

Årsberetning vedkommende Norges Fiskerier  
1931 — Nr. V.

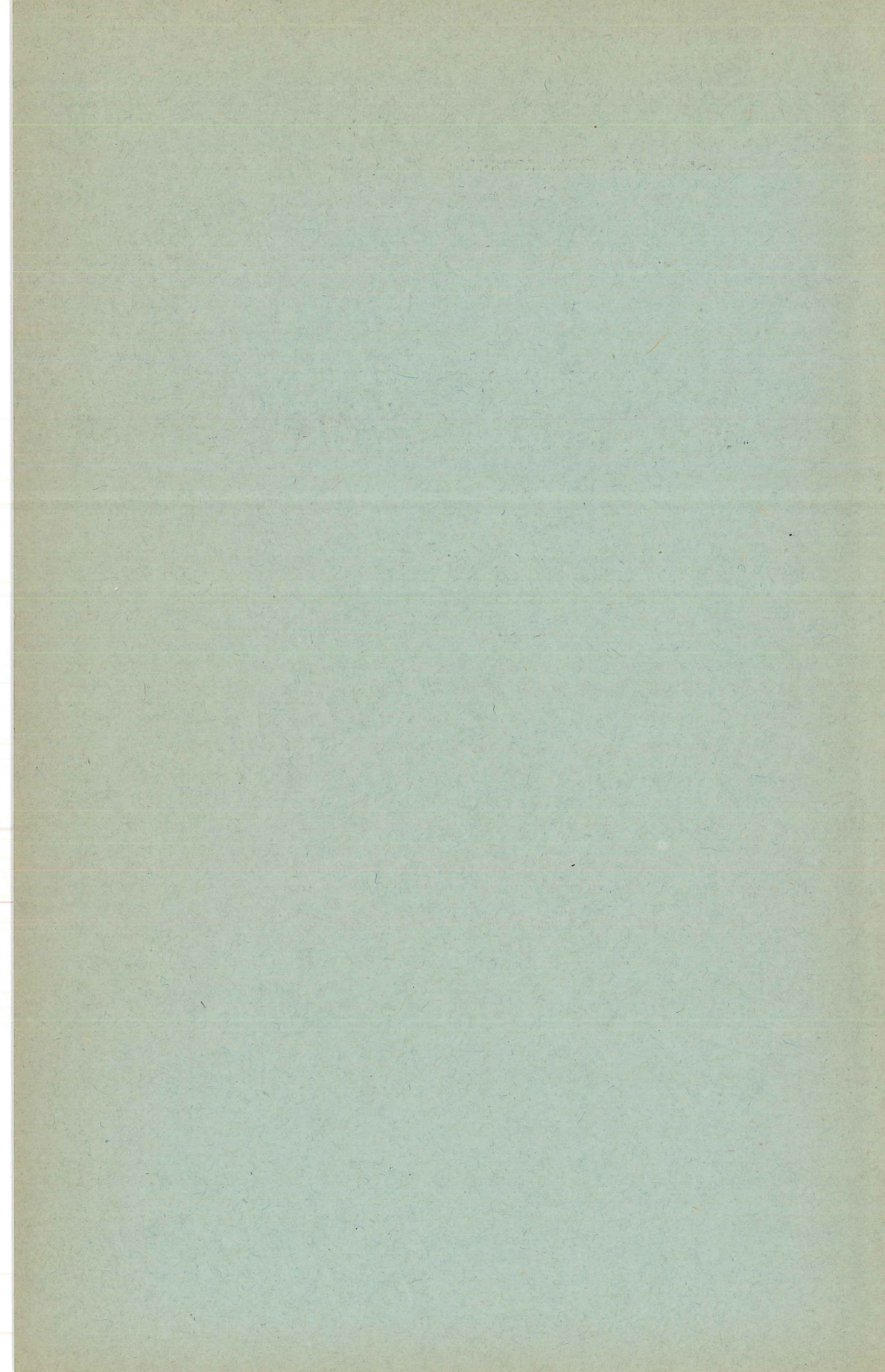
# Om statens forsøks­tilvirkning av saltfisk og klippfisk i Balstad i 1931

Av  
Axel Thingvold  
Fiskeriagent

---

Utgitt av  
Fiskeridirektøren

1932  
A/S John Griegs Boktrykkeri - Bergen



Årsberetning vedkommende Norges Fiskerier  
1931 — Nr. V.

**Om statens forsøks­tilvirkning  
av saltfisk og klippfisk i Balstad i 1931**

Av  
Axel Thingvold  
Fiskeriagent

---

Utgitt av  
Fiskeridirektøren

1932  
A/S John Griegs Boktrykkeri - Bergen



Under et møte hos Fiskeridirektøren i Bergen den 21. januar 1931 blev det bestemt at undertegnede sammen med overvraker Bugge i Bodø skulde reise til Lofoten for å forestå forsøks-tilvirkning for det offentliges regning av inntil 250 000 kg. fersk lofottorsk til saltfisk og klippfisk med henblikk på fremstilling av fisketyper, hvormed vi kunde vinne innpass på de syd- og østspanske markeder samt eventuelt Italia. Til dette øiemed var der av det offentlige bevilget kr. 50 000.00.

Efter opdrag av Fiskeridirektøren fremsatte undertegnede en plan for tilvirkningen, som, efter tilslutning av vrakerinspektør Parelus og overvraker Bugge, i sin helhet blev godkjent av Fiskeridirektøren. Denne plan er i alt vesentlig blitt efterfulgt i den utstrekning som forholdene tillot det.

Som basis for forsøks ekspedisjonen blev Ragnar Schjølbergs bruk, Reinsjøen i Balstad, leiet efter en omforenet pris pr. innkjøpt kilo fersk fisk. Stedet viste sig å være vel skikket for et sådant eksperiment, idet der var stor kaiplass, tilstrekkelig husrum for saltning av det bestemte kvantum samt rikelig tilgang av ferskvann til vaskning av fisken.

Ledelsen av ekspedisjonen blev fordelt mellem overvraker Bugge og undertegnede, således at jeg skulde bestemme fisketypene samt fremgangsmåten ved tilvirkningen av disse, mens overvraker Bugge skulde forestå innkjøpene av ferskfisken, organisere arbeidet, påse at de angitte fremgangsmåter blev overholdt samt føre regnskap.

Efter nogen dages ophold i Bodø, hvor salt og diverse nødvendig materiell blev innkjøpt samt dyktige flekkere og saltere anskaffet, reiste vi til Balstad hvor vi, ledsaget av vrakerinspektør Parelus, ankom 15. februar.

Det var da stadig stormende vær og dårlig fiske og tiden blev derfor benyttet til å sette bruket i god stand, gjøre alle nødvendige redskaper klar, motta salt etc.

Foruten de stasjonere landkjøpere lå der i Balstad nogen få opkjøpere fra Salten, som for de flestes vedkommende allerede hadde begynt innkjøp efter priser av 9—10 øre pr. kg. fersk, sløiet torsk.

Tilsiget av skrei til Vest-Lofoten var lite, og da driften dessuten stadig blev værhindret, fant vi det ikke formålstjenlig å begynne innkjøpene før den 4. mars. Det var på forhånd bestemt, at vi kun skulde

kjøpe bløgget (slaktet) og forøvrig fra første hånd velbehandlet fisk, hvorfor vi skulde betale 2 øre pr. kg. over den almindelige dagspris, og vi hadde derfor på forhånd satt oss i forbindelse med en rekke linefiskere, som skulde levere sin fangst til oss på disse betingelser.

Denne overpris av 2 øre pr. kg. som en ekstrabetaling for bløgget fisk viste sig å være meget virkningsfull, og der gikk ikke mange dager før størsteparten av linefiskerne fra Balstad og en del fra de nærmest liggende fiskevær vilde levere sin fangst til oss. På dager når det var jevn utror mottok vi således fisk fra 35—40 båter og småskøiter, hvis samlede fangst på de beste dagene utgjorde 20 000 inntil 24 000 kg. fisk.

Med undtagelse av en enkelt dag blev det hele innkjøpte fiskekvantum flekket og saltet på dagen, idet vi ofte holdt på til omkring midnatt og derover.

