

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 VISCHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN. LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE.



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

BESCHOUWINGEN

Deze tijd brengt tal van narigheden met zich mede en niet het minst op gebied van voeding. Maar deze toestand hoe onaangenaam hij ook weze stelt ons voor de noodwendigheid de voedingsmiddelen waarover wij beschikken, zoo rationeel mogelijk aan te wenden. Daarom wordt er op het oogeblik veel gesproken over de voedingswaarde der producten.

Wat visch betreft komt men na een vluchtig onderzoek tot de bevinding dat zij een voedingsmiddel van eersten rang is. Het voornaamste bestanddeel van de visch is voor ons wel het eiwit. Deze voedingsstof hebben we nodig om het door slijtage verloren gegane lichaamseiwit weer aan te vullen. Bij de verschillende vischsoorten varieert de hoeveelheid eiwit tusschen 15 % (kabeljauw en schol) en 23 %. Dit is ongeveer zooals bij vleesch dat n.l. 20 % eiwit inhoudt. Bokking en zoutvisch bevatten er zelfs ongeveer 25 % en stokvisch spant de kroon met 80 % (men dient er echter rekening mee te houden, dat deze gedroogde visch bij de bereiding water opneemt, zoodat hij, wanneer hij geweekt wordt, ongeveer 20 % eiwit bevat).

Sommige visschen bevatten naast eiwit veel vet. Vooral thans kan men daar profijt uit trekken. Onder de vethoudende visschen is de haring wel de meest gekende. Verder behooren sprot, makreel, tonijn, elft, paling en aal er toe. De eilbot vormt een overgang, terwijl snoek, brasem, baars, forel en snoekbaars als zoetwatervisschen en kabeljauw, schelvisch, wijting, tarbot, tong, bot, schol en spiering als zeevisschen mager te noemen zijn.

Verder is de visch rijk aan vitamines en zouten, die nodig zijn voor ons lichaam. Zoo wordt in de visch het groei bevorderend vitamine B2 aangetroffen en in den lever het vitamine A, dat tegen infectie beschermt. In lever, hom en kuit, maar vooral in vette visch komt vitamine D, welke een rol speelt bij het tegengaan van de zg. Engelsche ziekte, voor. Om deze reden wordt levertraan gebruikt.

Vitamine A en vitamine D komen ook voor in melkvet, room, boter en kaas. Daar al deze artikelen in beperkte mate te krijgen zijn, is het raadzaam, indien mogelijk meer paling, aal e.d. en lever en kuit te gebruiken. Ook bevat de visch veel zouten, o.a. het Jodiumzout, dat vooral in de zeevisschen wordt aangetroffen en dat ons voor krop behoedt. Ook het gehalte aan phosphoor is niet onbelangrijk.

Uit deze vluchtige studie blijkt dat visch een product is bijzonder rijk aan eiwitstoffen en vitamines. Dit moet men volstrekt weten om eventueel de bewering te weerleggen dat visch niet voedzaam is.

MEDEDELINGEN

Voedingswaarde van visch in verhouding tot vleesch



Daar van de visch alleen het spierweefsel en bovendien, in sommige gevallen, lever en kuit gebruikt worden, is er vrij veel afval; bij kleine visschen zelfs 50 à 60 %. Het taaie bindweefsel, zooals vleesch dit heeft, ontbreekt bij de visch. Daardoor is er maar een korte kooktijd nodig om het fijnere bindweefsel van de visch gaar te maken. De voedingsstoffen worden om dezelfde reden gemakkelijk door het lichaam opgenomen. Visch is dus goed en licht verteerbaar en dikwijls voor zieken zeer geschikt. Alleen de



Visch is zoo voedzaam als vleesch.

vette visch of de visch, die in olie gebakken is, zal minder goed verteerbaar zijn.

Vergelijkt men het vleesch van slachtdieren en dat van visch, dan blijkt, dat beide voedingsmiddelen vrijwel gelijkwaardig zijn. Toch wordt de visch in het algemeen minder gebruikt dan vleesch. Misschien komt dit, doordat de visch eerder tegenstaat. Ook kan de geringe hoeveelheid jus en de weinige pittige smaak, die ze heeft, doordat er weinig extractie-stoffen uit de visch trekken, de oorzaak zijn. Bij gebruik van eenzelfde hoeveelheid vleesch en visch, zal na het gebruik van visch eerder honger optreden, want de visch is minder verzadigend. Dit is echter te compenseren door meer visch te gebruiken, of de visch met vet toe te bereiden of met een vette saus te geven (dit laatste geldt natuurlijk voor normalen tijd). Uit voedingsoogpunt bezien, staat visch dus vrijwel gelijk met vleesch en in sommige gevallen — bv. wat verteerbaarheid betreft — is zij zelfs te verkiezen boven vleesch.

Wat is pannevisch ?



Pannevisch is geen braadvisch, want onder braadvisch wordt alleen verstaan, die bepaalde soort van visch die men braadt alvorens ze op te smullen. Met pannevisch bedoelt men echter het behandelen van overschotjes van kookvisch.

Wanneer de huisvrouw bv. een goede kabeljauw heeft gekocht voor het middagmaal, daarna gekookt en dat er, al heeft zij nog zoo goed gemaakt, toch nog wat overblijft, dan kan men van deze resten een smake-lijken pannevisch bereiden.

Het heeft maar weinig belang over, welken kookvisch het hier gaat, daar het gelijk is of het rog, kabeljauw, schelvisch, enz. is. De resten van andere gekookte visch smaken even goed. De toebereiding van pannevisch is zeer eenvoudig. De gekookte vischresten worden van de graten ontdaan en dan samen met aardappelen in de pan gebakken! Hierbij heeft men niet veel vet nodig. Wanneer men bv. rog of kabeljauw met mosterdsaus voor het middagmaal gegeten heeft, volstaat het de rest van de mosterdsaus voor de bereiding van de pannevisch te nemen. Toe- bereid met vet, smaakt ze natuurlijk veel beter. Van groot belang is, dat de pannevisch met de aardappelen goed doorbakken wordt. Peper en zout naar smaak toevoegen, naar believen ook mosterd of specerijen.

De pannevisch smaakt niet alleen buitenge- woon lekker, maar is daarenboven zeer voed- zaam. In vele huisgezinnen waar de panne- visch zeer graag verorberd wordt, koopt de huismoeder in den algemeenen regel iedere maal zoo'n hoeveelheid visch, dat er telkens nog goed wat overblijft. Aan boord van de Duitse vischvaartuigen worden kook- vischresten gewoonlijk op deze wijze bereid en zeer graag gegeten. Wie hem eenmaal ge- geten heeft, zal er naar nog verlangen!

Een visch kreeg zijn standbeeld



Standbeelden worden opgericht om erken- telijkheid te betuigen tegenover dezen onzer medeburgers die zich op de een of andere wijze verdienstelijk hebben gemaakt voor het openbaar belang of de wetenschap hebben gediend. Tot nu toe werden alleen de men- schen deze groote eer aangedaan. In Italië heeft men van dezen regel afgeweken en kreeg een visch zijn standbeeld.



Een visch die een epidemie overwon.

De nieuw opgerichte stad Littoria heeft op deze origineele wijze haar dankbaarheid uit- gedrukt tegenover een kleine visch, die doel- matiger vlugger dan de geneesheeren dit zouden gekund hebben, een gansche streek van de malaria heeft verlost.

Het betreft hier een vischje van twee cm lang, de Yambiscia genoemd, dat de ver- spreider dezer gevaarlijke epidemie, nl. een mug, in bedoelde streek heeft uitgerooid.

Het standbeeld stelt het wonderbare vischje honderdmaal vergroot voor, op het oogeb- lik dat het zich op zijn proef werpt. Eere aan het vischje waaraan duizenden men- schen redding verschuldigd zijn.

Vischteelt in Italië



Zooals vorige jaar wordt ook thans de visch- teelt in de Italiaansche rijstvelden weer sterk aangemoedigd. Deze nieuwe nij- verheidsbranche maakt deel uit van de maatregelen die werden getroffen met het oog op een intensieve uitbating van alle hulpbronnen van den Italiaanschen bodem. Het Commissariaat Generaal voor de vis- cherij heeft premies uitgelooft ter beloope van 160.000 lire voor de ontwikkeling van de vischteelt in de rijstvelden.

Vischleverolie



In Italië werden goede resultaten bereikt bij proefnemingen om op industrieele wijze vischleverolie te verkrijgen.



Vischole is rijk aan vitamines.

Deze methode werd op termijn toegepast. Er werd vastgesteld dat de ongeraffineerde olie op deze wijze verkregen, veel meer A en D3 vitamines bevat, dan de geconcentreerde pharmaceutische preparaten. Voor pharmaceutische doeleinden dient de olie aangelengd; ze kan ook zeer voordelig voor het vitamineeren van synthetische en 'drogenetische vetten gebruikt worden.

De visch wordt duur betaald



Ons is ter ooren gekomen dat sommige le- zers een beetje overhaastig het artikel heb- ben beoordeeld dat wij in een vorig num- mer hebben afgekondigd onder titel « De visch wordt duur betaald ».

Wij beweerden dat er ook in den vischhandel een zwarte markt bestond en dat de oorzaak daarvan gedeeltelijk moest worden gezocht aan de kust waar de controle op de visschers niet afdoende is. Sommige lezers hebben daaruit besloten dat wij alle visschers be- schuldigen. Verre van ons ook, maar om zoo iets te denken! Maar zeker is dat de op- brengst van de vischvangst bij aankomst in de haven niet steeds ten volle werd afgele- verd en dat sommige visschers zich niet alleen tevreden stelden met het rantsoen van 4 kgr. dat hun wordt toegekend.

Wij moeten hier, trouwens, een vergissing rechtzetten: inderdaad er worden slechts 4 kgr. visch (en niet 8 kgr. zooals het ge- drukt stond) aan de visschers toegekend bij hun terugkeer van de vangst. Gedurende enkele dagen werd er wel niet nauw toe- gekend ter dezer zake, maar officieel kreeg- elke visscher toch slechts 4 kgr. en alge- meen acht men dit veel te weinig. Dat is

In dit nummer :

BLADZ. 3 : Een studie over de mosselen.

BLADZ. 4 : Hoe ademen de visschen.

BLADZ. 6 : De nieuwe vischprijzen.

een ander uitzicht van het vraagstuk. Dat hangt niet van ons af, maar van de Hoofdgroepering. Verder wordt beweerd dat het niet mogelijk is dat visschers van hun vangst zouden hebben achtergehouden, daar de controle den laatsten tijd in hooge mate verscherpt is en de booten bij hun aankomst in de haven telkens een echte « huiszoeking » te doorstaan hebben. Wij begrijpen zeer goed dat deze formaliteiten erg onaangenaam zijn, maar iedereen zou moeten verstaan dat de tijdsomstandigheden zulks vereischen en dat men ze dan ook maar voor lief moet nemen. Ten andere, dan kan er op de visschers ook geen enkele verdenking vallen en zoo er dan nog onregelmatigheden in den handel worden vastgesteld, moeten de verantwoordelijken daarvoor elders worden gezocht. Het spreekt toch vanzelf dat het ons nooit in de gedachte gekomen is de onregelmatigheden in den vischhandel alleen aan de visschers te wijten!

