

# Fiskets Gang

Utgitt av Fiskeridirektøren

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

41. årg.

Bergen, Torsdag 10. mars 1955

Nr. 10

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

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

## Fiskerioversikt for uken som endte 5. mars 1955

I uken som endte 5. mars gjorde stormfullt vær seg gjeldende på strekningen Hordaland — Vesterålen og hemmet de igangværende fiskerier ganske betraktelig. Finnmark, Troms og Andøya hadde bra torskefiske tiltrods for mindre gode fiskeforhold enn uken før, mens de øvrige distrikter hadde redusert utbytte. Ellers er det fortsatt god tilgang på levende torsk. Møre og Romsdal og Sogn og Fjordane hadde beskjedent fiske i uken, mens det fra Hordaland og til Skagerakkysten gikk bra. Sistnevnte distrikt hadde blandt annet rekordmessig rekefiske. Vårsildfisket slo nærmest feil i uken. Dette skyldes værforholdene, som hindret drift på de fleste feldt utenom Haugesundsområdet, hvor fisket var smått. Av småsild ble det fisket litt i Troms.

### Torskefiskeriene:

Årets fiskerier hevder seg fortsatt bra overfor de to foregående.

### Finnmark:

Det meldes om godt garnfiske for Nordkapp og Måsøy. Av torsk ble det i uken fisket 1349 tonn, som bringer totalfangsten opp i 10 630 tonn mot 5030 tonn samtidig i fjor. Det er hengt 2151, saltet 5608, iset etc. 2871 tonn, prod. 4395 hl damptran, saltet av rogn 1044 og iset 1868 hl.

Av annen fisk hadde Finnmark i uken 192 tonn hyse, 0,6 tonn sei, 10,2 tonn brosme, 8,9 tonn kveite, 4,3 tonn flyndre, 11 tonn steinbit, 37,3 tonn uer og 1,7 tonn blåkveite. Ukefangsten inklusive torsk ble 1615 tonn mot 2153 tonn uken før.

### Troms:

Det var godt fiske i Troms i uken, men til dels noe kontrarige værforhold. Ukefangsten ble: Berg og Torsken 379 tonn, Hillesøy 433 tonn, Tromsøysund 152 tonn, Tromsø 34 tonn, Karlsøy 39 tonn og Skjervøy 127 tonn. I alt er det i fylket fisket 6203 tonn mot 4061 tonn i fjor. Det er hengt 743, saltet 4698, iset etc. 762 tonn, prod. 2280 hl damptran, saltet av rogn 1091, iset etc. 1930 hl.

Av annen fisk hadde Troms siste uke 190 tonn, hvorav 16 tonn sei, 33 tonn brosme, 108 tonn hyse, 18 tonn uer, en del kveite, flyndre etc.

### Vesterålen:

Her gjorde været seg mer gjeldende enn i Troms. For Andøya ble det imidlertid fortsatt fisket godt

med 202 tonn i ukefangst. Det fremholdes at det er nylongarnene, som gjør utslaget, og en er vel tilfreds med sesongen hittil. Nyksund hadde 87, Bø 47, Borge 78 og Gimsøy 22 tonn. Vesterålen har nå i alt 3564 tonn og Yttersiden 615 tonn — tils. 4179 tonn mot 3759 tonn i fjor. Det er hengt 1128, saltet 1428 og iset 1623 tonn, prod. 2669 hl damptran, saltet 281, sukkers. 303, iset 1487 og hermetisert 469 hl. rogn.

#### *Lofoten:*

Det var landligge for juksa fire dager og delvis hindring for garn og line de samme dagene. Fisket tok noe av fra Balstad og vestover sist i uken, men bedret seg samtidig for Brettesnes og Risvær. Ukefangsten ble 3008 tonn mot 3718 tonn i samme uke i fjor. I alt er det fisket 10 363 tonn mot 10 656 tonn i fjor. Det er hengt 4345, saltet 4648 og iset etc. 1370 tonn, prod. 5928 hl damptran, saltet 634, sukkersaltet 1991, iset 961, frosset 265 og hermetisert 4738 hl rogn. Belegget utgjorde 2132 båter med 7914 mann (i fjor 2978—11 141). Det er til stede 524 garnbåter, 587 linebåter, 1021 juksabåter og ved ukens slutt hadde disse av fangst henholdsvis 2918, 5382 og 2063 tonn. Fisken veier 4 til 4,3 kg pr. stk., leverinnhold er 790—880 og tranprosent 54.

#### *Møre og Romsdal:*

Ukefangsten ble 238 tonn og i alt er det fisket 1086 tonn mot 821 tonn i fjor. I uken var det en del værhindring.

*Landets torskefiske* utviser nå 32 581 tonn mot 24 577 tonn i fjor og 24 844 tonn i 1953 samtidig. I år er det hengt 8397, saltet 16 391, iset etc. 7793 tonn, prod. 15 750 hl damptran, saltet av rogn 5488 (hvorav sukkers. 2294) og iset etc. 12 289 hl mot i fjor. 4215 — 12 951 — 7411 — 13 261 — 5935 (3533) — 8447.

#### *Levendefisk:*

I uken ble Trondheim tilført fra Levendefisklagets distrikt 22 tonn lev. torsk, Bergen 20 tonn. Til Oslo kom 8. mars en brønnbåt med 17 tonn. Transporten av levendefisken gjennom Oslofjorden er nå meget problematisk, da den lave vann-temperatur bevirker stor dødelighet på fisken. Bergen ble fra Sogn og Fjordane tilført 18 tonn lev. torsk, fra Hordaland 21 tonn torsk, 2 tonn småsei og 0,5 tonn flyndre.

#### *Kystfisket:*

*Møre og Romsdal* melder om kvantumsøkning på 570 tonn, hvori inngår 440 tonn som månedsfangst i Herøy. Av fisken nevnes 9 tonn torsk, 485 tonn sei (Herøy 382), 31 tonn hyse, 34 tonn hå (Herøy 26).

*Sogn og Fjordane* hadde fullstendig landligge.

#### *Hordaland:*

Her ble ukefangsten inkl. levendefiskpartiet på 23,5 tonn, i alt 92,5 tonn. Av fisken ellers nevnes 3,5 tonn torsk, 33 tonn sei og lyr, 30 tonn hå.

#### *Rogaland:*

Dette distrikt og likedan Skagerakkysten hadde 100 tonn hver i ukefangst. Sistnevnte hadde også 2 tonn fjordsild. Oslofjorden hadde på grunn av ishindring bare 2 tonn fisk.

#### *Reker:*

Oslofjorden hadde i uken 250 kg kokte reker. Skagerakkysten hadde rekordtilgang med 70 tonn kokte og 5 tonn rå reker. Rogaland hadde 14 tonn kokte og 2 tonn rå, Møre og Romsdal 0,4 tonn, Troms 6,8 tonn. Fra Kristiansand opplyses det at prisen til fisker i uken dreiet seg om kr. 3,50 pr. kg.

#### *Håbrann:*

Ukefangsten oppgis til 5000 kg, hvorav en større fangst på 3600 kg.

*Vårsildfisket* ga 136 070 hl i ukefangst. Det var dårlig vær og fiske omtrent utelukkende bare i Haugesundsområdet. I dette ble det tatt en del mindre snurpefangster på lys samt en del sild på settegarn. Det er i alt fisket 1 474 020 hl vårsild, hvorav saltet 126 205 hl. Vintersildfangsten i sin helhet utgjør 9 419 095 hl mot 10 230 275 hl i fjor. Det er eksportert fersk 1 070 340 hl, saltet 1 185 445 hl, levert til hermetikk 93 550 hl og til sildolje 6 988 590 hl.

#### *Fet- og småsildfisket:*

En del bruk forsøkte seg på ny i Troms i forløpne uke. Det ble tatt en del fangster på Nordkjosens i Balsfjord, hvor ukefangsten utgjorde 5850 hl krilblandet småsild. Senere skal brukene på ny ha lagt opp. Silden står for dypt.

## Rapport nr. 5 om skrei- og loddetorskfisket pr. 5/3 1955.

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 mm. hl
Finnmark . . . . .	1349	—	—	—	528	2040	*)10630	2151	5608	*)2871	4395	—	1044	1868
Troms . . . . .	1165	300/450	750/1000	45/60	299	1370	6203	743	4698	762	2280	—	1091	1930
Lofotens opps.d	3008	400/430	790/ 880	57	1) 2132	7914	10363	11)4345	4648	1370	5928	—	2) 2625	3) 5964
Lofoten forøvrig	437	320/475	750/1000	47/55	301	1690	4179	1128	1428	1623	2669	—	4) 584	5) 1956
Vesterålen . . . .														
Helgeland, Salten	1	—	—	—	—	—	35	26	—	9	11	9)	6	10
Nord-Trøndelag . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sør-Trøndelag . .	5	—	—	—	—	—	85	—	—	85	3	6)	3	10) 48
Møre og Romsdal	238	350/375	950/1000	51	816	1687	1086	4	9	7) 1073	464	—	138	8) 513
Tils.	6203	—	—	—	4076	14701	32581	8397	16391	7793	15750	3	5488	12289

## Sammenlikning med tidligere år.

År	Tonn sløyd torsk										Anvendelse torsk				
	Finnmark		Troms	Lofotens opps.d.	Lofoten forøvrig og Vesterålen	Helge- land Salten	Nord- Trøndel.	Sør- Trøndel.	Møre og Romsdal	Tils.	Hengt tonn	Saltet tonn	Fersk og fross. tonn		
	Vinterf.	Vårf.													
1955 til 5/3	10630	—	6203	10363	4179	35	—	85	1086	32581	8397	16391	7793		
1954 - 6/3	5030	—	4061	10656	3759	63	—	187	821	24577	4215	12951	7411		
1953 - 7/3	6297	—	3093	10999	3500	41	—	23	891	24844	4009	14816	6019		
1952 - 8/3	9485	—	4424	21566	6640	59	—	64	792	43030	5876	26338	10816		
1951 - 3/3	6630	—	4460	8904	5740	36	—	114	1130	27014	3529	17144	6341		
1950 - 4/3	8605	—	7155	11513	8958	122	—	229	549	37131	3429	25943	7759		
1949 - 5/3	5835	—	4024	17797	5762	155	—	116	687	34376	2718	8652	23007		
1948 - 6/3	9402	—	8355	19676	8727	376	29	411	1123	48099	2296	25058	20746		
1947 - 8/3	7631	—	14733	54081	19802	494	141	963	820	98665	14114	60136	24415		
1946 - 2/3	—	—	7989	32599	13163	525	—	819	588	55683	8667	35754	11670		
1955 . . . .	3016	—	1680	2485	995	8	1000 stk.		—	21	283	8488	2129	4315	2044
1954 . . . .	1403	—	1000	2529	940	23	—	53	230	6178	1057	3209	1912		

År	Anvendelse biprodukter				Lofoten								Deltakelse			
	Damp- tran hl	Lever til annen tran hl	Rogn saltet hl	Rogn iset hl	Hengt tonn	Saltet tonn	Fersk og frossen tonn	Damp- tran hl	Rogn saltet hl	Fersk rogn hl	100 stk. sløyd fisk veier	Kg fisk pr. hl lever	Kjøpe- fart.	Fiske- fark.	Fiskere	Tran- prosent
1955 til 5/3	15750	3	5488	12289	4345	4648	1370	5928	2625	5964	400/430	790/880	11	2132	7914	57
1954 - 6/3	13261	98	5935	8447	2428	6274	1954	6255	4070	4487	400/440	760/840	29	2978	11141	54
1953 - 7/3	12549	120	7692	7915	1890	7306	1803	5912	5977	4053	390/450	800/900	50	4209	16946	51
1952 - 8/3	24060	333	10281	17142	3658	14089	3819	12522	7613	9532	430/460	770/860	108	5017	22221	53
1951 - 3/3	17469	307	3686	12776	1602	5895	1407	6090	1819	5393	390/450	710/800	59	3643	13261	55
1950 - 4/3	21622	117	9998	13096	1346	8141	2026	7224	4565	4263	400/480	760/900	83	3304	12961	54
1949 - 5/3	16016	7	9085	13165	1194	6058	10545	8902	6625	7275	420/460	850/950	106	3667	14957	51
1948 - 6/3	21627	1853	6929	8622	822	13068	5786	8215	5129	8602	380/420	850/960	173	4538	17023	51
1947 - 8/3	55081	3662	28807	24363	10394	35453	8234	33486	19968	11248	350/420	810/940	256	4991	18453	51
1946 - 2/3	29433	1424	25556	12044	6446	21684	4469	17254	17841	6362	374/427	760/880	95	4981	17825	52
1955 . . . .	—	—	—	—	1044	1114	327	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1954 . . . .	—	—	—	—	578	1490	461	—	—	—	—	—	—	—	—	—

1) Herav 524 garnbåter, 587 linebåter, 1021 juksabåter, hvorav i Øst-Lofoten 319-174-545, Vest-Lofoten 187-303-465, Værøy og Røst 18-110-11. Det er fremmøtt 274 landkjøpere, 11 kjøpefartøyer og er i drift 57 trandamperier. 2) Herav skarpsaltet 634 hl, sukkersaltet 1991 hl. 3) Herav iset 961 hl, frosset 265 hl, til hermetikk 4738 hl. 4) Herav sukkersaltet 303 hl. 5) Herav til hermetikk 469 hl. 6) 74 hl. lever sendt i fersk stand. 7) Herav 315 tonn til hermetikk. 8) Herav 225 hl. til hermetikk. 9) 18 hl. lever anvendelse ikke oppgitt. 10) Herav 6 hl. til hermetikk. 11) Herav 3 tonn rotskjær.  
\*) Korrigert p. g. a. korrekturfeil.

