

Fiskets Gang

Ukentlige meddelelser for norsk Fiskeribedrift
fra Fiskeridirektøren

11 aargang

Onsdag 29 september 1920

Nr. 39

Norske fiskerier.

Uken 19—25 september.

FETSILDFISKET var smaat i sidste uke og der var endel stormhindring i Troms fylke. I Bjarkøy blev optat 400 maal fabriksild, pris 10, størrelse 4—7 streks. I Salangen blev optat 1500 maal, alt fabriksild. Tilstede, 4 landnotbruk. I Tromsøysund optat siden sidste beretning 300 maal som blev saltet til handelsvare. Her er kun tilstede stedets egne notbruk. Ialt er i Troms fylke optat 94 107 maal hvorav saltet til handelsvare 2250 tdr. mot ifjor 31 442 maal og 28 105 tdr.

I Bjugn i Sør-Trøndelag er sat 4 større og 9 mindre notstæng, hvorav optat 2350 maal, hvorav iset 1120 maal og saltet 700 tdr., resten til fabriksild, pris 6—24, størrelse 4—6 streks. I Frøya blev sat 3 smaa stæng, hvorav optat 300 maal og derav iset 150 maal, resten fabriksild. Pris 8—12 kr. pr. maal. Ialt opfisket i fylket 73 213 maal hvorav saltet til handelsvare 49 960 tdr. mot ifjor henholdsvis 40 476 maal og 42 573 tdr.

I Namdalen er der opfisket nogen smaa-partier i Nærøy, Vikna og Leka. Prisen disse steder henholdsvis 18—20 og 12 kr. pr. maal. Ialt er i Namdalen nu opfisket 56 690 maal, hvorav saltet til handelsvare 17 955 tdr. mot ifjor henholdsvis 21 940 maal og 11 422 tdr.

Fra Nordland fylke foreligger ingen meddelelse om sildefisket i sidste uke. Det samme er tilfældet med Finmarken for de to sidste uker.

For hele landet er der til 25 september opfisket 371 885 maal fetsild, hvorav iset 18 867 maal, solgt til sildeoljefabrikker 266 199 maal, til hermetikfabrikker 4347 maal og saltet til handelsvare 81 237 tønder mot ifjor henholdsvis 156 561 — 870 — 38 086

— 5859 — 144 927 og i 1918 285 451 — 2915 — 112 607 — 150 — 219 569. Ingen nordsjøsild er indbragt de to sidste uker.

Hjemført islandssild. Der blev i uken hjemført 2210 tdr., hvorav til Kjøpervik 1430 og til Stavanger 780 tønder. Ialt er iaar hjemført fra sildefisket ved Island 24 455 tønder mot til samme tid ifjor 65 127 tdr.

Dorgemakrelfisket i Nordsjøen. Der blev i sidste uke indbragt til Kristiansand av 12 fartøier 1041 tønder flekket og 9 tønder rundsaltet makrel. Endel partier blev sidst i uken solgt til priser 175—125—80 og 50 øre pr. kg. for henholdsvis nr. 2—3—4 og 5. Nummer 5 fisken er litet paaagtet, og der blev senest budt 25 øre pr. kg. for denne størrelse. Ialt er indbragt av 118 svenske og 4 norske fartøier 11 321 tdr. flækket og 60 tdr. rundsaltet nordsjømakrel.

Bankfisket fra Aalesund er ubetydelig og det samme er tilfældet for Værøy og Røst hvor der i foregaaende uke kun blev opfisket ca. 3000 kg. fisk. Prisen var i Røst for kveite 80 rødspette 40, torsk 30 og for hyse 20 øre pr. kg. —

Kystmakrelfisket er nu avtagende og ganske slut enkelte distrikter. I sidste uke blev anmeldt opfisket 59 870 kg., hvorav til Onsøy 20 000, Kristiansand 8500, Risør 6650, Hvaler 6660 og Vasser 5400 kg. Ialt er iaar til 25 septbr. anmeldt opfisket 5 754 774 kg., der efter beregning 1 kg. = 3 stk. utgjør 17 264 300 stk. mot 7 516 140 ifjor, 15 373 900 i 1918, 9 744 660 i 1917 og 10 844 290 stk. i 1916.

Telegrammer.

Dorgemakrelfisket fra Nordsjøen.

Opslag 7. 27/9: Dorgemakrel fra Nordsjøen: Ialt anmeldt til 25 september 122 far-

tøier med 11 381 tønder, hvorav 11 321 flækket og 60 rundsaltet. Endel partier solgt sidste uke for 175—125—80—50 øre pr. kg. for henholdsvis nummer 2—3—4—5. Nummer 5 fisken er litet paaagtet.

Kystmakrelfisket.

Opslag 11. 28/9: Kystmakrelfisket hadde en ukfangst av 59 800 kg. makrel, hvorav til Onsøy 2 uker 20 000, Bergen 5150, Kristiansand 8500. Pris Bergen 1.65, Kristiansand 1.00—1.80. Totalfangst 5 754 770 kg.

Fetsildfisket.

Opslag 44. Trondhjem 25/9: Bjugn lensmandsdistrikt: I uken sat 4 større og 9 mindre notstæng. Opfisket 2350 maal, hvorav iset 1120 maal, solgt sildeoljefabrik 640 maal, hermetikfabrik 100 maal, saltet handelsvare 700 tønder. Kvalitet 4—6. Pris 6—24. Frøya lensmandsdistrikt: I uken sat 3 smaa notstæng. Opfisket 300 maal, hvorav iset 150 maal, solgt sildeoljefabrik 100 maal, pris 8—12. Ialt opfisket inden fylket 73 213 maal, iset 18 567 maal, solgt sildeoljefabrik 12 518 maal, hermetikfabrik 2422 maal, saltet handelsvare 49 960 maal. Fylkesmanden.

Opslag 47. Namsos 25/9: Nærøy denne uke optat ældre stæng 85 maal notsild, pris 18—20, derav saltet handelsvare 35 tønder. 3—4 streks. Til agn og sildeolje 62 maal, opfisket 30 maal garnsild, saltet samfængt til 45 tønder, 3—5 streks: Vikna: 2 sidste uker optat 100 maal, hvorav saltet 70 tønder, resten solgt sildeoljefabrik, pris 10, sterkt avtagende garnfiske, antagelig saltet 80 tønder, pris 18—20. Leka: Optat ældre stæng Eiterfjorden 410 maal, hvorav 195 maal solgt sildeoljefabrik, 70 maal til agn og tilvirket handelsvare 217 tønder, pris 12, intet garnfiske, Aarsetfjorden 1 smaa-stæng. Ialt Namdal 56 690 maal, hvorav saltet handelsvare 17 955 tønder og solgt sildeoljefabrik og agn 34 184. Politimesteren.

Opslag 49. Tromsø 25/9: Bjarkøy optat siden sidste indberetning 400 maal, solgt til sildeoljefabrikker, pris 10 kroner maalet. Størrelse 4—7 merker. Sidste uke stormhindring. Salangen optat sidste uke 1500 maal, alt solgt til sildeoljefabrikker. Tilstede 4 landnotbruk. Tromsøysund optat siden sidste indberetning 300 maal, alt anvendt til handelsvare. Kun stedets notbruk tilstede. Optat inden fylket 94 107 maal, hvorav anvendt til handelsvare 2250 tdr., sildeoljefabrikker 83 821 maal. Hermetikfabrikker, hjemmebruk og agn som før. Fylkesmanden.

Opslag 9. 27/9: Fetsildfisket: Til 25 september anmeldt opfisket 371 885 maal fetsild, hvorav iset 18 867 maal, solgt sildeoljefabrikker 266 199 maal: hermetikfabrik 4347 maal og saltet handelsvare 81 237 tønder mot ifjor henholdsvis 156 561—870—38 086—5859 144 927.

Indkommet Nordsjøisild.

Opslag 9. 27/9: Ingen Nordsjøisild ilandbragt sidste dage.

Hjemført Islandssild.

Opslag 9. 27/9: Hjemført sidste uke 2210 tønder Islandssild, hvorav til Kopervik 1430 og Stavanger 780 tønder. Ialt hjemført iaar 24 455 tønder mot 65 127 ifjor.

Kystmakrelfisket 1920.

Hvortil indbragt	Til	Indbragt	
		I uken kg.	Ialt kg.
Bergen.....	25/9	5 150	724 000
Hisken.....	7/8	—	22 700
Haugesund ...	4/9	—	129 415
Skudenes.....	11/9	—	59 250
Stavanger	18/9	—	517 690
Egersund.....	25/9	1 500	164 700
Flekkefj.	21/8	—	63 050
Farsund.....	31/7	—	33 000
Aaensire	11/9	—	122 770
Hitterø.....	18/9	—	174 530
Kristiansand ..	25/9	8 500	1 149 250
Lillesand	18/9	—	53 820
Arendal	25/9	960	105 230
Grimstad.....	25/9	3 500	80 155
Risør	25/9	6 650	83 450
Kragerø-Skaatøy	18/9	—	180 080
Langesund ...	11/9	—	411 330
Nevlunghavn	28/8	—	194 050
Fr.værn	28/8	—	412 110
Vasser	19/9	5 400	308 840
Kristianiafj.	18/9	—	43 380
Kraakerøy	25/9	750	59 740
Onsø	11/9	12 400	340 180
	18/9	7 800	
Hvaler	18/9	6 660	283 020
Skjeberg	28/8	—	16 730
Berg.....	18/9	600	21 330

Tils. — 5 754 770

Av fangsten er 2 969 270 kg. fisket med garn, 2 042 115 kg. med not og resten med dorg, snøre eller andre redskaper.

