

# Fiskets Gang

Utgitt av Fiskeridirektøren

Kun hvis kilde oppgis, er ettertrykk fra „Fiskets Gang“ tillatt.

38. årg.

Bergen, Torsdag 22. mai 1952

Nr. 20

Abonnement kr. 10.00 pr. år tegnes ved alle postanstalter og på Fiskeridirektørens kontor. Utlandet: Til Danmark, Sverige og Island kr. 10.00, ellers kr. 16.00 pr. år.

Annonsepris: Pristariff fåes ved henvendelse til Fiskeridirektørens kontor. „Fiskets Gang“'s telefoner 16 932, 14 850. Postgiro nr. 691 81. Telegramadresse: „Fiskenytt“.

## Fiskerioversikt for uken som endte 17. mai 1952.

I uken som endte 17. mai var det kjølig vær tildels med kraftig nordlig vind over store deler av kysten. Vårfisket i Finnmark ga tilfredstillende ukeutbytte, men det meldes nå at flere av de fremmede fiskere begynner hjemreisen. Av de vanlige fiskerier forøvrig for årstiden er det bankfisket og makrellfisket som gjør mest av seg og er bra. Seisnurpefisket har vært satt tilbake av det kjølige vær. Sildefisket i Nord-Norge var betydelig også i siste uke men noe mindre enn i forrige. I Nordland var det dog mer fiske enn uken før. I Møre og Romsdal og kysten langs sørover til Haugesund tas det atskillig sild.

### *Vårfisket i Finnmark:*

Ukefangsten av torsk kom opp i 4626 tonn og totalfangsten dermed i 29 320 tonn mot 18 412 tonn samtidig i fjor og 18 491 tonn i 1950. Det er i år blitt hengt 18 272 tonn (derav rotskj. 297), saltet 9960, iset etc. 1088 tonn, produsert 10 777 hl damptran. I fisket deltok det i siste uke 1855 båter med 8595 mann mot 1925 med 8906 mann uken før (i fjor 1160 — 4810). Det er til stede 130 kjøpere, 20 kjøpefartøyer og i drift 59 trandamperier og 6 meierier. Fisken veier 350 kg pr. 100 stk. sløyd, leverholdigheten er 1100 og tranprosenten 40.

Landets samlede torskefiske utgjør 145 946 tonn mot 165 132 tonn i fjor og 124 760 tonn i 1950 samtidig. I år er det hengt 46 295, saltet 77 608, iset etc. 22 043 tonn, produsert 85 018 hl damptran mot

i fjor henholdsvis 61 165 — 85 617 — 18 350 — 117 121.

### *Vårfisket utenom torskefisket:*

Utenom torsk er det under vårfisket ilandbrakt 946 tonn hyse, 145 tonn sei, 111 tonn brsme, 231 tonn kveite, 22 tonn flyndre, 979 tonn steinbit, 405 tonn uer og 96,5 tonn blåkveite.

### *Torskefisket i Troms:*

I siste uke ble det i Troms fisket følgende kvanta torsk: Karlsøy 4050 kg, Helgøy 10 000 kg, Tromsøysund 14 300 kg, Hillesøy 3500 kg, Berg 1500 kg, Torsken 700 kg — tils. 34 050 kg, hvorav hengt 29 250 kg, saltet 2500 kg, iset 2300 kg. Dessuten ble det fisket 49 500 kg steinbit, alt iset, 10 010 kg brsme, alt hengt og 5130 kg kveite, alt iset.

### Andenes:

Det meldes om mindre deltakelse i fisket med uergarn. Fangstene i uken for dette redskap lå mellom 300 og 1500 kg pr. trekning. Seigarnbåter hadde fangster på 300—1100 kg. Det er ilandbrakt 800 kg torsk, 6600 sei, 860 lange, 400 blålange, 600 brosme, 9150 uer, 2650 steinbit, 560 kveite og 320 kg håbrand — tils. 21 940 kg.

### Levendefisk:

Det er smått med tilgangen på levende småsei (pale) i Levendefisklagetets distrikt. Det fiskes en del, men fiskerne låsetter nødig later det til. I uken ble Trondheim tilført 10 og Bergen 13 tonn. For øvrig hadde Bergen en del tilførsler fra Sogn og Fjordane.

### Seifisket:

Fra Bø i Vesterålen meldes det at seifisket har vært en del værhindret. I uken ble det tatt to fangster på Sortlandssund og Gavilfj. på 3000 og 12 000 kilo.

### Bankfisket og kystfisket:

Fra Møre og Romsdal meldes det om fangster på 9 til 19 tonn rundfisk fra Nordegga, Haltenegega etc., dessuten opptil 1500 kg kveite. Ytterligere meldes det at en stor flåte befinner seg på Tampen, hvor fisket har vært bra. Kystfisket med snurrevad, seisnurpenot etc. var hindret av nordenvind. Ukefangsten oppgis til 303 tonn, hvorav nevnes 17 tonn torsk, 81 tonn sei, 75 tonn lange, 68 tonn brosme, 13 tonn hyse, 13 tonn kveite, 7 tonn skate, 3 tonn pigghå.

### Sogn og Fjordane:

Det var forholdsvis bra tilgang på pigghå til Måløy. Ukefangsten utgjorde tils. 137 tonn fisk etc., hvorav 12,5 tonn torsk, 16 tonn sei, 6 tonn lange, 9 tonn brosme, 12 tonn hyse, 0,6 tonn kveite og 70 tonn pigghå.

### Hordaland:

Ukefangsten utgjorde 36,5 tonn, hvorav 2,2 tonn lev. torsk, 17,8 tonn lev. pale og lyr, 6 tonn død sei og lyr, 8 tonn lange og brosme.

### Rogaland:

Ukefangsten kom opp i 70 tonn fisk, hvorav halvparten lyr, resten torsk og hyse.

### Skagerakkysten:

Ukefangsten av fisk ble bare 25 tonn vesentlig lyr. Dertil hadde en 3 tonn fjordsild og 15 tonn nordsjø-sild tatt av makrelldrivere.

### Makrellfisket:

Det er fremdeles Vestlandfeltene med feltene utfor Haugesund som har best fiske. Dongefisket østenfor Lindesnes er begynt og det fisket både for Fredrikstad og Langesund. Ukefangsten utgjorde 815 tonn og i alt er det ilandbrakt 1925 tonn (i fjor 1082), hvorav solgt til hjemmeforbruk 1060, agn 93, hermetikk 29, frysing 547, fersk eksport 190, røking 1,6, salting 3,4 og diverse 1 tonn.

### Håbrannfisket:

Det opplyses at ukefangsten utgjorde 15 tonn fordelt på 7 fangster.

### Skalldyr:

Det foregår et ganske godt rekefiske sørpå. I uken hadde Skagerakkysten og Rogaland tils. godt 20 000 kg kokte reker, Skagerakkysten dessuten 5—6000 kg rå reker. Måløy hadde 300 kg. Av hummer hadde Skagerakkysten 2000 kg, Rogaland 14 000 kg, Måløy 500 kg, Møre og Romsdal 3500 kg.

### Sildefisket:

Også i siste uke har det foregått et betydelig sildefiske mellom Haugesund og Stad. Det er i Hordaland blitt stengt 48 700 skjegger og i Sogn og Fjordane 88 000 skjegger, alt i ukens løp. Litt selges til hermetikk, men hovedtyngden til sildolje. I Måløydistriktet fås det fortsatt en del forfangstsild, som selges til agn og sildolje.

I distriktet Buholmsråsa—Stad foregår det forfangstsildfiske på Sunnmøre, småsildfiske i Romsdal og på Nordmøre, samt litt i Trøndelag. Ukefangsten utgjorde 15 744 hl forfangstsild, hvorav til sildolje 13 309, agn 2248, fersk innenlands 187 hl. Av småsild ble det opptatt 15 432 hl, hvorav 2515 hl til hermetikk og 12 917 hl til sildolje.

I Nord-Norge ble ukefangsten 37 700 hl mot 44 150 hl uken før. Av fangsten ble 15 650 hl tatt i Nordland, derav 2800 hl på Helgeland, 6400 hl i Lødingen og 6450 hl forskjellige steder i Tysfjord. Troms hadde ukefangst på 17.200 hl spredt over store deler av fylket med følgende ledende fangststeder: Sørreisa 4500, Astafjord 3350, Dyrøysundet 2900, Solbergfjord 1000 og Storfjord i Lyngen 1000 hl. I Finnmark ble det tatt 4850 hl, hvorav på Faurespollen, Magerøy 3000, Storfjord, Laksefjord 400 og på Altenfjordene 1450 hl.

### Loddefisket:

Det tas fremdeles en del loddefangster ved Vardø, hvor ukefangsten kom opp i 3500 hl, som ble levert til fabrikk.

## Rapport nr. 16 om forskefisket pr. 17/5 1952.

Distrikt	Ukefangst tonn	Kg fisk pr.		Tranpro- sent	An- tall fiske- fark.	An- tall mann	Total- fangst tonn	Anvendelse			Damp- tran hl.	Lever til annen tran hl.	Rogn	
		100 stk. fisk sløyd	hl lever					Hengt tonn	Saltet tonn	Fersk fross. tonn			Saltet hl.	Fersk m. m. hl.
Finnmarkvinterfiske	—	—	—	—	—	—	13625	<sup>5)</sup> 1543	8422	3660	<sup>6)</sup> 6139	<sup>13)</sup> —	2168	2438
Finnmark vårfiske.	4 626	350	1100	40	<sup>16)</sup> 1855	8595	29320	<sup>20)</sup> 18272	9960	1088	10777	—	45	15
Troms . . . . .	—	—	—	—	—	—	5161	119	3843	1199	2840	—	712	1846
Lofotens opps.d. . . . .	—	—	—	—	—	—	<sup>14)</sup> 86344	<sup>9)</sup> 24083	<sup>12)</sup> 51350	10911	58833	—	<sup>11)</sup> 22327	<sup>4)</sup> 12273
Lofoten forøvrig . . . . .	—	—	—	—	—	—	8701	2117	3937	2647	<sup>17)</sup> 5354	492	<sup>10)</sup> 1796	<sup>7)</sup> 4033
Vesterålen . . . . .	23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Helgeland-Salten . . . . .	—	—	—	—	—	—	101	49	8	44	30	—	19	30
Nord-Trøndelag . . . . .	—	—	—	—	—	—	570	99	—	471	162	<sup>19)</sup> —	83	<sup>18)</sup> 147
Sør-Trøndelag . . . . .	—	—	—	—	—	—	163	—	—	<sup>15)</sup> 163	18	<sup>11)</sup> 21	—	93
Møre og Romsdal . . . . .	—	—	—	—	—	—	1961	13	88	<sup>8)</sup> 1860	865	—	180	<sup>9)</sup> 768
Tils.	4 649	—	—	—	—	—	145946	46295	77608	22043	85018	513	27330	21643
Mot i 1951 til <sup>19)</sup> 5/5 . . . . .	2597	—	—	—	—	—	165132	61165	85617	18350	117121	1063	45684	24725
1950 - <sup>20)</sup> 5/5 . . . . .	2363	—	—	—	—	—	124760	44983	64282	15495	74403	766	39656	17796
1949 - <sup>14)</sup> 5/5 . . . . .	2145	—	—	—	—	—	107892	20634	41717	45541	56342	907	25847	18336
1948 - <sup>15)</sup> 5/5 . . . . .	4877	—	—	—	—	—	126503	20645	66456	39402	52462	2025	20692	26335
1947 - <sup>17)</sup> 5/5 . . . . .	1976	—	—	—	—	—	226503	57736	129169	39598	110049	4829	39387	30014
1946 - <sup>18)</sup> 5/5 . . . . .	2655	—	—	—	—	—	178739	49619	103802	24983	98461	3551	68147	18824
1939 - <sup>20)</sup> 5/5 . . . . .	4653	—	—	—	—	—	204414	76439	118950	7391	90201	6502	59651	18881
1938 - <sup>14)</sup> 5/5 . . . . .	4514	—	—	—	—	—	146588	53552	84741	7667	64885	3358	51387	12549