Vårsildfisket pr. 6/3 1955.

Anvendelse	I alt vårsild pr. 27/2	28/2	1/3	2/3	3/3	4/3	5/3 og 6/3	I alt vårsild	I alt storsild	I alt vintersild pr. 6/3	Mot i 1954 7/3
	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl
Eksportert fersk.....	258 545	13 400	2 760	510	11 000	7 830	6 070	300 115	770 225	1 070 340	607 433
Saltet.....	117 770	1 570	740	250	2 570	1 710	1 595	126 205	1 059 240	1 185 445	1 025 592
Hermetikkk.....	40 230	1 655	685	550	2 195	1 250	2 310	48 875	44 675	93 550	69 650
Fabrikkersild.....	914 290	11 275	1 765	7 550	19 050	22 415	14 605	990 950	5 997 640	6 988 590	8 447 476
Agn.....	1 730	—	—	—	—	—	—	1 730	25 670	27 400	42 949
Fersk innenlands ...	5 385	110	—	125	195	—	330	6 145	47 625	53 770	37 175
I alt	1 337 950	28 010	5 950	8 985	35 010	33 205	24 910	1 474 020	7 945 075	9 419 095	10 230 275
<i>Fangstredskap:</i>											
Snurpenot.....	579 590	18 850	4 420	3 010	5 600	7 820	6 430	625 720	5 396 765	6 022 485	6 943 073
Garn.....	758 210	9 160	1 530	5 975	29 410	25 385	18 480	848 150	2 467 735	3 315 885	3 652 772
Landnot.....	150	—	—	—	—	—	—	150	80 575	80 725	72 730



Ut-  
landet.

Islands torskefiskerier.

I januar måned i år var utbyttet av Islands torskefiskerier i henhold til oppgave fra Fiskifjelag Islands på tils. 20 826 tonn mot 20 664 tonn i samme måned i 1954. Fiskens anvendelse er følgende: Eksportert iset 445 tonn (i fjor 0), filetert 10 696 tonn (i fjor 12 579 tonn), til tørrfisk 4842 tonn (i fjor 3039), til saltning 4842 tonn (i fjor 4134), til fabrikk 525 tonn (i fjor 523), annen 90 tonn (i fjor 389). Det er sløyd fisk med hode det dreier seg om.

Svensk fiskerioversikt.

I fiskerioversikten i «Svenska Västkustfiskaren» for 25. februar, skrives det, at værforholdene var dårlige for fisket i to-ukersperioden som endte 19. februar. Blant annet var kulden generende. I skjærgården har isdannelse vært til hindring for hjemmefisket, men til havs var det (21. febr.) ennå ingen hindringer. Også flytetrålerens sildefangster har avtatt, og i de to siste ukene har de fattsatte rasjonene ikke vært oppnådd. Fiskeplassene har for det meste vært de samme som tidligere men de beste fangstene har vært tatt på Haken og vest av Måseskjær.

Bunntrålerne har imidlertid fisket noe bedre en tidligere og flere lag har i de par siste ukene oppnådd gode resultater. Haken og Hörnet har vært de beste fiskeplassene. Silden har vært av samme størrelse, som tidligere i vinter, altså mest toere og treere, og gledelig nok er eksporten av denne sild kommet i gang igjen til både Øst- og Vest-Tyskland.

Brislingsnurperne holder fremdeles på med sitt fiske, men i de siste ukene har fangstene vært ganske sporadiske. Delvis har isen hindret fisket, særskilt i Gullmarsfjorden, og delvis har vind og strøm forringet fisket. Ekkoloddene registrerer imidlertid

fremdeles gode forkomster både i Kosterfjorden og Gullmarsfjorden, og iblant hender det også at et enkelt lag kommer bort i fangster på 500 à 600 kasser. Brislingen har i år vært av god kvalitet og har funnet god avsetning enten til konserverindustrien eller på eksportmarkedet.

Trål- og snurrevadfisket etter fisk fortsetter såvel i Nordsjøen, som i Skagerak. I søre Kattegat har fisket i noen ukers tid vært forholdsvis godt, men viser nå tegn på avtaking. Heller ikke ved Hanstholm eller danskekysten for øvrig har det i den senere tid vært noen mere bemerkelsesverdige fangster. Derimot har det fra Nordsjøen og da iser fra Egersundsbanen vært tilført gode fangster på over 200 kasser pr. båt til Gøteborg. En dag leverte Øckerøpbåten «Island» 340 kasser. Fangsten bestod av hvitting, hyse, sei og lyr samt torsk. Det er dog ikke mange båter som driver dette fiske nå, og de fleste dagene er fisketilførselen derfor relativt liten.

Mandag 21. februar leverte Kyrkesunds båten «Ceylon» 220 kasser stor pen lange i Gøteborg. Langen var blitt tatt på liner 60 à 70 distanseminutter vest til syd av Utsira. «Ceylon» har gjort en god linetur til samme felt engang tidligere i år.

Rekefisket har vært atskillig værhindret.

„Grande Pêche“ i 1954.

Av «La Pêche Maritime» den 15. februar fremgår det, at utbyttet av de franske torskefiskerier ved New Foundland og Grønland i 1954 kom opp i 65 048 tonn saltet torsk mot 59 600 tonn i 1953 og 64 570 tonn i 1952. Av fangsten i 1954 er 25 644 tonn ført til Fécamp, 24 107 tonn til Bordeaux og 11 415 tonn til Saint Malo. I Portugal ble det levert 1480 tonn.



FISKEREIDSKAP

Fabrikk: Storsandvik, Alverstraumen. Tlf. nr. 19.

Monterte nøter garn, tråler og vad.  
Notlin — Garnstrenger — Tauverk — Wire — Bærkestoffer.  
Reparasjon av nøter og garn. Elektrisk barkeri og no' henge.

Hovedkontor: BRYGGEN 5 III, BERGEN. Telefon 11 224.  
Telegr.adr.: «FISKEREIDSKAP».

## Fetsild- og småsildfisket 1/1—5/3 1955.

	Finnmark—Buholmråsa <sup>1)</sup>		Buholmråsa—Stad		Stad—Rogaland <sup>2)</sup>		Samlet fangst	
	Fetsild	Småsild	Fetsild	Småsild	Fetsild	Småsild	Fetsild	Småsild
	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl	hl
Fersk eksport .....	—	—	—	—	—	—	—	—
Saltet .....	—	—	—	—	—	—	—	—
Hermetikk .....	274	21 450	—	1 961	—	—	274	23 411
Fabriksild .....	59 787	142 582	—	—	—	—	59 787	142 582
Agn .....	63	15	45	—	—	—	108	15
Fersk innenlands .....	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt	60 124	164 047	45	1 961	—	—	60 169	166 008

## Det svenske vestkystfisket i 1954.

Av en oppstilling i «Svenska Västskustfiskaren» for 25. februar fremgår det at totalutbyttet av det svenske vestkystfisket i fjor utgjorde 141 120 tonn fisk og sild til en verdi av 84,7 mill. kr. mot i 1953 142 770 tonn, verdi 83,6 mill. kr. Herav er 56 746 tonn, verdi 40,3 mill. blitt tilført Gøteborg, 13 047 tonn, verdi 5,8 mill. kr. Gravarna. Fra fiskefeltene ble det levert direkte til utenlandske havner 37 480 tonn fisk og sild til verdi av 13,88 mill. kr. I 1953 ble det levert 32 990 tonn til verdi 11,36 mill. kr. utenlands.

## Stort steinbitfiske ved Grønland i vinter.

Ifølge «Vestjysk Fiskeritidende» for 24. februar foregår det i vinter et usedvanlig innbringende fiske etter flekksteinbit ved Grønland. Opplysningen herom stammer fra den danske fiskeri biologen dr. phil. Paul M. Hansen, som dessuten opplyser, at det i de senere år er konstatert mer yngel av steinbit enn sedvanlig i grønlandske farvann. Man håper derfor på fortsatt fiske. Ved Sukkertoppen og Holsteinborg foregår fisket etter steinbit hele året rundt mens det kun drives som sommerfiske lenger nord. Ved Sukkertoppen har grønlanderne i vinter bemerket så store forekomster av steinbit, som aldri før, og det er travel drift med liner. Steinbiten fileteres og fryses for det amerikanske marked.

## Tråleren „Jørundur“s sildefiske i Nordsjøen.

*Et bemerkelsesverdig og vellykket forsøk.*

Den islandske tråleren «Jørundur» fra Akureyri har drevet sildefiske i Nordsjøen i høst. Dagbladet «Visir» har hatt en samtale med skipets reder og eier, Guðmundur Jørundsson som beretter følgende:

Tråleren «Jørundur» er nå kommen tilbake fra de sildefiskeforsøk som den skulle foreta i Nordsjøen. Den gikk sin første

tur 2. september og avsluttet den siste 14. desember. Fiskesesongen varte således 3½ måned med tilsammen 7 turer.

Totalfangstene ble 21 575 kurver, eller 1100 tonn, som ble solgt for 374 000 tyske mark. Gjennomsnittsfangst i hver tur var ca. 3100 kurver, og salgssummen i gjennomsnitt 53 400 mark.

I sesongen ble dypfrosset 1300 tønner sild ombord, som siden ble ført hjem og blir brukt til agnsild i vinter.

Dette slags fiske drives nå av tyskerne i tidsrommet juli—januar eller helt ut i februar. Men hovedsesongen varer fra august til midten av desember.

I begynnelsen av sesongen foregår fisket langt nord, utenfor Englands øst-kyst, men lenger ut i sesongen trekker flåten sør- over gjennom stredet (Dover-Calais) og nedover langs franskekysten.

De fangstredskaper som ble benyttet ombord i «Jørundur» i denne sesongen, var den tyske trål av samme slags som de tyske trålere har brukt i senere år med godt resultat.

Denne trålen er knyttet av sedvanlig tråltråd (garn), men er mye lettere og utelukkende bestemt for god bunn, og derfor er det ingen beskyttelse på bunnkanten av trålen (lepen), hvor det på vanlig trål er sterke «bobbinger» for å holde nota fra bunnen og forebygge skade. Denne trål har selvfølgelig mye mindre masker enn vanlig torsketrål, da det her gjelder så mye mindre fisk, silda.

Prisen på en slik trål er ca. 2400 mark, men selvfølgelig er dette bare en del av den redskap som anvendes i sjøen hver gang under fangsten. Men hvis en skulle kjøpe fra nytt av hele sildefiske-utrustningen til en større tråler, ville den tilnærmet sesvis koste ca. 25 000 mark, eller bortimot 100 000 islandske kroner. — Slitasjen i hver tur kan meget rimelig regnes å beløpe seg til ca. 3000—5000 mark.