Brisling etc. tilført Bergen.

I tiden fra midten av mai til midten av september er der tilført hermetikkfabrikkene i Bergen 21 150 skj. brisling fra Hordaland fylke, 13 930 skj. fra Sogn og Fjordane og 1300 skj. fra Rogaland fylke. Prisen har variert fra kr. 5 til kr. 9 pr. skj. og verdien blir derefter ca. kr. 237 tusen. Av smaasild, blanding og mossa til-

Oversigt over vindforholdene ved den norske kyst i uken 19—25 september 1920.

(Utdrag av de telegrafiske veirmeldinger til Geofysisk institut B.)

Vindstyrken er angitt i Beauforts sjøskala fra 0—12.

Station	19 sept. 8 mrg.	20 sept. 8 mrg.	21 sept. 8 mrg.	22 sept. 8 mrg.	23 sept. 8 mrg.	24 sept. 8 mrg.	25 sept. 8 mrg.	
Færder fyr	—	—	N	2 NNE	3 Stille	WSW	2 SSE	2
Oksø fyr.....	—	—	N	1 NNE	3 NNE	3 NNE	2 ENE	4
Lister fyr.....	WSW 5	WNW 4	NE	2 N	1 ESE	1 ESE	1 E	4
Utsire fyr	N	5	—	—	—	—	—	—
Bulandet	N	5	NW 4	SE 3	SSE 1	S 5	S 6	6
Runde	—	NW 3	N 2	SSW 2	SW 3	SW 4	W 1	1
Hustad.....	Stille	WNW 4	Stille	ESE 1	SSW 2	WSW 1	N 1	1
Titran	Stille	W 7	NW 2	SSW 4	SSW 4	SE 2	SE 2	2
Sørgjæsl.gerne	ESE 4	WSW 6	N 3	WSW 4	S 3	SSW 3	E 2	2
Brønnøy	—	—	NW 2	—	S 3	—	SW 1	1
Myken	NE 8	SW 5	NW 5	SW 5	SSW 8	S 3	SSW 6	6
Røst	—	—	NNW 6	SW 6	SW 7	SW 3	SW 8	8
Andenes.....	—	—	WNW 3	WSW 4	SW 6	WNW 5	SW 3	3
Gjesvær.....	—	—	NNW 6	NW 6	SW 8	W 5	SE 3	3
Vardø	—	—	NW 7	S 5	S 5	W 5	Stille	—
Spitsbergen ..	—	—	—	—	—	—	—	—

førtes der i samme tidsrum henholdsvis fra Hordaland fylke 4450 — 3300 — 9500 skj. og fra Sogn og Fjordane 6850 — 919 — 299. Verdien for den tilførte smaasild er beregnet til ca. 24 tusen kr., for blanding ca. 20 tusen kr. og for mossa 27 tusen kr.

Utenlandske fiskerier.

Uken 19—25 septbr.

Det hollandske sildefiske i Nordsjøen hadde i uken der endte en fangst av 41 627 tdr. mot i tilsvarende uke ifjor 77 397. Til 22 september er ialt ilandbragt 160 851 tønder mot 404 049 ifjor, 2530 i 1918 og 413 tdr. i 1917.

Forskjellige utenlandske meddelelser.

Great Yarmouth den 22/9: Fangst 13 396 crans, mot ifjor 9927 crans, fersksild 68—62 shillings pr. cran.

Le Havre den 22/9: Sardinfisket Nantes, Concarneau temmelig godt, Lorient godt.

Great Yarmouth 25/9: 200 skotske fartøier ankommet Yarmouth. Fersksild 67—36 shillings pr. cran. Første skibning avsendt til Altona.

Barcelona 26/9: Kurs paa Paris 46.35, kurs paa London 23.85.

Telegrammer.**Det hollandske sildefiske.**

Opslag 4. 28/9: Hollandske sildefiske til 22 september ilandbragt 160 851 tønder mot 1919 404 049 tønder, 1918 2530 tdr., 1917 413 tdr.

Konsulatberetninger.

Fra konsulatet i Barcelona dat 17 september 1920:

Fiskemarkedet i Syd- og Østspanien.

Herved har jeg den ære at indberette følgende om fiskemarkedet inden dette konsulatdistrikt:

Barcelona. Siden sidste indberetning er importert 68 500 kg. norsk klipfisk, 998 000 kg. islandsk, 530 000 færøisk og 10 000 kg. engelsk fisk.

Beholdningerne oppgis at være ca. 500 000 kg. islandsk, ca. 100 000 kg. færøisk og 10 000 kg. engelsk fisk.

Ifølge „Revista mercantil“ stiller priserne sig som følger: Islandsk prima Ptas. 107 til 108 og islandsk sekunda Ptas. 100 til 102 pr. kv. à 40 kg. For færøisk og norsk klipfisk fandt ingen officiel notering sted, men oppgis prisen til henholdsvis Ptas. 100 à 110 og Ptas. 70 à 80 pr. 40 kg.

Cartagena. Prisen var pr. 50 kg. Middelsstor almindelig engelsk fisk Ptas. 100.

Tarragona. Siden siste rapport ankom hertil 50 000 kg. norsk klipfisk, 98 000 kg. islandsk og 195 000

kg. færøisk og utgjorde beholdningerne den 4 ds. 10 000 kg. islandsk og 125 000 kg. færøisk klipfisk.

Der noteres pr. 40 kg.: Islandsk Ptas. 106 à 108 færøisk Ptas. 106 à 108. Den i august ankomne norske klipfisk solgtes til ptas. 85 à 86 pr. kv.

Paa Barcelonas børs notertes igaar for a/v veksel paa Paris Ptas. 44.94 pr. 100 frcs. og paa London Ptas. 23.92 pr. pund sterling.

Fra konsulatet i Messina, dat 31 august 1920.

Import av stokfisk og klipfisk til Messina i august maaned 1920.

Stokfisk: Intet.

Klipfisk. Fra Reggio Calabria 4000 kg.

Kurante priser:

Stokfisk primario (annonna) Lire 954

„ mercantile „ 654

Klipfisk 1 kvalitet „ 545

Fra legationen i Havana dat. 31 august 1920.

Angaaende klipfiskmarkedet i Havana i tidsrummet $\frac{7}{7}$ — $\frac{16}{7}$ meddeles følgende:

Indførselen androg til 1800 kasser og 100 tabaler.

Beholdningen pr. $\frac{16}{7}$ var anslaaet til: 18 600 kasser fisk ialt, hvorav 6000 kasser norsk fisk, 1000 japansk, 200 skotsk, 1900 Alaska og 9500 kanadisk, samt 550 tabaler.

Priserne var ifølge „Revista Oficial“ for kanadisk og Alaska \$ 16.00 — \$ 20.00. Norsk fisk noteres til \$ 21.00.

Kurser for kubansk mynt eller U. S. Cy:

London 60 d/v. \$ 3.87 $\frac{1}{4}$ pr. £.

Paris 3 d/v. \$ 0.43 pr. 5 fr.

U. S. A. 3 d/v. $\frac{1}{8}$ % D.

Fra legationen i Havana dat. 31 august 1920.

Angaaende klipfiskmarkedet i Havana i tidsrummet $\frac{16}{7}$ — $\frac{27}{7}$ meddeles følgende:

Indførselen androg til 905 kasser.

Beholdningen pr. $\frac{23}{7}$ var anslaaet til: 14 000 kasser fisk ialt, hvorav 4800 kasser norsk fisk, 1000 japansk, 200 skotsk, 1000 Alaska og 7000 kanadisk, samt 400 tabaler.

Priserne var ifølge „Revista Oficial“ for kanadisk og Alaska \$ 16.00 — \$ 20.00. Norsk fisk noteres til \$ 21.00.

Fetsildfisket til 25 september 1920.

Distrikt	Ialt optat maal	Derav			
		Iset maal	Solgt sildoljefabrik maal	Solgt hermetikfabrik maal	Saltet tdr.
Finmark fylke	30 000	—	30 000	—	—
Troms fylke	94 107	—	83 821	570	2 250
Nordland fylke	52 650	—	45 011	—	7 922
Namdalen	56 690	300	34 184	—	17 955
S. Trøndelag fylke	73 213	18 567	12 518	2 422	49 960
Møre fylke	65 195	—	60 665	1 355	3 120
Sogn og Fjordane	30	—	—	—	30
Tilsammen	371 885	18 867	266 199	4 347	81 237
Mot i 1919	156 561	870	38 086	5 859	144 927
„ i 1918	285 451	2 915	112 607	150	219 569
„ i 1917	136 650	520	17 155	12 791	146 535
„ i 1916	174 513	2 217	32 595	6 159	170 329

Kurser for kubansk mynt eller U. S. Cy:

London 60 d/v. \$ 3.77 pr. £.

