

NY SVENSK FISKERITIDSKRIFT

ORGAN FÖR SVENSKA FISKAREFÖRBUNDET

UTGIVARE: FISKERIINTENDENTEN DR. N. ROSÉN, GÖTEBORG.

Nr 22

15 NOVEMBER

1931

Vid återgivande av artiklar i denna tidskrift skall tidskriften angivas som källa.

Märkning av fisk.

Den 29 juni i år utfärdades en brittisk förordning angående tvungen märkning med ursprungs-beteckning av importerad frusen eller kyld lax och havslaxöring. Förordningen, som träder i kraft den 29 december i år, avser till Storbritannien och N. Irland importerad lax (både atlantisk och pacifisk) och havslaxöring, som är frusen eller kyld eller före importen varit underkastad någon frysnings- eller kylningsprocess, men ej lax packad i is. Ursprungs-beteckningen skall antingen innehålla ordet »Foreign», om varan härstammar från utlandet, eller ordet »Empire», om varan är från brittiskt område utanför Storbritannien och N. Irland, eller definitivt angiva det land, där varan är producerad. En vara från t. ex. Förenta Staterna kan således märkas antingen »Foreign» eller »United States», en vara från Canada antingen »Empire» eller »Canada». Om varan utbjudes till salu eller säljes engros, skall ursprunget vara angivet på en tryckt eller stämplad etikett av papper eller pergament, som är fästad på eller vid varje fisk. Etiketten skall medfölja fisken, då denna transporteras till detaljisten. Utställes varan för detaljhandel, skall ursprungs-beteckningen angivas på en etikett placerad tydligt synlig för köparen antingen på eller i omedelbar närhet av den fisk eller det stycke av en fisk, som avses. Bokstäverna skola i detta fall vara minst $\frac{1}{2}$ eng. tum höga. Om varan annonseras, skall dess ursprung angivas i annonsen. Bestämmelserna synas i allmänhet ha mottagits välvilligt av affärsmännen, som mena, att det alltid är bra att lämna upplysning om den vara, som säljes, och i fråga om en fisk som lax möter en märkning ej större praktiska svårigheter. Men opposition har dock ej saknats. Det är det olika omdömet om den frusna laxen, som närmast föranlett bestämmelserna.

Ungefär samtidigt med att dessa bestämmelser utfärdades väcktes i engelska parlamentet en motion om en allmän märkning av fisk med angivande av kvalitet och fångstområde. En stark och enig opposition mötte förslaget, som förklarades vara opraktiskt och absurt. Det skulle erfordras en armé av kontrollanter. Fiskhandeln skulle lida av det dröjsmål kontrollen skulle föranleda i fiskens expediering. Kvalitetsmärkningen kunde ej kontrolleras. Det vore omöjligt att kontrollera, huruvida ej fisk av 3:dje klass kvalitet inköptes, röktes och sedan

sålades som förstklassig vara o. s. v. Förslaget blev ej heller godtaget. Men i stället utfärdades — den 31 juli — en bestämmelse att förordningen om användande av det s. k. nationalmärket skulle avse även fiskeriprodukter. Detta nationalmärke för England och Wales, som tillkom år 1928, har nu blivit allmänt känt. Det utgöres av en silhuettkarta över England och Wales, i vilken är infälld flaggan »Union Jack» omgiven av ord angivande att det är en produkt av England och Wales. Fisk, som skall märkas, måste vara ilandförd av brittiskt fartyg i brittisk hamn. Alla varor, som ha detta märke, garanteras hålla viss kvalitetsstandard i enlighet med särskilda regler därför. Märkningen är frivillig. Den, som vill använda märket har att av en särskild kommitté inhämta tillstånd därtill. Tillståndet kan återkallas, om det missbrukas. Nationalmärket har två ändamål, dels att garantera viss kvalitet på varan, dels att utgöra en reklam för engelska varor. Den skyndsamhet, varmed färsk fisk måste föras i marknaden, gör, att det ej anses bli tal om någon gradering av sådan vara. Men för saltade, torkade och konserverade varor väntas märket bli av stor betydelse.

I Danmark har Dansk Fiskeriforening väckt förslag om kontroll över den danska fisk, som exporteras. Man har tänkt sig ett slags »lurmärke» på denna fisk, som skulle göra den efterfrågad i utlandet. Från fiskhandelshåll har man ställt sig avvisande. Man har ansett det mycket svårt att få ett objektivt bedömande. Efter vilka direktiv skulle kontrollen arbeta, har man frågat. Fiskens kvalitet kan på grund av transportförsening, ogynnsam väderlek o. s. v. bli försämrad och komma fram till bestämmelseorten i dåligt skick men med den officiella exportkontrollens intyg att varan är utmärkt. Man har även ansett det olämpligt att från exporten utestänga fisk av sekunda kvalitet, då marknad därför knappast finns inom Danmark men väl på en del platser utomlands. Har det danska fisket råd till att undvara det värde, som således dock ligger i denna sekunda fisk, som annars ej skulle kunna avsättas, har man frågat. De danska fiskarna skulle i sista hand bliva de som förlorade på en exportkontroll. Det danska fiskerirådet har emellertid ej ansett en exportkontroll av behovet påkallad, i varje fall ej för tillfället.