Imidlertid viste det sig at fiskere, der ikke hadde bløgget sin fisk, lot sig friste av overprisen til å forsøke å levere sin fangst til oss, da det jo er vanskelig å se på en sløiet fisk hvorvidt den virkelig har vært bløgget eller ikke. I sådanne tilfeller hvor tidligere ukjente fiskere kom med sin fangst, pleiet vi derfor å ta ut nogen fisk som stikkprøve og la dem flekke med det samme for å konstatere om fisken virkelig hadde vært bløgget eller ikke. På denne måte kunde der øves en ganske god kontroll, og ved et par tilfeller — for å statuere eksempler — viste vi fra oss fiskere, der forsøkte å levere fisk, som ikke var bløgget og forøvrig ordentlig behandlet.

Enhver slurvet behandling av fisken fra fiskernes side, det være sig ved bløggingen eller sløiningen, blev øieblikkelig påtalt på samme tid som det blev gitt fiskerne veiledning både med hensyn til bløgging og sløining etc. Det kunde således allerede efter de første 3—4 dager efter innkjøpenes begynnelse konstateres en betydelig bedring i behandlingen av fisken fra fiskernes side, skjønt det nok den hele tid kunde forekomme fisk som ikke var så velbehandlet som den burde være. Jeg tror man kan regne med at omkring 15—20 procent av vårt samlede parti bestod av fisk som ikke hadde vært fullkommen vel behandlet fra fiskernes side.

Det var ganske forbausende å se hvor mange det var av fiskerne, som kun hadde et meget ringe begrep om hvordan fisken burde bløgges, og hvor lett en fisk kan skades ved uriktig eller uforsiktig bløgging, således at den efter tørring blir satt ned både en og to klasser utelukkende av den grunn. Selv de mest samvittighetsfulle fiskere, som virkelig anstrengte sig for å opfylle de betingelser vi satte til fiskens behandling, kunde ved ren uforstand med hensyn til bløggingen ha skadet fisken i betydelig grad. Dette gjorde sig særlig gjeldende hos dem der hadde bløgget fisken med kniv, idet knivseggen hadde kommet i berøring med og delvis helt skåret bort skinnen i forkanten av ørne-

benet. Når en sådan fisk med avskåret skinn på ørnebenet blir tørret, så vil ørnebenet stikke helt nakent frem og nedsette en ellers feilfri fisk fra Nr. 1 til Nr. 2 og kanskje endog til Nr. 3. Disse forhold blev nøiaktig forklart fiskerne, som i det store og hele var meget lydhøre og samvittighetsfulle.

Vi lot foreta nogen eksperimenter med to forskjellige bløggingsmåter, den ene ved å gi fisken en hurtig død, den annen en langsom død. I det første tilfelle blir fisken stukket i hjertet eller de tykke blodårer ved halshvirvlen. Den avgir da meget blod og dør hurtig. I det annet tilfelle river man bare istykker et par av »hjelleviftene« på den ene side. Fisken dør da ikke så hurtig, men blir liggende og arbeide blodet ut av sig i større mengde enn ved et hjertestikk. Ved sammenligning efter flekning viste det sig at fisk, som var bløgget på den sistnevnte måte var penest og hvitest, og der kom næsten intet blod ut av »ryggstubben«. Begge fremgangsmåter kan utføres såvel med kniv som med klepp (hytt), men den letteste måte å bløgge fisken på er utvilsomt den siste, med klepp.

Til en begynnelse forekom der ikke så få tilfeller av dårlig sløining av fisken. I denne forbindelse må jeg gjøre oppmerksom på at jeg er klar over, at det ikke alltid er lett å gjennomføre en fullkommen sløining på havet, men hvad jeg her refererer til er tilfeller av rent slurveri, som endog kunde forekomme selv under sløining på kaien. Enkelte sløiere skar fisken op langt inn på den ene siden i stedet for midt efter buken, hvorved fisken i flekket tilstand blir meget bredere på den ene siden enn på den annen, og får derved et mindre tiltalende utseende. Andre skar over kverken for langt fra hodet. Derved vil spissene av ørnebenet stikke naken frem når fisken blir tørret. Andre igjen kunde skjære av hodet på en forkjært måte, slik at der enten blev sittende igjen en halshvirvel eller to ved nakken, eller også således, at der blev en rift mellem nakken og ørnebenet, hvilket gir sig meget ufordelaktig tilkjenne på en tørret klippfisk.

(Anvendelse av pikk eller klepp var selvfølgelig strengt forbudt — på sløiet fisk — såvel på fiskebåtene som på land).

Alle sådanne feil, som foran nevnt, ved fiskens behandling blev påpekt og påtalt, og da fiskerne for størstedelens vedkommende viste sig å være meget forståelsesfulle, gikk det ikke mange dagene før vi kunde glede oss ved å motta et i alle deler velbehandlet råprodukt. Det blev gjort klart for fiskerne hvor lite der skulde til av uforstand, likegyldighet eller uforsiktighet i behandlingen av fisken fra deres side for at det ferdige produkt kunde bli nedsatt i verdi både med 5, 10 og 15 procent, og de lot til, litt efter hvert å få den fulle forståelse av hvad det vilde bety også for dem — direkte og indirekte — at fisken fra først til sist

blev behandlet på en samvittighetsfull måte. Største delen av fiskerne lot således til også å være på det rene med at bløgging av fisken, i den utstrekning det på nogen måte er mulig, må gjennomføres. Derimot var mange — i likhet med undertegnede — av den mening, at tvungen sløining i så fall burde opheves.

Jeg tror å kunne si, at Statens ekspedisjon i Balstad selv bare med hensyn til å ha inngitt fiskerne forståelsen av betydningen av å behandle fisken ordentlig fra første hånd, har utført en misjon av meget stor verdi.

Hvad selve fisken angår, så var den av meget god kvalitet, fyldig og stor med en gjennomsnittsvekt av omkring 4 kg. pr. sløiet fisk under hele den tid vi foretok innkjøp, hvilket er en forholdsvis sjelden stor fiskevekt til linefisk for Balstad å være. Uslaktet garnfisk kjøpte vi kun ved en enkelt leilighet, og denne blev saltet helt separat.

Som foran nevnt begynte vi innkjøpene den 4. mars og avsluttet den 28. mars da vi hadde samlet ialt ca. 262 000 kg. fersk sløiet torsk. Nøiaktig opgave over innkjøpene samt regnskap derover vil være innsendt av overvraker Bugge. En stans i innkjøpene blev gjort fra og med den 13. til og med den 16. mars. Disse dager blev benyttet til omstabling og omsaltning av den inntil da innkjøpte fisk.

All fisken blev godt spylet før flekningen, således at fisken var ren da den kom på flekkerbenken. Benkene hadde vi stående på store trekar, som var fylt med vann der stadig blev fornyet, og hver fisk gikk direkte fra flekkeren til vaskeren, som med kniv rensset den for alt blod ved nakken, vred sporen for å få blodet ut av »ryggstubben« og forøvrig befridde den for all forurensning. Vi holdt en vasker for hver flekker, hvilket viste sig å være nødvendig for å kunne gjennomføre en ordentlig rensning av fisken. Såvel til spyling som til vasking av fisken bruktes ferskvann, som vi hadde rikelig av, men ellers formoder jeg at sjøvann vilde kunne gjøre samme nytte. Fra vaskeren blev fisken lagt i små sprinkelskuffer (som der tilfeldigvis var en mengde av for hånden), for at vannet kunde renne av den, eller også i trillebører, hvorefter den førtes bort til salteren. Flekningen foregikk stort sett på almindelig vis, kun med den forskjell, at fisken blev litt mer utflekket (dypere) og ryggen kappet litt lenger ned enn hvad man i almindelighet ser i Lofoten. Der fantes således praktisk talt ingen fisk i vårt parti med blodflekker ved ryggstubben.