Paris 3 d/v. \$ 0.39 $\frac{1}{2}$ pr. 5 fr.

U. S. A. 3 d/v. $\frac{1}{2}$ % prim.

Fra legationen i Havana dat. 31 august 1920.

Angaaende klipfiskmarkedet i Havana i tidsrummet $\frac{27}{7}$ — $\frac{9}{8}$ meddeles følgende:

Indførselen androg til intet.

Beholdningen pr. $\frac{9}{8}$ var anslaaet til: 12 300 kasser fisk ialt, hvorav, 4500 kasser norsk fisk, 1000 japansk, 200 skotsk, 600 Alaska og 6000 kanadisk, samt 350 tabaler.

Priserne var ifølge „Revista Oficial“ for kanadisk og Alaska \$ 16.00 — \$ 20.00. Norsk fisk noteres til \$ 21.00.

Kurser for kubansk mynt eller U. S. Cy:

London 60 d/v. \$ 3.72 pr. £.

Paris 3 d/v. \$ 0.37 $\frac{1}{4}$ pr. 5 fr.

U. S. A. 3 d/v. $\frac{1}{4}$ % P.

Fra legationen i Havana dat. 31 august 1920.

Angaaende klipfiskmarkedet i Havana i tidsrummet $\frac{9}{8}$ — $\frac{17}{8}$ meddeles følgende:

Indførselen androg til 1562 kasser

Beholdningen pr. $\frac{20}{8}$ var anslaaet til: 7500 kasser fisk ialt, hvorav 3000 kasser norsk fisk, 1000 japansk, og 3500 kanadisk.

Priserne var ifølge „Revista Oficial“ for kanadisk og Alaska \$ 16.00 — \$ 20.00. Norsk fisk noteres til \$ 21.00.

Kurser for kubansk mynt eller U. S. Cy:

London 60 d/v. \$ 3.62 $\frac{1}{2}$ pr. £.

Paris 3 d/v. \$ 0.37 $\frac{1}{4}$ pr. 5 fr.

U. S. A. 3 d/v. $\frac{3}{16}$ % P.

Fra legationen i Havana dat. 31 august 1920.

Angaaende klipfiskmarkedet i Havana i tidsrummet $\frac{17}{8}$ — $\frac{27}{8}$ meddeles følgende:

Indførselen androg til 450 kasser.

Beholdningen pr. $\frac{27}{8}$ var anslaaet til: 7500 kasser fisk ialt, hvorav 3000 kasser norsk fisk, 1000 japansk, og 3500 kanadisk.

Priserne var ifølge „Revista Oficial“ for kanadisk og Alaska \$ 16.00 — \$ 20.00. Norsk fisk noteres til \$ 21.00.

Kurser for kubansk mynt eller U. S. Cy:

London 60 d/v. \$ 3.55 pr. £.

Paris 3 d/v. \$ 0.35 $\frac{1}{4}$ pr. 5 fr.

U. S. A. 3 d/v. $\frac{1}{4}$ % P.

Fra generalkonsulatet i Lissabon dat 18 september 1920.

Paa markedet i Lissabon er beholdningerne idag kun ganske ubetydelige, baade av nyfundlandsfisk og norsk vare. For sidstnævnte noteres esc. 82.00 — 100.00 pr. kv. Der ankom igaar 2 fartøier godt lastet med portugisisk klipfisk.

Til Oporto bragte ds. „Stromboli“ (fra 2 til 15 ds) 1032 ts. norsk fisk. Beholdningerne paa markedet dersteds anslaaes pr. 15 ds. til 1700 ts. norsk og 1380 ts. engelsk fisk. Priserne notertes saaledes:

For ny norsk vare: smaaalden esc. 68.00, prima 80.00 secunda 68.00.

For gammel norsk vare og piggis ingen prisnoteringer.

For ny engelsk vare: fra esc. 90.00

— 110.00, gammel 50.00 — 70.00, alt pr. kv. ufortoldet.

Lissabons banker noterte igaar for escudos chek: kjøp $11\frac{1}{8}$ d., salg 11 d., 90 dages vista $11\frac{3}{8}$ d.

Utenriksdepartementet meddeler under 25 september d. a. at legationen i Lissabon har indberettet at det ved dekret av 11 dennes er bestemt at levnedsmidler, som uten at være avhentet henligger paa portugisiske toldlagere over 30 dager, skal disponeres av regjeringen.

Naar saadanne varer rekvireres av staten, skal betaling erlægges efter nærmere bestemmelse av levnedsmiddelkommissionen.

Markedsberetninger m. v.

Indberetning fra Norges fiskeriagent i Tyskland, Johan Reusch, dat. 21 september 1920:

I sidste uke androg tilførslerne av ferskfisk og sild til St. Pauli fiskemarked til 780 000 kr , derav 690 400 kr med tyske trawlere og seilfartøier.

65 400 kr med danske kuttere og 24 200 kr med dampere, respektive med jernbane fra Danmark.

Priserne for dansk fisk var:

Hyse I	Nr 163—201 pr. kr
„ II	„ 150—187 —
Torsk I	„ 220—265 —
„ II	„ 170—208 —
Rødspætter I	„ 350—390 —
„ II	„ 360 —
Lysing I	„ 236—286 —
„ II	„ 200—207 —
Makrel	„ 330—340 =
Nordsjøsild	„ 300—375 —

I samme uke ankom til Altona fiskemarked 32 trawlere med 1971 321 kr og 5 danske kuttere med 20 000 kr hver.

Priserne for tysk trawlerfisk var:

Hyse I	Nr 210—228 pr. kr
„ II	„ 176—210 —
Torsk I	„ 252—278 —
„ II	„ 185—230 —
Kveite I	„ 450—545 —
„ II	„ 500—565 —
Nordsjøsild	„ 246—307 —

Fiskeriraadet 1920.

Fiskeriraadet sammentrær paa Fiskeridirektørens kontor lørdag den 16 oktober. Der er iaar foretat nyt valg av medlemmer for 1920 og 1921. Raadet er sammensat av følgende herrer:

Fiskeriraadets medlemmer 1920—1921.

Fylke	Repræsentanter	Suppleanter
Østfold	Fisker Jørgen Dahl, Sponviken	Fisker Bernhard J. Haabu, Asmalø, Hvaler
Vestfold	Fisker G. M. Larsen, Larvik	O. Knem, Strømm pr. Svelvik
Telemark	Kirkesanger Taranger, Skaatøy	Kaptein Engevoldsen, Langesund
Aust-Agder	Ordfører Thor Andersen, Agerøen i Høivaag	Fisker Nils Berntsen, Vestre Sandøen i Dybvaag
Vest-Agder	Ordfører J. Smith, Audnedal	Konrad Nilsen, Flekkerø pr. Kristiansand S.
Rogaland	Ordfører Tollef Kvinnesland, Tysvær	Ordf. Anders Øglund, Egersund
Hordaland	Ordf. B. O. Meling, Meling	Ordf. Ths. Midttvedt, Televaag.
Bergens by	Kjøbmand Finn Wesenberg, Bergen	Kjøbm. A. Meyer-Johnsen, Bergen
Sogn og Fjordane	Ordf. Lefdal, Moldøen	Ordf. Takle, Harbakke
Møre	1. Grosserer Joh. Fr. Nielsen, Kristiansund 2. Stortingsm. Knudt O. Otterlei, Fjørtoft	1. R. Kvalsund, Aalesund 2. Paul I. Huse, Stenshavn
Sør-Trøndelag	Ordf. John O. Bjørgan, Imsterfjorden	Postaapner Johs. Berg, Valdørsund
Trondhjems by	Konsul Ingvar Klingenberg, Trondhjem	Kjøbm. L. O. Hegstad, Trondhjem
Nord-Trøndelag	Opsynsbetj. J. Hals, Namsos	Disponent Jul. Aune, Namsos
Nordland	1. Ordf. J. Selsø, Storselsøy 2. Henrik Willadsen, Frøskeland	1. Kr. Monsen, Unstad, Mærvoll 2. Edvard Mathiesen, Skjærvær
Troms	Hartvig Nilsen Rensaa, Ibestad	Hans Raste, Helgøy
Finmark	1. Ordf. I. O. Grøttum, Vardø. 2. Kjøbm. Johan Bruun, Kjølvik.	1. Fisker Ragnv. Skotnes, Vardø 2. Ordf. Haakon Pedersen, Komagnes, Kvalsund.

Baade til Altona og St. Pauli fiskemarked ankom rikelige tilførsler av fersk Nordsjøsild.

Ang. ophævelse av eksportforbud paa tran og oljer av havdyr.

Ifølge meddelelse fra Handelsdepartementet er eksportforbudet for tran og oljer av fisk og andre havdyr midlertidig ophævet.

Tyskland.

Fiskeriagenten i Hamburg har telegrafert til Fiskeridirektøren at ifølge avismeddelelser agter regjeringen gi saltsildimporten fri fra 15 desember iaar paa visse betingelser som endnu ikke er fastsat.