## Vårfisket i Finnmark.

1952 til <sup>17)</sup> 5/5 . . . . .	6968	325	1000	40	1925	8906	24694	15347	8304	1043	9323	—	45	15
1951 - <sup>19)</sup> 5/5 . . . . .	2597	280	1000	45	1160	4810	18412	12312	5278	822	9539	—	323	50
1950 - <sup>20)</sup> 5/5 . . . . .	2362	280	1050	40	849	4483	18491	12949	5265	277	7098	320	187	—
1949 - <sup>14)</sup> 5/5 . . . . .	1765	280	1100	35	1072	5100	17103	7535	7358	2210	6381	799	16	5
1948 - <sup>15)</sup> 5/5 . . . . .	4794	277 - 300	1000 - 1500	38 - 41	1201	6284	17922	7652	9081	1189	5258	—	—	—
1947 - <sup>17)</sup> 5/5 . . . . .	1976	280	1600	35	1187	5723	20435	7344	9930	3161	4621	605	3	—
1946 - <sup>18)</sup> 5/5 . . . . .	2655	250 - 310	1000 - 1300	35	519	2393	9242	5463	2949	830	2381	1300	—	—
1939 - <sup>20)</sup> 5/5 . . . . .	4021	252 - 263	1470 - 1670	40 - 38	1774	6914	18658	14603	3333	127	5308	631	—	—
1938 - <sup>14)</sup> 5/5 . . . . .	4342	255 - 265	1520 - 1550	39 - 42	2425	9164	12480	8237	4012	36	3450	212	—	—

<sup>2)</sup> Herav 153 tonn rotskjær. <sup>3)</sup> Herav tungsaltet 12473 hl, sukkersaltet 9854 hl. <sup>4)</sup> Herav til hermetikkk 6153 hl, ferskrogn 3094 hl og til frysing 3026 hl, derav 216 hl frosset til revefor <sup>5)</sup> Herav rotskjær 2 tonn. <sup>6)</sup> Herav 255 hl hysetran. <sup>7)</sup> Herav iset 3159 og hermetisert 874 hl rogn. <sup>8)</sup> Herav til hermetikkk 481 tonn. <sup>9)</sup> Herav til hermetikkk 264 hl. <sup>10)</sup> Herav sukkersaltet 875 hl. <sup>11)</sup> Dessuten 122 hl fersk lever. <sup>12)</sup> Herav 75 tonn til saltfilet. <sup>13)</sup> 142 hl lever anvendt fersk. <sup>14)</sup> Herav fisket med garn 16655 tonn, line 11856 tonn, juksa 15196 tonn, not 42637 tonn. <sup>15)</sup> Herav til hermetikkk 5 tonn. <sup>16)</sup> I fiskeværene er det fremøtt 130 kjøpere, 20 kjøpefartøyer og er i drift 59 trandamperier og 6 tranmeierier. <sup>17)</sup> Herav 50 hl surtran. <sup>18)</sup> Herav til hermetikkk 40 hl. <sup>19)</sup> 173 hl. lever er blitt fraført distriktet i fersk tilstand. <sup>20)</sup> Herav 297 t som rotskjær.

## Selfangsten:

Siden forrige oppgave er »Isflora« kommet til Ålesund fra Nyfundland med 7200 dyr og 130 tonn spekk og Nordsel fra samme felt til Nord-Norge med 15 000 dyr og 330 tonn spekk. Ennvidere er »Lillan« kommet fra Vesterisen til Nord-Norge med 1100 dyr og 25 tonn spekk samt fra Østerisen »Brattnes« med 750 dyr, 15 tonn spekk, »Godenes« 2350 dyr, 40 tonn spekk, »Blueback« 849 dyr og 22 tonn spekk.

## Vi ber

alle bedrifter i fiskebransjen om å sende bilder fra sitt virke. — Båter, redskaper, fiskebruk, fabrikker, — alt interesserer.

Fiskets Gang.

Fetsild- og småsildfisket 1/1—17/5 1952.

	Finnmark—Buholmråsa		Buholmråsa—Stad		Stad—Rogaland		Samlet fangst	
	Fetsild	Småsild	Fetsild	Småsild	Fetsild	Småsild	Fetsild	Småsild
	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl
Fersk eksport .....	—	—	2 287	361	—	—	2 287	361
Saltet .....	—	1 008	871	442	—	—	871	1 450
Hermetikk .....	—	18 105	310	12 478	—	4 588	310	35 171
Fabrikkfisk .....	39 757	713 655	72 091	25 075	—	—	111 848	738 730
Agn .....	446	1 014	16 483	1 129	—	—	16 929	2 143
Fersk innenlands .....	100	99	1 002	—	—	—	1 102	99
I alt	40 303	733 881	93 044	39 485	—	4 588	133 347	777 954



Ut-landet.

Sjøgående laboratorium.

Ny forsøkstråler til Torry Research Station.

En ny tråler beregnet såvel for fiske som til sjøgående laboratorium er blitt bestilt av Department of Scientific and Industrial Research for levering til Torry Research Station, Aberdeen. Skipet skal bygges av Hall, Russell and Co., Ltd., Aberdeen. Det er meningen at fartøyet skal drive tilvirkningsarbeider på fjerne felter umiddelbart etter at fisken er fanget og den vil skaffe tilstrekkelig fisk av kjente sorter til bruk i M. O. F.'s forsøksfabrikk.

Fartøyets oppgave vil bli av betydning både for fiskerierne og publikum i det store hele. Det er selve utviklingens gang som betinger fartøyets bygning. Det stigende fiskeforbruk og det faktum at fisken stadig må hentes fra mer fjerntliggende fiskefelt gjør det nødvendig å gjøre oppbevaringen av fisken ombord og behandlingen av den under fisket til gjenstand for særskilt studium. Nettopp slike gjøremål har vært blant Torry Research Station's hovedoppgaver. Det har vært eksperimentert med konservering både ved hjelp av naturis og kunstig is. Men forsøksstasjonen vet at problemet bare kan løses helt ut tilfredsstillende ved frysing av fisken ombord umiddelbart etter fangsten. Den nye tråler vil gi adgang til praktisk eksperimentering på fiskebankene med forskjellige former av denne radikale forandring i behandlingsmåten.

Fartøyet blir av dielelektrisk type på omtrent 125 fot med 600 akselhestekrefter. Det vil bli utstyrt for tråling på kommersiell basis med et fiskerom på 4000 kubikkfot. Dertil vil det bli anordnet plass for prøving av forskjellige fiske-tilvirkingsanlegg samt for et laboratorium for kjemisk og bakteriologisk forskning i forbindelse med fiskepreservering og biproduktene. Bunkerskapasiteten vil bli tilstrekkelig til 20 døgn i sjøen, hvilket vil sette fartøyer i stand til å drifte på samtlige nordatlantiske fiskebanker. Det skal innrettes bekvemmeligheter for 6 vitenskapsmenn og et mannskap på 13 til 15.

Propelstyringen skal kunne skje fra broen og maskinen bygges med henblikk på nøye fartskontroll som vil gi adgang til bruk av fra noen få omdreininger pr. minutt og

oppover. Fartøyet skal således kunne benytte seg av de fleste kommersielle fiskemetoder.

Hovedmaskineriets leverandører blir firmaet Metropolitan-Vickers Electrical Co., Ltd. Kraft både til propell og trålvinsjmotorene skal leveres av 4 hovedgeneratorer. Det maksimale hestekraftantall (på akslingen) blir 600 ved 200 omdreininger og maksimalytelsen fra vinsjmotorene 150 b.h.k.

To hjelpegeneratorer vil ha en yteevne på 135 kW hver, hvilket vil gjøre mulig installasjon av et hurtigfryseanlegg i stor målestokk. Hoved- og hjelpegeneratorene vil bli drevet av Meadows hurtiggående 6 sylindretre 4 takts, turbooverladede maskiner hver utviklende 200 bhk. ved 1400 omdreininger. Samtlige 6 maskiner vil bli helt make og lette å skifte ut. (Fra »The Fishing News 3. mai 1952).

Nyfundlandsk eksperiment.

Den nyfundlandske stat skal utstyre to Grand Banks-skonnerter for snurrevadfiske, atontråling (Larsen mid-water trawling) og linefiske (sjøldragerdrift) i utenskjærs farvann. Eksperimentet går ut på å slå fast om det lar seg gjøre å drive mekanisert fiske med dorry-skonnerter i fersk- og saltfisktraden. (The Fishing News 3. mai 1952).

Mere lysing fra Muckle Flugga.

Muckle Flugga-lysingbankene som opplevde en 9 dages »boom« for 5 uker siden har på ny gitt en sjelden stor fangst. Den 26. april kom Fleetwod-tråleren »Boston Canberra«, skipper Robert Wright, inn med en fangst på 9200 stones, hvorav 4200 stones lysing — salgsverdi £ 4800. Lysingsrekordfangsten under 9-dages »boomen« til £ 7420 står imidlertid fortsatt urørt og tilhører »Boston Attacker«, skipper Jack Chard. (The Fishing News 3. mai 1952).

Vaktsomme øyne følger selbestanden ved Nyfundland.

Vitenskapsmenn og fangstfolk som begge er dypt interessert i å kunne opprettholde optimal fangst av sel både i Gulf of St. Lawrence og utfor nordvestkysten av Nyfundland vokter selfangstflåtenes operasjoner med spent oppmerksomhet.

Hundrer tusener sel er blitt tatt år etter år i isen utfor Nyfundland. Det er over 100 år siden selfangsten begynte i dette farvann. Siden slutten av siste krig har det vært stigende interesse for denne naturrikdom. Men antallet av fangede sel volder bekymringer. Det antas å være tvilsomt om

en så tung beskatning som i fjor — 440 000 dyr — kan opprettholdes årlig med den nåværende takt i bestandens fornyelse.

Fisheries Research Board of Canada holder et evig vakt-somt øye rettet på selhjordene. For tiden er det under utførelse et utstrakt program for selmerking og fotografiske undersøkelser. I Gulf of St. Lawrence begynte sesongen 5. mars og utfor Nyfundland (on the »Front«) den 10. mars. Disse datoer hadde en festet seg ved av hensyn til bestandens bevaring og under rådføring med den norske regjering. Mer enn 28 fartøyer antas å ville ta del i fangsten — derav 11 norske, et fra St. Pierre og de øvrige fra Nyfundland og Nova Scotia. (Canadian Fisherman — aprilutgave).

### British Columbias sildefiske.

Sildefisket i British Columbia i 1951—52-sesongen nådde nesten de 200.000 tonn, som fiskerne har hatt som mål de siste år. Det ble alt i alt ilandbrakt 196 400 tonn — den største fangst en har hatt — til verdi av 11 mill. dollars i bearbeidet stand.

