

Ο ΑΛΙΠΑΣΤΟΣ ΒΑΚΑΛΑΟΣ

Υπό του κ. Α. ΒΛΑΧΟΥΤΣΙΚΟΥ

Τὸ θέμα μας «ὁ ἀλίπαστος βακαλάος» θὰ τὸ χωρίσωμεν εἰς δύο μέρη. Τὸ πρῶτον μέρος περιλαμβάνει τὴν ἐξέτασιν τοῦ νωποῦ βακαλάου : τοὺς τρόπους τῆς ἀλιείας του, ποῦ ἀλιεύεται, ποῖται χώραι ἀλιεύουν τὸν βακαλόν εἰς μεγάλην κλίμακα καὶ πῶς μετὰ τὴν ἀλιείαν γίνεται ἡ ἐπεξεργασία τοῦ βακαλάου μέχρις οὗτου κομισθῆ εἰς τοὺς λιμένας ἐξαγωγῆς, ἕτοιμος διὰ νὰ προσφερθῆ εἰς τὰς ἀγορὰς καταναλώσεως. Τὸ δευτέρον μέρος τοῦ θέματός μας θὰ εἶναι νὰ ἐξετάσωμεν τὸν ἀλίπαστον βακαλόν, ἀπὸ τὴν στιγμὴν ποῦ εἶναι ἕτοιμος πρὸς φόρτωσιν καὶ προσφέρεται εἰς τὴν Ἑλλάδα.

Ἐπειδὴ δὲν θὰ μᾶς ἐπαρκέσῃ ὁ χώρος διὰ νὰ ἀναπτύξωμεν καὶ τὰ δύο μέρη τοῦ θέματός μας, θὰ ἀρκεσθῶμεν εἰς τὴν ἐξέτασιν τοῦ δευτέρου μέρους μόνον καὶ θὰ παρακολουθήσωμεν τὴν ἐξέλιξιν τῆς ἐργασίας εἰσαγωγῆς ἀλίπαστου βακαλάου ἐν τῇ πράξει, ἀπὸ τὴν στιγμὴν ποῦ ὁ ἕλλην εἰσαγωγεὺς ἀποφασίζει νὰ εἰσαγάγῃ πρὸς ἐμπορίαν ἀλίπαστον βακαλόν ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ.

1) Τὸ ἐν ἰσχύϊ δασμολόγιον φέρει τὸν βακαλόν εἰς τὴν δασμολογικὴν κλάσιν 4H καὶ τὸν περιγράφει ὡς ἑξῆς : **Γάδος (βακαλάος) ἡλατισμένος καὶ ἀπεξηραμμένος (στοκοφίσι)**, δίδει δὲ καὶ τὰς κατωθὶ ἐπεξηγήσεις :

«Ὁ ξηρὸς βακαλάος τυγχάνει ἕτοιμον ἐμπόρευμα, τιθόμενον εἰς τὴν κατανώλιον ἀνευ ἐπεξεργασίας τινός, καθ' ὅσον αὐτὴ γίνεται εἰς τὸν τόπον τῆς προσλεύσεώς του. Ὁ ὑγράλατος βακαλάος τυγχάνει νωπός, περιβάλλεται δὲ μὲ στρώμα ἄλατος ἀπαραιτήτου διὰ τὴν συντήρησίν του πρὶν δὲ παραδοθῆ εἰς τὴν κατανάλωσιν ὑφίσταται εἰδικὴν ἐπεξεργασίαν συνισταμένην εἰς τὸ πλύσιμον, καθάρισμα, ξύσιμον καὶ στέγνωμα αὐτοῦ. Ἀμφότερα τὰ εἶδη εἰσάγονται εἴτε εἰς θαρέλια εἴτε εἰς δέματα, ὡς ἐκ τούτου ὁ τρόπος τῆς συσκευασίας δὲν δύναται νὰ ἀποτελέσῃ γνῶρισμα τῆς κατηγορίας του, ταύτης χαρακτηριζομένης μόνον ἐκ τῆς καταστάσεως τοῦ βακαλάου κατὰ τὰ ἀνωτέρω. Ἐπὶ τοῦ ὑγράλατου βακαλάου προσλεύσεως χωρῶν μὴ συμβατικῶν ἐφαρμόζεται ὁ ἐλάχιστος δασμός».