Nærmere meddelelse vil bli utsendt senere.

Nyfundland.

Markedspriser St. John's 28 august.

	§
Nr. 1. Hvit nakket, (White Nape)...	11.00
„ 1. Kystfisk.....	10.50
„ 2. „.....	9.00
Labrador soft.....	7.50
„ ekstra nr. 1..	9.00
Stor, Vest-Indien.	4.00
Hyse, pr. kv.	5.00
Smaa, Vest-Indien	3.50
Sild pr. tønne, skotsk pakket.....	—
Split sild, alm. pakning	4.00
Laks nr. 1, stor pr. trc.	22.00
Do. „ 1, smaa pr. trc.	20.00
Hummer, pr. kasse, nr. 1, pundbokser.....	25.00
Torsketrans pr. fat, h. w. pkg.....	200.00
Torskelevertran pr. gal. nr. 1.....	1.40

Eksport fra 1 august—27 august.

	1919	1920
Klipfisk, kv.....	25 829	496 739
Sæltran..... fat	355	92
Torsketrans.... „	410	1 051
Sælkind.....stk.	1 314	16 658
Laks.....tierces	—	596
Makrel og sild, tdr.	2 708	29 196
Hvaltran..... fat	—	82
Torskelevertran fat	223	301
Ørret..... tdr.	—	212
Hummer...kasser	7	1 736

Almindelig oversigt.

Klipfisk. Totaleksporten i uken beløp sig til 12 764 kvintaler, herav 4700 kvintaler til Oporto. Priserne for nyfisk er endnu ikke bestemt, men ventes at skulde sættes paa et møte 2 september. Det meste av nyfisk er solgt under gjennomsnittsprisen [nemlig kun for ca. \$ 6. pr. kvintal.

Almindelig torsketrans. Der er adskillig efterspørsel fra utenlandske markeder, men kjøperne negter at betale de forlangte priser da der har været store partier av alle slags vegetabiliske oljer, og man mener at der maa foretas en reduktion i priserne likeledes for fiskeoljer. Hvis fisket hadde git et middelaars utbytte hadde de nuværende priser sandsynligvis været lavere, men man mener

at der ikke findes nævneværdig store partier av torsketrans i Nyfundland iaar og venter derfor ingen nedsættelse av den noterte pris \$ 200 pr. fat.

Torskelevertran. Der telegraferes fra England at markedet er fuldt av norsk torskelevertran saaat ingen salg av Nyfundlands-tran finder sted for øieblikket. Man har længe advaret mot at betale leveren for høit da der er store norske beholdninger iaar. Der er ingen utsigter til høiere priser, tvertom tviler man paa at den nuværende pris vil holde sig.

Hummer. Markedet er ganske flaut i New York paa grund av manglende europæisk efterspørsel. Lokalhandelen er ogsaa rolig og det er vanskelig at opnaa \$ 25.00 i St. John's

Kunstig—kontra soltørret fisk.

Vi hitsætter utdrag av uttalelser hentet fra „Trade Review“, St. John's, Nyfundland.

Det har været en utbredt mening som nu hurtig forsvinder, nemlig at torsk saltet eller tørret paa anden maate end av sol og vind ikke er saa god, kan ikke holde sig tør er mere sensibel for klimaforandring og desuten har ikke saa god smak.

Den teori at man for at produsere god fisk maa ha sol for at opnaa holdbarhet eller bevare den rette smak er allerede avlægs, er ikke forsvarlig. Det vand som indeholdes i fisken fordampes ved luftstrømme opvarmet av solen ved utebehandling. Ved kunstig tørring fjernes ogsaa vandet ved luftstrømme, men i det sidste tilfælde er opvarmingen kunstig. Hvis tørringen i begge tilfælde foregaar ved opvarmet luft enten luften er opvarmet av solen eller paa kunstig maate, hvis den er lik i volum, hastighet, temperatur og mættelse maa resultatet bli det samme.

Den avdampede fisk vil bli ens i kvalitet og smak som den soltørrede om der ikke skulde findes en mystisk magt i solstraalene ukjent i den kunstige opvarming.

Smaken av klipfisk er ikke saa avhengig av maaten av luftens opvarming ved tørringen som av den

tilstand den var i før den blev saltet, for enten det gjælder fisk eller frugt, smaken avhænger av kvaliteten før tørringen begynte.

Solen gir ikke døde ting smak, den kan kanskje ha magt til at utvikle en latent smak.

Professor Christie ved California universitet mener at kunstig tørret frugt har meget bedre aroma end soltørret. Han paastaar ikke at dette er resultatet av den kunstig opnadde varme, men at ved den betydelig kortere tid der medgaar ved kunstig tørring den hele aroma beholdes, hvilken enten forsvinder eller forandres ved den lange prosess ved soltørring.

Der er imidlertid en ting som maa bemerkes at hvis fisken faar lov at bli bløt før den saltes og om den siden soltørres kan aldrig den tapte og forandrede smak faaes tilbake ved hjelp av solen om den skinner vedvarende maanedsvi.

Der skal ikke megen omtanke til at indse det grundløse i paastanden om den utetørrede fisks større motstandskraft mot atmosfæriske vekslinger i temperatur, luftfugtighet etc. Hvilken metode som end benyttes, saa kan man ikke forhindre virkningen av luftensfugtighet. Undtagen hvis utendørs-fisken skulde være færdigbehandlet uten en eneste dags daarlig veir, vil den kunstig tørrrede fisk være at foretrække, da der ikke gaar tapt noget av det limstof som indeholdes i fisken under tørringen. Det er ikke mulig at forebygge et saadant tap ved utetørring om fisken er utsat for et regnskyll.

Der kan ikke fremføres en eneste god grund for at fisken bør sol- og vindtørres. Selve den gulfarving som solen frembringer er en meget omtvistelig dyd, og vil i fremtiden bli forkastet naar man kan faa en smuk, hvit, sanitært tilberedt fisk.

Hvis fisk tørres indendørs og er av god kvalitet naar den kommer fra saltebingen, vil hver fisk bli første-klasses, der vil ikke bli noget utkast, slimede fisk vil ikke forekomme, og faren at faa fisken sopbefængt reduceres til minimum. Alle disse forholdsregler for at faa et godt resultat er anderledes ved utendørstørringen.

Kunstig tørret fisk vil ikke paa langt nær forringes saa fort som utefisken. Dette maa ansees bevist

O p g a v e

over avsendt fersk fisk og sild fra Trondhjems ilgodsavdeling.

1920	Fisk						Sild							
	Svenske st.		Danske st.	Norske st.		Svenske st.				Danske st.	Tyske st.	Norske st.		
	over		over	Stykgods	Vognladn.	over		Kornsjø	Kornsjø	Norske st.	Stykgods	Vognladn.		
	Chr.berg	Storlien	Chr.berg			Storlien	Chr.berg							
Kg.	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.			
30/7—5/8 ..	—	—	—	—	—	—	9 600	—	—	13 300	—	—	—	
6/8—12/8 ..	—	2 500	—	—	35 000	—	10 000	—	—	75 400	10 000	—	—	
13/8—19/8 ..	9 890	12 700	—	38 650	—	810	—	—	—	189 200	55 600	7 140	—	
20/8—26/8 ..	8 410	11 390	—	37 820	—	950	—	1 560	7 600	221 700	59 800	24 410	20 600	

av analogien med soltørret fisk, som næsten har undgått daarlighet, holder sig længer end fisk som er utsatt for daarlighet under tørringen.

Den kunstige tørring har nu naadd det stadium at den gir de samme muligheter som en fin dag med frisk vestlig bris med stimvarme for gamle sols luner og sikkerhet mot skodde og trang til pressenninger.

Videnskapen har fortalt os hvor mange kubikfot luft, dennes hastighet og temperatur, som kræves til fordampningen av 1 gallon vand i en given tid, saaat man nu kan beregne tid og rum til hvilkensomhelst mængde fisk eller til det vand den indeholder.

Der er en hel del fordampnings-systemer, men til at tørke fisk passer det system bedst som gjør hurtig og effektivt arbeide ved lav temperatur, paa grund av saltet som fisken indeholder. Skjønt kunstig tørring fjerner de naturlige farer for daarlighet „virkning“ av fisken, ophæver den ikke nødvendigheten av omhu og omtanke under behandlingen.

Angaaende forskjellen i omkostningerne mellom kunstig og utetørringen vil den førstnevnte selv til de umaadelig høie kulpriser være at foretrekke, med sikkerheten for at hele partiet vil bli prima vare.

Store partier av torsk, hyse, sei og lysing er blitt saltet og kunstig tørret i England og Skotland, 98% blev kunstig tørret. Denne fisk selges ikke paa det indenlandske marked men blir eksportert. Nogen av de mest foretagsomme producenter i Skotland har iaar sendt norske fartøier til Island efter saltede partier. Kapteinene paa disse fartøier har for-

pligtet sig til at slagte fisken straks efter fangsten og før saltingen fjerner all størknet blod og den sorte bughinde. Man vil let indse at ved slik behandling av fisken vil produktet bli førsteklases og en slem konkurrent paa de store markeder for vor (nyfundlandsk) fisk.

