

Fiskets Gang

Ukentlige meddelelser for norsk Fiskeribedrift
fra Fiskeridirektøren

12 aargang

Onsdag 21 september 1921

Nr. 38

Norske fiskerier.

Uken 11—17 september.

Fetsildfisket. Der er ikke antydning til at fisket vil ta sig op noget sted. Der blev i sidste uke anmeldt opfisket 5100 maal mest smaafieldende sild til fabrikkvare saa ukens saltede parti kun var 2130 tdr.

I Troms fylke er i de sidste 2 uker opfisket 6490 maal, hvorav blev saltet til handelsvare knapt 1000 tdr., mens resten udelukkende blev solgt til sildoljefabrikker. — Det hele parti for fylket er nu 84 913 maal, derav saltet 27 911 tdr. og solgt til sildoljefabrikker 59 892 maal mot ifjor henholdsvis 91 907 maal, 1800 tdr. og 81 921 maal.

I Sør-Trøndelag er ogsaa fisket meget smaat, kun litt i Bjugn, hvor der blev sat 9 mindre stæng, hvorav optat 600 maal. Herav blev solgt til sildoljefabrikker 400 maal, hermetik 100 maal og saltet 150 tdr., 4—6 streks vare. Pris 4—10 kr. pr. maal. Ialt i Sør-Trøndelag iaar 36 325 maal, hvorav saltet til handelsvare 20731 tdr. mot ifjor 70563 maal og 49 260 tdr.

Fra Nordland mangler opgave sidste uke.

For hele landet er til 17 september opfisket 229 569 maal, hvorav iset 4325 maal, solgt til sildoljefabrikker 172 464 maal, hermetik 4961 maal og saltet til handelsvare 57 183 tønder mot ifjor henholdsvis 365 358 — 17 597 — 263 185 — 4247 — 79 640.

Sildefisket i Nordsjøen antages for det nærmeste at være slut for iaar. Der indkom 3 fartøier til Bergen med ialt kun 58 tønder, pris 30 kr. Ialt er iaar opfisket 2567 tønder Nordsjøesild, hvorav 2090 til Bergen.

Islandssild. Det hjemførte parti er i uken forøket med 17 073 tønder, hvorav dog ca. 12 000 er eftermelding fra foregaaende uke. Ialt er iaar hjemført 74 073 tønder mot ifjor 22 245 tdr.

Dorgemakrel fra Nordsjøen. Der indkom til Kristiansand 30 fartøier og til Veavaag 2 fartøier i sidste uke med henholdsvis 1479 og 92 tønder. Prisen var i Kristiansand for notmakrel 150—115—65—30 og for dorgemakrel 150—110—65—30 øre pr. kg. for henholdsvis nr. 2—3—4—5. Ialt er iaar av 83 svenske og 6 norske fartøier ilandbragt 4282 tønder, hvorav flekket 4159 og rundsaltet 123 tønder.

Bankfisket fra Aalesund og Borgund var i sidste uke hindret av uveir, saa særlig motorbaatene ikke kunde drive. Der indkom 14 dampskibe med fra etpar hundred optil 10 000 kg., gjennemsnittlig 3000 kg. kveite og desuten optil 5000, gjennemsnittlig 1500 kg. lange og brosmme. Prisen var for kveite 90—110, lange 32 brosmme 17 øre pr. kg.

I Andenes i Dverberg er i juni, juli og august opfisket ialt 164 580 kg. fisk, hvorav 59 666 kg. kveite, der blev iset og eksportert. Prisen var for kveite 1.00 pr. kg. Den samlede værdi for dette fiske utgjorde ca. kr. 72 650.

Kystmakrelfisket hadde en ukefangst av 95 000 kg., hvorav Horten—Holmsbu 30 600, Langesund 17 300 og til Kristiansand 19 500 kg. Ialt iaar opfisket 5 212 914 kg. makrel mot ifjor til samme tid 5 694 900 kg.

Av aarets fangst er anmeldt saltet flekket 208 300 kg., rundsaltet 29 900 kg. og iset og eksportert 294 900 kg.

Beretninger.

Fetsildfisket.

Lensmanden i Gjennes telegraferer 11 september 1921: Intet sildefiske i Gjennes lensmandsdistrikt denne uke.

Lensmanden Lebesby telegraferer 19 september: Fredag stængt 1600 maal, samfængt fetsild. Noget paa garn, nu optat 8000 maal, hvorav 2600 maal saltet kjøbmandsvare, resten endel mindre saltet husholdningssild og styrtet flere notbruk, garnbaater og kjøpere tilstede.

Telegrammer.

Dorgemakrelfisket fra Nordsjøen.

Opslag 7. 20/9: Dorgemakrel fra Nordsjøen: Til 17 september anmeldt 89 fartøier med 4282 tønder, hvorav 123 rundsaltet mot 110 fartøier, 10 331 tønder ifjor og 78 — 5482 i 1919. Pris Kristiansand notmakrel 150 — 115 — 65 — 30 og for dorgemakrel forskudspris 150 — 110 — 65 — 30 øre pr. kg. for henholdsvis nr. 2, 3, 4 og 5.

Ilandbragt Nordsjøesild.

Opslag 9. 20/9: Ilandbragt 2567 tønder nordsjøesild mot 407 ifjor.

Kystmakrelfisket.

Opslag 11. 20/9: Kystmakrelfisket hadde en ukefangst av 94 994 kg., hvorav til Kristiansand 10 000, Langesund 17 300, Hortens distrikt 30 600. Priser: Kristiansand 1.00—1.30, Langesund 0.55, Hvaler 0.40—0.60. Totalfangst 5 212 914 kg.

Fetsildfisket.

Opslag 44. Trondhjem 17/9: Bjugn lensmandsdistrikt: I uken sat 9 mindre notstæng. Opfisket 600 maal. Herav antages solgt sildoljefabrik 400 maal, hermetikfabrik 100, saltet handelsvare 150 tønder. Kvalitet 4—6. Pris 4—10. Ialt er opfisket inden fylket iaar 36 325 maal, hvorav antages iset 3700 maal, solgt sildoljefabrik 16 814 maal, hermetikfabrik 721 maal, saltet handelsvare 20 731 tønder. Fylkesmanden.

