

Fiskets Gang

Utgitt av Fiskeridirektøren.

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

33. årg.

Bergen, Torsdag 4. september 1947.

Nr. 36

Abonnement kr. 10.00 pr. år tegnes ved alle postanstalter og på Fiskeridirektørens kontor. Kr. 16.00 utenlands.
Annonsepris: Pristariff fåes ved henvendelse til Fiskeridirektørens kontor. „Fiskets Gang“'s telefoner 16 932, 14 850.
Postgiro nr. 691 81. Telegramadresse: „Fiskenytt“.

Uken som endte 30. august.

Driverne begynner å vende hjem fra Island.

Verdifulde tilførsler av håkjerringtran og selspekk fra Danskestredet.

Bra småsildfiske i nærheten av Rørvik.

Det var gode vær- og fiskeforhold også i uken som endte 30. august. Småsildfisket har også i forløpne uke gitt en del utbytte i Sør-Trøndelag, men det største fiske foregår nå på Oppeløyfjord i Nord-Trøndelag. Brislingfisket gir til dels meget bra fangster, men en del fartøyer har redskapsskader. Sildefisket ved Island har i uken gitt variabelt utbytte til driverne og noen snurpefangster. Flere drivere er underveis hjem. Bankfisket fra Sunnmøre har gitt gode kveitefangster fra Islandsryggen og en del utbytte av rundfisk fra Shetland og Tampen, mens fartøyer som hadde forsøkt på strekningen Trænadjupet—Egga hadde lite eller intet. Makrellfisket gir til dels rike snurpefangster på Revet. Håbrandfisket var ganske bra. I ukens løp er flere ishavsfartøyer hjemkommet fra Danskestredet.

1060 hl fetsild, hvorav saltet 225 hl. Av småsild ble det opptatt 16 800 hl, hvorav frosset for eksport 800 hl, saltet 1400 hl, til hermetikk 6550 hl og til sildolje 6960 hl. Der er intet låskvantum av betydning, og de fangster som tas går fort unna. Det er blant annet stor etterspørsel fra hermetikkindustrien.

I Nord-Trøndelag har det foregått livlig snurpefiske på Oppeløyfjord innenfor Rørvik. I ukens løp er det blitt stengt 20 000—25 000 hl småsild, hovedsakelig tatt med snurpenot. Silden leveres mest til sildolje — størrelsen er 20—34 stk. pr. kg. Det har også foregått litt garnfiske.

I Nord-Norge har det vært tatt noen spredte fangster på Helgeland og andre steder, men ikke noe av større betydning.

Fetsild- og småsildfisket.

Det foregår ikke noe fiske av betydning sør for Trøndelag.

I Sør-Trøndelag foregikk det i uken en del notfiske i Stjørna og i Vallersund. I ukens løp ble det opptatt

Brislingfisket.

På Vestlandet nevnes enkelte mindre fangster tatt i Åkre- og Matrefjord i Sunnhordland, samt i Ulvikfjord i Hardanger og ved Utåker i Sunnhordland.

Fladensildfisket.

Det tas mange gode trålfangster på Fladengrunn, men det er også de fartøyer som er uheldige med redskapene. Omsetningen er fremdeles delvis vanskelig, men fryseriene er nå mer tilbøyelige til å kjøpe, men det er vanskelig om lagerplass. I siste uke kom det inn til Egersund 7 fangster på tilsammen 113 500 kg. Stavanger ble tilført 8 trålfangster på tilsammen 2912/2 kasser fersksild, hvorav frosset 1129, saltet 280, levert til hermetikk 1334 og til sildolje 169 halvkasser. Utenom dette ble det tilført 208 tønner sild saltet på feltet. Haugesund ble tilført 10 fangster på tilsammen 1902/2 kasser fersksild, som ble saltet, dessuten 326 hl fersksild levert til sildolje samt 16 tønner rotsaltet og 261 tønner ferskganet saltsild.

Sildefisket ved Island.

I forløpne uke har det vekslet noe med hensyn til værforholdene. Drivgarnflåten har tatt ujevne fangster på 0 til 240 tønner pr. natt med middelfangster på 12 à 40 tønner. Drivgarnfisket har mest foregått på vestsiden av Skagenbanken. Enkelte dager har det foregått litt snurping, således ved Svineleikartangen. En del norske drivere er nå hjemreist med last og de fleste snurpere har forlatt feltet.

En regner nå med at det er hjemført 60 fangster på tilsammen 68 400 tønner til Norge.

Islands eget fiske har i siste uke gitt en ny tilgang til sildoljeindustrien på vel 16 000 hl, og en økning i saltingen på ca. 6000 tønner. Pr. 30. august er det på Island saltet 58 146 tønner, alt cutsild, og levert til industrien 1 246 910 hl.

Bankfisket.

Fra Sunnmøre meldes det om høyst varierende fangster fra bankene. På strekningen Trænadjupet til Storegga har det lite eller intet vært å få, mens Shetland, Tampen og Islandsryggen gir bedre utbytte. Av rundfisk har fartøyene hatt 1000 til 10 000 kg, og av kveite fra 1000 til 6000 kg. I ukens løp ble Møre tilført 334 tonn fisk, hvorav nevnes 22 tonn torsk, 106 tonn lange, 85 tonn brosme, 13 tonn hyse, 61 tonn kveite, 16 tonn skate og 15,2 tonn ål. Sistnevnte post er resultatet av tilførsler fra teine- og rusefisket etter ål i fjorder og kystfarvann til Kristiansund N, hvor prisen oppgis til kr. 2,30 pr. kg. Fra Måløy meldes det om tilførsler i uken på tilsammen 45 tonn, hvorav nevnes 18,5 tonn lange, 4 tonn brosme og 9,5 tonn kveite.

Fra Kristiansand S meldes det om tilgang på ca. 3000 kg pilketorsk fra Revet på 2 fartøyer, og dertil

om tilførsel av 4000—5000 kg snurrevadfish, hovedsakelig hyse. Under land foregår det ikke noe fiske av betydning. Ruse- og teinefisket etter ål har imidlertid vært bra. Prisen er kr. 2,50 pr. kg. Fra Tromsø meldes det om lite fiske. Ukens hovedtilførsel var 14,6 tonn sei, mens tilgangen på andre fiskeslag var helt uvesentlig.

Rekefisket.

Strekningen Egersund—Kristiansand S hadde også siste uke bra tilgang på reker — 20 000 kg.

Levendefisk.

Levendefisklaget melder om forsendelse av ca. 25 000 kg levende torsk til Bergen og 15 000 kg til Trondheim fra fangstfeltene på Nordmøre og i Trøndelag. Til Trondheim ble det dessuten sendt 10 000 kg levende småsei.

Makrellfisket.

Det regnes med en ukefangst på om lag 260 000 kg, det meste bestående i snurpefisk fra Revet. Det foregikk også litt not og garnfiske på kysten.

Håbrandfisket.

Det gikk bra med håbrandfisket også i siste uke. Selve fisket foregikk spredt på forskjellige felt i Nordsjøen. Til Bergen kom det inn 19 fartøyer med fangster på 2500 til 15 000 kg, tilsammen med 110 000 kg. Fra Kristiansand S meldes det om tilførsler på tilsammen 1000 kg håbrand, tatt utfor kysten.

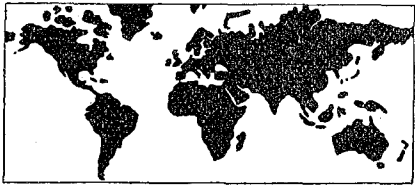
Danskestredet.

Følg. fartøyer ankom til Ålesund fra Danskestredet: »Polstraum«, »Søndmøringen«, »Hivalrossen«, »Brandal«, »Rundøy«, »Buskøy«, »Vesleper«, med 150 til 1450 dyr hver — tilsammen med 4830 dyr, 207 tonn spekk og 162 tonn håkjerringtran. Fra særskilt håkjerringfangst i Stredet kom dessuten D/S »Hindhøllen« med 123 fat tran. Dette fartøy hadde hatt meget uvær på turen.

Trålerstreiken i Boulogne.

Trålerstreiken i Boulogne er ennå ikke bilagt. Båtene har nå ligget i havn over en måned, og tilførslene av fisk som følge herav redusert til de minimale kvanta som de små fartøyer, som ikke berøres av streiken, kan bringe i land. Etter tallrike forhandlinger er man imidlertid kommet ikke langt fra enighet, og man skulle kunne anta at konflikten vil bli bilagt med det første.

