijke inhechtenisneming en het in beslag nemen.

I. Huisbezoeken

1. Op zekere bepaalde plaatsen en bij zekere categorieën van personen.

De agenten hebben het recht zich alleen en op elk uur toegang te verschaffen tot de plaatsen en bij de personen bedoeld bij artikel 7, § 2 en 1°, alinea's a) tot e), d.i. a. Tot de openbare gelegenheden en alle alle plaatsen toegankelijk voor het publiek.

Worden namelijk als openbare gelegenheden beschouwd: de openbare markten, hallen en verkoopzalen, vischmijnen en warenbeurzen, de plaatsen waar tentoonstellingen, kermis-sen, braderijen, publieke liefdadigheidsfeesten en sportmanifestaties worden ingericht, de drankslijterijen, restaurants en hotels, de inrichtingen voor verkoop in het groot en in het klein.

Volgens den heer Frans GHYSELS dienen deze opsommingen, evenals de volgende trouwens, niet als beperkend beschouwd, maar moeten zij slechts als voorbeelden worden opgevat. Het is dan ook zeer waarschijnlijk dat andere plaatsen zich in een gelijkaardigen toestand zullen bevinden, zoodat de bevoegde agenten er dus tot huiszoekingen zullen mogen overgaan.

b. Tot alle plaatsen waarvan zij gerechtigd zijn te veronderstellen dat er producten, voedingsmiddelen of koopwaren zijn te vinden met het oog op commerciële of speculatieve doeleinden;

c. Tot elken producent, industrieel en handelaar, m.a.w. de landbouw- en groenteteeltbedrijven, pachthoeven, melkerijen, werkplaatsen, fabrieken, winkels, kramen en gelijk welke plaatsen waar producten, levensmiddelen of koopwaren worden geproduceerd, verwerkt of verhandeld;

d. Tot alle plaatsen waar zich dieren of producten vinden, die het voorwerp van een telling uitmaken;

e. Tot de lokalen en besloten ruimten grenzend aan bovenbedoelde plaatsen en inrichtingen.

Worden namelijk beschouwd als aangrenzende woongelegenheden, lokalen of besloten ruimten, elk lokaal of besloten ruimte gelegen hetzij in hetzelfde gebouw, hetzij in hetzelfde landbouw- industrieel of commercieel bedrijf.

2. Huiszoekingen in de particuliere vertrekken van bepaalde personen of ondernemingen.

Het recht van bedoelde agenten om zich alleen en op gelijk welk oogenblik toegang te verschaffen tot bovenbedoelde plaatsen en personen wordt nochtans eenigszins beperkt, wanneer het huiszoekingen in de particuliere vertrekken van diezelfde personen of inrichtingen geldt.

Bij het besluit wordt inderdaad duidelijk bepaald dat: « Tot de huiszoekingen in de particuliere vertrekken tegelijkertijd door ten minste twee agenten dient overgegaan ». Alhoewel het in den tekst niet uitdrukkelijk wordt verklaard, spreekt het van zelf dat het hier gaat om de particuliere vertrekken van de ondernemingen en personen bedoeld bij § 2, artikel 7. van het besluit d.d. 27 October 1939, aangevuld door het besluit d.d. 18 Augustus 1941.

De huiszoekingen in de privévertrekken van de particulieren worden inderdaad bij een andere alinea geregeld.

Dat is trouwens de verklaring van de administratieve circulaire n° 12, d.d. 21 Januari 1942, van de centrale administratie der Contrôlediensten, die er zorg voor draagt nauwkeurig te bepalen dat beide agenten samen tot de huiszoeking dienen over te gaan, daar hun aanwezigheid een waarborg vertegenwoordigt, die tijdens heel den duur van de uitvoering der beverkingen dient gehandhaafd.