I vårt land har frågan om ursprungsbezeichnung på importerad fisk tagits upp av den kommitté, som bär namnet jordbruksutredningen. Förfrågningar om lämpligheten av en dylik beteckning har gjorts hos vissa fiskeriföreningar. Ett par (bl. a. västkustfiskarnas yrkesorganisation och fiskpropagandaföreningen) ha uttalat sig för en ursprungsbezeichnung, medan andra (såsom Göteborgs och Bohus läns Havsfiskeförening och Malmöhus läns Havsfiskeförening) uttalat sig mot sådan i fråga om färsk fisk. Frågan är enligt min mening av så stor vikt, att den bör närmare diskuteras. Jag skall först hålla mig till den färska fisken.

Det har föreslagits att ursprungsbezeichnung skulle ske på så sätt att aningen emballaget, vari fisken förvaras, märkes eller att själva fisken märkes genom att stjärten avklippes. För levande fisk torde detta vara svårt att ge-

nomföra men är givetvis möjligt för död fisk. Men huru skulle nu detta taga sig ut i praktiken? Tag ett ex. från Göteborg. En grossist har order från en detaljist på ett visst parti. Grossisten kan ej fylla ordern enbart med svensk vara utan måste även sända en del utländsk. Denna får då ej sändas i samma låda som den svenska. Detaljisten måste också ha särskilda lådor för den svenska och särskilda för den utländska. Att man tänkt sig att ursprungsbezeichnung skall följa med även i detaljhandeln, förutsätter jag, ty en bestämmelse enbart avseende de lådor som säljas på auktionen, vore betydelselös. Köparen vet, om fisken är svensk eller ej. Vem kan nu kontrollera om ej detaljisten flyttar den utländska fisken över i en låda för svensk? Det blir fullkomligt omöjligt att i detaljhandeln kontrollera att en lag om att utländsk fisk skall förvaras i särskild låda märkt med t. ex. »utländsk» eller utlandets namn efterlevs. En märkning av själva fisken skulle däremot kunna kontrolleras, ty varje fisk skulle i så fall vara märkt redan då den infördes och det märket ju vara kvar även i detaljhandeln, men vilket arbete skulle det ej medföra för tullen att kontrollera, att varje fisk var märkt vid importen. Lådorna vari fisken ligger packad i is, måste öppnas och fisken undersökas. Skada skulle därigenom utan tvivel ofta uppstå på varan. Fiskhandeln skulle emellertid i bägge fallen givetvis försvåras och priserna ökas — säkerligen ej blott på den utländska fisken — och som en följd därav konsumtionen minskas. Jag tror, att här även gäller vad en stor engelsk fiskfirma nyligen uttalade i anledning av ett förslag om tull på färsk fisk i England: redan nu ätes ingen fisk bland stora klasser av det engelska folket, då fläsk ställer sig mycket billigare, och konsumtionen skulle naturligtvis minskas ännu mera, om tull på fisk infördes och priserna bleve högre. En annan sida av frågan är, i vad mån allmänheten skulle fästa sig vid om fisklådan eller fisken var märkt. Skulle allmänheten fästa sig vid om fisken var utländsk? Man får nog i allmänhet räkna med att konsumenten vill köpa god fisk till rimligt pris. Skulle under dessa förhållanden en märkning av den utländska färska fisken verkligen kunna medföra något gagn? Jag tror det ej.

Det har som skäl för en ursprungsbezeichnung anförts, att stora kvantiteter dålig utländsk fisk införes och att denna dåliga kvalitet gör att allmänheten får avsmak för fisk. Är det så, att dålig utländsk fisk införes, och att följden är den angivna, då bör detta motarbetas, men jag tror att det bör ske på ett helt annat sätt: *Gör reklam för den goda fisken!* Är det riktigt att dålig utländsk fisk tillföres marknaden, frågar man sig, varför köpa fiskhandlarna denna dåliga fisk? Här ha fiskpropagandaföreningen och fiskhandelsorganisationerna ett stort fält för upplysnings- och propagandaverksamhet. Fiskpropagandaföreningen skyller på detaljhandlarna, att det är de som förstöra fiskhandeln och föranleda att konsumtionen minskas. Nog fela många detaljhandlare i fråga om kvaliteten av den fisk de sälja, men att utslutande anklaga dem, anser jag ej vara riktigt. Huru mycket av denna dåliga

fisk har ej detaljhandlaren fått från en grossist? Ville alla, både fiskare, grossister och detaljister, allvarligt bemöda sig om att föra i marknaden endast sådan fisk, som är god och kan nå konsumenterna i gott skick, då erfordras, synes det mig, inga ursprungsbeteckningar. Skulle den färsk fisk på något sätt märkas, borde det snarast vara med fiskhandlarens namn, och i reklamsyfte, så att konsumenterna kommo under fund med att den och den firman alltid levererade god vara. Redan nu äger en märkning av färsk fisk rum enligt denna princip, nämligen av braxen i Ringsjön. Men konsumenterna — de ha sitt ansvar de ock — borde då också gynna dessa goda leverantörer och ej genast låta sig lockas av att på annat håll fisk utbjudes någon tioöring billigare men kanske också av väsentligt sämre kvalitet.