Einar Hausvik.



Ut- landet.

Frossenfiskmarkedet i USA.

I løpet av juni måned øket beholdningene av frossen fisk i U. S. A. med 10,4 mill. pund, sammenliknet med en økning på 13,1 mill. pund for samme måned i fjor. Den totale lagerbeholdning av all slags frossen fisk og skalldyr var pr. 1. juli 90 158 127 pund. Dette er vel 7,5 mill. pund mindre enn beholdningen 1. juli 1946, som var 97 806 263 pund.

Lagrene av kveite øket i juni bare med 2,8 mill. pund mot i fjor i dette tidsrom med hele 7,5 mill. pund. Dette skyldes at fangsten av kveite i Alaska var svært lav i denne måned.

De totale lagerbeholdninger var pr. 1. august sannsynligvis på vel 95 mill. pund.

Følgende oppstilling viser beholdningene av de viktigste frossenfiskprodukter pr. 1. juli 1947, sammenliknet med 1. juli 1946:

Fileter	1. juli 1947	1. juli 1946
	I lbs.	
Torskefilet	5 649 344	5 413 322
Flyndrefilet	1 340 526	1 595 438
Hysefilet	6 868 466	2 580 880
»Lingcod«-filet	92 210	384 065
Makrellfilet	1 011 710	856 482
Lyrfilet	1 789 382	2 054 610
Rødfiskfilet	5 276 773	4 893 538
Hvittingfilet	1 228 122	2 489 665
Andre fileter	888 827	1 813 307
<i>Hel og »dressed« fisk:</i>		
Torsk, hyse, lysing og lyr	1 019 589	1 709 701
Croakers	1 924 976	580 160
Flyndre	537 707	711 927
Kveite	11 156 525	17 727 986
Sild	1 350 339	2 508 367
Makrell	5 095 923	3 407 331
Mullet	505 646	964 557
Black cod	3 537 670	2 635 547
Laks	5 038 849	4 358 639
Agn og dyrefor	4 060 927	2 137 619
Hvitting	5 706 803	3 795 964
Div. andre sorter	10 390 489	16 083 241
Total saltvandsfisk	74 470 803	78 702 346
Total ferskvandsfisk	5 380 569	7 073 527
Total skalldyr	10 306 755	12 030 390
Tilsammen	90 158 127	97 806 263

Produksjonen av frosne fiskeprodukter var i juni måned ca. 5 mill. lbs. høyere enn foregående måned, men sammenliknet med juni 1946 så ligger produksjonen meget lavere

i år. Av saltvannsfisk ble det frosset nesten 10 mill. lbs. mindre enn i juni i fjor. Produksjonen av ferskvannsfisk var imidlertid større i år, mens skalldyr lå omtrent på det samme som foregående år.

I juni i år ble det frosset vel 26 mill. lbs. saltvannsfisk. Av dette kvantum ble hele 15,9 mill. lbs. produsert i New England, ca. halvparten fileter.

Kanadas produksjon og beholdning av frossen fisk.

Det foreligger ennå ikke nøyaktig oppgave over lagerbeholdningene av frossen fisk i Kanada pr. 1. juli. Men beholdningene er beregnet til å være ca. 32,5 mill. lbs. Dette skulle omtrent tilsvare lagrene på samme dag i fjor. Sammenliknet med foregående måned i år vil det si en økning på 6 mill. lbs. Beholdningene av frossen røkt fisk pr. 1. juli beregnes å ha vært ca. 2,9 mill. lbs.

Følgende tabell gir en oversikt over lagerbeholdningene av de viktigste frossenfiskprodukter pr. 1. juli 1947, sammenliknet med i fjor. Tallene for 1. juli 1947 er for en stor del bare beregnede:

	1. juli 1947	1. juli 1946
Torsk: rund	2 097 561	1 881 880
— filet	3 568 252	8 134 671
Hyse: rund	141 445	83 132
— filet	1 420 851	279 716
Kveite	10 839 137	9 561 055
Makrell	795 659	857 052
Laks	1 895 704	1 477 539
Sild	5 967 617	2 824 727
Tilsammen ca.	32 500 000	32 184 261

Hertil kommer frossen røkt fisk (mest fileter av torsk, hyse etc.) ca. 2 900 000 32 184 261

Det hollandske sildefiske.

Ifølge en oppgave i »De Visscherijwereld« av 22. august er det i nederlandske havner i uken til 16. august ilandbrakt tils. 23 909 tønner fiskepakket sild saltet på feltet samt 1210 tonn fersksild. Siden sesongens begynnelse den 17. mai er det blitt ilandbrakt 237 888 tønner matjessild, 11 742 tønner fullsild, 14 194 tønner steurharing og 887 tønner ijleharing, tilsammen 264 711 tønner fiskepakket sild, hvortil dessuten 2840 tonn sild ilandbrakt i fersk tilstand.

Offisielle nyheter om Kanadas fiskerier.

I den offisielle kanadiske publikasjon »Monthly Review of Canadian Fisheries Statistics« for juni 1947 skrives det under titelen »Fishing Industry Makes Adjustments« blant annet følgende:

Fiskeristatistikken for årets første halvår tyder på at fiskerinæringen på Atlanterhavskysten definitivt søker å bringe sitt fangst- og tilvirkningsprogram i overensstemmelse med de nåværende markedsbehov. Næringen hadde i krigsårene lett avsetning for alle produkter, men etter at fiskeriene i Storbritannia og Nordvesteuropa er blitt gjenreist, har det gått tilbake med etterspørselen fra Europa, unntatt til dekning av visse behov som følge av hjelpeaksjoner. Omsetningen av frosne fiskeprodukter er blitt mindre,

Fisk brakt i land til Finnmark i tiden 1. januar til 23. august 1947.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse			
		Iset	Filet	Saltet	Hengt
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	35 887	7 007	124	19 176	9 580
Hyse.....	3 753	2 827	18	53	855
Sei.....	4 644	1 072	44	2 737	791
Brosme ...	423	17	—	53	353
Kveite	1 639	1 639	—	—	—
Flyndre	404	404	—	—	—
Uer.....	264	264	—	—	—
Steinbit	1 061	1 061	—	—	—
I alt	48 075	14 291	186	22 019	11 579

Merk: I forbindelse med fisketallene oppgis i samlet leveringsmengde 32 562 hl. Ennvidere oppgis 9472 hl damptran, 168 hl annen tran og 1857 hl rogn.

Ilandbrakt fisk til Tromsø i tiden 1. januar til 23. august 1947.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse			
		Iset	Filet	Saltet	Hengt
	kg	kg	kg	kg	kg
Torsk	2 630 356	711 215	627 242	1 291 899	—
Sei.....	446 729	93 666	252 905	100 158	—
Lange.....	14 248	—	—	14 248	—
Brosme	136 619	841	—	135 778	—
Hyse	315 477	307 182	—	5 415	2 880
Kveite	231 837	231 837	—	—	—
Gullflyndre	36 384	36 384	—	—	—
Smørflyndre	1 520	1 520	—	—	—
Uer	8 536	8 336	—	200	—
Steinbit	72 033	55 729	12 355	3 949	—
Håbrann	82	82	—	—	—
Makrellstørje	164	164	—	—	—
Reker.....	98 935	98 935	—	—	—
I alt	3 992 920	1 545 891	892 502	1 551 647	2 880

ikke bare på grunn av avtakende oversjøisk etterspørsel, men også som følge av nyfundlandsk og islandsk konkurranse om markedene i U. S. A.

Da etterspørselen både etter hermetiserte og saltete varer både på de normale eksportmarkeder og i hjelpeøyemed holder seg ganske høy, viser tallene for første halvår en tydelig tendens i retning øket tilvirkning av hermetiske og saltete fiskevarer på bekostning av frosne. Fangstmengden av torsk, som er Atlanterhavskystens viktigste sort, er på 74,2 mill. pund sammenliknet med 121,8 mill. pund i samme tidsrom 1946. Den samlede fangstmengde av alle fiskeslag på begge kyster er 409 mill. pund mot 434 mill. pund i første halvår 1946. De tilsvarende tall for fangstverdi er 17,7 og 22,6 mill. dollars. Verdinedgangen er størst på Atlanterhavskysten, hvor verdien av torsk- og hummerfiskeriene ligger

betydelig lavere enn i fjor. Ufordelaktige værforhold var skyld i den lave hummerfangst. Det er for tiden ikke sesong for Stillehavskystens hovedfiskerier, med unntakelse av kveitefisket.