2) Οἱ διάφοροι τρόποι κατὰ τοὺς ὁποίους γίνεται ἡ ἐπεξεργασία τοῦ βακαλάου εἶναι :

α) **Υγράλατος βακαλάος (Wetsalted codfish. Morue verte).**

Ὁ ἀλιεὺς ἀφοῦ σχίσῃ τὴν κοιλίαν τοῦ βακαλάου, ἀπορρίψῃ τὰ ἐντόσθια, κρατῶν μόνον τὸ ἦπαρ, καὶ ἀποκόψῃ τὴν κεφαλὴν τοῦ ψαριοῦ, τὸν σχίζει καθ' ὄλον τὸ μῆκος αὐτοῦ μέχρι τῆς οὐρᾶς, ὁπότε ὁ βακαλάος προσλαμβάνει τὸ σχῆμα τὸ ὁποῖον γινώριζομεν ἐδῶ ὡς ἀλίπαστον βακαλόν, κατόπιν πλένεται ἐπιμελῶς καὶ ἀλατίζεται εἰς τὸ κύτος τοῦ ἀλιευτικοῦ. Διὰ τὸ ἀλάτισμα χρησιμοποιοῦνται διὰ 100 κιλά βακαλάου ἀπὸ 600 - 1000 κιλά ἄλατος, ἀναλόγως τῆς κατεργασίας τὴν ὁποίαν πρόκειται νὰ ὑποστῇ ὁ βακαλάος μεταγενεστέρως.

Ὁὕτω, ἔχομεν τὸν ὑγράλατον βακαλόν ὁ ὁποῖος, ἀφοῦ ἐκφορτωθῆ ἀπὸ τὰ ἀλιευτικά, τοποθετεῖται εἰς τὰς ἀποθήκας τῶν λιμένων φορτώσεως εἰς στοιβάς μέχρι 2 μέτρων, ἀλατιζόμενος καὶ πάλιν κατὰ τὴν στοιβασίαν. Εἰς τὴν στοιβαν ὁ βακαλάος παραμένει τουλάχιστον 6 ἑβδομάδας, ὥστε νὰ ἀποβάλλῃ μέρος τῶν

υγρών του. Μετά τὸ χρονικὸν αὐτὸ διάστημα, ἡ ὑγρασία τοῦ βακαλάου εἶναι ἀπὸ 52 - 54 βαθμοῦς. Χωρὶς καμμὶαν ἄλλην ἐπεξεργασίαν, ὁ βακαλάος συσκευάζεται εἰς δέματα, ἐπαναλατιζόμενος πάλιν κατὰ τὴν συσκευασίαν. Ἐκαστὸν δέμα περιέχει κατὰ τὴν φόρτωσιν 50 κιλά καθαρὸν βακαλάον καὶ 3 κιλά περίπου ἄλας, ἀναγκαῖον διὰ τὴν καλὴν συντήρησίν του. Ἡ φόρτωσις τοῦ βακαλάου αὐτοῦ ἀπὸ τοὺς τόπους τῆς παραγωγῆς εἰς τὸ κύτος τῶν ἀτμοπλοίων μεταφορᾶς γίνεται εἰς δέματα.

β) Βακαλάος πλυμένος καὶ πρессиρισμένος (washed and pressed).

Ἐξυγρῶν βακαλάος πλύνεται πάλιν καλῶς, τοποθετεῖται εἰς στοίβας ὥστε νὰ ἀποβληθοῦν τὰ ὑγρά καὶ ὁ βακαλάος συσκευάζεται διὰ τὴν φόρτωσιν εἰς δέματα τῶν 50 κιλῶν. Ἡ ὑγρασία τοῦ βακαλάου αὐτοῦ εἶναι περίπου 51 οο.

γ) Βακαλάος πλυμένος, πρессиρισμένος καὶ ἐπαναλατισμένος. Ἡ ἐπεξεργασία εἶναι ὁμοία μὲ τὴν ἀνωτέρω ἀλλὰ κατὰ τὴν δεματοποίησιν ὁ βακαλάος ἐπαναλατίζεται μὲ καθαρὸν ἄλας, περὶ τὰ 3 κιλά κατὰ δέμα τῶν 50 κιλῶν.