*Mindre utgifter.* Her er hverken tid eller anledning til å gå nærmere inn på de forskjellige deler av utgiftene ved dette sildefiske. Men jeg vil dog ikke unnlate å berøre noe av det viktigste som f. eks. oljeforbruket, som her er betydelig mindre

## FASTIGHETSAKTIEBOLAGET URET &amp; REKTANGELN

Götögatan 106 (f. d. Piehls Fryseri) STOCKHOLM

Telefoner: 42 79 00 - 42 79 01 - 43 19 05 - 44 59 39

## SNABBFrysning - Fryslagrning - Kyllagrning

Fryslagerum, frysceller och frysfack uthyres

Låga taxor - God service

Fisk brakt i land i Møre og Romsdal fylke i tiden 1. januar—26. februar 1955.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse				Fiske- mel
		Ising og fry- sing	Sal- ting	Hen- ging	Her- me- tikk	
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk . . . . .	343	341	—	1	1	—
Sei . . . . .	2 490	1 033	1 394	63	—	—
Lyr . . . . .	8	8	—	—	—	—
Lange . . . . .	19	4	15	—	—	—
Blålange . . . . .	—	—	—	—	—	—
Brosme . . . . .	22	6	4	12	—	—
Hyse . . . . .	278	278	—	—	—	—
Kveite . . . . .	4	4	—	—	—	—
Rødspette . . . . .	—	—	—	—	—	—
Mareflyndre . . . . .	—	—	—	—	—	—
Uer . . . . .	—	—	—	—	—	—
Skate og rokke	7	7	—	—	—	—
Annen fisk . . . . .	23	22	—	1	—	—
Håbrann . . . . .	74	74	—	—	—	—
Pigghå . . . . .	233	233	—	—	—	—
Makrellstørje . . . . .	—	—	—	—	—	—
Hummer . . . . .	—	—	—	—	—	—
Reker . . . . .	1	1	—	—	—	—
Krabbe . . . . .	—	—	—	—	—	—
I alt	3 502	2 011	1 413	77	1	—
Herav til:						
Ålesund . . . . .	2 265	1 083	1 170	12	—	—
Kristiansund N.	168	160	7	1	—	—
Smøla . . . . .	79	61	—	18	—	—
Bud—Hustad . . . . .	10	8	2	—	—	—
Ona—Bjørnsund . . . . .	70	69	—	—	1	—
Bremsnes . . . . .	89	74	10	5	—	—
Haram . . . . .	14	14	—	—	—	—
Søre Sunnmøre . . . . .	694	429	224	41	—	—
Grip . . . . .	35	35	—	—	—	—
Kornstad . . . . .	78	78	—	—	—	—

Leverkvantum 1 246 hl.

## Abonner på „Fiskets Gang“!

### A/s Finnmark og Nord Troms Fiskeindustri

FI - NO - TRO

Kjøper, fileterer og foredler alle sorter fisk og fiskeprodukter på våre moderne fryseri- og fiskeindustrilegg i

VARDØ — BÅTSFJORD — BERLEVÅG — MEHAMN —  
KJØLLEFJORD — HONNINGSVÅG

Hovedkontor: HONNINGSVÅG — Tlf. 323\* - 324\*

Telegramadresse: Industriselskap

enn på vanlig trålfiske. Det skyldes at det ikke fiskes om natten. Dessuten er oljeprisene i Tyskland betydelig fordelaktigere enn her hjemme. Ennvidere kan en nevne is- og saltforbruket som er betydelige deler av utgiftene, men blir dog mindre der enn her hjemme på grunn av lavere priser. Og det samme kan sies om all proviantering.

Derimot synes små-reparasjoner av skip og maskiner, som titt inntreffer i sesongen, å være temmelig kostbare.

Alt i alt later det til at driftsomkostninger på sildefiske med tråler i Nordsjøen er noe mindre enn på vanlig trålfiske her hjemme. Den erfaring har iallfall de tyske redere fått.

Ved sildesesongens slutt har jeg gjort en løselig sammenlikning på tråleren «Jørundur»s fangst og forskjellige av de tyske trålere, som drev samme fiske og landet fangsten i Hamburg som «Jørundur». Dens totalfangst synes å ha vært noe over middelfangst, mens salgssummen derimot for hver tur ble større, idet avregningsprisen ble den høyeste som samtidig ble oppnådd på markedet. Dette beror selvfølgelig på fangstens kvalitet. Dette kan en utvilsomt takke aluminiumsinnetningen og kjølesystemet i skipets lasterom. Denne gjorde nettopp god nytte der, da sjøtemperaturen i Nordsjøen er temmelig høy, og lufttemperaturen høyere enn vanlig her hjemme på fangstfeltene.

Nå vil jeg påpeke, at en ikke må forstå mine ord således, at det hele har gått lett og som smurt og uten noe slags kollisjoner på dette forsøksfiske. Nei, tvertimot, i slike forøksstifeller kommer barnesykdommene titt til syne, og således var det også her. Men da det her var en erfaren og grunnprøvet skipper, Sigurjon Einarsson fra Hafnarfjord, som er bekjent for sitt inngående kjennskap til allsidig tråldrifft så overvant han og hans mannskap temmelig snart alle begynnelsesvanskeligheter, så hele driften ombord i «Jørundur» snart sto i lignende trin som de tyske sildefiskere. Det var likevel en betydelig situasjonsforskjell i førstningen, da «Jørundur» ikke hadde den såkalte «Decca», men det er et apparat, som opptar peilinger fra Decca landstasjoner, som er opprettet i landene langs Nordsjøen. Men med disse apparater kan en øyeblikkelig se skipets posisjon så nøyaktig, at eventuell variasjon måles i bare noen få meter. Dette er en stor fordel på sildefiske, når en med ekkoloddet har funnet sildestålet i sjøen, så kan skipperen bare avlese posisjonen på Decca-bordet og notere sildestålets beliggenhet og siden trekke trålen innover denne bestemte plassen, og da kan han være temmelig sikker på å få sild i trålen i de aller fleste tilfeller.

På de tre siste turer hadde «Jørundur» slike apparater i bruk ombord med godt resultat. Jeg tror bestemt, at det vil bli en gledesdag hos islandske fiskere, den dagen når slike Decca-stasjoner blir opprettet her hjemme, og derved ville skapes storartet sikkerhet for alle skip, som seiler langs kysten og samtidig en forøket mulighet for større fangst.

Nå vil kanskje noen spørre, hvilket resultat dette sildefiskeforsøk har gitt, samt om det kan tenkes at et slikt fiske kan

### Fiskeredskaper for sjø- og ferskvannsfiske

Sto sildnøter - Torskenøter - Se'nøter - Størje-  
nøter - Fetsildnøter - Brislingnøter.



Snører, liner, tråd, tauverk, not og garn  
med tilbehør.

CAMPBELL-ANDERSENS-ENKJA BERGEN

Telegramadresse „CAMPELCO“

Telefonsentral 98 195

bli fordelaktig i fremtiden for oss islendinger. Ved en hurtig oversikt angående denne nettopp avsluttende sesong, samt bedømmelse av den herved høstede erfaring, kan jeg ikke innse, hvorfor islendinger ikke skulle kunne drive dette slags fiske i Nordsjøen like godt som alle de andre nasjoner, som nå driver fiske der med godt resultat såfremt sildemarkedet ikke slår feil, og under uforandrede omstendigheter.

I betraktning av alt dette, og uten å ha erholdt fullstendig kjennskap til sluttresultatet, så vil jeg kunne si: «Dette var bedre enn å sitte hjemme».

## Lov og bestemmelser gitt i medhold av lov.

*Kongelig resolusjon av 7. januar 1955.*

I medhold av §§ 3 og 4, jfr. § 6 i lov av 14. desember 1951 om fangst av sel bestemmes for sesongen 1955:

I. Det er forbudt for norske fartøyer som skal drive *selfangst i Vesterisen* å avgå fra Norge før onsdag 16. mars.

II. Det er i Vesterisen kun tillatt å fange sel og klappmyss i tiden fra 23. mars kl. 7.00 til 15. mai kl. 24.00.

I *Danmarksstredet* er det kun tillatt å fange klappmyss i tiden 5. juni kl. 7.00 til 15. juli kl. 24.00.

Ved Vesterisen forstås her drivisområdet utenfor Øst-Grønlands kyst mellom 77° nordlig bredde og en linje trukket fra Kapp Nord (Horn) på Island rettvise vest til et punkt 66°28' nordlig bredde og 30° vestlig lengde, og herfra i en rett linje til midt i Storfjordens munning (Grønland).

Med Danmarksstredet forstås her drivisområdet utenfor Øst-Grønlands kyst syd for den i foregående ledd nevnte linje mellom Kapp Nord (Horn) og Storfjorden.

III. Det er forbudt for norske fartøyer å foreta mer enn en fangsttur til Vesterisen.

Fiskeridepartementet kan dispensere fra denne bestemmelse. Slik dispensasjon kan bare gis i de tilfelle da et fartøy på grunn av skade eller annen tvingende omstendighet må forlate fangstfeltet uten å ha oppnådd tilfredsstillende fangstresultat.

IV. Den som forsettlig eller uaktsomt overtrer denne resolusjon eller medvirker hertil, straffes overensstemmende med § 6 i ovennevnte lov med bøter eller fengsel inntil 3 måneder.

Ulovlig fanget sel kan inndras ved dom uten at straffesak behøver å være reist eller å kunne reises mot noen. Fartøy og fangstutstyr kan på samme måte inndras når rederen, skipsførereren eller fangstlederen er straffskyldig etter denne bestemmelse.

I stedet for fangst, fartøy eller utstyr kan deres verdi helt eller delvis inndras.

*Kongelig resolusjon av 14. januar 1955.*

I medhold av §§ 4 og 5 i lov av 14. desember 1951 om fangst av sel bestemmes:

I. *Selavgiften* fastsettes til kr. 0,30 pr. fanget storkobbe eller klappmyss (alle grupper av klappmyss), og til kr. 0,10 pr. annen fanget sel. Disse avgiftssatser gjelder fra og med sesongen 1955 og inntil videre.

II. Etter ankomst til norsk havn pålegges fangstskutenes redere — uansett hvor fangsten leveres — å anmelde fangsten og dens sammensetning til overvrakerkontoret i Ålesund eller til Statens Ferksfiskkontrollkontor i Tromsø, samt å foranledige avgiften innbetalt samme sted.

## Verdien av utførselen av fisk- og fiskeprodukter, hvalfangst og andre produkter av fangst i des. 1954 og januar/desember 1954.

	Verdi kr. 1000 Desember	Verdi kr. 1000 I alt 1954.
<b>Fisk og fiskeprodukter:</b>		
Sild og fisk .....	35 983	500 210
Hermetikkk .....	14 698	153 037
Dyriske førstoffer, unntatt hvalkjøttmel .....	10 313	187 720
Sjødyrlever, unntatt hval .	25	76
Rå sildølje .....	481	9 751
Tran i alt .. .. .	4 289	44 884
Polymisert og raffinert sjø- dyrolje til matbruk (også hval og sel) .....	1 442	11 510
Sjødyrolje, annen.....	421	3 103
Malerolje av sjødyrolje ...	—	—
Sulfonert sjødyrolje .....	18	471
Fiskelim .. .. .	38	444
Rogn, saltet .....	—	4 010
Melke, silderisp o. a. prod.	254	4 659
I alt	67 963	919 877
<b>Hvalfangst:</b>		
Hval- og kobbekjøtt.....	105	2 319
Hvalkjøttmel .....	69	1 019
Hvallever .....	1	63
Hval, sperm, og bottlenose- olje rå .....	389	53 470
Produkter av sperm- og bottlenoseolje .....	1 072	10 486
Herdet fett .....	19 916	148 120
Degras .....	2	39
Hvalbarder .....	—	37
I alt	21 554	215 553
<b>Andre prod. av fangst:</b>		
Selolje, rå .....	314	9 102
Skin av sel, kobbe og klapp- myss .....	158	6 695
Huder av hvalross og hvitfisk	—	11
Hvalrosstenner . . . . .	4	34
I alt	476	15 842

# Bergen Fiskeindustri A/s

BONTELABO

## Kjølelager - Fryseri - Isfabrikk

Mottar alle sorter varer til nedfrysing,  
kjøle- og fryselagring.