Fiskerne fikk \$ 8,40 pr. tonn og tjente dermed \$ 1 600 000. Flåten på om lag 50 snurpefartøyer, ca. 100 hjelpere (packers), noen lektere etc. sikret seg denne fangstmengde innen tidsrommet 14. november 1951—10. mars 1952. I bearbeidet stand utgjorde fangsten 3 733 000 gallons sildolje, 33 000 tonn mel og 105 000 kasser herm. sild. (Canadian Fisherman — aprilutg.).

### Fortsatt eksperimentalfiske og tilvirking i Pakistan.

Ifølge en melding i »Foreign Trade« for 19. april skal Pakistans minister for næringsmidler og jordbruk ha til forføyning 600 000 dollars beregnet til innkjøp av to nye fiskefartøyer, som skal utstyres med anlegg for fiskemelproduksjon og levertranutvinning. Disse fartøyer vil drive forsøks- og undersøkelsesarbeid og stå som eksempler for en prosjekttert videre utvikling av saltvannsfisket både i Øst- og Vest-Pakistan.

### De danske flyndretrålerne gjør det godt i Barentshavet.

Den første melding fra de danske kuttere, som i år deltar i fisket i Barentshavet, innløp den 27. april og ga uttrykk for store sjanser for fisket. Melding kom fra kutter »Højboen« av Skagen, som hadde hatt opptil 400 kg rødspetter i et enkelt trekk.

Skagenkutteren »Jesper Bruun« var ved redaksjonens avslutning på vei til England med 20 000 kg rødspetter. En annen kutter hadde på 3 dager fisket 7500 kg. (Dansk Fiskeritidende 9. mai).

### Ny flytetral brukbar til torskefisket.

Agnar Breifjord, Reykjavik, har etter langvarige eksperimenter fremstillet en flytetral, som opprinnelig kun var tiltenkt sildefangst, men som er blitt prøvet til torskefangst sør for Island.

Resultatene var gode. Oppfinneren har gjort sine eksperimenter til dels i Reykjaviks svømmehall med finansiell støtte fra Reykjavik kommune. Skipperen på den islandske tråler »Neptunus«, som har benyttet den nye trål på noen fangstturer mener, at redskapet vil få stor betydning for fisket i fremtiden. (Dansk Fiskeritidende 9. mai).

### Fisk brakt i land i Møre og Romsdal fylke i tiden 1. januar—10. mai 1952.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse				
		Iset	Saltet	Hermetikk	Hengt	Fiskemel
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk .....	484	664	310	1	9	—
Sei .....	3 856	1 081	2071	10	691	3
Lyr .....	129	129	—	—	—	—
Lange .....	126	37	84	—	5	—
Blålange .....	4	—	4	—	—	—
Brosme .....	171	62	86	—	23	—
Kyse .....	434	430	—	4	—	—
Kveite .....	46	46	—	—	—	—
Gullfl., rødsp. . .	7	7	—	—	—	—
Smørflyndre . . .	—	—	—	—	—	—
Uer .....	3	3	—	—	—	—
Skate og rokke	112	112	—	—	—	—
Annen fisk . . . .	74	70	1	—	3	—
Håbrand .....	35	35	—	—	—	—
Piggå .....	652	652	—	—	—	—
Makrellstørje . .	—	—	—	—	—	—
Hummer .....	3	3	—	—	—	—
Reker .....	35	35	—	—	—	—
Krabbe .....	—	—	—	—	—	—
I alt	6 671	3 366	2 556	15	731	3
Herav til:						
Ålesund .....	3 300	1 635	1 665	—	—	—
Kristiansund N.	267	257	1	—	6	3
Smøla . . . . .	94	70	3	—	21	—
Bud—Hustad . .	108	66	38	—	4	—
Ona—Bjørnsund	149	139	10	—	—	—
Bremsnes .....	662	215	19	10	418	—
Haram .....	69	69	—	—	—	—
Søre Sunnmøre	1 459	574	817	5	63	—
Grip .....	249	43	—	—	206	—
Kornstad .....	314	298	3	—	13	—

Leverkvantum 2 941 hl.

### Stigende eksport av dansk fisk og fiskevarer.

I en tale i Skagen forleden opplyste fiskeriminister Rée, at det i år er gledelig stigning i fiskeeksporten, idet det inn-til påske var eksportert fersk fisk for 32 mill. kroner mot for 30 mill. kroner i samme periode i fjor og dessuten eksportert av tilvirket fisk for 11½ mill. kroner mot 6½ mill. kroner i fjor. Det kan ventes at eksporten i inneværende år vil bli noe større enn i fjor, hvilket skyldes de liberaliseringsforanstaltninger som er truffet i de forskjellige land for så vidt angår fisk og fiskevarer. (Dansk Fiskeritidende 9. mai 1952).

### Bunkersoljeprisene den rene straffedom, mener britisk reder.

En forsmelig straffedom — er de ord direktøren for Associated Fisheries Ltd., Mr. W. A. Bennett beskriver de nåværende høye priser på oljebunkers med i en følgeskrivelse til selskapets regnskap for året pr. 30. sept. 1951.

Tiltross for selskapets fordelaktige stilling fremholder Mr. Bennett at den mest alvorlige og forstyrrende faktor for

Fisk brakt i land i Finnmark i tiden 1. januar til 17. mai 1952.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse				
		Fersk og frosset	Filet	Saltet	Hengt	Fiskemel
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk .....	42 946	3 855	895	18 382	19814 <sup>1)</sup>	—
Hyse .....	3 539	2 316	804	15	404	—
Sei .....	230	33	11	101	85	—
Brosme ...	295	11	—	37	247	—
Kveite .....	439	434	5	—	—	—
Blåkveite ..	100	92	8	—	—	—
Flyndre ....	103	102	—	1	—	—
Uer .....	460	108	345	7	—	—
Steinbit ....	1 088	767	320	1	—	—
I alt	49 200	7 718	2 388	18 544	20550	—

Utvunnet damptran: 19 643 hl, rogn 5 954 hl, herav saltet 3267, iset 2687. <sup>1)</sup>Herav til rotskjær 433 tonn.

Ilandbrakt fisk til Tromsø i tiden 1. januar-10. mai 1952.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse					
		Iset	Filet	Saltet	Hengt	Fiskemel	Hermetik
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk .....	213	24	78	82	9	20	—
Sei .....	—	—	—	—	—	—	—
Brosme ....	10	—	—	1	9	—	—
Hyse .....	226	26	159	—	10	31	—
Kveite .....	1	1	—	—	—	—	—
Gullflyndre	—	—	—	—	—	—	—
Smørflyndre	4	4	—	—	—	—	—
Uer .....	23	13	4	6	—	—	—
Steinbit ....	12	8	—	—	—	—	4
Makr.størje.	—	—	—	—	—	—	—
Annen .....	8	2	2	2	1	1	—
Reker .....	218	48	—	—	—	—	170
I alt	715	126	243	91	29	52	174

305 hl lever. 31 hl rogn, hvorav iset 17, hermetisert 14.

tiden er den aldri opphørende stigning i utgiftene enten de nå dreier seg om nybygning, vedlikehold og reparasjoner, fiske eller omsetning.

Han opplyste at vedlikeholdsutgiftene alene hadde steget med 25 pst. i løpet av de siste 12 måneder. Selskapets største problem for tiden er imidlertid de høye priser på bunkersolje.

Her er vi blitt offer for noe som bare kan beskrives som en forsmedelig straff, sier direktør Bennett. I oktober 1949 betalte vi 94/— pr. tonn, mens prisen i dag er 184/—. Blant 40 av våre trålere som er i drift, har 25 oljefyring og utgiftene til bunkers til disse båtene ligger £ 250 000 pr. år høyere enn kullfyring ville ha kostet, dersom dette hadde vært et brukbart alternativ.

Mr. Bennett peker på at selskapet i 1949 var blitt oppmuntret til og rådet til å gå over til oljefyring istedenfor kullfyring på grunn av kullprisenes stigning og fordi en

ikke var sikker på at kullforsyningene ville bli store nok.

Omkostningene ved levering av fisk fra havn til detaljist i 1939 var 1 d. pr. pound — i dag utgjør de over 3 d. Produksjonsomkostningene blir minst 4 ganger større enn i 1939, fremholdt Mr. Bennett.

Selskapets nettopprofit i regnskapsåret beløper seg til £ 309 306 sammenlignet med et netto tap foregående regnskapsår på £ 407.682.

Skjønt fortjenesten på selskapets handelsmessige virksomhet på £ 972 447 viser en økning på £ 754 127 sammenlignet med fortjenesten forrige regnskapsår på £ 218 320, må en erindre fremholdt Mr. Bennett, at de dårlige resultater av foregående års virksomhet skyldtes abnorme og katastrofale forhold. »Vi har all grunn til å være fornøyde med forløpne års handelsvirksomhet«. Selskapets nåværende aktive utgjør £ 2 740 870 og er øket med £ 758 128. (Fish Trades Gazette 3. mai 1952).

### Utstrakt bygning av spisstevninger etter norsk mønster for Bristol Bay-fisket.

Aprilutgaven av »Pacific Fisherman« omtaler i to forskjellige artikler en utvikling i båtbyggingen i Bristol Bay (Alaska) i retning den norske spisstevningstypen, istedenfor den konvensjonelle flat-hekkede type. Bristol Bay Packing Company har skaffet seg en sådan båt. Samtidig bygges det ved Maritime Shipyards hele 20 båter av denne type for Nakat Packing Corporation. Båtene benyttes til laksefiske med garn — har maskin og styrehus samt lugar med to køyer forut, er for øvrig åpne og har garnrull plassert akter på babord side. Båtenes størrelse er 32 fot og de utstyres med amerikanske Chrysler-maskiner.

### Islands fiskeeksport januar/mars 1952 og 1951.

I januar/mars 1952 og 1951 er det blitt eksportert følgende mengder:

	Mengde i 1000 kilo		Verdi (f.o.b.) 1000 isl. kr.	
	Januar—mars		Januar—mars	
	1952	1951	1952	1951
	tonn	tonn		
Klippfisk .....	2243.0	3 816.1	13 843	19 091
Saltfisk, vasket og presset .....	—	575.0	—	1 561
Saltfisk, uvirket ..	3 407.1	4 517.2	11 521	10 514
Saltete bukklapper.	1 004.0	145.7	3 021	313
Ferskfisk, iset ...	18 862.7	20 468.3	24 986	28 396
—«— frosset.	8 759.3	8 175.2	38 466	54 645
Frossen rogn .....	16.7	113.0	73	410
Tørrfisk .....	6.5	18.5	44	77
Hermetikk .....	63.5	181.5	527	1 155
Saltsild .....	348.2	2 655.2	1 135	8 194
Frossen sild .....	6.0	651.2	15	1 177
Damptran .....	157.1	1 152.3	948	7 317
Rødfiskolje .....	167.4	1 231.7	948	5 979
Sildolje .....	694.4	88.7	4 358	379
Sildemel .....	3 900.2	1 742.8	8 412	4 038
Rødfiskmel .....	1 334.1	3 624.6	2 664	7 904
Fiskemel .....	2 873.5	2 701.0	6 121	6 050
Hvalkjøtt .....	—	259.4	—	425
Saltet rogn .....	324.6	201.1	1 193	454

## Nytt kurs ved Forsøks- og Lærebruket i Vardø.

Ved Statens Forsøks- og Lærebruk for fiskeribedriften i Finnmark vil det i tiden 1. september—15. desember 1952 bli holdt et kurs i behandling av fiskeprodukter. Det gis først og fremst praktisk opplæring (skjæring og frysing av filet, fersk fisk, tilvirking av salt fisk, rundfisk, røking m. v.). Elevene må ta del i alt forefallende arbeid under kyndig instruksjon. Dessuten gis undervisning i norsk, regning, bokholderi, naturfag og tilvirkingslære.