Opslag 49. Tromsø 10/9: Bjarkøy flere mindre posenotstæng i Vaagsfjorden optat denne uke 210 maal fabrikkvare. Ibestad siden sidste beretning optat 4850 maal, hvorav tilvirket handelsvare 500 tdr., resten solgt sildoljefabriker. Salangen optat siden sidste indberetning 800 maal, hvorav tilvirket handelsvare 120 tdr., resten fabrikkvare, pris 9—12 pr. maal, tilstede 5 notbruk. Optat inden fylket 84 283

Fetsildfisket til 17 september 1921.

Distrikt	Ialt optat maal	Derav			
		Iset maal	Solgt sildoljefabrik maal	Solgt hermetikfabrik maal	Saltet tdr.
Finmark fylke	3 500	—	—	—	5 250
Troms fylke	84 913	—	59 892	3 400	27 911
Nordland fylke	100 061	625	95 581	—	1 135
Namdalen	840	—	177	—	506
S. Trøndelag fylke	36 325	3 700	16 814	621	20 731
Møre fylke	3 620	—	—	940	1 200
Sogn og Fj. fylke	310	—	—	—	450
Tilsammen	229 569	4 325	172 464	4 961	57 183
Mot i 1920	365 358	17 597	263 185	4 247	79 640
” i 1919	152 564	870	38 086	5 819	139 525
” i 1918	273 544	970	111 117	150	209 145
” i 1917	136 079	520	17 125	12 291	145 587
” i 1916	172 713	2 217	32 595	6 059	162 579
” i 1915	215 680	5 866	31 678	Ikke opgit	170 920
” i 1914	105 069	8 000	4 510	—	117 138
” i 1913	100 153	5 749	22 383	—	84 897

maal, hvorav anvendt handelsvare 27 566 tdr., sildoljefabrikker 49 492 maal, hermetikfabrikker 3400, hjemmeforbruk 1390 og agn 1620 maal. Fylkesmanden.

Opslag 49. Tromsø 17/9: Ibestad optat siden sidste beretning 5000 maal, hvorav saltet handelsvare 150 tdr., resten solgt sildoljefabrikker. Malangen optat forrige uke 130 maal, alt tilvirket, saltet handelsvare. Fylkets parti 84 913 maal, hvorav anvendt handelsvare 27 911 tdr., solgt sildoljefabrikker 59 892 maal, hermetikfabrikker 3400, hjemmeforbruk 1390 og agn 1620 maal. Fylkesmanden.

Opslag 9. 20/9: Til 17 september anmeldt optat 229 569 maal fetsild, hvorav iset 4325 maal, solgt sildoljefabrikker 172 464 maal, hermetik 4961 maal og saltet til handelsvare 57 183 tønder mot ifjor henholdsvis 365 358 — 17 597 — 263 183 — 4247 — 79 640.

Telegrammer.

Det hollandske sildefiske.

Opslag 4. 19/9: Hollandske sildefiske til 14 september ilandbragt 116 025 tønder, mot i 1920 129 024, i 1919 326 652, i 1918 2182. Priser: Fuldsild gylden 19—20, matjes 19—21 gylden.

Klipfiskmarkedet.

Opslag 5. 14/9: Legationen Buenos Aires telegraferer: Tilførsel siden 26 august 3200 kasser klipfisk. Beholdning i Buenos Aires 4500 kasser, pris 63, argentinske papirpesos pr. kasse à 45 kg. Kurser 45½ pence for 1 guldpeso, den ankomne norske fisk har gjennemgaaende været av tilfredsstillende kvalitet. Priserne paa klipfisk har en synkende tendens.

Opslag 5. 20/9: Generalkonsulatet Bilbao telegraferer 19 september: Uke-tilførsel 8350 kvintaler islandsk. Klipfisk-beholdning Bilbao: 500 norsk, 10 000 islandsk. Priser: norsk 105—120 pesetas, islandsk 120—126. Kurser: pund 28.53, francs 55.

Sildefisket ved Island.

Opslag 10. 14/9: Generalkonsulatet Reykjavik telegraferer 13 september. Øy-fjord distrikt nedsaltet forrige uke 3729 tdr. Ialt er iaar i dette distrikt opfisket 106 001 tønder.

Opslag 10. 19/9: Generalkonsulatet i Reykjavik telegraferer 17 ds.: Trawlerne oplagt. Torskfisket med dæksfartøier, motorbaater og aapne baater for Reykjavik middels godt, men liten deltagelse. Veirforholdene ugunstige. For motorbaater og aapne baater i Patriksfjord godt. Med dæksfartøier og aapne baater Isafjord daarlig, Akureyri meget godt. Motorbaater Seydisfjord godt. Vestmannøerne intet torskfiske.

Hjemført Islandssild.

Opslag 9. 20/9: Hjemført ialt 74 073 tønder islandssild mot 22 245 ifjor.

Utenlandske fiskerier

Uken 11—17 september.

Det hollandske sildefiske til 14 september ilandbragt 116 025 tdr. mot 129 024 ifjor, 326 652 i 1919 og 2182 i 1918. Pris fuldsild 19—20, matjes 19—21 gylden pr. tønde. Disse priser gir tap for rederne og utsigterne er daarlige.

Islandsfisket. Efter meddelelse fra generalkonsulatet i Reykjavik er der iaar nedsaltet paa Island 106 001 tønder fiskepakket sild.

Kystmakrelfisket 1921.

Hvortil indbragt	Til	Herav	
		I uken kg.	Ialt kg.
Bergen.....	27/8	—	175 930
Hisken.....	2/7	—	25 700
Haugesund....	20/8	—	211 550
Skudenes.....	20/8	—	19 900
Stavanger.....	10/9	—	241 400
Egersund.....	10/9	—	116 850
Kirkehavn.....	13/8	—	125 500
Flekkefj.	20/8	—	49 850
Farsund.....	11/6	—	41 000
Kristiansand ..	9/9	9 500	1 492 890
	16/9	10 000	
Lillesand.....	17/9	500	126 380
Arendal.....	17/9	760	130 320
Grimstad.....	17/9	2 064	120 854
Risør.....	16/9	1 770	76 410
Kragerø.....	17/9	2 900	178 030
Langesund....	17/9	17 300	235 600
Nevlunghavn.	23/5	—	104 000
Fr.værn.....	18/6	—	234 700
Vasser.....	10/9	5 000	236 260
Horten og omegn	10/9	30 600	155 740
Kra.fjord.....	10/9	—	166 450
Onsøy.....	10/9	—	380 000
Hvaler.....	10/9	2 100	196 400
	17/9	2 000	
Fredrikstad....	17/9	5 000	272 360
Fredrikshald..	17/9	5 500	178 100

Tils. 94 994 5 212 914

Mot i 1920 102 660 5 694 900

Av fangsten er 2 688 680 kg. fisket med garn, 1 423 804 med not, resten med dorg, snøre eller andre redskaper.

