

DE VISCHHANDEL

MAANDELIJKSCH 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

Sedert maanden, om niet te zeggen sedert jaren, sprak iedereen over beroepsorganisatie, maar tot nog toe bleek daarvan weinig in huis te zijn gekomen.

Dat was evenwel maar schijn, want er werd belangrijk voorbereidend werk geleverd in den schoot van den sector « Handel en Distributie » en van de hoofdgroepering. Sedert enkele weken werd er een aanvang gemaakt met de praktische verwezenlijkingen. Er werden vergaderingen gehouden in de voornaamste centra van het land, zoo in Vlaanderen als in Wallonië, en o. m. te Brussel, Namen, Gent, Brugge, Oostende, Antwerpen, Luik, Bergen en Charleroi. Andere steden zullen volgen. Op deze bijeenkomsten werden het belang en de noodzakelijkheid van een samenhangende beroepsorganisatie in het licht gesteld.

Om er zich rekenschap van te geven, volstaat het er aan te herinneren dat deze groeperingen, wanneer zij éénmaal goed zullen georganiseerd zijn, adviseerende organen zullen zijn. Dit betekent dat de hoofdgroepering in de mate van het mogelijk, hun advies zal inwinnen vóórdat zij maatregelen treft op het gebied van de marktordering.

Dank zij de Beroepsgroeperingen, zullen de kleinhandelaars dus niet meer, evenals in het verleden, vóór voldongen feiten worden gesteld.

Daarenboven zullen de kleinhandelaars in de toekomst een duidelijker begrip hebben van de noodzakelijkheid van zekere ordeningsmaatregelen.

De hoofdgroepering en de kleinhandelaars zullen elkander beter begrijpen, in het voordeel van beide partijen.

De aanstelling van de plaatselijke en provinciale afgevaardigden is insgelijks van belang. Zoo dient men, wat meer in het bijzonder de provinciale afgevaardigden betreft, niet uit het oog te verliezen dat zij, op het nationaal plan, den aan den voorzitter van de Beroepsgroepering der kleinhandelaars toegevoegden raad zullen moeten vormen. De aanstelling van deze afgevaardigden zal waarschijnlijk binnen de e. k. weken geschieden.

Na afloop van de vergaderingen die tot nog toe plaats hadden, werden zekere candidaturen voorgedragen.

Om daadwerkelijk te zijn, moet de aanstelling natuurlijk worden bekrachtigd door den sector « Handel en Distributie », de hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » en den Leider der Corporatie. Vóór hun definitieve aanstelling, zullen deze personen niet gemachtigd zijn de belangen van de kleinhandelaars te verdedigen. Wij zullen overigens breedvoerig op deze quaesties terugkomen.

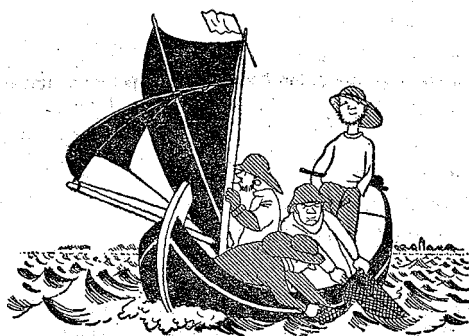
Wij willen er terloops den nadruk op leggen dat met de oprichting van de beroepsorganisatie een nieuwen weg open ligt voor al degenen die bij den vischhandel zijn betrokken en dat het in de toekomst van hun bereidwilligheid, hun begrip van de problemen die met de ontwikkeling van hun handel en beroep in verband staan, den planmatigen uitbouw en de welvaart van hun bedrijf, afhangt.

MEDEDEELINGEN

De garnaalvangst op de Schelde

Vischhandelaars vroegen ons waar al de garnaal bleef die op de Schelde wordt gevangen en waarom zij er nooit toebedeeld krijgen.

Wij hebben ons zelf willen vergewissen van de opbrengst dezer vischvangst.



Een hulpbron voor onze voedselvoorziening.

Op zekeren morgen zijn wij uit Antwerpen vertrokken aan boord van den «Afhaalboot» naar den Ouden Doel — aan de Hollandsche grens — waar de visscherssloepen zich verzamelen om hun vangsten af te leveren.

Onderweg, ter hoogte van Lilloo, kwamen ons reeds enkele sloepen — groote roeibootten — tegemoet, om hun waar af te staan. De weinige kilo's garnaal, spiering en krabben werden gewogen en onmiddellijk betaald.

Deze roeibootten hebben drie man aan boord die een gansche week op het water doorbrengen en vernachten in de enge voorsteden van hun sloep. Er is een kleine kookketel om de garnaal te koken.

Aan den Ouden Doel kwamen « Aaken » en « Hengsten », zwerige visscherssloepen met zeilen en motor voorzien, ons toegevaaren en ditmaal zagen wij groote kisten en manden vol met verse rozige garnaal en zakken vol met krabben, op onze boot overladden.

De visschers namen kolen en zout in voorraad waarna de rekening werd vereffend. Bij de terugreis hadden wij 906,5 kg. garnaal, 135 kg. krabben en 33 kg. spiering in de groote kisten die op het dek waren opgestapeld. De groote opbrengsten van de visscherssloepen waren respectievelijk 182, 115 en 111 kg. garnaal. Dit voor één dag. De prijs aan den schipper bedraagt 7 of 9 fr. voor de garnaal, naangelang haar grootte 20 fr. voor den spiering en 3 of 5 fr. voor de krabben. De detailprijzen zijn respectievelijk 14 of 16 fr., 32 en 11 of 15 fr.

Onze bootman zei ons dat de vangst goed was geweest dien dag want dat ze anders slechts tusschen de 700 en 800 kg. bedraagt. Men zal reeds onmiddellijk de gevolgtrekking hebben gemaakt dat deze vangsten te gering zijn om een gansche stadsbevolking in visch te bevoorraden. Om wille van het gebrek aan verkeersmogelijkheden en het spoedige bederven van de waar, worden deze vangsten dan ook uitsluitend aan Antwerpen en het Land van Waas voorbehouden.

Men kan zich nu volgende vraag stellen. Wordt wel alles dat gevangen wordt door den visscher afgeleverd? Wij gelooven van neen, alhoewel wij persoonlijk niets abnormaals hebben gezien.

Er is immers, kaf onder alle koren, zoo ook bij de visschers en de aanlokkende hoge verdiensten aan smokkelwaar steken ook sommigen onder hen de oogen uit. En de controle? zult U vragen. Wel deze is zoo goed als onmogelijk. Waarom dan? Men zou bestendig per boot toezicht moeten kunnen houden, maar daarvoor is veel brandstof nodig en voor wie weet hoe schaarsch deze wordt toegemeten is deze controle uitgesloten.

Maar zelfs indien deze controle toch gedaan werd, zouden de visschers die visch willen achterhouden de controleurs nog te slim zijn, daar zij de achtergehouden waar gemakkelijk in het water kunnen verbergen om ze er op het gunstige oogenblik weer uit te voorschijn te halen.

U ziet dat de quaestie moeilijk op te lossen is.

Op blz. 3 publiceeren wij statistieken over de opbrengst van de Schelde-vischvangst gedurende het afgelopen jaar en tijdens de negen verloopen maanden van 1943. Deze toonen aan dat ondanks al de tekortkomingen de Schelde-vischvangst toch haar deel heeft bijgedragen in onze gebrekkige voedselvoorziening.

De vischpastei werd goed onthaald

Wij hebben medegedeeld dat er 600.000 blikjes vischpastei uit Nederland zouden worden ingevoerd, bestemd om te Brussel te worden verdeeld.

De vischhandelaars uit de hoofdstad die in den beginne wantrouwig stonden tegenover deze waar, veranderden spoedig van meening wanneer zij vaststelden dat de klanten gretig de doosjes kochten.

De kwaliteit der vischpastei is inderdaad zeer goed.