Det skäl mot införande av ursprungsbeteckning på importerad färsk fisk, som dock, enligt min mening, väger tyngst, är att konsekvenserna därav helt säkert skulle bli ödesdiga för vår fiskerinäring. En svensk bestämmelse om ursprungsbeteckning skulle utan tvivel snart mötas med en liknande i en del andra länder; vissa fiskares yrkande han redan observerats utomlands. Vad skulle detta betyda? Den frågan torde de fiskare, som yrkat på en ursprungsbeteckning, ej ägnat mycken tanke. Först några siffror om vår in- och utförsel av färsk fisk. År 1930 infördes till vårt land c:a 11,3 mill. kg. färsk fisk, medan vår export därav uppgick till c:a 19,2 mill. kg. — därav c:a 13,9 mill. kg. sill. Till exporten kommer den mängd färsk fisk, som svenska fiskare avsätta direkt i utlandet, år 1929 enligt tillgängliga uppgifter c:a 9,2 mill. kg. Vad skulle det betyda, om t. ex. stjärten skulle vara avklippt på all denna fisk, innan den fick ilandföras i utlandet? Exportörerna skulle säkerligen antingen begära, att fiskarna skulle leverera den fisk, som skulle exporteras, med stjärten avklippt eller ock skulle de sänka priset för den, motsvarande kostnaden för det med stjärtavklippningen förenade arbetet. Och vad skulle våra fiskare säga, om de skulle nödgas klippa stjärten på alla de sillar, makrillar, rödspättor, koljor etc. de direkt avsätta i utlandet? Vid tanke härpå kanske i första ögonblicket en bild av mera humoristisk läggning skymtar fram, men bilden skulle helt visst i nästa ögonblick få det bistra allvarets skarpa konturer. Den tid, som skulle gå förlorad, kunde fiskarna sannerligen använda på annat sätt. Och huru skulle det gå för våra fiskare och exportörer att märka den till nära 1,2 mill. kg. uppgående kvantiteten levande ål de exportera?

Vi se således, att införande av ursprungsbeteckning på importerad fisk med sannolikhet skulle få konsekvenser för fiskarna av högst allvarlig art. Mig synes som skulle en sådan åtgärd därför vara en av de största olyckor, som för närvarande kunde drabba vårt fiske, ej minst våra fiskare. De fiskare, som givetvis i tanke att de därav skulle draga fördel, påyrkat, att ursprungsbeteckning skulle införas på importerad färsk fisk genom märkning av denna, böra närmare begrunda vad förslaget innebär och vilka konsekvenser det kan få.

Vi ha så fisk, som på ett eller annat sätt är konserverad. För sådan ställer

sig en märkning annorlunda. Men fråga uppstår, om det ej vore mera fördelaktigt att märka och driva reklam för den inhemska varan. Redan nu sker märkning i vissa fall, nämligen av spillånga och kabeljo. Denna märkning är förenad med offentlig kontroll anordnad av länsstyrelsen. Den är frivillig, men har ifråga om spillånga slagit igenom, så att alla beredare begagna sig av densamma. Den vid kontrollen godkända varan märkes med röd stämpel, alltefter kvaliteten »extra prima» och »prima», (se detta nr., omslagets 3:dje sida!) Stämpeln anger vidare, om det är färskspilad eller sjösaltad spillånga. Det är endast av svenskfångad långa beredd spillånga som kan bli stämplad vid denna kontroll. Med dessa officiella stämplarna äro ej att förväxla de privata stämplarna av liknande utseende, vissa firmor eller viss förening använda. Den därmed märkta varan har ej varit föremål för offentlig kontroll och är i allmänhet beredd av utländsk fisk. Skulle nu märkning av hithörande utländska varor införas, bör märkningen ovillkorligen ske på sådant sätt, att märkningen ej uppfattas som reklamärke. Man kommer emellertid åter till frågan, om det över huvud taget ej är att föredraga att märka den vara, för vilken man vill göra reklam, än att sätta ett slags Kainsmärke på den vara, man vill att folk ej skall köpa. I fråga om alla fiskslag, som levereras i bleckburkar, torde firmanamn finnas angivet, men det är här åter fråga om märkning i reklamsyfte.

Nils Rosén.

Om skrattnåsens skadlighet för fisket.

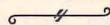
Frågan om skrattnåsarnas skadlighet för fisket har på sista tiden varit föremål för diskussion. I denna tidskrift har förut i år — Nr 12, sid. 111 — refererats en del undersökningar rörande denna fråga utförda av *Richard Stadie*. I anledning av klagomål över skrattnåsens skadlighet i trakten av Måkläppen (nära Falsterbo), där fågellivet är skyddat, har intendenten vid Malmö museum *H. Bergman* på uppdrag av Malmöhus läns Havsfiskeförening undersökt 21 skrattnåsar, skjutna å Måkläppen den 12 och 26 juni 1931, och rörande undersökningens resultat meddelat följande:

»Jag ber att få förutskicka dels att jag erhållit materialet först dagen efter det att fåglarna skjutits, varför man kan förutsätta, att mera lättsmälta födoämnen redan hunnit att bliva så starkt påverkade av digestionsvätskorna, att det ej är möjligt att bestämma desamma, dels att materialet är för litet för att man av de erhållna resultaten skulle kunna draga några mera allmänna slutsatser.