Elevene får fri undervisning, fritt opphold og sine reiseutgifter til og fra skolen dekket. Lærebøker og arbeidsklær må de betale selv. Brukets plan vil bli sendt ved henvendelse til Statens Lærebruk, Vardø.

Skriftlig søknad bilagt med helse- og vandelsattest og avskrift av skolevitnesbyrd må være innkommet til Lærebruket innen 15. juni d. å.

Ilandbrakt fisk til Andenes i tiden 1. januar—10. mai 1952.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse		
		Iset	Saltet	Hengt
	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk .....	884	332	403	149
Sei .....	503	338	123	42
Lange .....	9	2	1	6
Blålange .....				
Brosme .....	20	13	—	7
Hyse .....	12	12	—	—
Kveite .....	2	2	—	—
Svartkveite .....	—	—	—	—
Uer .....	155	155	—	—
Steinbit .....	10	10	—	—
Pigghå .....	—	—	—	—
Annen fisk .....	13	9	1	3
I alt	1 608	873	528	207

Lever 2121 hl, tran 1 040 hl.  
Rogn 484 hl, iset 270 hl.

## Eire vil bygge havgående fiskeflåte.

Havgående trålere under Eires flagg vil snart slutte seg til den nåværende britiske og kontinentale fiskeflåte på bankene utfor Nordvest-Europa i ly av planer som nå tar til å forme seg rundt konferansebordet i Eires nye Fiskeridirektorat.

Direktøren Seamus O'Meallain i det nye statskontor, opplyste at den mest betydningsfulle oppgave for direktoratet er innlemmelse i den irske fiskeflåte for første gang av 80 fots havgående fiskefartøyer på 150 til 170 tons til supplering av den nå utelukkende av innenskjærsfartøyer bestående flåte. Hensikten er å eliminere nødvendigheten av fiskeimport fra Storbritannia og kontinente.

Mr. O'Meallain understreket imidlertid at denne nye havgående fase i driften ikke skulle komme i veien for den nåværende innenskjærsdrift, hvilken han beskrev som næringens ryggrad og nasjonens hovedforsyningskilde for fisk.

Det nye direktorat avløser det nå 21 år gamle Irish Sea Fisheries Association i ly av særskilt lovhjemmel. Det gamle forbund — tidligere den viktigste kontrollerende myndighet, blir nå omdannet til et rådgivende organ bestående av fire representanter for fiskerne og to for såvel grossistene som detaljistene. I siste driftsår (1951) hadde forbundet en fiskeomsetning på £ 340 000 og har nå overført sin kapital — en sum av £ 100 000 til det nye direktoratet. (Fra Fish Trades Gazette 3. mai 1952).

## Nye skotske sildepriser.

Ifølge en melding i »Fish Trades Gazette« for 3. mai har det fra Clyde Fishermen's Association blitt utsendt en melding, som går ut på at det er blitt truffet avtale på et privat møte mellom forskjellige grener av næringen og fiskerorganisasjonene angående sildepriser til forskjellige anvendelser i kommende sesong.

Det opplyses at prisene for hermetikkvare for Clyde og de skotske vestkystområder vil bli 65 sh. pr. cran for sild av størrelse 400 stk. eller færre pr. kurv og 60 sh. pr. cran for størrelsene over 400 stk. pr. kurv. Sildeprisen til hermetikk for Whitby, hvor Clyde-fiskere drifter i sommer-

## Makrellfisket.<sup>1)</sup>

Anvendelse	1952		1951 pr. 18/5.
	Uken til 16/5	I alt pr. 16/5	
	kg	kg	kg
Fersk innenlands ...	378 375	1 060 414	674 764
Fersk eksport.....	98 183	189 983	—
Frysing .....	283 503	546 576	287 813
Salting .....	3 455	3 455	—
Hermetikk .....	17 540	29 000	20 200
Filetering .....	—	20	—
Agn.....	32 897	92 943	99 333
Førmel.....	—	—	—
Røyking .....	700	1 580	—
Diverse .....	671	1 380	—
I alt	815 324	1 925 351	1 082 110

<sup>1)</sup> Etter oppgaver fra Norges Makrellag S/L.

sesongen vil bli 8 sh. pr. cran — 5 sh. mer enn i fjor. Prisen for sild til hurtigfrysing vil over hele Skotland bli 13 sh. pr. cran lavere enn prisen for sild til hjemmemarkedet. Denne er ennå ikke fastsatt for den kommende sesong, men det antas at den vil bli 85 sh. pr. cran.

## Utstyr for tråling på 400 favner.

En av Monterey-snurperne »San Vito« utstyres for tråling og skal fiske for Tom Lazio Fish, Co., Eureka, Calif. med den velkjente Eureka-fisker John Grotting som skipper.

»San Vito« vil bli utstyrt med redskaper som vil gjøre det mulig å fiske på 400 favners dyp, og utstyres nå med »deep sea winch« av den type som Eureka-fiskerne har utviklet. Den leveres av firma Dan Bohne & Son, San Francisco. (Pacific Fisherman. — aprilutgave).

**Sluttkorreksjon vårsild- og vintresildfisket 1952.**

Anvendelse	I alt vårsild	I alt storsild	All vintersild	All vintersild 1951 Sluttkv.- tum pr. <sup>4</sup> / <sub>4</sub>
	hl	hl	hl	hl
Eksporert fersk..	395 564	379 862	775 426	794 903
Saltet .....	232 670	595 974	828 644	882 967
Hermetikk .....	107 116	75 207	182 323	177 536
Farbikksild .....	2 153 788	4 745 707	6 899 495	7 550 870
Agn .....	51 276	37 766	89 042	81 612
Fersk innenlands.	12 821	34 518	47 339	60 567
<b>I alt</b>	<b>2 953 235</b>	<b>5 869 034</b>	<b>8 822 269</b>	<b>9 548 455</b>
<b>Fangstredskap:</b>				
Snurpenot .....	1 459 033	3 876 364	5 335 397	5 531 495
Garn .....	1 454 235	1 970 308	3 424 543	3 887 691
Landnot .....	39 967	22 362	62 329	129 269

**Kvartalsoversyn vedrørende det amerikanske fiskemarked.**

Fish And Wildlife Service's oversyn over fiskemarkedets stilling i kvartalet april—juni i år omfatter også følgende »kortfattede« beskrivelse:

*Forretningsvirksomheten:* På et høyt nivå, dog muligens i noe svakere grad enn i første kvartal. Store konsumentinntekter og stor etterspørsel for konsum.

*Næringsmiddelmarkedet* noe svakt på grunn av store forsyninger til tross for en livlig etterspørsel.

*Markedet for fiskeri-spiseprodukter:* Urolig og under tilpasning til ny sesong for de fleste produsenters vedkommende.

*Markedet for biprodukter:* Svakt for fiskeolje og fiskelevertran. Livlig for fiskemel, men dog svakere enn i første kvartal.

*Produksjonen av fiskeprodukter:* Moderat, men hurtig tiltakende frem gjennom kvartalet.

*Fryselagerbeholdningene av fiskeprodukter:* Uvanlig store, men avtakende inntil midt i kvartalet, men dernest på ny økende.

*Eksperten av fiskeprodukter:* På et relativt lavt nivå — formodentlig lavere enn i annet kvartal 1951.

*Importen av fiskeprodukter:* Den ventes å fortsette i stor målestokk.

**Japansk eksportkontroll for hermetiske fiskevarer.**

Den japanske produksjon av herm. laks, krabbe og ørret har øket og Forbundet for Hermetikkvareeksport har rettet en henvendelse til den japanske minister for Utenrikshandel og Industri om at det må bli opprettet et eksportkontrollsystem for ovennevnte varer, meldes det til Foreign Trade fra Tokio den 29. februar d. å.

**Abonner på Fiskets Gang!**

**Norges Råfisklags omsetning fordelt på måneder 1951.<sup>1)</sup>**

	Torsk	Hyse	Sei	Lange og brosmes	Kveite	Flyndre	Uer	Pigghå	Steinbit	Blåkveite	Diverse sorter	Bi-propukt.	I alt
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Januar .....	5 414	2 358	1 604	312	105	46	98	248	4	2	8	1 026	11 225
Februar .....	20 963	1 825	586	497	204	95	169	474	59	1	49	3 939	28 861
Mars .....	96 752	303	242	196	261	229	110	130	188	3	9	16 423	114 846
April .....	31 789	257	627	333	153	42	141	÷ 34	847	20	÷ 7	5 323	39 491
Mai .....	14 398	1 126	1 687	894	452	41	546	1	1 778	91	13	1 867	22 894
Juni .....	5 567	523	4 997	912	427	58	314	7	1 575	130	149	861	15 520
Juli .....	4 012	1 050	9 645	609	293	193	302	—	782	287	20	1 869	19 062
August .....	11 259	1 288	10 097	311	172	108	176	5	115	589	1 235	1 476	26 831
September .....	1 410	796	9 425	222	144	130	219	26	51	964	1 002	1 615	16 004
Oktober .....	7 325	727	3 949	150	122	119	197	112	34	257	247	701	13 940
November .....	4 692	2 092	2 447	321	294	132	129	126	32	43	37	742	11 087
Desember .....	7 014	3 696	1 571	213	513	96	381	3	36	43	49	1 289	14 904
<b>I alt ...</b>	<b>210 595</b>	<b>16 041</b>	<b>46 877</b>	<b>4 970</b>	<b>3 140</b>	<b>1 289</b>	<b>2 782</b>	<b>1 098</b>	<b>5 501</b>	<b>2 430</b>	<b>2 811</b>	<b>37 131</b>	<b>334 665<sup>2)</sup></b>

<sup>1</sup> Etter oppgaver fra Norges Råfisklag. Lagets distrikt omfatter kyststrekningen fra og med Finnmark til og med Nordmøre.

<sup>2</sup> Den samlede verdi var 180 709 438 kr. I 1950 utgjorde Lagets omsetning 289 579 tonn til en verdi av 125 655 614 kr.



## Ferskfiskforskrifter . . .

Forts. fra nr. 19, s. 243.

- losseanordninger som ikke skader varen ved slag eller lemping.
- H. På et fiskebruk skal det være lossekasser, sløye-benk, vaskekar, rister, platter og løftevogn, nødvendige sjabloner i dertil bestemt skap og spyle-slanger. Redskapene skal være av godkjent type og kvitmalt med minst to strøk linoljemaling eller tilsvarende holdbar maling. Malingen må fornyes minst en gang hvert år eller så ofte kontrollen finner det nødvendig.
- I. Islager må være knyttet til bruket eller fiskeværet.
- J. Spise- og sanitærrum for arbeidere må være tidsmessig utstyrt. På fiskebruk hvor elektrisk kraft nyttes, må det finnes tilstrekkelig stor varmtvannstank montert.

For at et fartøy kan ansees sanitært og velegnet for pakking av fersk fisk må følgende betingelser være oppfylt:

1. Fartøyet må ha 38 m<sup>2</sup> fri dekkflate (arbeidsplass) regnet fra forkant av dekkshus (casing) til kappe (lugarnedgang). Lukeåpninger medregnes ikke.
2. Lasterommet, også under dekket, skal være malt som arbeidsrom på land (jfr. punkt E ovenfor).
3. De nødvendige arbeidsredskaper og utstyr som nevnt for bruk på land skal også forefinnes ombord (jfr. punkt F, G og H ovenfor).
4. Nødvendige presenninger skal være til stede.
5. Kun sløyd fisk kan mottas.
6. Fartøyet skal ha elektrisk lys eller andre lyskilder som tilsvarende kravene om kunstig lys for fiskebruk (jfr. punkt D foran).
7. Nyttets fartøyet til føring eller transport av fersk fisk bør den garanterte minimumsfart på last i maksvær være 8 mil.

