

Fiskets Gang

Utgitt av Fiskeridirektøren

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

36. årg.

Bergen, Torsdag 8. juni 1950.

Nr. 23

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.

Annonspris: 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 3. juni.

I uken som endte 3. juni var det noe urolige værforhold især i det nordlige. Sildefisket må nå helst beskrives som smått. Det meste fiskes i Trøndelag og på Nordmøre. Brislingfisket som begynte 30. mai kl. 24 har i det store hele vært smått. Vårtorskefisket i Finnmark gir til dels bra fangster på bankene. En båt er innkommet fra Bjørnøya med full fangst. Ved Island, på Tampen og ved Færøyane er bankfisket tilfredsstillende. Langs kysten fra Tromsø og sørover er fisket variabelt og driften noe hemmet av omsetningsforholdene. I Trøndelag og på Nordmøre er seisnurpefisket godt. Ennvidere er makrelfisket godt.

Sildefisket:

Fra Nord-Norge meldes det at surt og kaldt vær fremdeles hindrer sildefisket. I siste uke meldes det stengt 100 hl agnsild på Kvenangen i Troms. For øvrig skal det være levert noen slumper til agn og sildolje på Helgeland.

I distriktet Buholmsråsa—Stad foregår det nå et lite, men forholdsvis jevnt sildefiske på Nordmøre og i Innherad, men det er nå betydelig mindre for Romsdal og Sunnmøre. I uken ble det opptatt av forfangst-sild 405 hl til agn og av småsild tils. 5739 hl, hvorav til hermetikk 4300, sildolje 1138 og agn 305 hl.

Sør for Stad fiskes det fremdeles noe sild, imidlertid er de fleste bruk beskjefteget med brislingfisket. Det opplyses i distriktet å være oppfisket i tiden 6. april—3. juni av forfangst-sild 7272 hl, hvorav for eksport 1235, saltet 59, til agn 3904 og fersk innenlandsbruk 2074 hl. Av småsild er det hittil opptatt 20 194 hl, hvorav for eksport 911, saltet 2, hermetikk

18 552, sildolje 33, agn 114 og for innenlands forbruk 582 hl. I fjor samtidig var det fisket 64 801 hl forfangst-sild og 3398 hl småsild.

På Sørlandet er det smått med sildefisket nå. I uken ble det opptatt 2/3 tonn sild til hjemmebruk.

Brislingfisket:

Fisket begynte den 30. mai kl. 24, men har ikke innfridd forventingene. Det er blitt tatt en del fangster både langs Oslofjordens østside, ved Hurumlandet og Vestfjorden (Tønsberg), i Ryfylke, Sunnhordland, Sogn og Nordfjord, men både i Ryfylke og i Nordfjord må fisket sies å ha vært bagatellmessig. I Sogn og Sunnhordland har fangstene imidlertid for en stor del vært oppblandet med temmelig meget mussa eller sild. Den beste brisling har vært tatt i Onarheimsfjorden, hvor det for øvrig den 5. og 6. juni var bra fiske på strekningen Ølve—Mundheim og ved Varaldsøy. Hvor meget det er stengt hittil vites ikke, men det er ikke meget. Flere fabrikker

opplyser således at de fremdeles må supplere med mussaråstøff nordenfra for å holde arbeidsstokken beskjeftiget.

Vårtorskefisket i Finnmark:

Det tas til dels gode bankfangster i det østlige Finnmark. I Vestfinnmark har fisket hele tiden vært ubetydelig. Ukefangsten oppgis til i alt 1888 tonn fisk mot 1578 tonn uken før. Av fangsten nevnes 1474 tonn torsk, hvorav det nå i alt er fisket 21 172 tonn mot 20 225 tonn i fjor og 23 619 tonn i 1948 samtidig. Det er hengt 14 991 tonn (derav rotskjær 495), saltet 5834 tonn og anvendt fersk 327 tonn, produsert 8170 hl damptran. I fisket deltok i siste uke 695 båter med 3096 mann. Av annen fisk som ble innbrakt i uken nevnes 172 tonn hyse, 57 tonn sei, 15 tonn brosme, 20 tonn kveite, 24 tonn blåkveite, 4 tonn flyndre og 155 tonn steinbit. Av steinbit er det i år i Finnmark ilandbrakt tils. 3040 tonn mot 1487 tonn samtidig i fjor.

Landets samlede torskefiske:

Det er i alt oppfisket 127 441 tonn mot 111 014 tonn i fjor samtidig. I år er det hengt 47 025, saltet 64 871, iset etc. 15 545 tonn, produsert 75 475 hl damptran og anvendt 837 hl lever til annen tran mot i fjor: 21 491 — 43 566 — 45 957 — 57 611 — 1037.

Fisket ved Bjørnøya:

Fra Tromsø meldes at m/k »Vikøy« er innkommet fra Bjørnøyfeltet med vel 35 tonn saltfisk. To kuttere er underveis med full fangst. Fisket har foregått på Sotrabanken, men har vært litt mindre de siste dager. Det er mange trålere på feltet.

Bankfisket og kystfisket:

Tromsø melder om bedre fisketilgang, især av flyndre som har vært fisket av norske kuttere i Barentshavet. De derfra innkomne fangster var på 100 til 4000 kg. I alt tilførtes 51 tonn, hvorav nevnes 35 tonn flyndre og 11 tonn reker. Andenes melder om smått fiske grunnet ruskevær og dårlig avsetning. Ukefangsten var på ca. 6,5 tonn, mest sei. Levendefisklaget melder om godt seisnurpefiske for Trøndelag og Nordmøre. I uken er det anmeldt låssatt på Nordmøre 100 tonn og i Trøndelag 250 tonn. En del tas opp til frysing og hengning. Av levende sei ble det i uken ført til Trondheim 40 og Bergen 35 tonn. Møre melder om fangster fra Island på 24 tonn kveite og 20 tonn saltfisk og en annen fangst på 12 tonn kveite og 150 hl håkjerringlever. På Færøyfeltet har det vært tatt 2000—6500 kg kveite og opptil

7—8 tonn saltfisk og på Tampen opptil 2000 kg kveite og 12 000 kg rundfisk. Kvantumsøkningen for fylket oppgis til 1325 tonn, hvorav 52 tonn torsk, 1118 tonn sei (2 uker for Bremsnes), 33 tonn lange, 30 tonn brosme, 29 tonn hyse, 51 tonn kveite og 5 tonn skate. Måløy melder om ukefangst på 34 tonn, hvorav 10 tonn sei, for øvrig mest rundfisk, ingen pigghå. Stavanger melder om ukefangst på 25 tonn lyr, sei og torsk og Sørlandet hadde av liknende fiskearter 35 000 kg.

Makrellfisket:

Ukefangsten oppgis til 699 tonn og i alt er det nå fisket 4976 tonn mot 5621 tonn i fjor. Det er anvendt fersk innenlands 2156 tonn (i fjor 2333), saltet 668 tonn (20), iset for eksport 475 tonn (1015), solgt til hermetikk 142 tonn (30), frosset 1408 tonn (2223), solgt til agn og forskjellig 127 tonn (0).

Håbrandfisket:

Båtene gikk ut over pinse og ingen er innkomne foreløpig.

Rekefisket:

Sørlandet melder om ukefangst på 15—20 000 kg reker, Møre 900 kg og Tromsø 11 000 kg. I Tromsø er prisen gjennomsnittlig kr. 1,30 pr. kg.

Hummerfisket:

Sørlandet hadde nytilgang på hummer på 2—3000 kg, Møre 3100 kg.

Selfangsten:

Fra Ålesund meldes at fangstskuten »Jopeter« er innkommet med 6500 dyr fra Nyfundland. Fartøyet som sprang lekk på overfarten hadde måttet lempe overbord 3500 å 4000 skinn. Til Tromsø er kommet fra annen tur til Vesterisen »Isrypa« med 1275 dyr, fra Østisen er kommet »Asbjørn« med 1100 dyr, »Harmoni« med 300 dyr og »Godenes« med 1250 dyr. Fangsttallet for Nyfundland er nå 76 670 dyr, Vesterisen 90 175 dyr og Østisen 16 616 dyr.