I juni måned holdt prisene på fiskeriprodukter seg omtrent uforandrete, skjønt engrosprisene falt med nye 8 poeng, mens levnettsmiddelindeksen for matvarer steg med 4 poeng.

Den sterke tilbakegang i tilvirkningen av frossen torskfilet i 1947 har medvirket til å holde beholdningene av frossenfisk av alle slag på et noe lavere nivå enn i 1946. Den 1. juli 1947 var imidlertid de kanadiske frossenfiskbeholdninger på 35,5 mill. pund sammenliknet med 34,1 mill. pund samtidig i 1946.

Regjeringens hjelpeprogram.

Den 24. juni bekjentgjorde fiskeriminister Bridges at det skulle anvendes inntil 8 mill. dollars til innkjøp av fiskeprodukter som et ledd i regjeringens hjelpeprogram overfor visse europeiske land. Ministeren antydte at fiskevareinnkjøpene ville omfatte opp til 10 mill. pund saltet torsk og liknende, inntil 40 000 tønner saltfisk, inntil 50 000 kasser røkesild (bloaters), inntil 900 000 kasser vestkyst-sildehermetikk og inntil 100 000 kasser hermetisert fisk fra østkysten. Samtidig ble det opplyst at Fisheries Prices Support Act av 1944 ville tre i kraft med det første. Det ventes at hjelpekjøpeprogrammet og tiltak under Prices Support Act vil gjøre det mulig for næringen å bibeholde et høyt produksjonsnivå i inneværende år, og likeledes gjøre det mulig å fortsette med omstillingen fra krigstids til fredstidsforhold.

Statistikk.

Som tidligere nevnt har det i Kanada i første halvår vært fisket 74,2 mill. pund torsk. Enn videre er det blitt fisket 12,5 mill. pund hyse, 3 mill. pund lysing, 6,2 mill. pund sei, 19 mill. pund kveite, 177,1 mill. pund sild, 21,9 mill. pund sardiner, 15,4 mill. pund makrell, 22,5 mill. pund hummer etc. Av torsken, som hovedsakelig er fisket på Atlanterhavskysten, er 4,6 pst. solgt fersk, 0,1 pst. frosset rund, 15,5 pst. solgt til fersk filet, 17 pst. til frossen filet, 2 pst. rundrøkt, 12,5 pst. røkt som filet, 23,2 pst. våtsaltet, 19 pst. tørrsaltet, 1,4 pst. saltet benløs, 4,7 pst. hermetisert. Av hyse er det rent ubetydelige mengder som er blitt tilvirket med salt, mens det av seifangsten (6,2 mill. pund) er blitt våtsaltet 65,1 pst., tørrsaltet 7,4 pst., hermetisert 6 pst.

Det opplyses at førstehåndsprisene på torsk den 15. juni på Atlanterhavskysten lå mellom 2 og 2,5 cents pr. pund mot ifjor samtidig på 3,5 cents. Prisen på hyse var 4 til 4,5 cents pr. pund, på middels kveite 19 til 22 cents. Engrosprisene på fersk torskfilet i Halifax 15. juni var 16,9 cents, frossen torskfilet, innpakket 15,8 cents pr. pund. Tilsvarende detaljpriser (også i Halifax) var 30,4 og 30 cents.

Utsikter for Tysklands fiskeriindustri.

Ifølge »Die Fishwoche« mottok den samlede tyske fiskeriindustri i 1938 til bearbeidelse om lag 321 500 tonn råmateriale, av hvilke 205 460 tonn stammet fra tysk fiske og 116 500 tonn fra import.

I 1946 mottok fiskeriindustrien i den britiske sone, inklusive Wesermünde, 100 000 tonn sild, hvorav 60 000 tonn av egen fangst. Det kan bemerkes at fiskeriindustriens kapasitet i den britiske sone utgjorde og utgjør fremdeles

75 pst. av Tysklands samlede fiskeriindustri. I 1938 ble det i den britiske sone bearbejdet 200 000 tonn bare av sild.

De fiskeriindustrielle anlegg i den britisk-amerikanske sone burde kunne opparbeide 300 000 tonn råmaterialer dersom førkrigstilstanden kunne bli gjenopprettet. I 1946 løp de samlede trålerfangster for Wesermünde, Cuxhaven og Hamburg opp i 171 000 tonn, hvortil loggerfangstene på 30 000 tonn — tilsammen 201 000 tonn. I dette kvantum inkluderes ved siden av sild også rundfisk (hyse, torsk etc.). Av trålerfangsten i 1946 bestod ca. 87 000 tonn i sild.

Da 1946 var et meget godt år for sildefisket, ventes det ikke at det vil lykkes å ta like stor fangst i år, i særdeleshet fordi trålerflåten ikke er øket vesentlig siden 1946. Da førkrigsbehovet for fiskeriindustrien i den britisk-amerikanske sone rundt regnet var på 300 000 tonn råmaterialer, må det antas at fiskeriindustrien i 1947 ikke vil utnyttes utover 25 pst. av kapasiteten basert på leveranse av hele utbyttet av den tyske silde-trålerflåtes fangster, og at intet konsumeres i fersk tilstand.

Før krigen utgjorde forsyningene til industrien $\frac{1}{4}$ råstoff av tysk og $\frac{1}{2}$ av utenlandsk fangst. Hvis en derfor i 1947 skal utnytte industrien mest mulig i førkrigsmålestokk, må det legges beslag på 75 pst. av råvaretilgangen, i særdeleshet av fersksild. Med hensyn til import og hva som skal importeres er de tyske myndigheter ute av stand til å øve noen innflytelse, da avtaler utadtil sluttet av og likeledes betales av okkupasjonsmaktene.

En skikkelig utnyttelse av den tyske fiskeriindustri vil sannsynligvis være et bekymringsfullt spørsmål i flere år. En over flere år innskrenket beskjeftigelsesgrad i en industri gjør det ikke mulig å legge noen fornuftig målestokk på prisutviklingen. Detaljprisene på kysten for fersk og bearbejdet sild av tysk opprinnelse regnet i pfennig pr. pund er følgende: Fersk sild 46 pfennig, saltet sild 92 pfennig, bøkling (røkesild) 108 pfennig, silde delikatesser 175 pfennig og »bismarck«sild 203 pfennig. Prisene og den avtakende innenlandske tyske kjøpekraft tatt i betraktning, synes det på sin plass å oppmuntre til produksjon av bøkling, så lenge som silde kvaliteten er høvelig.

Ved sammenlikning av prisene på bøkling og marinert sild (»bismarcks«) må en huske på at marinadene praktisk talt er 100 pst. næringsverdifulle, mens bøklingen bare består i ca. 65 pst. spiselige mengder, enn videre er kaloriinnholdet i bøkling bare 53 pst. av hva det er i marinader. Det er en velkjent sak at silden ikke alltid er brukbar til røking, følgelig er der også et stort behov for en marinadeindustri. Det er tider da ikke bare tyskfangst, men også importert sild er uskikket til ferskforbruk og røking, dog kan den marineres og således komme til nytte i konsumsjonen.

Marinadeindustrien er i motsetning til røkerindustrien i stand til å ta mot storproduksjonen på høyden av silde-sesongen. Bare når og hvor en marinadeindustri er i drift er det mulig å underholde en likeartet og fortløpende beskjeftigelse. (Gjengitt fra »Fishing News«).

Produksjonen av frosne næringsmidler i USA.