Rom og redskaper skal alltid holdes rene og fri for lukt og minst 1 gang etter hver sesong skal rom og redskaper ettervaskes med klorholdig vann.

Det tildelte registernummer (jfr. § 3, fjerde ledd) skal være påført med sjablon på karmen over alle dører som fører inn til godkjent fiskebruk og på fartøyer skal sjablonert registernummer være festet i forkant av rorhus eller bro så lenge fartøyet blir nyttet som pakkefartøy.

Under alt arbeid med fisken må gjennomføres den strengeste renslighet.

Arbeidsrom og redskaper skal omhyggelig rengjøres hver dag etter endt arbeid. Avfall og skrap skal øyeblikkelig fjernes i en omkrets av minst 25 meter fra alle steder hvor fisk tilvirkes, pakkes eller lagres.

Personer som er beskjeftiget med tilvirking og pakking av fisk skal utvise den største renslighet med omsyn til seg selv og sine klær.

Hytt eller klepp skal ikke forekomme i arbeidsrom. Statens Ferskfiskkontroll kan lempe på ett eller flere av de krav som er oppsatt i § 17 i den utstrekning de stedlige forhold gjør dette nødvendig og lokalforholdene er slik at det kan sikres en sanitær og forsvarlig behandling av fisken.

## Kapitel 5.

Om tilvirking og pakking av fersk fisk.

## § 18.

Til pakking må bare nyttes levendebloggget kvalitetsfisk, jfr. § 2.

Fisken skal ved levering, hodekapping, røyting, veiing og sortering behandles renslig og forsiktig slik at den ikke utsettes for forurensning og kvalitetsforringelse.

Under levering og den videre behandling må ikke fisken komme i berøring med gulvet. Nedkjølt fisk må ikke behandles slik at den taper noe av kulden.

Fisken må aldri hugges med klepp eller hytt andre steder enn i hodet. Klepp eller hytt må ikke nyttes på hodekappet fisk.

Ved hodekapping skal hele nakkebeinet (skolten) fjernes uten at fisken skades ved ørebeinene.

På uer skal hele nakkebeinet (skolten, hausen) følge fisken. Tokn, toknlokk, kjever og øyne fjernes (kjakeskjæring).

Håbrann- og størjefinner kuttes slik at fiskens skinn ikke skades. Størjens halefinne skal ha et hald ca. 7 cm på hver side.

Oppkappet fisk (kveite, håbrand, størje o. l.) kan kun omsettes på ilandbringelsesstedet.

Fisketunger kan kun skjæres av fisk som tilfredsstillende kravet i denne paragrafs første ledd. Tungene pakkes som bestemt i § 42.

## § 19.

Sløyes fisken i land skal sløyingen foregå på dertil innredet bord eller benk utenfor pakkingsrommet, helst i eget rom eller skur, etter hvert som den leveres fra fisker.

Fisken må ikke komme i berøring med gulvet.

Fisken skal umiddelbart etter sløyingen skylles i rinnende rent vann, jfr. § 17, punkt F. Det må påsees at mulige rester av innvoller, blod og på kveite surkjøttet herunder blir omhyggelig fjernet.

Dersom tidligere vasket fisk må etterskylles må det skje så forsiktig at kun løssleipe og forurensninger vaskes bort, mens den sleipe som under skyllingen hefter ved skinnet ikke fjernes.

Den sløyde og vaskede fisk legges på rister eller i kasser med åpning mellom bunnbordene med buken ned inntil vannet er rent av den.

Pigghå med begynnende sleipedannelse skal skylles før tilvirking begynner. For pigghå som ilandføres samme døgn den er fisket kan slik skylling unnlates.

Ved røyting av hå må ikke nyttes ullvotter. Buklapper skal skylles i rinnende vann etter utskjæring og etter at eventuelle misfargete og skadde bukklapper er frasortert.

All fisk som er varmere enn + 4° C skal nedkjøles ved at is strøes på fisken før pakking foretas. Når fisken er + 4° C eller kaldere pakkes den i sendingskassen med buken ned, mens den har dødsstivheten i behold, helst før denne er inntrådt. Fisk som er unntatt fra sløyingspåbudet (jfr. § 7) pakkes med buken opp.

## § 20.

All pakking skal skje slik at det er minst 3 cm fra fisk til kassegavl (plass for is). All hodekappet fisk skal pakkes på langs i kassen.

Flatfisk pakkes kvitside mot kvitside med gattboret ned. Småkveite og andre flatfiskarter skal pakkes på høykant.

Har fisken merker etter for sen sløyning eller slurvet rengjøring av bukhulen skal den ikke gå til fersk anvendelse.

For sending til utlandet kan det kun pakkes en fiskesort i kassen.

Småslumper av forskjellige fiskesorter i en kasse kan ikke sendes lenger enn til nærmeste innlandsmarked. Småslumper kan kun pakkes i kasse nr. 3, 5, 6, 9 og 10, jfr. § 22.

Etterfølgende fiskesorter kan kun sendes til inn- og utland i sortert stand med angivelse av vektklasse utenpå pakningen:

Standard kveite:	I	50 cm til	3 kg	m/h
	II	3 kg »	7 »	—
	III	6 » »	25 »	u/h
	IV	25 » »	40 »	—
	V	40 » »	60 »	—
	VI	60 » »	100 »	—
	VII	100 »	og over.	

Standard torsk:	I	30 cm til	1 kg
	II	1 kg »	3 »
	III	3 » »	5 »
	IV	5 »	og over.

Standard hyse:	I	27 cm til	400 gram
	II	400 gr »	675 »
	III	675 » »	1350 »
	IV	1350 » »	2200 »
	V	2200 »	og over.

Disse sorteringer kan under hensyntagen til britisk minstemål — 11 inches — 28 cm — tilpasses særlige markedskrav slik:

		Hyse	
North Shields:	I	Chat	28 cm til 400 gr
	II	Kit	400 gr » 700 »
	III	Gibber	700 » » 1200 »
	IV	Middle	1200 » » 2000 »
	V	Jumbo	2000 » og over.

		Hyse	
London:	I	Small Kits	28 cm til 650 gr
	II	Best Kits	650 gr » 910 »
	III	Large Kits	910 » » 1150 »
	IV	Gibber	1150 » » 2200 »
	V	Jumbo	2200 » og over.

For nevnte vektclasser gjelder det at sortering kan være 5 % over eller under de her angitte vekter.

Når det kreves av utenlandsk kjøper kan vanligvis påregnes dispensasjon fra bestemmelsene om standard sortering.

For sending til Storbritannia må britisk minstemål for etterfølgende flatfiskarter iakttas slik: Piggvar 30,5 cm, slettvar 30,5 cm, glassvar 25,5 cm, skrubbe 20 cm, lomre 25,5 cm, mareflyndre 29 cm og gapeflyndre 20 cm.

Kveite i standard sorteringene I til III skal kun pakkes i kasse nr. 8 (jfr. § 22) eller mindre kasse.

Kveite i standard sorteringene III og større skal, hvis den ikke pakkes i mindre kasser, pakkes i kasse nr. 7 (jfr. § 22), dog ikke ut over 150 kg netto.

Kveite over 40 kg kan med Ferskfiskkontrollens tilatelse unntaksvis pakkes i større kasser som passer for kveiten, dog ikke ut over 200 kg nettovekt.

Håbrand og størje pakkes i samme kassestørrelser som bestemt for kveite.

Er en nødt til i unntakstilfelle å la noen i denne paragraf nevnte fiskesorter, unntatt kveite, pakkes i en kasse uten vektsortering, kan slik kasse kun omsettes innenlands og da med tilleggsmerking av ordet »mix« til fiskesortens navn.

Laks skal ved utførsel pakkes i høvlede, nye, lyse, ikke værslitte kasser av hensiktsmessig størrelse, dog ikke ut over størrelsen nevnt i § 22 nr. 7.

Lange til Sverige beregnet for framstilling av spillelange, og håbrand og størje, kan, når det gjelder hele laster, pakkes løs i jernbanevogner eller i hensiktsmessige binger i transportfartøyer. I tiden 1. mai — 30. september må det på disse fiskesorter nyttes minst 1 liter ren is pr. kilo fisk og i tiden 1. oktober — 30. april minst ½ liter ren is pr. kilo fisk.

Laster med iset fisk bør fortrinnsvis sendes i kasser med karmbord uten lokk og med forsvarlig toppis.

#### § 21.

Til pakking av fersk fisk skal nyttes rene, lyse, ikke værslitte kasser. Kasse nr. 1 (jfr. § 22) skal være av høvlede materialer. Andre kasser bør være av høvlede materialer. Kasser som ikke tilfredsstillter kravene i § 22 med omsyn til utseende og materialdimensjoner kan ikke nyttes til ferskfismpakking.

Til eksport må bare nyttes nye lyse og ikke værslitte kasser som ikke tidligere har vært i berøring med fisk.

Til sending innenlands kan anvendes kasser som en gang tidligere har vært i berøring med fisk, forutsatt at kassen har vært klorvannsvasket straks den ble tømt og at kontrollen finner å kunne godta den.

Kontrollen stempler slike brukte godtatte kasser. Uten slikt stempel kan de ikke omsettes.

Kasser som ikke kan nyttes til ferskfismpakking må ikke forekomme på godkjent fiskebruk uten særskilt merking eller maling.

Kassen kan fores med papir som ikke er oppløselig i vann. Nytt papir må det ikke legges over bunn-åpningen.

Til pakking skal nyttes finknust ren is. Isen skal være helt tørr og helst nedkjølt til noe under frysepunktet.

I kassen fordeles isen med ca. 40 % mot bunn, ca. 30 % mellom lagene og ca. 30 % på toppen.

#### § 22.

Til sending for omsetning innenlands og til utførsel av all slags saltvannsfisk, unntatt håbrann, størje og laks, skal nyttes følgende kassestørrelser:

1. Norsk standard 3/4 kasse for fisk:  
Utvendige mål: 84 × 51 × 24,8 cm.  
Innvendige mål: 80 × 48 × 22 cm.
2. Norsk standard 1/2 kasse for sild:  
Utvendige mål: 84 × 51 × 19,1 cm.  
Innvendige mål: 81 × 48 × 16,5 cm.
3. Norsk standard 3/4 kasse delt langsetter:  
Utvendige mål: 84 × 25,5 × 24,8 cm.  
Innvendige mål: 81 × 23,5 × 22,2 cm.

4. Norsk standard 3/4 kasse delt tvers av:  
Utvendige mål: 51 × 42 × 24,8 cm.  
Innvendige mål: 48 × 40 × 22,2 cm.
5. Norsk standard 1/2 kasse delt tvers av:  
Utvendige mål: 51 × 42 × 19,1 cm.  
Innvendige mål: 48 × 40 × 17,1 cm.
6. Makrellkasse:  
Utvendige mål: 73 × 42 × 17 cm.  
Innvendige mål: 70 × 40 × 15 cm.
7. Kveitekasse:  
Utvendige mål: 111,5 × 63,8 × 44,8 cm.  
Innvendige mål: 106,5 × 60 × 41 cm.
8. Flatfisk-, iskatte- og småkveitekasse:  
Norsk standard 1/1 kasse for sild:  
Utvendige mål: 84 × 51 × 33,5 cm.  
Innvendige mål: 80 × 48 × 30,5 cm.
9. Skåren fisk kasse:  
Utvendige mål: 71 × 46 × 15,5 cm.  
Innvendige mål: 68,5 × 44 × 13,5 cm.
10. Trondheimskasse:  
Utvendige mål: 71,5 × 36 × 15 cm.  
Innvendige mål: 68,5 × 34 × 13 cm.