Men leest in bedoelde circulaire dat het dus, bijvoorbeeld, niet volstaat dat beide agenten zich terzelfdertijd in de particuliere vertrekken bevinden, de ééne om zich aan de huiszoeking over te leveren, de andere om zich van andere plichten te kwijten. Om regelmatig te zijn moet tot de heele huiszoeking zelf door beide agenten, die in samenwerking handelen, worden overgegaan. Het recht van huiszoeking in deze particuliere vertrekken wordt eenvoudig geregeld wat het aantal en geenszins wat den tijd betreft. Bijgevolg mogen de agenten op elk uur van den dag en van den nacht zich in deze vertrekken, als in de lokalen waarvan zij afhangen, begeven.

3. Huiszoekingen bij de particulieren.

« De opzoekingen in de niet bij de voorgaande alinea's bedoelde particuliere vertrekken mogen slechts van 5 uur tot 21 uur plaats hebben; zij zullen worden gedaan door ten minste twee agenten, waarvan er één hulpofficier van de gerechtelijke politie van den procureur des konings zal zijn ».

Zijn bevoegd om als hulpofficieren van de gerechtelijke politie van den Procureur des Konings op te treden bij bedoelde huiszoekingen, de gendarmerie-officieren, de door hen afgevaardigde burgemeesters en schepenen, de politie-commissarissen, de adjunct-politie-commissarissen, de gerechtelijke officieren bij de parketten, de gerechtelijke hoofdagenten bij de parketten en ten slotte de gendarmerie die het bevel voeren over een brigade of die den graad van hoofd-wachtmeester of een hooger graad hebben (Besluit d.d. 6 December 1939).

Het is met het oog op het voorkomen van misbruiken dat bij § 2 van artikel 7 wordt geëischt, dat van de twee agenten belast met de huiszoeking in de privé vertrekken van een particulier er één officier van de gerechtelijke politie zij.

« Bij het voorschrijven van deze formaliteit, wenschen de ontwerpers van het besluit te verwijzen naar het oordeel van dezen laatste omtrent de opportuniteit van de huiszoeking. Hij is het dus die dient te beslissen. Hij is geen eenvoudige getuige, want het besluit verlaat zich op zijn ervaring en op zijn voorzichtigheid (bovengenoemde circulaire). »

Elk onderzoek door een agent dient trouwens gerechtvaardigd te zijn, m.a.w. hij moet redenen hebben om te veronderstellen dat het hem zal helpen een misdrijf te ontdekken dat binnen zijn bevoegdheid valt.

Bij artikel 7 van het besluit d.d. 27 October 1939 werden voor elk onderzoek in particuliere vertrekken aanvankelijk de voorafgaande toelating van den vrederechter op de opdracht tot huiszoeking van den onderzoeksrechter voorzien. Bij de nieuwe redactie van dit artikel wordt geen melding gemaakt van deze formaliteiten. Men mag er dus uit besluiten dat zij niet meer noodig zijn. Het is dus de hulpofficier van de gerechtelijke politie van den procureur des konings die heeft te oordeelen over de opportuniteit om over te gaan tot elke huiszoeking welke binnen zijn bevoegdheid valt.

4. Bijzondere bepalingen.

a. Er kan ook tot opzoekingen in de particuliere vertrekken worden overgegaan krachtens een bevel met opgave van redenen gepubliceerd in het « Staatsblad » en uitgaande van den Secretaris-Generaal van Landbouw en Voedselvoorziening of van den Secretaris-Generaal van het Ministerie van Economische Zaken, en waarbij voor een beperkten tijd een duidelijk bepaalde opdracht wordt gegeven met het oog op het zoeken naar de voorraden. In dat geval zal door twee agenten terzeldertijd tot de huiszoeking moeten overgegaan worden;

b. De hierboven uiteengezette bepalingen zijn niet toepasselijk wanneer agenten tot de vervolging overgaan van een persoon die verdacht wordt van zich over te leveren aan het vervoer van dieren, producten, levensmiddelen of koopwaren welke het voorwerp van een misdrijf uitmaken. Zij kunnen zich ook op elk uur toegang verschaffen tot alle openbare of particuliere gelegenheden waar deze persoon zich bevindt; de agent die zich met de vervolging belast, kan in elk geval alleen tot de huiszoeking overgaan.