Tlf. 19663\*

Telegr.adr.: Kjøleanlegget

Ilandbrakt fisk til Andenes i tiden 1. januar—  
1. mars 1955.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse		
		Ising og frysing	Salting	Henging
	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk . . . . .	579	118	238	223
Sei . . . . .	121	47	—	74
Lange . . . . .	—	—	—	—
Blålange . . . . .	—	—	—	—
Brosme . . . . .	12	—	—	12
Hyse . . . . .	3	2	—	1
Kveite . . . . .	—	—	—	—
Svartkveite . . . . .	—	—	—	—
Uer . . . . .	—	—	—	—
Steinbit . . . . .	1	1	—	—
Pigghå . . . . .	—	—	—	—
Annen fisk . . . . .	4	3	—	1
I alt	720	171	238	311

Lever 500 hl, tran 200 hl, Rogn 191 hl.

**G. W. ANDERSEN**

Havnegt. 1 — OSLO

**SKIPSMEGLER — BEFRAKTNING**

Telegr.adr.: Shipandersen    Telefoner: 422802 - 420291

Telex:            1214 Oslo                            425610 - 423773

**Moderne tonnasje for fisketransporter**

Fisk brakt i land i Finnmark i tiden 1. januar—  
5. mars 1955.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse			
		Ising og frysing	Sal- ting	Heng- ing	Fiske- mel
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk . . . . .	10 630	2 872	5 607	2 151	—
Hyse . . . . .	2 499	2 259	4	236	—
Sei . . . . .	9	6	—	3	—
Brosme . . . . .	202	—	—	202	—
Kveite . . . . .	57	57	—	—	—
Blåkveite . . . . .	7	7	—	—	—
Flyndre . . . . .	21	21	—	—	—
Uer . . . . .	259	259	—	—	—
Steinbit . . . . .	42	42	—	—	—
I alt	13 726	5 523	5 611	2 592	—

Lever 10 699 hl. Utvunnet damptran: 4 395 hl. Rogn 3 232 hl,  
hvorav 2 188 iset, 1 044 saltet.

III. De nærmere bestemmelser om innkrevingen av avgiften  
fastsettes av Fiskeridepartementet.

*Statsgaranti for avsetning av sildemel og sildolje produsert i 1955.*

Stortinget har den 16. februar 1955 gjort følgende vedtak:  
«Stortinget er samdt i at staten ved Fiskeridepartementet gjev  
omsetnadstrygd for sildemjøl og sildolje som vert tilverka i  
1955.

Trygda kan gjevast for inntil dei av Prisdirektoratet til ei  
kvar tid fastsette prisar og etter dei føresegner som Prisdirek-  
toratet til ei kvar tid fastsett.

Fiskeridepartementet kan avgjere at trygda vert avgrensa til  
ein part av dei av Prisdirektoratet fastsette prisar og kan på  
høveleg måte gjennomføre kvantitative avgrensingar som vert  
turvande.

Fiskeridepartementet fastsett elles dei nærare føresegner for  
trygdeskipinga og for den turvande kontroll.

Den omsetnadstrygd som Fiskeridepartementet får fullmakt til  
å gjeve, vert berre effektiv i den mun summene ikkje vert ut-  
reidde av Prisreguleringsfondet for sild, etter vedtak som vert å  
fremje om dette.»

Fiskeridepartementet har 23. februar 1955 fattsatt bestem-  
melser for statsgaranti for avsetning av sildemel og sildolje pro-  
dusert i 1955.

*Ny litteratur i Fiskeridirektoratets bibliotek.*

Brandes, C. H.: Über den Fett- und Wassergehalt im Hering.  
Dietrich, Rudolf: Vorschlag zur Einführung eines neuen Stick-  
stoff-Faktors zur Berechnung des Proteingehalts vom ess-  
baren Anteil des Herings.

Dyer, W. J.: Main problems of fish protein denaturation.  
Hamoir, G.: The characteristics of fish muscle protein.

Heen, Eirik: Recent development in fish-freezing technique and  
pending scientific problems.

Hjorth-Hansen, Sverre: Norwegian studies on the bacteriology  
of semi-preserved herrings.

Lindeberg, Gøsta: Experimental view-point on ropiness of fish  
brine.

Luijpen, A. F. M. G.: Changes in Dutch salted matjesherring  
during storage and spoilage.

Magnusson, Harris W.: Freezing fish at sea. Studies of miscella-  
neous handling problems.

Marcuse Reinhard: Experiments on fat stabilization by ascorbic  
acid with two herring biotypes (Fladen and Iceland).

Nickerson, John T. R. & Bernard E. Proctor: Present status of  
fish processing by electronic irradiation at the Massachu-  
setts institute of technology.

Notevarp, Olav: Arnvid Roald; Per Sletnes; Sigvard Nordli:  
Investigations on the unsaturated acids of fish fat.

Partman, W.: To what extent does fish flesh break down  
through autolysis?

Riemann, Hans: The scientific foundation of sanitary control  
of frozen and cured fish products.

Shewan, J. M.: A review of the microbiology of frozen and  
cured fishery products.

Tarr, H. L. A.: The bacterial flora of fresh fish and its techno-  
logical implicacions.

Alle disse artikler står i: «Symposium on cured and frozen  
fish technology, Gøteborg 1953.» Svenska instituttet för konser-  
veringsforskning. (SIK-publication nr. 100).



Skagerakfisk S/L<sup>1</sup>). Omsetningen månedsvis 1951—53. Tonn.

Fiskesort	I alt	Jan.	Febr.	Mars	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Des.	Korrek-sjon
1951														
Fjordsild .....	384,0	0,9	8,4	72,7	—	113,4	9,7	3,5	4,8	32,8	32,2	6,3	7,5	91,8
Torsk .....	625,3	54,5	52,5	40,3	48,0	47,3	8,2	46,1	95,0	55,3	51,7	53,4	64,5	8,5
Sei .....	106,2	3,6	29,1	10,4	7,4	11,3	16,1	12,6	2,4	1,3	0,8	2,4	9,2	÷ 0,4
Hyse .....	78,2	22,9	13,7	11,8	8,9	1,7	0,5	0,6	1,2	0,5	1,0	4,5	11,0	÷ 0,1
Lyr .....	945,5	46,3	48,1	85,3	115,0	110,0	96,6	46,1	10,7	71,0	128,1	60,8	112,2	15,3
Hvitting .....	24,0	3,6	4,2	7,2	3,2	1,5	0,1	0,2	0,4	0,5	2,1	0,6	0,6	÷ 0,2
Lange .....	62,8	0,5	8,2	8,1	11,3	10,2	2,9	1,9	1,0	0,9	1,9	1,8	4,6	9,5
Brosme .....	4,1	—	0,8	0,9	0,3	1,0	0,6	—	—	—	—	—	—	0,5
Laks .....	3,8	—	—	—	—	0,3	1,1	2,4	0,2	—	—	—	—	÷ 0,2
Sjøaure .....	3,4	—	—	—	0,5	1,1	0,8	0,3	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	—
Ål .....	73,8	—	—	—	1,0	0,5	0,8	10,6	42,6	16,3	—	—	—	2,0
Hummer .....	242,3	21,3	9,0	7,1	3,9	16,7	15,4	0,9	—	54,3	71,7	16,4	24,7	0,9
Reker .....	875,9	79,7	54,4	54,3	30,1	146,0	119,9	44,2	101,3	71,7	124,8	24,3	25,1	0,1
Makrellstørje .....	18,4	—	—	—	—	—	—	—	8,8	6,8	2,7	—	—	0,1
Kveite .....	4,8	0,4	0,9	0,3	0,6	0,1	0,1	0,9	1,0	0,2	—	—	0,2	0,1
Blåkveite .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flyndre .....	74,0	4,1	8,1	13,7	15,8	19,0	3,1	1,7	2,7	5,8	4,9	1,8	2,7	÷ 9,4
Breiflabb .....	25,0	1,7	1,6	2,8	3,2	10,2	2,5	0,3	0,6	0,3	0,9	0,3	0,5	0,1
Skate .....	16,1	2,1	1,9	2,3	2,5	1,4	—	—	—	0,1	2,6	1,0	2,1	0,1
Annet .....	27,4	3,2	3,3	2,9	2,2	2,6	0,3	0,3	0,6	0,4	2,0	0,5	0,3	8,8
I alt 1951 .....	3595,0	244,8	244,2	320,1	253,9	494,3	278,7	172,6	273,4	318,4	427,6	174,2	265,3	127,5
1952														
Fjordsild .....	421,2	14,7	18,4	123,3	69,2	66,0	15,3	11,6	1,3	41,7	42,4	13,3	4,1	÷ 0,1
Torsk .....	710,3	68,7	76,4	53,9	50,8	17,2	30,2	95,8	93,2	36,4	58,7	94,0	35,0	—
Sei .....	65,2	7,5	7,6	4,7	5,4	4,7	16,4	8,8	1,8	3,4	0,8	3,2	0,8	0,1
Hyse .....	110,0	16,2	19,0	6,3	3,5	0,4	0,5	0,8	1,3	0,7	3,9	44,5	12,9	—
Lyr .....	709,4	54,9	53,8	72,5	148,6	45,2	85,0	26,4	12,7	36,6	48,1	86,1	39,3	0,2
Hvitting .....	30,7	2,2	4,0	4,2	3,1	0,7	0,1	0,4	1,5	2,0	3,3	5,4	3,8	—
Lange .....	57,2	7,3	7,1	6,0	14,4	3,8	2,3	1,2	1,3	0,8	0,8	8,6	3,6	—
Brosme .....	2,4	0,2	0,9	0,9	0,2	0,1	—	—	—	—	—	0,2	—	÷ 0,1
Laks .....	7,7	—	—	—	0,1	0,9	2,6	3,9	0,2	—	—	—	—	—
Sjøaure .....	4,9	—	—	—	1,6	1,1	0,8	0,5	0,2	0,2	0,3	0,2	—	—
Ål .....	37,3	—	—	—	0,1	0,2	0,1	5,8	22,1	8,4	0,5	—	—	0,1
Hummer .....	197,7	22,5	12,9	11,0	3,0	8,9	3,9	0,5	—	—	74,0	20,6	37,4	3,0
Reker .....	1013,4	59,3	80,5	89,8	97,1	70,9	61,2	99,9	121,0	95,9	70,3	88,9	47,8	30,8
Sjøkreps .....	8,5	0,1	1,3	2,7	1,0	—	0,3	—	0,1	0,2	0,3	1,1	—	1,4
Makrellstørje .....	55,9	—	—	—	—	—	—	4,3	30,0	1,5	0,2	—	—	19,9
Kveite .....	3,4	0,3	0,4	0,2	0,2	0,1	0,6	1,4	0,1	—	—	0,2	0,1	÷ 0,2
Flyndre .....	59,1	5,5	8,5	6,4	9,9	5,7	0,2	4,8	4,3	3,6	3,6	6,1	1,8	÷ 1,3
Piggvar og Slettvar .....	8,8	1,4	1,4	0,8	0,9	—	0,3	0,3	—	0,3	0,8	0,9	0,5	1,2
Breiflabb .....	25,0	1,6	3,0	3,4	7,5	2,3	1,4	0,5	0,4	0,5	0,6	2,2	1,7	÷ 0,1
Skate .....	20,9	3,2	6,2	1,3	—	—	—	—	0,1	0,3	2,0	5,4	2,3	0,1
Hornkjel .....	3,1	—	—	—	1,2	0,7	—	1,1	—	—	—	—	0,1	—
Annet .....	17,8	1,1	0,6	1,3	2,7	0,8	0,7	0,7	0,4	0,8	6,9	1,6	0,1	0,1
I alt 1952 .....	3569,9	266,7	302,0	388,7	420,5	229,7	221,9	268,7	292,0	233,3	317,5	382,5	191,3	55,1
1953														
Fjordsild .....	1340,4	5,1	26,1	94,7	95,0	42,3	614,2	98,6	45,2	42,5	67,5	54,0	23,0	132,2
Torsk .....	552,4	41,7	33,0	37,7	35,6	14,1	50,1	55,7	52,1	41,2	57,1	60,8	73,3	—
Sei .....	86,9	2,2	6,9	3,9	4,8	5,2	26,9	16,8	4,3	11,4	1,4	1,4	1,9	÷ 0,2
Hyse .....	115,3	25,1	13,5	15,5	3,1	1,1	2,1	1,8	2,7	1,3	6,5	20,8	21,7	0,1
Lyr .....	666,5	34,4	23,1	67,2	124,0	105,3	59,0	13,5	4,4	32,4	74,0	60,1	68,9	0,2
Hvitting .....	41,9	4,1	3,3	3,3	2,4	0,8	0,1	0,3	3,4	16,7	4,9	1,7	2,8	÷ 1,3
Lange .....	49,9	6,0	6,4	8,3	11,5	3,4	3,6	1,2	1,1	0,9	1,0	2,9	3,6	—
Brosme .....	4,2	0,1	0,3	1,2	2,1	0,3	0,1	—	—	—	—	—	0,1	—
Laks .....	10,2	—	—	—	0,2	1,9	4,3	3,4	0,3	—	—	—	—	0,1
Sjøaure .....	8,5	—	—	0,1	2,2	2,2	1,4	0,7	0,3	0,8	0,3	0,2	0,2	0,1
Ål .....	99,2	—	—	0,1	1,0	0,3	3,7	52,3	33,5	8,0	0,3	0,1	—	÷ 0,1
Hummer .....	209,7	19,3	15,9	13,3	3,0	11,9	11,8	1,6	—	—	70,6	14,0	48,2	0,1
Reker .....	1108,3	131,4	80,7	95,3	210,6	101,1	96,5	87,6	91,0	80,1	53,5	38,6	51,2	÷ 9,3
Sjøkreps .....	5,5	3,2	0,3	0,6	0,3	—	0,2	—	0,1	0,2	0,1	0,2	—	0,3
Makrellstørje .....	31,2	—	—	—	—	—	—	—	0,3	0,2	30,7	—	—	—
Kveite .....	3,3	0,1	0,5	0,7	0,6	0,2	0,2	0,6	0,2	0,1	—	—	0,1	—
Piggvar og Slettvar .....	9,0	1,2	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7,7
Breiflabb .....	35,4	5,8	3,0	6,1	8,9	3,6	2,1	0,6	0,6	0,6	1,1	1,4	1,7	÷ 0,1
Skate og rokke .....	14,1	4,5	2,0	2,8	—	—	—	—	—	—	0,6	1,9	2,2	0,1
Hornkjel .....	7,9	—	—	—	0,7	6,9	0,4	—	—	—	—	—	—	÷ 0,1
Annet .....	86,2	5,5	5,3	12,3	14,2	5,9	4,8	4,1	5,8	4,3	4,8	18,7	6,6	÷ 6,1
I alt 1953 .....	4486,0	289,7	220,4	363,1	520,2	306,5	881,5	338,8	245,3	240,7	374,4	276,8	304,9	123,7