Engelsk mål og vekt omgjort til norsk:

1 pund	=	0,454 kg
1 cwt	=	50,8 »
1 stone	=	6,35 »
1 kit	=	10 stones
1 cran	=	170,47 liter
1 gallon	=	4,54 »
1 tonn	=	1016 kg
1 barrel sild	=	121,2 liter

Rapport nr. 19 om forskefisket pr. 3/6 1950.

Distrikt	Ukefangst tonn	Kg. fisk pr.		Tranprosent	Antall fiskefark.	Antall mann	Totalfangst tonn	Anvendelse			Damptran 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	—	—	—	—	—	—	11968	1174	9234	1560	4844	—	1953	1197
Finnmark vårfiske	1441	290	1090	42	^{1b)} 695	3096	21172	¹⁴⁾ 14991	5854	327	8170	391	187	—
Troms.....	—	—	—	—	—	—	7907	223	6423	1261	4540	—	2052	2422
Lofotens opps.d. . .	—	—	—	—	—	—	71839	¹¹⁾ 28160	36646	7033	48222	—	⁸⁾ 31 628	⁴⁾ 8024
Lofoten forøvrig	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Vesterålen	—	—	—	—	—	—	11401	2389	6276	2736	8779	82	⁵⁾ 3517	⁶⁾ 4868
Helgeland-Salten . . .	—	—	—	—	—	—	178	41	—	137	94	⁷⁾ 12	14	114
Nord-Trøndelag . . .	—	—	—	—	—	—	231	47	25	159	24	126	43	32
Sør-Trøndelag	—	—	—	—	—	—	446	—	16	430	24	⁹⁾ 226	27	¹⁰⁾ 256
Møre og Romsdal . . .	—	—	—	—	—	—	2299	—	397	1902	778	—	235	⁸⁾ 883
Tils.	1441	—	—	—	—	—	127441	47025	64871	15545	75475	837	39656	17796
Mot i 1949 til 4/6..	1189	—	—	—	—	—	111014	21491	43566	45957	57611	1037	25874	18336
1948 - 5/6..	1623	—	—	—	—	—	132200	23344	69302	39554	54527	4150	20692	26335
1947 - 31/5..	589	—	—	—	—	—	227092	58004	129350	39558	110206	4848	39387	30014
1946 - 22/6..	—	—	—	—	—	—	182070	50922	105481	25332	99910	3659	68147	18824
1939 - 3/6..	2386	—	—	—	—	—	211199	81741	120046	7409	92050	6692	59651	18881
1938 - 4/6..	4074	—	—	—	—	—	160388	63537	87834	7695	68536	3487	51387	12549
1937 - 5/6..	1372	—	—	—	—	—	154287	65931	76784	9775	75758	2615	47476	14895
1936 - 6/6..	2281	—	—	—	—	—	132326	64234	54556	9870	62748	6599	29189	13403
1935 - 1/6..	2188	—	—	—	—	—	111593	40735	61646	6958	65265	4399	28960	9750

Vårfisket i Finnmark.

1950 til 3/6..	1441	290	1090	42	695	3096	21172	14991	5854	327	8170	391	187	—
1949 - 4/6..	1189	—	—	—	—	—	20225	8392	9207	2626	7650	929	16	5
1948 - 5/6..	1623	290—250	1000—1400	40—41	623	2535	23619	10351	11927	1341	7323	2125	—	—
1947 - 31/5..	589	250	2000	35	596	2937	21024	7612	10111	3301	4778	624	3	—
1946 - 22/6..	—	—	—	—	—	—	12573	6766	4628	1179	3830	1408	—	—
1939 - 3/6..	2386	238—245	1550—1600	42—39	1445	5889	25443	19905	4429	145	7141	821	—	—
1938 - 4/6..	4074	245—265	1590—1770	40—37	2005	8512	26276	18219	7103	64	7091	341	—	—
1937 - 5/6..	1372	255—260	1538—1548	42—40	1995	8887	30229	21235	7584	243	9623	361	—	—
1936 - 6/6..	2281	241—250	1205—1280	40	2059	7669	46110	32394	10621	449	16219	813	—	—
1935 - 1/6..	8188	233—254	1070—1130	41—40	3332	15513	33711	22242	10080	146	14734	214	—	—

⁹⁾ Herav tungsaltet 25 445 hl, sukkersaltet 6183 hl. ⁴⁾ Herav til hermetikk 5757 hl, og frosset 648 hl. ⁵⁾ Herav sukkersaltet 750 hl. ⁶⁾ Herav til hermetikk 713 hl. ⁷⁾ 3 hl lever oppgitt iset. ⁸⁾ Til hermetikk 314 hl. ⁹⁾ Iset 176 hl lever. ¹⁰⁾ Herav til hermetikk 68 hl. ¹¹⁾ Herav 476 tonn rotskjær. ¹⁴⁾ Herav 495 tonn rotskjær. ¹⁵⁾ Herav 532 motorfartøyer. Det er tilstede 100 landkjøpere, 1 kjøpefartøy og i drift 38 trandamperier, 10 selvprodusenter.

Litteratur.

Biegler, Peter: Untersuchungen über die Lagerfähigkeit von Marinaden, Vollkonserven, Gabelbissen, Salzheringen aus deutschen Heringen. Fischwaren u. Feinkostind. 1950, 147—149.
 Herman, Karl: Rationalisierung in der Räucherei, Fischwaren u. Feinkostind. 1950, 145—146.
 Heydt, Günther: Technisch-wirtschaftliche Probleme der Fischverwertung. Fischwaren u. Feinkostind. 1950, 137—139.

Infrarot-Bestrahlung — Ein wirtschaftliches Verfahren für die Fischindustrie. Fischwaren u. Feinkostind. 1950, 140—141.
 Chanot, V.: La pêche du thon à la senne tournante aux États-Unis. Pêche mar. 1950, 199—201.
 de Guibert: Cette fameuse senne à thon. Pêche mar. 1950, 202—203.

Abonner på „Fiskets Gang“!

Makrellfisket pr. 3/6 1950¹⁾.

Anvendelse	I uken til 3/6	Total	Mot i 1949
	kg	kg	kg
Hjemmeforbruk	278 734	2 155 738	2 332 952
Ferskeeksport	144 694	475 023	1 015 440
Frysing	83 508	1 407 858	2 223 233
Salting	129 840	668 243	19 730
Hermetikk	41 113	142 037	30 050
Røyking	200	340	—
Diverse — agn	21 081	126 964	—
I alt	699 170	4 976 203	5 621 405

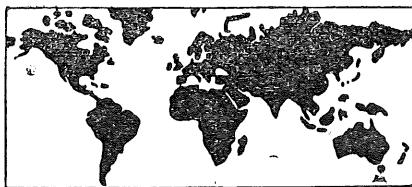
¹⁾ Iflg. opplysninger fra Norges Makrellag S/L.

Fisk brakt i land i Finnmark i tiden 1. januar til 3. juni 1950.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse			
		Fersk og frosset	Filet	Saltet	Hengt
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	33 139	1 645	240	15 089	¹⁾ 16 165
Hyse	3 446	2 742	73	23	608
Sei	191	10	—	38	143
Brosme ...	306	—	—	74	232
Kveite	624	624	—	—	—
Blåkveite ..	81	81	—	—	—
Flyndre	185	185	—	—	—
Uer	34	34	—	—	—
Steinbit	3 040	3 036	—	4	—
I alt	41 046	8 357	313	15 228	17 148

Leverkvantum 38 117 hl, utvunnet 13 014 hl damptran. Rogn 3238 hl, hvorav saltet 2040 hl, iset 1162 hl og 36 hl fersk.

¹⁾ Herav 495 tonn rotskjær.



**Ut-
landet.**

Islands saltfiskproduksjon. Innkjøp av tørkerier i Utlandet.