I det av det kanadiske handelsdepartement utgitte tidskrift »Foreign Trade« for 19. juli gjengis det en interessant oversikt vedrørende produksjonen av frosne næringsmidler

Fisk brakt i land i Møre og Romsdal fylke i tiden 1. januar—23. august 1947.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse			
		Iset	Saltet	Hengt	Hermet.
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	883	857	20	—	6
Sei	²⁾ 5 861	¹⁾ 4 513	717	279	302
Lyr	9	9	—	—	—
Lange	5 758	607	5 151	—	—
Blålange	205	30	175	—	—
Brosme	1 590	254	1 336	—	—
Hyse	711	706	4	—	1
Lysing, kolmule ..	—	—	—	—	—
Kveite	631	622	9	—	—
Gullflyndre, rødsp.	27	27	—	—	—
Smørflyndre	8	8	—	—	—
Ål	1	1	—	—	—
Uer (rødfisk)	3	2	1	—	—
Steinbit	3	3	—	—	—
Breiflabb, ulke ...	—	—	—	—	—
Skate, rokke	112	112	—	—	—
Annen fisk	56	56	—	—	—
Håbrand	125	125	—	—	—
Pigghå	1 005	1 005	—	—	—
Makrellstørje	—	—	—	—	—
Hummer	57	57	—	—	—
Reker	40	40	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—
Ialt	17 085	9 034	7 413	279	309
Herav til:					
Ålesund	8 533	3 432	4 889	—	212
Kristiansund N. ...	1 738	1 077	661	—	—
Smøla	566	434	9	123	—
Bud—Hustad	377	194	183	—	—
Ona—Bjørnsund ..	1 003	267	736	—	—
Bremsnes	²⁾ 2 111	1 791	197	73	—
Haram	166	106	48	—	12
Søre Sunnmøre ...	1 536	795	659	10	72
Grip	555	446	23	73	13
Kornstad	500	492	8	—	—
Lever	7 038				

¹⁾ Herav 65 tonn filet. ²⁾ Herav 50 tonn brukt til fiskemel.

i U. S. A. Oversikten er utarbejdet av den kanadiske ambassade.

Det opplyses her blant annet at fryseribransjen for tiden er den bransje som har størst og hurtigst vekst i U. S. A. Støtet til utviklingen ble egentlig gitt i depresjonsårene etter foregående verdenskrig, da hermetikkindustrien hadde større råstoffmengder enn den mente å kunne selge som hermetikk. En så seg da om etter andre utveier. Som en følge av denne stimulans intensiverte Clarence Birdsey sine forsøk og kom fram til den endelige utformning av sitt frysesystem på plater. Fra da av inntil 1940 utviklet denne unge industri seg med stormskritt, støttet av et relativt lite, men meget intenst forskningsprogram, samt gunstig reaksjon fra publikums side.

I krigsårene steg etterspørselen langt utover næringens kapasitet. Mens produksjonen i 1939 var anslått til 826 mill. pund var denne i 1945 øket til over 2 milliarder pund. Alle grener av næringen har hatt del i denne utvikling, men i særdeleshet har utviklingen vært enorm i frossen frukt, bær og grønnsaker.

Følgende tabell vil vise utviklingen:

		(Millioner pund)					
	1939	1940	1941	1942	1943	1944	1945
Frukt ...	140.6	172.4	202.3	194.6	187.2	323.9	430.2
Grønnsak..	72.6	83.3	107.2	152.5	207.9	237.1	308.0
Fisk	183.4	196.2	246.6	247.2	246.1	266.5	286.0
Egg	177.1	189.6	237.2	257.6	412.6	511.8	397.6
Fjærkre .	252.0	312.0	327.0	297.0	339.0	481.0	546.0
Total	825.7	953.5	1 120.3	1 148.9	1 392.8	1 820.3	1 967.8

Den voldsomme utvikling i krigsårene hadde enkelte uheldige følger. Det var knapphet på det materiale og den arbeidskraft som trenges til næringens utvikling. Det var ingen mangel på deltakere med kapital, derimot megen mangel på nødvendige kunnskaper om næringsmidler, blant de mange som ivrig spekulerte i frossenwareproduksjon uten å gi noe etisk bidrag til næringens utvikling.

Der var rommelige markeder for alle frosne produkter med den følge at det gikk utover kvaliteten. Dårlig råstoffvalg, ufullstendig bearbeidelse, mindre god pakning og vilkårlig omsetning uten å sørge for at kjølekjeden ble fulgt, førte til at varenes kvalitet ble dårlig trass i at det ble oppnådd luksuspriser. Konkurransen var ubetydelig og næringen blomstret. Men konsumentenes motstand ble vekket og gjorde seg gjeldende samtidig som næringen oppdaget at den igjen skulle distribuere sine produkter på et kjøpernes marked.

I januar 1947 ble de rekordmessige frossenwarebeholdninger viet megen oppmerksomhet i pressen. Forholdet skyldtes delvis at årets avling ble den største i nasjonens historie, men også konsumentenes motstand mot de dårlige kvaliteter og høye priser.

Idet han erkjenner det faktum at de frosne næringsmidler som er blitt tilbudt konsumentene i U. S. A. ikke alltid har vært av beste kvalitet, uttaler dr. G. Hodges, formann i Frozen Food Institute Inc., følgende: »Det er ikke riktig å holde næringen ene-ansvarlig for alle dens mangler. Den vokste for hurtig i en atmosfære av kunstig knapphet og unntakelsesetterspørsel. Mange tekniske eksperter tjenestegjorde i krigsstyrkene, der var knapphet på bygningsmaterialer og på utstyr til forhandlerne, begrenset tilgang på pakkingsmateriale osv. Muligens skyldes de største vansker den mangel på almen kunnskap som bare lang erfaring kan gi en bransje. Disse faktorer har i fellesskap satt næringen i et mindre gunstig lys. En del av de negativismer som slås så stort opp og dertil mangelsituasjonen bør tjene så vel til advarsel som til utfordring.»

Næringen har allerede mottatt denne utfordring med en viss suksess. Selvfølgelig er det alminnelige mål å levere et kvalitetsprodukt til konkurransedyktige priser til så mange konsumenter som mulig. Med de nåværende store krav til kvalitetskontroll, besluttet næringen på sin årskongress (i National Association of Frozen Food Packers) å dra fordel av bestemmelsene i Research and Marketing Act av 1946. I ly av denne har U. S. A.'s kongress sørget for tilretteleggelsen av et utvidet forsøksprogram ved hjelp av regjerings- og enkeltstatskontorer, farmerorganisasjoner og i den private

Handbrakt fisk til Måløy og omegn i tiden 1. januar til 23. august 1947.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse		
		Iset	Saltet	Hermetikk
	kg	kg	kg	kg
Torsk ..	371 890	362 540	9 350	—
Sei	1 062 970	850 400	—	212 570
Lange	898 600	113 200	785 400	—
Brosme	139 900	76 700	63 200	—
Hyse.....	71 800	71 800	—	—
Kveite	58 970	58 970	—	—
Gullflyndre	11 220	11 220	—	—
Skate	1 350	1 350	—	—
Annen fisk	8 480	8 480	—	—
Håbrand	12 000	12 000	—	—
Pigghå	3 214 600	3 214 600	—	—
Ål	450	450	—	—
Hummer	12 200	12 200	—	—
Reker	4 900	4 900	—	—
Krabbe.....	—	—	—	—
I alt	5 869 330	4 798 810	857 950	212 570

industri, men henblikk på en vitenskapelig behandling av de problemer som knytter seg til omsetning, transport og fordeling i landbruket.

Pakning av laks i Alaska.

Det pakkete kvantum av laks i Alaska utgjør 3 246 598 kasser den 9. august. Dette kvantum er mer enn 870 000 kasser over det pakkete kvantumet i samme periode i fjor, og omtrent på samme nivå som gjennomsnittet i den tidligere fem-års periode.

Pakningen av Alaska »red« laks er nå fullendt i Bristol Bay-området, og utgjorde 1 326 871 kasser, mer enn dobbelt så meget som 1946-quantumet. Totalpakningen av forskjellige slags laks var over 1,8 mill. kasser, det største antall siden 1943.