Fangstens anvendelse: Solgt fersk 4 678 814 kg., iset til eksport 294 900 kg., saltet flekket 208 300 og saltet rund 29 900 kg.

Forskjellige utenlandske meddelelser.

Barcelona 12 september: Kurs paa Paris 54.40, kurs paa London 28.76.

Konsulatberetninger.

Fra legationen i Havana, dat. 23 august 1921:

Angaaende klipfiskmarkedet i Havana i tidsrummet 8 august—17 august meddeles følgende:

Indførselen androg til 1415 kasser.

Beholdningen pr. 19 august var anslaat til 6000 kasser fisk ialt.

hvorav 2000 kasser norsk fisk og 4000 kanadisk.

Priserne var ifølge »Revista Oficial« for kanadisk og Alaska \$ 11.00 — \$ 13.50. Norsk fisk noteres med \$ 13.50.

Kurser for kubansk mynt eller U. S. Cy:

London 60 d/v. \$ 3.66 pr. £.

Paris 3 d/v. \$ 0.39¼ pr. 5 fr.

U. S. A. 3 d/v. ¾ % P.

Skrivelse fra Utenriksdepartementet, dat. 14 september 1921:

Under henvisning til tidligere korrespondanser angaaende klipfiskmarkedet i Argentina tillater man sig at meddele at handelsraad Sandberg i ovennævnte emne under 16 f. m. indberetter følgende:

»En av de ledende importører av klipfisk i Buenos Aires ligger i underhandling om kjøp av større partier islandsk klipfisk som eventuelt vil bli sendt fra Island til Liverpool for omlastning til Argentina.

Saavidt mig bekjendt har der ikke tidligere været gjort forsøk paa at indføre islandsk fisk til dette marked.«

Fra generalkonsulatet i Rio de Janeiro til Utenriksdepartementet, dat. 17 august:

»I juli indførtes ialt 8894 helkasser klipfisk, hvorav fra Norge 6900, fra England 1504 og fra de Forenede Stater 490 kasser. Beholdningen beregnedes ved maanedens utgang at være 2500 kasser. Priserne har i den senere tid steget noget og noteres nu til 190 à 200 milreis.«

Fra konsulatet i Venedig til Utenriksdepartementet, dat. 8 september 1921:

I løpet av august maaned blev ingen tørfisk importert hertil.

Derimot blev en hel del forretninger avsluttet i ny rundfisk for prompt leveranse fra Bergen og Finmarken. Der har været livlig efterspørsel og priserne begynde snart at stige.

Saaledes steg prima vestre fra Lit. 575 til shilling 140 og derpaa til kr. 195, altid cif. Venedig.

Finmarksfisken, primavare, steg fra Lit. 500 til shilling 125 eller kr.

Opgave

over sildefisket paa øst og vestkysten av Skotland, Orknøerne og Shetlandsøerne og paa kysten av Northumberland fra 1 januar 1921 til 3 septbr. 1921 og for den samme tid forrige aar.

Ved fiskeriagent Johnsen, Hull.

Sted	Total fangst		Saltet ganet		Eksportert	
	1921	1920	1921	1920	1921	1920
	Crans	Crans	Tønder	Tønder	Tønder	Tønder
Vinterfisket (1 januar—31 mars)	147 343	186 008	9 210	8 741	6 318	41 486
Sommerfisket (fra 1 april)						
Northumberland	29 148	61 903	907	9 213	—	—
Østkysten	221 011	385 266	156 907	309 090	101 549	54 905
Orknøerne	20 152	26 152	25 913	34 975	13 691	—
Shetlandsøerne	168 145	86 043	198 767	103 552	111 625	2 669
Stornoway	14 535	42 194	13 051	41 403	2 373	485
Castlebay	17 600	11 139	23 109	13 953	1 732	—
Andre steder vestkysten	13 225	32 160	8 661	4 172	—	—
Glasgow	—	—	—	—	46 930	36 404
Ialt sommerfisket ..	483 873	644 857	427 315	516 358	278 100	94 463
Ialt for vinter og sommerfisket	631 216	830 855	436 525	525 099	284 418	135 949

170 cif. Selvfølgelig har ogsaa valutaforholdene hat indflydelse paa markedets situation. Japansk fisk har ikke været offereret paa her-værende marked.

Fra konsulatet i Messina til Utenriksdepartementet:

Import av stokfisk og klipfisk til Messina i august maaned 1921.

Stokfisk.

Fra Genua..... kg. 49,850

„ Hamburg

„ Bergen

Ingen import av klipfisk.

Kurante priser:

Stokfisk primario Lit. 490 % kg.

— mercantile .. „ 425 - „

Klipfisk 1ste kvalitet „ 395 - „

Stokfiskpris, offentlig autorisert, vi-

deresalg (prix des revendeurs): Mou-

illé Lire 4.50 pr. kg.

Markedsberetninger m. v.

Fra Norges fiskeriagent i Tyskland, Johan Reusch, dat. Hamburg 16 september 1921:

I uken fra 5 til 10 ds. androg tilførslerne til St. Pauli fiskemarked til 570 000 pund, derav 568 500 pund med tyske damp- og seilfartøier og 1500 pund fra Norge og Danmark.

Priserne var:

pr. pund.
Norsk aal..... 11,75
Danske rødspætter III. „ 1,00—1,80

I samme uke ankom til Cuxhaven fiskemarked 16 Nordsjø- og 1 Islandstrawler, 4 seilfartøier, 1 dansk motorkutter og 47 kystfartøier med tilsammen 995 150 pund mot 1 764 247 pund i den foregaaende uke. 15 trawlere hadde drevet sildefiske og kom ind med tilsammen 608 000 pund, gjennomsnittlig 40 500 pund. Priserne for fersk sild varierte fra 1.70 til 3.09 pr. pund. En islandstrawler kom ind med en fangst av 107 000 pund.