Zoo enkelen zich met den zwaarhandel hebben ingelaten, dan doet dit niets af aan de groote verdiensten van de meerderheid hunner, die ten allen tijde reeds een zoo pijnlijke en zoo ondankbaar bedrijf uitoefenen en die daarenboven tegenwoordig nog met veel grootere moeilijkheden en gevaren te kampen hebben. Dat vergeten de vischhandelaar en de verbruiker niet en zij weten maar al te goed welke krachtsinspanningen en welke moed er vereischt zijn om dat gedeelte van onze rantsoenering aan de zee te onttrekken!

De visch wordt duur betaald, zegden wij. Dan dachten wij niet alleen aan den handelsprijs, maar ook aan de vele offers die de visschers zich moeten getroosten, soms voor een mageren buit. Zij mogen weten dat men er hun dankbaar voor is.

Buitenlandsche zakenreizen

De Militärverwaltung verzoekt ons mede te deelen dat alle aanvragen tot aflevering van reispassen voor zakenreizen in het buitenland, uitgaande van onderhoorigen der N. L. V. C. of der Hoofdgroeperingen, moeten vergezeld gaan van een aanbeveling van de Corporatie of de Hoofdgroepering.

Vischpastei

Te Antwerpen en in zekere waalsche gemeenten, nl. te Luik en in de provincie Henegouwen, werd een nieuw product in den vischhandel gebracht onder de benaming van vischpastei.

Het product werd onlangs gefabriceerd en laat toe een vrij belangrijke hoeveelheid visch in een beperkte volume samen te

drukken, welke als broodsmeerpastei kan gebruikt worden.

Het nieuwe smeerpastei dat tegen afgifte van vischzegels verkocht wordt wordt niet overal waar het te koop aangeboden wordt, gretig gewild. Spijtig genoeg, is het aantal doosjes beperkt om wille van gebrek aan visch, zoodat er geen spraak kan zijn van regelmatige bedelingen aan de handelaars. Wij nemen deze gelegenheid te baat om te wijzen op het feit dat onze fabricanten er steeds iets op vinden om onze schaarsche bevoorrading zoo goed als 't kan aan te vullen. Zooals onze lezers weten, werd voor enkele weken een soort vischworst op de markt gebracht. Deze worst werd evenwel niet erg gelust.

Zonder twijfel geldt het hier een gelegenhedsfabricaat waaraan de verbruikers natuurlijk de verse visch verkiezen. Maar bij gebrek aan wat men gaarne eet, moet men onder den tand nemen wat men heeft.

Vijftig jaar Zondagrust in Duitsland

Het is thans al 50 jaar geleden dat voor de Deutsche winkeliers de Zondagrust werd ingevoerd. Inderdaad, na langdurige besprekingen en belangenconflicten trad de Zondagrust aldaar in zwang in Juli 1892. En thans is voor de Deutsche kleinhandelaars de Zondagrust een gansch normaal iets geworden. Er worden slechts uitzonderingen gemaakt, tijdens enkele uren van den dag, voor magazijnen die producten van eerste noodwendigheid verkoopen, vooral dan voor de melkwinkels.

Het geldt hier dus wetten en gebruiken die alle regimes hebben overleefd en waarin, trouwens, de politiek niets te zien heeft. Maar dat bewijst ook dat het vraagstuk van de Zondagrust en van de sluitingsuren van de magazijnen de handelaars nauw ter harte gaat. Is er ten andere iets redelijker dan dat ook zij die in den handel werken evenals alle anderen na volbrachte taak een verdiende rust mogen genieten?

OOK ELDERS WORDT ER GERELEMENTEERD**Een Zwitsersche Corporatie**

Enkele bijzonderheden over de organisatie der Zwitsersche economie, die velen onzer lezers zullen verwonderen.

Zwitserland, een neutraal land, werd door de tijdsomstandigheden verplicht een regime aan te nemen dat zeer goed op het onze gelijkt. Het bezit een reeks nieuwe organismen die, wonderbaarlijk bijna de copie zijn van de organismen hier te lande.

Onze N. L. V. C. draagt er den naam: « Federale Dienst voor de Voedselvoorziening gedurende den Oorlog » (vrije vertaling van ons); deze dienst is onderverdeeld in 10 afdelingen overeenstemmend met onze 10 hoofdgroeperingen. Ons Commissariaat voor Prijzen en Looenen wordt er genoemd: « Federale Dienst voor Prijzencontrole » (idem). De « Tuchtcommissies bij den Federaal Dienst voor de Voedselvoorziening gedurende den Oorlog » wordt er mee belast de inbreuken op de ravitaillering te beteugelen (deze commissies vervangen dus onze administratieve rechtsmsachten). Tenslotte, ook Winterhulp bestaat in Zwitserland; het heet er: Zwitsersche Bond der Samaritanen »

En natuurlijk ook daar wordt er geklaagd over deze organismen en haar vervelende verordeningen (want de Zwitsersche diensten publiceeren ook verordeningen net als onze Corporatie en haar Hoofdgroeperingen) en tegen de zoogenaamde onbevoegdheid van de leiders van de parastatale instellingen — dus heel en al zooals in ons land.

En de smokkel is er ook! Zoo lezen wij in Zwitsersche bladen over valsche rantsoeneringsbonnen (d.z. de Zwitsersche rantsoeneringszegels): zoo worden er valsche suikerbonnen van 1 kg tegen 5 Z. fr. verkocht. Dit alles bewijst voldoende, dat de oprichting van de N.L.V.C. en haar organismen volledig onafhankelijk is van de Deutsche bezetting.

De beroepspers is er sedert den oorlog geweldig op vooruit gegaan, met zeer interes-

sante bijdragen en vaak uittreksels uit « Handel en Distributie ».

Wij vinden in het « Journal des Epiciers Suisses », van 22 Juli ll., een antwoord op de vraag die men ook in ons land dikwijls hoort: « Zal er na den oorlog van al dit georganiseer iets overblijven? »

« Zal dan onze tijd, waar de oorlogseconomie ons met voorschriften en reglementeeringen allerhande overlaadt en de staat onze vrijheid van dag tot dag meer aan banden legt, zal deze tijd dan niets positiefs en blijvends geven? Zijn al de instellingen die nu als uit den bodem rijzen dan geroepen om na het eindigen van deze moerlemer te verdwijnen? Wij meenen van niet, want hier en daar zien wij toch iets, waarvan de betekenis blijvend is en zeker zijn nut na den oorlog zal behouden. »

De schrijver weidt dan verder uit over een interessante realisatie in het kanton Soleure: het Beroepsregister.

« Een nieuwigheid, waarvan het belang zeker aan niemand ontgaat, is gewis de verordening van den bondsraad van het kanton Soleur die een « Beroepsregister » opricht. De voorwaarden tot inschrijving in dit register toonen klaar en duidelijk aan, dat de overheid de beroepsbekwaamheid bij de handelaars in den kleinhandel wil ontwikkelen; ze wil hierdoor bescherming geven aan hen die blijf gaven van beroepsbekwaamheid. Inderdaad, er wordt voor de inschrijving in het « Beroepsregister » (deel A) o.a. vereischt:

1. Het diploma van meester of een ander getuigschrift van een hooger beroepsexamen.
2. De bevestiging van de examens bij het beëindigen van den leertijd of het bewijs van onafhankelijke en voldoende beroepsuitoefening gedurende ten minste 3 jaren vooraleer zich op deze examens aan te bieden.

Voor de beroepen welke nog niet de federale proeven kennen, is de inschrijving onderworpen aan de volgende voorwaarden:

1. In het bezit zijn van het diploma bij het beëindigen van den leertijd en het bewijs van onafhankelijke en voldoende beroepsuitoefening en met succes in het kanton Soleure gedurende ten minste 2 jaar na dit examen.

Wordt ook toegelaten, hij die het bewijs kan leveren, dat hij onafhankelijk zijn beroep uitoefende gedurende ten minste 3 jaar voorafgaande aan het examen.

Het doel van de oprichting van het « Beroepsregister » is niet alleen de beroepsbekwaamheid in den kleinhandel te ontwikkelen en het belang van het diploma van meester te onderstrepen, doch om werkelijke economische voordeelen te verschaffen aan hen die beroepsbekwaamheid bezitten? Principieel worden alleen staatswerken en -leveringen aan ingeschrevenen in het « Beroepsregister » toevertrouwd. Hetzelfde zal gebeuren voor de werken en leveringen voor de gemeenten, corporaties en privé-ondernemingen, welke door het kanton ondersteund worden. »

Wij meenen dat men hetzelfde in ons land zou kunnen invoeren.

UW BIJDRAGE 1942**INNINGSMODALITEITEN**

Er zal U over kort een waarschuwinguitreksel aangeboden worden, het bedrag der door U verschuldigde bijdrage als lid van de N. L. V. C. bepalend, indien dit uitreksel U ondertusschen niet reeds toegekomen is. Deze bijdrage moet binnen de dertig dagen na de aanbieding betaald zijn. Bij het verstrijken van die dertig dagen zal het onbetaalde kwijtschrift door de post ter inning worden aangeboden. *Het bedrag wordt in dit geval verhoogd met Fr. 10.— voor kosten.* De betaling moet gedaan worden door middel van het stortingsbulletin dat gehecht is aan het waarschuwinguitreksel. De postrekening van den Sector « Handel en Distributie » luidt 94.35.

Indien U het aangehecht bulletin niet gebruikt, vergeet niet het inschrijvingsnummer alsook de vermelding « Bijdrage 1942 » met uw hoedanigheid: groothandelaar, kleinhandelaar, enz., op de strook van den postcheck of van de overschrijving te noteeren. Zoo de bijdrage niet binnen den gestelden termijn vereffend werd, wordt zij verdubbeld.

Elke briefwisseling in verband met uw bijdrage moet gericht worden tot den Sector « Handel en Distributie », dienst der Telling, St-Michelstraat 28, te Brussel.