Materialet utgjordes av 12 gamla fåglar, 7 hanar och 5 honor, samt 9 flygga ungfåglar, varav 6 honor. Endast i ett fall var krävan och muskelmagen helt fylld, innehållet utgjordes av potatisbitar och köttrester. I alla övriga fall fanns i muskelmagen endast ganska sparsamma födoämnesrester, såvida ej

magen var alldeles tom. Innehållet i tarmen utgjordes av en svagt gulaktig, slemmig massa, som alltid var fullkomligt odefinierbar. Hos en gammal hane fanns några få fiskfjäll, sannolikt härrörande från sill. Hos en hane fanns relativt många dykarlarver, av vilka några ännu voro helt osmälta. Hos en hane och tvenne honor utgjordes maginnehållet av täckvingar och mer eller mindre helt smälta individer av olika skalbaggar, carabider, Phyllopertha horticula och Chrysomela-arter. Hos en hona fanns starkt digererade rester av daggmaskar och hos en hane en liten fjäder och några växtrester, sannolikt av Zosteria. Hos ungfågeln utgjordes maginnehållet i trenne fall av växtrester, frön och blad, och i ett fall av insektsrester, Chrysomela-arter. I övriga fall var tarmen tom.

Det synes således av denna knapphändiga undersökning framgå, att skrattnåsen i mycket stor utsträckning hämtar sin föda på land, och att den till övervägande del utgöres av olika bland gräs och på buskar levande insekter, av mask och, när det gäller ungfågel, av växtämnen. Skrattnåsen skulle således i viss mån kunna anses vara en nyttig fågel. I den ornitologiska litteratur, som stått till mitt förfogande, framhålles också att mask, insekter och växtämnen utgöra huvudbeståndsdelarna i skrattnåsens föda, endast i mindre utsträckning torde fisk ingå i densamma. Naumann anser, att den endast tager fisk som blivit mer eller mindre instängd i små pölar eller vattensamlingar och som därför äro lättare att komma åt. På större fisk skall den enligt denne forskare aldrig förgripa sig. För ett säkrare bedömande av frågan vore det dock synnerligen önskvärt att undersöka ett betydligt större material, vilket helst bör insamlas under olika årstider, och ej endast under själva häckningstiden.»



Om strömmingsfisket. Ett par artiklar angående strömmingsfisket i Fiskeritidskrift för Finland torde kunna påräkna intresse även hos oss och återgivas här.

Fiskerirådet *G. Gottberg* skriver följande om *höjandet av det finska strömmingsfiskets avkastning*:

»Den brydsamma belägenhet, vari många avlägset boende strömmingsfiskare i detta nu befinna sig, förorsakas i främsta rummet av den ytterst ringa saltströmmingsexporten. Den svåra situationen förvärras ytterligare av att köplusten även på den inhemska saltströmmingsmarknaden samtidigt visar tydlig tendens till avmattning. Härav följer att endast den bästa saltströmming är god nog samt att medelmåttig eller underhållig sådan ohjälpligt faller igenom i den hårda konkurrensen. En förutsättning för att saltströmmingen numera över huvud taget skall kunna förmanligt avyttras är att fisken fyller de

högsta anspråk, d. v. s. är av prima kvalitet samt omsorgsfullt behandlad, en fordran, som ingen saltströmmingsproducent längre har rättighet att lämna obeaktad.

Den ringa efterfrågan på saltströmming — den egentliga orsaken till det kritiska läget för strömmingsfiskets utövare — förändras främst av den förändrade smakriktning, som efter världskriget inträtt bland allmänheten och vilken framträder i en minskad förbrukning av saltade fiskvaror. Familjer, som tidigare utan svårighet förbrukade en fjärding av den inhemska saltfischen under vinterns lopp, nöja sig nu för tiden med ett mindre kärl eller lämna sig till och med helt och hållet utan saltströmming. Enahanda iakttagelser kan man göra även i andra länder, ty överallt på världsmarknaden förmärkes en tydlig tendens att alltmer övergå från saltade fiskvaror till färska. Detta förhållande jämte det allmänna prisfallet på livsmedel

övrigt verka helt naturligt därhän att prisen på saltströmmingen även begynna sjunka.

Det påtagliga faktum att saltströmmingen icke längre har samma avsättningsmöjligheter som förr gör det nödvändigt att utfinna medel, varigenom fisken bringas ut på marknaden i för allmänheten mera tilltalande former. De förluster, som fiskarbefolkningen fått vidkännas på grund av de fallande saltströmmingsprisen, kunna säkert mer än väl kompenseras av en ökad förbrukning av färsk, rökt eller sockersaltad fisk. Många äro de skärgårdstrakter, varest strömmingen för närvarande till största delen insaltas, ehuru fisken med tillhjälp av snabbgående motorbåtar lätt kunde bringas som färsk i handeln. Å mera avlägsna fiskelägen, varifrån strömmingen sällan kan försändas som färsk, borde fisken sockersaltas eller konserveras medels rökning för att lyckligt utstå den långväga transporten. Rökt och sockersaltad strömming utgör även, om fisken behandlas enligt alla konstens regler och förpackas väl, en verklig delikatess, som i läckerhet icke står efter många andra långt dyrare fiskvaror. Emellertid synes vår fiskarbefolkning icke ännu till fullo förstätt utnyttja de möjligheter, som dessa ypperliga konserveringsmetoder erbjuda. En del försök att röka fisk till avsalu hava visserligen gjorts av framsynta skärgårdsbor, men det har mången gång stannat därvid då avsättningsmöjligheterna på grund av bristande organisation varit rätt minimala. De nu rådande svårigheterna att avyttra strömmingsfångsterna hava likväl i någon mån stegrat intresset för rökningssmetoden och särskilt synes man i detta nu vid de österbottniska fiskelägena följa med tidens krav och anlägga rökerier.