1) Lagets distrikt omfatter kyststrekningen fra Tønsberg Tønne til og med Vest-Agder.

## HANDSAMING AV STØRJE

Det er mykje som tyder på at størja under si vandring etter næring søker innover kystbankane straks overflatevatnet er oppvarma til høveleg temperatur. Dette hender som regel i dei første dagane i juli og størja held seg på ymse stader på kysten til overflatevatnet på nytt vert nedkjølt i september/oktober månad.

Fisket etter størje går såleis for seg på ei tid då såvel sjø- som lufttemperatur er på det høgste. Dessuten er det å merke seg at størja vert nytta fersk og vert eksportert i isa eller frosen tilstand.

At fisket går for seg i den varme årstida og at den berre kan nyttast fersk fører med seg store krav til handsaming, føring og lagring. Då det i dei siste åra har vore eksportert størje både i fersk og frosen tilstand skulle dei som nå arbeider med størje ha fullt kjennskap til krava. Likevel vert det både under handsaming og lagring gjort feil som forringar kvaliteten, noko som har ført til reklamasjonar frå utanlandske kjøparar. Det har også hendt at ukunnig handsaming har gjort fisken ubrukande til folkemat.

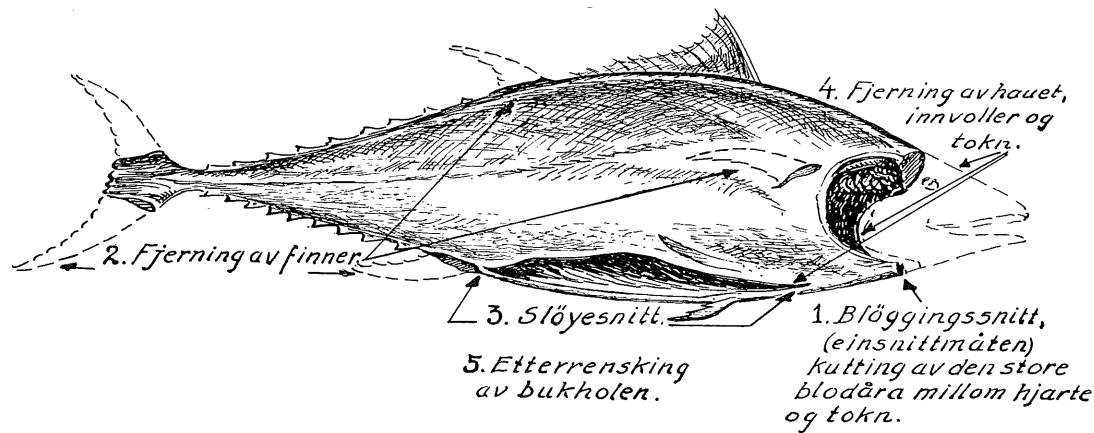
Handsaming, føring, lagring og transport av størje er omhandla i ferskfiskføresegnene, fastsett ved kgl. res. av 28. mars 1952. Det vert hevda at føresegnene ikkje alltid svarar til føresetnadene, til dømes med omsyn til nedkjøling av fisken. Då det dessutan vert klagt over at føresegnene ikkje gjev turvande rettleiing, kan det vonleg vere av interesse å gje ei meir utførleg utgreiing om handsaming, føring og transport av størje.

Det vert hevda at blodet utgjer 7 pst. av vekta til ei rund størje (usløgde og med hovud). Størja er såleis ein svært blodfull fisk. Dertil kjem at det er eit marknadskrav at kjøtet skal være lyst. Blodfull fisk får lett usmak (av størjeblod harsk smak) og taper seg snøggare. Blodet gjev også kjøtet ein mørk farge. Det første vilkåret for å kunne levere kvalitetsfisk er difor at fisken vert tømde for blod. Dette vert gjort ved å bløgge fisken. Når det gjeld bløgging, så er kravet at bløggesnittet skal takast så snart råd er, og seinast straks fisken er komen over rekkja, at bløggesnittet vert utført på rette måten og at fisken får liggje fritt under utblødinga. Tidspunktet då bløggesnittet vert teke, korleis snittet vert utført og om fisken får liggje fritt, er avgjerande for utblødningsgraden som avgjer om fisken kan verte godteken som bløgga. Første vilkåret for å oppnå fullgod utbløding er sjølvsaet at størja vert bløgga levande. For å oppnå dette har det vore gjort prøve med å bløgge fisken

i nota, men det viser seg at størja er lite levedyktig etter at nota er samandregen. Det ser derfor ut for å vere lite føremålstenleg å utføre bløgging før berging av fangst.

I § 6 i ferskfiskføresegnene heiter det at «all fisk skal straks den kommer over rekken ved å over-skjære blodårene og ved å legges fritt utover dekk, tømmes for blod (bløgges)». Det er såleis høve til å utføre bløgginga etter at fisken er teken ombord i båten. Det har vore gjort fleire prøver for å finne ut kva for ein bløggingsmåte som gjev det beste resultat, såleis både med den såkalla einsnittsmåten, tosnittsmåten, snitt i sporen og den italienske måten med snitt bakom brystfinnen. Av alle desse måtane har einsnittsmåten gitt det beste resultat. Ved einsnittsmåten vert den store blodåra som går fra hjarta til tokn kutta. Til å kutta denne åra viser det seg at ei lita, lett handsameleg øks er det beste redskap. Er sjøen smul, bør bløggingsnittet (skurden) utførast når størja heng i mantelen. Derimot når det slingrar kan dette vere vanskeleg, og bløggingsnittet må då takast med det same størja vert lagd på dekk. Når ein kuttar blodåra (einsnittsbloegging), må ein vere varsam og ikkje skade hjartet. Hogget eller snittet må derfor takast så langt framme på kverken at berre ein tomme eller to av kverken fylgjer toknfestet. Når det er om å gjera å spare hjartet, er grunen den at dette vil arbeide og pumpe ut blod ei god stund etter at muskeltrekningane elles i fisken har teke slutt. I føresegner av 1950 for handsaming av størje er også teke med at størja skal bløggast i sporden. Imedan viser dette seg å ha liten verknad på størje som er teken med not. Derimot opplyser fiskarar som har fangsta med ongul at bløggingsnitt i sporden også er effektivt. For tida vert så godt som all størje fanga med not, og bløggingsnittet i sporden er derfor ikkje teke med i føresegnene.

Ved opptak frå not kan størja vere meir eller mindre sprengd eller daud. Det kan derfor i mange høve verte dårleg utbløding sjøl om bløgginga vert utført i samsvar med føresegnene. For å få fullnøyande utbløding nyttar derfor italianarane karusell-liknande apparat som på ein måte verkar som sentrifuge og slengjer blodet ut av fisken. Her til lands let det seg ikke gjere å praktisere tilsvarende framgangsmåte, men det er sett fram fleire framlegg, mellom anna om at størja etter at bløggingsnittet er teke, vert hengd under i sjøen for at ho dermed skal ha lettare både for å blø ut og for å verta nedkjølt til havtemperatur.



Eit anna framlegg går ut på at størja under bløgginga vert hengd etter sporden og at transportband som vibrerer skal gje muskelskjelv i fisken som pressar blod ut. Men uten omsyn til om fisken er meir eller mindre levande, skal den bløggast straks den er teken over rekkja. Av dei bløggingsmåtar som er nemde er det einsnittsmåten, d. v. s. å kutta den store blodåra mellom hjarte og tokn, som har gjeve den beste utbløggingsgraden og som er den mest lettvinne og sikraste bløggingsmåten. Utblødgingsgraden er avgjerande for om vara er eksportverdig eller ikkje. Kontrollørane har derfor ordre om å stoppe for eksport all fisk som ikkje syner fullgod utblødgingsgrad. Er det blanding av bløgga og ubløgga fisk i fangsten, vert heile fangsten rekna som ubløgga, d. v. s. at partiet vert stoppa for eksport, og vedkomande fiskar vert meld til påtalemakta.

Dersom størja vert utsett for trykk eller press, har den lett for å rivna (sprekka) langs ryggen. Slik sprukken fisk er ikkje eksportvare. Når ein tek inn fangsten og stuer den opp må ein derfor vere sers varsam og leggja fisken slik at trykket vert best mogeleg fordelt (skynse). For å få dette til bør finane fjernast før fisken vert lagd på plass.

Størja er også den mest varmblodige fisken som vert fanga ved norskekysten. Temperaturen i fisken ved fangst er 27–28° C. Denne høge temperaturen har lett for å utvikle gass i bukholen. For å verne seg mot dette bruker sume fiskarar å sprette opp fisken i buken (sløye snittet). Men snittet må då ikkje takast så langt at innvolane kjem ut. Sprettesnitt i buken bør takast straks fisken er komen på dekk. Det er såleis ikkje berre bløgginga som er avgjerande for kvaliteten. At fisk vert sløgd og nedkjølt i samsvar med gjeldende føresegnar har også mykje å seie i så måte.

I § 7 i ferskfiskføresegnene heter det:

«Fisk som skal omsettes i fersk eller frossen tilstand (ferskanvendelse) skal sløyas snarest mulig etter at den har blødd ut, helst innen en time etter at den har blødd ut, helst innen en time etter at den er fisket. I varmere vær enn + 5° C. må fisken ikke holdes usløyd over 4 timer.»