II. Rechten tot aanhouding

1. Rechten om zekere overtreders in hechtenis te nemen.
De agenten hebben het recht om de over-

tredders in hechtenis te nemen wier identiteit niet dadelijk kan worden vastgesteld of die geen regelmatig verblijf in het land hebben.

Hun rol zal vervolgens beperkt blijven bij het brengen van deze overtreders vóór den burgemeester, den commissaris van politie of den brigadecommandant der gendarmerie. Deze ambtenaar gaat hun identiteit na en stelt hen, op zijn beurt, ter beschikking van den procureur des konings.

Indien de overtreder een vreemdeling zonder regelmatig verblijf in het land is, kan een aanhoudingsbevel te zijnen laste worden afgeleverd, zelfs wanneer de overtreding wordt bestraft met minder dan drie maanden gevangenis. De invrijheidstelling is afhankelijk van de verplichting om een borgsom te storten.

Er wordt hun in zekere nauwkeurig bepaalde gevallen een uitgebreider macht ver-

leend bij enkele besluiten, waarvan het voorwerp van meer bijzonderen aard is.

2. Eigenlijke rechten van aanhouding.

Zij mogen bovendien elken persoon, die binnen de perken van hun bevoegdheid op heetdaad wordt betrapt, aanhouden en onmiddellijk vóór den procureur des konings brengen. Die macht wordt hun verleend:

a. Bij het besluit d.d. 16 Augustus 1941, strekkende tot het verzwaren van de straffen voor zekere overtredingen van de wettelijke bepalingen betreffende de rantsoenering en de ravitailleering in graansoorten gebruikt bij de broodbereiding, aardappelen, droge groenten en (krachtens het besluit van 30 Juli 1942, die dit van 16 Augustus aanvult) in zuivelproducten;

b) Bij artikel 9, § 1 van het besluit d.d. 20 Juni 1942 ter beteugeling van het onwettelijk slachten.

Uitslagen der examens van de Vakschool voor Detaillanten

Op de eerste bladzijde vermelden wij dat de Vakschool voor Detailhandel in Voedingswaren op 27 Juli ll. de getuigschriften heeft uitgereikt aan de leerlingen die in hun examens geslaagd zijn. Ziehier de lijst der laureaten:

NEDERLANDSCHE AFDEELING

1^{ste} jaar. — Jongeren

1. Mej. Dora Verbist, grootste onderscheiding: 445,5 p. op 500
2. De h. Philippe De Smedt, onderscheiding: 371,5 » » »
3. Mej. Angèle Olemans, onderscheiding: 339,5 » » »
4. Mej. Nelly Van Hertendijk, onderscheiding: 329,5 » » »
5. De heer Pieter Vanherck, onderscheiding: 329,5 » » »
6. Mej. Louisa Félix, voldoening: 323 » » »

1^{ste} jaar. — Volwassenen

1. De heer Polydoor Toch, grootste onderscheiding: 380,5 p. op 500
2. De heer Louis Verbeke, onderscheiding: 362,5 » » »
3. De heer Coosemans, onderscheiding: 349,5 » » »
4. De h. Eugene Vertongen, onderscheiding: 334 » » »
5. De heer Joris Vanhoutte, onderscheiding: 328 » » »
6. De h. M. De Kempeneer, voldoening: 323 » » »