Det er bemerkelsesværdig at en revolution i tilberedelsen av fisken er igangsatt av ministeren for sjøfart og fiskeri, Nyfundland, og vil uten tvil under hans energiske opsyn lede til store forbedringer. Man maa imidlertid huske at hvor omhyggelig fiskens forbehandling er saa er man dog avhengig av veirforholdene som ikke kan kontrolleres i den sidste del av behandlingen, tørringen.

Det spørsmål opstaar derfor: kan kunstig tørring raade bod paa den enorme risiko som tørringen innebærer? Man mener at kunstig tørring er et sikkert og positivt middel, men ved almindelig bruk opstaar der mange vanskeligheter. Der er dog ingen væsentlig grund for at partierne avsendes til markederne i en fugtig eller delvis tørret tilstand. Tørkerier etablert paa avskibningsstederne kunde behandle alle ladninger for eksport.

Der er mange tusen kvintaler av sentfanget fisk som paa grund av veirforholdene maa opbevares vintren over, oftere med stort tap end med rimelig fortjeneste. I saadanne tilfælder vilde kunstige tørkerier fylde et følt savn. For disse tørkerier vilde benyttes til ikke bare at tørre saltfisk, men ogsaa tørke fersk torsk, for hvilken der likeledes er sikre markeder og der mangler kun energisk foretagsomhet fra vor side for

at komme ut av de gamle spor og ind i nye.

Netop før krigen ønsket et firma i Montreal at indgaa kontrakt om kjøp av en vognlast pr. uke (svarende til ca. 240 000 pund raa fisk) av skind og benfri, findelt tørfisk. Et New York firma til hvem prøver er sendt, tilbød at forhandle store partier emballert i fustager, for at bli pakket av firmaet, og brukt som en delikatesse.

Disse tørkerier kunde bli benyttet til indtørkning av anden fisk end torsk til kreaturføde o. l.

I 1918 blev 10 tønner indtørket blæksprut sendt til det franske fiskeridepartement, som surrogat for torske-roggn til sardinagn, med det resultat at der blev git ordre paa adskillige tusen tønner.

Import og eksport av fiskevarer i Frankrike i 1919.

Handelsraad Smith, Paris har avgitt en rapport til Utenriksdepartementet om Frankriges utenrikshandel hvorav hitsettes et utdrag.

Importen er gjennomgaende forøket i 1919 mot i 1913, saaledes indførtes i 1919 av fiskevarer 8 42 135 kvintaler mens importen i 1913 kun er 12 % av dette beløp. Nærmere spesifisert indførtes av fersk torsk i 1919 16 253 kvintaler til værdi 2,76 mill. francs, fersk sild 729 kvintaler, værdi 0.11 mill. francs, og anden fersk fisk 484 kvintaler fra England, 23 484 kvintaler fra Spanien og 7631 kvintaler fra andre lande.

Av tørret saltet og røket fisk er følgende mængder importert:

Torsk (iberegnet klipfisk) 244 772, værdi 73,2 mill. stokfisk 2169 kv. værdi 0.43 mill, sild 142 090 kv. værdi 26,62 mill. anden fisk 93 837, værdi 24.4 mill.

Hermetik. Der er indført 266 827 kvintaler sardiner, værdi 97.38 mill. og anden fiskehermetik 163 046 kvintaler værdi 59.62 mill. francs.

Tran og fiskeprodukter. Importen av hvaltran importertes 6222 tons til en værdi av 1.78 mill. francs, torsketrans henholdsvis 22 073 — 10.11, anden tran 66 026 — 14.52, rogn av torsk og makrel 24 565 — 3.05, hvalbarder 1763 — 4.41, sælskind 42 — 0.03 og guano 9082 0.29.

Ekspor t.

Kvantitativt utgjør eksporten i 1919 kun en fjerdedel av eksporten i 1913 av samtlige artikler. Derimot har eksportens værdi i forrige aar været 20 % større end i 1913.

I forhold til 1918 opviser 1919 en betydelig opgang saavel hvad angaar eksportens mængde, som med hensyn til eksportens værdi. Eksporten av levnetsmidler har tiltat med 50 %. Man skal her nævne at der av fisk og fiskeprodukter er eksportert 142 302 kvintaler til en værdi av 54.72 mill. francs, mot i 1918 henholdsvis 14 389 kvintaler og 5.47 mill. frcs. Særlig kan nævnes at der av torsk herunder klipfisk er eksportert til Spanien 34 757 kvintaler mot 3 i 1918, til Italien 100 i 1918 445, til Algeriet 4606, i 1918 1079, til Martinique 4563, i 1918 860 og andre lande 17 356 kvintaler i 1918 2320.

Av stokfisk eksportertes 6 kvintaler, av saltet sild 5051, anden 25 387. Av sardiner blev der skibet 5898 kv. til England og 64 275 kvintaler til andre lande.

Den nyfundlandske fiskevrakning.

Regler og bestemmelser

angaaende vrakning av klipfisk, utfærdiget ifølge og i kraft av loven om standardisering av klipfisk 1920.

1. Al fisk som kjøpes hos fiskere av en eksportør eller kjøper, enten i St. John's eller uthavnene, skal kjøpes efter vrakning, at foretages i henhold til nedenfor

nævnte standarder, dog forutsat at fisk kan kjøpes samfængt paa følgende steder eller paa andre steder som blir at bekjendtgjøre i Royal Gazette, nemlig Lead Cowe, Brownsdale, Sibley Cove, New Melbourne, Ladle Cove, Dotin Cove, Musgrave, Lumsden, Cape Island, Wadhams, Peckfords Island, Holyrod, St. Mary's, Peter's River, Branch, St. Vincent.

2. De sortementer fisken skal vrakes i er følgende:

(1) Hjemmefisk (shore-fish).

- (a) Prima eller ekstra nr. 1 kjøbmandsfisk (Merchantable).

God fisk over 18 tommers længde fra sporkringlen til nakken.

1. Fisken skal ha hvite nakker.
2. Glat overflate.
3. Aldeles ren paa skind og fiskeside.
4. Intet blod eller lever ved nakken eller blod ved rygbenet.
5. Intet salt synlig paa fiskesiden.
6. Flækket til sporkringlen.

- (b) Kjøbmandsfisk (Merchantable).

God fisk, 10—18 tommer fra sporkringlen til nakken (Base of nape. Samme regler som under (a) undtagen punkt 1 (om hvit nakke).

- (c) Andensort Number 2 quality).

Al fisk som ikke gaar ind under (a) og (b) men ikke er brukket, solbrændt, slimet, middet eller meget simpel av utseende.

- (d) West India.

Fisk som er brukket, solbrændt, slimet eller middet.

NB.: Samfængt skal indbefatte alle grader av fisk undtagen Vest-India. Al hjemmefisk maa være aldeles haardt tørret for at gaa som tørret fisk av nogen sort. Lakesaltet fisk maa ikke blandes med tørsaltet bingefisk, men skal sorteres efter samme sortementer som sidstnævnte.

(2) Labrador og strædefisk.

- (a) Labrador nr. 1.

Fisken skal være flekket til sporkringlen, vasket like efter flekkingen, og fri for blodflek-

ker, klumper, lever og urenhed. Den skal være fast, ordentlig saltet og velpresset. Den skal vaskes for haanden fra saltbingen. Alt slim skal fjernes fra skindsiden. Fisken skal tørres tilstrækkelig til at utholde forsendelse uten vegttap.

- (b) Labrador nr. 2.

Fisk som ikke gaar ind under nr. 1, men ikke er brukket, solbrændt, mørk av utseende eller bestaar av „Rock Cod“ skal sorteres som anden kvalitet.

- (c) Labrador utskud.

Fisk som er brukket, solbrændt, mørk av utseende eller bestaar av „Rock Cod“ skal vrakes som utskud.

- (3) Lettørret sterksaltet Nyfundland codfish skal vrakes efter samme standarder som Labrador.

3. De priser som betales av kjøpere enten i St. John's eller i uthavnene for de forskjellige kvaliteter som omtalt ovenfor i seksjon 2 herav, skal reguleres paa følgende maate:

(a) Hjemmefisk.

Der skal betales for prima eller ekstra nr. 1 kjøbmandsfisk 50 cent pr. kvintal mere end der betales for kjøbmandsfisk; og for denne skal der betales \$ 1.50 pr. kvintal mere end for anden sort og for West India \$ 5.00 mindre end for anden sort.

Paa steder hvor der i kraft av seksjon 1 kan kjøpes fisk samfængt skal prisen være \$ 1.00 mindre end den gjængse pris for kjøbmandsfisk.

(b) Labrador og strædefisk.

Der skal betales for prima nr. 1 Labrador eller strædefisk \$ 1.50 pr. kvintal mere end der betales for anden sort Labrador eller strædefisk og for utskud \$ 5 pr. kvintal mindre end for anden sort Labrador eller strædefisk.

(c) Sterksaltet lettørret Nyfundland fisk.