δ) Βακαλάος τύπου Lavrador. Διὰ τὴν ἐπεξεργασίαν τοῦ βακαλάου εἰς τὸν τύπον Lavrador χρησιμοποιεῖται βακαλάος οὐχὶ θαλασσιζόμενος κατὰ τὴν ἀλίαν. Ὁ βακαλάος, ἀφοῦ πλυθῆ, ἐκτίθεται εἰς τὸ ὑπαιθρον καὶ ἀποξηραίνεται ἐλαφρῶς. Ἡ ὑγρασία τοῦ βακαλάου μετὰ τὴν ἐπεξεργασίαν εἶναι περίπου 48 οο. Ἡ συσκευασία γίνεται εἴτε εἰς δέματα εἴτε εἰς ξύλινα θαλάμια.

ε) Ἀπεξηραμμένος βακαλάος (dried) ἢ πλήρως ἀποξηραμμένος (fully dried). Διὰ τὴν ἐπεξεργασίαν τοῦ βακαλάου ὡς ἀνωτέρω, ὑγρασίας 40 - 44 βαθμῶν, χρησιμοποιεῖται βακαλάος ὁ ὁποῖος μετὰ τὴν ἀλίαν ἔχει ἀλατισθῆ ἐλαφρῶς καὶ ἡ ἀποξηρανσίς του γίνεται εἴτε εἰς τὸ ὑπαιθρον εἴτε εἰς ξηραντήρια θερμοῦ ἀέρος. Ὁ βακαλάος αὐτὸς πολλακίς προσφέρεται καὶ εἰς φιλέτα καὶ ἡ συσκευασία του γίνεται πάντοτε εἰς ξύλινα κιβώτια.

στ) Ἀπεξηραμμένος βακαλάος (στοκοφισί). Χρησιμοποιεῖται βακαλάος ὁ ὁποῖος μετὰ τὴν ἀλίαν ἔχει καθαρισθῆ ἀπὸ τὰ ἐντόσθια καὶ ἀπὸ τὴν κεφαλὴν, ἀλλὰ δὲν ἔχει σχισθῆ καθ' ὅλον τὸ μήκος αὐτοῦ ὅπως γίνεται ἡ προετοιμασία τοῦ νωποῦ βακαλάου ὁ ὁποῖος θὰ ἀλατισθῆ. Ὁλόκληρον τὸ ψάρι πλέον, χωρὶς νὰ ἀλατισθῆ, ἀποξηραίνεται εἰς τὸν ἀέρα ὥστε ἡ ὑγρασία του νὰ εἶναι γύρω εἰς τὰ 32 % μόνον. Ἡ φόρτωσις τοῦ στοκοφισιοῦ γίνεται εἰς δέματα.

3) Ἡ χώρα μας καταναλίσκει σχεδὸν ἀποκλειστικῶς ὑγράλατον βακαλάον. Κατὰ τὰ τελευταῖα τρία ἔτη αἱ τιμαὶ cost freight διὰ τὸν ὑγράλατον βακαλάον ἐκυμάνθησαν ἀπὸ 70 - 100 λίρας τὸν τόννον. Οἱ ἀκριβότεροι καὶ οἱ καλύτεροι βακαλάοι εἶναι παραγωγῆς τῆς δανικῆς κρατικῆς ἐταιρίας Royal Greenland Trade. Ἡ ἐταιρία αὕτη ἔχει τὸ μονοπώλιον τῆς ἐξαγωγῆς τῶν βακαλάων παραγωγῆς τῶν Ἐσκιμῶν ἐν Γροιλανδίᾳ. Οἱ Ἐσκιμῶι ἀλιεῦον τὸν βακαλάον μὲ μικρὰς θάρκας εἰς τὰς ἀκτὰς των ἢ εἰς τὰ φιόρντ των μὲ ἀγγίστρι. Ὁ ἀλιεὺς κατεργάζεται ἀμέσως τὸν βακαλάον μετὰ τὴν ἀλίαν, φρέσκον, ἡ κατεργασία γίνεται πολὺ ἐπιμεμηλημένη καὶ εἶναι πράγματι ὁ καλύτερος ἐκ τῶν παραγομένων ὑγράλατων βακαλάων. Ὁ βακαλάος αὐτὸς καταναλίσκεται εἰς τὴν χώραν μας κατὰ ποσὸν 2500 τόννων ἐτησίως καὶ ὁ μεγαλύτερος καταναλωτὴς του εἶναι αἱ μεγαλοπόλεις τῆς Ἑλλάδος καὶ ἰδιωτικώτερον αἱ Ἀθῆναι καὶ ὁ Πειραιεύς. Ἡ τιμὴ τοῦ βακαλάου αὐτοῦ εἶναι κατὰ 5 % περίπου ἀνωτέρα ἀπὸ τοὺς βακαλάους α'

ποιότητας άλλων προελεύσεων.