Tot nu toe werden er te Brussel voor ongeveer 70 t. h. van het totaal der ingeschreven klanten, doosjes van de vischcentrale afgenomen.



De doosjes worden gretig gewild.

Het is niet uitgesloten dat de vischpastei ook te Luik zal worden verkocht.

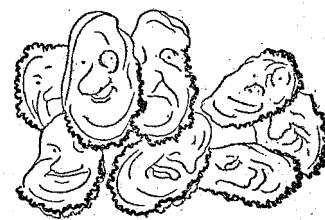
De prijs bedraagt fr. 7.25 per doosje met een netto gewicht van 90 gram.

Nog de vergunningen

De reeders-visschers en de verzenders hebben reeds allen hun vergunning ontvangen. Nu is het de beurt aan de invoerders, de verdeelers en de kleinhandelaars. Aan deze onderhoorigen vragen wij nog wat geduld te oefenen, want er blijven nog enkele principiele vragen op te lossen.

Mossel vleesch

Onder de controle van de hoofdgroepering hebben de importateurs van mossels met Denemarken een overeenkomst gesloten met



Een nieuwe vischbereiding.

het oog op den invoer van mossel vleesch bestemd voor het inleggen.

Het gaat hier om een product, dat onder de controle van de Hoofdgroepering volgens een nieuwe wijze wordt bereid. De volgens die wijze bereide monsters schonken ten volle voldoening.

Het is de eerste maal dat onze importateurs mossels uit Denemarken invoeren om ze in België te bereiden. Zoo ontstaan tusschen beide landen handelsbetrekkingen, die na den oorlog zullen kunnen voortgezet worden. Wij zijn er van overtuigd dat dit nieuw product in den smaak van het publiek zal vallen, vooral daar het, althans tijdelijk, zonder zegels zal verkocht worden.

De invoer van mosselen

De overeenkomst die Holland met de hoofdgroepering heeft gesloten, geeft ons nog recht op 500.000 kg. mosselen. Maar vóór zij deze hoeveelheid leveren, eischen de Hollandsche overheden dat België hun voorafgaandelijk mosselzaad leveet, dat in ruil voor de mosselen voorzien wordt.

375.000 Oesters

Gedurende het eerste halfjaar van 1943, kon Holland ons geen oesters zenden, daar het zelf over geen toereikend contingent beschikte. Maar de hoofdgroepering was gelukkiger voor het tweede halfjaar, en Holland heeft ons een hoeveelheid van 375.000 dezer kostbare weekdieren toegestaan. De modaliteiten van de leveringen zullen eerlang worden vastgesteld.

BEROEPSDOCUMENTATIE

DE BEROEPSORGANISATIE

In een vorige bijdrage handelen wij breedvoerig over de organisatie van den vischhandel in 't algemeen en over de noodzakelijkheid het vischverbruik op te voeren. Thans komt de beroepsorganisatie aan de beurt die den detailhandel in visch moet ten goede komen.

Indien het uit de vorige uiteenzetting moet blijken dat zowel in de productie, nijverheid of handel, nog veel te doen valt dan is dat nog veel meer waar voor de vóóroorlogse beroepsorganisatie. Wij gaan zelfs verder en zeggen dat de gebrekkige structuur der beroepsorganisatie de bron was van het voortduren van veel misverstanden in de productie, handel en nijverheid. Inderdaad, de meeste reeders, handelaars en industrieelen met een weinig ontwikkeling, wisten zeer goed dat er mistoestanden waren. Zij kenden die, doch zij konden ze meestal niet oplossen, omdat er geen vakgroeping bestond die machtig genoeg was en voldoende uitgebouwd om aan de bevoegde instanties een concreet plan van reorganisatie voor te leggen.

Er bestonden wel vrije beroepsverenigingen doch deze beantwoordden niet meer aan de eischen van een moderne beroepsorganisatie. Wij zullen niet overgaan tot een opsomming van de vroeger bestaande vrije beroepsorganisaties, dit heeft maar weinig nut. Wij willen echter het karakter er van ontleden. Om maar één voorbeeld aan te halen:

De groothandelaars-verzenders der kust, zouden logisch gesproken maar over één vakgroeping moeten beschikken met verschillende afdelingen voor verse visch, haring en sprout, en garnaal. Dit scheen toen lang niet voldoende. Aldus vonden wij een « Syndikale Kamer der Vischhandelaars », daarnavens een bond der « Zeevisch-groothandelaars ». Dit scheen nog niet voldoende. Een « Belgische Vischhandelskamer » kwam de reeks aanvullen. Kortom, deze bestaande vrije beroepsverenigingen (waaronder er natuurlijk een paar ernstige waren) steunden zich meestal niet op een verschillend beroep. Zij dienden niet om éézelde beroepsbelang te verdedigen. Zij waren alleen een officieuze concretisatie van de bestaande twistende groepjes onder vorm van een vrije vereniging. De onderlinge twisten die op de kaai of in de mijnen tusschen concurrerende firma's werden gevoerd, werden voortgezet in een of ander lokaal.

Een uitzondering op dezen regel maakte de vischindustrie. Hier bestonden er werkelijk ernstige groepen, die feitelijk het doel en het nut van een beroepsorganisatie begrepen. Ook de productie bezat enkele ernstige verenigingen.

In den kleinhandel bestond er ongeveer niets. Nochtans was de nood aan beroepsorganisaties juist daar het grootst. De kleinhandel in visch was weinig gespecialiseerd. In groenten- en kruidenierswinkels verkocht men visch en de verbruiker zal ondervonden hebben in welke voorwaarden dit geschiedde.

Er zijn in België grosso-modo een drieduizend vischwinkels. Het nut eener beroepsorganisatie is hier dan ook zeer groot.

Een beroepsorganisatie zou deze 3.000 vischwinkeliers groepeeren, styleeren, onderrichtingen geven aangaande de manipulatie, het bewaren en de uitstalling van de waar. Men zou er tenslotte een gespecialiseerden kleinhandel op na houden, wat absoluut noodzakelijk is wil men tot een grooter vischverbruik komen. Het heeft geen verder betoog dat de beroepsorganisatie de basis is van elke saneering in het visscherijbedrijf.

Het zal er dus na den oorlog voornamelijk op aankomen de consumptie van visch te verhogen. Dit zal echter door een prijsverlaging moeten voorafgegaan worden. Men zal tot geen prijsverlaging komen zonder reorganisatie der productie.

Een groepeerings van alle reeders en visschers-reeders, onder één gezag, blijkt hiervoor de beste oplossing te

zijn. Deze groepeerings zal bijdragen tot een vermindering der onkosten, die tenslotte den kostprijs zal beïnvloeden. De ordening in de productie zal ook aanleiding geven tot regularisatie van den aanvoer, welke zich moet aanpassen, aan de werkelijke behoeften.

De productieordening moet gevolgd worden door een organisatie van handel en industrie.

De handel moet den afzet uitbreiden. Hij moet zich aanpassen aan de eischen eener moderne manipulatie. Koel- en vriesinstellingen moeten bij massale aanvoeren het te veel wegnemen.

De kleinhandelaars moeten zich specialiseeren. Zonder gespecialiseerden kleinhandelstak zal men tot geen werkelijke grootere consumptie komen.

De afzet kan nog verhoogd worden als de industrie in staat zal zijn grootere hoeveelheden van den Belgischen aanvoer te verwerken.

Dit zal echter niet gaan indien de productie zich niet toelegt op den aanvoer van soorten, welke voor de bewerking geschikt zijn (volle haring en drijfnettharing). Doch dit resultaat zal wederom enkel bereikt

worden na een reorganisatie der productie.

Aangezien wij niet over voldoende gegevens beschikken wat de naoorlogse periode betreft, zoo is het onmogelijk nu reeds definitieve richtlijnen vast te leggen voor een beslissende saneeringsmethode in de visscherij.

Nochtans dient in het kader van de oorlogseconomie ook het visscherijbedrijf in zijn beperkte mogelijkheden maximaal uitgebaat.