Avsättningen av så ömtåliga och lätt förskämda fiskvaror som färsk och rökt strömming kräver ovillkorligen anskaffande av rymliga och snabbgående motorbåtar, vilka kunna omhändertaga fisktransporten mellan skärgården och fastlandet. Många avlägset fiskelägen med rik strömmingstillgång är likväl icke i stånd att med egna krafter starta transportföretag även i de mest blygsamma former. Dessa mindre bemedlade skärgårdsbor äro därför i behov av ekonomisk handräckning, vilket staten även numera visligen insett. Sålunda har för detta år reserverats ett anslag på 1 million mark, avsett att genom Andelskassornas Centralkreditanstalt utdelas som lån mot högst 5% ränta åt fiskare och småredare.

För att färskfisktransporten skall kunna ändamålsenligt ordnas på inlandet borde i trakter, där detta anses nödigt, nya vägar

dragas ned till fastlandskusten och redan befintliga sådana försättas i brukbart skick så att automobiltrafik kunde fortgå obehindrat ända ned till själva fiskstranden. Ett nödvändigt villkor för att handeln med färsk och rökt strömming skall bliva ekonomiskt givande är att densamma organiseras på ett ändamålsenligt sätt med beaktande av de lokala förhållandena. I nämnda avseende brister det mångenstädes i kusttrakterna, i det att fiskproducenterna ute i skärgården icke stå i ständig förbindelse med fisktransportörerna på fastlandet. En utvidgning av telefonnätet ute i skärgården vore därför av stor betydelse för att bereda fiskelägena möjlighet att vid större fångster snabbt träffa avtal om fiskleveranser på kust- och inlandet.

Fr. Forsell skriver följande om *den finska strömmingshandeln*:

»Det klagas allmänt att förbrukningen av saltad strömming avtagit i oroväckande grad och den befolkning, som har strömmingsfisket som huvudnäring, ser sin existens svårt hotad. Många tecken giva även vid handen, att oron är fullt berättigad. Under den allra senaste tiden har ett nytt orosämne uppstått i form av det »inhemska» sillfisket. Det har sagts officiellt och officiellt att, så länge den inhemska sillen håller sig inom ramen av den sedvanliga sillförbrukningen, är det ingen fara för strömmingsfisket. Det må gärna medgivas att så måhända är fallet. Men vilja vi se på saken sådan den i verkligheten ter sig, skola vi snart nog inse, att sillen framdeles kommer att undantränga saltströmmingen. Om vi följt med utvecklingen t. ex. i Estland hava vi sett huru sillimporten till detta land tilltagit under de senaste åren och Estland, som tidigare var en stor förbrukare, icke allenast av inhemska, utan även av finländsk strömming, använder numera vanlig saltströmming endast i mycket ringa utsträckning. En av Estlands största fiskhandlare förklarade för något år sedan vid ett samtal med undertecknad, att den estniska bonden blivit så *förnäm*, att han icke mera förtär strömming utan endast *sill*. Detta, trots ett energiskt propagandaarbete för förbrukning av den inhemska strömmingen, ett arbete, där t. o. m. radion tagits i propagandaarbetets tjänst. Om vi tänka på förhållandena hos oss och på den propaganda, som här redan nu bedrivits för den inhemska sillen, måste vi snart inse och komma att erfara, att den gamla gränsen för vår sillförbrukning kommer att förflyttas avsevärt. Därför bör man även, ju förr dess bättre, rusta sig för den tid, som *säkert* stundar. Det har redan angivits ett flertal utvägar, såsom bered-