BEROEPSDOCUMENTATIE

KENNIS VAN HET PRODUCT

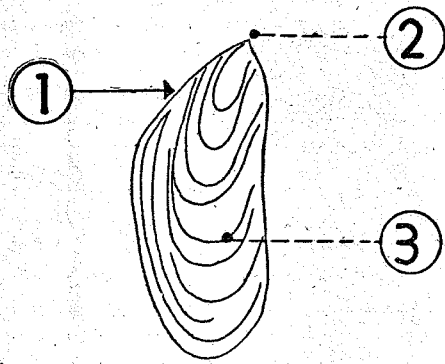
DE MOSSELEN

Waar en hoe leven zij Biologie - anatomie en kweek

De eetbare mossel, *Nytilus Edulis L.*, maakt deel uit van de familie der mosselachtigen en behoort tot de vertakking van de weekdieren en de klasse der plaatkieuwigen. Van deze klasse en deze vertakking maken ook de oesters deel uit (*Ostrea edulis* of platte oesters en *Gryphoca anguleta*, hoekige of Portugeesche oesters), waarover wij de gelegenheid zullen hebben uit te wijden. De mosselen omvatten ongeveer 70 soorten, verdeeld over al de zeeën van den aardbol, maar meer in het bijzonder over de koude streken. Men vindt ze overvloedig in het zeewater van de

Als zij volwassen is, is de mossel heel en al omgeven door de schelp, welke met een blauwachtig-zwarte of violetachtige oppervlakte is bedekt. De twee kleppen van de schelp zijn gelijkvormig. Hun algemeene vorm is deze van een naar achter afgeronden hoek. Zij vertoonen aan de buitenzijde

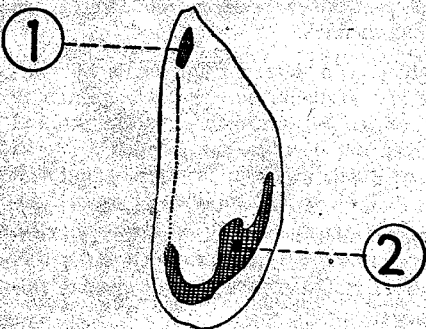
langs achter in plooiën uitloopen en die over den mond omgeplooid is, zoodat hij daar de hoofdkap vormt. De vrije randen van den mantel zijn in twee blaadjes gescheiden. Het binnenste is gewimperd, vooral langs achter; het buitenste is vlak en aan de schelp gehecht.



Buitenzijde van de schelp.
1. Scharnier; 2. haak; 3. groeistreepen.

kust, waar zij op de rotsen bevestigd zijn dank zij hun baarddraden, hetzij bij de oppervlakte van het water, hetzij op een kleine diepte. In Bretagne, bijvoorbeeld, zijn groote rotsachtige oppervlakten, die bij laagtij zichtbaar zijn, heel en al met mosselen bedekt.

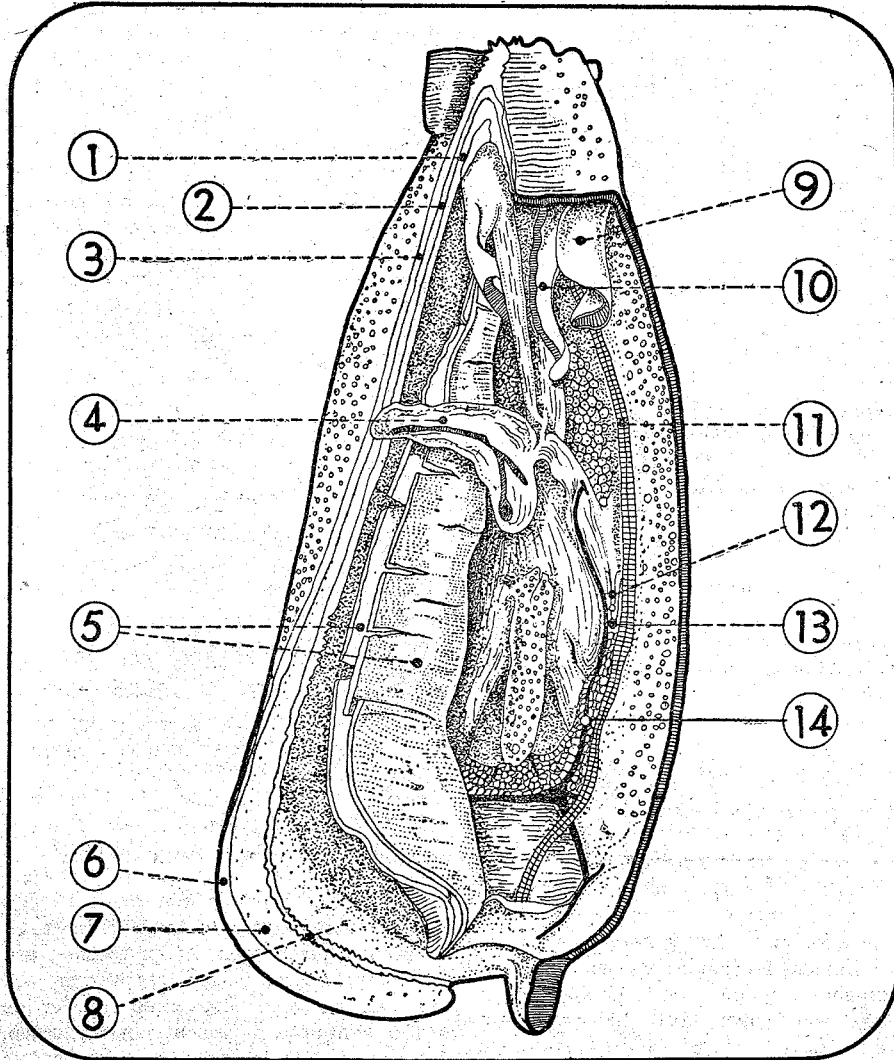
In tegenstelling met de meerderheid der zeedieren, schijnt de mossel de betrekkelijk jonge terreinen te verkiezen, en alhoewel men er, bijvoorbeeld, op de kusten van Bretagne aantreft (waar de terreinen oud zijn) schijnt zij in betere voorwaarden te leven op de noordelijke kusten van het Kanaal, waar zij secundaire terreinen vindt.



Binnenzijde van de schelp.
1. Bovenafvoerspier; 2. onderafvoerspier.

Men heeft opgemerkt dat de mosselen op een diepte van 8 tot 10 m. klein blijven en dat zij, naarmate zij groeien, geleidelijk naar de oppervlakte van de zee opklimmen. Zij verplaatsen zich als volgt :

Nadat zij zoo hoog mogelijk een baarddraad hebben vastgehecht, en na gewacht te hebben tot die draad hard is geworden, werken zij zich langs dien draad op, nadat zij met een plotse beweging van den voet den draad hebben gebroken welke hun stijging belette. Het is daarom dat de mosselkweekers de mosselen opvangen bij middel van palen, welke worden geplant op plaatsen die slechts door het grootste tij worden blootgelegd. De jonge mosselen worden vervolgens uitgespreid op een vlechtwerk, dat men geleidelijk uit het water optrekt, zoodat de oudste meer aan het water worden blootgesteld dan de jonge.



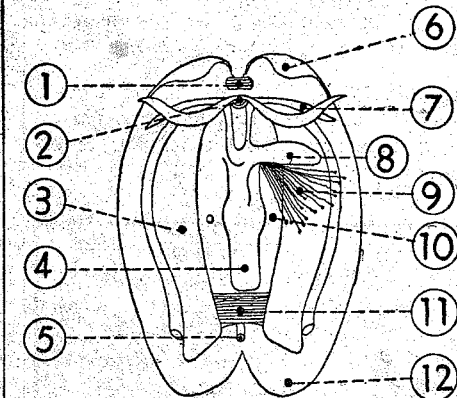
ANATOMIE VAN DE MOSSEL

1. Binnenkant van den mantel; 2. Mediaanzijde van den mantel; 3. Buitenkant van den mantel; 4. Voet; 5. Kieuwen; 6, 7 et 8. Buiten mediaan- en binnenkant van den mantel; 9. Uitwendig labiaal tastorgaan; 10. Inwendig labiaal tastorgaan; 11. Gerimpeld vlies; 12. Geslachtsopening; 13. Anaalopening; 14. Hersen-ingewandzenuw.

een reeks evenwijdig uitlopende groeilijnen. Het hoekige deel van de schelp stemt met de voorste streek overeen, terwijl het ronde

Als men de randen van den mantel opensperst en de kap doorscheurt, onderscheidt men :

(zie tekening)



GEOPENDE MOSSEL

1. Mond; 2. Bovenafvoerspier; 3. Kieuwen; 4. Geslachtsklier; 5. Aars; 6. Hoofdkap; 7. Labiale tastorgaenen; 8. Voet; 9. Byssus; 10. Nieropening; 11. Achterafvoerspier; 12. Doorgesneden mantel.

deel met de achterste streek overeenstemt. Als men het dier uit zijn schelp neemt, stelt men vast dat het heel en al bedekt is met den witgelen mantel, waarvan de randen

Den mond, een dwarsliggende spleet, omringd door vier lipbaarden. Daaronder bevindt zich de voet die het voorkomen heeft van de tong van een zoogdier. Die voet is voorzien van een hiel waaruit de geelachtige baarddraden hangen, uitscheiding van een klier, en welke alle voorzien zijn van een tastertje, waarmee de mossel zich vasthecht. De voet is beweeglijk. De mossel kan hem intrekken. Hij kan verschillende grootten en vormen aannemen. Het is een orgaan waarmee de mossel zich beweegt, alhoewel zij door de baarddraden is vastgehecht, want hij is haar behulpzaam bij haar verplaatsing.

Onder den voet bevindt zich een uitstekend gedeelte, dat de mannelijke of vrouwelijke geslachtsklier vertegenwoordigt.

De kieuwen, ten getale van vier, bevinden zich tegen den mantel aan. Zij bestaan uit een menigte kieuwdraden, die de zuurstof van het water, dat tusschen deze kieuwdraden loopt, bij osmotischen druk opsorpen. Die kieuwdraden zijn voorzien van trilhaar-

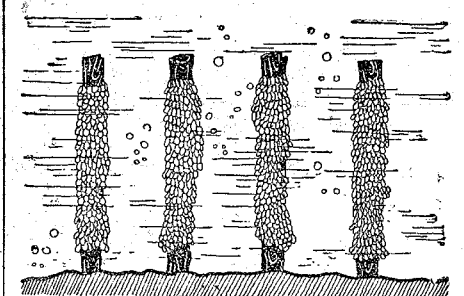
tjes, welke voor doel hebben de waterbeweging tusschen de kieuwen te onderhouden (zie teekeningen). De nieren bestaan uit twee langwerpige blaasjes die zich aan beide zijden van den voet en de geslachtsklier bevinden. Zij zijn gemakkelijk te onderscheiden door hun donkere kleur. Bij den slotband bevindt zich het hart dat slechts uit drie holten bestaat (1 hartkamer en 2 hartboezems).

Wat de geslachten betreft, deze zijn gescheiden. Indien het, van buiten af gezien, niet mogelijk is de mannetjes van de wijfjes te onderscheiden, volstaat het de kleppen te openen. De mannelijke klier heeft een zeer uitgesproken roodachtige kleur, terwijl de vrouwelijke klier blauwachtig getint is. Men treft soms tweeslachtige mosselen aan. De vrouwelijke mosselen werpen de eieren voor de bevruchting uit en laten ze niet uitbroeien tusschen de kieuwplaatjes, zooals vele andere plaatkieuwigen.