Under saltningen blev der ikke brukt klepp. Hver fisk blev tatt op med hendene. Saltningen foregikk tildels på almindelig måte med spor på buk, idet det blev nøie påsett at der kom salt mellem, og tildels foregikk den således at hver fisk blev liggende fritt. Dette siste gav det



beste resultat for fiskens utseende som saltfisk. På grunn av innskrenket plass måtte vi tildels salte i nokså høie stabler, inntil ca. 2 meter, for den sterkt saltede fisks vedkommende. Såvel våre flekkere som saltere var dyktige folk, som viste stor interesse for å gjennomføre en mønsterverdig behandling av fisken. Særlig bør fremheves det dyktige og energiske arbeide som blev utført av arbeidsformann Skaug.

Under vår tilvirkning i Balstad mottok vi besøk av en mengde interesserte fiskere, tilvirkere og andre. Alle var nok enig i at den behandling vår fisk fikk var den eneste riktige for fremskaffelse av et absolutt førsteklasses produkt, men der falt også mange bemerkninger om at en sådan behandling i almindelig praksis vilde bli for dyr og for ekspedisjonsfartøienes vedkommende i det hele tatt næsten umulig å gjennomføre på grunn av plassmangel. Imidlertid tror jeg, at nogen hver fikk øinene op for at meget kan gjøres — og uten nevneverdig vanskelighet — såvel på landstasjoner som på ekspedisjonsfartøier i retning av en bedre behandling av fisken enn hvad der idag er almindelig.

Personlig tror jeg at de merutgifter som gjennomførelsen av en sådan rasjonell behandling av råstoffet medfører fullt ut vil betale sig direkte, i og med at et sådant behandlet fiskeparti kun vil inneholde meget lite av underordnede kvaliteter og følgelig gi et større utbytte for tilvirkeren og indirekte i den økede tillit og verdsettelse en sådan fisk vil bli gjenstand for på våre eksportmarkeder.

Nu er det naturligvis ikke utelukkende behandlingen av fisken fra fiskerens og tilvirkerens hånd som er det avgjørende for fremstilling av en førsteklasses klippfisk. Der må også utvises den største omsorg og forsiktighet i de senere stadier av behandlingen, såsom innlastning, utløsning, vaskning og sist, men ikke minst, under tørringen. — Det er nok ikke så få som har høstet dyre erfaringer for at et ellers fint fiskeparti er blitt totalt ødelagt under tørringen på grunn av uforstand eller uforsiktig behandling.

Med vår fisk blev det under alle faser av tilvirkningen utvist den aller største omsorg for at fisken ikke på nogen måte skulde komme til å lide unødige skade. Innlastningen av saltfisken i skib i Balstad foregikk således på den måte at fisken blev lagt pent på bretter med stropper i, disse blev båret eller trillet ned til kaikanten (skibssiden) og blev så heist ned i rummet. På samme måte foregikk utløsningen på tørreplassen. Fisken blev altså i det hele tatt ikke lempet.

Under utvaskningen der foregikk delvis i kar med skiftende vann (sjøvann) og delvis i sjøen, blev der dratt omsorg for at ingen fisk blev liggende for lenge til opbløtning, hvilket ellers ofte hender. Endelig blev vår fisk under tørringen gjenstand for den mest samvittighetsfulle behandling av brødrene Fiske, Blomnes i Bremsnes, som blev overdratt

tørringen, under tilsyn av undertegnede samt vår arbeidsformann fra Balstad, herr Karl Skaug. — Unødig lempning, eller styrtning av fisken fra bærebører, forekom ikke.

Efterat saltfisken var ført fra Balstad til tørreplassen i motorskipet »Sangvik«, der var utmerket egnet til saltfisktransport, blev der gitt alle interesserte anledning til å se fisken som saltfisk likesåvel som man blev gitt anledning til å følge med i den videre behandling av den under tørringen, og såvidt mig bekjent har alle vært av den mening at det var et sjeldent fint fiskeparti. Det var da også en i øinefallende stor forskjell mellom vårt parti og andre, almindelig gode løfotpartier som var under tørring på det samme sted, en forskjell som mer enn tydelig nok viser, hvilket resultat bløgging og en forøvrig rasjonell behandling av råstoffet gir.

Blandt de henimot 100 interesserte som benyttet anledningen til å se vår fisk som saltfisk og under tørringen kan nevnes: Fiskeridirektøren, fiskeriinspektør Otterlei, bestyrer Notevarp, vrakerinspektør Parelus, overvrakerne og de fleste vrakere i Kristiansund, de fleste klippfiskeeksportører i Kristiansund samt en rekke tilvirkere og fisketørkere i distriktet.

Saltfisken blev avskibet fra Balstad til tørreplassen, Blomnes ved Kristiansund, i to deler, begge i m/s »Sangvik«. Den første del 84 700 kg. den 31. mars og den annen del 63 500 kg. den 22. april. Av den siste ladning blev efter ordre fra Fiskeridirektøren 10 000 kg. avstått til forsøk med kunstig tørring i Kristiansund under ledelse av ingeniør Notevarp.

---

Under saltningen i Balstad blev følgende fire partier holdt adskilt fra hinannen, nemlig:

#### Parti I.

##### Labrador Style, fisk inntil 65 cm.

Denne blev tilvirket med rundspor, d. v. s. den blev kun flekket ned omtrent så langt som til forkanten av den bakerste bukfjær, hvorefter kniven førtes rett ut til siden, således at fisken under saltningen kunde brettes ut fra tverrsnittet og fremover.

Når vi tilvirket Labrador Style med rundspor av såvidt stor fisk som inntil 65 cm., så var det fordi der praktisk talt ikke forekom småfisk, som man ellers vilde ha benyttet til denne type. Fisken blev meget sterkt saltet (helt dekket) i stabler på ca. 1 meters høide ved første saltning.

Innen avskibningen blev fisken omstablet en gang og satt i noget høiere stabler, idet den samtidig blev ganske godt saltet igjen. I betraktning av at fisken hadde vært helt ren ved første saltning, viste det brukte

salt sig å være så rent at det blev brukt igjen ved omsaltingen. Ved innlastningen i »Sangvik« blev fisken igjen saltet lettere med helt nytt salt.

#### Parti II.

**Sterkt saltet.** — Fisk over 65 cm. kun med utkast av kjempefisk.

Denne fisk blev saltet meget sterkt (ca. 50 kg. salt på 100 kg. sløiet fisk) og satt i høie stabler. Fisken blev omstabet og omsaltet på samme måte som Labrador Style.

#### Parti III.

**Lettere saltet.** — Fisk som i parti II, men denne blev så lite saltet som man turde risikere, d. v. s. knapt som almindelig norsk saltning.

Da det var meningen at denne fisk skulde få så lite press som mulig, blev den satt i så lave stabler som plassen tillot det. Fisken blev omstabet og lett strødd innen avskibningen.

#### Parti IV.

**Kjempefisk.** — Denne blev forholdsvis lett saltet i kar og påsatt lake nogen dager, hvorefter den blev satt i lave stabler og lett saltet. Ved avskibningen blev den lett saltbestrødd.

---

**Salt.** Av den sterkt saltede fisk blev en del saltet med malet Trapanisalt og resten med Tørreviejasalt. Til den lettere saltede fisk bruktes Trapanisalt og til Labrador Style kun fint, rent tysk salt. Prøver av de forskjellige saltsorter blev sendt Fiskeridirektøren som lot dem analysere.

Ved utvaskningen av den fisk som var saltet med Trapanisalt, viste det sig at en mengde små hvite korn blev sittende fast på fisken, både på skinn- og fiskesiden, formentlig kalk. Det var umulig å vaske dem av. Efter hvert som tørringen skred frem, forsvandt de imidlertid. Det var ingen forskjell av betydning å merke på den med Trapanisalt og Tørreviejasalt virkede fisk. Tysksaltet lot til å egne sig ypperlig for Labrador Style.

#### De tilvirkede typer.

Av parti I, *Labrador Style*, blev der tilvirket to typer, nemlig en med bibehold av svarthinnen (revet) og en uten svarthinne. Denne fisk blev efter utvaskningen satt i almindelige rundstabler på bjerget og strødd med finkørnet salt. Under første omstabling blev den strødd lett med finsalt (*Lueneburger*). Derefter blev fisken omstabet to ganger og like før pakningen blev den utlagt til tork en dag.