Der skal betales for prima sterksaltet, lettørret Nyfundlands fisk \$ 1.50 mere pr. kvintal

end der betales for anden sort av samme slags fisk.

4. Al fisk som eksporteres fra Nyfundland og Labrador skal vrakes av behørig autoriseret vraker eller vrakere som skal opnævnes av sjøfarts- og fiskeriministeren. Deres oppgave skal være at inspicere kvaliteten av alle ladninger eller skibninger, at utstede vrakerattester med spesifikasjon over den vrakede fisks sorter og kvaliteter, og føre tilsyn med den maate paa hvilken fisken pakkes og stuves, og at inspicere indlastningen av fisken og rengjøringen av fartøiernes lasterum.
5. Vrakeren eller vrakerne skal gi meddelelse om enhver vraket ladning til sjøfarts- og fiskeriministeren som derpaa skal la utfærdige en vrakerattest med spesifikasjon over lastens eller forsendelsens grader og kvaliteter, eller kan avslaa saadan attest, naar efter hans mening lasten ikke er av en kvalitet som passer for det marked den skal sendes til, eller lasten ikke er stuvet, pakket eller tilberedt paa en saadan maate som efter hans mening vil tillate dens fremkomst til bestemmelsesstedet i god stand.
6. Vrakerattesten skal utstedes efter følgende skema:

Sjøfarts og Fiskeridepartementet.

Utstedt efter bemyndigelse av den ifølge vrakerloven av 1920 nedsatte fiskevrakerkommission

Vrakerattest.

Herved attesteres at nedennevnte fisk er stuvet ind eller indlastet ombord i.....i..... av firma.....under klipfiskeksport bevilling nr..... under opsyn av behørig opnævnte vraker og er av nedennævnte kvaliteter og skikket for skibning til

(Denne vrakerattest skal undertegnes av fiskevrakerkommissionens sekretær, vedkommende vraker og vedkommende toldbetjent). Den skal vedheftes konnossementet vedkommende enhver forsendelse av klipfisk.

De skotske fiskerier.

(Ved Norges fiskeriagent i Storbritannien og Irland.)

	August 1920		Januar—August	
	Cwts.	£	Cwts.	£
Før alle sorter tils.	875 065	758 105	5 105 117	5 052 512
Specifisert for følgende sorter:				
Sild	682 532	457 201	2 844 419	2 069 950
Hyse	96 363	96 725	770 031	1 048 467
Flyndre	7 322	22 829	57 626	170 387
Kveite	10 455	47 581	59 134	262 046
I samme tidsrum 1919	1 093 060	614 824	4 954 724	4 823 489

Oversigt over fisket i maaneden:

Der ankom kun fem trawlere fra Island og Færøerne med middels fangst. Skjønt resultatene ikke altid var tilfredsstillende i midten av maaneden, viser trawlernes fortjeneste gjennomsnitlig nogen fremgang sammenlignet med juli. Den gjennomsnitlige bruttofangst for 9 dages fiske utgjør ca. £ 330, mens mindre trawlere hadde en gjennomsnitlig fangst av ca. £ 180 pr. uke. Endel trawlere begyndte i slutten av maaneden at trawle efter sild og opnaade gode fangster. De fleste fisket med den almindelige trawlnot, mens enkelte blev utrustet med specielle sildtrawlernøter.

De store linebaattiskere har vedblivende udmerket fangstutbytte. Meget store fangster av kveite, langer og skater, blev bragt i land. Antallet av motorbaater som fisket med snurpenøter efter flyndre, har tiltat til elleve. De har vendt hjem med gode fangster og har hat god fortjeneste. De smaa linefiskebaater har hat daarlige resultater.

Gjennomsnittspriser.

	1920	1919
Damptrawlere	23/9 pr. cwts.	21/4
Motortrawlere	53/4 —	—
Store linebaater.....	35/6 —	45/1
Smaa linebaater	21/6 --	18/1
Sildedrivere.....	15/6 —	9/11

7. Fiskevrakningskommissionens skal fra tid til anden fastsætte saadanne sorteringer for de forskjellige markeder som efter dens mening findes tilraadelig og alle forsendelser skal tilberedes under hensyntagen til de saaledes fastsatte sortementer.
8. Sortementerne for hjemmefisk skal indtil videre være følgende:

Brasilien.

Kvalitet. Nr. 1. Letsaltet hjemmefisk, god, uregelmæssig saltet og flekket, almindelig benævnt Madeira.

Størrelse. Optil 18 tommer.

Tørhetsgrad. Den skal være vel og haardt tørret.

Italien.

Kvalitet nr. 1. Prima letsaltet god kjøbmandsfisk, vel flekket, med jevn overflaete, ren, hvit eller gul av farve.

Størrelse. Smaa 12 til 18 tommer; stor 17 til 20 tommer.

Tørhetsgrad. Fisken maa være helt veltørret og haard, nr. 2 som nr. 1 i kvalitet og størrelse, men ikke saa regelmæssig i flekning, saltning og farve

Spanien.

Kvalitet. Tyk, prima, frisk kjøbmandsfisk, gul eller gylden farve, velflekket, letsaltet og glat.

Størrelse. Smaa 12 til 17 tommer; middels 17 til 22 tommer; stor 22 tommer og mere

Tørhetsgrad. Ikke for tør. „Ung“ (d. v. s. lettørret og myk fisk) foretrukket. Nr. 2 som nr. 1 i kvalitet og størrelse, men ikke saa regelmæssig i flekning, saltning eller farve.

NB. Fordringerne til denne kvalitet er meget smaa.

Lissabon.

Kvalitet. Letsaltet god kjøbmandsfisk, velflekket, glat, ren hvit eller gul farve, middels tykkelse.

Størrelse. Som Spanien.

NB. Avsendte laster bestaar av $\frac{2}{3}$ smaa og $\frac{1}{3}$ stor og middels, nr. 2 som nr. 1 i størrelse men ikke saa regelmæssig flekket og saltet. Fisk med salt synlig paa fiskesiden avvises ikke.

Tørhetsgrad. Veltørret.

Oporto.

Kvalitet. Letsaltet frisk kjøbmandsfisk, velflekket, glat, ren hvit eller gul, middels tyk.

Størrelse. Som spansk.

NB. Ladninger bør bestaa av $\frac{2}{3}$ stor og middels, $\frac{1}{3}$ smaa. Nr. 2. Fisk som viser salt av samme størrelse som 1ste sort.

Tørhetsgrad. Veltørret.

NB. Alle kvaliteter maa ha hvite nakker naar størrelsen er over 18 tommer.

9. Kvalitetssortementerne for Labrador-fisk skal indtil videre ordre være som følger:

Labrador.

Samme kvaliteter for alle markeder. Første sort skal være flekket til sporkringlen, vasket like efter flekningen, fri for blodflekker, klumper, lever og urenligheter. Den skal være fast, ordentlig saltet og vel presset. Den skal være vasket for haanden fra saltebingen. Alt slim fjernet fra skindsiden. Maa være tørret tilstrækkelig til at utholde forsendelse. Anden sort omfatter fisk som ikke svarer til disse fordringer og skal stuves i fartøiet paa en slik maate at den danner en adskilt del av lasten.

10. Hjemmefisk som er tilvirket som Labrador skal benævnes sterk-

Fortsættes side 400.

Indberetning fra Norges fiskeriagent i England, dat Hull, den 31 august 1920.

Opgave over diverse fiskeriprodukter eksportert fra Norge til forskjellige havne i Storbritannien i aaret 1919, og et sammendrag av importværdien for aarene 1910—1919.

Varesort	Bestemmelsessted	Kvantum cwts.	Værdi £
Fersk sild og fisk.....	Grimsby.....	8 768	6 000
	Hull.....	333 541	454 725
	Newcastle.....	50 212	105 525
	Frazerburgh.....	26 379	32 477
	Peterhead.....	66 221	61 407
	Total		485 121
Fiskehermetik alle slags	London.....	2 362	14 496
	Liverpool.....	3 893	37 329
	Hull.....	19 606	109 006
	Manchester.....	223	1 995
	Newcastle.....	10 316	99 548
	Swansea.....	433	1 815
	Grangemouth.....	1	12
	Leith.....	4	23
Total		36 838	264 224
Saltfisk.....	Liverpool.....	473	1 929
	Grimsby.....	6 600	15 822
	Hull.....	6 406	31 034
	Manchester.....	28	146
	Newcastle.....	822	5 532
	Swansea.....	20	156
	Grangemouth.....	240	930
Total		14 589	55 549
Kjøtpreserver.....	Liverpool.....	111	984
	Hull.....	98	294
	Newcastle.....	240	2 794
	Swansea.....	7	36
Total		456	4,108
Fiskeoljer.....	London.....	Tuns 2	703
	Hull.....	12	505
	Newcastle.....	3	200
Total		17	1 408
Sælskind ikke tilberedt....	London.....	Stykker 12 263	8 291
	Hull.....	1 773	2 241
	Newcastle.....	22 729	15 159
	Grangemouth.....	750	365
	Leith.....	6 178	3 980
Total		43 693	30 036
Andre havdyr ikke tilberedt.....	London.....	25 986	6 964
	Hull.....	123	930
	Newcastle.....	27 983	15 626
	Shields.....	318	5 530
Total		54 410	29 050
Skind av havdyr tilberedt.....	London.....	41 011	10 165
Hvalbarder.....	London.....	cwts. 603	9 363

Sammendrag av totalværdien av importen.