Av en samtale med Kristján Einarsson, som bladet »Timinn« (6. mai) har hatt, gjengis følgende:

Kristján Einarsson er direktør for »Salssambandet av islandske fiskeprodusentar«. Han sier at i denne sesongen har saltfiskproduksjonen øket sterkt, og en regner med at den vil komme opp i 40 000 tonn pr. år. I 1949 var den 20 000 tonn. I dag er den 28 000 tonn. Halve trålerflåten fanger nå for saltfiskproduksjonen.

Kristján Einarsson har vært i Canada og U. S. A. for å granske den nyeste teknikken på dette området, særlig tørking i hus. Det har vært mangfoldiggjort en utredning om dette, som er blitt sendt til alle trålerrederne. Det er nå gitt valuta til tørkeapparat for 8 tørkeri i Reykjavik og på Akranes. Det ville være ønskelig om tørkeri og fryseri mest mulig kunne samkjøres. Apparat til et tørkeri med en produksjonskapasitet av 500 tonn pr. år fullt ferdig fisk og 700—800 tonn uferdig, koster ca. 50 tusen kroner, og selve huset 25 000 kroner.

Det blir trolig ikke høve til å selge mer uferdig saltfisk enn før, i fjor 21 000 tonn. Blir fangsten i år ca. 40 000 tonn, må en altså fulltørke 15—20 000 tonn. Fullt ferdig fisk er lettere å selge, lettere å frakte og lettere å lagre, også i varme land. Den uferdige fisken lar seg ikke selge i tiden juni—august.

Nylig har en eksportert 7000 tonn uferdig saltfisk. Det er naturlig på denne årstid. Nylig har det også vært gjort avtale om salg av et stort kvantum slik fisk, som skal eksporteres i august.

Leverprisen på Vestmannøyane.

Dagsavisen »Timinn« for 5. mai opplyser at Leverkompaniet i Vestmannaeyjar har fastsatt leverprisen til isl. kr. 1,56 pr. liter.

Pr. 1. mai 1950 utgjorde denne sesongs leverproduksjon 1536 tonn, mot 1181 tonn på denne tid i fjor.

Islandske tråleres isfisklag.

I følge opplysninger i dagsavisen »Visir« for 4. mai skal islandske trålere ha foretatt 20 salgsterder til Storbritannia i april måned. Det er blitt solgt 4603 tonn isfisk for 143 025 pund sterling eller for godt og vel 6,5 mill. isl. kroner.

I samme tidsrom i fjor ble det foretatt 18 salgsterder til Storbritannia og 13 til Tyskland. Man solgte da ca. 8000 tonn for omkring 340 000 pund sterling.

Høyeste salgsbeløpet på én ferd oppnådde m/b »Geir«, som den 5. april solgte 273 tonn for £ 13 791.

Islands torskefiske.

Ifølge underretning fra Fiskifjelag Islands var utbyttet av Islands torskefiskerier pr. 30 april 116 776 tonn sløyd fisk med hode mot i fjor på samme tid 107 530 tonn. Av årets fangst er det saltet 57 473 tonn mot 18 145 tonn i fjor, eksportert iset 23 095 tonn mot 42 853 tonn i fjor, anvendt til filet 35 038 tonn mot 45 298 tonn i fjor, solgt fersk innlands 631 tonn mot 1001 tonn i fjor, anvendt til hermetikk 64 tonn mot 174 tonn i fjor, tilvirket som stokkfisk (tørrfisk) 475 tonn mot 59 tonn i fjor.

Ny pris bestemt for britisk sild.

Ifølge »Fish Trades Gazette« for 20. mai bekjentgjorde Mr. Tom Fraser (Under Secretary of State for Scotland) i parlamentet den 17. mai at den nye minimumspris på sild fra første hånd til ferskbruk og røyking var blitt fastsatt til 70 sh. pr. cran. Prisen på sild til olje og mel ble fastsatt til 35 sh. pr. cran.

Regjeringen, opplyste Mr. Fraser hadde omhyggelig overveiet fiskernes anmodning om en støtte stor nok til å garantere dem en pris på 70 sh pr. cran for all ilandbrakt

sild. Regjeringen hadde funnet at det ikke vil være berettiget å samtykke i forlangendet.

Han sa at han trodde at det som var blitt bestemt ville være tilstrekkelig til å sette sildeflåten i stand til å drive uten tap, men en kunne jo aldri være sikker. Han synes imidlertid det var en rimelig ordning.

Herring Industry Board har nå invitert representanter for fiskerne til et fellesmøte i Edinburgh.

Formannen i English Herring Catchers' Association Mr. F. E. Catchpole uttalte ang. de av regjeringen fastsatte priser. »Dette er ikke av noen verdi for næringen. Det eneste som har vært besluttet er at prisen på sild til olje og mel på 35 sh. pr. cran er blitt gjenopprettet på ny. Vi kan ikke drive fiske for en sådan pris.«

Den britiske regjering gjør hva den kan for å få i stand sildeeksport.

The Secretary for Overseas Trade, Mr. Bottomley, opplyste i Underhuset torsdag at ved siden av det arbeid til fremme av sildeeksporten som Herring Industry Board utfører, gjør også regjeringen alt den kan for å sikre seg sildemarkeder under handelsforhandlinger med europeiske land.

Den har hittil, sa han, sikret seg bestemte løfter om sildeeksport i handelsavtaler for 1950 med Polen, Vest-Tyskland, Finland, Sverige og Østerrike. Som en følge av de liberaliserende forholdsregler som Grekenland, Italia og Portugal har inført, tillates import av sild fritt uten lisens i disse land.

På spørsmål om han i forbindelse med den store betydning eksporten hadde for næringen kunne gi forsamlingen noen opplysninger om de beløp det dreiet seg om, svarte Mr. Bottomley at han ikke kunne gjøre det.

Mr. R. Boothby anmodet ham om å huske på, at det ikke bare gjaldt om å få med sild på en liste over varer som kan eksporteres eller importeres, men at de spesielle beløp som det dreier seg om må oppføres.

Mr. Bottomley svarte, at det stod til næringen å drive salg. Det kunne regjeringen ikke gjøre for den. (Fish Trades Gazette 20. mai).

Amerikanske leverproduserende fiskefartøyer legger opp.

Ifølge aprilnummeret av »Commercial Fisherman« har hele flåten på 15 fartøyer, som tidligere drev haifiske utfor Astoria (Oregon, U. S. A.), lagt opp på grunn av sammenbruddet på markedet for lever av soupfin-haien. Prisen viste et fall fra 33 cents pr. million enheter (eller ca. \$ 11,50 pr. pund) til 11 cents pr. million enheter (eller ca. \$ 3,50 pr. pund).

Fish Salesmen's Association i Aberdeen nekter å selge utenlandsk fisk.

Ovenstående framgår av en redaksjonell artikkel i »The Fishing News« for 3. juni. Vi siterer redaksjonens innledende betraktninger: »Å dømme etter den måte hvorpå ilandbringelsen av utenlandsk fisk for tiden er i søkelyset, skulle en være tilbøyelig til å tro at denne alene var ansvarlig for den motgang som for tiden rammer den britiske ferskfisknæring. Fra alle kanter av kysten holder produ-

ilandbrakt fisk til Tromsø i tiden 1. januar—26. mai 1950.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse			
		Iset	Filet	Saltet	Hengt
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	425	118	77	221	9
Sei.....	—	—	—	—	—
Lange.....	—	—	—	—	—
Brosme	9	1	—	6	2
Hyse	318	208	100	7	3
Kveite	8	8	—	—	—
Gullflyndre	7	7	—	—	—
Smørflyndre	8	8	—	—	—
Uer	33	26	7	—	—
Steinbit	9	3	6	—	—
Annen	9	9	—	—	—
Reker.....	78	78	—	—	—
I alt	904	466	190	234	14

338 hl lever og 122 hl rogn, hvorav 61 iset, 22 hermetikk, 38 hl saltet.