De bevruchting voltrekt zich vrij in het zeewater, daar de mannetjes het zaad onder den vorm van witachtige stralen laten loopen.

Inzake de zintuigen, zijn alleen de organen van het gevoel bijzonder goed ontwikkeld. Het zijn de lipbaard, de voet et de randen van den mantel.

De oogen hebben het primitieve stadium van deze eener larve niet overschreden.



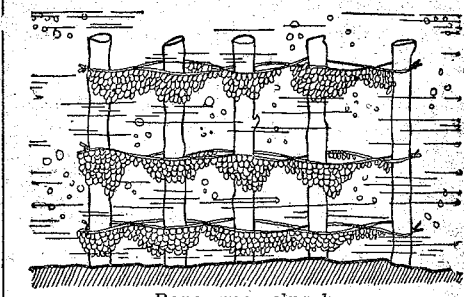
Beneden-mosselpark

De eerste mosselparken dagteekenen uit de XIIIe eeuw en zouden aangelegd zijn geweest door een zeker Patrice Walton, bij het rotspunt l'Escale, niet ver van de haven van Esnander, in de Beneden-Charente (Frankrijk).

Een mosselpark wordt in een zeker aantal afdelingen of *mosselputten* ingedeeld, die van afstand tot afstand, de een na den andere, gegraven worden. De beneden-mosselput is degene welke het meest van den oever verwijderd is. Hij bestaat uit staken die in den zeebodem worden geplant en niet

Haak van den mosselkweeker

door vlechtwerk verbonden zijn. Men legt er het mosselbroed in. Dat mosselbroed wordt elk jaar, in de maand Juli, weggenomen en naar een andere afdeling, den bastaard-mosselput, overgebracht, die dichter bij den oever is gelegen. De staken waarmee die put is voorzien worden door vlechtwerk met elkaar vereenigd. Het mosselbroed, dat in dien put wordt gelegd, wordt in oude stukken netten gewikkeld die men laat rotten, terwijl de mosselen zich ontwikkelen en zich met hun baarddraden bevestigen. Men brengt de mosselen vervolgens over naar andere putten weer, die bij laagtij gedeeltelijk droogloopen. Ten slotte komt



Boven-mosselpark

het weekdier in den laatsten put terecht, waar het na 10 of 12 maanden de dikte bereikt die het voor den verkoop geschikt maakt.

Het is in dezen put dat de visscher — de mosselparkhouder — de volwassen mosselen bij laagtij gaat oppikken. Hij zit in een plat bootje, maakt de mosselen van het vlechtwerk los bij middel van een haak met een steel en vangt ze in een mand op. Hij glijdt zoo langzaam met zijn plat bootje op de glibberige oppervlakte van de modder vooruit.

Buiten de aanstormende krachtige golven, waardoor de parken vernield worden, tellen de mosselen veel vijanden onder de groote visschen: de pijlstraatroggen, de kartellipvisschen, de hondshaaien, enz. De mosselkrabbetjes (Pimoteres), die men soms in de schelpen van de mosselen vindt, schaden aan deze laatste niet en deze mosselen zijn eetbaar, in tegenstelling met de meening van zekere personen.

In Bretagne gebruikt men de mosselen die zich op al de slijkachtige plaatsen hebben ontwikkeld, en bijgevolg niet voor het verbruik in aanmerking kunnen komen, voor het bemesten van het land.

Vergiftiging door mosselen

Het mosselverbruik veroorzaakt elk jaar min of meer erge vergiftigingen. Gewoonlijk komen deze vergiftigingen tot uiting onder den vorm van ongesteldheden die met een indigestie kunnen vergeleken worden. Na 3 of 4 uur, wordt men maagpijnig gewaar. Men krijgt het benauwd, men moet braken, vervolgens heeft men buikloop en netelkoorts. In dat geval verwekt het toedienen van een krachtig braakmiddel en, in geval van bewusteloosheid, een inspuiting van aether onder de huid een ontlasting van den zieke. De vergiftigingsgevallen kunnen soms erger zijn. Dat was namelijk het geval, een viertal jaren geleden, te Brugge, waar vier vergiftigingen op twaalf een doodelijken afloop hadden. Dergelijke vergiftigingen vertoonen volgende kenmerken: als men de giftige mosselen heeft gegeten, voelt men na zeer korten tijd een zwaarte in de leden en wordt men daarna een verlamming van deze laatste gewaar. De hartslag verzwakt en de zieke sterft aan hartstilstand of aan verlamming der ademhalingcentra.

In tegenstelling met wat men geneigd is te denken, is de giftigheid zoo groot dat de dood door het eten van enkelen mosselen kan worden veroorzaakt. De mossel daarentegen ondervindt geen last van dit gif, een der hevigste die men kent. Als men weinig mosselen heeft gegeten, kan men langzamerhand genezen, daar het gif langs de nieren wordt verwijderd.

Verschillende vergiftigingsgevallen van dien aard werden sedert meer dan een eeuw vermeld, zoowel in Europa als in Noord-Amerika. 243 gevallen, waaronder 41 doodelijke, werden langs de kusten van Californië vermeld.

In 1908 werden 12 gevallen vastgesteld te Le Havre. In 1938, deden er zich 11 gevallen, waarvan 4 doodelijke, voor met mosselen die in het zeekanaal van Brugge naar Zeebrugge waren geplukt.

Uit de studiën waartoe werd overgegaan, blijkt dat de vergiftiging zou toe te schrijven zijn aan een soort zweepdraad, een microbe die zich in zoo groote hoeveelheid in het water van het zeekanaal bevond, dat zij op zekere plaatsen ware roestkleurige wolken vormde.

De giftige stof weerstaat aan het langdurige koken en aan de actie van de zuren.

Tot nog toe is men er niet in geslaagd het tegengif te vinden, waarmee die zweepdraden zouden kunnen bestreden worden. De ontwikkeling van die micro-organismen in het zeekanaal van Brugge naar Zeebrugge had voor gevolg dat het kweken van mosselen in dit laatste werd stopgezet.

Om vergiftigingen te voorkomen, geven wij u den raad geen mosselen te eten tusschen de maanden April en November.

HOE MOET MEN MOSSELEN BEREIDEN?

De oester van den arme, zooals men de mossel heeft genoemd, is op dit oogenblik een luxe-voedsel, dat in al de standen van de maatschappij met vreugde en vooral met... eetlust wordt onthaald. Maar waar zijn de mosselen van destijds, deze welke men smakelijk ging oppeuzelen aan een tafel waarbij een tafellaken als een heel en al nuttelooze weelde beschouwd werd, en waarvan de eerste schelp, na het binnenspelen van den eersten mossel, werd gebruikt om de andere mosselen uit hun schelpen te halen? Een bordje frites met vergulde korstjes hoorde noodzakelijk bij dit festijn, opgediend door liefvallige kellerinnen, die vaak vanwege de gasten dingen te hooren kregen, die een kleur naar haar wangen joegen — was het van plezier of van eerlijke schaamte, ik zou het niet kunnen zeggen. Maar dat is het verleden en, voor wat het heden aangaat, komt het er op aan, als de gelegenheid zich voordoet, zich het rantsoen weekdieren te laten smaken, dat wordt toegestaan aan de landgenooten, voorzien van een behoorlijk afge-stempeld zegelblad.

Het spreekt vanzelf dat ik aan de vischhandelaars den raad niet wensch te geven al de rantsoenen te verorberen, maar gij weet allen dat de klanten steeds in hun schik zijn met een raad, een recept, een gebruiksaanwijzing, waarbij zij in staat worden gesteld het grootste voordeel te halen uit de waar die zij hun verkocht hebt. Het is dan ook met het voornemen U bij die gelegenheden te helpen dat ik mij veroorloof U formules voor te stellen, die gij later, als de tijden gunstiger zullen zijn, insgelijks kunt aanwenden om kleine gerechten te bereiden, die steeds op prijs zullen worden gesteld door een soort van klanten welke over den tijd niet beschikken om zelf voor de bereiding van die gerechten te zorgen.

Eerst en vooral rijst de kwestie van het reinigen der mosselen op. Gij weet dat er heel vaak wordt geklaagd over de aanwezigheid van zand in de mosselen, na het koken. Dat zand kraakt onder de tanden en bederft in niet geringe mate het genoegen waarmee men een mossel opsmult, die met uien of op een andere manier werd bereid. Nu, dat ongeluk (want men heeft hier werkelijk met een ongeluk af te rekenen) is toe te schrijven aan de wijze waarop de mosselen gereinigd worden. Ziehier de beste wijze van handelen, die gij, als beslagen handelaar, voorzeker kent, maar met het oog op het voldoen van een cliënteel in gunstiger tijden, zooveel mogelijk moet verspreiden en bekend maken aan de koopers.

De mosselen de een na de andere nemen en de parasieten en schelpjes van de schelpen krabben, de vezels verwijderen die uit elken mossel hangen en hard op deze laatste drukken om zich rekenschap te geven of zij niets slechts uit twee met modder gevulde schelpen bestaat. De mosselen niet in het

water werpen naarmate zij gereinigd zijn, maar wachten tot alle afgekrabd, nagezien en dichtgedrukt zijn. Eerst dan snel in koud water dompelen, wasschen en zeer snel door elkaar roeren, zonder aan de mosselen den tijd te laten op adem te komen. Dat zeggen wij natuurlijk bij wijze van spreken. In werkelijkheid komt het er op aan de mosselen niet in het eerste spoelwater, en zelfs niet het tweede, te laten liggen. Inderdaad, als zij haar schelpen heel even maar openen, wat heel vaak voorkomt, (want de mosselen, die tot het vrouwelijk geslacht behooren, zijn bijgevolg nieuwsgierig) drinken zij het met zand en modder bezoe-delde water. De mosselen moeten dus herhaaldelijk in steeds versch water gereinigd worden, waarin men ze niet moet laten liggen. Ten slotte laat men ze dan toch in licht gezouten versch water liggen.

Het toevoegen van meel, zooals sommige betweters het aanraden, dient tot niets, en het is werkelijk de tijd niet om die kostbare waar te verspillen. Die raadgevers beweren dat het aan het spoelwater toegevoegde meel de mosselen vetter en blanker maakt, alsof die arme weekdieren lust zouden hebben om te smullen na de behandeling die men ze laat ondergaan!

Laten wij nu over het koken uitwijden (steeds de tip voor de klant). De mossel vereischt ui, selder, peterselie en wat zuur, liefst citroen, die nochtans door azijn kan vervangen worden. De hierboven vermelde groenten dienen fijn gehakt, opdat zij de grootst mogelijke hoeveelheid sap en smaak aan de mosselen zouden afstaan. Men bekomt natuurlijk een goeden smaak als men de rauwe groenten met de mosselen laat koken, maar als men de voorzorg neemt ze in een vetstof, boter, margarine of goed vet te laten koken, verkrijgt men een voortreffelijker uitslag.