Alhoewel de sedert 1940 getroffen maatregelen hoofdzakelijk werden ingesteld om te voorzien in de voedselvoorziening van het land, beletten die evenwel niet dat reeds ingrijpende economische en sociale maatregelen werden getroffen die de visschers en de vele personen die bij de visscherij, de vischindustrie en den vischhandel betrokken zijn, ten goede kwamen.

Dat in het visscherijprobleem de voeding van ons volk primeerend was, is vanzelfsprekend. Het belang van de stijging van den vischaanvoer gedurende de oorlogsjaren heeft vooral in den jongsten winter iedereen aan den lijve ondervonden; de rijke haringtoevoer heeft de voedselvoorziening rijkelijk in de hand gewerkt. De in 1905, in de Raedt's studie « Over Vlaamsche Volkskracht » verschenen aanklacht over de desinteresse van hoogerhand voor de visscherij, is in feite historisch geworden; deze keer is wel degelijk het groote belang van deze bedrijvigheid naar waarde geschat, wat de ruimschoots renderende en vruchtbare resultaten die behaald werden bewijzen.

ECONOMISCHE QUAESTIES.

TOEKOMSTMOGELIJKHEDEN VOOR DE VISCHCONSERVEN-INDUSTRIE IN NEDERLAND

De vischconserven-industrie in Nederland had voor den oorlog met de onze veel gelijkenis althans wat de mogelijkheid van haar uitbreiding betreft. Wij toonen hieronder aan wat de Nederlanders sedert 1940 op dit gebied hebben gepresteerd met de bedoeling dat de bedrijven in ons land er zekere richtlijnen zouden uittrekken voor de uitbreiding van hun activiteit.

De Nederlandsche vischconserven-industrie, die voor den oorlog weinig levensvatbaarheid scheen te hebben, heeft door de veranderde omstandigheden, een sterken stimulans ondergaan. De bedrijven, die voor den oorlog slechts weinig visch verwerkten, hebben sindsdien een aanmerkelijke uitbreiding ondergaan, terwijl daarnaast diverse nieuwe bedrijven op dit gebied zijn opgericht. In totaal werken er thans ongeveer 25 fabrieken met welk woord deze bedrijven over het algemeen overigens te grootsch worden betiteld. Op een enkel, belangrijk, onderdeel na is immers alles nog handwerk bij de Nederlandsche vischconservenindustrie. Het schoonmaken en het snijden van de visch en het in blikjes verpakken geschiedt alles met de hand. Alleen het sluiten van de blikjes heeft ten deele machinaal plaats met een feismachine. De eigenlijke fabriek bestaat slechts uit een autoclaaf, een ketel, waarin het verpakte product wordt en gesteriliseerd wordt. Sinds juni 1941 is een vergunning noodig om een nieuwe vischconserven-fabriek op te richten. Vele aanvragen kwamen binnen, maar veelal kon geen vergunning worden verleend, gezien de schaarste aan blik en het onvoldoende aanbod van visch. De oorzaak van den grooten opbloei van deze bedrijfstak is gelegen in het feit, dat de invoer van vischconserven, die in 1938 circa f 1.2 miljoen bedroeg (in 1939 circa f 1.4 miljoen) of 4 1/2 miljoen kilogram bruto, thans vrijwel is gevallen. De invoer bestond o.a. uit goedkope pilchards en zalm uit Japan, Amerika en Canada en sardines uit Frankrijk en Portugal.

Bij de huidige uitbreiding van de fabrieken is het de vraag of hiervan nog wat kan overblijven na den oorlog, m.a.w. of deze fabrieken levensvatbaar zullen hebben voor de toekomst.

In bevoegde kringen deelde men op deze vraag mede, dat er zeker wat in dit product zit voor de toekomst. Men zal zich dan echter moeten toeleggen op het conserveren van goedkope visch, in de eerste plaats komt: haring, makreel en koolvisch in aanmerking.

Het komt er op aan een goed en goedkoop product te leveren, zoodat de in-

voer ten deele niet noodig is. Ten deele, omdat de sardines uit Frankrijk en Portugal, dat een product van hogere kwaliteit is, niet door de Nederlandsche visscherij en vischconserven-industrie kan worden geleverd. Een eerste eisch voor een goedkope productie is, dat deze op groote schaal en wel machinaal plaats vindt. Het handwerk, dat tegenwoordig sterk overwegend is, zal dus plaats moeten maken voor de machinale bewerking. Het dient derhalve een massaproduct te worden, dat zoodanig wordt bewerkt, dat de afzet niet alleen in Nederland plaats heeft maar dat dit product ook kan worden uitgevoerd.

Willen de bedrijven, die zich ook na den oorlog weten te handhaven, de productie regelmatig op groote schaal kunnen voortzetten, dan dienen zij uiteraard verzekerd te zijn van een regelmatig toevvoer van verse zeevisch. De aanvoer van zeevisch is echter na groote schommelingen onderhevig, verband houdende met de weersomstandigheden, seizoens- en zeeinvloeden, enz. Bij een vrije prijsvorming aan den afslag zal, in normale tijden, een groote vischaanvoer een prijsdaling tot gevolg hebben. Treden dan de vischconservenfabrieken als groote koopers op, dan zal de prijsdaling van geringeren omvang zijn. Haar optreden is dus van niveleerenden invloed op de prijzen, hetgeen voor de zeevisscherij van groot belang is. De verse visch is als zoodanig niet te bewaren.

De conservenfabrieken kunnen deze echter opslaan in de koelhuizen, waarvoor dan eveneens een nieuw gebruik zal zijn weggelegd. Bij geringen aanvoer en hoogere prijzen zullen de fabrieken dan kunnen putten uit de visch, die in de koelhuizen is opgeslagen.

Niet alleen zijn de fabrieken op deze manier voorzien van een regelmatig toevvoer, maar tevens hebben zij dan doorloopen de beschikking over goedkope visch, zoodat de concurrentiemogelijkheid tegenover het buitenland groter wordt. Voor de Nederlandsche visscherij en de vischconservenfabrieken zijn nog meer mogelijkheden weggelegd voor de toekomst. Behalve in het conserveren van visch kan men toekomstmogelijkheden zien in de

nieuwe ontwikkeling van het diepvries-procédé en in het verwerken van visch en voornamelijk van vischafval.

Bij het snel- of diepvriesprocédé wordt de verse visch tot veertig graden onder nul ingevroren, waarna dit product wordt bewaard in de koelhuizen bij een temperatuur van circa twintig graden onder nul. Ook in Nederland zijn de laatste jaren reeds vorderingen gemaakt met dit procédé en diverse groote ondernemingen houden zich hiermede thans bezig. Het voordeel van het diepvriesprocédé is, dat de visch lang bewaard kan worden en bovendien over een grooten afstand kan worden vervoerd, zonder dat dit schade toebrengt aan de kwaliteit. Hierdoor kan de visch a.h.w. in verschen staat bij de consumenten worden gebracht zelfs in verafgelegen gebieden, hetgeen voorheen niet mogelijk was. De afzet van de Nederlandsche zeevisch kan hierdoor dus een belangrijke uitbreiding ondergaan. Men is thans zoover met dit procédé gevorderd, dat dit thans in de commerciële sfeer is gekomen. Van belang voor de toekomst zijn voorts de pogingen, die worden aangewend om het teveel aan visch en den vischafval chemisch te verwerken, zulks in belangrijke sterkere mate dan dit tot dusverre plaats vond. Voorheen beperkte men zich immers voornamelijk tot het verwerken van de goedkope visch en van den vischafval tot vischmeel voor pluimvee en bemesting. Onder den drang der omstandigheden heeft men thans gezocht naar nieuwe toepassingsmogelijkheden van deze vischproducten, ten einde er uit te halen wat er uit te halen is en niets verloren te laten gaan.