Ilandbrakt fisk til Måløy og omegn i tiden 1. januar—26. mai 1950.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse				
		Iset	Saltet	Hermetikk	Hengt	Fiske-mel
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	158	158	—	—	—	—
Sei	¹⁾ 662	288	40	76	30	228
Lange	41	41	—	—	—	—
Brosme ...	50	46	4	—	—	—
Hyse.....	78	78	—	—	—	—
Kveite	6	6	—	—	—	—
Gullflyndre	—	—	—	—	—	—
Skate	2	2	—	—	—	—
Annen fisk .	—	—	—	—	—	—
Håbrand ...	9	9	—	—	—	—
Pigghå	3 784	3 534	—	—	—	250
Hummer ...	8	8	—	—	—	—
Reker.....	2	2	—	—	—	—
Krabbe ...	—	—	—	—	—	—
I alt	4 800	4 172	44	76	30	478

¹⁾ Herav 3 tonn levende.

senter — redere og fiskere — på med å appellere til regjeringen om å stoppe, eller i det minste legge svære restriksjoner på mengden av utenlandsfanget fisk som tillates innført til landet. I Aberdeen har medlemmene av Fish Salesmen's Association, fordi deres apeller hittil ikke har ført til noe, tatt loven i sin egen hånd og besluttet, at fra foregående lørdag ikke å selge fisk ilandbrakt fra utenlandske fartøyer eller som importeres fra utlandet. Og ikke nok med det, har de gått et skritt videre og nekter også å selge fisk som landes fra Britiske fartøyer ikke hjemmehørende i Aberdeen, når fisken tilføres fra fjerne farvann — — — —.»

Fisk brakt i land i Møre og Romsdal fylke i tiden 1. januar—26. mai 1950.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse				
		Iset	Saltet	Hermetik	Hengt	Fiske-mel
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk ¹⁾	969	941	28	—	—	—
Sei,	²⁾ 5 457	2 445	1 632	79	1 121	180
Lange	569	382	187	—	—	—
Blålange	14	3	11	—	—	—
Lyr	61	61	—	—	—	—
Brosme	361	228	125	—	8	—
Hyse	374	373	—	1	—	—
Kveite	170	170	—	—	—	—
Gullfl., rødsp. . .	13	13	—	—	—	—
Ål	—	—	—	—	—	—
Steinbit	6	6	—	—	—	—
Skate og rokke	181	180	—	—	—	1
Annen fisk	58	57	—	—	—	1
Håbrand	150	149	—	—	—	1
Pigghå	1 195	1 107	—	—	—	88
Makrellstørje . .	—	—	—	—	—	—
Hummer	29	29	—	—	—	—
Reker	32	32	—	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—	—
I alt	9 639	6 176	1 983	80	1 129	271
Herav til:						
Ålesund	4 057	3 335	559	—	163	—
Kristiansund N.	823	781	34	—	8	—
Smøla	643	232	35	—	371	5
Bud—Hustad	255	169	70	—	11	5
Ona—Bjørnsund	139	138	1	—	—	—
Bremsnes	953	281	125	52	263	232
Haram	107	72	25	—	10	—
Søre Sunnmøre	1 962	635	1 134	28	165	—
Grip	255	208	—	—	47	—
Kornstad.	445	325	—	—	91	29

Lever 2485 hl, rogn 76 hl.

¹⁾ Ålesund utenom oppsynstiden. ²⁾ Herav 124 tonn levende.

Av en notis i samme blad framgår det for øvrig om hvordan selgernes bestemmelse er blitt omgått med god hjelp av grossistene. Det fortelles i denne notis at Færøy-tråleren »Stuttur« som sistleden onsdag kom inn til Aberdeen med en fiskelast, på grunn av banstrålen måtte forlate byen. Den ble imidlertid dirigert til Stonehaven, hvor lasten ble losset og pakket i kasser framskaffet av Aberdeen fish merchants' pool. Kassene ble kjørt landeveien til Aberdeen og solgt på markedet av en av Mr. A. Whyte's agenter, som har salesmen's license, men ikke står tilsluttet den ovenfor omtalte forening. »Stuttur« fisk kom på en beleilig tid og ble hurtig avhendet.

Averter i „Fiskets Gang!“

Parlamentsdebatt om fiskerinæringen i Storbritannia.

Forts. fra nr. 22, s. 249.

Mr. R. F. Wood (Son. Bridlington) uttalte for øvrig i sin jomfrutale, at fiskerinæringen hadde behov for en lang-siktig plan, og burde bli en liknende stabilitet til del som jordbruket.

»Jeg tror ikke at noen av oss ønsker å vende tilbake til priskontroll. Den gav en viss sikkerhet, men det kunne rettes vektige innvendinger mot den, som det administrativt sett ikke var mulig å rå med. Det jeg skulle foretrekke å be om Ministeriets støtte til var i det minste å holde omkostningene faste og om mulig bistå i å redusere dem, for dersom omkostningene fortsatt skal stige, vil resultatet bli at fiskerne landet over blir drevet bort fra sitt verv. Det spørsmål vi drøfter er derfor i virkeligheten et spørsmål om fiskerinæringens beståen.«

»Jeg tror ikke at det er korrekt bare å se denne sak gjennom økonomiske briller. Gjennom studium av historien vil det hurtig vise seg hvilke enorme ytelser fiskerinæringen har bidratt med, ikke bare til dette lands storhet, men også i langt videre forstand i nedbrytningen av de barrierer som skiller folket i et land fra folket i et annet.

»Det er min overbevisning at fiskerinæringen vil yte på samme måten også i framtiden, og at den derfor fortjener enhver støtte som denne regjering eller hvilken som helst framtidig regjering kan gi den.«

Debatten hadde vart i 70 minutter, da Mr. Edward Evans (Lab. Lowestoft) reiste seg for å meddele at han tilfeldigvis hadde vært i sin valgkrets den dagen kontrollen ble opphevet, og at han ble atskillig forskrekket over, hva han så.

Han talte om konsumentinteressene og uttalte:

»Jeg vet at de av oss her som representerer fiskerihavene først og fremst bør se til produsentene, men jeg vil ikke unnlate å minne parlamentet om at vi også har å ta hensyn til konsumentene. Vi må ikke glemme dem.

»Hva er det som egentlig er galt? Etter min mening er årsaken til vanskene i næringen en mangel på etterspørsel, og næringen vil dersom det ikke lykkes å stimulere den, komme til å gå flere magre år i møte. Det kan ikke være tvil om det. Konsumentenes etterspørsel er på retur, og det har to årsaker. Den ene er mangel på kvalitet og den annen høye priser.

»Angående spørsmålet om utenlandske tilførsler hertil av fisk vil jeg gjøre regjeringen oppmerksom på at de islandske landinger i fjor var mindre enn i 1948 uten tvil på grunn av at det tyske marked da stod åpent. Men, nå etter gjenoppbyggingen av den tyske fiskerflåte vil dette marked være lukket for en vesentlig del av den islandske handel, og de vil på ny prøve å lande fisken sin her i landet.

»The Minister of Food har som sin viktigste oppgave å sørge for næringsmidler til folket, men det tidspunkt er inntrådt hvorpå han kan ta langt sterkere forholdsregler mot utenlandske tilførsler enn han hittil har gjort, og det håper jeg han vil gjøre.

Jeg hadde telefon med min valgkrets i dag før denne debatt, og fikk opplyst at hollandsk flyndre av prima kvalitet i dag kunne fås i Lowestoft for 6/0 pr. stone. Jeg spør meg selv hva vel husmoren må betate for samme. Selv om hun betaler 100 pst. i tillegg er jeg sikker på at hun ikke får den for 1 sh. pundet.