Na de groenten te hebben gehakt, ze in den kookpot leggen met een soeplepel vet, met dit vet bedekken en op een zacht vuurtje laten smelten, zonder te laten bruinen en nog minder verbranden. Af en toe met een houten lepel roeren en als de groenten goed gesmolten en goed uitgezweet zijn, er de goed uitgedrupte mosselen aan toevoegen. Niet zouten, lichtjes peperen, een zweepje muskaatnoot, het sap van een citroen of een straalje azijn aan toevoegen, den pot bedekken en op goed vuur laten koken. Af en toe de mosselen door elkaar schudden om de open mosselen naar boven te brengen en de andere toe te laten zich ook te openen, zoodat zij ook goed zouden doorkookt worden. Als alle mosselen goed open zijn, is het oogenblik aangebroken om aan tafel te gaan zitten. De gasten zullen de rest wel klaarspinnen.

Een volgende maal zullen wij, als U wilt, over enkele andere wijzen handelen om dit nederig, maar uitstekend schelpdier te bereiden.

De garnaaalvangst in Duitschland

Voor den huidige oorlog werd de garnaal in het algemeen miskend door de bevolking en werd zij eerder aanzien als lekkernij dan als voedsel. Men maakte van een bezoek aan de kust gebruik om, in een der schilderachtige koffiehuisen aan de visscherskade te Oostende, een bordje garnaal te bestellen dat dan aangevuld werd door een portie mosselen met frites, maar van den aankoop thuis kwam weinig in huis.

In andere landen, en bijzonder in Duitschland, had men sinds lang de garnaal als voedsel weten te waardeeren.

Het grootste gedeelte der aldaar gevestigde kustvisserij aan de Noordzee legde zich toe op de garnaaalvangst. Dagelijks staken zoowat 700 garnaalbooten in zee. Ieder scheepje was gemiddeld bemand door twee visschers, zoodat 1,500 garnaalvisschers in het bedrijf werkzaam waren. Voegt men daarbij de menschen, die tewerkgesteld werden in de nevenbedrijven, dan komt men tot het besluit dat zoowat 12 tot 15,000 menschen bij de garnaaalvangst en -bewerking hun broodwinning vonden.

In 1937 bracht de garnaaalvangst 3,9 miljoen Reichsmark op, tegen 1 miljoen in 1932. Slechts de groote garnalen komen in den handel, terwijl de kleine afgestaan worden aan bijzondere fabrieken, waar zij verwerkt worden tot kippenvoeder. Geleide proefnemingen met die voeder gedaan, bewijzen dat de eiervoortbrengst er geweldig door stijgt.

Het gevolg hiervan is dat er in Duitschland en voornamelijk in de kustgemeenten, een sterke neiging bestaat om, voor het gevogelte, de graankorrels door garnaalvoeder te vervangen.

Om terug te komen tot de groote garnaal moeten wij er op wijzen dat slechts een gedeelte er van versch op de markt wordt gebracht, terwijl het andere gedeelte terecht komt in de conservefabrieken. Deze fabrieken zijn gelegen aan de kust. Deze conserven komen op de markt als broodsmeersel « garnaal in gele », garnaalsalaad of wet met rijst bewerkt. De groote hoeveelheden eiwitstoffen en jodium, die in de garnaal huizen, maken haar tot een uiterst voedzaam levensmiddel.

Het garnaalbedrijf in Duitschland staat onder toezicht van het « Deutsche Kontrollgesellschaft » van de aan de kustvisserij belanghebbende zakengroepen. Hierin vindt men vertegenwoordigers der garnaalvisschers, garnaalbewerkers, garnaalafzetters en garnaalafnemers.

Hoofddoel van deze vereeniging is het verbruik van garnaal door de inwoners aan te moedigen en zoo kan men er in Duitschland op bogen dat de afzet van garnaal, bestemd voor de tafel, gestegen is van 3,4 miljoen Mark in 1934, op 6,05 miljoen Mark in 1937.

Hiermede stelt zich nochtans het « Kontrollgesellschaft » niet tevreden en het is er van overtuigd nog betere uitslagen te zullen bekomen.

Aan de toekomst denken

Het werd toch al zoo vaak herhaald: de oorlog zal niet eeuwig duren. Na deze donkere dagen van miseries allerhande komt weer voorspoed in dit land. Handelaars die, met inachtname van de uitgevaardigde besluiten, verordeningen en reglementen, alles in het werk stellen om hun klanten te bevredigen, door vriendelijke, goede, zindelijke, eerlijke bediening geven blijk van vooruitzicht. Wat zij thans door een minder tactvolle handelwijze zouden bederven is, na den oorlog, niet meer goed te maken, zelfs niet door toepassing van de meest verfijnde publicitaire trucs en ook niet door de ergste knipmesvriendelijkheid. Nu legt de verstandige handelaar de vaste basis voor den toekomstigen uitbouw van z'n zaak in de rustige jaren, die wij tegemoet gaan.

Steunt
Winterhulp

DE BETEKENIS VAN NOORWEGEN IN DE EUROPEESCHE VISSCHERIJ

Onder bovenstaanden titel lezen wij in de « Hansa » een artikel van Dr. Karl Vogt, te Oslo, dat we hier gedeeltelijk overnemen en waarin de plaats die de Noorsche visscherij in de nieuwe Europeesche economische verhoudingen, na den oorlog, moet innemen duidelijk belicht wordt

Noorwegen is een van de belangrijkste visscherijlanden van Europa. De lange kust met haar diep ingesneden fjorden, de nabij liggende vischbanken en vooral de warme golfstroom veroorzaken in de Noorsche kustwateren een vischrijkdom, die in dezen omvang wel in geen land ter aarde aan te treffen is. Jaarlijks worden in Noorwegen gemiddeld ongeveer een milliard kilogram visch van allerlei soort gevangen. De vangst van de Deutsche visscherij bedroeg daarentegen in 1938 slechts 720,000 ton, bij den aanvang van het Vierjarenplan in 1935 slechts 480,000 ton bedragende. De Noorsche visscherij had voor den oorlog een gemiddelde opbrengst van ongeveer 150 miljoen Kroonen jaarlijks. Ongeveer 125,000 visschers zijn bij de berging van deze groote vangsten betrokken. Tengevolge van de lange kust is een zeer groot aantal vissoersvaartuigen van de meest verschillende vormen — stoomschepen, motorboten, open roeibooten enz. — voor de uitoefening van deze visscherij noodig. Zij geschiedt op geringen afstand van de kust, zoodat de ladingen een kwaliteit vertoonen zooals zelden aangetroffen wordt. Met de verwerking, de bewerking en verpakking van deze hoeveelheden visch, zoolw met de aanschaffing van alle noodzakelijke hulpstoffen (zooals booten, netten, drijfmetaal, kisten, ijs enz.) is verder nog een aantal bedrijven belast, afgezien nog van de vele hulpbedrijven, die ook van de visscherij leven. Het is derhalve niet overdreven, als men het aandeel der visscherij in het Noorsche economische leven op ongeveer 40 % berekent.

DE NOODTOESTAND VAN DE NOORDSCHE VISSCHERIJ

Niettegenstaande de belangrijke positie van dezen bedrijfstak is de visscherij in de laatste decennia in een zeer slechten toestand geweest. De Noorsche staat moest vooral de Noorsche kabeljauwvisscherij groote subsidies verlenen om den visschers het hoognoodige levensonderhoud te waarborgen. Deze ondersteuningsmaatregelen verslonden jaarlijks omvangrijke bedragen, zonder dat daarmede een wezenlijke verbetering voor de visscherij bereikt kon worden, want de noodzakelijke gezonde en economische basis werd daarmede niet geschapen. Noorwegen zelf gebruikte namelijk slechts een gering gedeelte van zijn vischrijkdom voor eigen behoefte. Ongeveer 90 % van alle vangsten moesten of versch, of verwerkt in het buitenland afgezet worden. De dichtbij gelegen Europeesche landen hadden vooral in de laatste jaren hun visscherij vergaand ontwikkeld met het doel hun behoeften uit eigen vangsten te dekken en kwamen daardoor als exportmarkt slechts weinig in aanmerking. Op de ver verwijderde Zuid-Europeesche en overzeesche markten kon echter de visch, tengevolge van zijn groote bederfelijkheid, slechts in den vorm van geconserveerde vischproducten (klip- en stokvisch, vischmeel, conserven enz.) worden afgezet, die den visschers slechts geringe opbrengsten voor hun vangsten gaven.

De zoo van zijn afzetmarkten ver verwijderd werkende Noorsche visscherij was tengevolge van de concurrentie op de wereldmarkt van de prijzen van andere, veel goedkoper produceerbare en withoutende voedingsmiddelen afhankelijk. Noorsche klip- en stokvisch kon geen hogere opbrengst verkrijgen dan het gedroogde vleesch uit Zuid-Amerika, Australië en soortgelijke uitgebreide productiegebieden. Wel had de afhankelijkheid van Noorwegen van de wereldmarkt op andere gebieden, vooral voor de scheepvaart groote voordeelen gebracht; deze voordeelen waren echter slechts op kosten van de Noorsche producenten van zulke goederen verkregen,

die elders goedkoper te verkrijgen waren. De Noorsche visscher moest derhalve ten gunste van de reeders in het liberalistisch-kapitalistisch economisch systeem, waarin zich alles volgens vraag en aanbod op de zoogenaamde « wereldmarkt » richtte, het gelijke lot ondergaan als de Noorsche boer. Een bedrijfstak, die zich vele jaren in zulk een hopeloozen toestand bevindt, zal men met den besten wil niet door omvangrijke modernisering en straffe organisatie in betekenis kunnen uitbreiden. Alle in de visscherij gedane investaties, hoe klein zij ook gehouden worden, gaven dusdanige geringe opbrengsten, dat hun beleggers van jaar tot jaar het verlies van zelfs de geringste kapitaalinvesteering moesten vreezen, ofschoon zij altijd weer probeerden de afhankelijkheid van de wereldmarkt zooveel mogelijk in vollen omvang op de visschers af te wendelen. De visscher zou reddeloos tot speelbal van de wereldmarkt zijn geworden, als hem niet de Staat zijn bestaansminimum door omvangrijke subsidies had gegarandeerd.

