

## VISCHKEURING.

---

Door VELTHOF,  
Bestuurder der Visschershaven van Oostende.

---

Door de politiewet van 16-24 Augustus 1790, artikel 3 en 4, wordt aan de gemeenteoverheid de bewaking toegekend op de degelijkheid van den verkoop van eetwaren per gewicht of per maat aangeboden alsook op de gaafheid der voedstoffen te koop gesteld.

Zoo komt het dat de gemeenteoverheid van Oostende, in het belang van de openbare gezondheid, deze politiewacht uitoefent in de vischmijn waar de visch, alvorens in den openbaren afslag verkocht te worden, eerst aan eene keuring onderworpen wordt.

Deze keuring geschiedt zonder kosten en zonder den verkoop te vertragen noch te belemmeren.

In eene belangrijke visschershaven zooals deze van Oostende waar er gemiddeld meer dan honderd duizend kilogrammen visch per dag aangebracht worden en waar er somtijds in één voormiddag drie honderd duizend kilogrammen visch dienen, verkocht te worden, ware het volstrekt onmogelijk de visch voorafgaandelijk aan eene keuring te onderwerpen welke op scheikundige ontleding zou gesteund zijn.

Praktisch ware zulks onuitvoerbaar, te meer, dat artikel 2 der wet van 15 Mei 1870 verbiedt den vischhandel door eene keuring te belemmeren.

In de vischmijn van Oostende is de keuring gesteund op physische kenmerken welke natuurlijk zeer veranderlijk zijn en schommelingen ondergaan die afhangen van de soort, de grootte, de vischgrond, de visscherijmethode, de voorwaarden van verhandeling, enz.

Deze speciale vakkennis kan natuurlijk maar verworven worden na eene lange ervaring en daarom is het, dat de keurders die in de vischmijn van Oostende werkzaam zijn, een dertigtal jaren praktijk achter den rug hebben en maar aangesteld kunnen worden na een moeilijk praktisch examen schitterend afgelegd te hebben, en aldus de verzekering te hebben gegeven van de noodige bevoegdheid en bedrevenheid in een vak dat hun uitsluitend beroep wordt.

Het is natuurlijk niet altijd noodig de speciale vakkennis van de Oostendsche keurders opgedaan te hebben om zich, op voldoende wijze, te kunnen rekenschap geven van de kwaliteit van de visch. Zelfs de verbruikers zouden, zonder veel moeite, een eetbare van een bedorven visch moeten kunnen onderscheiden. De bijzonderste kenmerken zijn immers :

### Versche visch.

1. Lichte zeereuk.
2. Lichaam stijf, spierweefsel zeer vast, veerkrachtig.
3. Vel en schubben glanzend; schubben aanklevend.
4. Buikgedeelte betrekkelijk vast, veerkrachtig. Aarsgat toe.
5. Oogen lichtelijke uitbuiend, goed de oogholte vullend.  
Oogappel zwart; oogwit doorschijnend.
6. Kieuwen min of meer rood volgens vischsoort.
7. Buikvlies goed aanklevend aan de wand van de ingewandholte.
8. Geen bloed rond de middengraat.  
De graat kan moeilijk van het vleesch gescheiden worden.

### Bedorven visch.

1. Reuk van rotheid die zich eerst aan de kieuwen en de ingewanden verklaart.
2. Lichaam slap, vleesch zacht zonder veerkracht.
3. Vel dof; schubben week en niet aanklevend.
4. Buikgedeelte zacht, broos, ontkleurd.  
Aarsgat open.
5. Oogen in oogholte gezakt; oogappel grijsachtig.  
Oogwit dof, ondoorschijnend.
6. Kieuwen ontkleurd en grijsachtig.
7. Buikvlies broos.
8. Rood vleesch onder de middengraat aan het achterste gedeelte van de visch.  
De graat kan gemakkelijke van het vleesch gescheiden worden zonder dat groote stukken spierweefsel afgerukt worden.