A. S P U S N E S M E K. V E R K S T E D

Telefon 1 2 2 4

ARENDAL

Telegr. adr.: „Pusnes“

Nybygging og reparasjon av fisketartøyer

Leverandører av alle slags dekkmaskiner

Mehamn Fiskarlags Produksjonslag

Telefon nr. 11 Telegramadresse: Produsent Postboks 11

Samvirkekjøp av alle sorter fisk

Tørrfisk - saltfisk - tran selges v. Samvirkesalg, Tromsø
Ferskfisk selges v. Fiskernes Ferskfiskomsetning, Tr. heim

Vann - Solar - Smøreoljer

J. Rockmann, Mehamn Telefon 32
Telegramadresse: Rockmann

FISKEFORRETNING

SOLAR — SMØREOLJER — BENSIN

Norges Makrellag S/L

Kristiansand S.

Makrellfiskernes salgsorganisasjon

Eksport av fersk, frossen og saltet makrell.

Sentralbord 4407. Telegramadr.: Norgesmakrell.

Misforholdet mellom den pris produsenten får — i nevnte tilfelle gjelder det en hollender, men det gjelder også for våre egne — og det som husmoren må betale er noe som regjeringen virkelig burde undersøke meget nøye, sluttet Mr. Evans.

Mr. Duthie (Con. Banffshire) vendte på ny debatten mot nord. Også han ønsket kontroll med ilandbringelsen av utenlandsk fisk. Det var påkrevd, mente han, å opprette et White Fish Marketing Board med større myndighet enn Herring Industri Board har og nødvendig å iverksette den internasjonale fiskeriatvtale fullt ut. Mr. Duthie ba likefrem om en støtte på ½ pr. stone, ytterligere et fiskemåltid i restaurantene og mere fett til fiskestekerne.

Squadron-Leader Kinghorn (Lab. Yarmouth) stemte for en ferskfiskkommissjon, som skulle ompende hele næringen og ikke bare for et omsetningskontor som kunne sikre et fåtall personer et fett levebrød i en næring, på hvis farefulle fangstside de samme overhoder ikke ytet noen som helst innsats. Vi ønsker at samtlige både konsumenten og fiskeren må bli beskyttet.

I spørsmålet om overbeskatning hadde Mr. J. Grimond (Lib. Orkney and Shetland) en følelse av at vi muligens ikke hadde vært helt ærlige.

»Det er et meget floket spørsmål«, sa han, »og det er ikke helt sant å si at feilen er overbeskatning fra utenlandske tråleres side. Det hele beror på hvem som fisker. En som bruker snurrevad ønsker å holde trålerne borte og en som bruker line ønsker både trålerne og snurrevadbåtene borte. Er tråleren britisk ønsker den andre lands trålere holdt ute. Men våre innenskjærsfarvann vil meget hurtig bli overbeskattet dersom vi ikke tar skritt til å hindre det.«

Første taler fra de engelske hovedhavner var Mr. W. Hudson (Con. Hull, North), som framholdt at Hull var verdens største fiskeriby.

I 1949, sa han, ble det ilandbrakt 4 mill. kits eller 5 mill. cwts. fisk i Hull. Kjøpmennene anslår det til at 85 pst. av Hullfangsten hovedsakelig bestående i torsk går til fiskestekerne, hvis omkostninger er blitt sterkt øket. Av velkjente årsaker er utgiftene til gass og elektrisitet meget høyere enn noensinne før, og den viktigste råvare — stekeolje — koster fra 4 til 6 ganger så meget som i 1939.

Ilandbrakt fisk til A n d e n e s i tiden 1. jan.—27. mai 1950.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse			
		Iset	Filet	Saltet	Hengt
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	987	212	—	548	227
Sei	1 053	253	—	679	121
Lange	18	—	—	9	9
Blålange					
Brosme	38	—	—	9	29
Hyse	46	46	—	—	—
Kveite	3	3	—	—	—
Svartkveite	—	—	—	—	—
Uer	125	95	—	30	—
Steinbit	22	—	22	—	—
Annen fisk	4	4	—	—	—
I alt	2 296	613	22	1 275	386

Leverkvantum 2468 hl, hvorav utvunnet 1159 hl damptran. Rogn 502 hl, derav 183 hl iset, 150 hl til hermetikk.

Prima ren jordnøttolje kunne før krigen kjøpes av fiskestekerne for 24 til 26 sh. pr. cwt. og bomullsfrøolje for 21 sh., mens de i dag er nødt å betale 126/6 pr. cwt. for palmeolje, som er et meget dårligere produkt.

Fett-tildelingene utnyttes ikke fullt ut, hvilket er et tegn på manglende etterspørsel.

»Jeg ønsker ikke å reise noen strid om spørsmålet, men jeg ville gjerne vite hvordan det går til at denne olje som kjøpes og selges av Ministry of Food er så uhyre kostbar? Mitt i den hårdeste krigstiden var topprisen på samme vare 64/6 pr. cwt. Nå er prisen nesten det dobbelte. Det har vært antydnet at Ministry of Food tjener store penger på handelen med olje og annet fett — i gåraftes ble det overfor meg antydnet at fortjenesten beløp seg til 9 millioner for 1949 alene.

Forts s. 264.

Lov og bestemmelser gitt i medhold av lov.

Behandling av størje. Tillegg til Ferskfiskforskriftene.

Under forrige års størjeseong og senere har man fått erfaring for at Ferskfiskforskriftene ikke var tilstrekkelig utbygget for en så særartet fisk som størje, og fra de forskjellige ledd som arbeidet med størje framkom ønsket om at forskrifter for behandling i samsvar med de mest nærliggende krav ble utarbeidet. I forbindelse hermed ble det fra Statens Ferskfiskkontroll, den 28. februar 1950 utsendt til uttalelse forslag om nødvendige tilføyelser til Ferskfiskforskriftene.

De innkomne uttalelser var høyst varierende, men så vidt det var mulig ble tilleggsbestemmelsene utformet i samsvar med uttalelsene. De paragrafer i forskriftene som er endret ved spesielle tilføyelser om størje gjengis nedenfor. Paragrafene er endret ved kgl. resolusjon av 19. mai d. å. og endringene er gjort gjeldende fra samme dato. For øvrig gjelder ferskfiskforskriftene i sin helhet også hva som angår behandling av størje.

Endring av ferskfiskforskriftenes §§ 6, 7, 8, 14, 19, 33, 35 og 46.

§ 6.

Fisken skal bløgges med kniv straks etter at den er kommet over rekken. Bløgging utføres hensiktsmessigst på den måte at kniven stikkes under kverken så nær hodet som mulig for ikke å skade fisken ved ørebenene, og føres helt inn mot ryggbenet, dog uten å skjære dette over. Etter at fisken er bløgget, må den ligge mest mulig fritt og utsatt for minst mulig press til blodet er rent av den.

Størje skal bløgges ved å overskjære blodåren mellom hjertet og tokn. Dessuten skal tas et snitt på langs fra undersiden av sporen — ved ytterste gule finne — helt til ryggbenet, slik at den store blodåre blir avkuttet. Bløggingen skal utføres snarest mulig eller umiddelbart etter at størjen er brakt over båt-rekken.

Under de fiskerier og for de distrikter som Fiskeridirektøren bestemmer, skal fiskeren ved salg av fisken avgi skriftlig erklæring om at fisken er bløgget og kjøperen skal forvise seg herom ved undersøkelse av fiskepartiet. Kjøperen skal avgi skriftlig erklæring om at undersøkelse er foretatt. Erklæringene gis på fiskeseddelen etter en av Fiskeridirektøren fastsatt formular. Kjøperen skal oppbevare gjenpart av fiske-

seddelen med påførte erklæringer, som på forlangende skal forevises for kontrollen.

Unntatt fra bestemmelsen om bløgging er makrell, laks, sjøaure og pigghå.

§ 7.

Fisk som skal omsettes i fersk eller frossen tilstand, skal sløyas snarest mulig etter at den har blødd ut, helst innen 1 time etter at den er fisket. I varmere vær enn 10° C må fisken ikke holdes usløyd over 4 timer. Det samme gjelder fisk som er fullspist av lodde, sild eller annen åte.