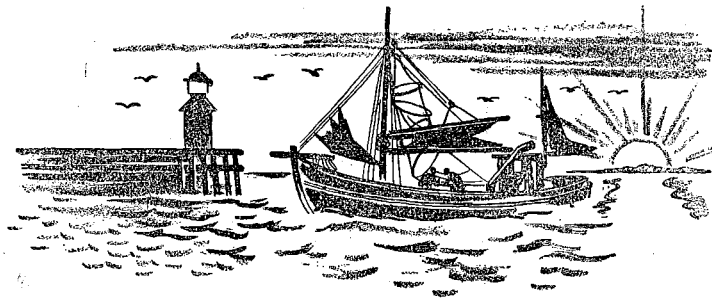
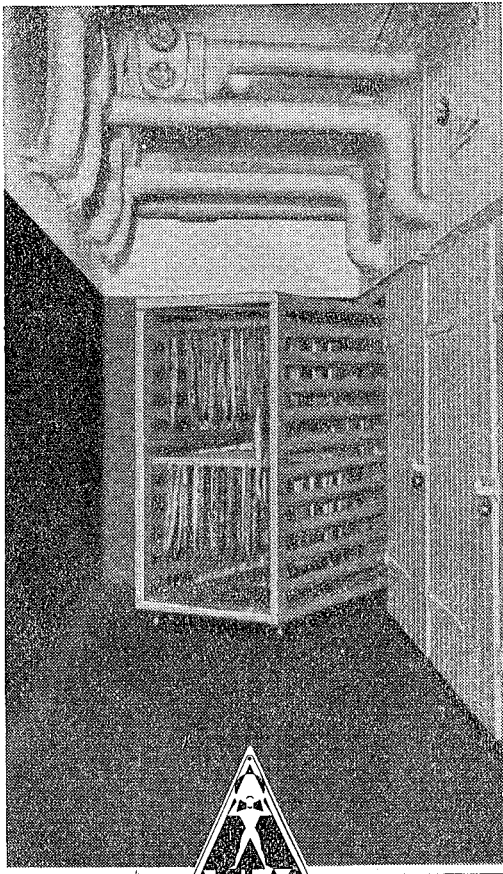
Pakningen av »pink« laks nådde den 9. august opp i 1 023 318 kasser, hvilket var 130 000 kasser over totalen for 1946 på samme dato, men ca. 220 000 kasser under gjennomsnittet for den forutgående fem-årsperiode.

Tilfredshet med de nykonstruerte franske trålere.

Etter hvert som gjenreisningen av den franske trålerflåte nå skrider fram og leveransene fra de franske og utenlandske bedrifter blir mer og mer merkbare i »tråler-bildet« kan det være interessant å se hvilke erfaringer man hittil har høstet med de båter som har vært i drift en tid.

For øyeblikket er 14 nybygninger levert: 1 48-meter, 10 38-metere og 3 32-metere.

48-metere »Michel François« som, når dette skrives, kun har foretatt en utseiling, hadde en meget tilfredsstillende debut. Etter 14 dagers fravær fra Boulogne til bankene utfor norskekysten, kom den tilbake med en fangst på 180 tonn fisk, vesentlig sei. Videre slutninger om denne båttypes effektivitet bør man dog ikke foreta etter bare en reise.



Atlas frysetunnel for fisk.

Luttrysning blir stadig mer alminnelig, og de beste resultatene oppnår en i frysetunneler. Bildet viser vendepunktet i en ATLAS frysetunnel.

ATLAS har utført mange frysetunneler, og de frosne produkter har vist seg å være av meget fin kvalitet.

Forlang nærmere opplysninger og tilbud.

TH. ARENTZ
FR. NANSENSPL. 9 - OSLO

Av 38-meterne har »Côte-d'Opale« og »Côte-d'Argent« gjort respektive 22 og 17 turer, med gjennomsnittsfangster på respektive 34,5 og 35 tonn. »Michel Bernard«, likeledes hjemmehørende i Boulogne, har gjort 10 reiser, gjennomsnittsfangst 34,5 tonn. En fjerde, »Jaques-Colin«, nå sendt til Afrikakysten, hadde under sin virksomhet fra Boulogne gjennomsnittsfangster på 39 tonn. Andre båter med 5, 4 og 2 turer, har gjort gjennomsnittlig 55, 51 og 45 tonn. Noen båter som kun har gjort 2 turer har brakt i land usedvanlig tilfredsstillende fangster på 131, 124 og 105 tonn.

Av 32-meterne er kun 2 i drift. Den ene hadde inntil slutten av mai gjort 26 turer, gjennomsnittsfangst 41 tonn; den annen hadde etter 6 måneders drift gjort 9 turer, gjennomsnittsfangst 35 tonn.

Noe som bør tas hensyn til, som ikke framgår av tallene, er at de trålere som er stasjonert i Boulogne og andre kanalhavner, fisker meget sild, for ikke å si vesentlig sild, mens trålere som har sine baser på Atlanterhavskysten vesentlig bringer til land fisk. Dette har selvsagt betydning for båtenes økonomiske resultater, idet silden jo er meget billigere.

Ved sammenlikning med eldre trålere av noenlunde tilsvarende typer, finner man at de gamle båter fullt hevder seg og har fangstresultater på høyde med sine nye kolleger. Dette gjelder for båter med baser i Kanalen, mens de nye båtene som er stasjonert i Atlanterhavshavnene hittil har vist bedre resultater enn eldre båter.

Imidlertid er tilfredsheten med de nye båter alminnelig, og man regner med en betydelig stigning i fangstmengden i tiden framover. Man håper at det må være så meget fisk på bankene, at driften av trålerflåten kan bli innbringende når en dag alle de planlagte nybygninger er ferdige. Men dette forblir vel kanskje også bare et håp. (Kilde: »Le Marin« 24. juli 1947).

Einar Hausvik.

Import til Frankrike.

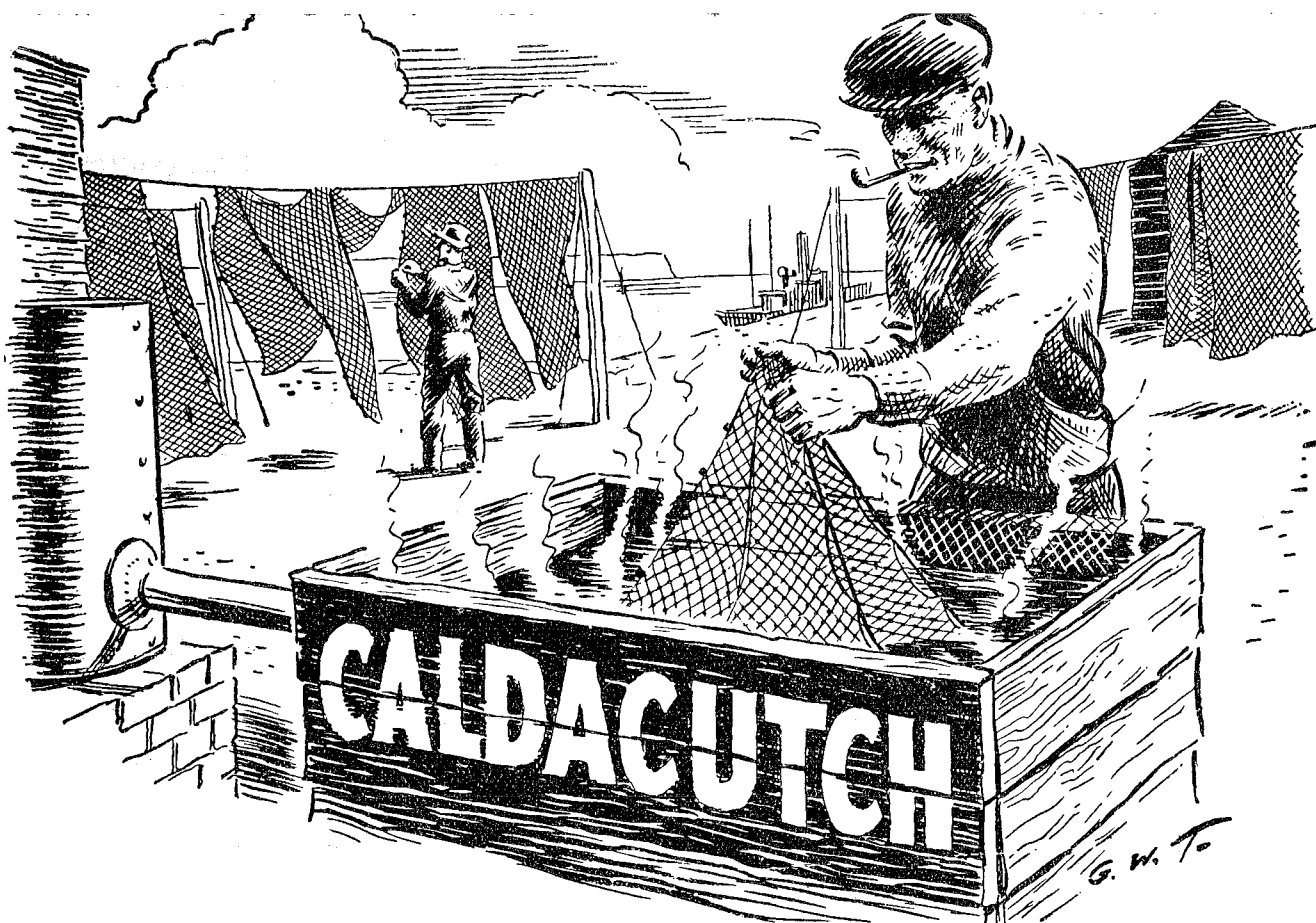
I tiden 20. juli til 20. august er der ytterligere levert på de inngåtte kontrakter mellom Norge og Frankrike:

147 kasser rundfrosset torsk	6 975 kg
3 623 kasser rundfrosset sei	150 255 »
3 853 kart. og 515 kasser torskefilet	118 558 »
11 502 kart. seifilet	251 639 »

Av den frossenfisk som skal leveres gjenstår der nå kun ca. 235 tonn rundfrossen sei og 420 tonn seifilet.