ning av rökt fisk och utvidgad tillverkning av kryddströmming och detta är allt gott och väl. Denna utveckling är fullt motiverad och kan med god vilja förverkligas. Men vi måste tillika komma ihåg, att vi det oaktat alltid komma att hava massor av saltströmming. Vi kunna helt enkelt icke undvika detta, då vi veta att en stor del av våra fiskare erhålla strömming, som icke lämpar sig för kryddning och att en stor del fiskare bo så avlägset, att de icke äro i tillfälle att avyttra sin fisk såsom färsk eller rökt. Dessutom är förbrukningen av rökt fisk mycket begränsad, även om böcklingen försålades till ett lägre medelpris än nu är fallet. En stor förbättring i saltströmmingsberedningsmetoden måste därför fås till stånd och först då — kan måhända — »strömmingen och sillen få plats på samma bord». Icke nog med att den vanliga saltströmmingen förbättras, vi måste även börja inarbeta *sockersaltad strömming*, såsom vi nu hava sockersaltad sill. Sockret både konserverar och förtager den bittra saltsmak, som ofta kännetecknar den saltade strömmingen och gör den mindre njutbar. Detta i synnerhet om saltet, såsom ofta är fallet, innehåller kalk. Våra fiskare själva — skam att säga — hava mången gång varit orsak till, att strömmingen kommit i vanrykte. Fiskaren har mången gång bedragit kunden genom att tillsalu föra en mindervärdig, för att ej säga oduglig vara. Den saltströmming, som föres i handeln i slutna kärl och är avsedd för längre tids förvaring, borde därför vara underkastad kontroll. Varför skall strömmingen ställas i ett annat läge än kött, mjölk m. fl. livsmedel? Det har visserligen sagts, att en dylik kontroll vore outförbar, men omöjligt är det icke. Vi hava redan samlat erfarenheter, huru en dylik kontroll kan utföras och vi måste komma därhän, att de kontrolleringsmetoder, som börjat inarbetas av vissa fisksammanlutningar bliva obligatoriska. I det förslag till lag om fiskhandel, som sannolikt kommer att utarbetas, borde därför stadgas att *fullsaltad strömming*, som tillsaluhålles i *slutna kärl*, *bör kontrolleras*. I stället skulle det fullkomligt värdelösa kröningstvänet avskaffas. En viss del av den avgift, fiskaren nu har att erlägga till laggkärlskrönaren, kunde användas för att täcka kontrollavgifterna. En dylik kontroll skulle otvivelaktigt bidraga till, att strömmingens anseende skulle tilltaga, till gagn för säljare och köpare. Detta är icke ett löst antagande, ty saken kan redan bevisas genom exempel från Åland, där intresset för kontrolleringen tilltagit år efter år. Fiskaren, speciellt i norra Åland, har börjat bereda en bättre vara än tidigare tack vare kon-

trolleringen och denna vara, som säljes under garanti, röner större efterfrågan än andra landsdelars fiskprodukter. Man är icke detta andra att följa exemplet?

Samtidigt som konserveringsmetoderna förbättras böra även fiskkonsumenterna genom ett målmedvetet propagandarbete intresseras för saken. Detta arbete kunde väl lämpligast utföras av Fiskeriföreningen i Finland bl. a. genom anordnandet av propagandautställningar på större konsumtionsorter i inlandet. Dylika komma att anordnas på försök denna höst. Även Marthaföreningarna måste fås med, ty sist och slutligen är det väl ändå husmödrarna, som bestämma om matsedelns beskaffenhet.

Det har sagts, att staten bör hjälpa strömmingsfiskaren ur det nödläge, vari han råkat och vilket sannolikt ännu kommer att ytterligare förvärras. Mig synes att staten bör tillse och bidraga till strömmingsfiskets förkovran på så sätt, att det ovensagda kan genomföras i verkligheten, så att fiskaren icke allenast är i tillfälle att fånga fisk, utan även bliver i tillfälle att få sina produkter avyttrade. Om så sker, torde strömmingsfiskaren med gott mod kunna möta den hårda strid, som stundar.

E. A. Mitts framhöll i ett tal vid Österbottens Fiskarförbunds fiskardag vikten av att *iskällare byggdes å alla fjekälagen*:

»Det förefaller som om våra konserveringsmetoder skulle vara sådana, att strömmingen numera, bokstavigt talat, inte faller folk på läppen. Åtminstone av vanlig saltströmming har konsumtionen gått betydligt nedåt. En orsak därtill kan väl vara, att prisbilligheten på slaktdjur konkurrerar ut strömmingen från jordbrukarens bord. Kommer så ytterligare den »inhemska» sillen och tränger undan strömmingen allt vad den hinner.

Om det alls skall vara någon möjlighet att bevara en plats på marknaden åt strömmingen, få vi lov att först fästa uppmärksamhet vid förbättringen av konserveringsmetoderna, en uppgift, som förbundet upptagit på sitt program såsom en av de allra viktigaste. Det kan ju icke i längden gagna vare sig den enskilda fiskaren eller fiskerinäringen som sådan, om konsumenterna få sig härsken eller sur strömming till livs i stället för prima vara, för att inte tala om huru skadliga direkta underslev måste vara. Alltså god vara och korrekt behandling av kunderna.

Men oberoende av allt detta är det väl så, att den gamla goda tiden, då saltströmmingen utgjorde var mans vardagsmat, är ohjälpligen förbi. Därför får man lov att alltmer lägga an på försäljning av strömmingen i färskt tillstånd. Men för det

ändamålet behövs is och iskällare vid varje fiskeplats. Iskällaren måste alltså bliva fiskarens allra första arbete på lediga stunder. En sådan är för övrigt mycket lätt att göra. Man gräver först en tillräckligt stor grop i en backslutning, dock icke så djupt, att icke vattnet snabbt kan rinna bort. Väggarna göras 60—70 cm. tjocka av vanliga rullstenar eller stenblock, icke alltför stora. När väggarna äro uppsatta — eller under arbetets gång — »sprilar» man med smärre stenar igen hålen på yttre och på insidan och tätar fogarna med kalkbruk. På detta sätt bliver det luftrum inuti stenvuren och källaren håller sig sval och skön. Källaren förses sedan med dubbla dörrar och helst också med källarhals, även den med dörr. En ventil dessutom i taket, så att den mesta fukten drager ut, och källaren är färdig.