Størje skal sløyas umiddelbart etter at den er blødd ut.

Skulle usedvanlige forhold (uvær eller liknende) umuliggjøre sløyning som nevnt ovenfor, må fisken sløyas straks fartøyet er kommet i havn.

Pigghå som ises i kasser umiddelbart etter at den er kommet over rekken, kan oppbevares usløyd.

Rund fisk (torsk, sei, hyse eller liknende) sløyas ved et snitt fra brystfinnen til og med gattboret.

Kveite sløyas ved et langt snitt etter kanten fra brystfinnen til og med gattboret.

Flyndre sløyas ved et skråsnitt på den mørke side fra den lille finnen bak gjellelokket til og med gattboret.

Størje skal sløyas med ett snitt midt etter buken fra bak for ørebenene og til gattboret. Det må under sløyningen utvises aktsomhet, slik at magesekken ikke blir rispet. Under sløyningen skal gjeller (tokna) fjernes og »svømmeblæren« overskjæres ytterst mot nakkekuttet.

All lever, rogn og slo må fjernes omhyggelig fra fisken. Rogn og lever må ikke rispes under sløyningen. Hodet må ikke fjernes før fisken kommer på land.

Størje må ikke hankappes før den er levert på eksportstedet eller fryseri.

Unntatt fra bestemmelsen om sløyning er makrell, laks og sjøaure. I tiden 1. september til 30. april er fra bestemmelsen om sløyning også unntatt nyfanget fisk bestemt til fortæring samme dag på ilandbringelsesstedet eller i de nærmeste distrikter og levende torsk skåret umiddelbart før avsendelsen når transporttiden ikke overstiger 15 timer.

§ 8.

Fisken skal vaskes omhyggelig og grundig umiddelbart etter sløyningen og hvis mulig has ren is i vannet. Er fartøyet utstyrt med pumpeanlegg, skal vaskingen så vidt mulig skje i rinnende vann.

Det må spesielt påses at buken blir grundig vasket

og alle rester av innvoller omhyggelig fjernet. For størje gjelder dessuten at etter at gjeller (tokna) og innvoller er fjernet, skal bukhulen grundig vaskes med bløt kost. Det må herunder påses at blodansamlinger i nakken og alle innvollsrester blir omhyggelig fjernet.

Umiddelbart etter vaskingen skal størjen tildekkes med is.

Også makrell som er unntatt fra sløyning, skal vaskes. Så snart vannet etter vaskingen er rent av fisken, legges den med buken ned i rene føringskasser, som så vidt mulig skal stues i lasterom, eller eventuelt i lave binger. Usløyd fisk legges dog med buken opp. Hvis fisken oppbevares i fiskebåten utover 12 timer og temperaturen er over 8° C, må det benyttes ren is, særlig under fisken. Det må i sterk kulde påses at fisken ikke fryser stiv.

Rogn oppbevares i særskilte rene kasser, små baljer eller kurver, hvis innvendige sider må være glatte for at rognen ikke skal rispes.

§ 14.

Når føringstiden strekker seg utover 10 timer i tiden 15. september til 15. april eller ut over 4 timer i tiden 16. april til 14. september, regnet fra fisken tas ombord til den utlosses, må det nyttes ren is i bunnen av kassen. Strekker føringstiden seg ut over 30 timer, bør det, hvis ikke transportrommet avkjøles mekanisk eller med kullsyreis, også fylles ren is omkring og over kassene. Størje skal tildekkes med is etter hvert som mottak ombord i kjøpefartøy eller hvilket som helst transportmiddel finner sted. Når fisken står på kai eller føres med åpne transportmidler eller er plasert på dekk, skal den være godt dekket med presenninger til beskyttelse mot sol, regn og frost. (Det må påses at fisken i sterk kulde ikke fryser stiv). Etter lossing skal rommet og all innredning i rommet spyles grundig rent.

§ 19.

Sløytes fisken i land, skal sløyningen foregå på der-til innredet bord utenfor pakkingsrommet, helst i eget rom eller skur. Fisken vaskes og kjøles ved å ha ren is i vannet. Den sløyete fisk må ikke komme i berøring med golvet.

Størje skal være sløyd og tokenen fjernet før levering fra fisker — jfr. § 7.

Ved hodekapping av størje skal hele hodet fjernes. Kappesnittet skal ved eksport følge ørebenene og nakkestubben skal kappes loddrett framfor ørefestet. Bryst-, buk- og ryggfinner fjernes og halefin-

nen kuttet slik at et hald på ca. 3 tommer på hver side beholdes. Størje som ikke blir pakket eller brakt til frysing umiddelbart etter mottak, skal tildekkes med is etterhvert som mottak finner sted.

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

Fisken pakkes deretter 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.

§ 33.

Frysing av fisk skal foregå i hensiktsmessige anlegg. Fisken skal være gjennomfrossen i løpet av maksimum 8 timer — enten ved hjelp av ren fryselake direkte på fisken på samme måte som ved sildfrysing, eller indirekte (uten fryselake på selve fisken). Frysemetoden skal være godkjent av Statens Ferskfiskkontroll etter innstilling fra Fiskeridirektoratets Kjemisk-Tekniske Forskningsinstitutt.

Ved rundfrysing må størje innen 4 døgn, helst innen 2 døgn være gjennomfrosset til -10° C, målt ved ryggbenet.

§ 35.

Frossen fisk må lagres under så lav temperatur at den ikke tar skade. Ved lagringstid inntil 3 måneder må temperaturen holdes under minus 16° C og ved lengre lagringstid enn 3 måneder under minus 20° C.

Ved lagring av rundfrossen størje må temperaturen holdes under -20° C. Størjen skal ved innlegg glasseres i snittflatene.

§ 46.

Emballasje som brukes til fersk og frossen fisk, fiskefilet og rogn skal merkes med:

1. Pakkerens registreringsnummer.
2. Eksportørens og eventuelt mottakerens navn eller varemerke.
3. Fiskesort og nettovekt.

Emballasje med frossen vare skal merkes slik at det går fram at innholdet er frosne fiskevarer.

Ved eksport av hel størje i fersk eller frossen tilstand skal hver fisk være merket med vektangivelse samt leverandørens/fryseriets navn eller registreringsmerke. Frossen vare skal også være merket med frysedato. Til merking kan benyttes trespiler o. l. festet i bukhulen ved ørebenene.

Fiskeridirektøren kan gi ytterligere forskrifter for merking av emballasje.

Norges utførsel av fiskeprodukter fra 1. januar til 20. mai 1950 og i uken som endte 20. mai.