Priserne var:

Hyse I 2,28—4,09 pr. pund
„ II..... „ 1,80—3,01 —
Torsk I..... „ 2,31—3,43 —
„ II..... „ 1,92—2,70 —
Sei „ 1,41—2,02 —
Rødspætter I.. „ 4,55—5,05 —
Kveite I..... „ 3,10—6,00 —
Pigvar I..... „ 9,50—14,00 —

Til Geestemünde fiskemarked ankom 5 Islands- og 39 Nordsjøtrawlere, 1 tysk kutter og 2 danske kuttere med tilsammen 1 995 935 pund. Tilførslerne var adskillig mindre end i den foregaaende uke. Islands-

De irske fiskerier.

(Ved Norges fiskeriagent i Storbritannien og Irland.)

	August 1921		August 1920	
	Cwts.	£	Cwts.	£
For alle sorter tils.	53 561	25 904	57 662	38 977
Specifisert for følgende sorter:				
Sild	35 034	12 100	39 453	24 420
Brisling	—	—	60	18
Makrel	12 737	3 805	12 187	5 420
Torsk	666	1 675	444	687
Lange	177	207	13	16
Hyse	251	231	382	295
Hvitting	623	678	1 428	1 105
Flyndre	1 630	3 667	1 623	3 746
Skate og rokke	635	490	374	345

trawlerne hadde en gjennomsnittsfangst av 112 500 pund og Nordsjøtrawlerne 41 100 pund. Av fersk sild blev der ilandbragt 411 365 pund.

Priserne var:

Hyse I.....	£ 1,77—3,90	pr. pund
„ II.....	„ 1,28—2,96	—
Torsk I.....	„ 2,00—3,93	—
„ II.....	„ 2,01—3,29	—
Sei	„ 1,70—2,50	—
Rødspætter I	„ 3,80—6,95	—
Kveite I	„ 3,15—7,75	—
Pigvar I.....	„ 8,70—12,90	—

Til Hamburg—Altona ankom i ukens løp ca. 1½ million pund tysk trawlsild. Priserne var i begynnelsen av uken fra *£* 2.80 til *£* 3.10 og steg i slutten av uken til *£* 3.75—4.10 pr. pund.

Saltsild—markedet.

Fra Skotland ankom hovedsagelig med direkte dampere ca. 10 000 tdr. og fra Norge ca. 5000 tdr.

Efterspørgselen var uforandret livlig og priserne gjennemgaende høiere. Ogsaa norsk sild var godt søkt og tilførslerne kunde slankt placeres. For 1921 slosild betaltes op til *£* 320 pr. td., hvilket er en prisstigning mot forrige uke av ca *£* 40—50 pr. td. Vaarsild og skjæresild holdt sig omtrent uforandret.

Den tyske statsbeholdning av gammel norsk slo- og vaarsild er nu rømmet i første haand, idet den hele beholdning — for Hamburgs vedkommende alene ca. 40 000 tdr. — efter forlydende skal være solgt til en pris av ca. *£* 55 pr. td.

Saltsildmarkedet maa betegnes som meget fast. Efterspørgselen fra Indlandet er usedvanlig god og skulde denne livlige efterspørsel vedvare, er en videre prisstigning ikke udelukket.

Priserne var:

	pr. tdr.
1921 slo	<i>£</i> 300—320
„ vaarsild 4/500 ...	„ 240—250
„ „ 5/600 ...	„ 250—260
„ skjæresild 30/40 .	„ 550
„ do. 40/50, 50/60,	
60/70	„ 540
1920 slo, 4/500.....	„ 200
1921 Skotsk large fulls .	„ 800
„ „ fulls	„ 750
„ „ matfulls ..	„ 700
„ „ matties ...	„ 650
„ „ large spents ..	„ 500—550
1920 „ crownfulls .	„ 450

Alle sorter aarsfanget crownbrands gjennomsnittlig *£* 50 pr. td. høiere.

Det tyske sildefiske hadde i uken fra 2 til 8 ds. et utbytte av 8525 kantjes med 42 loggere. Totalfangsten til 8 ds. androg til 57 046 kantjes med 266 loggere mot 42 653 kantjes med 218 loggere i 1920.

Priserne for tysk sild er: Superior *£* 800—820, Sortierte *£* 760—780, Prima *£* 700—720 og Kleine *£* 680—700 pr. td. fob. fiskerihavn.

Telegrammer.**Ferskfiskmarkedet.**

Opslag 3. 20/9: Fiskeriagent Johnsen telegraferer 20 september: Dagspris

prima nordsjøfisk, kveite 12 shilling pr. stone, flyndre 9—12, hyse 4—5, torsk 6—9, kolmule 6—8. Avfaldende kvalitet halv pris. Moderat tilførsel og efterspørsel. Ubetydelig sildefangst.

De skotske havfiskerier i 1920.

Indberetning fra fiskeriagent Hans Johnsen, Hull.

Sildetrawling.

Sildetrawling i britiske farvand begyndte først for omkring 15 aar siden. Der blev imidlertid tat liten interesse i denne nye metode før i 1908, da 21 skibe trawlet utenfor Aberdeen. Men det var først i 1912 at fisket blev av nogen betydning. Saaledes var den samlede trawlfangst sild i dette aar 5714 cwts. og i 1913 gik fangsten op til 12 106 cwts. I 1914 fik man ikke anledning til trawlingen paa grund av krigen.

Imidlertid fandt en gjenoptagelse av metoden sted i 1920. I løpet av sommeren torvførte mange trawlere leilighetsvis sild som var fanget nær overflaten eller paa midtens dybde paa forskjellige banker i Nordsjøen. Den 25 august tok silde-trawlingen fat for alvor og fortsatte til sæsongens slut den 2 oktober. De rikeste fangstfelter viste sig at være, hvad man kjender under navnet »Fladden-grounds« fra 80—120 mil nordost og øst-nord-ost for Aberdeen. Før krigen blev der trawlet meget der, men ingen sild blev fisket den gang. I 1920 blev derimot en stor mængde av sild fisket paa disse banker, og den almindelige mening blandt fiskerne var at silden hadde samlet sig der for at gyte. For da fisket begyndte, saa blev størstedelen av silden fundet fuld av rogn og melk.

