

IJSLANDSE AANVOER TE OOSTENDE

Schelvis			
Groot	24,—	28,—	
Middel	18,—	22,—	
Klein	10,40-14,—		
Kabeljauw	17,60-21,60		
Gul	16,40-20,20		
Wijting	13,20-16,—		
Schaat	27,—	42,—	
Zeebaars	20,80-24,60		
Leng	20,—	40,20	
Schartong	14,—	23,80	
Heilbot	80,—	115,—	
Koolvis	13,60-20,20		
Hondstong	11,60-25,60		
Zeevolf	14,—	18,—	
Staart	68,—	93,—	

Tong- en pladijsprijzen

TONG

Oostende

Soorten	17-2-1975	18-2-1975	19-2-1975
Lappen	74,40-82,80	81,40-83,40	83,60,—
Grote	111,4-124	108,8-113,4	110,8,—
3/4	139,8-150	134,8-143	138,6-140
Blok	143,4-149	133,4-141	136,4-137,4
voor-kleine	130,4-131	129,6-135,4	130,6-132
kleine	125,4,—	116,4,—	108,6,—
slips	114,—	111,4,—	106,4,—

Zeebrugge

Soorten	17-2-1975	18-2-1975	19-2-1975
grote	35,—	90,—	80,—
blok	129	-133	117
fruit	156	-158	155
schone kleine	158	-162	165
kleine	128	-135	137
tout petit	123	-128	128
slips	115	-120	107

Nieuwpoort

Soorten	17-2-1975	18-2-1975	19-2-1975
Tong I	113	—	128
Tong II	133	—	154
Tong III	149	—	169
Tong IV	150	—	176
Tong V	153	—	169
Kleine	140	—	160

PLADIJS

Oostende

Soorten	17-2-1975	18-2-1975	19-2-1975
Grote	16,—	19,40	18,40-20,20
grote iek	15,—	14,20-18,40	17,60,—
kleine iek	15,40-21,—	14,40-20,20	15,—
derde slag	17,—	21,—	17,60-30,40
platjes	12,40-17,—	13,20-14,—	15,20,—

Zeebrugge

Soorten	17-2-1975	18-2-1975	19-2-1975
I	14,25	—	18,—
II	14,25	—	15,—
III	14,25-17,—	16,—	17,—
V	14,25-16,—	17,—	16,50-24,50
IV	12,30-14,—	13,—	13,—

Nieuwpoort

Soorten	17-2-1975	18-2-1975	19-2-1975
Moeien	14,—	—	14,—
grote pladijs	14,—	—	15,—
drielingen	14,—	—	20,—
platjes	12,—	—	22,—

ZEEBRUGGE

DONDERDAG 13-2-1975

Z.408	9	350	200	207.880
Z.507	5	200	40	80.878
Z.600	9	—	100	119.461
Z.262	5	100	70	88.800
Z.589	1	100	20	43.380
Z.580	5	100	80	98.970
Z.512	3	100	30	78.067
Z.444	9	800	300	351.779
				1.069.215

VRIJDAG 14-2-1975

Z.331	9	500	200	290.752
Z.598	5	100	50	69.310
Z.525	8	1.000	90	273.227
Z.430-477	1	—	20	16.100
Z.257-437	1	—	30	37.000
				686.389

WOENSDAG 19-2-1975

Z.200	12	3.000	250	593.320
Z.507	4	200	40	83.920
Z.27	5	400	280	427.160
				1.104.400

DINSdag 18-2-1975

Z.592	2	—	10	13.960
B.5	18	4.400	400	875.245
Z.570	3	100	30	53.250
Z.568	4	200	120	178.464
Z.578	3	50	50	89.170
Z.580	3	50	30	46.190
				1.256.279

MAANDAG 17-2-1975

Z.512	2	100	10	39.710
Z.497	4	500	80	179.995
Z.348	4	100	80	100.581
Z.492	9	500	80	193.084
Z.505	11	600	50	179.062
Z.108	11	400	190	290.298
Z.564	4	100	90	134.002
Z.588	4	200	50	90.591
Z.471-472	2	—	40	28.140
Z.601-468	2	—	45	29.280
Z.403-558	2	—	60	41.390
Z.554-538	2	—	50	35.330
				1.357.403