Genoemde vischproducten tracht men vrij te maken van eiwitten en fosfaten; bovendien tracht men er de olie uit te halen. De verkregen eiwitten en fosfaten kunnen weer voor diverse doeleinden gebruikt worden o.a. voor pharmaceuten en voor de banketbakkerijen. In de vooroorlogsjaren voerde Nederland nog veel eiwit en eiwit uit het buitenland in. In 1939 bedroeg de waarde van den invoer van bevroren eiwit en eiwit f. 93000, waarvan voor f. 34.000 uit China afkomstig was en voor f. 59.000 uit Groot-Brittannië. Aan ander eiwit en eiwit werd in 1939 voor een bedrag van f. 550.000 ingevoerd waarvan voor f. 422.000 uit China. Men meent door het winnen van eiwitten uit visch en vischafval een groot gedeelte van den vroegeren import te kunnen uitschakelen, zoodat op dit gebied voor de bedrijven, die annexe zijn met de visscherij, nog toekomstmogelijkheden bestaan.

Voorts worden er pogingen in het werk gesteld om uit visch en vischafval celwolt te produceeren. In Duitsland blijkt men reeds vrij ver gevorderd te zijn met het verwerken van visch door de drie genoemde doeleinden. Nu is het ongetwijfeld een open vraag, of deze verwerkingsprocédés, waartoe men onder den drang der omstandigheden zijn toegevlucht heeft genomen, ook in meer normale jaren, als er in overvloediger mate natuurlijke grondstoffen aanwezig zijn, bestendig zullen kunnen worden. Op zeker gebied kan men misschien tot een nieuw product komen, dat zich later kan handhaven. Ook na den vorigen oorlog is bewezen, dat een synthetisch product het natuurlijk product kan vervangen of zelfs verdringen.

Wat er na het chemisch verwerken van de goedkope visch en den vischafval nog overblijft, tracht men voor vischmeel en kunstmest te verwerken.

Al verkeerden verschillende van de bovengenoemde onderzoeken nog in een beginstadium, toch mag men er nieuwe industriële mogelijkheden voor Nederland voor de toekomst in zien. Het slagen hiervan zou van groote betekenis zijn voor de Nederlandsche zeevisscherij.

Tenslotte kunnen de vischhuiden verwerkt worden met looistoffen tot vischleder, welke voor bepaalde doeleinden (tuft's, e.d.) zijn te gebruiken. In het verleden heeft men hiervan al werk gemaakt en in de toekomst hoopt men de toepassingsmogelijkheden hiervan nog te kunnen uitbreiden.

Was hierboven nog uitsluitend sprake van de zeevisscherij, ook op de zoetwatervisscherij zijn de huidige omstandigheden niet zonder invloed gebleven, al is het nadeel van deze visch, dat zij over het algemeen veel graten heeft. Vroeger was er een groote uitvoer van zoetwatervisch. Den laatsten tijd verwerkt men deze soort visch eveneens meer tot conserven en men maakt er een smakelijk product. Het betreft ondanks de vrij gebrekkige nulpindelen, waarover men kan beschikken, hier allerlei soorten goedkope visch, die uitstekend geconserveerd kunnen worden, hetgeen voor dezen tak van visscherij een uitkomst kan zijn voor na den oorlog. Ook de rookerijen en inleggerijen hebben tijdens den oorlog een expansie ondergaan, hetgeen vooral te danken is aan de eenvoudige wijze van bewerking, die hierbij wordt toegepast.

DE VISCHAANVOER IN SEPTEMBER

De aanvoer is in September bijzonder gunstig geweest aan de kust. Zoo bedroeg de totale kustproductie bijna het dubbel van de vorige maand. Toch dient er aangestipt te worden dat er in de garnaalvangst een felle achteruitgang vast te stellen was; slechts 5,500 kg garnaal werden aangevoerd, wat slechts de helft is van de vangsten gedurende de vorige maand. De vischaanvoer is echter merklijk gestegen en was enkel in April belangrijker. Noteeren wij nog dat er 20,000 kg mosselen getrokken werden, bijna uitsluitend te Oostende.

De vischvangst aan de kust

Wat de verschillende havens betreft, spant Zeebrugge nog steeds de kroon en bracht deze haven meer dan 50 t.h. van de totale kustproductie aan.

Voor de eerste maal sinds Mei werd er te Heist uitgevaan; 1,200 kg garnaal werden hier aangevoerd, wat Heist op de tweede plaats brengt voor de garnaalvangst. Ook de andere havens zijn in vooruitgang, vooral Nieuwpoort waar de opbrengst van Augustus vertiendubbel werd.

De vischvangst in de Schelde

De Scheldeproductie is normaal te noemen.

De garnaalvangst is er in vooruitgang; ook de vangsten van krabben en visch zijn gestegen. Mosselen en haantjes, vooral laatstgenoemden zijn minder aangevoerd.

De totale aanvoer is echter de beste van het jaar voor Antwerpen. Voor Boekhout is een merklijke vermindering vast te stellen, wat vooral te wijten is aan de geringe opbrengst van de haantjes.

Laat ons er echter op wijzen dat Boekhout meer dan den helft van de garnaalvangst (kust ingegrepen) op zijn actief heeft.

Totale aanvoer

In totaal zoowel voor de kust als voor de Schelde, bedraagt de opbrengst in September: garnaal: 59,174 kg; visch: 234,884 kg; mosselen: 58,730 kg; krabben: 11,420 kg; haantjes: 38,100 kg; spuitvisch: 1,535 kg.

De verdeling

Over de verdeling valt niets bijzonder te melden. De meeste centra werden normaal bedield. Alleen in de provincies Limburg en Namen en verder in enkele Waalsche centra en in Tienen en Poperinge, werd geen verse visch verdeeld.

MOSSELEN UIT NEDERLAND INGEVOERD

Zoals men weet werden te Brussel, Antwerpen, Gend en Luik, mosselen afkomstig uit Nederland verdeeld.

De vischhandelaars zal het voorzeker interesseeren hoe de verdeling er van werd georganiseerd.

De invoer werd verzekerd door de erkende mosselinvoerders die er moesten voor zorgen dat de mosselen rechtstreeks aan de betrokken centra werden afgeleverd.

Voor elk centrum werd er een verantwoordelijk persoon aangeduid die met de respectieve marktleders de noodige schikkingen trof in zake verdeling. De prijzen die toepasselijk waren op dezen invoer verschilden van centrum tot centrum en werden door het Commissariaat voor Prijzen en Looenen vastgesteld. De detailprijzen waren respectievelijk: Brussel fr. 2.70; Antwerpen of Gent fr. 2.65; Luik fr. 3.00. De prijzen waren verschillend om reden van de vervoerkosten.

Door de marktleders werden aan de invoerders de lijsten der detailhandelaars overgemaakt waaraan de mosselen moesten worden overgemaakt. Voorts namen zij de marktordenende maatregelen ten einde de verdeling en normaal verloop te geven.

Men mag zeggen dat de verdeling vlot van stapel is geloopt en dat de hoofdgroepeerings zich bijzonder met dit doel heeft ingespannen. Er waren natuurlijk allerlei moeilijkheden die natuurlijk niet te voorkomen zijn bij dergelijke verhandelingen. Maar op geen enkel oogenblik hebben deze geschaad aan een spoedige en billijke verdeling.

LIJST VAN DE VISSCHEN

die door onze visschers in de havens worden aangevoerd

De Steur

Wetenschappelijke naam: *Accipenser Shiria L.* — In het Fransch: *L'Esturgeon commun.*
Visch met een heel bijzonder voorkomen, gemakkelijk te herkennen aan de vijf rijen groote gekielde beenderachtige platen, die in de lengte loopen. Deze platen, welke in elkander grijpen, vormen een soort aan de buitenzijde liggenden schedel. De muil is klein, rond, is onderaan den kop gelegen en kan naar voren gebracht worden (als deze van de haaien). De kaken zijn totaal van tanden beroofd.
Hij bereikt tamelijk groote afmetingen, tot 5 en 6 m., maar de gemiddelde lengte bedraagt 2 m. Hij bewoont de kusten en rivieren van Europa, van Skandinavië tot de Zwarte Zee. Hij wordt in de Noordzee tamelijk onregelmatig gevangen door de visschers die met het sleepnet werken. Hij komt zelden voor in de Schelde.
Het zijn de eieren van dezen

vangst met sleepnetten moeilijk is. De haring, die overal op prijs wordt gesteld, wordt versch, gezouten, gerookt of in den aзий bewaard gegeten. Zijn economisch belang is groot.