Disse kvanta regner en vil være levert i løpet av de første uker. Ifølge handelsavtalen mellom de to land skal der leveres fersk fisk foruten den frosne fisk og filet, men når leveransene av ferskfisken vil begynne, er ennå ikke bestemt. Det kan bli utover i høstmånedene, og det kan bli i de første måneder av 1948.

Einar Hausvik.



Det ledende merke i barkestoff

CALDACUTCH

FISKERENS VENN

Den rette farge.

Forlenger fiskeredskapenes varighet.

Reduserer reparasjonsomkostningene.

Produsert av råstoff fra egne oversjøiske plantasjer av:

THE FORESTAL LAND, TIMBER & RAILWAYS CO. LTD.

LONDON E. C. 4.

Enerepresentanter for Norge:

A.S. NORSK ARGENTINSK HANDELSKOMPANI

BERGEN, Postboks 325.
Tlf. 15 371 - 16 071.

OSLO, Roald Amundsens gt. 1.
Tlf. 41 51 18 - 41 27 11.

S A L G K U N T I L I M P O R T Ø R E R O G N O T F A B R I K K E R

Praktiske forklaringer til de skjerpete bestemmelser om produksjon og omsetning av matvarer, medisiner og kosmetika i U. S. A.

Fra Food and Drug Administrations brosjyre »Import Requirements of the United States Food, Drug and Cosmetic Act. A Guide for Foreign Manufacturers and Shippers« hitsetter en følgende angående fiskeprodukter:

Fisk og skalldyr importeres i fersk, frossen, hermetisert, saltet, tørket eller røkt tilstand. Råmaterialene er fra naturens side ytterst lettbederlige, og må behandles hurtig under tilstrekkelig nedkjøling for at forråtnelse ikke skal inntre. Forholdene under behandlingen kan også lett resultere i forurensning av råmaterialet, hvis det ikke tas særskilte forholdsregler. Forråtnelsesproblemerne er ikke særskilte for noen enkelt type eller sort av fiskeprodukter, men felles for samtlige. I enkelte tilfelle har undersøkelser av importerte næringsmidler av maritim art avslørt at det har vært pakket mindreverdige råvarer. Ved enkelte leiligheter har det framstått forråtnelse, som følge av direkte ødeleggelse forvoldt ved utilstrekkelig framstilling eller preserving.

Varemerkene må bære vedkommende fisks sedvanlige navn. Ordet »fisk« på merkene er ikke tilstrekkelig som betegnelse for produktet, fiskesorten må bli tydelig anført. Det å velge det alminnelige eller vanlige navn på fiskeproduktene er ikke alltid helt enkelt på grunn av den varietet av navn som feilaktig brukes på enkelte fiskeslag rent lokalt. Når det skal avgjøres hvilket navn som skal brukes, må det tas alle hensyn til fiskens biologiske klassifikasjon. I alminnelighet er de fleste fiskeslag så vidt kjente med de navn som sedvanlig benyttes innen næringen og blant konsumentene, at det skulle være mulig å handle i overensstemmelse med disse forlangender uten forvirring og sammentreff.

Hermetisert fisk. Unnlattelse av å oppgi om det er tilføyd salt eller hvilken oljesort, som er blitt benyttet ved pakningen av hermetisert fisk, har resultert i beslagleggelse eller tilbakeholdelse av fiskeprodukter. Hvis tillatte kunstige farger eller kjemiske preserveringsmidler er blitt benyttet, må dette tydelig framgå av merkingen. Kunstig farging tillates ikke, hvis den skjuler skader eller mindreverdige varer, eller hvis den tjener til å gjøre produktets utseende bedre eller mer verdifullt enn det er i virkeligheten.

Pakninger av hermetisert fisk og fiskeprodukter med overskridelser av mengden av pakningsmidler har re-

sultert i mange tilbakeholdelser. Den ved hermetisering av næringsmidler benyttete boks eller eske, skal ikke bare gjøre tjeneste som beholder, men også som en indeks for det innhold av næringsmiddel som er i den. I de tilfelle hvor fisken legges i et pakningsmiddel som for eksempel sild i olje, må esken være så full av fisk som mulig med minst mulig olje. Det faktum at oljen kan ha samme verdi eller enda til være verdifullere enn fisken, gjør ingen forandring i dette prinsipp. Det er ikke meningen at kjøperen skal bli tilskyndet til å kjøpe store mengder olje, som hvis ønskelig, kan kjøpes særskilt. Tilføyelse av ekstra mengder av pakningsmiddel anses som forfalskning, uansett pakningsmidlets karakter. Hermetisert hummerpostei og liknende produkter har vært påtruffet, som var ufullstendig pakket på grunn av overskytende plass mellom lokket i boksen og næringsmidlets overflate.

Anchovies: Produkter som fallbys under navnet »anchovies« skal være framstillet av fisk av familien »Engraulidae«. Annen småfallen fisk, som småsild og sildelignende fisker som tilsynelatende minner om ansjos, tillates ikke merket som ansjos. Produktet må framstilles av friske råvarer og salting og annen behandling må gjennomføres på en sådan måte at kvalitetsforringelse ikke oppstår.

Sardiner: Benevnelsen »sardines« tillates benyttet ved merking av hermetiserte produkter av småfalne clupeoide fisker. Havsilden (*clupea harengus*), den europeiske pilchard (*sardinia pilchardus* eller *clupea pilchardus*) og brislingen (*clupea sprattus*) blir vanligvis nedlagt i olje i små esker og merket som sardiner. Benevnelsene »brisling sardines« og »sild sardines« er tillatt i merkingen av henholdsvis hermetisert småbrisling og sild. Storfallden sild kan ikke merkes som sardiner. Nevnte hermetiserte produkter må ikke inneholde oppløsende bestanddeler, således må fisken ikke være åtefull eller buksvak (»feedy«, »belly-blown«), og må være tilvirket på en sådan måte at forringelse gjennom mikroorganismer ikke oppstår. Fisken sies å være åtefull, når dens magesekk ved opptak av sjøen er fylt av mat. Sådan fisk forringes hurtig inntil innvoldene og den tynne bukvegg oppløses og gir fisken et fillet utseende benevnt »buksprenkt«. Det har forekommet tilfelle da det har vært nødvendig å gå til aksjon mot hermetiserte sardiner,

når større mengder bly er blitt tilført gjennom bruken av blyinneholdende utstyr eller ved at bly har oppløst seg i forbindelse med loddingen ved boksenes lukning.

Det alminnelige eller vanlige navn »tuna« kan bibeholdes ved merkning av følgende sorter: *Germolalung*a — *albacore*, *Thunnus thynnus* — *bluefin tuna*, *neothunnus macrop-terus* — *yellowfin tuna*, *katsuwonus pelamis* — *skipjack* or *striped tuna*.

Benevnelsen »white meat tuna« kan benyttes på etikettene for det hermetiserte lett-fargete kjøtt av *albacore*. Det lett-fargete kjøtt fra de 3 øvrige sorter kan ikke merkes som »white meat tuna«, men kan merkes »light meat tuna«.

Det hermetiserte kjøtt av *sarda chilensis*, vanlig kjent under navnet »bonito eller bonita« tillates ikke merket som *tuna*, da den egentlig ikke er en størjefisk, og må følgelig merkes som *bonito* eller *bonita*. Kjøttet av *seriola dorsalis*, vanlig kjent under navnet »yellowtail«, må merkes med dette navn og tillates ikke merket med »tuna«.

Fersk og frossen fiskefilet: Disse produkter er svært lettbedervelige og trenger omhyggelig behandling dersom forråtnelse skal unngås. Tilvirkeren må iakttas den aller største omhu i utvalget av råvaren, med det for øye å fjerne all uskikket og ikke frisk vare, og dernest bibeholde varen i frisk og sunn tilstand, hvis importnektelse skal unngås.