Ved sæsongens begyndelse blev den almindelige fisketrawl brukt. Men for at forhindre silden i at undkomme under indhalingen av trawlen, blev maskerne gjort mindre end før. 5 eller 6 skibe blev saaledes utstyrt med en speciel trawl, og deres fangst blev langt rikere end de skibes, som anvendte den almindelige fisketrawl. Ogsaa ca. 30 tyske trawlere, som arbeidet paa Fladden-bankerne samtidig, var meget heldige og hadde en særdeles rik fangst. Sildetrawlingen blev dre-

vet i dagslys, og de bedste fangster blev i almindelighet tat i tiden 10 fm. til 5 em. Baaterne gaar med fuld fart, og det siger sig selv at de hurtigste skiber gjorde det bedst. Fra Aberdeen alene var 71 trawlere beskjaeftiget i saesongen. De foretok fra en til seks reiser hver baat ut til fiskebankerne. Det heldigste skib tjente paa fire reiser £ 2553. De dernaest folgende fortjenester var £ 2200, £ 1848, £ 1744 og £ 1662. Silden var av meget god kvalitet og bestod hovedsagelig av fin fuld-sild, hvorav der gik 820—900 pr. cran. Den samlede fangst blev kjøpt til saltning og røkning, og kvaliteten var som nævnt i alle dele udmerket. Det samlede antal sildetrawlere i tiden 25de august til 2den oktober var 180, og ilandbringelsen androg til 10 830 crans til en værdi av £ 36 714.

Ilandbringelsen av trawlet sild fra utlandet indskrænket sig til nogle ubetydelige ladninger fra en norsk trawler, som foretok tre turer til Aberdeen. Dette var praktisk talt intet sammenlignet med de store tilførsler fra tyske trawlere før krigens utbrud.

Over tre fjerdedele av den trawlede sildefangst tilførtes Aberdeen. Der blev gjort forsøk paa at gjenopta Stranraer som trawlercentrum, men denne tanke blev opgitt da bare nogen faa trawlere opererte fra denne by. De trawlere som hadde sin station i Granten og Dundee arbeidet udelukkende i Nordsjøen, og hovedsagelig paa bankerne utenfor øerne May og Bell Reck.

Det Portugisiske dekret om forhøielse av toll- og skibsavgifterne.

Fra legationen i Lissabon har Utenriksdepartementet 8 september mottat følgende telegram: Det dekret, som idag publiseres lyder i hovedsaken som følger: Artikkel I: Varer som kommer fra Norge eller er av norsk oprindelse skal betale paa Portugals og tilliggende øers toldsteder 5 gange de dem paahvilende importavgifter og surtaxer. Beløpet at betale i guld eller hergjældende mynt til dagens kurs paa den dato varene

De skotske fiskerier.

(Ved Norges fiskeriagent i Storbritannien og Irland.)

	August 1921		Januar—august 1921	
	Cwts.	£	Cwts.	£
For alle sorter tils.	863 639	546 025	4 084 094	3 696 417
Specifisert for følgende sorter:				
Sild	619 053	272 471	2 260 838	1 089 474
Brisling	—	—	8 521	993
Makrel	20 436	5 234	49 116	20 788
Torsk	38 740	50 652	525 932	732 156
Lange	19 304	12 221	97 375	75 563
Sei	5 506	2 176	78 303	39 822
Hyse	83 555	81 058	590 439	876 797
Hvitting	19 026	9 613	107 065	98 649
Flyndre	7 460	21 793	52 953	181 783
Kveite	13 332	47 761	57 580	249 642
Skate & rokke	18 081	8 848	131 199	88 838
samme tidsrum 1920	875 065	758 105	5 105 212	5 051 512

Et kort resumé av fiskerierne i maaned en.

Fangsten for trawlerne saavel paa kysten som paa fjerntliggende fangstfelter var meget smaa, grundet mangel paa fisk. I motsætning til almindelig praksis gjordes ingen større fangst av hyse paa felter hvor silden gyter. Trawlerne som gik paa længere turer hjembragte liten fangst og mange dækket ikke utgifterne. Endel trawlere torvførte betydelig fangst av sild fra »Fladden« grund, mens andre baater som ikke hadde et specielt redskap for sildetrawling søkte forgjæves efter silden.

fortoldes. Denne artikkels bestemmelser gjælder ogsaa postpakker og reisegods, som ikke er personlige bruksgjenstande. Artikkel 2: Undtat fra artikkel 1 er varer som bevislig er underveis eller befinder sig i toldoplæg paa dekretets datum. Artikkel 3: For varer nævnt i denne artikkel og som kommer fra hvilkensomhelst havner i Europa nordfor Frankrike maa fremlægges oprindelsesbevis: kalciumkarbid, papirmasse og masse i hvilkensomhelst stand eller hvilkensomhelst art for papirtilvirkning, alleslags klipfisk, søm og spiker uspecificert. Artikkel 4: Varer som paa frilager blandes med varer av norsk oprindelse ikke indbefattet i artikkel 2 behandles efter artikkel 1 ved fortoldning. Artikkel 5: Falsk angivelse av oprindelse straffes som toldsvig. Artikkel 6: Norske fartøier paalægges det femdobbelte av

Trawlerne som fisket paa kysten gjorde betydelig fangst av »Lemon Dabs« (Pleuronectes mirocephalus), sandflyndre, mens fangsten av smaa hyse og hvitving var som oftest usælgelig. Antallet av store linebaater mindsket med et antal av 81. Damplinebaater som fisket paa fjernefangstfelter hadde stor fangst av kveite, lange, skate, rokker og brosm, mens andre linebaater hadde liten fangst grundet haaens herjinger paa redskaper og fisk.

Drivgarnsfisket efter sild var en skuffelse.

de dem paahvilende avgifter i Portugal og tilliggende øer. Undtat fra denne artikkel er fartøier som paa dekretets publikationsdag vil være underveis til portugisisk havn. Artikkel 7: Dette dekret trær straks ikraft.

De forhøiede portugisiske toldsatsler.

Legationen i Lissabon har telegrafisk indberettet følgende til Utenriksdepartementet 13 septbr.

Ifølge tolddirektoratets uttalelse femdoubles bare egentlige toldsatsler i guld mens de av toldvæsenet sedvanemæssige beregnede ekstraavgifter overhodet ikke berøres av forhøielsen. Den forhøiede sats for klipfisk dreier sig efter nuværende sterlingkurs omkring 1700 reis pr. kilogram.

Behandling og vrakning av Islandsk klipfisk.

Indberetning av 10 august fra P. Gurskevik om en stipendiareise til Island og Færøerne for at studere klipfiskbehandling og klipfiskvrakning.

Jeg reiste fra Bergen med d/s »Siriuss« den 4. mai og kom til Reykjavik den 9. s. m.

Straks etter ankomsten og etterat ha faat sikret mig husly, opsokte jeg den norske generalkonsul hr. Bay og overbragte medsendt anbefalingsskrivelse fra hr. fiskeridirektør Asserson.