De Sprot

Wetenschappelijke naam: *Clupea Sprothus L.* — In het Fransch: *Esprot.*
De sprot gelijkt op den haring, maar in het klein. Zij is slechts 10 à 12 cm. lang. Haar rug is helder-groen of blauw. De buitenhuid van den buik is dunner dan deze van den haring. Zij is voorzien van uitwassen voor — en achteraan de buikvinnen. De sprot heeft vlottende eieren. In Februari-Maart reeds, verschijnen de jongen in massa bij de kusten. Later, in September, worden belangrijke hoeveelheden sprot langs de kusten gevischt. Deze vangst duurt tot in Januari. De garnaalvisschers vervangen daartoe het sleepnet door het groote sprot-net, stroopnet genaamd.

De Ansjovis

Wetenschappelijke naam: *Engraulis Eucrassicholus.* — In het Fransch: *Anchois.*
Zij heeft de grootte van de sprot of is iets kleiner. Zij kan van dezen visch onderscheiden worden door het ontbreken van uitwassen op de huid van den buik en door de onderste lip die korter is dan de bovenste, zoodat de muil scherper is. Haar rug is grijsachtig groen. Aan haar zijde is de ansjovis van een zilverachtigen band voorzien. Zij wordt aangetroffen in de Middellandsche Zee, langsheen de kusten van den Atlantischen Oceaan tot in Noorwegen, evenals in de IJsland-zee.
Deze visch maakt het voorwerp uit van een belangrijke vangst in de Zuiderzee en in de beneden-Oosterschelde. Men exporteert groote hoeveelheden in veel zout bewaarde ansjovis. Zij wordt meer beschouwd als een zeer prikkelende toespijs dan als een eigenlijk voedingsmiddel.
Zij wordt toevallig in onze havens aangevoerd door de garnaalvisschers, die ze, in Juli-October, met het vierkant net in de voorhaven vangen.

De Meivisch

Wetenschappelijke naam: *Alosa Finta.* — In het Fransch: *Alose finte ou poisson de mai.*
De Meivisch, die met den haring is

verwant, heeft nochtans een duidelijk verschillend uitzicht: het lichaam is hooger en de buik dikker. Bovendien vertoont het kieuwdek-sel strepingen. De meivisch is niet grooter dan 50 cm. Aan zijn zijde vertoont hij 6 of 7 zwarte op één lijn liggende vlekken (zie teekening), die men zelfs aantreft bij de jongste deze visschers waarvan de huid nog slechts weinig is gekleurd. Door deze eigenschap kan men ze onderscheiden van de andere jonge visschen die in de buurt van onze kust worden aangetroffen.
De Meivisch leeft in zee en voedt zich met kleine schaaldieren. Men kent slechts zeer weinig van zijn levenswijze. In het voorjaar, begeeft hij zich in de stroomen, maar dringt nooit tot de kleine waterloopen door.
Zijn voortplanting geschiedt in het zoetwater. In het voorjaar vischt men hem met netten in de Schelde, de Rupel en de Durme. Het schijnt dat de Meivisch sedert enkele jaren een neiging vertoont om uit te sterven.
Zijn fijn vleesch is zeer vet en vol graten.

De Elft of groote Meivisch

Wetenschappelijke naam: *Alosa Vulgaris.* — In het Fransch: *Alose ou grande Alose.*
Hij verschilt van den Meivisch door het ontbreken van vlekken op de zijde en door zijn minder slanken vorm. Hij is krachtiger gebouwd. Zekere exemplaren bereiken een lengte van 1 m. Zijn vleesch, dat zeer op prijs wordt gesteld, is minder vet dan dat van den Meivisch.

Al deze vangsten droegen bij tot de bedrijvigheid van een groot aantal bedrijven die langs de kust en over heel het land zijn gevestigd, als daar zijn de centra voor verkoop en zeevishandel van de kust en in de steden, de haring- en sprotconservenfabrieken, de inrichtingen voor het pellen van de garnaal, de koelstapelplaatsen, de werven voor het bouwen en herstellen van visschersbooten, van motoren en van toerusting, de stapelplaatsen voor brandstof, enz.
De gewoonte om visch te eten zou in ruime mate moeten verspreid worden in het grootste deel van België. Het jaarlijksch zeevishverbruik overschrijdt, in normalen tijd, 4 kg. per inwoner niet; het vormt een nadeelige tegenstelling met de gemiddelde hoeveelheden die in al de buurlanden worden bereikt, onafgezien van de vischeconserven waarvan de voedende waarde welbekend is.
Zoo was de toestand vóór den huidige oorlog. Er valt niet aan te twijfelen dat er na de gebeurtenissen weer een groote plaats zal worden ingeruimd voor het Belgisch visscherijbedrijf.

DE OPBRENGST DER SCHELDEVISSCHERIJ

Gedurende de oorlogsjaren 1914-1918 werd er op de Schelde betrekkelijk veel visch gevangen. Nadien werd echter het water door de nijverheid vervuild, zoodat de vischvangst tot voor 1940 bijna volledig stilgelegd werd. Uitzondering echter maakten enkele garnaalvisschers, die een vergunning bezaten om in de Nederlandsche wateren te vissen. Deze garnaal werd meestal afgenomen door leurders. Nochtans was het beroep van vischer en leurdier niet loonend, daar de garnaalvisscherij in een geweldige vervalperiode was. Na 10 Mei 1940 begonnen de oude visschers, die reeds jaren het bedrijf stilgelegd hadden, opnieuw te vissen. Mariëkerke gaf hier het voorbeeld. De eerste aanvoer was dan ook van deze visschers afkomstig. Bij het ontstaan der 'hoofdgroepering' « Visch en Visscherijproducten » waren reeds een 80-tal visschers terug op de Schelde, de meeste om garnaal, doch sommigen ook om paling en spiering te vangen. De productie werd op de Vischmijn te Antwerpen verpacht tegen ongeoorloofde prijzen, zoo bv. 40 tot 50 frank per kilo voor spiering, en 60 fr. per kilo voor paling.
Door samenwerking met de controleurs van « Prijzen en Loonen » werd 20 fr. per kilo af vischer vastgesteld voor spiering (4 x de prijs van voor 10 Mei 1940) en 7 fr. voor garnaal (2,5 x de prijs van voor 10 Mei 1940).
1941 bracht zeer veel moeilijkheden mee om de visschers te vereenigen, en om het hun duidelijk te maken dat de hoofdgroepering niet gesticht was om het hun moeilijk te maken, doch om hun belangen, evenals die van de verbruikers, te behartigen. Na harden strijd werd het vertrouwen van de visschers gewonnen, en van dit oogenblik af begon de toestand te verbeteren. Om het den vischer zoo gemakkelijk mogelijk te maken, werd er een afhaaldienst georganiseerd, die elken dag van uit Antwerpen vertrekt, en de productie van de visschers (Belgische wateren) afneemt. De grootste visschers, die in het Nederlandsche op vangst uitgaan, worden aan de grens opgewacht, waar ze hun productie te midden der Schelde kunnen afleveren aan de afhaalboot. In 1942 werd er dagelijks 4 tot 5.000 kg. garnaal afgeleverd, doch nu slechts ongeveer 1.000 kg. per dag, daar er dit jaar weinig garnaal te vangen is.
De Schelde, die voor 10 Mei 1940 voor de vischvangst dood was, is dus nu opnieuw van betekenis geworden. De garnaal van de Schelde is kleiner dan de kustgarnaal, doch malscher, en wordt in sommige wijken graag gewild. Hierna volgen cijfers en opbrengsten van de Scheldevisscherij gedurende 1942 en in het eerste halfjaar 1943.
In 1942 leverde de scheldevischvangst in totaal 481.040 kg. op, als volgt onderverdeeld:

Garnaal	311.966 kg.
Visch	139.910 kg.
Krabben	26.814 kg.
Mosselen	2.550 kg.