262

Nr. 23, 8. juni 1950

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 torsk	Fersk lange	Fersk sei	Fersk hyse	Fersk makrell	Fersk kveite	Fersk flyndre
	Stat. nr. 403 _{1-3e}	Stat. nr. 403 ₂	Stat. nr. 403 ₁	Stat. nr. 403 ₄	Stat. nr. 403 ₃	Stat. nr. 403 ₆	Stat. nr. 404 _{1-4e}	Stat. nr. 404 ₂	Stat. nr. 404 ₁	Stat. nr. 404 ₄	Stat. nr. 404 ₃	Stat. nr. 404 ₅	Stat. nr. 405 ₁₋₁₆	Stat. nr. 405 ₁	Stat. nr. 405 ₄	Stat. nr. 405 ₂	Stat. nr. 405 ₃	Stat. nr. 407	Stat. nr. 406 ₁	Stat. nr. 406 ₄
Fredrikstad	53	—	—	—	—	53	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—
Oslo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	61	19	—	—	25	—	8	7
Kristiansand S. ...	86	—	—	—	86	—	—	—	—	—	—	—	41	—	—	—	—	15	—	1
Egersund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	19	—	—	—	—	18	—	—
Stavanger	84	—	—	—	—	84	1 243	228	946	—	69	—	34	—	—	—	1	—	—	3
Kopervik	—	—	—	—	—	—	162	37	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haugesund	14 038	14 009	29	—	—	—	901	356	545	—	—	—	147	11	—	22	14	57	—	1
Bergen	22 485	1 538	20 856	—	91	—	2 520	229	2 291	—	—	—	3 386	1 089	—	502	904	—	173	124
Florø	5 119	356	4 763	—	—	—	304	—	304	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måløy	2 297	471	1 826	—	—	—	1 002	152	850	—	—	—	1 298	28	—	4	35	—	12	1
Ålesund	4 102	241	3 861	—	—	—	2 620	510	2 110	—	—	—	1 079	222	—	101	188	—	45	7
Molde	4	—	—	—	—	4	245	—	245	—	—	—	10	5	—	—	4	—	—	—
Kristiansund N. ...	—	—	—	—	—	—	637	—	637	—	—	—	247	26	—	—	8	—	20	15
Trondheim	57	—	57	—	—	—	588	—	549	—	—	39	650	116	—	16	269	—	128	108
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	—	—	—	1	—	11	4
Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	677	316	—	77	92	—	41	28
Tromsø	9	—	—	7	—	2	10	—	—	10	—	—	980	284	—	—	347	—	171	36
Hammerfest	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	366	7	—	—	182	—	87	71
Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	170	—	—	—	104	—	29	37
Andre	124	—	—	—	119	5	—	—	—	—	—	—	283	34	—	5	13	108	92	28
I alt	48 458	16 615	31 392	7	296	148	10 232	1 512	8 602	10	69	39	9 467	2 157	—	727	2 187	198	817	471
I uken*)	108	—	—	—	72	36	22	—	22	—	—	—	151	10	—	—	9	44	28	9

*) På grunn av korreksjoner og avrunding av tallene til nærmeste hele tonn vil summen av uketallene ikke alltid stemme med tallene for si alt. Dessuten vil oppgavene fra noen av de nordligste

poststeder på grunn av den sene postgang ikke være kommet inn ved ukespjørerets slutt. Utførselen blir i slike tilfelle ikke tatt med i uken, men kommer bare med i tallene hittil i år.

TOLLSTEDER	Fersk al	Fersk uer	Fersk brosmne	Fersk pigghå	Fersk håbrand	Fersk laks	Fersk Steinbit	Fersk rogn	Annen fersk fisk	Frossen fisk i alt	Frossen torskfilet	Rundfrossen torsk	Frossen seifilet	Rundfrossen sei	Frossen hysefilet	Rundfrossen hyse	Frossen makrell	Frossen annen fisk	Torrisk i alt	Klippfisk i alt
	Stat. nr. 412	Stat. nr. 409	Stat. nr. 405 ₆	Stat. nr. 414 ₁	Stat. nr. 414 ₂	Stat. nr. 411 ₁	Stat. nr. 410	Stat. nr. 416	Stat. nr. 405 _{5-5r-5g} 6 _{2-6s-6e-6e} 8.11 ₂ .13.15	Stat. nr. 417 ₁₋₃₁	Stat. nr. 417 ₁	Stat. nr. 420 ₁	Stat. nr. 417 ₂	Stat. nr. 420 ₂	Stat. nr. 417 ₃	Stat. nr. 420 ₃	Stat. nr. 422	417 ₄ .18.19 420 ₂ -421 ₆ 423-431	Stat. nr. 433-38	Stat. nr. 439-43
Fredrikstad	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oslo	—	—	—	—	—	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2	3
Kristiansand S. ...	—	—	—	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9
Egersund	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger	—	—	—	3	1	—	—	26	337	—	—	—	—	—	—	—	326	11	—	—
Kopervik	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—	—
Haugesund	—	—	—	40	2	—	—	—	347	—	—	—	—	—	—	—	347	—	—	—
Bergen	—	—	—	335	134	4	9	105	7	240	62	—	26	41	14	—	3	94	1 340	985
Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måløy	—	—	—	1 197	—	—	—	5	16	108	—	—	—	—	—	—	28	80	—	67
Ålesund	1	—	—	324	—	—	—	100	91	500	158	1	—	42	—	—	185	114	373	5 829
Molde	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kristiansund N. ...	—	—	—	131	—	—	6	18	23	758	244	15	285	6	10	—	—	198	81	6 265
Trondheim	—	—	—	—	1	1	—	8	3	405	203	4	57	51	17	—	—	73	15	—
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 523	527	285	419	109	30	—	—	153	—	448
Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	118	5	1 492	878	55	274	11	42	22	—	210	734	—
Tromsø	—	2	—	—	—	—	—	139	1	417	151	—	119	—	72	—	—	75	269	—
Hammerfest	—	—	—	—	—	—	—	19	—	61	18	—	—	—	—	—	—	43	—	—
Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	172	34	—	—	—	42	—	—	96	—	—
Andre	—	—	—	—	—	—	—	2	1	255	86	1	60	—	8	—	61	39	—	—
I alt	4	2	—	2 030	138	5	15	516	200	6 666	2 361	361	1 240	260	235	22	1 000	1 187	2 814	13 606
I uken*)	—	—	—	15	17	5	1	1	12	184	1	10	13	6	24	—	4	126	35	956

TOLLSTEDER	Saltet sild i alt	Saltet vårsild	Saltet storsild	Saltet fetsild	Saltet skjærsild	Saltet Nordøst-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, tørrfiskmel)	Tang mel
	Stat. nr. 444 ₁₋₇	Stat. nr. 444 ₁	Stat. nr. 444 ₂	Stat. nr. 444 ₃	Stat. nr. 444 ₄	Stat. nr. 444 ₅	Stat. nr. 444 ₆	Stat. nr. 444 ₇	Stat. nr. 445 ₁	Stat. nr. 445 ₂	Stat. nr. 446 ₁₋₅₆	Stat. nr. 4723 ₁₋₂	Stat. nr. 460	Stat. nr. 466	Stat. nr. 469	St. nr. 467-468 470-471	Stat. nr. 473-97	Stat. nr. 1213 ₁	Stat. nr. 1213 ₁	Stat. nr. 1226
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Fredrikstad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	104	—	—	tonn
Oslo	30	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	190	—	—	—
Kristiansand S	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	5	13	26	—	6	—	—	—
Egersund	347	172	137	—	—	38	—	—	—	—	—	—	—	80	43	—	—	—	—	—
Stavanger	105	10	1	—	—	74	20	—	—	—	—	—	—	—	21	—	—	—	625	—
Kopervik	1 752	712	890	—	—	124	26	—	12	—	136	52	—	128	114	—	8 365	186	—	—
Haugesund	5 996	2 365	3 320	—	—	196	115	—	13	—	18	28	34	—	26	—	186	63	—	—
Bergen	12 204	—	11 683	34	140	175	172	—	297	6	44	434	398	39	71	—	4 637	4 079	—	—
Flørø	1 963	—	1 963	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	238	—	—	—
Måløy	334	—	334	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ålesund	3 967	5	3 603	9	—	—	350	—	233	—	283	208	743	—	5	—	149	2 377	—	—
Molde	1 276	9	1 267	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	379	1 244	—	—
Kristiansund N.	874	21	829	—	—	—	24	—	—	—	2	50	14	—	1	—	—	—	—	—
Trondheim	358	—	10	324	—	—	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	553	—	198	25
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 200	70	—	—
Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	300	—	—
Tromsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	43	401	—	—	15	—	55	—	1 305	—
Hammerfest	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	21	515	105	—
Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	401	—	—
Andre	1 413	898	477	—	—	18	20	—	108	—	—	—	—	—	—	—	—	—	524	—
I alt	30 619	4 192	24 514	367	140	625	781	—	663	6	540	1 174	1 194	272	721	—	16 926	19 861	2 132	25
I uken*)	260	134	124	—	2	—	—	—	—	—	—	86	18	8	25	—	351	103	20	11