MARKTOVERZICHT
ZEEBRUGGE

Na de bijzonder grote aanvoer van vorige week waren er slechts 17 vaartuigen aan de afslag en vier spanvissers. Gezien de minder gunstige periode voor deze laatste hebben de spanvissers, op een paar na, hun gullenetten afgeslagen en terug overgeschakeld op de garnaaivangst. Daartegenover zijn de Z.175 en de Z.435 terug naar de Noord vertrokken om de gullen-vangst te beoefenen. Mits van een drietal vaartuigen van het Kanaal en een paar vangsten van de Noord, was de aanvoer van de andere vaartuigen aan de lage kant. De tongsoorten verhoogden in afname naarmate de week vorderde, de grote soorten haalden van 79 tot 138, de fruits van 144 tot 188, de middensoorten van 128 tot 197 en de kleinste slag van 107 tot 132 fr. De tarbot- en de grietsoorten werden eveneens vlot afgenomen, vooral al dan de grote tarbots. De pladijssoorten kenden iets meer succes dan de vorige week, vooral dan de 3de slag die tot 25 fr behaalde. Ook was er iets meer belangstelling voor de grotere soorten.

Ondanks de zeer kleine aanvoer van ronde vis, vooral van kabeljauw, werden geen al te hoge prijzen geboekt. Roggevis werd er praktisch niet gelost van de West, wel was er van het Kanaal. De afname, prijzen waren redelijk. Voor alle soorten. De zeehaaien bekwamen van 18 tot 25 fr het kg. De rode soldaten werden afgenomen aan prijzen van 28 tot 42 fr. De steen- en schotse schol schommelde tussen de 11 en de 46 fr het kg. De zeehuivels van 53 tot 102 fr.

ALLES IS
GOED

Eigenlijk zou men wel eens de vraag kunnen stellen: Zijn we bezig met de wereldzee leeg te vissen ten behoeve van de mensen of wordt gewoonweg de vangst niet behoorlijk verwerkt en verbruikt. Feitelijk is er een reusachtige verspilling van voedsel door niets anders dan het niet gebruiken van visafval, dat veel waarde zou kunnen hebben.

De «boneseperator» is geen onbekende in de zeevisserij, men kent deze machine die dient om de gratten (of de beenderen) van de vis te scheiden al sedert lang. Het werd op de markt gebracht eigenlijk zonder dat de visnijverheid daar uiterlijk naar had gevraagd. Maar nu zijn de rollen enigszins omgekeerd. De visserijnijverheid vraagt zelf aan de fabrikant van industriële machines een apparaat dat bepaalde bewerkingen kan doen. En het is dan meteen verbazend wat allemaal deze fabrikanten op de markt kunnen brengen. Zo bestaat er een visgraat scheidingsmachine speciaal gemaakt voor baars. Aldus bekomt men, wat deze vissoort aangaat, steeds een zuiver visvlees. Men kan, nu zuivere vispastei bekomen die kan dienen om gespreid te worden, als bindmiddel voor viscakes en stiks. Oesters kunnen, nu ook verwerkt worden met een machine. Inderdaad het is een moeilijke karwei met de hand. Vooraleer door de separator te gaan, schuiven de lichaamsdelen door een «molen». Aldus bereikt de voortbrengst 50 % van haar gewicht en er is maar een enkele bereider nodig. Het eindproduct is een pastei in blik.....

Een machine voor de bereiding van «blauwe krab» maakt een snackproduct. Een separator aan boord van een treiler in Noorwegen trekt gewoon het garnaaivlees uit pufgarnaal en de afval van een scheprakelmachine. De voortbrengst is ongeveer 40 tot 45 % en de pasta wordt gemaakt voor de bereiding van soep en bereide kaas.

Aldus gaan we steeds maar verder met de rationalisatie van de voedselvoortbrengst en er wordt daar in de zeevisserij ernstig werk van gemaakt.

Aldus heeft men vastgesteld dat in sommige streken hele «katvis» werd verkocht aan twintig frank het halve kilo. Dergelijke vis die werd verwerkt doorheen een machine en verder werd gebruikt in viszakken, bracht meteen 40 frank per pond op! Dit is dubbel zoveel als de vis gewoon werd verkocht. Wat een berekeningetje vernag!

De rationalisatie is ook het moderne Kanada bij de heilbotbewerkingen binnengedrongen. Zij sneden hun heilbot steeds achter de benige nekwervel en verder boven de staart. Door het gebruik van een mechanische separator kunnen ze nu meer dan 90 % van het vlees van de brede nekmoot gebruiken. Sommige visverwerkers verwerken ook nog de staarten en de geraamten na het fileren. Er bestaat trouwens een zeer grote vraag naar dit soort «vlees».

De veelzijdigheid van de markt is eigenlijk onbegrensd!

Aan het visje is alles goed, denk maar eens aan de «kaakjes» en de «keeltjes».