Detta bör ske redan nu i höst. På vårvintern lånar fiskaren häst och tager sig en »isdag». Så är det klart att börja sommarkampanjen med *verklig färsk* strömming, vare sig den då med lastbilar sändes direkt till avnämare på landsbygden eller säljes på torget i närmaste stad.

Bygg alltså iskällare och skaffa is i rätt tid.»

Om *strömmingsfisket i Finland i höst* meddelas följande:

»Strömmingsfisket har denna höst så gott som överallt längs kusterna givit mycket klen resultat. I det svenskspråkiga Österbotten har fisket mångenstädes totalt felsegit. Sålunda har man i Korsnäs, Harström, där man under normala år plägar insalta c:a 1.000 tunnor, erhållit endast 54 fjärdingar saltströmming. I den åländska skärgården har det utfallit rätt växlande, synnerligen väl vid norra Åland (Geta, Saltvik), mycket illa i Kökarvattnen samt medelmåttigt i de övriga skärgårdssöcknarna. I Finska viken har fisket så gott som överallt givit ringa utbyte. Vid den nyländska kusten har den strömming, som erhållits, varit småvuxen och starkt uppblandad med vassbuk. I östra delen av Finska viken skall fisket mot slutet av september något förbättrats och stundom såsom vid Björkö givit anseende fångster.

Strömmingsmarknaden i Helsingfors den 1 och 2 oktober hade samlat 57 skutor från Åland, främst från Kökar, 14 farkoster från västra Nyland, mest från Ekenästrakten. De förstnämnda skutorna medförde en last av sammanlagt 4.248 tunnor saltad strömming (c:a 600 tunnor mera än år 1930), de sistnämnda åter 9.674 kaggar vassbuk. Minutprisen på saltströmmingen höllo sig kring 80 mk fjärdingen, 50 mk åttingen, 30 mk 1/16 och 25 mk 1/32, kryddfisk kring 10—13 mk kaggen. På grund

av den stora tillförseln lyckades icke alla skärgårdsbor försälja sina strömmingslaster till dessa pris utan voro nödsakade att bortslumpa fisken anseende billigare. Även saltströmmingsprisen hava sålunda, oaktat de i landet denna höst befintliga ovanligt små förråden av saltströmming, visat en sjunkande tendens i enlighet med de övriga livsmedelsprisen.

Islands export av färsk fisk. Under de store torskefiskerier utenfor Syd-Island i tiden februari—juli salter islandske trälere fangsten ombord og ilandbringer den for tilvirkning av klippfisk. I den øvrige tid av året er trålerflåten hovedsakelig beskjeftiget med fangstens overførsel i iset tilstand til det britiske marked, fortrinnsvis byene Grimsby og Hull. Trålerdampskibenes salg av fersk fisk på dette marked hadde i året 1930 en verdi av pund 191 000 mot pund 162 000 i 1929. Englandsreisene var også flere, 207 i 1930 mot 146 i 1929, men salgsutbyttet pr. tur betydelig lavere, gjennemsnittlig pund 922 i 1930 mot pund 1100 i 1929. Enkelte islandske linefiske-dampskiber har i de senere år deltatt i denne virksomhet, likesom småbåtenes fangst har vært innkjøpt og sendt i kasser, forsynt med is, med rutedampskib til England.

I den senere tid er øket arbeide lagt på ferskfiskeeksporten. Således blev ivår ca. 1000 tonn fersk fisk sendt fra Vestmann-øyene til utlandet med engelske og tyske fiskeskiber. Det var særlig hyse som angivelig blev betalt med 12 til 17 isl. øre pr. kg. og torsk til 10 til 12 øre pr. kg. På Islands fiskeriselskaps årsmøte i februar måned i år blev vedtatt en henstilling til regjeringen om oprettelse av regelmessig dampskibsforbindelse mellem de viktigste fiskeplasser og utenlandske havner for transport av fersk fisk. Og den 9. juli d. å. rettet Østlandets fiskesalgslags forbund i Nordfjord en henvendelse til altinget i sakens anledning hvorav det følgende er et utdrag. Fiskesalget til Middelhavslandene ifjor og i den forløpne tid av inneværende år har vist dem som driver fiske at det er usikkert å stole utelukkende på dette marked for avsetning av landets produkter av fiskeriene. Pristallet følger gjør det nødvendig å søke klippfiskmarkedet lettet ved salg av fisk på nye markeder. Her på Østlandet treffes nu forberedelser til rød-spettefangst med snurrevad, men det er som bekjent intet marked for denne fisk med mindre den kan sendes til utlandet. Her på Østlandet har det vært smått med fiske i sommer og folks utkomme i det store og hele meget dårlig og forholdene vil bli ennu vanskeligere dersom intet blir gjort

for å søke tilstanden bedret. Man har derfor grepet til den utvei å danne på enkelte steder fiskesalgslag for salg og utførsel av fortrinnsvis fersk fisk. Lag er opprettet i Seydisfjord, Eskifjord og Faskrudsfjord. Det er meningen at disse lag også skal befatte sig med salg av virket fisk til middehavslandene. Deltagere i lagene er både fiskerfartøiseiere og fiskere på andels basis. På møter i Nordfjord den 7. og 8. juli blev forbundet dannet og det blev samtidig besluttet å forberede avsetningen av fersk iset fisk på det britiske marked gjennom vedtak av følgende resolusjon til altinget: Det konstituerende møte i Østlandets fiskesalgslags forbund henstiller til altinget å bemyndige statens rederivirksomhet til å befrakte ikke senere enn den 1. september 4 skiber for utførsel av fersk fisk fra Østlandet i høstmånedene.