Fra denne fisk blev utveiet i Balstad til den blev pakket for eksport, opstod der et svinn på ca. 29 pct. Vanngenhalt i eksportferdig tilstand gjennemsnitt ca. 45.25 pct. Antall fisk pr. balle ca. 51 stykker.

Fisken blev eksportert samfengt med utkast av nr. 3 og 4, som til sammen utgjorde ca. 3.2 pct. Denne fisk blev merket således:

Fisk uten svarthinne ..... ★ ★  
Fisk med svarthinne ..... ★

Underordnet fisk med tilføielse av et kryss under merket.

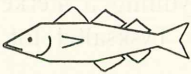
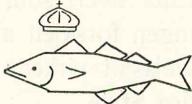
Av parti nr. II, **Sterkt saltet**, blev der tilvirket følgende typer:

Saltpresset, uten svarthinne, merket.   
Saltpresset, med svarthinne, merket. 

Til disse to typer blev der tatt ca. 2500 stkr. fisk til hver, av almindelig størrelse. Efter utvaskningen blev fisken satt i 4 stabler, d. v. s. 1250 fisk i hver, og blev lett saltet med fint Trapanisalt. Ved tredje omstabling blev alt løst salt fjernet og fisken blev strødd lett med finsalt (Lueneburger). Derefter fikk den en dags tork og blev båret i hus ferdig til skibning. — Vanngenhalt i skibningsferdig tilstand omkring 47 pct. Stykketall pr. balle 30—31 fisk. Fisken blev eksportert samfengt, idet der kun utsorteres ca. 1.4 pct. underordnet kvalitet.

Barcelona-type ( $\frac{3}{4}$  tørr), stykketall pr. balle ca. 34.

Barcelona-type ( $\frac{3}{4}$  tørr), stykketall pr. balle ca. 19—23.

Disse to blev merket henholdsvis:  og   
FIEL AMIGO FIEL AMIGO


Denne fisk blev vekselvis omstabet og utlagt til tork på almindelig vis. Ved første omstabling blev den lett strødd med almindelig finmalet salt.

Fisken blev skibet samfengt med utkast av nr. 3 og 4 og medium. Av underordnet var der knapt 1.5 pct. Av småfallen fisk (medium) 28 baller som blev merket med kontramerket: M. Stykketall 50—52 fisk pr. balle.

Almindelig norsk type, godt skibningstørr. Stykketall pr. balle 28—32. Denne fisk blev også skibet samfengt med utkast av underordnede kvaliteter, hvilke utgjorde 5 pct. Denne blev merket: (N)

Av parti nr. III, **Lettere saltet**, var det meningen, såvidt mulig, å forsøke å etterligne den på visse syd-spanske markeder og i Oporto så høit skattede nyfundlandske »Shorefish« (kystfisk), kalt *Bacalao Ingles*. — Svarthinnen blev derfor ikke fjernet under vaskningen. Etter vaskningen blev fisken satt i små lave stabler for å undgå press og den blev kun strødd meget lett med grovt salt for å forhindre at fisken skulde klebe sammen. Fisken blev omstabled flere ganger og utlagt til tork kun i overskyet vær og svak tork. Med henblikk på at fisken skulde få en gullig farve og ikke være saltvisende blev den efter å ha fått litt tork, utlagt en dag i regnvær. Et par dager etterpå blev den utlagt til tork igjen, og hadde da fått en temmelig gul farve, som imidlertid begynte å forsvinne igjen efter hvert som fisken blev omstabled og tørret. En del av kjempefisken blev ikke utlagt i regnvær, men derimot utvannet i sjøvann en natt (i kar). Resultatet blev omtrent det samme som for den fisk der var utlagt i regn.

Selv om man tilnærmevis opnådde å gi fisken den tilsiktede farve, så lot den allikevel meget tilbake å ønske som »nyfundlandstype«. For det første mener jeg man aldri kan komme til noget tilfredsstillende resultat med vår lofotfisk, som ikke på langt nær er så kjødfull som den nyfundlandske kystfisk, og for det annet er jeg av den mening at vår fisk i dette tilfelle var altfor meget saltet. Kjempefisken var jo i og for sig enestående fin og hadde også fått en ganske god farve for øiemedet, men den var for »blank« i bunnen og altfor tynn i bukene.

Denne »Nfundlandstype« fikk en tørrhetsgrad av omtrent skibnings-tørr og blev merket med  for den almindelige størrelse (ca. 40 fisk

pr. balle), med tilføielse av kontramerket C for storfisken (21—25), P for småfisk (67—68) og et kryss for underordnede kvaliteter. Av underordnet blev der bare utsortert ca. 1.25 pct. Kjempefisken blev merket med to anker.

Tørringsforholdene var ivår temmelig dårlige og først i slutten av mai måned blev den første del av Balstad-fisken ferdig til skibning med m/s »Segovia« som lastet i Kristiansund den 5. og 6. juni. Det manglet da også bare et par dagers tork for å få det annet parti ferdig, men da værforholdene var meget usikre, kunde ikke Spanskelinjen gå med på å la båten vente. Det viste sig også at brukbart vær for fisketørring

lot vente på sig, og restpartiet blev således først avskibet til Valencia med m/s »Sevilla« i slutten av juli måned under tilsyn av vrakerinspektør Parelus, som også hadde tilsett ferdigtørringen av restpartiet, efterat undertegnede den 6. juni avreiste med »Segovia«.

Pakningen av fisken foregikk på pakkhus på tørreplassen, og vrakervesenet stillet et tilstrekkelig antall vrakere til disposisjon for å foreta sorteringen og veiningen. Derved fikk vrakerne gjort sig vel bekjent med de forskjellige fisketyperes karakteristikk. Detaljerte oppgaver over de avskibede partier samt merkene er tidligere tilstillet Fiskeridirektøren.

Prøver av de forskjellige hovedtyper blev utstillet på børslokalet i Kristiansund likesom prøver også blev sendt til Ålesund og Bodø samt til Fiskeridirektøren. Det hele parti var et absolutt første klasses produkt, hvilket forøvrig bekræftes ved at der kun blev utsortert ca. 2 pct. av underordnede kvaliteter efter et almindelig strengt sortement.

Den første del av partiet, bestående av ialt 1190 baller, blev som allerede nevnt, avskibet med m/s »Segovia« der avgikk fra Kristiansund den 6. juni. Av partiet var 652 baller bestemt for Sevilla og 538 baller for Valencia.

Undertegnede medfulgte »Segovia« helt frem til Valencia efter under anløpet av Sevilla å være kommet overens med firmaet Trueba y Pardo om at disse skulde motta fisken og legge den på kjølelager uopholdelig, og senere foreta salget i kommisjon under mitt tilsyn. Partiet til Valencia blev overlatt for salg i kommisjon til firmaet Hijo de Guillermo Campos, Grao, på samme betingelser.

### Valencia.

Så snart fisken var kommet på lager i Valencia (kjølelager), blev en rekke klippfiskimportører, grossister og detaljister tilkalt for at de kunde gjøre sig bekjent med våre forskjellige typers kvalitet. Samtidig blev det utsendt cirkulæreskrivelser til provinsen hvori der blev gjort reklame for vår fisk, likesom det også blev utsendt en mann fra firmaet Campos, som medbragte prøver av de forskjellige kvaliteter. — Alle typene blev i og for sig meget rost for sin kvalitet og utmerkede tilvirkning og fantes å være gangbar på det valencianske marked.

Jeg skal i det følgende komme nærmere inn på våre forskjellige typer hver for sig, idet jeg gjør opmerksom på, at de anførte priser gjelder for den første del av partiet som blev avskibet pr. m/s »Segovia« og omsatt under mitt personlige tilsyn, likesom den angitte kurs for pesetas kr. 0.35, er den som var gjeldende på de dager da den vesentligste del av fisken blev omsatt. Den resterende del av fiskepartiet, som blev avskibet med m/s »Sevilla« og som blev omsatt senere under sterkt

varierende valutaforhold, holdes utenfor denne beretning forsåvidt angår de opnådde priser og omregning av disse til norsk mynt, idet det dog kan bemerkes, at man for restpartiets vedkommende nyter fordelene av en langt gunstigere pesetakurs enn den som er lagt til grunn for opstillingen vedrørende det første parti.