Det vanlege er at fisken vert førd i land for sløyning. Det vert også noko praktisert at ein såkalla sløyargjeng har eigen båt og kan ta fisken

direkte frå not eller fiskefarty. Dei hjelper då til med berginga av fangsten, sløyer fisken eller går direkte til lands for å sløye den. I alle høve må fisken sløyas snarest mogeleg, og det må her gjerast merksam på at fiskefarty som tek fisken ombord og ligg på feltet utan at fisken vert sløgd og nedisa, påfører fisken store kvalitetstap. Dette er heller ikkje lovleg, jfr. sitat av føresegnene ovanfor.

Ved sløyning av størja er det å tilrå å alle finner først vert fjerna. Fisken vert då straks lettare å arbeide med. Når størja er rund, er det lettast å fjerna finnene med ei breiblada øks. Her må ein vera merksam på at spordfinnen (halefinnen) skal kuttast slik at det vert eit hald på ca. 3 tommer på bae sider av sporden. Er derimot størja sløgd viser det seg at det er meir lett vint å nytte sag enn øks, og ein får eit penare snitt på denne måten.

Sløyessnittet skal takast frå framfor brystfinnen og til og med gattboret. Snittet må ikkje takast så langt framme at ørebeina vert skilde frå kvarandre, og tarmen i gattboret må skjerast laus med kniv. Når ein sprettar opp størja må ein vera sers varsam og ikkje føre kniv eller andre reidskap så djupt at det vert risp eller snitt i innvolane. Størja må derfor liggje på rygg når den vert oppsprett. Ein snitar så langs bae ørebeina, og med øks løyser ein så toknloket og kuttar over nakken med tverrskurd fram med skoltebeinet. Tverrskurden vert i line litt framfor spissen av ørebeina, men bein av skolten må ikkje fylgje med nakkestykket. Organa i bukholen heng nå fast i skolten, og då tarmen ved gattboret tidligare er laus, vil alle innvolane fylgja med hovudet når dette vert teke bort. Skulle det gå hol på galleblæra under sløyninga, må ein straks setje slangen i buken og spyle ut best mogeleg. Dersom gallet får sige utover, vil det setje farge som skjemma ut heile bukstykket. Når innvolane er tekne bort må ein gjere etterreising. Bukveggene i størja er svært stive. Dersom det berre er ein mann om sløyninga er det difor å tilrå å setja ein trekloss (trekubbe) i skurden slik at ein får god opning for rein-gjering i bukholen. Dei to ytste netthinnene som dekkjer ryggpartiet og som er samanvoksne med bukkjøtet skal takast bort. Desse netthinnene skjer ein laus med kniv, men ein må også her vere varsam med at skurden ikkje går inn i bukkjøtet. Den tredje hinna er heilt kvit og ligg fast til

kjøtet. Denne skal vere heil unnateke i fremste gropa frå ørebeinsfestet og bakover der den dekkjer over nyra. Nyra, alle blodsamlingar og slintrer skal takast bort. Dessutan må beinkvervlane i halsen avsnaiast slik at fremste kvervelen kjem i plan med nakkekjøtet. Er det turvande å etterkappe nakken, må dette gjerast med sag. Ved å bruke øks på nakkestubben vil denne lett verte sundtrøska. Størja må nå spylast grundig med rein sjø eller ferskt vatn og serleg i bukholane. Etter § 7 i ferskfiskføresegnene er det fastsett at all fisk skal først i land med hovud. For størja gjeld det at tokna skal fjernast. Dette skriv seg frå den tid då fisket etter størje med ongul gjekk for seg i Nordsjøen. Når det gjeld kystfisket vert dette ikkje praktisert. Størja vert hovudkappa under sløyning. Dersom fisken vert halden ombord i fiskebåten i meir enn 6 timar, skal det nyttast is over og under fisken (jfr. §§ 7 og 8). Fiskarar som drifrar til havs eller har så lang veg til leveringsstaden at det går meir enn 6 timar fra fangst til levering skal ha is med seg til å nedkjøle fisken med. Dersom dette ikkje vert gjort, kan fangsten verte stoppa for eksport. Går sløyninga for seg i land eller til føringsbåt, vert fisken vegen og merka med merkespila. Etter ferskfiskføresegnene skal det på merkespila vere notert 4 pst. lågare vekt enn innvega, jfr. § 23. Denne reduksjon er for at fisken skal halde den vekt som er notert på merkespila når den kjem fram til marknadene. Men det viser seg at størje har mindre svinnprosent enn annan fisk, og i dei to siste åra har svingprosenten derfor vore rekna til 2 pst. og reduksjonen ved innveging i samsvar med dette. Dersom merkinga går for seg på land skal også registreringsnummeret til fiskebruket først på merkespila. Til å skrive på merkespila med må nyttast krit eller blyant (tømmermannsblyant) som tåler væte. Straks fisken er sløgd, vaska og eventuelt vegen, skal den isast. Når det gjeld nedkjøling av størje er det å merkje at størja som tidlegare nemnt er ein fisk som held høg temperatur, og det gjeld derfor å få den nedkjølt så snart som råd er. I § 8 heiter det:

«Så snart vannet etter vaskingen er rent av fisken, legges den med buken ned i binger eller føringskasser som skal stues i rommet. Usløyd fisk legges dog med buken opp. Hvis fisken skal oppbevares i fiskebåten utover 6 timer og temperaturen er over 8° C, må det nyttas ren is over og under fisken. Hyse, størje og håbrand skal dog nedises umiddelbart etter vaskingen uansett temperatur. (Lufttemperatur).»

I mange høve kan det vere vanskeleg å få så snar sløyning av fisken at den fastsette tidsfrist vert etterkomen. Det er då føresetnaden at fiskarane må ha is med på sjøen. Sjølvom nedising av fisk ikkje kan verte gjord i samsvar med føresegnene, vil isen i alle høve kjøle romet slik at den størja som vert lagd under dekk, kan få ei viss avkjøling. Det same gjeld også når fisken vert førd til lands. Om det vil ta lengre tid enn fastsett å stille fangsten, bør ein skufle is på for nedkjøling også før sløyning. Når ein tek størja opp på land og sløyser den der,

må ein vere merksam på at størja ikkje kan leggjast på oppvarma kai. Før lossing tek til må derfor kaien spylast over med vatn. Ifall kaien er oppvarma, må det også nyttast is for å kjøle sjølve kaidekket. Etter at størja er sløgd, må ein pakka is i bukholane. Ein av dei største feil som vert gjort er at det ikkje vert skufle is i bukholane på fisken straks etter spyling og under ising.

Det er sume som hevdar at det ikkje er heldig med snøgg nedkjøling. Til dette er å seie at på den tid størjefisket vart drive i Nordsjøen, vart kvar einskild fisk nedisa etterkvart den kom ombord i båten. Slik størje kunne verte teken vare på ombord i fiskefartyet opptil 12 døgn, men kunne likevel godtakast til eksport sjølv om transporttida måtte reknast til 10 dagar. Likeeins viste det seg at størje som var nedisa under fangst etter 8 døgn, heldt den same kvalitet som kystfanga størje som hadde vore utan is i eitt døgn. Det kan også nemnast at det alltid har vist seg at di kortare tid frå fangst til nedising, di betre har fisken helde seg under transport, og di betre har kvaliteten vore når fisken har kome fram til marknadene. Den same røymsle har også tunafiskarane på Vest-kysten av Amerika kome fram til. Farty som vert nytta til fiske etter tuna (størje) er utstyrt med frysetankar (lakefrysing) og straks fisken er teken ombord vert den lempa direkte i fryselaken (nedfrysing i rund tilstand).

Kravet til mottakingsstasjonene for størje må vere at der alltid er rikelig med is på plassen, at kaiene er spyla og nedkjølte, og at der er nok traller eller vogner til å transportere fisken med. Å drage størje direkte mot kaiplanet gjer at skinnet vert slite delvis slik at kjøtet vert bert. Slik skinnsliten størje førekjem altfor ofte. At skinnet er oppraspa vert rekna som ein feil og slik størje vert stoppa for eksport.

Det førekjem ofte når båtane kjem inn med fangst at heile lasta vert lossa før sløyning tek til. I slike høve må størja dekkjast til med is etter kvart som den vert oppløst. Dette må gjerast sjølv om det har vore is på fisken også før oppløsting. Vert ikkje størja innlasta til føringsbåt etter kvart som den vert sløgd og vaska må den straks dekkjast til med is og det skal då som tidlegare nemnt nyttast is også i buken. For å berga fisken best råd er bør arbeidsgangen ved levering av usløgd, uisa størje vere: Straks fiskefartyet kjem med fangst må det skufle is på fisken ombord i fiskebåten sjølv om oppløsting vert sett i gang straks. Etter kvart som fisken vert sløgd, vaska, vegen og merka går den så vidare til føringsbåt for å verta nedisa. Fisken må gå mest mogeleg direkte fra fiskefarty til føringsfarty utan opphopping på kai.

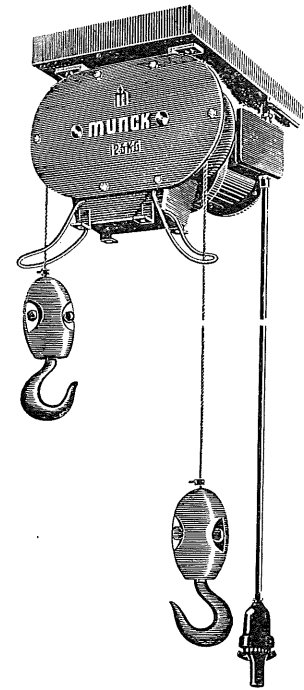
Føringsfartyet bør vere utstyrt med rister mot dørken eller på annan måte utstyrt slik at smeltvatn og sig frå fisken får renna fritt. Romet må vere godt reingjort før innlasting tek til. Helst bør romet vere vaska med eit bakteriedrepende middel og så etterpå spylt med reint vatn. Før størja vert innlasta må det fyllast godt med is som underlag for fisken. Under mottaket må det vidare skuf-

Ilandbrakt fisk i Troms i tiden 1. januar—6. mars 1955.

Fiskesort	Mengde	Anvendelse			
		Ising og frysing	Salting	Henging	Hermetikk
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk ...	201	94	55	52	—
Skrei .....	6 203	762	4 698	743	—
Sei.....	80	77	2	1	—
Brosme ..	382	—	—	382	—
Hyse .....	1 004	835	32	137	—
Kveite ..	49	49	—	—	—
Blåkveite ..	—	—	—	—	—
Flyndre....	7	7	—	—	—
Uer .....	92	92	—	—	—
Steinbit ..	7	7	—	—	—
Makr.størje.	—	—	—	—	—
Annen ...	8	7	—	1	—
Reker .....	93	65	—	—	28
I alt	8 126	1 995	4 787	1 316	28

last godt med is mot skottevegger og garnering slik at fisken ikkje i noko høve kjem direkte mot treverk. Serleg verkar det snøgt nedsetjande på kvaliteten at snittflata (nakke) kjem mot treverket. All fisk skal foleggjast langsetter i romet. Nakkane skal leggjast i retning mot skottvegg og fisken side om side med høveleg med is imellom. Dei neste fiskane legg ein fram imellom sporane slik at halsgropa vert godt open. Dermed vil ein oppnå å fylle is i buken utan å måtte snu på fisken. Flørne kan leggjast samstundes frå begge skottvegger slik at dei møtest midt i romet. Kvar einskild flo må dekkjast med is. På kort føringstid (lagring ombord inntil eitt døgn) laster ein 70—80 fots båt 20 à 30 tonn størje. Til ei slik last går det med 80 à 100 kasser is. Det meste av isen vert nytta under og mellom fisken. Vert fisken halden ombord i føringsbåt meir enn eitt døgn må toppis fyllast på. Skal lasta lossast direkte frå føringsbåt til jernbanevogn er det å tilrå at fisken vert halden ombord i føringsbåt i minst eitt døgn for å få fisken best mogeleg nedkjølt før innlasting til transportmidlet. Held størja ei vekt på 140 à 160 kg vil temperaturen i fisken etter eitt døgn i is ha gått ned til + 10 à 12° C. For større fisk vil det sjølsagt gå lengre tid for nedkjøling og for mindre fisk kortare tid. Ved innlasting til jernbanevogn bør fisken ikkje ha ein temperatur som er over 6 à 8° C, for di lågare temperatur i fisken er, di sikrare pakking i vogna. Strekkjer føringstida seg over meir enn eitt døgn, må det sjølsagt nyttast meir is på fisken enn det som er nemnt for kort føringstid. Ved lengre føringstid er kravet at det må nyttast minst 1 liter is pr. kg fisk, jfr. § 20 nest siste led. Dette viser seg å vere i minste laget når det gjeld størje og det vert difor som regel brukt 1 kg is på eitt kg fisk.