	£
Fersk sild og fisk	660 134
Fiskehermetik	264 224
Salt fisk	55 549
Kjøtpreserver	4 108
Fiskeoljer	1 408
Sælskind, ikke tilberedt ..	30 036
Andre havdyr, ikke tilberedt	29 050
Skind av havdyr, tilberedt	10 165
Hvalbarder	9 363
Total	£ 1 064 037
	kr. 19 152 666

Sammendrag for 10 aar.

1910	kr. 17 241 264
1911	" 17 239 410
1912	" 19 958 796
1913	" 21 934 458
1914	" 20 294 028
1915	" 33 287 778
1916	" 28 380 438
1917	" 38 131 020
1918	" 41 545 116
1919	" 19 162 296

De viktigste fordringer til et forbedret produkt er i korthet:

1. Rene baater, kaier og flækkebord.
2. Velflækket fisk.
3. At fisken vaskes etter flæknin-gen, at alt blod, lever og urens-lighet fjernes.
4. Ren tørreplads
5. Regelmæssig saltning
6. At fisken er ordentlig vasket paa begge sider naar den taes fra saltebingen.
7. At fisken slagtes straks den kom-mer op av vandet om det er mulig.

Labrador.

Samme kvaliteter for alle markeder.

Fisk nr. 1. Fisken skal flækkes til sporkringlen og vaskes etter flæk-ningen. Den skal være fast, ordent-lik saltet og velpresset. Vaskes med haanden naar den taes fra saltebingen, tørres tilstrækkelig til at utholde for-sendelse uten vegttap. Fisk som ikke tilfredsstillende disse fordringer skal være anden sort og stuves saaledes i fartøiet at den utgjør en adskilt del av ladningen.

Hjemmefisk tilvirket paa Labrador-maner.

Denne skal hete Labrador imita-tion. Al hjemmefisk som er tilvirket paa Labrador maner skal vrakes som saadan og ikke som Labrador, og maa tilvirkes som ovenfor nævnt. Frem-stillingen av denne kvalitet av La-brador imitation opmuntres ikke da efterspørgselen vil være meget be-grænset. Paa hjemmefisk og bank-fisk paa 18 tommer og mere bør det sorte være fjernet fra finnene. Naar slik fisk er velvirket vil den bli vra-ket som ekstra nr. 1 og vil betinge høieste pris.

Tilvirkning av fisk.

Fisk er et næringsmiddel og dette faktum maa alle de ha klart for sig som haandterer den fra den er fanget og til den naar forbrukerens bord. Uhel-digvis er dette faktum tapt av syne av næsten alle dem som er optat med Nyfundlands fiskerierne enten de nu er fiskere, tilvirkere eller eks-portører. Der utvises ikke tilstræk-kelig omhu av nogen av disse. Fisk-erne som ønsker at faa sin fangst i salt saa fort som mulig glemmer

Fortsættes side 402.

saltet, lettørret Nyfund-lands fisk og skal kun forsen-des som saadan. Sortementerne skal være de samme som for Labrador.

11. Enhver fisker eller sælger av fisk eller nogen person som handler paa vegne av saadan fisker eller sælger, som hindrer en vraker paa nogen maate i utførelsen av hans pligter ifølge sektion 4, 5 og 6 skal ansees skyldig i en forseelse og være underkastet en bot av ikke over \$ 50, at omsætte til fængsel i 15 dage.
12. Enhver eksportør eller fiskekjø-per eller person der handler paa vegne av saadan, som hindrer en vraker i utførelsen av hans pligter ifølge sektion 4, 5 og 6 skal være skyldig i en forseelse og være underkastet en bot av ikke under \$ 100 og ikke over \$ 250, at omsætte til fængsel i 30 dage (i tilfælde av manglende betaling).

Proklamation, utstedt av Den Ny-fundlandske fiskeriminister.

Til Nyfundlands fiskere.

Forslag angaaende de metoder som bør optaes for at forbedre tilberedelsen av den Nyfundlandske fisk.

1. De Nyfundlandske fiskeriers stilling i forhold til fiskerierne i Norge, Island og Storbritannien bør utredes for fiskerne og pub-likum gjennom pressen og paa en-hver anden maate som kan klargjøre nødvendigheten av at forbedre vor

fisketilberedning hvis vi med held skal kunde sælge vor fisk i konkura-rence med andre land.

2. Der bør offentliggjøres og om-sendes over hele Nyfundland og Labrador en fullstendig forklaring av de viktigste processer i tilbered-ningen som maa tilegnes av alle fiskere saafremt tilberedelsen skal kunne forbedres.

3. Der bør ansættes vrakere til at undersøke og inspicere alle fiskekaier og plattformer, baater etc. over hele Nyfundland og Labrador i den hen-sigt at:

- (a) forklare de metoder som maa optaes for at forbedre tilbere-delsen;
- (b) foranledige en forbedring av konstruktionen og den sanitære tilstand av tørreplasserne;
- (c) samle og sprede opplysning med hensyn til fiskemetoder eller an-dre saker som angaar fiskernes interesser eller landets alminde-lige interesser.

NB: Inspektørene burde i tilfælde faa myndighet til at kondemnere tørre-plasser (stilladser) som er uskikket til sanitær tørring av fisk.

4. Fisk som kjøpes av eksportører saavel i St. John's som utenfor skal annammes etter vrakning.

5. Al eksport av fisk fra Nyfundland og Labrador skal inspiceres av behø-rig kvalifiserte vrakere og attester med spesifikasjon over fiskens art, sortement og tørrings kal utstedes og detaljerte sortementsregler skal om mulig opsættes til rettesnor for vra-kerne.

Norges utførsel av fiskeprodukter fra 1 januar til 18 september 1920 og i uken som endte 18 september.

Toldsteder	Vaarsild tdr.	Fetsild og skaaret sild tdr.	Storsild tdr.	Nordsjø-sild tdr.	Brisling tdr.	Islands-sild tdr.	Klipfisk, norsk kg.	Klipfisk, islandsk etc. kg.	Rundfisk kg.	Rot-skjær kg.	Sei kg.	Hyse, rund kg.	Anden tørfisk kg.	Rogn tdr.	D.m. tran tdr.	R.m. tran tdr.	Blank tdr.	Brun blank tdr.	Brun tdr.	Haa-kjærr. tdr.
Kristiania	437	7 461	562	—	15	—	120 950	—	50	—	24 460	—	—	88	2 387	—	30	177	—	—
Sandefjord	—	—	—	—	—	—	300	—	—	—	—	—	300	—	2 255	—	—	36	11	9
Kristiansand	260	10	—	—	—	—	91	—	50	—	516	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Egersund	128 769	—	6 496	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger	78 074	127	735	—	37	—	39 030	1 450	—	—	—	—	6	82	—	—	2	9	129	—
Kopervik	131 433	71	9 728	—	—	2 519	—	—	—	50	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haugesund	208 870	320	4 341	59	—	6 363	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bergen	218 841	7 755	173 242	224	278	699	1 212 136	1 760	2 836 411	61 070	692 055	390 365	477 174	15 143	11 024	1 206	995	2 316	2 415	—
Florø	27 902	1 172	69 052	—	—	—	245 180	—	—	—	—	—	—	636	—	—	—	—	64	—
Aalesund	10 972	1 365	145 085	—	—	6 444	7 214 432	—	22 670	300	5 100	—	—	9 132	11 888	1 149	229	287	305	—
Kristiansund	9 317	8 883	68 741	—	—	164	9 862 225	190 700	—	—	127 451	—	—	4 149	51	—	—	—	—	—
Trondhjem	5 420	71 947	152 965	—	—	2 967	4 250	—	95 000	5 950	512 963	—	8 900	96	9	—	—	—	2	—
Bodø	179	3 732	3 871	—	—	—	38 700	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Svolvær	3 081	1 661	8 042	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 051	2 272	—	—	—	—	—
Narvik	655	2 272	2 117	—	—	—	—	—	—	—	13 700	—	—	19	—	—	—	—	—	—
Tromsø	—	1 957	—	—	—	—	9 185	—	97 900	12 900	2 740	12 244	5 000	—	1 256	—	48	15	230	368
Hammerfest	—	8 293	—	—	—	—	—	—	239 920	—	11 200	42 500	2 200	—	110	—	—	—	—	—
Vardø	—	92	—	—	—	—	—	—	32 500	—	—	64 800	16	—	40	—	—	—	—	—
Vadsø	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Andre	8 376	266	74 484	—	640	198	92 210	—	—	—	—	—	—	160	—	—	—	—	—	—
Ialt	832 586	117 388	619 461	283	970	19 766	18 838 689	193 910	3 324 501	80 270	1 390 221	509 909	493 590	30 480	31 374	2 355	1 304	2 840	3 156	377
I uken	1 748	5 071	1 054	—	—	5 186	1 911 314	—	500 550	7 250	58 450	23 650	1 266	82	1 627	109	123	78	—	—