Det kan også nyttes kasser som er mindre enn ovennevnte. Om anvendelse av kasser jfr. §§ 12 og 50.

Kasse nr. 1 og 2 lages av materialdimensjoner oppgitt i standardbeskrivelser.

Kasse nr. 3, 4 og 5 kan eventuelt lages av de materialdimensjoner som er nevnt for kasse nr. 1 og 2.

I kassene nr. 1, 2, 3, 4 og 5 skal sidebord helst lages av et bord eller to pløyde bord med slett kant mot bunn og lokk. På samme måte må gavlene forarbeides.

På alle kasser skal bunnbordene spikres tett fra begge sider, dog således at det i bunnen er en åpning på minst 5 millimeter.

På alle kasser skal lokket være spikret så tett som mulig.

Ingen bord under 5 cm bredde må anvendes til fiskekasser.

### § 23.

Ved innenlands omsetning og eksport til Skandinavia og Nordsjøhavner skal merkes og pakkes følgende nettovekt i de i § 22 under 1—10 nevnte kassetyper:

Kasse nr.	Merket vekt:	Innveid vekt:
1.	8 stone — 50,8 kg	53 kg
— » 2.	6 » — 38,1 »	40 »
— » 3.	4 » — 25,4 »	26,5 »
— » 4.	4 » — 25,4 »	26,5 »
— » 5.	3 » — 19,05 »	20 »
— » 6.	3 » — 19,05 »	20 »
— » 7.	kveitekassen bør pakkes slik at en får minst ca. 0,6 liter is til 1 kilo fisk, dog ikke ut over ca. 150 kg.	
— » 8.	10 stone — 63,5 kg	66,5 kg
— » 9.	3 » — 19,05 »	20 »
— » 10.	3 » — 19,05 »	20 »

Kveite over 10 kg, laks, håbrann og størje skal forsynes med merkespile og på merkespilen må anføres en nettovekt 4 % lavere enn innveid vekt. På samme merkespile skal også fiskebrukets registernummer anføres.

Fiskeridirektøren kan fastsette andre nettovekter for nevnte kassetyper.

### § 24.

Fisken skal sendes snarest mulig etter at den er pakket. Den bør være avsendt så tidlig og på en slik måte at tiden fra fisken er kommet ombord i fiskebåt og til ankomst til forbrukersted helst ikke overstiger 8 døgn.

Ved avskipning skal fisken være nedkjølt (jfr. § 19) og om nødvendig skal etterfylling med is foretas straks før skipning. Hvis kassene ikke sendes med det samme de er pakket må de være forsynt med ekstra bunnis og oppbevares på et dertil egnet sted slik at isen ikke smelter.

Det må påses at fisken under lagring ved temperatur under 0° C ikke blir frostkjent (skank).

### Kapitel 6.

#### Om tilvirking og pakking av fersk fiskefilet.

### § 25.

Med fiskefilet forstås i disse forskrifter fiskesidene fraskåret:

#### Type A. Helfilet.

1. Ryggfinner og alle bein til disse.
2. Ryggbein (hvirvelsøyler).
3. Gattfinner og alle bein til disse.
4. Sporfinne.
5. Bukbein (ribbein).
6. Brystfinne og bukfinne.

#### Type B. Bukfilet — halvfilet.

1. Ryggfinner og alle bein til disse.
2. Ryggbein (hvirvelsøyler).
3. Gattfinner og alle bein til disse.
4. Sporfinne.
5. Bukbein (ribbein).
6. Brystfinne og bukfinne og bein til disse.
7. Ørebein.

#### Type C. Renskåret.

1. Ryggfinner og alle bein til disse.
2. Ryggbein (hvirvelsøyler).
3. Gattfinner og alle bein til disse.
4. Sporfinne.
5. Bukbein (ribbein).
6. Brystfinne og bukfinne og bein til disse.
7. Ørebein.
8. Spåmannsbein.
9. Det tynne bukkjøttet.

Type B og C kan pakkes med eller uten skinn. Andre filettyper enn A, B og C tillates ikke uten godkjenning fra Fiskeridirektøren.

Med flådd eller røytet fisk forstås fisk befridd for buk, finner, skinn, hode og alle innvoller.

### § 26.

Til filet må bare anvendes levendebløggjet kvalitetsfisk behandlet i samsvar med disse forskrifter, jfr. § 2.

Fisken skal være ren når den legges på bordet for

å fileteres og fileteringen skal skje mens fisken etter kontrollens skjønn ennå har dødsstivheten i behold, helst før denne er inntrådt.

Kan ikke fisken fileteres før dødsstivheten er inntrådt skal fisken holdes nedkjølt med is i tiden fra før dødsstivheten inntreter til filetering kan skje.

Fileten skal skjæres fagmessig i samsvar med en av de fastsatte typer, jfr. § 25. På fileten må ikke forekomme bloduttredelser og den må holde godt sammen under den videre behandling.

Røyttet fisk skal være behandlet i samsvar med gjeldende bestemmelser, jfr. §§ 6 og 7. Røytingen skal skje mens fisken etter kontrollens skjønn har dødsstivheten i behold, helst før denne er inntrådt og mens den har den for kvalitetsvare karakteristiske egenskaper med hensyn til utseende og lukt.

Ved filetering skal fisken grundig skylles i rent vann umiddelbart før den tas under behandling.

Arbeidsredskaper, verktøy, votter og ellers alt som kommer i berøring med fisken skal til enhver tid holdes rene.

Votter av ull tillates ikke nyttet.

#### § 27.

Filet skal spyles i rinnende ferskvann, dog ikke ut over 1 minutt. Den ferdigskårne filet må ikke vaskes i sjøvann.

Hvor det ikke er tilgang på ferskvann må fisken være ekstra godt vasket i sjøvann før den legges på filetbordet.

Fisk og filet må så vidt mulig holdes nedkjølt også under vaskingen.

#### § 28.

Etter at fileten er vasket og avkjølt legges den på rist eller i kurv. Når vannet er rent av fileten pakkes den i kassen på følgende måte:

Et lag treull legges først i bunnen av kassen og så et tykt lag ren is (ca. 60 % bunnis og ca. 40 % toppis). Bunnisen bankes godt sammen med isskuffel eller et spesielt tillaget plankestykke.

Kassen fores med pergaloidark på hver side og ut over bunnen slik at det mellom arkene blir en åpning på ca. 10 cm og mot hver endegavl, slik at den nevnte åpning ikke dekkes. Nyttens tverrgavl i midten av kassen må denne også tildekkes på samme måte.

Fileten pakkes deretter i kassen. Pergaloidarkene brettes fra sidene og endene over øverste filetlag. På toppen fylles så ren is og over denne legges et lag treull. Det bør også nyttes treull mot ender og sider.

Ved pakking av filet bestemt for kortere transporttid enn 2 døgn kan dog treull sløyfes, under forutsetning av at toppisen i kassen dekkes med pergaloid.

#### § 29.

Hvis kassene ikke sendes med det samme de er pakket må de enten oppbevares på et så kjølig sted at isen i kassene ikke smelter eller det må ved pakkingen nyttes ekstra bunnis og kassene påfylles ren is straks før avsendelsen.

Det må påsees at fileten under lagring ved lave temperaturer ikke blir frostkjent (skank).

Ferdigpakkede kasser kan under påvente av transportmiddel av kontrollen beordres oppbevart på kjølelager.

#### § 30.

Ved pakking av fersk fiskefilet skal det nyttes nye, lyse, rene og ikke værslitte kasser av størrelsen kasse nr. 1 til 6 som nevnt i § 22, dog bør kasse nr. 1, 2 og 3 være delt på midten med skillebord.

#### § 31.

Ved innenlands omsetning og eksport til Skandinavia og Nordsjøhavner skal pakkes samme nettovekt som anført i § 23.

### Kapitel 7.

#### *Om tilvirking og pakking av frossen fisk.*

#### § 32.

Til frysing må bare anvendes levendebløggjet kvalitetsfisk behandlet i samsvar med disse forskrifter.

Fisken skal fryses helst før dødsstivheten er inntrådt eller mens den ennå har dødsstivheten i behold.

Kan ikke fisken fryses før dødsstivheten er inntrådt skal fisken holdes nedkjølt med is i tiden fra før dødsstivhetens inntreden til frysing i henhold til disse forskrifter kan skje.

Fisken skal før frysing være rensset for nakkeblod og alle rester av innvoller. Den skal vaskes slik at all sleipe (sleipedannelse) er fjernet når frysing begynner.

Det samme gjelder for storfisk.

På kveite, blåkveite og steinbit skal også blodryggen være fjernet.

Fisk som er unntatt fra sløyging kan fryses i rund tilstand. Makrell skal være flolagt i frysekassene.

Fryseriet skal forvise seg om og er ansvarlig for at all storfisk (størje, håbrand og kveite) er nedkjølt i is til minst  $+ 4^{\circ}$  C eller kaldere i varmeste punkt før frysing påbegynnes.

#### § 33.

Tilvirking av fisk for frysing og frysing av fisk skal foregå i hensiktsmessige anlegg godkjent av Fiskeridirektøren.

Frysing kan foregå ved berøring med kalde flater (kontaktfrysing) eller ved kald luftstrøm (luftfrysing) eller ved lakefrysing (jfr. § 34).

Fisken kan være uemballert eller pakket i en for fryse-måten hensiktsmessig emballasje.

Frysing i trekasser i rom uten godkjent spesialinnredning for luftfrysing tillates ikke.

Pakking og frysing skal foregå på en slik måte at varen er nedkjølt til en temperatur av  $- 15^{\circ}$  C eller kaldere i varmeste punkt senest 24 timer etter innføring i fryser. For storfisk tykkere enn 16 cm (f. eks. størje eller håbrand) kan dog etter særlig tillatelse av kontrollen godkjennes en frysetid opp til 72 timer når fiskens tilstand ved innbringelsen gjør en slik forlengelse forsvarlig.

Fisken må ikke tas ut av fryser før den er nedkjølt til minst  $- 15^{\circ}$  C i varmeste punkt.

Storfisk må henges opp etter sporen slik at den under frysing beholder den mest mulig naturtro ytre form.

Fisk som ikke blir pakket i godkjent vanddamptett emballasje skal glasseres forsvarlig ved dyping gjen-

tatte ganger i avkjølt ferskvann eller vann med godkjent tilsetning. Glassuren skal fornyes med passende mellomrom under den påfølgende lagring.

Emballasjen (eventuelt storfisken) skal være merket med frysedato og fiskebrukets (fryseriets) registernummer.

§ 34.

Statens Ferskfiskkontroll kan tillate frysing ved overrisling med kald ren lake direkte på fisken. For å avgjøre om laken er ren kan kontrollen utta prøve av den for nærmere undersøkelse.

Fisk (unntatt laks, stor kveite, håbrann og størje) skal være pakket i standard frysekasser (halvkasser) med 45 kg nettoinnhold og minst 2 kg overvekt for svinn.

Kassene skal være nye, lyse, rene og ikke værslitte og av høyvlet materiale. Bunnbordene skal ikke være bredere enn 7 cm og mellom dem skal det være åpninger av 5 mm bredde.