Ved generalkonsulens hjelp kom jeg i forbindelse med flere av stedets firmaer som driver fiskeforretning. Likeledes utvirkedes ved andragende av konsulen tillatelse hos ministeriet til stedets overvraker, Jon Magnusson, at meddele alle de opplysninger jeg ønsket vedrørende klipfiskens behandling fra først til sist.

Efterat disse første forberedelser var ordnet, stod det da igjen for mig at faa greie paa alt av interesse for reises formaal. Jeg var gjentagne ganger sammen med overvrakeren og besøkte forskjellige salterier, vaskerier og tørkerier.

Han meddelte uforbeholdent alt hvad jeg spurte om i sakens anledning. Likeledes var alle private fiskegrossister og bryggeformænd, jeg kom i berøring med, meget meddelsomme og forekommende.

Fiskebehandlingen paa Island foregaar i store træk paa følgende maate:

Øieblikkelig fisken er kommet ombord, slagtes (blogges) den og det gjøres med kniv, helt til ryghvirvlene. Derefter anbringes fisken i binger paa dækket, dog ikke saa høie at trykket av tyngden gjør fisken skade. Derefter sløies, flekkes og vaskes den fuldstændig ren med kost, baade paa skinsiden og fiskesiden, hvorefter den lægges pent og jevnt for nedsaltning. Som fiskesalt foretrækkes baade paa Island og Færøerne Ibizasalt, da det gjør fisken hvitere end andre saltsorter.

Her kan indskytes den bemerkning at størsteparten av den islandske fisk blir fanget ved trawlere og større fiskekuttere, som tildels ligger ute i ukevis og som salter sin fisk ombord. Efter at fisken har ligget 4 à 6 dager i salt, stables den om igjen, saltes paany og sættes da gjerne i stabler saa høie som skibsrummet tillater, og i land op til 3 meter.

Naar fisken har ligget 3 uker i salt ansees den for saltmoden eller fuldsaltet.

Ved de islandske salterier er som regel bygget store rummelige 1-etages vaskehus av cement. I disse vaskehus er anbragt en række vaskekar langs veggene. Der er indlagt springvandsrør med en kran til hvert vaskekar og holdes saaledes vaskevandet rent til enhver tid. I cementgulvet er med visse mellemrum i smaa fordypninger anbragt jernrister der optar spildvandet. Vaskerne er under arbeidet iført vanter og vasker fisken med dertil passende koster. Hvad kosten og vanten ikke greier at fjerne under rengjøringen, fjernes med en kniv fastgjort med et passende langt baand til karets kant.

Under vaskningen stikkes fisken i vand bare et øieblik og faar saaledes ikke anledning at gi fra sig noget av sin saltholdighet.

Efter vaskningen sættes fisken atter i store stabler og strøes med almindelig salt (Ibizasalt) mellem hvert lag, og den kan da staa uten omstabling til tørkeveiret indtræffer.

I landdistrikter, hvor man ikke har saa tidsmessige indretninger som ovenfor nævnt, vasker man i baater eller fjæren, men overalt iagttar man at samtidig som fisken blir fuldstændig ren mister den allikevel mindst mulig av sit salt. Det salt som ligger igjen paa den vaskede fisk, fjerner somme ved at dyppe den i vand; men andre lar det følge fisken paa tørkepladsen og drysser det av der under tørkebehandlingen.

Tørkebehandlingen foregaar i almindelighet paa planerte stenplattinger langs veiene, ofte langt fra sjøen. Transporten av fisken foregik ved lastebiler. Disse stenplattinger er flere steder gjennomkrydset av skinnegang og ved traller spredes og samles fisken, der sættes i store langstrakte stabler. Rundstabler saa jeg ikke der borte.

Efter en dags tørke stod gjerne fisken 2 dager i stabel. Efterhvert som tørkningen skred frem, sattes stablerne høiere og i sidste halvdel av tørketiden økedes vegten eller presset ved hjelp av sten paa stablerne.

Man regnet med at naar fisken faar 6 à 8 dager god tørring er den utskibningstør.

Alle fiskestabler er god indsvøpt og overdækket med pressenninger. Først legger man gjerne en bastmatte nærmest fisken, utenpaa denne en inpregnert pressenning, og dertil brukes ofte i regnveir solide oljede seildukspressenninger utenpaa det hele.

Som det vil forstaaes, er den islandske maate at stelle sin fisk paa meget kostbar, og er der i en stor fiskeforretning nedlagt en betydelig større kapital der end her tillands forholdsvis, men det skyldes landets veirforhold og ønsket om at varen kan opnaa den bedste kvalitet, at man erfaringsmessig er kommet til en saadan fremgangsmaate.

Foruten den almindelige soltørring har enkelte ogsaa anlagt kunstige tørkerier ved dampopvarmet luft. Jeg besaa et saadant tørkeri i Reykjavik. Eieren, H. P. Duus, fortalte, at i 1920 tørket han al sin fisk i dette tørkeri og at fisken blev pen og holdbar, men paa forespørsel hos overvrakeren erklærte denne, at den hustørrede fisk ikke staa paa høide med den soltørrede paa nogen maate, og særlig hvad smak angaar.

Dog, sa han, kan hustørring med fordel anvendes som eftertørring av fisk, som har staa ut og er bliit næsten færdig; men som ved indtrædende langvarig uveir ikke kan faaes helt tør. Altsaa i mange tilfælder en god nødhjælp, naar det gjælder at faa fisken færdig til en bestemt tid. Men det er baade i anlæg og drift, særlig med høie kulpriser, saa kostbart at det brukes kun i nødsfald.

I Reykjavik var ikke fisken mere end halvtør da jeg var der, og kunde saaledes ikke der faa greie paa hvorledes fisken vrakes, men i Havnafjord var der fisk som manglet bare 1 à 2 dage.

Efter at ha besøkt Havnafjord og faat rede paa forholdene der, fik jeg overtale overvrakeren i Reykjavik til at slaa følge til Havnafjord og demonstrere for mig den islandske vrakermetode. Han gik igjennem en del fisk der var næsten tør og underviste mig om hvad der kaldes 1ste, 2den og 3dje sort samt vrak.

1ste sort

bestaar udelukkende av den fineste fisk, velbehandlet fra først til sist. Fisken skal ikke være skadet av klepp, stikker eller andet redskap benyttet under til-

Norges utførsel av fiskeprodukter fra 1 januar til 10 september 1921 og i uken som endte 10 september.