Het zou doelloos zijn te willen uitrekenen, hoe de vele honderd miljoenen kronen aan staatsubsidies, die in den loop der laatste decennia in de visscherij zijn gevloeid, beter tot intensivering, tot modernisering en tot uitbreiding van de visscherij en de verwerkende industrie hadden kunnen worden aangewend. Het feit, dat de belegging van kapitaal in de visscherij als niet loonend werd beschouwd, daar andere bedrijfstakken meer rente afwierpen, bewijst voldoende, dat de vooruitzichten van dezen bedrijfstak algemeen als zeer negatief werden beschouwd. De in de laatste jaren gevolgde weg, door samenbundeling van het aanbod in vischverkoopcoöperaties, de zoogenaamde « lagers », tot een verbetering van de positie van den vissoher bij te dragen, kan onder deze gezichtspunten beschouwd ook slechts voor een poging met ontoereikende middelen worden aangezien, omdat daardoor aan het grondeuvel, nl. de afhankelijkheid van de wereldmarkt, niets wordt veranderd. Zoals in Duitschland en ander landen waren de coöperaties in laatste instantie niets dan een poging, het liberalisme door liberalistische methoden te overwinnen en hadden zoolw hier als daar hetzelfde resultaat.

ZEKERHEID EN BESTENDIGHEID IN DE TOEKOMST

Deze groote behoefte zal zich op het gebied van de levensmiddelenvoorziening in bijzondere mate doen gelden. Alle Europeesche volken zullen daarom hun energie in versterkte mate op een verhooging van de levensmiddelenproductie moeten richten. De in Duitschland en Italië in de laatste jaren gevoerde « productieslag » zal over het geheele Europeesche gebied moeten worden uitgebreid. Voorwaarde hiervoor is, dat dezelfde economische zekerheid en bestendigheid geschapen wordt, die de marktordening voor den Duitschen landbouw als basis voor den productieslag met zich heeft gebracht.

In dit kader moet de visscherij dus zeer bijzondere betekenis worden toegekend, omdat zij alleen in de gelegenheid is de wegens de weggevallen aanvoeren van veevoeder ontstane leemten in de vleeschverzorging aan te vullen. Voor de gemakkelijke onderlinge vervanging van de beide withoutende voedingsmiddelen vleesch en visch is de momenteele voedingstoestand van Noorwegen het beste bewijs. Er zal daarom gerekend moeten worden, dat een bijzonder groote vischbehoefte voor langen tijd na den oorlog vooral in den Middeneuropeesche landen zal bestaan, ja, dat tengevolge van de grootere levensbehoefte van de tot dusver economisch nog niet ontwikkelde volken deze

in den loop der tijden nog zal stijgen. Uit dit feit volgt, dat op langen termijn als belangrijkste taak van alle Europeesche visscherijlanden met exportsurplussen een modernisering en verbetering van de productiemiddelen, met het doel een steeds verdergaande vergrooting van de vangst, tot stand zal moeten worden gebracht.

Met een vergrooting van de vangst alleen is men echter niet klaar. Daar visch een bijzonder bederfelijk voedingsmiddel is, komt het ook voornamelijk aan op een verbetering van de be- en verwerkingsmethodes, zoolw als in het bijzonder op de transportmogelijkheden. De vervanging van het ontbrekende vleesch kan niet door klip- of stokvisch geschieden, doch met het oog op de kwaliteitseischen van de beschaafde Europeesche volkeren slechts in den vorm van een versch, met vleesch gelijkstaand voedingsmiddel plaats vinden. De instandhou-

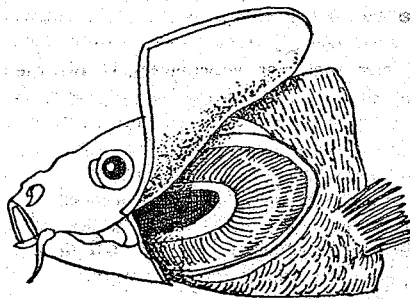
ding van de kwaliteit van de vischaanvoeren tot aan den consument is slechts op bevredigende wijze mogelijk door middel van de modernste conserveermethoden, vooral door de aanwending van vriesmethodes. In het kader van deze politiek-economische ontwikkeling zal de Noorsche visscherij een bijzonder groote rol te spelen hebben, daar haar voordeel, zooals reeds boven wordt gezegd, voornamelijk daarin ligt, dat zij met geringe moeite tengevolge van de nabijheid van de vangstgebieden groote hoeveelheden visch in de beste kwaliteit aan land kan brengen. Deze voorsprong van Noorwegen volgt nl. uit zijn gunstige geografische ligging en zal des te langer bestaan naar mate de door den oorlog veroorzaakte opbouw van de Europeesche visscherij moeilijker zal kunnen plaats vinden. Bij de omvangrijke verliezen aan tonnage, die de tegenwoordige oorlog met zich meebrengt, is met een zeer langen termijn voor den opbouw te rekenen.

EEN WERELD VOL GEHEIMEN...

De ademhaling der visschen

De ademhaling is een voorname organische functie waarvan het doel is :

- 1) de zuurstof, noodige voor de verbranding in de weefsels, van de lucht van buiten in het bloed te doen dringen en
- 2) het koolzuur, afvalproduct van die verbranding, van het bloed naar de lucht van buiten te verdrijven.



I. Kieuwen van den karper
(beenachtige visch)

De ademhalingsfunctie kan dus, beknopt gezien, worden voorgesteld als het ruilen van gassen tusschen de lucht en het bloed, langs den weg van het ademhalingsapparaat.

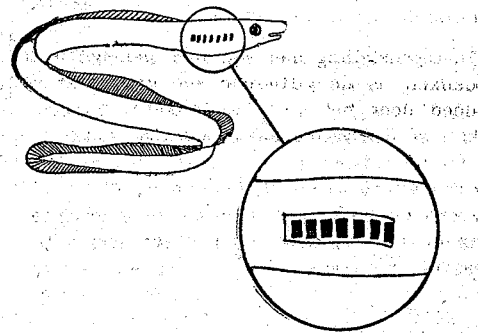
Bij den mensch, dringt de lucht eerst in de neusholten, welke bekleed zijn met een vlies, ruim voorzien van bloedvaten en vliesklieren die voor doel hebben de ingeademde lucht te verwarmen en het stof tegen te houden. Zij bereikt de longen langs de luchtpijpen. In de longen dringt zij tot in de longblaasjes door, waar zij om zoo te zeggen in aanraking komt met het bloed, wegens het feit dat dit laatste in zeere kleine bloedvatjes stroomt

komt het water in den mond terecht en wordt het langs de kieuwen uitgestooten, nadat het over de kieuwplaatjes is gepasseerd.

De zuurstof dringt door osmotischen druk doorheen de wanden der kieuwen van het water in het bloed.

Het aantal kieuwplaatjes verschilt veel van visch tot visch. Men treft er, bijvoorbeeld, 56 aan bij de grondel en 135 bij de karper. Er zijn vier kieuwen aan elke zijde van den kop en daar elke kieuw twee plaatjes omvat, bedraagt het totale aantal kieuwplaatjes 880 bij de grondel en 2.160 bij de karper.

Bij de beenderige visschen (fig. I) (karper, bijvoorbeeld) bevinden de kieuwen zich in een ademhalingsruimte langs elke zijde van den kop, en worden zij beschermd door een kieuwspleetklap. Bij de kraakbeenachtige visschen (rog, fig. II) zitten de kieuwen vast en zijn zij door afzonderlijke spleten naar buiten geopend.



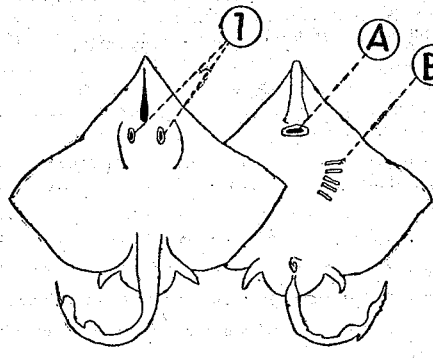
III. Kieuwen van de lamprei
(rondbekvisch)

Bij de rondbekken (fig. III), waarvan de lamprei als voorbeeld kan worden aangehaald, bestaan de kieuwen uit dunne plaatjes welke van de wanden van een blaasje naar het centrum van dit laatste uitstralen. Het aantal dezer blaasjes is veranderlijk.

Laten wij ten slotte vermelden dat zekere visschen, als de palingen, bij hun uitwijking de waterlopen verlaten en over bergen en dalen op zoek gaan naar vijvers e. d. Zij kunnen lang in leven blijven buiten het water en ademen de zuurstof van de lucht niet in, zooals sommigen geneigd zouden zijn te veronderstellen. Dat is mogelijk daar zij nieuwe kieuwspleten hebben, dank zij dewelke de kieuwen lang vochtig blijven.

De walvisachtigen, in het water levende zoogdieren, welke men vaak voor visschen neemt, ademen bij middel van longen (walvissen, potvissen, dolfinen). De lucht dringt in deze longen langs een luchtgat, dat nog spuitgat wordt geheeten. Als het dier zich onder water bevindt, wordt dit luchtgat door een ingewikkeld samenstel van klapvliezen gesloten.

Het is uit dit licht — of spuitgat — dat de ingeademde lucht wordt verdreven. Deze lucht, vermengd met verdichten stoom, regent van een tamelijk groote hoogte neer.



II. Kieuwen van den rog
(kraak beenachtige visch)

Links, de rog van boven gezien; rechts, de rog van onder gezien.

1. Oogen; A. Muil; B. Ademhalingspleet.

en slechts van de lucht is gescheiden door een zeer fijnen wand, doorheen denwelke de ruiling bij osmotischen druk plaats heeft. Bij de visschen gebeurt dit op een heel andere wijze. De visch, die in het water leeft, moet uit dit laatste de zuurstof van de opgeloste lucht putten. Hij slaagt daarin dank zij de kieuwen. Deze bestaan uit een menigte plaatjes, welke in evenwijdige reeksen zijn geplaatst, binnen dewelke het bloed stroomt en tusschen dewelke standvastig water doordringt. Als de visch adem haalt,

MARKTORDENING

Uit het « Staatsblad »

Staatsblad van 9 September tot 10 October

« Staatsblad » van 9 September:

Besluit houdende verhoging van de bedragen der kindertoelagen voor de loontrekken...

Besluit houdende reglementeering van de prijzen der voedingsolie, mayonnaise en saussurrogaten.

« Staatsblad » van 13 September:

Verordening houdende reglementeering van het broodbakkerijbedrijf, evenals van den verkoop van brood en broodmeel.

« Staatsblad » van 14 en 15 September:

Besluit houdende vaststelling van de maximumprijzen van zeevisch en garnaal.

« Staatsblad » van 18 September:

Omzendbrief aan de gemeentediensten voor de verdeling van aardappelen voor het tijdperk van 29 September af.

Verordening van de Hoofdgroepering « Tuinbouwproducten » houdende wijziging van de verordening 5/42 ter uitvoering van het besluit d.d. 15 Juni 1942 betreffende de ordening der markt van groenten en fruit.

Bericht van de Hoofdgroepering « Aardappelen » ter uitvoering van de individuele leveringscontracten voor aardappelen.

« Staatsblad » van 21 en 22 September:

Verordening n° 7/42 van de Hoofdgroepering « Suiker en Nijverheidsteelten » betreffende de mobilisatie en de benutting van den oogst der suikerbieten van 1942.