Fortsettes.



## Dobbelt opp

med

## MUNCK VEKSEL-VINNE

Bygget for Deres behov: Kjapp og lett vint transport av middelstunge kolli.

Dobbelt effektiv: En krok heises, mens den andre fires — lasting og lossing skjer samtidig.

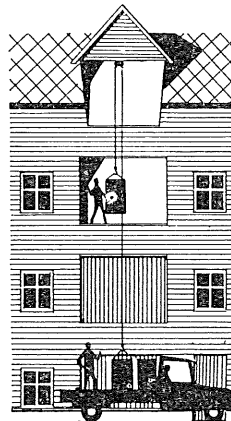
12 typer: Løfteevne fra 125 til 600 kg — heisehastighet fra 35 til 7 m/min. Også med 1 krok og wiretrommel — og med løpekatt for kjøring på bjelke. *Be om opplysninger.*

## SVERRE MUNCK

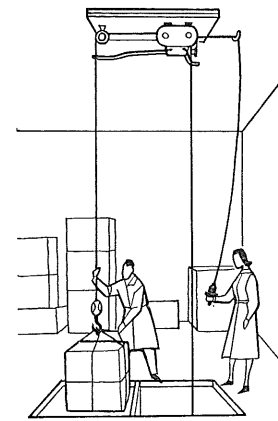
ELEKTRO-MEKANISK INDUSTRI  
BERGEN

Tlf. \*98 030      Telegr.adr. «Vincam»

OSLO-KONTOR: Gyldenløves gt. 44, telefon \*44 78 10.  
Trondheims-kontor: Tlf. 53 253.      Kr.sand S: Tlf. 4123.  
Kr.sund N: Telefon 2777.      Narvik: Telefon 604.



Den ene kroken avlosses samtidig som den andre får ny last.



Veksel-Vinne med ledeskive for heising gjennom gulvluker.

## ELEKTROTALJER - KRANER - HEISER

TOLLSTEDER	Fersk sild i alt	Fersk storsild	Fersk vårsild	Fersk forfangst-sild	Fersk feit- og nord-sjøsild	Fersk brising og småsild	Frossen sild i alt	Frossen storsild	Frossen vårsild	Frossen forfangst-sild	Frossen feit- og nord-sjøsild	Frossen brising og småsild	Fersk fisk ialt	Fersk torsk	Fersk sei	Fersk hyse	Fersk kveite	Fersk flyndre	Fersk makrell	Fersk laks
	Stat.nr. 031 01.01-05	Stat.nr. 031 01.01	Stat.nr. 031 01.02	Stat.nr. 031 01.03	Stat.nr. 031 01.04	Stat.nr. 031 01.05	Stat.nr. 031 01.06-11	Stat.nr. 031 01.06	Stat.nr. 031 01.07	Stat.nr. 031 01.08	Stat.nr. 031 01.09	Stat.nr. 031 01.11	Stat.nr. 031 01.12-41	Stat.nr. 031 01.12	Stat.nr. 031 01.13	Stat.nr. 031 01.14	Stat.nr. 031 01.22	Stat.nr. 031 01.25	Stat.nr. 031 01.33	Stat.nr. 031 01.42-56
Fredrikstad .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oslo .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2
Kristiansand S ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	71	—	7	24	—	—	—	—
Egersund .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger .....	—	—	—	—	—	—	969	969	—	—	—	—	36	—	—	26	—	—	—	—
Kopervik .....	—	—	—	—	—	—	181	181	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haugesund .....	3 216	403	2 813	—	—	—	695	695	—	—	—	—	14	—	—	7	—	1	—	—
Bergen .....	3 978	3 048	930	—	—	—	2 425	2 425	—	—	—	—	1 492	349	210	312	20	10	—	—
Florø .....	10 767	10 548	219	—	—	—	150	150	—	—	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—
Måløy .....	16 584	16 529	55	—	—	—	618	618	—	—	—	—	506	1	—	21	1	1	—	—
Ålesund .....	6 708	6 708	—	—	—	—	2 888	2 888	—	—	—	—	275	46	1	115	5	1	—	—
Molde .....	—	—	—	—	—	—	445	445	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kristiansund N ..	—	—	—	—	—	—	816	816	—	—	—	—	57	9	—	20	2	1	—	—
Trondheim .....	1	—	—	—	1	—	436	436	—	—	—	—	107	14	1	58	29	4	—	—
Bodø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	3	2	—	—
Svolvær .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	124	3	45	33	15	14	—	—
Tromsø .....	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	215	49	—	67	80	5	—	—
Hammerfest .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	16	14	5	—	—
Værdø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Andre .....	—	—	—	—	—	—	50	50	—	—	—	—	47	6	—	2	34	2	—	—
I alt .....	41 255	37 236	4 017	—	2	—	9 673	9 673	—	—	—	—	3 009	477	264	701	203	46	—	2
I uken*) ..	7 715	3 698	4 017	—	—	—	2 824	2 824	—	—	—	—	354	31	7	68	37	10	—	—

\*) 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 ukessoppgjørets slutt. Utførselen blir i slike tilfelle ikke tatt med i uken, men kommer bare med i tallene hittil i år.

TOLLSTEDER	Fersk ål	Fersk skate og rokke	Fersk pigghå	Fersk håbrann	Fersk makrell-størje	Fersk rogn	Annen fersk fisk	Fersk filet i alt	Frossen filet i alt	Frossen torsk-filet	Frossen seifilet	Frossen hysefilet	Annen frossen filet	Rund-frossen fisk i alt	Rund-frossen makrell	Rund-frossen laks	Rund-frossen makrell-størje	Annen rund-frossen fisk	Tørrfisk i alt	Klipp-fisk i alt
	Stat.nr. 031 01.35	Stat.nr. 031 01.36	Stat.nr. 031 01.37	Stat.nr. 031 01.38	Stat.nr. 031 01.39	Stat.nr. 031 01.41	031 01.15-21 23.26-27 29-32.34.40	Stat.nr. 031 01.28	Stat.nr. 031 01.88-99	Stat.nr. 031 01.88	Stat.nr. 031 01.89	Stat.nr. 031 01.91	Stat.nr. 031 01.92-99	Stat.nr. 031 01.57-87	Stat.nr. 031 01.74	Stat.nr. 031 01.78	Stat.nr. 031 01.85	031 01.57-73 75-77.79-84 86-87	Stat.nr. 031 02.11-18	Stat.nr. 031 02.21-25
Fredrikstad .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oslo .....	—	—	—	—	—	—	—	8	45	33	—	6	6	37	—	—	—	37	—	—
Kristiansand S ..	—	6	1	—	—	—	33	—	—	—	—	—	—	9	—	—	—	9	—	20
Egersund .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger .....	—	4	2	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	10	—	—
Kopervik .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haugesund .....	—	1	5	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bergen .....	—	5	553	3	—	20	10	2	700	168	77	224	231	100	—	2	9	89	1 310	479
Florø .....	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—	—	6	—	—
Måløy .....	—	4	477	—	—	1	—	5	38	—	—	—	38	85	—	3	—	82	—	80
Ålesund .....	—	2	26	55	—	23	1	—	1	—	—	—	1	223	—	3	—	220	97	3 377
Molde .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kristiansund N ..	—	3	19	—	—	3	—	—	391	52	1	150	188	37	—	—	—	37	80	3 536
Trondheim .....	—	—	—	—	—	—	1	58	399	205	4	161	29	63	—	33	—	30	14	—
Bodø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	35	—	35	—	—	1	—	—	—	1	—	199
Svolvær .....	—	—	—	—	—	13	1	3	23	—	—	—	23	3	—	—	—	3	187	—
Tromsø .....	—	1	—	—	—	10	3	29	—	—	—	—	—	15	—	—	—	15	177	—
Hammerfest .....	—	—	—	—	—	5	—	—	352	155	160	23	14	1	—	—	—	1	25	—
Værdø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	256	65	—	149	42	—	—	—	—	—	—	—
Andre .....	—	1	—	—	—	—	2	7	23	—	23	—	—	2	—	1	—	1	134	—
I alt .....	—	27	1 101	58	—	75	55	113	2 263	678	300	713	572	592	—	42	9	541	2 024	7 691
I uken*) ..	—	6	168	—	—	5	22	53	323	103	3	84	133	72	—	1	—	71	204	1 326

TOLLSTEDER	Saltet sild i alt	Saltet vårsild	Saltet storsild	Saltet feitsild og småsild	Saltet skjæresild	Saltet nord-sjøesild	Saltet islands-sild	Saltet brisling	Krydder-saltet sild	Krydder-saltet brisling	Saltet fisk i alt	Saltet rogn i alt	Røykt sild og fisk i alt	Hummer	Reker	Andre skalldyr	Hermetikk i alt	Sildmjøl	Fiske-mjøl	Tang-mjøl
	Stat.nr. 031 02.31-37	Stat.nr. 031 02.31	Stat.nr. 031 02.32	Stat.nr. 031 02.33	Stat.nr. 031 02.34	Stat.nr. 031 02.35	Stat.nr. 031 02.36	Stat.nr. 031 02.37	Stat.nr. 031 02.41	Stat.nr. 031 02.42	Stat.nr. 031 02.51-69	Stat.nr. 291 09.31-32	Stat.nr. 031 02.71-79	Stat.nr. 031 03.11	Stat.nr. 031 03.14	Stat.nr. 031 03.12.13 .15.16	Stat.nr. 032 01.11-70	Stat.nr. 081 04.11	Stat.nr. 081 04.12	Stat.nr. 081 09.17
Fredrikstad .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	26	—	—	—
Oslo .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	4	—	—
Kristiansand S ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	4	—	—	1	—	—	—
Egersund .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	34	38	—	—	—	—	—	—
Stavanger .....	6	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	49	—	—	—	300	—	—
Kopervik .....	75	1	65	—	—	—	9	—	27	4	—	—	—	26	40	26	—	2 298	315	24
Haugesund .....	505	19	435	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	11	—	—	25	—	—
Bergen .....	1 985	74	1 581	106	31	4	51	—	21	—	6	—	—	16	1	5	—	192	1 263	—
Florø .....	100	—	100	—	—	—	189	—	367	—	—	—	—	94	43	9	—	1 465	1 274	143
Måløy .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2 247	—	—
Ålesund .....	485	—	455	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	81	2 257	—
Molde .....	119	—	119	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—	285	—	1	—	79	3 870	9
Kristiansund N ..	134	—	134	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	584	—
Trondheim .....	249	—	—	249	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	65	445	69
Bodø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	521	370	—
Svolvær .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	242	—
Tromsø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	55	203	—
Hammerfest .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	2 203	—
Vardø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 295	443
Andre .....	20	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	248	—
I alt .....	3 678	94	2 890	355	31	4	304	—	415	4	6	4	428	128	215	—	4 905	18 255	936	538
I uken*) ..	369	—	359	—	1	—	9	—	77	1	—	—	78	15	50	—	906	4 562	408	81