Ἡ χώρα μας καταναλίσκει περί τοὺς 13 000 τόννους ἀλιπλάστου βακαλάου ἑτησίως. Ἡ εἰσαγωγή τοῦ βακαλάου εἰς τὴν Ἑλλάδα ἀρχίζει τὸ φθινόπωρον καὶ διαρκεῖ μέχρι τοῦ Μαΐου. Ἐὰν γίνῃ εἰσαγωγή κατὰ τοὺς μῆνας Ἰούνιον - Σεπτέμβριον τότε ἡ μεταφορὰ τοῦ βακαλάου εἰς τὴν Ἑλλάδα γίνεται διὰ πλοίων ψυγείων. Ἡ κατανάλωσις τοῦ βακαλάου εἰς τὴν Ἑλλάδα γίνεται καθ' ἕλον τὸ ἔτος, μὲ μικρὰς διακοπὰς. Μεγάλῃ κατανάλωσις γίνεται κατὰ τοὺς μῆνας Νοέμβριον, Δεκέμβριον, Ἰανουάριον καὶ Φεβρουάριον, ὡς ἐπίσης καὶ κατὰ τὰς ἡμέρας ψαροφαγίας ἐν Ἑλλάδι, τὴν 25ην Μαρτίου, τῶν Βατῶν καὶ τῆς Μεταμορφώσεως, 6 Αὐγούστου.

Μεγάλοι καταναλωταὶ τοῦ βακαλάου εἰς τὴν χώραν μας εἶναι οἱ ἀγρόται οἱ ὅποιοι παίρνουν μαζί των, μεταβαλίνοντες πρὸς ἐργασίαν, ὡς τροφήν, μαγειρευμένον βακαλάον. Ἡ Κρήτη, κατ' ἀναλογίαν πληθυσμοῦ, ἔχει τὴν μεγαλυτέραν κατανάλωσιν καὶ ἡ Μακεδονία τὴν μικροτέραν.

Ἡ εἰσαγωγή τοῦ βακαλάου εἰς Ἑλλάδα αὐξάνει συνεχῶς κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη. Κατὰ τὸ 1910 ἡ εἰσαγωγή ἑτησίως εἰς τὴν Ἑλλάδα ἀνῆρχετο εἰς 2 000 τόννους. Τὸ 1925 εἰς 5 000 τόννους, τὸ 1938 εἰς 9 000 τόννους καὶ τὸ 1950 εἰς 12 000 τόννους. Κατὰ κεφαλὴν εἰς τὴν Ἑλλάδα ἡ κατανάλωσις τοῦ βακαλάου εἶναι περίπου $1 \frac{1}{2}$ κιλό. Τὴν μεγαλυτέραν κατανάλωσιν κατὰ κεφαλὴν ἔχει ἡ Πορτογαλία μὲ 10 κιλά βακαλάου κατὰ κάτοικον.

Ὁ κυριώτερος λόγος διὰ τὸν ὅποιον ἡ χώρα μας καταναλίσκει σχεδὸν μόνον ὑγράλατον βακαλάον εἶναι διότι ὁ ὑγράλατος βακαλάος εἶναι ὁ εὐθηνότερος κα τοῦτο διότι: α) αἱ χώραι παραγωγῆς ἔχουν κόστος ὑψηλὸν διὰ τὴν περαιτέρω ἐπεξεργασίαν τοῦ βακαλάου καὶ ὁ ὑγράλατος εἶναι ὁ εὐθηνότερος εἰς τὴν τιμὴν βακαλάος, β) ὑπάρχουν ἐν Ἑλλάδι αἱ δυνατότητες τῆς περαιτέρω ἐπεξεργασίας τοῦ ὑγράλατου βακαλάου μὲ πολὺ μικροτέραν ἐπιβάρυνσιν ἐξόδων ἐπεξεργασίας του, καὶ γ) διότι κατὰ τὰ μεταπολεμικὰ ἔτη αἱ ἀρμόδιοι ἑλληνικαὶ ἀρχαὶ δὲν ἐπέτρεπον εἰσαγωγὴν βακαλάου παρὰ μόνον εἰς τὰς χαμηλὰς διεθνεῖς τιμὰς τοῦ ὑγράλατου βακαλάου. Ἡ ἑλληνικὴ κατανάλωσις ἔχει ἤδη συνθηθεῖ τὸν ὑγράλατον βακαλάον καὶ δὲν πληρώνει μεγαλυτέραν τιμὴν διὰ τὰ ἀγοράση πλυμμένον τὸν βακαλάον.