TOLLSTEDER	Andre forstoffer	Dampmedisintran	Råmedisintran	Blanktran	Brunblanktran	Bruntran	Håtran	Høyvitaminhold. Kveiteolje m. v.	Selolje rå	Bottlenose og spermatolje rå	Sildeolje rå	Avfalls- tran og tran-grakse	Herdet fett	Stearin m. v.	Fettsyrer og olein	Fiske- lim	Guano	Sel-, kobbe- skinn og klappn.	Annet	
	Stat. nr. 1214-16. 23. 1225 ₁	Stat. nr. 1516 _{2,3}	Stat. nr. 1516 ₁	Stat. nr. 1517 1518 ₁	Stat. nr. 1518 ₂	Stat. nr. 1518 ₃	Stat. nr. 1515 ₁₋₃	Stat. nr. 1514	Stat. nr. 1513	Stat. nr. 1511	Stat. nr. 1512	Stat. nr. 1520	Stat. nr. 1543 ₁ 1543 ₂	Stat. nr. 1548	Stat. nr. 1550 ₁ 1549	Stat. nr. 1681 ₄	Stat. nr. 1901 ₁₋₃	Stat. nr. 2318.19	Stat. nr. 207.461.465.1504.1507. 1508.1510.1519.1521.1-2 1522.1523.1544.2320.23 21 4717.4724-28.4731a-32.	
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	kg	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Fredrikstad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oslo	60	109	1	535	572	—	96	3 837	31	2 651	10	63	16 658	—	—	—	—	—	—	4 664
Kristiansand S.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	49	—	—	—	—	24	—	—	—	—	72
Egersund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Kopervik	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Haugesund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bergen	45	745	102	1 551	213	21	48	500	272	3	—	384	—	—	1 398	—	—	—	9	
Flørø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	43	—	7 237
Måløy	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ålesund	9	366	—	423	72	—	3	9 189	80	—	500	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Molde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	291
Kristiansund N.	8	35	—	548	37	47	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Trondheim	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18	4	—	4
Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—
Svolvær	248	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tromsø	—	—	—	378	237	10	—	—	483	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—
Hammerfest	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Vardø	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Andre	74	13	—	109	177	—	—	12 143	—	1 581	—	—	3 305	160	98	—	—	—	—	—
I alt	534	1 268	103	3 560	1 308	78	152	25 669	866	4 284	510	461	19 963	160	1 520	23	4	57	—	12 773
I uken*)	—	12	—	57	14	—	—	1 000	322	1 936	5	35	89	—	—	4	—	12	—	12

Verdien av utførselen av fisk- og fiskeprodukter, hvalfangst og andre produkter av fangst i jan/mars 1950.

Fisk og fiskeprodukter	Mars 1950 Verdi 1000 kr.	Jan./mars 1950 Verdi 1000 kr.
Sild og fisk	31 227	86 141
Hermetikk	15 705	45 950
Dyriske førstoffer, unntatt hvalkjøttmel	16 964	20 201
Sjødyrlever, unntatt hval..	3	26
Sildolje, rå	967	967
Tran i alt	3 692	11 230
Polymisert og raffinert sjø- dyrolje til matbruk (også hval og sel)	5 999	12 028
Sulfonert sjødyrolje.....	2	38
Fiskelim	1	35
Fiskeguano	2	2
Rogn, saltet.....	81	565
Melke, silderisp o. a. prod.	477	1 034
I alt	75 120	178 217
Hvalfangst:		
Hvalkjøttmel.....	5	5
Hval, sperm. og bottlenose- olje, rå.....	4	4 499
Produkter av sperm. og bottlenoseolje	618	1 328
Herdet fett	10 669	28 046
Degras	19	21
Hvalbarder	54	37
I alt	11 321	33 936
Andre prod. av fangst:		
Selolje, rå.....	7	1 111
Skinn av sel, kobbe og klapp- myss	1	137
Huder av hvalross og hvitfisk	—	100
I alt	8	1 348

Forts. fra s. 157.

Det er ikke først og fremst for å fremme stekernes interesser, som riktignok er av stor betydning, at jeg angriper saken på denne måte. Jeg tror imidlertid at en gjennomplivelse og utvikling av stekefiskhandelen er den beste og hurtigste måte, hvorpå en kan øke etterspørselen til det beste for alle deltakere i denne hasardiøse beskjeftigelse.»

Publisitet: Mr. Donnelly (Lab. Pembroke) talte for publisitet og sa, at regjeringen burde ta fatt med å lære opp publikum til å sette pris på fiskens store verdi som næringsmiddel. Det trengtes mer enn bare en »spis mere fisk-kampanje«. Publikum måtte læres hvordan fisken både skulle tilberedes og anrettes for å gjøre den mest mulig fristende.

Publikum må få vite at fisk er en like verdifull vare, som mange av andre varer, som regjeringen gir publisitet gjennom avertering i den innenlandske presse.

I denne henseende kunne det også være en hjelp og til verdifull veiledning for husmødrene dersom også de for fisken på ilandbringelsesstedene betalte priser ble bekjentgjort på en slik måte at husmødrene kunne følge med — la oss si i pence pr. pund. Slike benevnelser som »kits« og »stones« betyr lite for en husmor. Men hvis prisen ble uttrykt i pence pr. pund vil hun være i stand til å se og vurdere forskjellen mellom prisen som betales trålfiskerne og prisen som betales over disken i fiskehandlerens butikk.

Med hensyn til salgspolitikken synes det, at den endelige og langsiktige løsning av de problemer som møter fiskerieringen ikke kan tilveiebringes før fisk kan bli behandlet som et ikke forgjengelig næringsmiddel. Hurtigfrysingen er, som allerede nevnt, til stor nytte for fiskerieringen. »Jeg håper at regjeringen vil framskynde opprettelsen av fryserier i havnene. Det problem som møter fiskehandelen i dag synes meg å være svært lik det problem som detaljhandelen i kjøtt stod overfor i forrige århundre. Da vi i sin tid begynte å importere kjøtt til landet, vendte vi oss også hurtig til tanken på frossen kjøtt.«

Motstander av ensartete fraktrater: Mr. C. Osborne (Con. Louth) framholdt et syn på saken, som en del av hans valgeregningen i Grimsby hadde. Han påstod for sin del at Grimsby var landets største fiskehavn — en påstand som av en eller annen grunn vakte latter. Mr. Osborne framholdt at priskontrollen bare var blitt hevet for 75 pst. av næringens vedk. De øvrige 25 pst. er fremdeles pålagt kontroll, således all fisk som går til melfabrikkene, nemlig med en pris som ligger under markedsprisen.

Han tilføyet at Grimsbygrenen av næringen satte seg sterkt imot en gjenninnførelse av ensartete transportrater. Anslagsvis blir ca. 73 pst. av ferskfisken som kommer til landet ilandbrakt i de to Humberhavnene. De ensartete transportrater kostet i fjor Grimsby og Hull 1½ mill. pundsterling mer enn alminnelig transport etter vanlig beregningsmåte ville ha gjort. Humberfolkene har fått nok av å subsidiere skotsk fisk.»

Lady Tweedusmuir (Aberdeen South): »Det er ikke sant.«

Mr. Osborne: »De er trett av å subsidiere skotsk fisk som bringes inn til engelske havner for å konkurrere med vår egen fisk. Mine velgere har bedt meg om å gjøre dette syn på saken kjent.«

Som et tredje punkt nevnte Mr. Osborne at det for tiden lå 39 trålere i opplag i Grimsby.

»Næringen står etter flere av dens medlemmers mening overfor en katastrofe, som sikkerlig vil medføre utstrakt arbeidsledighet. Dersom noe kan bevege regjeringen, er jeg sikker på at arbeidsledigheten kan.

»Det som det klages over er at samtidig med at vi har ubeskjeftigete trålere — og antallet kommer til å øke — har regjeringen i løpet av de seneste forløpne 18 måneder gitt den islandske regjering adgang til å låne i City of London 1½ mill. pundsterling med hvilke de har bygget eller holder på å bygge 10 absolutt moderne trålere med penger vi har skaffet dem og med den hensikt at deres fisk kan leveres på vårt marked og konkurrere med fisk vi fanger.«

Forts.