Vår Labrador Style blev meget vel mottatt. Den blev fremvist for interesserte ved siden av ny, islandsk vare av tilsvarende type og alle var enig om, at vår fisk var sterkere i fisken og bedre enn den islandske, skjønt den islandske, merkelig nok, lot til å være ennu en smule hvitere enn vår.

Med hensyn til pris så opnådde vår fisk det samme som den islandske Labrador Style (kalt Islandieta), nemlig ptas. 90 pr. balle fra lager, fortollet, hvilket i henhold til nedenstående opstilling tilsvarende — en pesetakurs av kr. 0.35 — kr. 7.19 pr. vekt à 20 kg. f.o.b.

Brutto pris fra lager pr. balle à 50 kg. . . . ptas. 90.—

Herfra går:

Toll, førsel, kommisjon etc. i henhold til vår avregning fra Valencia . . . . . „ 31.80

(Se side 21 ang. toll etc.)

Nettopris pr. balle cif. ptas. 58.20 à kr. 0.35 . . . . . kr. 20.37

÷ frakt à kr. 40.00 pr. tonn . . . . . kr. 2.00

÷ vraker- og eksportavgift. . . . . „ 0.39

————— „ 2.39

Nettopris pr. balle f.o.b. . . . . kr. 17.98

Nettopris pr. vekt f.o.b. . . . . kr. 7.19

I forbindelse med ovenstående må det bemerkes at ekte Labrador i Valencia i almindelighet opnår ptas. 5 pr. balle mindre enn »Islandieta«. Det påstås imidlertid nu at tilvirkerne på Labrador og Nyfundland i den senere tid er begynt å legge sig efter en bedre behandling av fisken for derved å søke opnådd høiere priser.

Den del av vår Labrador Style som ikke hadde svarthinne, blev foretrukket av de fleste, da den så penere ut, men på den annen side kom blodårer i bukene grunnet dårlig bløgging etc. mere til syne på denne. Blod i bukårene bør nemlig ikke forekomme. Ved fremtidige forsendelser av Labrador Style til Valencia vil det, efter hvad jeg forstod av de forskjellige interesserte, muligens være tilrådelig å sende f. eks.  $\frac{2}{3}$  av partiet uten svarthinne og  $\frac{1}{3}$  med, uten at det dog er nødvendig i det hele tatt å sende noget med svarthinne.

Med såvidt stor fisk som over 55 cm. inntil 65 cm. vil det ennvidere være bedre å flette den helt ut til sporen, altså ikke med rundspor. På en del av vår Labrador Style satt der enda ved fremkomsten en del løssalt (finsalt), hvilket ikke bør forekomme. Tørrhetsgraden var passende. Underveis var der opstått en del svinn i varierende grad fra 2 til 5—6 pct.

For norsk Labrador Style av bløggjet og forøvrig absolutt velbehandlet fisk kan man etter min opfatning gjøre regning med lett avsetning i Valencia på like vilkår med islandsk fisk av samme type. Først i sesongen, det vil si tidligst mulig på våren, og med nyvirket vare vil vi etter all sannsynlighet kunne opnå høiere priser enn Island, som i regelen først kan sende ny fisk i juni måned. Da den ekte Labrador i regelen pleier å være utsolgt omkring påsketider og islandsk Labrador Style av ny tilvirkning først kommer i markedet i juni måned, burde vi kunne regne med en god avsetning for norsk Labrador Style — nyvirket — i månedene april—mai—juni. Det vilde derfor formentlig være formålstjenlig, at norske interesserte som måtte ha til hensikt å tilberede Labrador Style, allerede tidlig satte sig i forbindelse med interesserte kjøpere i Valencia og forberede disse, så de kunde ta sine forholdsregler og eventuelt avstå fra å dekke sig ved innkjøp av større kvanta »Islandieta«.

Vår saltpressede fisk merket 1 og 2 kroner, var der i og for sig intet å utsette på. Det var en rent ut ypperlig fisk. Jeg tror vi kan få avsatt en god del av denne type i de kolde måneder av året. For omsetning i de varme måneder var den for lite tørret. Imidlertid er det efter min mening tvilsomt om det i almindelighet vil være lønnende å sende sådan fisk til Valencia, så lenge man ikke opnår høiere pris for den enn for den små Labrador Style, som tilfellet var ved det heromhandlede eksperiment. Denne fisk opnådde altså til tross for sin størrelse kun ptas. 90 pr. balle fortollet fra lager, eller omregnet i henhold til foranstående opstilling kr. 7.19 pr. vekt à 20 kg. f.o.b. I likhet med hvad tilfellet var med Labrador Style blev også denne type foretrukket u t e n svarthinne. På den »saltpressede« fisk var der opstått svinn under transporten i varierende grad, inntil 8 pct. Når der opstår svinn på over et par pct. må avskiberen være forberedt på å bli holdt ansvarlig derfor.

For »Barcelona typen« (ca.  $\frac{3}{4}$  tørr) merket



FIEL AMIGO

opnåddes ptas. 100 pr. balle fra lager, altså ca. 10 pct. mere enn for den saltpressede. Fisk av denne type blir i almindelighet ikke tilført Valencia-markedet, men man vil kunne finne en del avsetning i de kolde måneder



i likhet med hvad er tilfellet med den saltpressede fisk. Å tilvirke denne type med henblikk på avsetning i Valencia tror jeg dog i almindelighet ikke vil være regningssvarende i sammenligning med hvad man som regel vil kunne opnå for fullvirket fisk av tilsvarende størrelse på andre markeder.

Storfisken av denne type blev foretrukket for den mindre, men man vilde dog ikke gjøre nogen forskjell i prisen.

Den almindelige skibningstørre fisk, merket N opnådde samme pris som den forannevnte, nemlig ptas. 100 pr. balle fra lager. Denne fisk vil lettest finne avsetning i varmetiden på grunn av sin tørrhetsgrad.

Vår såkalte Nyfundlandstype blev til en begynnelse mottatt med nogen skepsis, idet man ikke fant den å ligge så nær den ekte »bacalao ingles«, at den vilde kunne omsettes i markedet til nogenlunde tilsvarende pris som denne, og man ellers ikke var klar over hvilken typebenevnelse man skulde gi den. Imidlertid begynte man snart å fatte interesse for fisken og da især for kjempfisken, 19—23 fisk pr. balle, der opnådde en pris av ptas. 130 pr. balle fra lager. Denne pris lå over prisen på nogen annen klippfisk i Valencia med undtagelse av ekte Nyfundlandsfisk, som solgtes til omkring ptas. 180 pr. balle. Den øvrige del av »Nyfundlandstypen« opnådde ptas. 110 for størrelsen 21—25 og ptas. 100 for resten med undtagelse av noen baller som var blitt middet. Hvad der spesielt var å utsette på vår »Nyfundlandstype« var at den var altfor tynn og for lys, likesom den ikke hadde den særegne lukt (nærmest stokkfisklukt) som er typisk for den ekte »bacalao ingles«.

Min opfatning er at man vilde komme nærmere den tilsiktede type ved å benytte tykk, lubben Senjenfisk eller Vesterålsfisk og kun lakesalte den i så svak lake som mulig (av Cadiz-salt). Den bør tørres helt til lagringstørr. Det er av viktighet at fisken er så lite salt som mulig og at den får en gul-brun farve.

Jeg tror det vilde være av interesse at det blev fortsatt med fremstilling av denne type i liten stil.