TOLLSTEDER	Andre forstoffer	Sperm- og bottle-noseolje, rå	Rå selolje	Høyvit- hold. sjødyr- olje	Håkjerr- tran, a. haitrans, haiolje	Damp- medicin- tran	Veteri- nærtran	Blank tran	Brun- blank tran	Brun tran	Blan- dings- tran	Avfalls- tran og olje	Sjødyr- olje, raff. m. v. matbruk	Annen sjødyrolje, oksyd., blåst eller kokt	Sildolje, rå	Herdet spise- fett av sjødyrolje	Herdet tekn. fett av sjødyrolje	Olein, fettsyre av sjødyrolje	Sel-, kobbe- og klappm- skinn	Annet <sup>1)</sup>
	Stat.nr. 081 04.22.23 081 09.15	Stat.nr. 411 01.12	Stat.nr. 411 01.14	Stat.nr. 411 01.17	Stat.nr. 411 01.21-23	Stat.nr. 411 01.32.33	Stat.nr. 411 01.40	Stat.nr. 411 01.51	Stat.nr. 411 01.52	Stat.nr. 411 01.53	Stat.nr. 411 01.61	Stat.nr. 411 01.62	Stat.nr. 411 01.71 413 01.11	Stat.nr. 411 01.72 413 01.12	Stat.nr. 411 01.13	Stat.nr. 413 02.30	Stat.nr. 413 02.40	Stat.nr. 413 03.13.21	Stat.nr. 212 01.42.43	—
Fredrikstad .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oslo .....	—	—	16	1	13	127	72	3	109	1	1	—	—	—	—	92	3 302	1 488	—	—
Kristiansand S ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	141
Egersund .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stavanger .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kopervik .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Haugesund .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125
Bergen .....	—	—	29	61	5	289	402	30	64	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	175
Florø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 174	—	1 800	846	—	1	9	140
Måløy .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ålesund .....	55	—	—	—	54	165	227	20	62	—	—	—	180	—	—	—	—	—	—	—
Molde .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	403
Kristiansund N ..	—	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	157
Trondheim .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	37
Bodø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	329
Svolvær .....	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tromsø .....	—	—	18	—	—	—	54	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Hammerfest .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Vardø .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	57
Andre .....	208	—	—	19	—	—	—	—	79	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt .....	270	182	63	81	72	581	875	53	316	1	1	—	1 861	107	2 059	5 261	1 488	544	11	1 601
I uken*) ..	—	10	10	6	28	143	131	—	69	—	—	—	81	—	73	238	533	86	—	223

<sup>1)</sup> Stat.nr. 211 09.21, 212 01.41.44, 271 01.11.12, 291 01.11.24, 291 09.41-44.49 411 01.1115.16.31, 411 02.12, 413 01.13.14.413 03.11.12.24, 413 04.11, 541 01.00, 599 04.31 921 01.65

Rogaland Fiskesalgslag S/L. Omsetningen månedsvís 1951—53. Tonn.

Fiskesort	I alt	Jan.	Febr.	Mars	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Des.	Korrek-sjon
1951														
Torsk	511,8	52,9	69,5	63,5	52,7	59,6	47,2	26,4	12,2	10,1	16,2	21,1	12,8	67,6
Sei og lyr	1966,8	10,0	53,9	876,2	111,7	133,8	159,0	164,6	102,8	65,6	108,0	125,9	12,3	43,0
Hyse	298,4	23,2	26,2	25,5	13,1	16,7	12,6	15,9	11,8	9,1	22,7	30,8	24,5	66,3
Hvitting	12,6	0,1	0,6	0,2	0,6	0,5	—	—	—	1,4	1,7	1,3	0,8	5,4
Lange	49,0	5,5	9,4	8,9	5,5	6,8	2,9	7,9	2,6	2,7	4,0	2,7	0,7	÷10,6
Brosme	82,2	1,6	5,0	6,8	10,9	9,8	11,3	8,6	6,0	3,5	6,1	4,6	0,6	7,4
Laks	7,1	—	—	—	0,1	0,1	2,3	3,0	0,4	—	—	—	—	1,2
Ål	30,1	—	—	—	—	—	—	7,1	14,8	4,3	4,0	—	—	÷ 0,1
Hummer	157,9	4,4	0,3	1,5	6,2	47,1	30,1	5,6	—	—	8,2	8,3	13,2	33,0
Reker	622,1	35,2	8,3	21,2	30,6	99,1	123,3	52,7	57,1	37,0	42,6	72,8	6,7	35,5
Krabbe	55,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	55,2
Makrellstørje	239,3	—	—	—	—	—	—	—	220,5	14,4	—	0,6	—	3,8
Kveite	59,0	0,4	0,7	—	1,7	2,5	0,4	0,6	0,1	—	—	0,1	0,2	52,3
Flyndre	27,7	1,9	3,1	1,8	0,2	—	0,5	4,2	1,1	2,3	1,8	5,7	1,5	3,6
Pigg- og slettvar	25,4	0,2	0,2	1,0	1,1	1,6	0,3	1,5	1,1	1,1	—	1,6	0,1	15,6
Uer	3,0	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2,4
Breiflabb	13,2	0,8	0,4	1,7	2,4	1,8	2,8	1,4	0,7	1,0	1,0	1,4	0,2	÷ 2,4
Pigghå	74,0	0,9	21,1	49,0	—	—	—	—	—	2,0	—	6,8	6,4	÷12,2
Skate	10,5	0,8	0,6	2,7	0,9	1,0	—	—	—	0,8	1,0	1,2	0,5	1,0
Annet	25,4	—	0,6	4,4	1,3	—	0,2	0,1	—	—	1,0	0,9	0,6	16,3
<b>I alt 1951</b>	<b>4270,7</b>	<b>138,0</b>	<b>199,9</b>	<b>1064,4</b>	<b>239,0</b>	<b>380,4</b>	<b>392,9</b>	<b>299,6</b>	<b>431,2</b>	<b>155,8</b>	<b>218,3</b>	<b>285,8</b>	<b>81,1</b>	<b>384,3</b>
1952														
Torsk	571,8	51,7	73,1	57,0	53,9	77,4	48,7	27,7	20,8	17,6	49,6	68,6	21,6	4,1
Sei	572,4	7,1	66,4	193,7	38,9	41,5	53,7	71,0	21,8	11,5	41,4	19,3	6,0	0,1
Hyse	476,4	40,4	27,5	22,3	10,5	25,1	79,5	43,2	38,5	27,3	52,4	77,8	36,0	÷ 4,1
Lyr	1165,3	15,6	28,5	188,2	177,5	158,7	223,4	125,9	63,6	54,8	76,8	40,9	9,2	2,2
Hvitting	17,4	2,5	3,5	2,7	0,5	1,3	2,4	1,3	2,8	1,4	0,9	0,5	0,2	÷ 2,6
Lange	100,7	7,5	10,4	6,4	5,4	5,7	5,4	4,7	7,2	4,5	14,5	25,9	2,5	0,6
Brosme	100,3	2,7	5,0	3,7	6,4	7,4	6,7	2,1	8,9	6,2	22,3	27,3	1,7	÷ 0,1
Laks	9,5	—	—	—	0,1	1,0	2,0	5,3	0,9	0,2	—	—	—	—
Sjøaure	1,6	—	—	—	—	0,5	0,4	0,4	0,1	0,1	0,1	—	—	—
Ål	28,9	—	—	—	0,2	0,3	—	—	22,6	13,2	—	—	—	÷10,0
Hummer	188,1	6,5	3,4	2,4	13,7	58,4	10,9	0,1	—	—	9,1	6,3	78,5	÷ 1,2
Reker	617,5	39,9	23,3	42,3	36,6	50,9	49,5	73,1	76,7	56,6	59,5	58,8	78,3	÷28,0
Krabbe	63,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8,9	11,6	—	42,6
Makrellstørje	1493,4	—	—	—	—	—	—	75,7	296,2	237,9	881,3	—	16,5	÷14,2
Kveite	8,7	0,2	1,0	2,3	1,3	0,5	0,4	0,5	1,0	0,4	0,4	0,5	0,1	0,1
Flyndre	29,7	1,9	2,9	3,3	0,6	1,9	1,5	4,2	4,1	3,2	3,8	3,7	1,8	÷ 3,2
Pigg- og slettvar	8,1	0,9	0,3	0,2	0,8	—	1,7	0,9	0,5	0,1	0,5	0,3	0,1	1,8
Uer	5,3	0,1	—	—	—	0,1	0,1	0,3	1,8	0,3	0,1	2,5	0,4	÷ 0,4
Breiflabb	25,6	0,9	1,1	1,2	2,7	4,4	3,8	2,9	2,8	1,1	2,3	1,9	0,7	÷ 0,2
Steinbit	2,7	—	0,1	0,5	0,6	0,1	0,6	0,6	0,1	—	—	—	—	—
Pigghå	133,1	6,6	56,7	16,0	0,1	0,1	—	0,1	—	0,7	12,9	27,7	12,7	÷ 0,5
Skate	23,1	2,4	1,5	0,7	1,2	2,4	1,1	0,2	0,1	1,3	3,5	6,7	1,8	0,2
Annet	69,1	1,5	1,6	5,2	5,6	9,1	3,5	2,3	8,1	5,1	11,0	2,6	0,7	12,8
<b>I alt 1952</b>	<b>5711,8</b>	<b>188,4</b>	<b>306,3</b>	<b>548,1</b>	<b>356,6</b>	<b>446,8</b>	<b>495,3</b>	<b>442,5</b>	<b>578,6</b>	<b>443,5</b>	<b>1253,9</b>	<b>382,9</b>	<b>268,8</b>	<b>0,1</b>
1953														
Torsk	570,2	52,9	62,1	74,9	85,7	52,8	62,7	34,4	23,2	38,0	40,6	20,2	21,2	1,5
Sei	428,7	11,3	12,7	204,3	31,0	26,2	29,1	32,9	8,8	21,2	28,1	13,6	9,1	0,4
Hyse	433,0	57,4	41,6	16,8	20,7	24,2	41,7	42,1	37,2	34,3	45,4	30,5	41,8	÷ 0,7
Lyr	1092,8	7,9	19,1	182,5	119,0	141,3	254,0	108,3	48,2	46,0	68,0	53,6	46,5	÷ 1,6
Hvitting	16,4	3,1	1,4	2,3	3,6	1,1	0,6	1,4	1,8	0,4	0,1	0,2	—	0,4
Lange	72,9	5,7	9,6	5,4	6,7	7,9	9,3	5,7	4,9	4,0	5,1	2,7	5,0	0,9
Brosme	63,2	3,2	7,3	4,5	6,0	5,0	7,4	1,2	3,2	2,9	7,5	4,7	10,4	÷ 0,1
Laks	11,2	—	—	—	—	0,6	2,8	6,3	1,1	0,4	—	—	—	—
Sjøaure	1,8	—	—	—	—	1,0	0,3	0,1	0,1	0,1	—	—	—	—
Ål	31,8	—	—	—	0,2	—	—	11,7	13,0	5,5	1,6	—	—	÷ 0,3
Hummer	193,3	11,5	4,2	5,8	21,2	39,7	17,9	0,1	—	—	9,9	5,7	78,5	÷ 1,2
Reker	895,0	20,9	47,6	42,5	93,0	113,9	194,5	75,7	152,4	39,2	46,3	8,8	59,9	0,3
Krabbe	32,8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3,4	6,3	1,4	4,5
Makrellstørje	170,2	—	—	—	—	—	—	—	160,1	10,0	—	—	—	0,1
Kveite	5,7	0,4	0,9	0,8	1,2	0,5	0,6	0,2	0,2	0,1	0,3	0,1	0,1	0,3
Flyndre	40,0	2,7	2,0	2,5	1,1	1,2	1,4	3,7	4,0	9,4	8,3	1,7	2,3	÷ 0,3
Pigg- og slettvar	4,5	0,5	0,3	0,2	1,1	0,2	0,8	1,0	0,8	0,9	0,7	0,1	0,2	÷ 2,3
Uer	3,7	0,7	0,2	—	—	0,1	0,4	0,2	1,5	0,1	0,2	0,2	0,1	—
Breiflabb	41,3	1,3	3,1	4,9	9,4	4,6	4,1	2,8	3,4	2,8	2,7	1,4	1,1	÷ 0,3
Steinbit	2,3	0,1	0,1	0,1	1,9	—	—	—	—	0,1	—	—	—	—
Pigghå	204,5	5,0	35,1	105,9	1,3	—	—	—	0,5	2,5	12,9	16,8	24,5	—
Skate	19,0	3,8	4,0	4,9	2,7	—	—	—	—	0,6	1,1	0,6	1,2	—
Annet	55,9	0,7	1,1	3,1	4,6	6,6	3,9	1,2	1,3	0,5	2,3	1,5	2,7	26,4
<b>I alt 1953</b>	<b>4390,2</b>	<b>189,1</b>	<b>252,4</b>	<b>661,4</b>	<b>410,7</b>	<b>426,9</b>	<b>631,5</b>	<b>329,0</b>	<b>465,7</b>	<b>222,4</b>	<b>287,4</b>	<b>179,6</b>	<b>306,0</b>	<b>28,1</b>