Toldsteder	Hærdet hvalolje tdr.	Hval-tran tdr.	Sæl-tran tdr.	Bottle-nosetrans tdr.	Sildetrans tdr.	Sild, fersk ks.	Sild, røkt kg.	Makrel, saltet tdr.	Makrel, fersk kg.	Laks, fersk kg.	Levende aal kg.	Anden fersk fisk kg.	Hummer stk.	Fisk, saltet i fartøi kg.	Fisk, saltet i tdr.	Sildemel kg.	Fiske-guano kg.	Sælskind kg.	Hermetik kg.
Kristiania	—	338	195	—	1 871	203	—	—	—	4 013	—	24 396	—	—	2 365	541 000	1 461 300	—	282 749
Sandefjord	—	—	25	—	8	—	—	285	—	—	650	—	—	—	—	—	—	—	3 137
Kristiansand	—	—	—	—	—	1 029	—	6 040	183 300	10	20 979	20 809	220 417	—	—	—	—	—	36 796
Egersund	—	—	—	—	310	23 368	—	—	—	—	—	6 340	—	—	—	291 800	—	—	—
Stavanger	—	—	—	—	4 340	31 605	17 225	—	22 618	10 702	26 340	3 064	72 819	—	8	13 065 547	121 100	—	10 475 957
Kopervik	—	—	—	—	—	2 218	—	—	—	—	—	—	—	12 500	—	—	—	—	137 635
Haugesund	—	267	—	—	6 045	382 226	4 050	379	7 000	—	—	—	500	13 650	10	859 500	—	—	247 781
Bergen	—	—	4 833	150	7 290	25 750	92 006	—	—	114 925	3 317	18 648	1 670	15 200	255	8 493 928	337 600	413 160	1 005 203
Florø	—	—	—	—	2 397	—	—	—	30 900	8 108	—	1 770	1 743	1 637 013	40	—	—	—	4 307
Aalesund	—	469	7 270	383	1 740	20 032	6 159	—	—	—	—	10 975	605	993 242	—	250 000	833 600	207 786	660 182
Kristiansund	—	—	—	—	—	32 980	28 837	—	—	—	—	—	—	34 000	7	—	1 051 668	—	30 818
Trondhjem	—	—	3	—	390	60 785	985	—	—	122 518	—	419 030	308	—	3 161	576 980	401 193	—	1 191 412
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100	—	—	—	95 100
Svolvær	—	—	—	—	3 000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2 963 360	173 893	—	60
Narvik	—	—	—	—	—	2 499	—	—	—	50	—	115 406	—	2 295	3	—	—	—	5 318
Tromsø	—	150	7 186	—	—	—	—	—	—	25	—	16 093	—	—	625	—	163 600	41 233	27 112
Hammerfest	—	—	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	81 042	1 103	—	—	—	—
Vardø	—	—	135	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	289 880	60	18 410	—	66 586	—
Vadsø	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—	1 775	—	74 710	—	—	10 000	—	—
Andre	3 828	—	—	—	1 448	4 936	25	—	—	—	28 822	636	—	—	—	—	349 200	—	32 976
Ialt	3 828	1 224	19 671	533	28 839	587 661	149 287	6 704	243 818	260 351	80 108	638 942	298 062	3 153 532	7 737	27 063 525	4 903 154	728 765	14 236 543
I uken	—	18	345	—	315	10 815	23 775	—	—	—	3 254	28 547	—	17 400	1 027	57 300	16 800	—	383 074

1) Efter berigtigelse.

at den fisk de behandler skal spises av et eller andet menneske mange tusen mil borte og muligvis mange maaneder efterpaa. Eksportørene taper ogsaa det samme faktum av syne i sit ønske om for det første at sikre sig en stor beholdning og siden at faa den hurtig paa marked. Dette maa forandres og i fremtiden maa alle de som er interessert i fiskerierne altid huske at de behandler et næringsmiddel og haandtere paa den maate som et saadant kræver.

Det som der først og fremst maa lægges vekt paa ved haandtering av næringsmidler er renslighet. De baater hvor den levende fisk taes ind fra ruse eller krok maa være rene og fri for efterladenskaper av tidligere fangster. Kaien som fisken kastes op paa fra baaten maa være ren. Flækkebordene maa være rene og holdes rene hele tiden mens fisk passerer over dem. Tørreplasserne maa renses ordentlig før sæsongen og holdes ren under denne. Pressebord burde ofte vaskes. Vand er der nok av og billig og det burde brukes uten gjerrighet. Tørreplasserne burde kalkes mindst en gang om aaret. (Tørrepladserne paa Nyfundland er opbyggede stilladser av forskjellig konstruktion).

Med fuldstændig rene baater, kaier,

flækkebord og tørrepladser er det første skridt gjort til at skaffe god fisk. Det næste skridt er renslighet i behandlingen av fisken. Dette kan kun opnaaes ved at vaske fisken efter flekningen i masser av rent vand før den lægges i salt.

Fisken maa flækkes helt til spor-kringlen og aapnes jevnt uten hak. Rygbenet skal fjernes til omtrent en en halv tomme bakenfor svømmeblæren saa rygblodet kan rende ut. Hvis dette gjøres naar fisken bringes i salt vil den ha al mulig chance for at komme ut av saltebingen eller laken som en fuldkommen saltfisk.

Saltningen maa ske med omhu, meget fisk ødelægges ved uregelmæssig saltning og skjødesløs stabling i bingen. Saltningen maa ske uten ophold og fisken maa ikke lægges bort for at bli saltet naar det passer. Vaskningen av den salte fisk maa gjøres med haanden og hver fisk vaskes paa begge sider særskilt. 18 h h d s. Cadix salt skal brukes til at salte Labrador. Hjemmefisk bør ikke stables høiere end 3 fot og trønger fra 10-12 h h d s Cadix salt pr. 100 kvintaler (= 5080).

Hvor længe fisken skal være i salt eller lake er gjenstand for tilvirkerens skjøn og likesaa hvor længe den skal tørkes naar fisken er vasket.

I nogen tilfælder ansees det tilraadelig at snøre- og linefiskere skal kværke fisken straks den kommer av kroken. Dette tillater ikke bare fisken at bli fri blodet saa man faar hvitere fisk, men hindrer ogsaa at skjæmmes for fort.

Ovenstaaende er godkjendt av Standardiseringskommissionen

W. F. Coaker.

Sjøfarts- og fiskeriminister.

Statens Fiskeriforsøksstation — Fiskeridirektoratet, Bergen.

Analyser, undersøkelser, veiledning ved tilvirkning av fiskeriprodukter.

Veiledning angaaende:

Fremgangsmaaten ved frysning av fisk og sild efter forskjellige metoder, fremstilling, koldklaring og forædling av traner og oljer, fremstilling av sildolje og formel, røking av fisk og sild, nedlægning av kryssild etc Orienterende opplysninger vedrørende den kunstige tørring av klipfisk.

Alle forespørsler besvares grati. saafremt der ikke kræves særlige undersøkelser for besvarelsen.

General-rapport om de større norske fiskerier (Norw. Fisheries)

Hvad der fiskes i uken, men anmeldes forsent til at komme med, optages i følgende ukes rapport.
Quantities reported too late to be included in the report for this week are added to totals for next week.)

	Kvantum for uken til 25/9 1920	Total-kvantum til 25/9 1920
A. Skrei (torske) fisket (Cod Fishery), januar—juni mill. st. (pieces)	0	38.8
Dampmedicintran (Cod liver oil) hl.	0	59 951
Lever tilovers til anden tran (Liver for other oils) hl.	0	6 181
B. Sildefiskerierne (Herring Fisheries):		
1. Vaarsildfisket (Spring Herring), februar—mars maal à 150 liter	0	1 073 635
2. Fetsildfisket juli—desember ¹⁾ tdr., saltet, fiskepakket (Fat Herring) (Barrels salted, seapacked)	1 597	81 237
3. Storsildfisket (Large Herring), oktober, desember, februar:		
a. for vestlandet (the West Coast) maal à 150 liter	0	307 716
b. for østlandet (the South Coast) maal à 150 liter	0	460
4. Drivgarnsfisket i Nordsjøen, juni—desember ¹⁾ tdr., saltet, fiskepakket (Fishing by drifters in the North-Sea) (Barrels, salted, seapacked)	0	407
5. Islandssild indkommet til norske havne tdr., saltet, fiskepakket (Herring from Iceland landed in Norway) (Barrels, salted, seapacked)	2 210	24 455
C. Makrelfisket ved dorgere i Nordsjøen, saltet for Amerika ²⁾ . tønder i fiskepakning (Seapacked mackerel landed in Norway from the North-Sea, salted for export to America)	1 041	11 321

¹⁾ Al sild forbrukt fersk er ikke medregnet. (All Herring used fresh is not included).

²⁾ Al makrel, som er forbrukt fersk, eksportert i is eller saltet rund for det skandinaviske marked, er ikke medregnet. (All mackerel, used fresh or exp. in ice or salted for the Scandinavian market, is not included).