Som det vil forstås av foranstående, er der mulighet for i Valencia å oparbeide et marked for alle typer, men naturlig nok, er det vanskelig å si med sikkerhet etter bare et enkelt eksperiment (ved siden av de spredte, mere og mindre vellykkede private forsøk som allerede er gjort) med hvilke typer man i lengden vil opnå det beste resultat. Personlig er jeg dog av den mening, at det vilde være mest lønnsomt for oss å søke oparbeidet et marked i Valencia for Labrador Style av fisk inntil omkring 65 cm. Denne konsumeres nemlig over hele året. Og dernæst

er jeg tilbøilig til å tro, at vi også kunde oparbeide et marked for almindelig norsk klippfisktype — skibningstørr eller endog lagringstørr — men selvfølgelig utelukkende av bløgget og velbehandlet fisk. For å kunne komme til noget virkelig gunstig resultat mener jeg dog det er nødvendig, at forretningene på Valencia konsentreres på så få hender som mulig der nede — gjerne et enkelt firma — eller også at der ansettes en interessert nordmann som generalagent for samtlige norske eksportører, og at denne er villig til å opta et energisk arbeide for vår fisk. I dette siste tilfelle, hvilket antagelig vilde være den beste ordning, fikk det stå til vedkommende generalagents avgjørelse med hvilket eller hvilke spanske firmaer der skulde arbeides. Dersom det skulde stå fritt for hvem som helst i Norge å eksportere til hvem som helst i Valencia, er jeg tilbøilig til å tro resultatet vilde bli meget lite tilfredsstillende.

Under mitt opphold i Valencia siste sommer hadde jeg, med henblikk på en eventuell fremtidig ordning for Valentias vedkommende en del samtaler med nordmannen, skibsmekler Arthur Eknes, Grao-Valencia, som er etablert der nede, og som erklærte sig å være meget interessert i å søke oparbeidet et marked for norsk fisk i Valencia (med tilhørende distrikter) ved et arrangement med norske eksportører. Herr Eknes er en energisk og innsiktsfull mann som også har ganske godt kjennskap til fiskeforretninger fra sitt årelange virke i Genua i fiskebranchen.

Til en begynnelse — inntil man fikk oparbeidet tilstrekkelig kjennskap og tillit til våre fisketyper på det valencianske marked — vilde det naturligvis bli nødvendig å sende fisk i konsignasjon og firmaet Hijo de Guillermo Campos, Grao-Valencia, har overfor mig erklært sig villig til å stille sitt kjølelager og sin salgsorganisasjon til rådighet for norske eksportører på de betingelser som er anført på side 21, og eventuelt således, at salgene foregår under kontroll av en norsk representant, likeledes er det mulig at firmaet Campos — dersom det kunde gjøres regning med nevneverdige tilførsler av norsk fisk — vilde være villig til å engasjere for egen regning en yngre nordmann, som da vilde få som spesielt oppdrag å arbeide for omsetningen av norsk fisk.

Dersom norske tilvirkere og eksportører skulde vise tilstrekkelig interesse for å innlede en kampanje på det valencianske marked, turde det være formålstjenlig, at der på forhånd blev gjort et arrangement for omsetningen der nede, enten direkte eller gjennom undertegnede.

V a l e n c i a som klippfiskmarked er ganske betydelig, idet importen år om annet varierer mellom 3000 og 5000—6000 tonns. I et enkelt år, 1928, innførtes der endog over 8000 tonns. Det meste av den innførte fisk er fra Nyfundland, hovedsakelig Labradorfisk, dernæst kommer Island, hvorfra den overveiende del er islandsk Labrador Style, »Islandieta«, som altså tilsvarende vår Labrador Style.

Som allerede foran nevnt selges i almindelighet »Islandieta« i Valencia til ptas. 5 — høiere pris enn ekte Labrador — i motsetning til hvad der er tilfelle i Malaga og Alicante, hvor man enda verdsetter ekte Labrador på like fot med »Islandieta«.

I selve byen og provinsen Valencia er man temmelig kresen på fiskens kvalitet. Man vil ha god, fin, hvit vare og gjerne storfallende. Den små Labrador samt »Islandieta« selges hovedsakelig i provinsene rundt Valencia. Vår Labrador Style blev således hovedsakelig omsatt i provinsen Cuenca. De øvrige merker av vårt parti blev for det meste omsatt i provinsen Castellon.

Den islandske fisk innføres til Valencia i 50 kilos baller. Labradorfisk, hovedsakelig i trefat à 5 hundredweights, men delvis — især i begynnelsen av sesongen, oktober—november, også løs i rummet. Nyfundlandsfisk, »Bacalao Ingles« innføres i fater à 4 hundredweights og med alle størrelser blandet.

### Salgene.

Omsetningen av det første parti til Valencia, »Segovia«-partiet, gikk ganske hurtig og til faste jevne priser, der i gjennomsnitt efter en pesetakurs av kr. 0.35 kalkulerer ca. kr. 8.45 pr. løpende vekt à 20 kg. f.o.b. Kristiansund. Med det annet parti, som først kom til Valencia i midten av august måned, og som utelukkende bestod av almindelig skibningstørr fisk samt  $\frac{3}{4}$  tørr »Barcelonatype« (700 baller) gikk det tregere. Dette skyldes i første rekke den store tilgang av islandsk fisk som for en del var sendt i konsignasjon og således vanskeliggjorde salget av vår fisk til de stipulerte priser. Hertil kom at en del av vår fisk begynte å få et mindre tiltalende utseende og endog begynte å middes til tross for at den lå på kjølelager. Dette parti blev således realisert til sterkt varierende priser som i gjennomsnitt, efter en antagen pesetakurs av kr. 0.45, kalkulerer ca. kr. 7 pr. løpende vekt f.o.b. Kristiansund.

### Sevilla.

I Sevilla likesom i Valencia, blev våre forskjellige fisketyper fremvist for en rekke importører og grossister, prøveballer blev sendt rundt i distriktet og sirkulærer sendt ut. Også her var man meget begeistret for vår fisk og særlig for dens fullendte tilvirkning. Der foreligger således en rekke rosende, skriftlige uttalelser om vår fisk fra forskjellige kjøbmenn i Sevilla.

Hvad angår vår Labrador Style, så kan det samme anføres som for Valencias vedkommende. I Sevilla vil der alltid kunne avsettes norsk

Labrador Style som den av oss tilvirkede, men fortrinsvis helt utflekket forsåvidt angår fisk av over 55 cm.s størrelse. Fisk uten svarthinne foretrekkes, og vi opnådde således ptas. 2 pr. balle mindre for fisk med svarthinne enn for tilsvarende fisk uten.

For vår Labrador Style uten svarthinne opnåddes ptas. 85 pr. balle fra lager, hvilket tilsvarende (etter en pesetakurs av kr. 0.35) kr. 7.58 pr. løpende vekt à 20 kg. f.o.b. Kristiansund. Til sammenligning kan anføres, at islandsk Labrador Style («Islandieta») samtidig solgtes til omkring ptas. 80 pr. balle. Av ekte Labradorfisk var der ingen beholdninger (se side 21 angående omkostn. på Sevilla).

Vår saltpressede fisk (kronemerket) samt også den  $\frac{3}{4}$  tørre »Barcelonatype« merket »Fiel Amigo« kan avsettes lett i Sevilla, særlig i de kolde måneder av året. Fiskens størrelse bør dog ikke være mindre enn 28—32 fisk pr. balle og så tykkfallen som mulig. Fisk med svartthinne bør helst ikke sendes til Sevilla.

De priser vi opnådde i Sevilla for kronemerket var følgende:

Mrk. 2 kroner, uten svarthinne, størrelse 30—31,	ptas. 90—93
» 1 — med —»— — 18—20,	» 91—94
» 1 — » —»— — 30—31,	» 87—88

alt pr. balle à 50 kg. fra lager, fortollet.

For den  $\frac{3}{4}$  tørre Barcelonatype opnåddes:

For størrelsen 19—23 fisk pr. balle. . . . .	ptas. 102—109
—»— 32—36 —»— . . . . .	» 92—100

Til sammenligning kan meddeles, at beste sort islandsk linefisk og skotsk på samme tid solgtes til ptas. 103 og ptas. 95 for henholdsvis størrelsene 20—25 og 28—30 fisk pr. balle.

Den skibningstørre fisk var også godt likt og egner sig særlig til å omsettes i de varme måneder. Jo større og tykkere fisken er dess bedre. For denne fisk opnåddes ptas. 97—102 for størrelsen 28—32, hvilket var den eneste størrelse vi hadde av denne type.