4) Αἱ κυριώτεραι χώραι ἀλιτίας καὶ παραγωγῆς βακαλάου μὲ μέσον ὄρον ἑτησίας ἐξαγωγῆς 370 000 τόννων εἶναι αἱ ἀκόλουθοι :

Νορβηγία	130 000	τόννοι
Ἰσλανδία	75 000	»
Γαλλία	55 000	»
Καναδάς καὶ Νέα Γῆ	45 000	»
Νῆσοι Φερόαι, Γροιλανδία καὶ Δανία	30 000	»
Ἀγγλία καὶ διάφοροι χώραι	30 000	»
	<u>365 000</u>	»

Δὲν ἔχει θεσπισθῆ ἀπὸ ἑλας τὰς χώρας παραγωγῆς βακαλάου ὁμοίμορφος τρόπος διαχωρισμοῦ τῶν ποιοτήτων ἢ ἐπεξεργασίας. Ἡ Γαλλία ἐξάγει τὸν ὑγράλατον βακαλάον μὲ τὴν περιγραφὴν ποιότητος καλῆς, ὑγιοῦς, ἐμπρορευσίμου.

Ἡ Ἰσλανδία, Νήσοι Φερόαι, Δανία καὶ Νορβηγία ἔχουν τρεῖς κατηγορίας ὑγραλάτου βακαλάου κατὰ ποιότητα, τὴν πρώτην, δευτέραν καὶ τρίτην. Ἐχουν τυποποιήσῃ τὰ γνωρίσματα ἐκάστης ποιότητος καὶ κάθε ἄλλος βακαλάος ὁ ὅποιος δὲν ἀνταποκρίνεται εἰς τὰ ὅσα ἔχουν καθορισθῆ δὲν θεωρεῖται ἐξαγωγίμος ἔστω καὶ ἂν εἶναι ὑγιής.

6) Οἱ ἐξαγωγεῖς βακαλάου τῶν διαφόρων χωρῶν παραγωγῆς ὡς ἀνωτέρω, ἔχουν τοὺς ἀντιπροσώπους των ἐν Ἑλλάδι οἱ ὅποιοι ἐπισκέπτονται τοὺς ἔλληνας ἀγοραστὰς καὶ τοὺς κρατοῦν ἐνημέρους ἐπὶ τῆς διαμορφώσεως τῶν τιμῶν. Ὁ Ἕλληνας ἔθεν εἰσαγωγεὺς εἶναι ἐν συνεχεῖ ἐπαφῇ μὲ τὰς διαφόρους ἀγοράς τοῦ ἐξωτερικοῦ διὰ τῶν ἐδῶ ἀντιπροσώπων τῶν πωλητῶν. Εἶναι ὁμοῦς σύνηθες, οἱ Ἕλληνας εἰσαγωγεῖς νὰ ἐπισκέπτονται τοὺς τόπους τῆς παραγωγῆς, ὥστε νὰ μορφώσουν οἱ ἴδιοι γνώμην ἐπὶ τῆς καταστάσεως τῆς διεθνoῦς ἀγορᾶς. Ὁ Ἕλληνας εἰσαγωγεὺς πρέπει ἀκόμη νὰ παρακολουθῇ καὶ τὴν κατάστασιν τῶν ἄλλων καταναλωτικῶν ἀγορῶν, διότι ἐὰν π.χ. εἰς τὴν Ἰταλίαν μειωθῇ πολὺ ἡ κατανάλωσις κατὰ μίαν περίοδον, λόγῳ εἰδικῶν συνθηκῶν, αὐτὸ θὰ ἔχῃ ὡς ἀντίκτυπον μεγαλυτέρας προσφοράς πρὸς τὴν ἑλληνικὴν ἀγοράν. Ἡ κατανάλωσις τοῦ βακαλάου εἰς τὰς διαφόρους χώρας ἔχει μεγάλας διακυμάνσεις. Εἰς τὴν Ἰταλίαν π.χ. κατὰ τὸ ἔτος 1953 εἰσῆχθησαν μόνον 30 000 τόνοι περίπου βακαλάου ἐνῶ κατὰ τὸ 1950, 51 καὶ 52 ἡ εἰσαγωγή ἀνήλθεν εἰς 50 000 ἐτησίως. Τὸ ποσοδὸν τῶν 20 000 τόνων ποὺ δὲν κατηνάλωσεν ἡ Ἰταλία ἐπίστρεψεν πέρυσι τὰς διεθνεῖς τιμὰς καὶ εἶχομεν μίαν σημαντικὴν πτώσιν τῶν τιμῶν τοῦ βακαλάου.