Altinget behandlet saken i august måned og resultatet blev vedtak av en lov som gav regjeringen bemyndigelse til å treffe forskjellige foranstaltninger angående ferskfiskekporten. Regjeringen erholdt således bemyndigelse (lovens paragraf 1) til å befrakte 3 eller flere skiber til igangsettelse av en hurtigrute for transport av avkjølet eller iset fisk til utlandet fra de steder innen landet hvor fiskerfartøisredere og fiskere hadde dannet lag med fiskesalg for øie, men manglet midler til fangstens overførsel til utenlandske markeder. I dette øiemed blev tillatt anvendt inntil 200 000 kroner av statskassen i år. Statens rederivirksomhet fører tilsyn med driften (paragraf 2), fastsetter ruteordningen og fraktutgiftene under hensyntagen til at underskudd på skibenes drift undgås. Regjeringen bemyndiges ennvidere (paragraf 3) til å opprette et salgskontor og engasjere en eller flere personer til å føre tilsyn med fiskes behandling og salg for de eksportlag som måtte ønske det. Salgskontoret utferdiger en instruks herom og avlegger derhos regnskap for hver tur hvorefter salgsutbyttet med fradrag av omkostningene utbetales til lagene. Regjeringen er endelig (paragraf 4) bemyndiget til av disponible midler og efter Islands Fiskeriselskaps anbefaling å yde eksportlagene lån til kjøp av fiskeemballasje og annet materiell som finner anvendelse ved utførselen. Loven skal revideres på altinget i 1932.

Regjeringen har overdradd kontoret for statens rederivirksomhet i Reykjavik å befrakte skib i henhold til de i den foransiterte lov fastsatte vilkår og kontoret har hittil leiet to skiber for det heromhandlede øiemed.

I august måned i år har islandske trålere gjort 9 reiser til England med fersk fisk i is. Salgsutbyttet har vært pund 836 pr. tur

gjennemsnittlig mot pund 869 i august ifjor. Trålerselskapet Grant & Baker, Grimsby, har 4 trålere gående mellom Island og England siden ivår for transport av fersk fisk, hovedsakelig innkjøpt på Vestmannøyene. Derhos skal trålerselskapet Consolidated Fisher'es Ltd., Grimsby, ha avsluttet kontrakt med islandske fiskebåteiere om kjøp av fersk fisk; adskillige båter fra Keflavik er avgått til Østlandet for fiske i henhold til denne kontrakt. Som fiskeredskap anvendes smurrevad. En islandsk tråler kompletterte sin fangst nylig i Siglufjord ved kjøp av fersk torsk til en pris av 7 isl. øre pr. kg., meddeler generalkonsulatet Reykjavik 18. september.

(Ur »Fiskets Gang»).

Saltstrømming till utspisning vid allmänna inrättningar. Lantbruksstyrelsen har hos jordbruksministern begärt utfärdande av en anmaning till vederbörande statliga och kommunala myndigheter att till utspisning vid allmänna inrättningar i görligaste mån använda saltad eller på annat sätt konserverad strømming.

Styrelsen erinrar om de stora ekonomiska svårigheter, som fiskarena f. n. ha att kämpa med. Under tryckta tider föreligger en hård konkurrens med utländska fiskvaror, framförallt med den importerade sillen. Det är därför synnerligen önskvärt, att den salta och konserverade strømmingen kommer till större användning inom allmänna inrättningar till gagn både för fiskare och handelsbalans.

Försök ha utförts med användande av s. k. lökstrømming, en enklare sort av kryddstrømming, till utspisning vid vissa regementen, och dessa försök ha utfallit gynnsamt. Lantbruksstyrelsen anser det icke heller lida något tvivel om att även saltstrømming i viss utsträckning skulle kunna användas till liknande utspisning.

Märkning av gäddungar i Åsunden. På bekostnad av direktör C. A. Löwenadler har i dagarna vid Sjörröd i Yttre Åsunden under medverkan av fiskerikonstulent E. A. Skoglund insatts 200 st. ensamriga gäddungar (12—26 cm. långa), märkta med en hopvriden silvertråd bakom ryggfenan. Meningen med denna märkning är, att de som fånga märkta gäddor skola till Sjörröds gård meddela tid och plats för fångsten samt gäddornas längd och vikt, varigenom det således skall kunna utrönas gäddornas vandringar och tillväxt. Likaså är det meningen, att då märkta smågäddor fångas, dessa skola återutsättas i vattnet, såvida de äro levnadsdugliga, och att uppgift om fångstplatsen även i detta fall skall lämnas. Någon dylik märkning har tidigare ej utförts inom södra Älvsborgs län.

E. S.