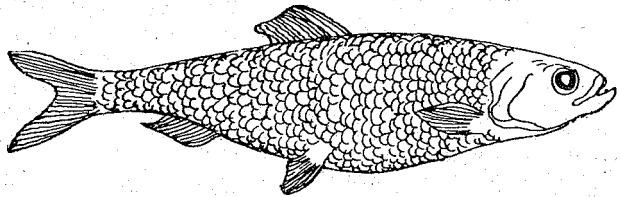
Voor het eerste semester van 1943, werden 1.069 reizen ondernomen en het totaal der verhandelingen bedraagt ongeveer 440.000 fr.
Anderzijds leverde de vischvangst te Boekhoute die meerendeels voor Gent wordt voorbehouden ongeveer 1.695.000 frank op voor de 8 eerste maanden van 1943.

PLAATS VAN DE VISCHVANGST IN DE VOEDSELVOORZIENING

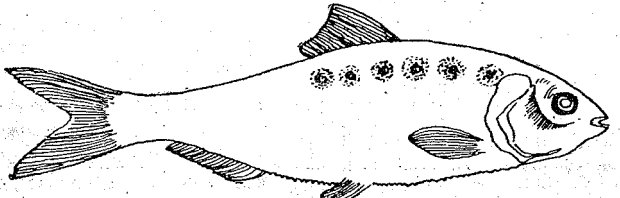
Volgend artikel werd overgenomen uit een vaktijdschrift van vóór den oorlog en beheist interessante gegevens over het belang van de visscherij in de voedselvoorziening in vredetijd.

Het eetbare deel van de visch verwekt één calorie of iets meer per gram. Wanneer men de statistieken van de vischvangst nagaat, kan men dan ook leeren welke plaats door de visch in de voedselvoorziening wordt ingenomen. Deze raming, alhoewel onvolmaakt, daar er geen rekening wordt gehouden met de kwaliteit van het voedsel met het oog op het voldoen van de bijzondere behoeften aan aminozuren, vitamines, ions, enz., is nochtans rationeeler en gemakkelijker dan de vergelijking van de valuta, die onbruikbaar zijn geworden sedert de munten groote schommelingen ondergaan.
Als men rekening houdt met het feit dat de dagelijkse behoeften van een mensch ongeveer 75 gram vetstoffen en evenveel stikstofhoudende stoffen bedragen, zou men nog de hoeveelheden kunnen bepalen welke noodig zijn voor de voedselvoorziening van het land.
Men mag aannemen dat de zeevishvangst vóór den oorlog ongeveer de waarde van tien dagen vleesch par jaar opleverde.
Men zou de economische opbrengst van de vischvangst kunnen ramen, wanneer men haar uitslagen vergelijkt met de door haar gebruikte arbeidskracht. Deze is minder belangrijk dan in de landbouwbedrijven.
Men kan de gegevens betreffende de landen van noordelijk en westelijk Europa vinden in de statistische publicaties van den permanenten internationalen Raad voor zeeonderzoek, te Copenhagen.
Wat België betreft, zijn de naar hun belang gerangschikte zones voor de vischvangst: de Noordzee, het Bristolkanaal, IJsland, Spanje en Portugal, het westen van Schotland, het Moray Firth, het zuiden van Ierland, het Kanaal, zonder dan nog de Belgische vischwaters mee te rekenen.
De drie vijfde van de gevangen visch zijn afkomstig uit de Noordzee.
In den loop van de jongste jaren, heeft de vischvangst belangrijke wijzigingen ondergaan, inzonderheid onder den invloed van het machinisme.
Vroeger droeg de vischvangst een uitsluitend ambachtelijk en familiaal kenmerk. Deze vorm van bedrijvigheid blijft steeds voortbestaan in de kleine havens van het kustgebied: De Panne, Nieuwpoort, Zeebrugge, Blankenberge. De eerste stoomtrellers deden hun verschijning omstreeks 1880. In 1913, gebruikten de rederijen van Oostende er reeds een dertigtal.

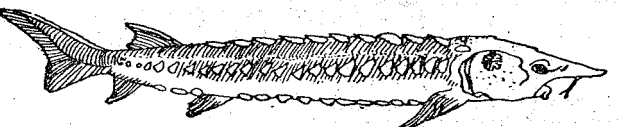
Na den oorlog, werden de trellers op een ruime schaal gebruikt.
Weldra werden de zeilsloepen op hun beurt met motoren uitgerust, en de zeilsloepen verdwenen snel van het toneel. Zelfs de kleine sloepen voor de garnaalvangst werden met motoren uitgerust.
De met stookolie werkende motorbooten waren vóór 10 Mei 1940 de talrijkste. Zij kunnen gemakkelijk worden gehanteerd en hun exploitatiekosten zijn minder hoog dan deze van de stoomtrellers.
Op 1 Januari 1939, omvatte de visschersvloot 576 bedekte eenheden met een gezamenlijke tonnenmaat van ongeveer 7.000 ton, en die heel en al gemotoriseerd waren, terwijl er nog 24 booten met halve dekken of zonder dekken waren.
De matrozen-visschers verzaken steeds meer aan de oude stoomtrellers ten gunste van de eenheden met motoren, waarop het leven minder hard is en die korter reizen mogelijk maken.
Bovendien is de vangst van de stoomtrellers minder versch en de visch is minder fijn, zoodat zij wordt verkocht tegen prijzen die slechts half zooveel bedragen als deze van de door de motorsloepen gevangen visch.
Het Belgisch visscherijbedrijf legde zich voornamelijk toe op de vangst van verse visch en op de garnaalvangst. Er werd niet overgegaan tot de bereiding en het zouten aan boord. De haring werd met het sleepnet gevangen, bij het einde van den zomer en bij het begin van het najaar in zekere verwijderde deelen van de Noordzee en van den Atlantischen Oceaan, door de groote eenheden van de vloot. Gedurende de wintermaanden leverde de kustvloot zich over aan de vangst van de haring die gepaaid heeft en die de Vlaamsche kust aandoet. Al deze producten werden versche geleverd en bestemd voor het verbruik of voor het bereiden van conserven in de speciale inrichtingen van binnen- en buitenland. Het is ook bij den aanvang van het koude en mistige seizoen dat de sprotvangst door de kustvloot wordt ingezet. De sprot wordt op dezelfde manier behandeld als de haring.
Tot de garnaalvangst wordt zooveel mogelijk gedurende heel het jaar, maar voornamelijk in het voorjaar en in den zomer overgegaan. Zij nam heel de kustvloot in beslag. De opbrengst werd in verschen toestand verbruikt, hetzij in het land, hetzij in den vreemde.



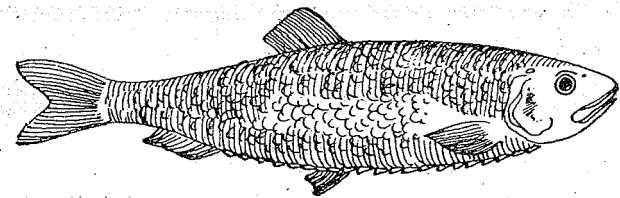
DE HARING



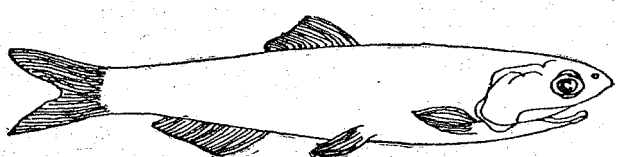
DE MEIVISCH



DE STEUR



DE SPROT



DE ANSJOVIS

visch die den echten caviar vormen. Zijn vleesch, dat zeer op prijs wordt gesteld, gelijkt op dat van het kalf.