7) Ἡ μεταφορὰ τοῦ βακαλάου ἀπὸ τοὺς τόπους τῆς παραγωγῆς εἰς τὴν Ἑλλάδα παρουσιάζει κινδύνους ἀλλοιώσεως τῆς ποιότητος τοῦ ἐμπορεύματος καὶ ἀφίξεως τοῦ βακαλάου εἰς κατάστασιν μὴ ἐμπορεύσιμον. Ὁ ὑγράτατος βακαλάος ὑγρασίας 54 βαθμῶν, καίτοι καλῶς ἡλατισμένος, εἶναι εἶδος εὐπαθὲς καὶ διὰ τοῦτο ἡ ἀποθήκευσις τοῦ γίνεται πάντοτε ἐν Ἑλλάδι εἰς τὰ ψυγεῖα.

Ἡ μεταφορὰ τοῦ βακαλάου εἰς τὴν Ἑλλάδα γίνεται συνήθως κατὰ τοὺς χειμερινούς μῆνας, ὁπότε ἡ φόρτωσις του γίνεται ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ὑπὸ θερμοκρασίαν γύρω τοῦ μηδενός καὶ, ἐὰν δὲν ἐπέλθῃ καθυστέρησις τοῦ πλοῦ τοῦ ἀτμοπλοίου, ἡ διάρκεια τοῦ ταξιδίου δὲν εἶναι μεγαλυτέρα τῶν 2 - 3 ἑβδομάδων καὶ ὁ βακαλάος φθάνει εἰς καλὴν κατάστασιν ἐν Ἑλλάδι.

Κίνδυνος ἀλλοιώσεως τοῦ βακαλάου παρουσιάζεται ἐὰν δι' οἰανδήποτε αἰτίαν ἡ διάρκεια τοῦ ταξιδίου τοῦ βακαλάου ὑπερβῇ τὸν μῆνα ἢ ἐὰν τὸ ἀτμόπλοιον δὲν ἔχει ἀπομονώσῃ καλῶς τὸ ζέσταμα τῶν μηχανῶν του, ὥστε αὐτὸ νὰ μὴν διοχετεύεται εἰς τὸ κύτος τοῦ ἀτμοπλοίου, ὅπου ἔχει τοποθετηθῆ βακαλάος.

Τὰ ἀγγλικά Λδύνη ἀσφαλίζουν τὴν καλὴν ἀφίξιν ποιοτικῶς τοῦ βακαλάου εἰς τὴν Ἑλλάδα καὶ δέχονται νὰ ἀποζημιώσουν τὸν ἀσφαλιζόμενον, ἐὰν κατὰ τὴν ἀφίξιν τοῦ βακαλάου εἰς τὴν Ἑλλάδα διαπιστωθῇ ποιοτικὴ ἀλλοίωσις, ἐξ οἰανδήποτε αἰτίας καὶ ἂν προέρχεται αὕτη.

8) Ὁ Ἕλληνας ἔμπορος τοῦ βακαλάου, κατὰ τὸ κλεῖσιμον τῶν ἐργασιῶν του, κατ' ἀρχὴν πρέπει πάντοτε νὰ ἔχῃ ὑπ' ὄψιν του δτι, ὅπως τὸ ἐμπόριον ὄλων τῶν ψαρικῶν εἶναι ἐπικίνδυνον, ἔτσι καὶ τὸ ἐμπόριον τοῦ βακαλάου ἔχει πολλοὺς κινδύνους. Αἱ διακυμάνσεις τῶν τιμῶν εἶναι μεγάλαι καὶ ὁ κίνδυνος ζημιῶν, ἀπὸ τὴν ἀλλοίωσιν τῆς ποιότητος ἐκ κακῆς συντηρήσεως, εἶναι ἀξιολόγος. Ἐπὶ πλεόν, πρέ-