Verordening n° 7/42 van de Hoofdgroepering « Grondstoffen voor den Landbouw » betreffende de verdeling van potaschmeststoffen.

« Staatsblad » van 23 September:

Afwijkingen en vaststelling der prijzen toegestaan door het Commissariaat voor Prijzen en Loonen betreffende voedingsolie, mayonnaise- en saussurrogaten.

« Staatsblad » van 25 September:

Verordening n° 5/42 van de Hoofdgroepering « Graangewassen en Veevoeders » tot vaststelling van de modaliteiten en de leveringsdata van broodgraan, zomer- en wintergerst, haver en droge peulvruchten.

« Staatsblad » van 26 September:

Bericht van de Hoofdgroepering « Grondstoffen voor den Landbouw » betreffende de bijzondere toekening van stikstof, fosforzuur- en potaschmeststoffen voor de ontginning van vaste gronden en gescheurde weiden.

« Staatsblad » van 30 September:

Rondschrijven betreffende de verdeling van afgeroomde melk in vervanging van volle melk aan ouderlingen en kinderen van 14 tot 19 jaar.

« Staatsblad » van 1 October:

Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen voor inlandsche peulvruchten. Verordening waarbij tijdelijk het vervoer en de verkoop van roode en gele wortelen verboden worden.

« Staatsblad » van 3 October:

Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van het bier.

« Staatsblad » van 4 October:

Erratum aan het besluit tot vaststelling der maximumprijzen van visch.

MAXIMUMPRIJZEN VAN VISCH

In het « Staatsblad » van 12 September 1942 verscheen het besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van zeevisch en garnaal. Dit besluit is van kracht sedert 13 September. Tot verder bericht, is het eenieder verboden navolgende eet- en koopwaren te koop aan te bieden, te verkoopen of te koop tegen hogere prijzen dan deze vastgesteld bij onderhavig besluit.

Table with 5 columns: MAXIMUMPRIJZEN (per kgr.), I (an visscher of reeder), II (aan grossier verzender), III (franco winkel), IV (door verbruiker). Rows list various fish types and weights with their corresponding prices.

De prijzen onder kolom I gelden af visscher of reeder ter zeevisscherij na sorteering door de door de Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » der N. L. V. C. aangestelde personen; de vergoedingen aan genoemde storteerders te betalen zijn in deze prijzen begrepen.

De prijzen onder kolom II gelden af groothandelaar-verzender; deze laatste is verplicht de visch af te leveren in een verzorgde aangepaste verpakking en deze gebeurlijk van het noodige ijs te voorzien; hij is er eveneens toe verplicht bij elke verzending een overgewicht te geven, zoodanig dat de visch bij aankomst bij den groothandelaar-verdeeler normaal het aangerekend gewicht heeft.

De prijzen onder kolom III gelden franco magazijn kleinhandelaar buiten de gemeenten door de Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » aangeduid als behoorende tot het kustgebied; de groothandelaar-verdeeler is ertoe verplicht de noodige voorzorgen te nemen om de visch in gezonden staat te behouden.

De prijzen onder kolom IV gelden als prijzen te betalen door den verbruiker buiten de gemeenten door de Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » aangeduid als behoorende tot het kustgebied.

Voor gul en kabeljauw : ontdaan van kop, staart, vinnen, ingewanden en kuitten;

Voor rog : afgetrokken en ontdaan van staarten, vinnen, ingewanden en lever;

Voor tarbot en griet : ontdaan van kop, vinnen, staart en ingewanden;

Voor zeehaal en zeehond : afgetrokken en ontdaan van ingewanden.

De kleinhandelaars in het kustgebied die hun producten rechtstreeks bij de groothandelaars-verzenders koopen, mogen voor den verkoop aan verbruikers, hun aankoopprijs verhoozen met het verschil tusschen kolom IV en kolom III.

Bij eventueelen aankoop onder de vastgestelde maximumprijzen moet de voortverkooper eveneens onder den vastgestelden maximumprijs blijven, zoodanig dat zijn winstmarge hoogstens het verschil tusschen de twee betrokken kolommen bedrage.

De vervoerkosten voor het verzenden van de visch van den groothandelaar-verzender naar den groothandelaar-verdeeler worden, per kilogram, gelijkmatig verdeeld onder al de groothandelaars-verdeelaars van het land.

Elke inbreuk op de bepalingen van onderhavig besluit wordt opgespoord, vastgesteld, vervolgd en bestraft overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk III van de besluitwet dd. 27 October 1939 (gewijzigd bij de besluitwetten dd. 11 en 14 Mei 1940, en volgende besluiten), ter aanvulling van de maatregelen voor het verzekeren van de bevoorrading van het land en voor het voorkomen en het beteugelen van de misbruiken in den handel in sommige eet- of koopwaren; van artikel 10 van het besluit dd. 5 October (gewijzigd bij het besluit dd. 6 November 1940), houdende oprichting der diensten van het Commissariaat voor prijzen en loonen; van het besluit dd. 20 Augustus 1941, houdende oprichting van het bestuur der controlediensten; van het besluit dd. 29 Juni 1942, houdende instelling van een administratieve procedure, en van het besluit dd. 17 Augustus 1941, waarbij de straffen voor sommige misdrijven betreffende de voedselvoorziening, de rantsoeneering en de vaststelling van de prijzen werden verzaard.

Prijzen van ingelegde en gezouten haring

Het « Belgisch Staatsblad » van 23 September kondigt volgende mededeeling af:

De leden der Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » van de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie, Wetstraat 163, te Brussel, worden ertoe gemachtigd voor den verkoop van ingezouten haring, de hieronder vermelde prijzen toe te passen:

- 1. Verkoopprijs van den inzouter per vat van 100 kilogram, franco magazijn verdeeler, taxe inbegrepenfr. 1.466.60
2. Verkoopprijs van den inzouter per vat van 50 frank per vat gevraagd worden.
3. Prijs aan verbruiker, per kilogr. 20.40
Voor den verkoop van ingelegde gezouten haring, mogen onderstaande prijzen toegepast worden per bokaal met netto inhoud haring van minimum: 250 g. 500 g.

- 1. Franco magazijn groothandelaar-verdeeler, taxe inbegrepen 9.35 17.75
2. Franco magazijn kleinhandelaar 10.— 19.—
3. Aan verbruiker 12.— 22.80
De inzouters en inleggers zijn ertoe gehouden de verdeelers op de hoogte te brengen van de bepalingen in dezen brief vervat. Deze laatste hebben dezelfde verplichting te opzichte van de kleinhandelaars. De kleinhandelaar is ertoe gehouden de verbruikers op zichtbare wijze bij middel van plakbrieven in te lichten over den aard en den prijs der te koop gestelde waar.

Prijzeregeling van de surrogaten

Het « Staatsblad » van 9 September publiceert een besluit van den Secretaris-Generaal van het Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening en van het Commissariaat voor Prijzen en Loonen, houdende vaststelling van de prijsregeling van spijsolie-mayonnaise en saussurrogaten.

De fabrikanten van deze producten dienen het Commissariaat voor Prijzen en Loonen een reeks inlichtingen te verschaffen voor vaststelling van de prijzen.

Wat nu de handelaars betreft treedt het eerst in zwang op 15 October elk, datum waarop zij deze producten tegen de vastgestelde prijzen moeten verkoopen. Dus van 15 October af is het verboden deze surrogaten te koopen en te verkoopen tegen een prijs hooger dan deze vastgesteld door het besluit.

Verlenging van de « Grendelwet »

De wet d.d. 13 Januari 1937, houdende verbod tot opening of vergrooing van zekere grootwarehuizen, gekend onder den naam « grendelwet », is nog eens verlengd. Reeds werd zij door de wetten d.d. 25 Maart en 17 Juni 1937, verder door de wet d.d. 26 December 1938, bij koninklijk besluit n° 22 d.d. 29 Juli 1939, bij besluit d.d. 24 Juli 1940 en dit d.d. 18 Juli 1941 verlengd. Nu wordt zij verlengd tot op 31 Juli 1943. De kleinhandelaars hechten groot belang aan deze wet, die hen tegen al te grootte uitbreiding van de grootte ondernemingen behoedt. Zoodaals reeds vaak in dit blad gezegd, is het beste middel om zich tegen den vrijhandel te beschermen, zijn verkoopstechniek, zijn beroepsformatie te verhoogen en te verstevigen. Hiervoor werkt de Sector.

DE VOEDINGSTOESTAND IN HET LAND

Waarom alle markten reglementeeren ?

Het is voor elken handelaar in voedingswaren noodzakelijk den preciezen toestand van het land op het gebied van de voeding te kennen, zooals hij zich tengevoege van den oorlog voordoet, en op de hoogte te zijn van de mate waarin de nationale voortbrengst aan de behoeften van de bevolking kan voldoen.

Ziehier een tabel, waarin men tegenover elkaar heeft geplaatst de voornaamste gegevens van het Ministerie van Voedselvoorziening betreffende het voedselverbruik van ons land. De cijfers drukken duizendtallen uit (1).

	Verbruik van het land.	Ingevoerde hoeveelheden
Tarwe	1,300	1,000
Aardappelen	1,680	—
Suiker	230	—
Vleesch	232	15
Visch	32	35
Eieren (stuks)	1,320 miljoen.	—
Volle melk	673	—
Afgeroomde melk	12,4	—
Kaas	28	25
Plattekaas	12	—
Boter	65,5	1,5
Margarine en olie.	80	70
Versche groenten	600?	50
Versch fruit	?	151

Een oogopslag toont aan, dat het stopzetten van den overzeeschen invoer den toestand vermoeilijkt. Benevens dit moet rekening gehouden worden met het feit dat de hoeveelheden voeders bestemd voor het vee merklijk zijn afgenomen, daar talrijke dezer producten aan de menschenvoeding zijn voorbehouden. Daaruit spruit voort dat alle dierlijke producten terzelfdertijd zijn verminderd. Alzoo ontbreken ons op het oogenblik 1,650,000 ton graangewassen voor de voeding van onzen veestapel, d. w. z. de helft die noodig is. Hierdoor is de opbrengst aan vleesch, aan melk, zuivelproducten en eieren in groote mate gedaald.

Het is onmogelijk de preciese verhouding van die daling van de opbrengst te bepalen. Men kan er zich ten hoogste een benaderend idee van voorstellen. De veestapel verminderde niet. Het aantal stuks is ongeveer hetzelfde gebleven als vóór den oorlog, maar de deskundigen beweren dat de voortbrengst aan melk van dezen stapel met één derde is gedaald tengevoege van het gebrek aan graangewassen, veevoeder en krachtvoedsel; en zijn opbrengst aan vleesch is met 30 tot 40 t. h. afgenomen. De varkensstapel heeft het meest geleden onder het stopzetten van den overzeeschen invoer, daar zijn voeding, voornamelijk verzekerd werd door zemelen, gerst, rogge en zelfs maïs. Deze stapel is naar alle waarschijnlijkheid met 9/10 teruggelopen.