Fiskeridirektøren kan tillate nyttet annen hensiktsmessig emballasje og kan også fastsette bestemmelser om emballasje for frossen laks, kveite, håbrann og størje.

Fisken skal være pakket i kassene på en måte som tillater en jevn fordeling av laken. Laketemperaturen skal være  $\div 14^{\circ}$  C eller kaldere. Ved høyere temperatur vil frysingen bli stoppet av kontrollen. Fisken kan ikke tas ut av fryser før den har nådd en temperatur av  $\div 10^{\circ}$  C eller kaldere i varmeste punkt.

Etter frysing skal fisken avspyles grundig med rent ferskvann.

§ 35.

Frossen fisk, fiskefilet og rogn skal innstues og lagres på en slik måte og under så lav temperatur at varen ikke skades.

Varen skal settes på rist 10 cm fra gulv. Varen skal også være 20 cm fra vegg og 30 cm fra kjøleelement. Mellom varen og vegg eller fryseelement skal det være loddrett stående lister slik at kulden får friest mulig passasje. Øverste la (tir) må være 20 cm under takets laveste del.

Fisk og rogn som har en temperatur av  $\div 20^{\circ}$  C eller kaldere i kjernen stues slik at kulden (luften) får sirkulere rundt innstuede la (tirer).

Fisk og rogn som er varmere enn  $\div 20^{\circ}$  C i kjernen settes med en loddrett åpning på minst 15 cm mellom hvert kolli og slik at luften (kulden) får sirkulere rundt hvert kolli. Når fisk og rogn har nådd en temperatur av  $\div 20^{\circ}$  C i kjernen kan sammenstuing skje som bestemt for kaldere varer.

Det er forbudt å lagre avfall, dyrefor, utsortert vare o. l. på samme rom som kvalitetsvare tilvirket etter disse forskrifter.

Lagertemperaturen skal være:

Lagring inntil 4 måneder:	$\div 20^{\circ}$ C	eller kaldere.
—»— 6	» $\div 24^{\circ}$ C	—
—»— 9	» $\div 28^{\circ}$ C	—

Temperaturen må aldri i lagringsperioden stige over den spesifiserte. Eventuelle svingninger må skje mot lavere (kaldere) temperatur.

Dør som fører til kjøle- eller fryselager skal være tydelig merket med rommets nummer og påført rom-

mets yteevne i kulde angitt i celciusgrader som anlegget kan garantere opprettholdt under alle forhold.

Romtemperaturen skal avleses og noteres minst 2 ganger i døgnet. Hvert anlegg som fryser og/eller lagrer frosne varer skal ha minst en termograf som om nødvendig plasseres etter kontrollens anvisning. Hvert rom skal være forsynt med termometer.

Ved leiefrysing og utleie er også fryseriet pliktig til å påse at rommene, innstuing og temperatur er overensstemmende med disse forskrifter.

Kapitel 8.

*Om tilvirking og pakking av frossen fiskefilet.*

§ 36.

Til filet må bare anvendes levendebløggget kvalitetsfisk behandlet i samsvar med disse forskrifter, jfr. §§ 2 og 26.

Fisken skal være ren når den legges på bordet for å fileteres. Ved tilvirking av filet med skinn av fisk med særlig utviklede fiskeskjell, f. eks. hyse, sei, uer og blåkveite, skal fisken være befridd for skjellene og være vasket før filetering påbegynnes.

Filetering skal skje mens fisken ennå har dødsstivheten i behold, helst før denne er inntrådt.

Kan ikke fisken fileteres før dødsstivheten er inntrådt skal fisken holdes nedkjølt med is i tiden fra før dødsstivheten inntre til filetering og frysing kan skje.

Fileten skal skjæres fagmessig i samsvar med en av de fastsatte typer, jfr. § 25. På fileten må ikke forekomme bloduttredelser og den må holde godt sammen under den videre behandling.

§ 37.

For at filettilvirking i forbindelse med frysing kan finne sted må det i arbeidsrom være ferskvannstilførsel på minst 5 liter vann for hvert kilo filet. Dette kommer i tillegg til oppgitte vannforbruk for skylling av rundfisk. Det må også være adgang til varmt vann.

Alt som kommer i berøring med fisk og filet skal holdes rent ved hyppig vask og spyling med bakteriedrepende midler.

Lokalene skal rensyles minst en, helst flere ganger for hvert arbeidsskift og alltid ved skiftets slutt.

Under skjæring, filetering og håndtering av filet tillates ikke nytted ullvotter eller liknende som kan forurense varen.

De som sorterer, veier og pakker skal være iført kvite kapper eller forklær og kvinner dessuten kvite skaut.

Folk som har smittsom sykdom tillates ikke å arbeide ved anleggene.

Alle som fileterer og ellers håndterer upakket filet, skal umiddelbart før arbeidet påbegynnes og ved avbrekk i arbeidet vaske hendene.

På steder hvor filetering og pakking pågår og ellers alle steder hvor upakket filet behandles er røykning forbudt.

Etter filetering (skjæring) skal fileten vaskes i rinnende rent ferskvann i dusj, stråleanordning eller i rinnende vann mot fileten slik at fileten blir avspylt eller avskyllet med helt rent vann.

Forts. neste nr.

TOLLSTEDER	Fersk sild i alt	Fersk vårsild	Fersk Storsild	Fersk fetsild	Fersk forfangst sild	Fersk brisling og småsild	Frossen sild i alt	Frossen vårsild	Frossen storsild	Frossen fetsild	Frossen forfangst sild	Frossen brisling og småsild	Fersk fisk i alt	Fersk torstk	Fersk lange	Fersk sei	Fersk hyse	Fersk makrell	Fersk kveite	Fersk flyndre
	Stat.nr. 403 <sub>1-3</sub>	Stat.nr. 403 <sub>2</sub>	Stat.nr. 403 <sub>1</sub>	Stat.nr. 403 <sub>4</sub>	Stat.nr. 403 <sub>3</sub>	Stat.nr. 403 <sub>5</sub>	Stat.nr. 404 <sub>1-4</sub>	Stat.nr. 404 <sub>2</sub>	Stat.nr. 404 <sub>1</sub>	Stat.nr. 404 <sub>4</sub>	Stat.nr. 404 <sub>3</sub>	Stat.nr. 404 <sub>5</sub>	Stat.nr. 405 <sub>1-16</sub>	Stat.nr. 405	Stat.nr. 405 <sub>4</sub>	Stat.nr. 405 <sub>2</sub>	Stat.nr. 405 <sub>3</sub>	Stat.nr. 407	Stat.nr. 406 <sub>1</sub>	Stat.nr. 406 <sub>4</sub>
Fredrikstad	35	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—
Oslo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	46	9	—	10	18	—	5	1
Kristiansand S	3	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—
Egersund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger	4	—	—	—	—	4	2 026	1 114	912	—	—	—	53	—	—	—	4	—	—	2
Kopervik	—	—	—	—	—	—	338	248	90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haugesund	14 175	13 980	195	—	—	—	1 599	842	757	—	—	—	98	—	—	12	12	—	—	1
Bergen	8 233	1 732	6 059	—	442	—	3 356	1 484	1 865	—	—	7	4 439	1 876	—	567	479	—	100	132
Florø	6 775	2 770	3 754	—	251	—	375	58	317	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måløy	13 631	6 439	7 050	—	142	—	1 922	537	1 345	—	40	—	1 386	9	—	5	7	—	7	1
Ålesund	5 470	68	5 399	—	3	—	5 737	1 305	4 322	—	110	—	1 034	248	—	194	257	—	36	9
Molde	—	—	—	—	—	—	773	74	679	—	—	20	11	—	—	10	—	—	—	—
Kristiansund N	—	—	—	—	—	—	1 909	404	1 505	—	—	—	255	52	—	—	17	—	18	6
Trondheim	102	—	87	—	—	15	1 154	95	996	—	—	63	1 025	440	—	74	226	—	156	103
Bodø	—	—	—	—	—	—	34	—	—	—	34	—	18	—	—	—	—	—	15	3
Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	603	287	—	195	75	—	19	14
Tromsø	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	6	783	139	—	—	274	—	215	25
Hammerfest	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	243	111	—	—	53	—	36	30
Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	6	—	—	3	—	—	7
Andre	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	102	16	—	—	7	—	49	13
I alt	48 428	25 024	22 544	—	841	19	19 229	6 161	12 788	34	150	96	10 122	3 193	—	1 067	1 432	—	656	347
I uken*)	96	—	—	—	96	—	1 000	879	121	—	—	—	236	53	—	—	89	—	42	3

\*) På grunn av korreksjoner og avrunding av tallene til nærmeste hele tonn vil summen av uketallene ikke alltid stemme med tallene for vi alt. Dessuten vil oppgavene fra noen av de nordligste poststeder på grunn av den sene postgang ikke være kommet inn ved ukesoppgjørets slutt. Utførselen blir i slike tilfelle ikke tatt med i uken, men kommer bare med i tallene hittil i år.

TOLLSTEDER	Fersk ål	Fersk brosm	Fersk pigghå	Fersk håbrand	Fersk laks	Fersk Steinbit	Fersk rogn	Annen fersk fisk	Frossen fisk i alt	Frossen torskefilet	Rundfrossen torsk	Frossen seifilet	Rundfrossen sei	Frossen hysefilet	Rundfrossen hyse	Frossen makrell	Frossen laks	Frossen annen fisk	Tørrfisk i alt	Klippfisk i alt
	Stat.nr. 412	Stat.nr. 405 <sub>6</sub>	Stat.nr. 414 <sub>1</sub>	Stat.nr. 414 <sub>2</sub>	Stat.nr. 411 <sub>1</sub>	Stat.nr. 410	Stat.nr. 416	Stat.nr. 405 <sub>1-5</sub> , 5 <sub>6</sub> , 6 <sub>2</sub> , 6 <sub>3</sub> , 6 <sub>4</sub> , 6 <sub>5</sub> , 8.9.11 <sub>2</sub> , 13.15	Stat.nr. 417 <sub>1-31</sub>	Stat.nr. 417 <sub>1</sub>	Stat.nr. 420 <sub>1</sub>	Stat.nr. 417 <sub>2</sub>	Stat.nr. 420 <sub>2</sub>	Stat.nr. 417 <sub>3</sub>	Stat.nr. 420 <sub>3</sub>	Stat.nr. 422	Stat.nr. 426 <sub>1</sub>	417 <sub>4</sub> , 18.19 420 <sub>4</sub> -421 <sub>6</sub> 423-25 26 <sub>2</sub> -31	Stat.nr. 433-38	Stat.nr. 439-43
Fredrikstad	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oslo	1	—	—	—	—	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	3
Kristiansand S	—	—	—	—	—	—	—	5	10	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	12
Egersund	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger	—	—	8	—	—	1	—	38	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kopervik	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haugesund	—	—	17	—	—	—	—	56	2	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Bergen	—	—	722	238	1	3	214	107	150	75	29	—	—	1	—	—	16	29	3 145	874
Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måløy	—	—	1 344	—	—	—	3	10	73	—	—	—	—	—	—	—	—	73	—	72
Ålesund	1	—	149	12	—	—	61	67	168	—	—	37	35	—	—	—	6	90	459	8 442
Molde	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kristiansund N	—	—	127	—	—	—	5	30	2 219	864	—	—	2	989	—	2	—	362	255	11 824
Trondheim	—	—	—	—	—	2	22	2	765	493	51	4	9	5	69	—	39	95	136	—
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	358	208	—	—	—	49	—	—	—	101	—	907
Svolvær	—	—	—	—	—	—	12	1	1 340	1 131	—	—	—	3	3	—	—	203	1 105	—
Tromsø	—	—	—	—	—	—	121	9	506	460	1	—	—	6	1	—	—	38	543	—
Hammerfest	—	—	—	—	—	—	13	—	163	35	—	—	—	46	—	—	—	82	—	—
Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Andre	—	—	—	—	—	—	4	13	192	163	2	—	—	2	—	—	—	25	115	—
I alt	6	—	2 368	250	1	6	457	339	5 948	3 429	83	41	46	1 101	73	2	62	1 111	5 758	22 134
I uken*)	3	—	10	—	—	1	2	33	261	177	—	—	—	20	—	—	—	64	229	1 092