Toldsteder	Vaarsild tdr.	Fetsild og skaaret sild tdr.	Sørsild tdr.	Nordstj-sild tdr.	Brisling tdr.	Islands-sild tdr.	Klipfisk, norsk kg.	Klipfisk, islandsk etc. kg.	Rundfisk kg.	Rot-skjær kg.	Sei kg.	Hyse, rund kg.	Anden tørfisk kg.	Rogn tdr.	D.m. tran tdr.	R.m. tran tdr.	Blank tdr.	Brun blank tdr.	Brun tdr.	Haa-kjærr. tdr.
Kristiania	9	933	140	—	—	—	4 610	—	100	100	3 520	—	—	308	3 065	—	41	497	122	—
Sandefjord	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kristiansand	1 485	—	—	—	—	—	637	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Egersund	53 509	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger	57 681	203	—	—	711	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kopervik	37 277	283	4	—	—	336	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haugesund	173 867	280	1 417	—	177	5 425	1 188	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bergen	111 001	13 121	15 784	806	1 014	50	2 051 634	—	3 047 117	195 895	604 170	234 000	372 121	10 765	12 544	2 384	2 589	3 594	4 461	315
Flørø	30 112	2 116	7 066	—	3 777	—	180 500	—	76 525	—	17 140	—	1 550	299	9 657	—	75	1 056	591	22
Aalesund	1 525	1 204	67 290	50	36	691	7 036 257	—	—	—	137 020	—	—	7	—	—	—	60	261	—
Kristiansund	748	5 959	66 935	—	—	2 000	10 931 051	—	—	200	198 275	—	—	5	—	—	—	12	17	—
Trondhjem	—	48 691	77 550	—	—	587	4 265	—	—	—	—	—	—	1 516	—	—	—	—	—	—
Bodø	—	5 672	712	—	—	—	247 140	—	378 700	—	—	—	—	1 526	3 768	—	—	—	—	—
Svolvær	—	2 251	—	—	—	—	—	—	532 250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Narvik	—	2 030	—	—	—	—	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Trømsø	—	3 818	—	—	—	—	—	—	56 000	—	800	14 790	26 300	—	—	—	—	—	—	—
Hammerfest*)	—	3 092	—	—	—	—	—	—	111 950	—	2 800	5 410	—	—	—	—	—	—	—	—
Vardø	—	34	—	—	—	—	—	—	555 220	—	—	35 750	600	—	80	—	—	—	30	—
Vadsø	—	3	—	—	—	—	—	—	42 800	—	—	2 000	—	—	—	—	—	—	—	—
Andre	—	1 903	19 260	—	—	—	109 760	—	2 500	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ialt	467 408	91 593	256 160	856	5 715	9 189	20 567 287	—	4 747 312	252 695	963 725	291 950	400 571	32 437	29 444	2 857	2 776	5 228	5 594	571
I uken	9 444	7 965	7 754	148	205	916	769 195	—	328 120	18 000	88 145	13 000	47 460	100	1 058	46	237	22	511	—

Toldsteder	Hærdet hvalolje tdr.	Hval-tran tdr.	Sæl-tran tdr.	Bottle-nosetrans tdr.	Sildetrans tdr.	Sild, røkt kg.	Makrel, saltet tdr.	Makrel, fersk kg.	Laks, fersk kg.	Levende aal kg.	Anden fersk fisk kg.	Hummer stk.	Fisk, saltet i fartøi kg.	Fisk, saltet i tdr.	Sildemel kg.	Fiske-guano kg.	Sælskind kg.	Hermetik kg.
Kristiania	—	2 905	649	—	758	30	—	—	22 594	466	34 835	—	—	394	—	—	—	10 450
Sandefjord	—	—	—	—	—	1 457	—	—	2 388	6 268	13 295	199 574	—	—	—	—	—	—
Kristiansand	—	—	—	—	—	15 386	7 357	287 256	—	270	13 265	—	—	—	—	—	—	24 173
Egersund	—	—	—	—	100	4 089	16	—	8 034	28 715	3 182	66 236	1 200	—	—	—	—	18
Stavanger	—	—	—	—	5 620	826	—	—	—	—	5 512	—	5 160	—	—	—	—	5 682 399
Kopervik	—	—	—	—	3 727	424 160	6	—	6 460	—	99 187	19 387	—	—	—	—	—	123 139
Haugesund	—	—	—	—	2 773	18 074	35	1 260	230 168	32 864	41 054	8 491	5 400	637	—	700	230 470	140 238
Bergen	—	300	1 424	—	1 637	3 460	—	—	15 801	—	11 134	350	1 070 075	187 610	—	—	—	907 627
Flørø	—	—	—	—	1 056	26 315	—	—	450	3 250	332 451	60	196 691	93	161 480	—	—	12 974
Aalesund	—	251	12 195	904	—	5 708	—	—	365	—	440	—	—	20	—	—	—	58 744
Kristiansund	—	—	75	—	5 808	18 037	—	—	180 974	—	611 548	—	—	2 971	35 277	507 000	—	30 582
Trondhjem	—	—	—	—	4 066	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	56 500	—	214 369
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 750
Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Narvik	—	—	—	—	—	676	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Trømsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hammerfest*)	—	1 095	—	—	915	2	—	—	1 010	—	188 598	—	—	7	—	—	—	3 394
Vardø	—	—	—	—	1 050	—	—	—	162	—	14 935	—	—	58	450	—	—	—
Vadsø	—	—	—	—	90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Andre	—	—	—	—	—	41	—	—	—	—	1 530	—	—	102	—	—	—	—
Ialt	752	3 456	16 106	911	27 690	514 892	7 414	288 516	468 406	74 738	1 372 216	295 069	2 687 264	4 304	975 969	3 687 400	335 641	7 236 066
I uken	—	—	793	—	898	557	465	—	452	6 640	96 444	849	366 579	7	70 000	—	—	213 543

*) For 2 uker.

virkingen. Den skal være pent flækket med ryggbenet kappet saadan at blodstubben er helt fjernet. Den skal ha fast bund, lys (hvit) saltfarve, endvidere være velpresset, fuldstændig ren og godt lagringstør.

Fisken maa ikke være skadet av sol eller for sterk varme.

2den sort

bestaar av fisk som er tilvirket av frisk god vare, men som under behandlingen har faat smaa feil.