Stor, tykk Senjen- eller Vesterålsfisk vil alltid finne lett avsetning i Sevilla til gode priser, men det bør absolutt være bløggjet og velbehandlet fisk. I varmetiden bør den være fulltørret eller skibningstørr og om vinteren gjerne bare  $\frac{3}{4}$  tørr eller også saltpresset. Stykketallet pr. balle bør aldri være over 28—32 fisk. Det må bemerkes at Sevilla er særdeles nøieregnende med at varen blir sendt nøiaktig i overensstemmelse med med hvad der er bestilt. Dersom man ikke er helt nøiaktig i utførelsen av en ordre, kan man risikere store ubehageligheter og tape en kunde for alltid. Således må man være meget nøiaktig med stykketallet pr. balle og påse at der ikke sendes for tynn fisk. Det store spørsmål i Sevilla er tykkelse og størrelse. Vår Nyfundlandstype blev der ikke satt

stor pris på i Sevilla, hvorfor den blev sendt videre til Valencia, og omsatt der. Til Sevilla innføres der årlig omkring 6—8000 tonns klippfisk, hvorav Island i de senere år har hatt den største andel. I 1930 innførtes således fra Island ikke mindre enn henimot 4000 tonns, eller ca. 60 pct. av den samlede import. Dernæst kom Nyfundland med ca. 35 pct.

Det meste av den til Sevilla innførte »Islandieta« kommer med svarthinne. Det turde således være gode muligheter for oss til å kunne avsette betydelige kvanta av norsk fisk av tilsvarende type uten svarthinne, da det jo viser sig at denne blir foretrukket. Størrelsen bør være 45—50 fisk pr. balle. Det blir med andre ord samme type som vår saltpressede, merket 2 kroner, av mediumstørrelse, en størrelse som vi i almindelighet jo har lett for å skaffe større kvantiteter av.

I selve byen Sevilla konsumeres praktisk talt kun islandsk fisk, og i særdeleshet Vestmanøyfisk på grunn av dennes tykkelse. Forøvrig har Sevilla sitt marked rundt om i hele den syd-vestre del av Spania, hvorunder kan nevnes provinsene Huelva, Cadiz, Haen, Cordoba, Almeria, Ciudad-Real, Badajoz, Caceres og delvis også Malaga.

Den ene provins er ofte meget forskjellig fra den annen som klippfiskmarked betraktet. Således kan nevnes at der i provinsen Huelva er godt marked for fullvirket fisk, mens f. eks. provinsen Badajoz hovedsakelig konsumerer »Islandieta« hele året. I provinsen Caceres hvor befolkningen i det store og hele er mindre bemidlede, er det prisspørsmålet som kommer i første rekke, mens kvalitet spiller en mindre rolle.

Stor Nyfundlandskfisk »Barcalao Ingles«, konsumeres det kun meget lite av i den sydvestlige del av Spania. Denne fisk innføres hovedsakelig gjennom Alicante, som på en måte er et spesialmarked for denne type, og hvorfra den så distribueres.

Av Labrador-fisk innførtes til Sevilla i 1930 omkring 30 000 baller, utelukkende til firmaene Trueba y Pardo og Juan Lazo, og det hele innførtes uemballert.

Likewise for Valencia mener jeg at det også for Sevillas vedkommende er nødvendig, at klippfiskhandelen blir samlet på så få hender som mulig, og jeg tror at interesserte som eventuelt måtte ønske å innlede forretninger på Sevilla, i alle fall foreløbig vilde gjøre rettest i å holde sig til firmaet Bjørn Rock Bjørge, Nuñez de Balbao 7, Sevilla, som mellemmann. Firmaet Bjørn Rock Bjørge har allerede i en årrekke interessert sig for å innarbeide norsk fisk på Sevilla, og jeg er bekjent med at det er meget vel inne med importørene i Sevilla, som for de flestes vedkommende — også vilde foretrekke at forretningene fra Norge blev formidlet gjennom nevnte firma.

---

Efter hvad det fremgår av foranstående må man kunne si, at Statens eksperiment teknisk sett har gitt et helt ut tilfredsstillende resultat, idet det har gitt importører og konsumenter på vedkommende markeder syn for at man i Norge kan fremstille nøiaktig sådanne typer som man der setter størst pris på, og som står fullt på høide med hvilket som helst annet klippfiskproduserende lands tilsvarende typer — dog undtatt den nyfundlandske »Bacalao Ingles«.

Når man er kommet til et såvidt upåklagelig resultat, så må vel dette i første rekke tilskrives den gjennomførte rasjonelle behandling som fisken er blitt gjenstand for fra første til siste hånd. På den annen side må det også stå fast at vi ikke har nogen som helst chance til å vinne nevneverdig terreng hverken i Syd- eller Øst-Spania med annet enn bløget, ordentlig rensset og forøvrig velbehandlet fisk. Om nogen skulde komme til å sende til et av disse markeder et dårlig behandlet fiskeparti så vil ikke bare vedkommende selv komme til å høste slette erfaringer, men det vilde komme til å gå ut over troen på og tilliten til norsk klippfiskproduksjon i sin helhet.

Ved dette Statens eksperiment, er der gjort et godt skritt til å bringe konsumentene bevisstheten om at norsk klippfisk — såsnart den blir ordentlig behandlet — er overlegen andre lands og denne opfatning må vi på ethvert vis gjøre alt mulig for å bekrefte og knesette.

Man vet at sydlendingen er temmelig konservativ og gjerne holder på det han er vant til, men lykkes det først å bringe inn i hans bevissthet at en vare er bedre enn en annen, så betaler han i regelen gjerne mer for det som han tror er bedre.

Sådan er forholdene stort sett, men man må på den annen side naturligvis heller ikke se bort fra at det økonomiske spørsmål, særlig under prekære forhold som de nuværende, spiller en meget betydelig rolle. Når jeg nevner dette så er det for å gi et fingerpek i retning av at jeg mener det vilde være uklokt av oss å forsøke å forsere oss inn på de sydspanske markeder ved eventuelt å underselge våre konkurrenter. Jeg mener vi først og fremst bør søke å hevde at vår fisk er den beste og følgelig må betales som sådan, og dernæst bør det utvises forsiktighet, så det i alle fall til en begynnelse ikke blir tilført disse markeder uforholdsmessig store kvanta norsk fisk ad gangen, hvilket lett kunde komme til å nødvendiggjøre forserte salg. Der bør med andre ord øves en viss kontroll med en eventuell fremtidig eksport til nevnte markeder.

Hvad det økonomiske resultat av ekspedisjonen angår, så må man kunne si at også dette var så godt som man under de for hånden værende omstendigheter kunde vente, og det står vel — såvidt jeg kan forstå — nogenlunde i forhold til hvad eksporten av almindelig klippfisk på andre markeder har utbragt. Det viste sig i alle fall — og det

er vel hovedsaken — at vår fisk opnådde like høie og delvis høiere priser enn hvad tilsvarende typer av andre lands produksjon opnådde på samme tid og på samme markeder.

Imidlertid må det tas i betraktning at fisk der sendes i kommisjon — og da særlig under forhold som de her omhandlede — hvor konkurransen mellom importørene innbyrdes er så knivskarp — praktisk talt alltid vil gi et dårligere nettoutbytte enn fisk der er solgt i fast regning. Enn videre må det tas i betraktning at vår fisk blev realisert under et forholdsvis utstrakt tidsrum med meget sterke valutasingninger, og at man på grunn av de gjeldende spanske restriksjoner på valutakjøp ikke kunde dekke sig inn efter hvert som salgsbeløpene innløp, men måtte vente inntil hvert enkelt parti var realisert i sin helhet innen man kunde få lisens for eksport av valuta, og da til den kurs som den spanske valutacentral måtte fastsette. Det var således helt i det blå, hvad de i Spania til enhver tid opnådde utsalgspriser vilde utgjøre i norske kroner, når man engang fikk omgjort det samlede salgsbeløp til norsk mynt.