Det har oppstått et betydningsfullt problem i forbindelse med importen av visse sorter, så som *whitefish* (lakseliknende ferskvannsfisk), *ferskvannssild* og *Chubs* (ferskvannsfisk av karpeslekten), som er gjenstand for hjemmekjøling av en lite tiltalende parasitt. Denne opptrer i fiskekjøttet som svulster som inneholder parasitten og et pussliknende materiale. Tilstedeværelsen av disse svulster gjør fisken uren (*filthy*), og som sådan kan den ikke importeres i U. S. A.

Kaviar og fiskerogn: Benevnelsen »caviar« uten nærmere beskrivelse kan bare benyttes om rognen av stør, som er tilvirket på en bestemt måte. Fiskerogn tilberedt av rognen fra andre fiskeslag og behandlet på den for kaviarframstilling vanlige måte, må merkes sådan at det framgår av hvilken fiskesort den er tilberedt, for eksempel »whitefish caviar«. Hvis produktet er kunstig farget, må der, hvis anilinfarger (*coal-tar color*) benyttes, være av en godkjent sådan, og fargens nærvær må tydelig angis på etiketten. Det tillates ikke benyttet noen kunstig farge som gjør at produkte synes bedre eller værende av større verdi

enn det virkelig er. Hvis kjemiske conserveringsmidler benyttes må disse være påviselig uskadelige, og det må anføres på etiketten.

Andre sjøprodukter: Da rå skalldyr, som østers, skjell og muslinger, kan spre smittsomme innvoldssykdommer, som tyfus, er det av største betydning at de vokser i uforurenset vann og blir opptatt, behandlet og fordelt under de mest sanitære forholdsregler. Skalldyr må være i overensstemmelse med forskriftene i Food, Drug and Cosmetic Act, men med hensyn til import til U. S. A., må det også iakttas at skalldyrene svarer til de fordringer som stilles fra enkeltstatene hvortil varen er destinert, hvis den skal bli godkjent av den respektive stats lov.

Skjell: Det har oppstått visse vansker i forbindelse med import av skalldyr, særlig skjell, som har inneholdt en giftig substans, *gonyaulax catenella*, som stammer fra en viss sort plankton som skjellene ernærer seg av. Giftige skalldyr av denne art kan forvolde sykdom, til og med død. Forsyningskildene for skalldyr som aktes skipet til U. S. A., må periodisk undersøkes for å påvise at der ikke finnes *gonyaulax*.

Rå østers: Der er identitetskrav under Food, Drug and Cosmetic Act for rå østers. Personer som er interessert i å skipe rå østers til U. S. A. må sette seg inn i disse forskrifter. Disse setter grenser for i hvilken grad rå østers kan utsettes for ferskvann, og forlanger at østersen skal være ordentlig rensset før pakningen i skipsningsemballasje. Forskriftene gir også spesifikasjoner med hensyn til størrelsen, størrelsesgrupper, og de benevnelser som brukes for de enkelte størrelsesgrupper.

Hermetiserte østers: Det er blitt offentliggjort følgende bestemmelser vedkommende innholdet av østers pakket i beholdere, som forsegles og behandles med damp for å unngå ødeleggelse.

»Forskriftene for ifylling i emballasje for hermetisering av østers når vekten av den renssete østers i boksen etter tilberedningen gjennomsnittlig er mindre enn en halv avoirdupois-unze pr. østers, bestemmer at emballasjen skal ifylles således at vekten av østersen i rensset tilstand fra hver enkelt eske ikke skal være mindre enn 68 pst. av eskens rominnhold for vann.«

Reker: Det har også vært gitt forskrifter for ifylling av emballasje for hermetiserte våt- og tørrpakkete reker.

Ikke gjennomsiktig emballasje for hermetiserte våtpakkete reker skal fylles så meget at den utfakbare vekt av reker fra hver enkelt boks ikke er mindre enn 64 pst. av emballasjens rominnhold for vann, og for hermetiserte tørrpakkete reker (unntatt de pakninger

som er ugjennomsiktige, sylindriske $2\frac{11}{16}$ tomme i diameter og 4 tommer i høyde), så meget at nettovekten av reker ikke er mindre enn 60 pst. av vekten av boksens rominnhold for vann. I de omtalte sylindriske beholdere, $2\frac{11}{16} \times 4$ tommer, skal nettovekten ikke være mindre enn $6\frac{1}{2}$ avoirdupois-unze pr. boks.

Rock-lobster, Spiny Lobster og krepss. Havkrepsen (*palinurus vulgaris*) importeres gjerne til U. S. A. som frosne haler, frosset krepskjøtt eller hermetisert kjøtt. Gjennom sedvane er benevnelsene »Rock Lobsters« og »Spiny Lobsters« blitt innarbeidet som alminnelig brukte navn på disse produkter. Det gjøres ingen innvendig mot bruk av disse ord, såfremt ordene »rock« eller »spiny« brukes umiddelbart tilknyttet ordet »lobster« i like store og like utseende typer.

Ved undersøkelser av importvarer har forråtnelse ofte vært oppdaget i samtlige 3 produktformer. I de hermetiserte produkter skyldtes dekomposisjonen at det var blitt anvendt mindreverdige råstoff, og dessuten bakterieinnflytelse. I det frosne, kokte produkt, har det også vært nødvendig med beslagleggelse på grunn av tilstedeværelsen av minkroorganismer som skyldtes forurensning av menneskelig eller dyrisk smuss, tillikemed forråtnelse.

Spiseoljer: Olivenolje er den spiseolje som presses av frisk moden frukt fra oliventreet. Rafinert, eller ekstrahert olje, er ikke berettiget til navnet »olive oil«. Andre vegetabiliske oljer bør merkes med sine vanlige navn, som bomullsfrø, solsikke, peanut og sesam. Blandinger av spiseoljer bør merkes slik at innholdet av alle tilstedeværende oljer framgår av etikettene i mengdeorden. Bilder, beskrivelser eller opp-

gaver på etikettene må ikke være villedende med hensyn til sort eller mengde av tilstedeværende oljer eller med hensyn til deres opprinnelse.

Torskelevertran er et medisinsk preparat så vel som et næringsmiddel, og anerkjent i United States farmakopø. Dens verdi som næringsmiddel for mennesker og dyr er hovedsakelig avhengig av dens innhold av vitamin D. Varer som offereres for import som torskelevertran må oppfylle de betingelser som stilles av »the Pharmacopoeia«, og være i overensstemmelse med de øvrige krav som stilles av denne offisielle håndbok. Disse inkluderer et minimumsinnhold av vitamin A på 850 U. S. P.-enheter og et minimumsinnhold av vitamin D på 85 U. S. P.-enheter pr. gram. Ikke forsåpbare torskelevertraner godkjennes likeledes i United States farmakopø, og bortsett fra stearininnholdet og andre mindre avvikelser må de motsvare fordringene til torskelevertran. Oljer som gjør krav på å inneholde mer enn det ifølge U. S. P. påbudte vitamininnhold, må virkelig inneholde det påståtte antall enheter. Torskelevertran som er i overensstemmelse med forskriftene og vitaminbestemmelsene, men atskiller seg i farge og syreinnhold fra farmakopøens bestemmelser, kan importeres forutsatt at de merkes »as cod liver oil not U. S. P.«, og forutsatt at de også viser på etikettene på hvilken måte de atskiller seg fra det offisielt anerkjente produkt.

Oljer som tilbys for import som torskelevertran, og som ikke holder de påbudte vitamin A- og D-krav i overensstemmelse med U. S. P. Cod Liver Oil, må nektes importtillatelse.

Reker og ekkolodd.

»Pacific Fisherman«s juninummer inneholder en artikkel av R. P. Geddes jr., tilknyttet Bendix Aviation Corporation, under tittel »Shrimping Electronically«.

I artikkelen fortelles det om en forsøksstur som ble utført for å påvise rekeforekomster ved hjelp av ekkolodd. Forsøket ble utført ombord i reketråleren »El Padre«, som den 5. mars 1947 fikk installert et Bendix ekkolodd. (Bendix Model DR — 3 supersonic recorder). Forsøket ble utført i Gulf of Lower, California, og turens utgangspunkt var den meksikanske havn Guaymas.