TOLLSTEDER	Saltet sild i alt	Saltet vårsild	Saltet Storsild	Saltet fetsild	Saltet skjæresild	Saltet Nordsjø-sild	Saltet islands-sild	Saltet brisling	Krydder sild	Krydder saltet brisling	Saltet fisk i alt	Saltet rogn	Røykt sild	Hummer	Reker	Andre skaldyr	Hermetikk i alt	Sildemel	Fiskemel (Herund. tørrfiskemel)	Tangmel
	Stat.nr. 444 <sub>1-7</sub>	Stat.nr. 444 <sub>1</sub>	Stat.nr. 444 <sub>2</sub>	Stat.nr. 444 <sub>3</sub>	Stat.nr. 444 <sub>4</sub>	Stat.nr. 444 <sub>5</sub>	Stat.nr. 444 <sub>6</sub>	Stat.nr. 444 <sub>7</sub>	Stat.nr. 445 <sub>1</sub>	Stat.nr. 445 <sub>2</sub>	Stat.nr. 446 <sub>1-50</sub>	Stat.nr. 4723 <sub>1-2</sub>	Stat.nr. 460	Stat.nr. 466	Stat.nr. 469 <sub>3</sub>	Stat.nr. 467-468 470-471	Stat.nr. 473-97	Stat.nr. 1213 <sub>1</sub>	Stat.nr. 1213 <sub>2</sub>	Stat.nr. 1226
Fredrikstad .....	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Oslo .....	12	—	—	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	10	6	—	86	—	—	—
Kristiansand S ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	60	9	—	117	—	—	—
Egersund .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	19	—	—	—
Stavanger .....	13	—	—	5	—	2	6	—	—	1	—	—	—	—	7	—	5 830	—	—	—
Kopervik .....	1 988	328	1 594	—	—	66	—	—	9	—	—	—	12	67	116	—	5 247	3 964	—	2
Haugesund .....	5 919	700	5 125	3	—	91	—	—	81	—	—	—	—	—	43	—	—	441	—	—
Bergen .....	14312	69	13404	460	297	5	77	—	657	1	28	94	217	48	40	—	268	14 905	—	—
Florø .....	2 505	—	2 505	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2 551	9 805	79	—
Måløy .....	579	—	579	—	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—	163	885	—	—
Ålesund .....	3 248	1	3 215	—	—	—	32	—	21	—	33	73	727	—	7	—	141	5 022	96	—
Molde .....	1 103	16	1 061	26	—	—	—	—	76	—	—	—	—	—	—	—	380	18 700	14	—
Kristiansund N ..	656	—	507	84	65	—	—	—	57	—	—	—	—	—	—	—	1	722	—	—
Trondheim .....	1 464	1	262	1 201	—	—	—	—	—	—	12	—	—	—	—	—	306	795	318	313
Bodø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	119	—	694	2 096	—	—
Svolvær .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	1 986	70	—
Tromsø .....	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23	—	106	200	618	—
Hammerfest .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	66	—	—	1 388	—	—
Vardø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2 724	—	—
Andre .....	830	64	751	—	—	15	—	—	16	—	—	—	—	2	102	1	80	550	200	75
I alt .....	32 630	1 179	29 003	1 780	362	179	127	—	1 017	2	74	349	1 048	187	640	1	10 167	70 013	1 998	390
I uken*) ..	5 831	—	5 823	7	1	—	—	—	31	—	18	45	89	14	41	1	543	3 726	105	77

TOLLSTEDER	Andre forstoffer	Dampmedisintran	Råmedisintran	Blanktran	Brunblanktran	Bruntran	Håtran	Høyvitaminhold. Kveiteolje m.v.	Selolje rå	Bottle-nose og spermasettolje rå	Polymerisert og raff. sjødyrolje	Avfalls-tran og tran grakse	Herdet fett	Stearin m. v.	Fett-syrer og olein	Fiske-lim	Guano <sup>1)</sup>	Sel-, kobbe-skin og klappm.	Annet <sup>2)</sup>	
	Stat.nr. 1214-16 23. 1223 <sub>1</sub>	Stat.nr. 1516 <sub>2-3</sub>	Stat.nr. 1516 <sub>1</sub>	Stat.nr. 1517 1518 <sub>1</sub>	Stat.nr. 1518 <sub>2</sub>	Stat.nr. 1518 <sub>3</sub>	Stat.nr. 1515 <sub>1-3</sub>	Stat.nr. 1514	Stat.nr. 1513	Stat.nr. 1511	Stat.nr. 1521 <sub>1-2</sub>	Stat.nr. 1520	Stat.nr. 1543 <sub>1</sub> 1543 <sub>2</sub>	Stat.nr. 1548	Stat.nr. 1550, 1549	Stat.nr. 1681 <sub>4</sub>	Stat.nr. 1901 <sub>1-3</sub>	Stat.nr. 2318.19	Stat.nr. 207.215.461-65.1504.1507 1508.1510.1512.1519. 1522.1523.1544.2320-21 4717 <sub>1</sub> .4724-28.4731 <sub>1-3</sub>	
Fredrikstad .....	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	kg	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Oslo .....	5	45	—	259	358	1	74	8 054	119	—	6 850	20	7 353	—	400	—	—	—	—	—
Kristiansand S ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	167	—	8	—	—	—	—	177
Egersund .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kopervik .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	—	—	7
Haugesund .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	51
Bergen .....	10	781	5	1 748	124	4	37	41 315	136	—	6 785	—	1 000	33	647	—	—	—	58	
Florø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	612	
Måløy .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Ålesund .....	—	532	—	633	22	5	91	32 818	9	—	130	—	—	—	80	—	—	—	93	
Molde .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	66	—	
Kristiansund N ..	4	17	—	276	368	—	43	—	—	—	—	2	—	—	—	31	—	—	103	
Trondheim .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	226	
Bodø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	
Svolvær .....	74	—	—	196	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	72	
Tromsø .....	—	2	—	1 044	526	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	
Hammerfest .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Vardø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Andre .....	38	—	—	50	—	—	—	8 808	—	—	1 894	—	397	—	58	—	—	—	103	
I alt .....	131	1 377	5	4 206	1 408	11	245	90 995	266	503	15 666	22	8 917	33	1 193	31	16	287	1 509	
I uken*) ..	48	73	—	464	50	7	—	3 883	75	—	7	—	983	4	—	2	—	26	98	

<sup>1)</sup> Av stat. nr. 1901<sub>3</sub> benmel er bare hvalbenmel tatt med. <sup>2)</sup> Av stat. nr. 215 er bare hvalkjøtt-ekstrakt tatt med.

## Statens fiskarfagskoler.

### Nytt skoleår 1952.

*Høvedsmannlinjen* (fiskeskipperlinjen). Kurset tar til 1. september og varer 10 måneder ved de faste skoler på Aukra, i Bodø, i Florø og på Laksevåg ved Bergen. Kurset fører frem til fiskerieksamen og kystskippereksamen av 1. klasse. Dessuten gis undervisning i radiotelefoni. Det kreves attest for minst 24 måneders fartstid på dekket fartøy etter fylte 15 år med deltakelse i fiske, attest på fastsatt skjema for fargesans, syn og hørsel og de attester som er nevnt nedenfor.

*Kokkelinjen.* Ved fiskarfagskolene på Laksevåg og i Florø tar nytt 5-måneders kokkekurs til 1. september f.k. Kursene tar sikte på utdanning av byssepersonell til fiskeflåten. Det kreves attest for fartstid på dekket fartøy etter fylte 15 år, praksis fra byssa og de attester som er nevnt nedenfor.

*Motorlinjen.* Ved fiskarfagskolen på Aukra begynner nytt 5 måneders motorkurs 1. august f.k. og fra 1. september f.k. vil det bli satt i gang et 5 måneders motorkurs ved fiskarfagskolen på Laksevåg. Kurset tar sikte på utdanning av motorpassere til fiskeflåten. For å bli opptatt kreves attest for minst 2 års fartstid på dekket fartøy med øvelse i behandling av motorer.

Ved alle tre linjer får elevene fritt opphold i internat og fri undervisning, og de får dekket sine reise-selv. Nærmere opplysninger får en ved å vende seg utgifter til og fra skolen. Lærebøkene må de betale til skolene.

For alle tre linjene kreves dåps- eller fødselsattest, vitnesbyrd fra folkeskolen, vandelsattest fra lensmannen eller annen offentlig myndighet og vanlig helseattest.

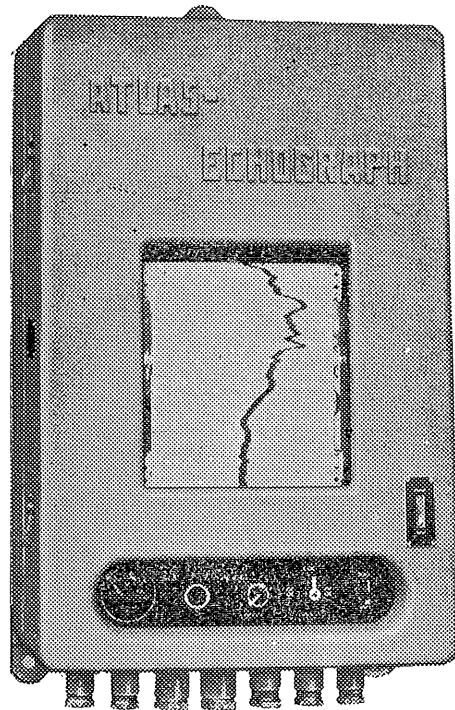
Ved skolen i Florø gis undervisningen på nynorsk.

Søknad om opptakelse sendes vedkommende skole innen 30. juni f.k.

**Italien firm.** established in 1928 with sales organization in Northern Italy, desires to negotiate exclusivity of agency with an important Norwegian manufacturer of current Cod Liver Oil, Concentrated Oils in vitamins, Sea Grass for feeding purposes, and derivatives.

Please write to: Casella Postale 33 — Reggio Emilia — Italia.

KV1



## ATLAS ECHOGRAPH-TYPE EKKOLODD for fiskefartøyer.

Registreringsområder:

0-200, 200-400 og 400-600 meter  
(eller 0-100, 100-200 og 200-300 favner)

Registreringspapir av tørr type.

Atlas ekkolodd kan også leveres med grafisk og optisk registrering i ett apparat, eller for ren optisk registrering.

Driftsikkert - Nøyaktig - Kort leveringstid.

Pris kr. 11.600,—.

Be om opplysninger før De treffer Deres valg.

AKSJESELSKAPET

# NERA

PILESTREDET 75C - TELEFON 461950 - OSLO

**Vertreter gesucht** für den Verkauf  
von hollaendischen Matjesheringen.

**N. V. Redery, Haring- & Bokkinghandel**  
"Hollandia".

Badhuisstraat 85, Schewentingen.