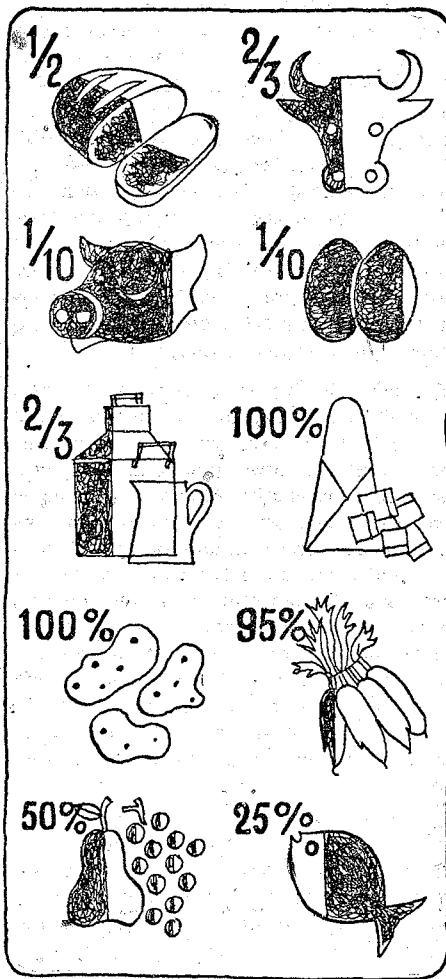
Het aantal hoenders tenslotte moet in zeer groote mate verminderd zijn: men raamde vóór den oorlog het aantal leghoenders op 20 miljoen. Bij de telling van 15 Mei 1941 werden er nog slechts 3 miljoen vermeld. Als men rekening houdt met de betrekkelijke oprechtheid van deze verklaringen, zal men niet overdrijven als men beweert dat het aantal voortgebrachte eieren met de drie vierden verminderde.

De juiste toestand kan dan ook als volgt beknopt weergegeven worden:

De tot brood verwerkbare inlandsche graansoorten vertegenwoordigen de helft van de vóór den oorlog verbruikte hoeveelheden.

Daar de hoeveelheid rundvleesch met één derde daalde en de hoeveelheid varkenvleesch, die de helft van het verbruikte vleesch vertegenwoordigde, op dit oogenblik ongeveer tot niets is geslonken, daalde de hoeveelheid geslagen vleesch tot ongeveer één derde.

(1) In zijn redevoering bij gelegenheid van van den tweeden verjaardag van de N.L.V.C., heeft Secretaris-Generaal De Winter nog hogere cijfers opgegeven, wat nog onze meening versterkt.



Wat ons overblijft.
De zwarte deelen zijn er niet meer.

De voortbrengst aan melk en zuivelproducten liep ook ongeveer met één derde terug.

Van kaas is er ongeveer geen spoor meer, daar deze waar werd ingevoerd en de voedselschaarschte in het buitenland, evenals de moeilijkheden van de clearing, den invoer van voedingswaren ongeveer onmogelijk maken.

De olie en de kunstboter liepen tot niets terug.

De voortbrengst van eieren daalde in een verhouding die men op 3/4 kan ramen.

Voor wat de visch betreft, kan men aannemen dat de vermindering van onze vloot en de beperking van de vangst voor gevolg hadden, dat de nationale voortbrengst tot 1/4 werd beperkt.

Er blijven dus de aardappelen, de groenten en de suiker, waarvan de bevoorradingsmogelijkheden ongewijzigd gebleven zijn. Het is met deze producten, dat de bevolking poogt haar schade in te halen: dat is het verschijnsel van de substitutie of vervanging. Als men de wet van vraag en aanbod vrij spel laat, stijgen de prijzen terzelfdertijd als de vraag, tot dat de vraag zich tot de beschikbare hoeveelheid beperkt; de koopers betwisten feitelijk elkaar de waar met bankbriefjes. Onder die voorwaarden zouden de met fortuin begunstigde personen bijvoorbeeld driemaal meer groenten en suiker eten dan vóór den oorlog, terwijl de anderen zelfs niet meer in staat zouden zijn de hoeveelheid te kopen die zij vóór den oorlog verbruikten, niettegenstaande de in het land beschikbare hoeveelheden niet gewijzigd zijn. Uit dit beknopt overzicht zal men afleiden, dat de regeling van alle voedingsmarkten zonder onderscheid volstrekt noodzakelijk is.

c) zij moeten een bezoldiging ontvanger die het bedrag niet mag overschrijden dat voor hetzelfde werk zou worden toegestaan aan een niet tot het gezin behoorende arbeider of bediende, indien de ondernemer niet over dat gezinslid kon beschikken;

d) de beroepsbelasting (fiscale belasting berekend volgens de voor de gesalarieerden van kracht zijnde tarieven) moet aan de bron afgehouden zijn, waarbij wordt

Belastingvraagstukken

Wanneer mag een handelaar zijn gezinsleden als gesalarieerden beschouwen bij verklaring van zijn inkomen?

Gezien de hoge aanslagvoeten van de belastingen, wordt het steeds noodzakelijker zeer veel belang te hechten aan de belastingkwesties, en inzonderheid aan het opsporen van al de wettelijke middelen om de bases van de taxatie te verminderen.

Bij artikel 27 van de samengeordende wetten wordt voorzien dat:

van den ondernemer, die met hem werken, in de categorie van de algemeene onkosten « de bezoldiging van de leden van het gezin valt, voor zoover zij een normale wedde of loon niet overschrijdt en dat zij als zoodanig aan de beroepsbelasting werd onderworpen ».

Uit de ontleding van dezen tekst en de verklaring aanvaard door het Bestuur valt af te leiden, dat de volgende voorwaarden dienen vervuld opdat de bezoldiging der gezinsleden in de algemeene onkosten mag verwerkt worden:

a) mogen slechts als gezinsleden worden beschouwd, en voor zoover zij onder hetzelfde dak wonen: de familieleden in rechtstreeksche opgaande linie of in opgaande zijlinie, de kinderen, kleinkinderen, broeders en zusters of in huis genomen weezen;

b) zij moeten in de onderneming werkzaam zijn;

NOTEERT DEZE ADRESSEN :

SECTOR « HANDEL EN DISTRIBUTIE »

St-Michelstraat 28, te Brussel
Tel. : 17.03.99 - 17.19.75
17.19.83 - 17.19.74

PROVINCIAAL SECRETARIAAT VOOR BRABANT
EN ARRONDISSEMENTSECRETARIAAT BRUSSEL
VAN DEN SECTOR « HANDEL EN DISTRIBUTIE »

Steenstraat 29, te Brussel
Tel. : 11.28.00 - 11.20.03

voorondersteld dat de daaromtrent voorgeschreven formaliteiten in acht genomen moesten zijn;

e) de gezinsleden mogen geen enkel recht hebben in de gemeenschappelijke onderneming; indien de gemeenschappelijke onderneming een ongedeelde bezit is en de gezinsleden, die met den voornaamsten ondernemer werken, rechten in de onderneming bezitten, zijn zij als zoodanig medebezitters van de zaak, kunnen zij niet als gesalarieerden beschouwd worden en kan hun loon bijgevolg niet in de algemeene onkosten verwerkt worden.

Indien deze voorwaarden vervuld zijn, kan men voordeelig van die wettelijke bepaling genieten. Het spreekt vanzelf dat deze gesalarieerde personen niet meer als ten laste mogen beschouwd worden in de verklaring van het gezinshoofd.

Wij zullen in een volgend artikel praktische voorbeelden geven waardoor de toepassing van deze bepaling nauwkeuriger omschreven en gerechtvaardigd wordt.

Laten wij nu nagaan welke de sociale wetten zijn, die dienen toegepast wanneer het gezinshoofd van dit recht gebruik maakt:

1° Werkhuisreglement: Dit laatste wordt niet vereischt. Inderdaad, bij artikel 1 van de wet d.d. 15/6/1896, gewijzigd door deze d.d. 14/6/1921 betreffende het werkhuisreglement, wordt voorzien wat niet toepasselijk is voor de gezinsleden die met den bedrijfsleider samenwonen, voor zoover zij de eenige arbeiders in dienst van dezen laatste zijn.

2° Betaald verlof: De wet op het betaald verlof is in dit geval niet toepasselijk. Inderdaad, bij artikel 1 van de wet d.d. 8/7/1936, gewijzigd door deze d.d. 20/8/1938, valt de gezinswerkplaats buiten het gebied van toepassing, op voorwaarde dat er geen andere arbeiders in de onderneming werkzaam zijn.

3° Gezinsvergoeding:

a) De wet d.d. 4/4/1931, waarbij de gezinsvergoedingen ten gunste van de gesalarieerde arbeiders veralgemeend wordt, is niet toepasselijk, krachtens haar artikel 7, waarbij het vermoeden wordt vastgesteld dat er geen huurovereenkomst van diensten bestaat tusschen familieleden of verwanten tot en met uitsluiting van den 3en graad, welke samenwerken, als zij op bestendige wijze onder hetzelfde dak leven en een gemeenschappelijk gezin vormen.

b) Krachtens artikel 34 van het besluit d.d. 1/2/1941 tot samenordering van de koninklijke besluiten d.d. 22/12/1938 en 2/9/1939, getroffen in uitvoering van de wet d.d. 10/6/1937, waarbij de gezinsvergoedingen worden uitgebreid over de werkgevers en de niet-gesalarieerde arbeiders, worden de hooger vermeldde belanghebbenden aan de hiervoor aangeduide bepalingen onderworpen, gezien het niet-bestaan van de huurovereenkomst van diensten krachtens de wet d.d. 4/8/1930 wordt vermoed.

4° Ouderdomspensioenen:

Bij de wet d.d. 15/12/1937 worden de gesalarieerden aan de verplichte verzekering onderworpen. Het gezinshoofd zal dus een werkgeversnummer bij de Spaar- en Lijfrentekas moeten aanvragen; hi zal moeten waken over de aansluiting van de gesalarieerde leden van zijn gezin en de voorschriften betreffende de bijdragen, pensioenkaarten, enz., in acht nemen.

5° Werkongevallen:

De wet betreffende de vergoeding van de werkongevallen (gewijzigde wet d.d. 24/12/1903) zal slechts toepasselijk zijn indien de werkgever de leden van zijn gezin gewoonlijk minstens twee maanden per jaar in zijn dienst heeft. In dat geval zal hij aan deze personen een boekje moeten afleveren waarin namelijk de toegekende loonen en prestaties vermeld zijn.

Beknopt kunnen wij dus zeggen dat, wat de sociale wetten betreft, het gezinshoofd eenvoudig de bepalingen op het ouderdomspensioen en op de werkongevallen in acht dient te nemen, wanneer hij slechts leden van zijn gezin in gesalarieerden dienst heeft.