Det ble besluttet å la ekkoloddet fungere på den lange strekning fra Guaymas til The Gulf, idet en ville prøve å lokalisere reker på dypt vann, da gamle fiskere påstod at japanerne hadde fått reker på dypt vann, på den tiden disse var de som utnyttet farvannene.

Dette forsøk ble imidlertid resultatløst og »El Padre« sluttet seg til den øvrige reketrålerflåte i Gulf of Lower, California, hvor fisket da pågikk i 20 til 30 fots dybde.

Ved ankomsten til bankene ble trålfisket satt i gang straks. Den trål som anvendes er den vanlige otertrål. Trålens lengde gjøres avhengig av fartøyets maskinkraft og varierer fra 50 til 180 fot. Maskene i trålen er $1\frac{1}{2}$ tomme.

Ved siden av disse brukstrålene hadde fartøyene også en mindre type som ble brukt til forsøksfiske. Vanligvis ble det trålet i 2 timer, hvoretter trålen ble hevet inn og posen tømt.

De første 3 dagers fiske brakte bare liten fangst utenom manta-rokker og en fisk som på U. S. A.'s vestkyst benevnes »tom-cod«. Fiskerne ga fullmånen skylden for rekenes utebliven.

Forts. neste nr.

Norges utførsel av fiskeprodukter fra 1. januar til 23. august 1947 og i uken som endte 23. august.

444

Tollsteder	Vårsild		Fetsild og småsild tnr.	Storsild tnr.	Islandsild tnr.	Brisling tnr.	Klippfisk i alt tonn	Tørrfisk i alt tonn	Rogn tnr.	Rogn fersk kg	Damp-tran tnr.	Rå-tran tnr.	Blank tnr.	Brun Blank tnr.	Brun tnr.	Hai-tran tnr.	Hval-olje-fettsyre tnr.	Herdet hval-olje tonn
	Saltet tnr.	Flekkesild tnr.																
Fredrikstad ¹⁾	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oslo ²⁾	—	—	252	300	—	1 555	11	45	103	17 286	5 060	—	2 750	4 851	—	2 107	—	4 338
Kristiansand	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12 960	—	—	—	—	—	—	—	117
Egersund	13 890	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger	5 099	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	184	—	—	—	—
Kopervik ¹¹⁾	39 862	128	—	12 964	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haugesund ³⁾	50 378	—	339	26 316	2 343	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bergen ⁴⁾	9 017	—	6 063	149 009	5 043	—	1 325	2 762	11 283	380618	36 359	25	35 538	6 244	100	180	—	—
Florø	6 091	—	—	60 485	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måløy ⁵⁾	—	—	—	7 569	—	—	—	—	—	2 219	—	—	—	—	—	—	—	—
Ålesund ⁶⁾	17 316	—	—	59 904	16 098	—	7 021	231	4 256	106782	18 346	11	2 239	388	—	—	—	—
Molde	600	—	1 073	7 951	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kr.sund ⁷⁾	12 038	—	116	12 003	—	—	14 331	45	4 217	8 750	3 929	—	9)295	314	—	—	—	—
Trondheim	—	—	14 762	100	—	—	—	16	—	83 217	—	—	—	—	5	—	—	—
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	1 309	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Svolvær ¹⁰⁾	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 070	46	188120	—	100	9)360	—	—	—
Tromsø	—	—	287	—	—	—	—	142	—	80 749	20	—	3 268	—	310	—	—	—
Andre ⁸⁾	16 438	—	101	3 132	—	—	—	—	2	—	—	—	1 444	450	54	—	—	—
I alt	170 729	128	22 996	339 733	23 484	1 555	24 053	4 311	20 006	880701	63 745	36	45 634	12 791	469	2 287	1 202	4 455
I uken	—	—	—	34 023	—	—	—	363	461	3 421	—	1 030	—	417	611	—	145	150

Nr. 36, 4. september 1947

Tollsteder	Hval-olje tonn	Herdet spise fett tonn	Sel-tran tnr.	Sildolje tnr.	Sild, fersk tonn	Sild, røykt kg	Makrell, saltet tnr.	Makrell, fersk tonn	Laks, fersk kg	Le-vende ål kg	Annen fersk fisk tonn	Hum-mer kg	Reker kg	Fisk, saltet tonn	Silde-mel tonn	Tor-skemel tonn	Annet mel tonn	Sel-skinn kg	Herme-tikk tonn
Fredrikstad	656	13 389	—	—	—	—	—	—	—	13 430	—	223	18 668	—	—	—	—	—	585
Oslo	351	—	3 454	451	—	—	—	131	6 388	—	350	7 767	19 209	1	—	—	—	—	183
Kristiansand	—	—	—	—	—	—	—	316	1 670	3 039	47	29 551	37 513	—	—	—	—	—	—
Egersund	—	—	—	—	1 461	—	—	65	501	—	—	—	15 968	—	—	—	—	—	—
Stavanger	—	—	—	—	2 538	—	—	518	2 928	—	297	232 354	179 307	—	—	—	67	—	12 121
Kopervik	—	—	—	—	1 080	—	—	108 ¹⁴⁾	—	—	187	—	11 727	—	—	—	—	—	367
Haugesund	—	—	—	—	44 889	23 461	—	571 ¹³⁾	—	—	153	—	—	—	—	—	—	—	1 201
Bergen	1 136	—	1 176	2 685	37 814	388 109	—	162	44 885	65 019	8 861	28 765	47 812	1 129	1 000	50	96	62 231	5 580
Florø	—	—	—	—	414	—	—	—	55	—	39	—	2 400	78	—	—	—	—	297
Måløy	—	—	—	—	749	—	—	—	3 397	1 440	1 060	—	7 627	41	—	—	—	—	247
Ålesund	—	—	2 516	3 336	12 918	689 382	—	—	3 623	—	1 754	—	35 310	2 246	—	—	22	—	191
Molde	—	—	—	—	307	—	—	—	—	—	154	—	—	—	—	—	—	—	—
Krist.sund	—	—	—	—	1 152	—	—	—	1 408	—	2 319	—	10 825	2 262	—	—	—	—	509
Trondheim	—	—	—	—	1 118	—	—	—	24 248	—	5 445	231	122 590	37	—	100	—	—	1 433
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4 091	—	—	—	—	—	—	—	—
Svolvær	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	5 822	—	1 750	932	—	2 317	697	—	10
Tromsø	11	—	2 691	—	35	—	—	—	14 406	—	4 746	—	96 236	15	—	—	220	—	—
Andre	—	—	55	—	97	300	—	80	1 970	7 379	12)2 562	5 697	73 635	15	—	367	283	—	175
I alt	2 154	13 389	9 892	6 472	104 573	1 101 252	—	1 951	105479	90 307	37 887	304 588	680 577	6 756	1 000	2 834	1 385	62 231	22 899
I uken	150	946	328	—	69	—	—	270	1 346	12 503	503	7 663	36 499	—	—	184	—	—	612

¹⁾ 216 kg krabbe. ²⁾ 801 tnr. bottlenosetran, 1596 kg vitaminkonsentrat, 665 kg kveiteolje, 24 tonn herm. torskelever ³⁾ 7 738 kg haifinner, 300 tnr. krydret storsild, 12 650 kg hvalkjøtt, 1410 kg skatevinger. ⁴⁾ 170 tnr. nordsjøisild, 44 tonn stearin, 3260 kg rogn røykt, 309 tonn annen tran, 463 kg laks røykt, 3 tonn tangmel, 52 tonn kveiteolje, 44 tnr. sildemelke, 184 tonn hvalkjøtt, 8376 tnr. saltet fiskelever. ⁵⁾ 24 tonn hvalkjøtt. ⁶⁾ 212 tnr. fettsyre av tran 35 tonn

tangmel, 15 tonn stearin. 43 300 kg leverpostei, 21 tnr. bottlenosetran. ⁷⁾ 90 tonn fiskelim, 7500 kg saltede fiskeskinn, 160 tonn tangmel, 26 tonn hvalkjøtt. ⁸⁾ 164 kg røykt laks, 7 tonn stearin, 740 kg kveiteolje. ⁹⁾ Veterinærtran. ¹⁰⁾ 2000 kg fersk lever, 589 tonn hvalkjøtt. ¹¹⁾ 200 tnr. krydret storsild. ¹²⁾ Herav 597 tonn torskefilet fra Vardø og 356 tonn fra Narvik. ¹³⁾ Herav rundfrosset 189 tonn. ¹⁴⁾ Frossen.