Da det på den annen side jo også kan forekomme konjunkturer i selve markedsforholdene efter som efterspørselen er større eller mindre (bortsett fra valutaen), vil det være ugjørlig å sette op en nøiaktig kalkulasjon som til enhver tid klarlegger lønnsomheten av å tilvirke særegne typer for de omhandlede markeder eller ikke — i sammenligning med våre almindelige standardtyper. Imidlertid skulde det ved dette offentlige eksperiment være gjort klart, at der er ganske gode muligheter tilstede for å finne avsetning for norsk fisk både på Sevilla og Valencia på like vilkår med våre konkurrenter — under nøie iakttagelse av de spesielle krav som disse markeder stiller til de forskjellige typer.

### Omkostninger.

Jeg skal i det følgende fremkomme med oppstillinger over de omkostninger der påløper fisken fra den innskibes i Norge inntil den kommer til konsumenten i Sevilla eller Valencia. Oppstillingen gjelder for fisk, der sendes i konsignasjon til henholdsvis firmaene: Trueba y Pardo, Sevilla, og Hijo de Guillermo Campos, Grao—Valencia, i henhold til overenskomst, gjort siste sommer ved undertegnede.

#### Sevilla:

Diskonto og kurtasje . . . . .	1½ pct.
Førsel fra kai til lager (off. tariff) . . . . .	ptas. 6.— pr. tonn
Kjølelagerleie (uansett tid) . . . . .	„ 0.75 „ balle
Arbeidsutg. på lager samt utlevering (off. tariff) . . . . .	„ 6.— „ tonn
Kommisjon og delkredere . . . . .	4 pct.

### Valencia:

Diskonto og kurtasje . . . . .	2 pct.
Førsel til og fra lager . . . . .	ptas. 0.50 pr. balle
Kjølelagerleie og utlevering . . . . .	„ 0.40 „ —
Kommisjon og delkredere . . . . .	3 pct.

### Hertil kommer:

Frakt med Spanskelinjens skibe . . . . .	kr. 40.00 pr. tonn
Vraker- og eksportavgift . . . . .	„ 7.80 „ —
Toll og klarering (variabel) N.B.	

N.B.: Tollen som opkreves efter gullkurs kan variere meget. Gulltillegget fastsettes for 10 dager ad gangen.

### Barcelona.

Som det vil være kjent, har det tidligere fra tid til annen vært slått på at det muligens vilde være formålstjenlig at der fra norsk hold blev gjort noget effektivt med henblikk på å søke gjenerobret en stilling for den norske klippfisk på dette, Spanias næststørste klippfiskmarked. Det er jo nu mange år siden den norske fisk helt har veket plassen på Barcelona-markedet til fordel for den islandske som nu praktisk talt er enerådende der og som har grunnfestet sin posisjon i en sådan grad, at det efter min opfatning vil være meget vanskelig for nogen annen fisk å gjøre den rangen stridig, selv med betydelige offer. Meningene blandt norske eksportører har derfor også vært delte forsåvidt angår nytten av fra norsk hold under de for hånden værende omstendigheter å ofre noget nevneverdig på å søke gjenerobret en plass i solen for den norske fisk på det katalanske marked. Det er både tekniske og økonomiske vanskeligheter som gjør sig gjeldende.

De tekniske vanskeligheter, det vil si fremstillingen av et produkt som tilnærmevis vilde tilfredsstille markedets krav i kvalitativ sammenligning med islandsfisken, kunde vi muligens overvinne til en viss grad, men at vi nogen sinne vilde kunne regne med å opnå høiere priser eller endog tilsvarende priser for norsk fisk, som de der opnåes for den spesielle islandske Barcelona-type, den såkalte »Bacalao libro«, det bevilser jeg.


Skulde vi gjøre alvorlige forsøk på å trenge oss inn på det katalanske marked, så vilde det bare bety å opta kampen med Island på en ny front, hvor vi efter min mening med enda større sikkerhet enn hvad tilfelle er på de andre pyreneiske markeder vilde komme til å trekke det korte strå. Dessuten vilde vel også en kamp med Island her kun resultere i en skjerpet styrkeprøve på de andre markeder, hvor vi allerede



holder på å bite i gresset. Dette er min personlige opfatning under hensyntagen til forholdene således som de er for tiden, men denmed skal det ikke være sagt at situasjonen ikke kan komme til å gjennomgå en forandring, som vilde stille saken i et for oss fordelaktigere lys.

Under hensyn til det syn for saken som det foran er gitt uttrykk for, og i betraktning av at markedsforholdene i Barcelona på vedkommende tidspunkt lå særlig ugunstig an, blev der av Statens forsøks-ekspedisjon ikke sendt noget større parti til Barcelona, men kun en del prøveballer av de kvaliteter, som kunde tenkes å ha interesse på Barcelona-markedet, nemlig den  $\frac{3}{4}$  tørre Barcelona-type samt almindelig skibningstørr.

Vår kjente landsmann, herr Julius B. Ohlsen, som i årrekker har nedlagt et særdeles interessert arbeide for å søke gjenerobret et marked for norsk fisk i Barcelona, og som til sine tider også har ydet betydelige personlige offer i dette øiemed, mottok det lille prøveparti og besørget det fordelt blandt de større klippfiskimportører i Barcelona, for at disse kunde gjøre sig bekjent med, hvad man i Norge kan fremstille av fisketyper, med hvilke der kunde være mulighet for å finne avsetning på dette marked. Sammen med herr Ohlsen besøkte jeg derefter vedkommende importører, for å høre deres uttalelser om vår fisk.

Vår skibningstørre fisk, merket  størrelse 28—32, viste man ingen interesse for, idet den var for tørr, mens den  $\frac{3}{4}$  tørre, merket



FIEL AMIGO

blev rosende omtalt hvad kvalitet og tilvirkning angår, og mentes å være gangbar på Barcelona-markedet, men neppe nok til de samme priser som den islandske »Bacalao libro« (nord- og østkystfisk).

Hvad der i første rekke var å utsette på vår fisk, var flekningsmåten, og dernæst at den, til tross for de anstrengelser som under tilvirkningen var gjort i den retning, ikke var fullt så hvit som den islandske.

Med hensyn til flekningsmåten så spiller det på det katalanske marked en betydelig rolle at fisken er venstreflekket, det vil si at ryggbenet må sitte på fiskens venstre side, og dessuten bør fisken være dypere nedflekket enn hvad i almindelighet er tilfelle med norsk fisk, således at klippfisken blir litt bredere over den bakerste del. Og endelig bør ryggen kappes litt lenger ned enn almindelig. Blodfleck ved ryggstubben bør ikke forekomme. (Det var der heller ikke på vår fisk),

Når denne detalj med venstreflekning spiller en såvidt stor rolle på det katalanske marked (og kun der), så skyldes det, at fisken der for en stor del selges ut i detalj i utvannet stand (ferdig til å gå i gryten),

og opskåret i strimler, ca. en tomme bred, skåret p å l a n g s av fisken, omtrent som nedenstående tegning viser.



Tykkfisken selges i detalj litt dyrere enn tynnfisken (buklotten), og det er da om å gjøre at hver enkelt strimle tykkfisk blir så lik som mulig, og således at hver enkelt strimle får en like stor del av ryggbenet. Nu skulde man tro at forholdet vilde være det samme om ryggbenet var på den andre siden av fisken (som den norske), men det er det ikke. Fiskehandlerne (detaljistene, som på spansk kalles »remoadores«, oversatt: »opbløtere«) har en ganske enestående ferdighet og øvelse i å skjære op fisk med ryggbenet på venstre side, og konservative som de er — er de ikke til sinns å gjøre noget avbrekk i sin tilvante fremgangsmåte, ved å skjære op fisk med ryggen på den andre siden. Heri ligger hele finessen, så merkelig det enn kan synes. Når man her ser hvordan fisken skjæres op, vil man også forstå, hvorfor fisken bør være d y p e r e flekket, nemlig fordi at strimlene ikke skal bli for tykk der hvor et stykke av ryggfinneren kommer med.

Den almindelige fiskestørrelse for Barcelona er 28—32 fisk pr. balle, hvilket må nøie iakttas. Tørrhetsgraden omkring  $\frac{3}{4}$  eller henimot skibningstørr. Og sist, men ikke minst, må fisken være ren og hvit og selvfølgelig slaktet.

---