De Haring

Wetenschappelijke naam: *Clupea Harengus L.* — In het Fransch: *Hareng.*

Wij meenen dat het onnoodig is dien visch, waarmee onze markt gedurende het vorig seizoen overstromd werd, te beschrijven.
Evenals de makereel, de sardijn en de sprot, voedt de haring zich met kleine levende wezens die met het voor de ademhaling dienende water in den mond dringen, en in den slokdarm worden weerhouden door de stekels waarvan de kiembogen zijn voorzien welke een soort teems vormen die de kiemaspieten afsluiten. De eieren van den haring drijven niet op het water, maar zijn vereenigd in pakken die aan vaste lichamen op den bodem zijn vastgehecht. De eieren worden gelegd op de steenen bodems, waar de

De sprot, die zeer op prijs wordt gesteld, wordt gebakken, maar vooral gerookt gegeten. Een zekere hoeveelheid wordt aan de sardijnenfabrieken geleverd, waar zij in blikjes worden gelegd.

De Sardijn

Wetenschappelijke naam: *Clupea pilchardus W.* — In het Fransch: *Sardine.*

De sardijn is grooter dan de sprot, daar zij een lengte van 20 cm. kan bereiken, maar de jonge sardijn, die slechts 12 à 15 cm. groot is, is veel beter gekend. Zij kan van de sprot onderscheiden worden door straalvormige strepingen op het kieuwdek-sel, door haar ietwat grooter schubben en door haar zwakker tanden, die uitsluitend op de kaken voorkomen. Zij is daarenboven groenachtig.
Deze visch bewoont zuidelijker zeeën dan de sprot. Hij dringt niet tot de Noordzee door en hij verschijnt slechts af en toe op onze kusten. De sardijn is overvloedig in het ka-

Voor een betere organisatie van den handel

Wij hameren steeds op de noodzakelijkheid van een betere organisatie van den handel omdat wij van meening zijn dat er aldus nieuwe mogelijkheden kunnen gevonden worden ten bate van alle detaillants. Uit het blad « De Grossier » lichten wij onderstaand artikel waaruit de beoogden ook nut kunnen halen.

Iedereen is er van overtuigd, dat de handel een nieuwe organisatie noodig heeft. Maar onder voorwendsel de handelsfunctie te rationaliseren, haart een betere organisatie te verschaffen, dient men daarom nog niet — zooals sommigen geneigd zijn te beweren — aan de eenheid van den handel te tornen door de onafhankelijke handelaars te discrediteeren en tegelijkertijd aan de groote verdeelingsorganismen verdiensten toe te kennen, welke zij niet bezitten. Een dergelijke houding zou den handel in zijn geheel en de goede verstandhouding, welke er moet heerschen, schaden.

In den laatsten tijd trachtte men de twee soorten van handelaars — de onafhankelijke en de groote verdeelingsorganismen — verdiensten toe te kennen, welke zij niet bezitten.

Men trachtte ook de twee soorten van handelaars — de onafhankelijke en de groote verdeelingsorganismen — tegen elkaar in het hart te jagen, door uit het feit van den sluikhandel munt te slaan waarvan de onafhankelijke handelaars de voornaamste organisatoren en winstrekkenden zouden zijn. Reeds vóór twee jaar antwoordden wij op dit argument, toen men in de pers de handelaars poogde in discredit te brengen. Toen publiceerden wij cijfers ontleend aan de hogere administratieve rechtsmacht, welke aantoonde dat in zake rantsoenering, voorraden en prijzen de handelaars een zeer laag

procent deliquentent opleverden, vooral indien men rekening houdt met het feit, dat de handelaar bij klaren dage opereert in zijn winkel, en voortdurend blootgesteld is aan het bezoek van de controleurs zelfs in zijn privé vertrekken.

De dossiers van de administratieve rechtsmacht toonden aan, dat de sluikhandel vooral wordt georganiseerd door niet-handelaren. Natuurlijk hebben de handelaren er hun deel in, maar dit deel is gelukkig beperkt. Absoluut niets laat toe te beweren, dat een of andere vorm van de verdeeling meer of minder schuldig zou zijn dan de andere. Overal zijn er sluikhandelaren; men moet de eenen niet betichten om de anderen vrij te spreken.

Ook zijn er handelaars, die van den toestand misbruik maken tegenover hun klanten. Maar het spreekt van zelf dat het hier alleen kan gaan om weinig knappe handelaars, die niet aan den na-oorlogschen

toestand denken; het is immers klaar, dat dergelijke praktijken altijd worden ingehaald door het verlies der klanten.

De onbekwaamheid en het gebrek aan beroepsvorming van zekere handelaars worden hun ook dikwijls aangewreven. Het is fataal dat in de kolossale massa handelaars er een zeker deel onwetenden rondloopt vooral indien men niet vergeet, dat de vorming van de handelaars in den lande verwaarloosd werd. Ook dit argument rechtvaardigt niet een eventuele uitschakeling van de onafhankelijke handelaars.

Het eenige besluit, dat men hieruit moet trekken is, dat men knappe handelaars moet vormen. Daartoe besloot de Sector « Handel en Distributie » door de oprichting van vakscholen voor detaillanten. Dit is heel wat beter dan de verdwijning van de vrije handelaar te wenschen of te voorspellen.

Ten andere, dergelijke prophetieën zijn nutteloos. Het is nu weldra een halve eeuw, dat men voorspelt dat de kleine handelaars zullen verdwijnen en... in werkelijkheid zagen wij hun aantal immer stijgen. Waarschijnlijk zal dit verschijnsel blijven. Ook de onafhankelijke grossiers in het bijzonder kunnen zich hierom alleen verheugen.

Afstand en inbezitneming van het handelsfonds

De verkooper moet de zaak die hij overgelaten heeft ter beschikking stellen van den koper. Hij moet dit echter niet doen wanneer de koper intusschen in failliet verklaard werd of in staat van kenkelijk onvermogen verkeert.

De afstand van het handelsfonds geschiedt door de afgifte van de sleutels, van de handelsboeken, van de papieren en documenten die op de handelsexploitatie betrekking hebben, van de overdracht van de pacht, de patenten, de inschrijving in het handelsregister, de brevetten, enz.

De koper neemt het fonds in bezit. Van dat oogenblik af vallen alle risico's te zijn laste. Het publiek wordt van de verandering van eigenaar op de hoogte gesteld bij middel van plakbrieven, aankondigingen in dagbladen of door een rondschrijven gericht tot de cliëntelee. Aan de gewoonten van deze laatste wordt zoo weinig mogelijk veranderd. Uithangbord en handelsnaam blijven behouden, enkel de vermelding « opvolger » wordt hieraan op facturen en prospectussen toegevoegd. Soms blijft de verkooper nog een tijdje bij den koper om hem in de zaak te wijden en om het publiek aan de verandering te wennen. De verkooper kan tevens de verrichtingen die hij voor de overname aanging en waarvoor zijn opvolger niet aansprakelijk kan gesteld worden, afhandelen. Sterft de verkooper die zich bij contract verbonden had zijn opvolger nog een tijdlang in de zaak bij te staan dan zijn de erfenamen, indien mogelijk, verplicht deze overeenkomst na te leven.

Voor de leveranciers dienen van den afstand van het handelsfonds in kennis gesteld te worden. Het niet op de hoogte brengen van de leveranciers kan voor den verkooper een gevaar opleveren. Blijft hij bv. in hetzelfde huis wonen als zijn opvolger, dan kunnen in geval van betwisting de niets vermoedende leveranciers hem verplichten tot algeheele of gedeeltelijke betaling van de aan zijn opvolger gedane leveringen.

Het fonds moet geleverd worden in den staat waarin het zich op het oogenblik van de overeenkomst bevond. Wanneer er iets aan ontbreekt of wanneer het beschadigd is heeft de overnemer recht op prijsvermindering.

