

De kwaliteit van de vis

Overal wordt steeds meer en meer aangedrongen op betere kwaliteit. Het wordt een schakel waaraan iedereen dient mede te werken, zowel de stuurman op het schip wiens uiterst delikate taak het is de vis in het ruim te bergen, de handelaar die in zijn pakhuis deze vis moet klaar maken voor de verzending en de winkelier die de vis aan de koper moet brengen.

In dit verband staken we ons licht op bij een handelaar die over deze zaak een zeer nuchtere beschouwing gaf en die we hier mededelen:

— De behandeling begint op het vaartuig. Hier is waarlijk een grote kennis vereist, die weinig vissers tenvolte kennen of toepassen. Voor hen geldt in vele gevallen slechts één principe: het ruim moet vol en dit in de kortst mogelijke tijd. Vroeger werd hieraan meer aandacht besteed. Zo bv. voor de tong, waarvan de lagen in het ruim telkens afgescheiden werden met papier. Het water van het gesmolten ijs bleef in het papier staan en drong op die manier niet door de andere vislagen. Een heel goede methode, die jammer genoeg niet meer toegepast wordt. Zo worden veel kleine zaken verwaarloosd, die echter nadelige gevolgen hebben op de kwaliteit van de vis. Ook wordt af en toe nogal een loopje gehouden met de zogenaamde shelf-cod-kabeljauw, die de naam heeft van betere kwaliteit te zijn.

— Een volgende fase die kwaliteitsvis niet in de hand speelt, is de verkoopmethode in de vismijn. Dikwijls gebeurt het dat de vis, eenmaal uit het ruim gehaald, uren in de vishalle blootgesteld staat aan de lucht, alvorens de verkoopbeurt er is. Niet alleen warm weder is nadelig, maar ook wind.

— Komt dan de vis in het pakhuis. Het wordt nu wedloop tegen de tijd om die vis zo rap mogelijk te bewerken en klaar te maken voor verzending. De vis moet gereinigd worden en meer en meer stijgt de vraag naar visrepen, wat natuurlijk heel wat meer arbeid met zich brengt. Van het grootste belang is het wassen van de vis. Men verlieze niet uit het oog, dat de koopwaar een groot traject moet afleggen in soms ongunstige omstandigheden. Bloed of vuiligheid die aan de vis blijft kleven, veroorzaakt steeds bederving. Het dient gezegd dat vele groothandelaars te oogluikend toezien op de verwerking in het pakhuis.

— De positie van de winkelier is dan de meest benadeelde. Gans het behandelingsproces is een lopende band geworden en het minste verzuim valt op de rekening van de vishandelaar. Vaak krijgt hij koopwaar die niet meer in die staat is om aan zijn klanten voor te schotelen. In een viswinkel wordt hygiëne meer en meer noodzakelijk. Hier is inmiddels reeds een grote vooruitgang geboekt en elke vishandelaar is tot het bewustzijn ge-

komen, dat de tijd van de visbakken met kurkafsluitingen voorbijgestreefd is. Vaak echter moet hij grote hoeveelheden als verlies aanzien, te wijten aan vorige slechte behandelingen.

— Een andere oorzaak die het bederf in de hand speelt, is het gemis aan degelijk ijs. Het mag gezegd, dat het ijs niet meer van hetzelfde gehalte is als vroeger en dit hoofdzakelijk te wijten aan het water. Alle ijsfabrieken hebben met die moeilijkheid af te rekenen.

Tot hier onze zegsman. Zoals we kunnen vaststellen, is het bevoorderen van de kwaliteit niet aangewezen op een enkeling, maar moet het een gemeenschappelijk werk worden, waar iedereen bewust is van zijn taak en naar die zin handelt. In het kader van de Propagandakommissie blijft dit het voornaamste. Vooraleer men waarlijk propaganda kan voeren, moet men kunnen beschikken over degelijke koopwaar. Vele mensen kennen geen onderscheid in de diverse vissoorten, doch iedereen zal aanstonds vaststellen of het ja dan niet verse koopwaar is. Is die het niet, dan zal het voor de verbruiker die slechts af en toe vis eet, een stimulans zijn om vis volledig van zijn tafel te weren. — F.D.

**PUBLICITEIT IN
HET VISSERIJBLAD
DOET UW
ZAKENCIJFER STIJGEN**

De levering van vis aan scholen

ZEER GEGRONDE KLACHTEN

Wie de verslagen leest welke het gevolg zijn van de bezoeken door de lesgeefster van de propagandakommissie voor Visverbruik afgelegd aan scholen en gemeenschappen, zal het met ons moeten bekennen dat ze dikwijls niet vleidend zijn voor de visgroothandel van de kust.

De verzendingen worden dikwijls niet verzorgd en zijn... niet vers.

EN WAAROM ?

Veel handelaars zien alleen hun onmiddellijk winstbejag in en verzenden naar scholen en gemeenschappen slechts wat ze anders niet kwijtgeraken of wat sedert weken in hun visbakken ligt.

Dergelijke propaganda is een averechtse propaganda voor het visverbruik, waartegen streng zou moeten opgetreden worden. De Hogere Overheid geeft jaarlijks honderdduizenden franken voor propaganda van verse vis. Ook de reders doen het. Vanwege de visgroothandel en de kleinhandel is er praktisch weinig of geen financiële steun onder allerlei voorwendsels welke geen steek houden.

Wekelijks moet door de Rederscentrale tienduizenden kg levend-verse vis opgevangen worden aan 3 tot 6 F om ze voor de vismeelfabrieken en dierenvoeding te zien verwijzen.

Niets wordt gedaan om dit produkt te valoriseren.

Anderzijds bestaat er te Oostende alleen een keuring van vis voor de

door vaartuigen aangevoerde vis, maar voor ingevoerde noch door de vishandelaars verzonden vis, is er niet de minste controle, niettegenstaande het vismijnreglement zulks voorziet.

Waarom grijpt het Oostends stadsbestuur niet in om aan zo'n toestanden die tenslotte én voor de vishandel én voor de visserij, zeer nadelig uitvallen ?

Het volstaat de zeer nuttige verslagen te lezen van de opvattingen en de bevindingen van de direkties van scholen en gemeenschappen, om zich een werkelijk idee te vormen van het enorme arbeidsveld welke hier voor een groter visverbruik nog af te leggen valt.

Aan de Hogere Overheid nu in te grijpen.

Hoogwaterboekje 1964

PRIJS TIEN FRANK

Verkrijgbaar ter drukkerij van Het Nieuwsblad van de Kust, bij alle dagbladverkopers en boekwinkels alsook in Noordzee Boekhandel, Vindictvelaan 22, Oostende. Men kan het bedrag ook storten op P.C.R. no 41 89.87 van Het Nieuwsblad van de Kust.

VOORBEHOUDEN

**Diesel-
scheepsmotoren**

DEUTZ

VALCKE GEBROEDERS N.V. OOSTENDE