2^o jaar

1. Mej. Mariette Hendrickx, grootste onderscheiding: 573,5 p. op 600
2. Mej. R. Van Waerenbergh, grootste onderscheiding: 548,5 » » »
3. De h. Albert Van Dessel, grootste onderscheiding: 491,5 » » »
4. De heer Lodewijk Vaes, grootste onderscheiding: 481,5 » » »
5. Mej. Jeanne Ruwet, grootste onderscheiding: 478,5 » » »
6. De heer Constant Buelens, grootste onderscheiding: 468 » » »
7. De heer Emile Leuridan, grootste onderscheiding: 465 » » »
8. Mej. Renée Herregodts, grootste onderscheiding: 460 » » »
9. De h. Et. Van der Sypt, grootste onderscheiding: 453,3 » » »
10. De heer Alfons Wijns, onderscheiding: 443 » » »
11. Mej. Gilberte Nuiten, onderscheiding: 437 » » »
12. De heer Firmin Boeykens, onderscheiding: 424,5 » » »
13. De heer Pieter Luybaert, onderscheiding: 419 » » »
14. De h. Robrecht Verboven, onderscheiding: 418 » » »
15. De heer Achille Jacobs, onderscheiding: 398 » » »
16. Mej. Mariette Ryckaert, onderscheiding: 397,5 » » »

FRANSCH AFDEELING

1^{ste} jaar. — Jongeren

1. De heer Franz Payt, grootste onderscheiding: 409,5 p. op 500
2. Mej. Simone Verbaert, onderscheiding: 359,5 » » »

1^{ste} jaar. — Volwassenen

1. Mej. Jeanne Heirman, grootste onderscheiding: 463,5 p. op 500
2. Mej. Germaine Langsberg, grootste onderscheiding: 428,5 » » »
3. De h. Raymond Verrycken, grootste onderscheiding: 399 » » »
4. De heer Louis Mombaerts, onderscheiding: 365,5 » » »
5. De heer August Smets, onderscheiding: 345 » » »
6. De heer Jozef Lamotte, onderscheiding: 340,5 » » »
7. De h. J. Van den Heede, onderscheiding: 328,5 » » »
8. Mej. Suzanne Verhoeven, onderscheiding: 326 » » »
9. Mej. Alice Janssens, voldoening: 311,5 » » »

2^o jaar

1. Mej. Yvonne Trauwaen, grootste onderscheiding: 457 p. op 500
2. De heer Theo Stupp, grootste onderscheiding: 447,5 » » »
3. De h. René Vandeweyer, grootste onderscheiding: 417,5 » » »
4. De heer Emile Libert, grootste onderscheiding: 397,5 » » »
5. De h. J. Van Cauwenbergh, onderscheiding: 363,5 » » »
6. Mevr. Hélène Engels, voldoening: 320 » » »

HEROPENING DER LEERGANGEN

De lessen der vakschool hernemen op 15 September e.k.

Het onderwijs loopt over drie jaar. Het eerste jaar is voorbehouden voor de leerlingen die slechts lager onderwijs hebben genoten. De andere leerlingen worden van meet af aan in het tweede studiejaar toegelaten. Voor alle inlichtingen en inschrijving wende men zich tot de

VAKSCHOOL VOOR DETAILHANDEL IN VOEDINGSWAREN

Stormstraat 13, Brussel. Tel. 12.90.15, van 23 Augustus e.k. af, alle Maandagen, Woensdagen en Vrijdagen, van 14 tot 17 uur.



De verantw. uitgever:
Willem Melis,
Nieuwstraat, 50, Brussel.

N. V. IMIFL
H. R. 3371 - O. C. P. 395
Hoostraat, 47, Brussel.

Model van de vergunnings- en erkenningskaarten voor den vischhandel

N. L. V. C.
Hoofdgroepering
VISCH-
EN VISSCHERIJPRODUCTEN

Tijdelijke vergunning
van Vischhandelaar

(Afgeleverd in uitvoering der Verordening van 20 Juni 1942, Staatsblad van 25 Juni 1942.)

Geldig vanaf:

Voor de Hoofdgroepering
Visch- en Visscherijproducten:
De Voorzitter.

Deze vergunning kan te allen tijde ingetrokken worden, zonder dat dit aanleiding geeft tot schadevergoeding.

VOOR- EN ACHTERZIJDE DER VERGUNNINGSKAART (1/4 van de normale grootte).