Av slike feil kan fremhæves: Mindre hul efter klepp, kniv eller stikker, revner i kjøtet efter slag eller støt under lempning, mindre pen flækking, revne ørneben, litt skadede buker og i det heletat fisk der ikke fylder kravene til 1ste sort vare.

Fisken skal være lagringstør og ikke skadet av sol eller varme.

3dje sort

er den fisk, som har været overstaat i sjøen eller overliggende ukverket paa land, har leversprængte, galdesprængte eller skadede buker, revne ørneben, slurvet flækket, har rundspor, er skrukket, revnet, sterkt skadet av klepp, slag eller støt, daarlig vasket o. s. v.

Fisken skal være lagringstør og ikke meget skadet av sol eller varme.

V r a k.

Denne sort bestaar selvfølgelig av fisk der er saa fuld av feil, at den ikke kan indgaa under 3dje sort og finder det ikke her formaalstjenlig nærmere at beskrive den.

Behandlingsmaaten i Havnafjord var aldeles den samme som i Reykjavik og som ovenfor beskrevet. Grundet den mangelfulde kommunikation kunde jeg kun besøke disse to steder paa Island. Forresten oplyste overvrakeren, at naar man vet hvorledes fisken behandles paa et sted, har man dermed greie paa behandlingsmaaten paa hele Island. Islands mangeaarige vrakerlov har efterhvert fremtvunget en ensartet behandlingsmaate over hele landet.

Efter 2 ukers ophold paa Island benyttet jeg den første leilighet og reiste til Thorshavn, Færøerne.

Paa Færøerne besøkte jeg under mit 12 dages lange ophold forskjellige steder, saasom Vaag paa Suderø, Midvaag og Sandvaag paa Vaagø og et par mindre steder paa Strømø.

Tilvirkningsmetoderne var i det hele tat den samme paa Færøerne som paa

Island, saa at beskrivelsen av islandsfiskens behandling ogsaa gir uttryk for behandlingen av færøfiskens.

Saa tilslut litt om islandsfiskens og færøfiskens kvalitet.

1. Den islandske fisk er i regelen mer kjøttfull og fet end den norske, kanske ogsaa mer vandfull og i det hele tat større, særlig da trawlfisken.

Den har tykke buker, er ikke utsprængt av sild, som den norske vaartorsk ofte kan være, men hvad velsmak angaar er den norske fisk langt underlegen, det vil si i fersk tilstand.

Den er i sammenligning med f. eks. søndmørsfisk tør og mindre appetitvækkende.

2. Færøfiskens derimot er av særdeles fin kvalitet. Den er gjennomgaaende smaaafaldende, men endnu fetere end islandsfisken og særdeles velsmakende.

Færøfiskens er efter min formening en let vare at behandle for at fremstille til et 1ste klasses produkt. Færøfiskens stod ogsaa, efter hvad færøiske tilvirkere fortalte, høiere i pris end den islandske før krigen, men grundet den slappe kontrol av varens kvalitet, der raadet under krigen, blev ikke den før brukte nøiagtighet under tilvirkningen anvendt, og av den grund er den færøiske ikke saa høit betalt nu som den islandske.

For at ta sit mon igjen og oprette det forsømte, blev der fra 1ste mai d. a. ved lov paabudt at al leveranse og salg av saltfisk skal foregaa under tvungen vrakning.

Paa Thorshavn var et mindre parti færdigtørret klipfisk av aarets fangst.

Stedets overvraker, hr. Jakobsen, viste paa opfordring hvorledes man sorterer den i 1ste, 2den og 3dje sort. Jeg kjøpte en fisk av hver sort og overleverte disse til hr. Fiskeridirektøren i Bergen.

Disse tre fisk blev efter min anmodning uttat slik, at de kunde repræsentere gjennemsnittskvaliteten av de til eksport utvrakede sorter.

Det spørsmål som i dette tilfælde ligger nær er, kan den behandlingsmaate, der praktiseres paa Island og Færøerne være praktikabel og i det hele tat gi et lignende resultat her hos os som der borte? For at kunne danne sig en mening herom, kan kanske følgende opplysning være av interesse:

1. Paa Island og Færøerne foregaa saavidt jeg vet, alt torskfiskeri med

trawl, line og snøre. Ved Færøerne kun med snøre. Følgelig er mesteparten av fisken levende, naar den kommer ombord. Av den grund blir fisken fuldstændig fri for blod i kjøtet ved den øieblikkelige slagting efter at fisken er kommet paa dæk.

Anderledes er det hos os, hvor størsteparten av fisken fanges i garn og blir kvalt før den kommer op av sjøen. Av den grund blir fisken daarligere og blir saaledes ikke saa hvit. Dertil kommer at fisken gjerne blir staaende i sjøen baade 2 og 3 nætter, kanske med maven full av sild, og det gjør sit til at det stivnede blod i aarerne viser sig i form av mørke striper, særlig i buken og ellers ved mørk og mat farve i det hele tat.

Ogsaa en anden ting maa nævnes: Islandsfiskens og færøfiskens saltholdighet.

2. Islands- og færøfiskens er saa salt som den kan bli og er sterkt saltvisende. Om dette er heldig eller i det hele tat mulig i oversjøisk eksportvare er et spørsmål som de markedsyndige faar besvare. En større fiskekjøpmand paa Færøerne oplyste, at der av færøisk fisk blir sendt store partier fra Spanien til Amerika, men om dette er tilfælde kan jeg ikke konstatere.

At islandsfiskens og færøfiskens er vel anset i det europæiske marked er uomtvistelig.

Men trods den forskjellighet i fangstredskaper m. v. som er tilstede mellem de islandske og færøiske fiskerier paa den ene side og vore fiskerier paa den anden, tør jeg med bestemthet paastaa, at blev den norske fisk fra først til sidst behandlet med den samme nøiagtighet, renslighet og flid, som islands- og færøfiskens, vilde meget være vundet.

Og jeg mener vi gjør vel i at iagttage mange av de metoder, som anvendes av disse vore gamle frænder og som gjør at de kan eksportere — vi kan vel si — verdens fineste klipfisk.

I en tid som vor, med sin store konkurranse, maa man mer og mer gjøre sig fortrolig med, at kun det bedste produkt er godt nok, og med den sandhet for øie bør man i fællesskap, fisker som tilvirker, stræbe henimot det store maal: Al fisk der sorterer under vor behandling skal bli nr. 1.

Til reisen medgik 2 maaneder. Den var begunstiget av godt veir og var meget interessant og lærerik.