Wanneer de verkooper zijn zaak op den vastgestelden tijd niet afstaat heeft de koper de keus: ofwel eischt hij de uitvoering van de overeenkomst door de afstand van het fonds met de verplichting van de betaling van een zekere som per dag vertraging (deze som wordt vastgesteld door de rechtbank) ofwel verbreekt hij zijn contract. In beide gevallen heeft hij recht op schadevergoeding.

Ook het omgekeerde kan zich voordoen; de koper weigert het fonds

in bezit te nemen: de verkooper heeft dezelfde rechten als de koper in het voorgaande geval.

De verborgen gebreken

De verkooper staat in voor het handelsfonds. Hij waarborgt niet alleen den koper tegen de verborgen gebreken maar hij verzekert hem het rustig genot ervan. Blijft hij bv. eigenaar van de lokalen waarin handel gedreven wordt dan mag hij de exploitatie van zijn opvolger niet verstoren door het doen uitvoeren van zware herstellingswerken. Als eigenaar van het gebouw blijft hij eigenaar van het uithangbord zoodat hij het, wanneer daaromtrent niets in de overeenkomst voorzien is, kan doen vernemen of doen vernietigen. Degene echter die een zaak overlaat met inbegrip van een uithangbord dat hem niet toebehoort stelt er zich aan bloot hiervoor door den koper ter verantwoording te worden geroepen; de waarborg van den verkooper aan den koper slaat zoowel op het handelsfonds in zijn geheel als op elk van zijn bestanddeelen. Door verborgen gebreken verstaat men de gebreken die bestaan op het oogenblik van de overname en die door den koper niet gekend zijn; bv. de pacht zal om de een of andere reden niet kunnen hernieuwd worden of er is een administratieve toelating nodig om handel te drijven.

De verborgen gebreken moeten van dien aard zijn dat de exploitatie onmogelijk wordt of zoodanig aan belang verliest dat de koper het fonds niet zou overgenomen hebben of er zoo geen prijs zou voor betaald hebben ware hij ervan op de hoogte geweest. Deze gebreken komen gewoonlijk aan den dag na de overname; er staat den koper niets anders te doen dan een prijsvermindering te eischen in evenredigheid met het geleden verlies. In erge gevallen mag hij van de overname afzien en de daarvoor be-

taalde prijs van den verkooper terugvorderen.

De verkooper is zelfs aansprakelijk voor de gebreken waarvan hij zelf onkundig was. Onwetendheid is geen excuus als eigenaar of door het uitoefenen van zijn beroep had hij de gelegenheid te baat moeten nemen om zijn zaak door en door te leeren kennen.

Ooneerlijke mededinging van den verkooper

Ooneerlijke mededinging van den verkooper.

De verkooper waarborgt aan den koper het rustig genot van het fonds, hij mag hem in zijn exploitatie niet storen noch hem in zijn zaken verontrusten. Hij moet zich eveneens onthouden aan zijn opvolger schade en nadeel te berokkenen en elke daad van ooneerlijke mededinging vermijden.

In den kleinhandel vormt de cliëntelee het voornaamste bestanddeel van de overname. Welnu met de afstand van het handelsfonds geschiedt tegelijkertijd de overdracht van de cliëntelee, de verkooper heeft er absoluut geen recht meer op en hij mag ze niet afwenden van het overgelaten fonds onder gelijk welk voorwendsel. Het verbod opgelegd aan den verkooper heeft niet voor doel deze laatste te beletten handel te drijven, het wil hem enkel beletten zijn oude cliëntelee opnieuw naar zich toe te trekken.

Wat hier voorafgaat moet niet noodzakelijk uitdrukkelijk vermeld staan in de akte van overname; dit is in elke overeenkomst onderverstaan. Soms wordt zelfs het tegenovergestelde in de overeenkomst overgenomen namelijk dat de verkooper zich het recht voorbehoudt in de nabijheid van den koper een andere gelijkaardige zaak te stichten. De nietigheid van het verbod opgelegd aan den verkooper kan ook voortvloeien uit het feit dat de opvolger gedurende jaren geen bezwaren heeft ingebracht tegen de heroprichting van een handelsfonds door den verkooper. Dit neemt niet weg dat hij geen recht heeft om tusschen de twee zaken verwarring te stichten bv. door reclamie, aankondigingen of rondschrijven waarin hij haar verwittigt dat de bestellingen voortaan te doen zijn onder zijn naam en op zijn nieuw adres of dat hij aan den koper van zijn eerste zaak zijn cliëntelee mag ontfutselen.

EEN UITGAVE VAN DE N. L. V. C.

Twee jaar geleide Landbouw- en Voedings-economie in België

De Dienst voor Pers en Propaganda van de N.L.V.C. heeft zoo pas een belangrijk werk uitgegeven, gewijd aan de activiteit van de Corporatie van 1940 tot 1942, onder den titel « Twee jaar geleide Landbouw- en Voedings-economie in België ».

Het is een boek van 250 bladzijden, groot formaat, overvloedig geïllustreerd, en dat bijzonder is verzorgd, zoo naar het uiterlijk als naar den inhoud.

Op het inleidend artikel van den h. Willem Mells, Directeur-Generaal van den Dienst voor Pers en Propaganda, volgt een uiteenzetting van den h. Secretaris-Generaal De Winter over de redenen waarom de N.L.V.C. werd opgericht en de tot nog toe verrichte taak. De leider

Hier stelt zich dan geheel het vraagstuk van ooneerlijke mededinging en van alle sluikschone en zijdelingsche handelingen onder concurrenten.

HOUD UW PAPIEREN GEREED VOOR DE TELLING!

De kantonsecretarissen van den « Sector » Handel en Distributie » bieden zich weer bij de handelaars aan ten einde de fiches over de telling bij te houden.

De handelaars worden verzocht alles in het werk te stellen opdat de kantonsecretarissen zich zoo vlug mogelijk van hun taak zouden kunnen kwijten. Derhalve gelieven zij van heden af volgende stukken gereed te houden:

1. Identiteitskaart of trouwboekje;
2. Copie van de inschrijving in het Handelsregister (basis-inschrijving en eventuele wijzigingen);
3. Belastingbiljet over het vorig jaar of huurcontract;
4. Lidmaatschapskaart bij den Sector « Handel en Distributie »;
5. Al de door de hoofdgroeperingen toegestane vergoedingen.

Wij rekenen op de medewerking en den goetwilligen bijstand der handelaars opdat zoowel voor de afgevaardigden van den Sector, als voor de handelaars zelf dit werk in den kortst mogelijke tijd van stapel zou loopen.

BOMBARDEMENT VAN BRUSSEL

LANDGENOOTEN,

STELT UW SOLIDARITEITSDAAD TEGENOVER DE GETEISTERDE LANDGENOOTEN NIET UIT TOT MORGEN.

STORT ONMIDDELLIJK UW BIJDRAGE OP DE POST-REKENING N° 214.22 VAN « HET NATIONAAL STEUNFONDS VOOR DE GETEISTERDEN — ARRONDISSEMENTSCOMITE BRUSSEL ».

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

N. V. IMIFI, H. R. 3371 - O. C. P. 395 Hopstraat, 42, Brussel.

HANDELSBIBLIOTHEEK

1. HET PROBLEEM VAN DEN KLEINHANDEL 5 Frs.

2. DE HANDELAAR IN VOEDINGSWAREN 5 Frs.

3. HET BEHEER VAN EEN WINKEL VAN VOEDINGSWAREN 10 Frs.

4. KLEINE GESCHIEDENIS VAN DEN HANDEL IN VLAANDEREN 10 Frs.

5. PARASIETEN IN VOEDINGSPRODUCTEN in voorbereiding

6. DE BINNENRICHTING VAN EEN WINKEL VAN VOEDINGSWAREN in voorbereiding

Men kan deze boekjes bestellen door storting der overeenkomende som op postrekening 911.91 van den Dienst voor Pers en Propaganda van de N.L.V.C.