1. a) Naam en voornaam: REEKS B
b) Naam der vennootschap: N°
Vertr. der vennootschap:
3. Nummer eenzelvigheidskaart:
3. Adres of maatsch. zetel: Zomer bedoeld.
4. Bedrijvigheid: A. Groothandel: Winter bedoeld.
Verzender, Verdeeler, Invoerder, DOSSIER N°
B. Kleinhandel:
Winkelier,
5. Hand. Register:
N° sinds
te als
6. Lidkaart N.L.V.C. N°
7. Datum van uitreiking: N° Fiche:

1. a) Naam en voornaam: REEKS B/Bis
b) Naam der vennootschap: N°
Vertr. der vennootschap:
2. Nummer eenzelvigheidskaart:
3. Adres of maatsch. zetel: Zomer bedoeld.
4. Bedrijvigheid: A. Groothandel: Winter bedoeld.
Verzender, Verdeeler, Invoerder, DOSSIER N°
B. Kleinhandel:
Winkelier,
5. Hand. Register:
N° sinds
te als
7. Datum van uitreiking: N° Fiche:

VOOR- EN ACHTERZIJDE VAN DE ERKENNINGSKAART (1/4 van de normale grootte).

N. L. V. C.
Hoofdgroepering
VISCH-
EN VISSCHERIJPRODUCTEN

Tijdelijke erkenning
voor Vischhandelaar

(Afgeleverd in uitvoering der Verordening van 20 Juni 1942, Staatsblad van 25 Juni 1942.)

Geldig vanaf:

Voor de Hoofdgroepering
Visch- en Visscherijproducten:
De Voorzitter.

Deze erkenning kan te allen tijde ingetrokken worden, zonder dat dit aanleiding geeft tot schadevergoeding. Aan deze erkenning zijn niet dezelfde rechten verbonden, als deze welke verbonden zijn aan de vergunning.

In ons laatste nummer hebben wij aan onze lezers medegedeeld dat de vergunningen en de erkenningen of toelatingen in 't kort zullen uitgereikt worden.

De Hoofdgroepering is bij haar belofte niet blijven slapen en alles loopt vlug van stapel. De producenten hebben reeds hun vergunning of toelating ontvangen en in den loop van de aanstaande week komen de vischafslagers en de groothandelaars-verzenders aan de beurt.

Wij wijzen nogmaals op het verschil dat er tusschen vergunningen en toelatingen of erkenningen bestaat.

Een vergunning is een toelating om een bepaalde activiteit binnen de perken van de bestaande besluiten en reglementen uit te oefenen, welke gegeven wordt aan alle ondernemingen die beantwoorden aan de voorwaarden voorzien door de verordening 1/42 d.d. 20 Juni 1942.

De erkenning is een toelating om een bepaalde activiteit binnen de perken van de bestaande reglementen uit te oefenen, welke gegeven wordt aan de ondernemingen waarvan het optreden op het economisch of marktordenend gebied wenschelijk is en die niet beantwoorden aan de voorwaarden voor-

zien door de verordening d.d. 20 Juni 1942 of die niet voorzien worden door deze verordening.

Wij hebben er reeds op gewezen dat de kleur ervan zal verschillen naar gelang dat het een vergunning geldt van producent, handelaar, be- of verwerker en tussenpersoon.

De producenten zullen een blauwe kaart bekomen, de handelaars een groene, de be- of verwerkers een roode, de tussenpersonen (o.a. vischafslagers) een gele kaart.

Al de erkenningen of toelatingen zullen wit zijn, maar overdrukt met een blauwen, groenen, rooden of gelen band naargelang het

een toelating van producent of een erkenning van handelaar, be- of verwerker of tussenpersoon betreft.

Hieronder vinden onze lezers een afdruk van een vergunning en van een erkenning van handelaar.

De nuttelooze aanduidingen worden natuurlijk geschrapt.

Geldt het een « groothandelaar-verdeeler », dan worden vanzelfsprekend de woorden « groothandelaar-verzender » en « invoerder » en ook al hetgene den kleinhandel betreft geschrapt.