

under relativ ringe Bekostning — forudsat at Kolerummene er vel isolerede. Prisen i Rotterdam eller Antwerpen beløber sig til ½ Øre pr. Kilogram og Uge. En Temperatur af minus 12 Grader kan for midtelfald, Fisk anses for passende. Under disse Forhold kan Fiken — hvis den er godt glasseret — henligge under passende Tilsyn i maanedsvis.

Lagring af Fisk, som har mistet Kulde undervejs, maa foretages med Forsigtighed. En Omglassering af Fisken vil være paakrævet. Denne Fisk vil i Almindelighed ikke kunne taale Lagring, som strækker sig over Maaneder — bedst er det at bringe saadan Fisk paa Markedet saa hurtigt som Markedet kan optage den. Den relative Fugtighedsgrad maa navnlig for mager Fisk være høj. 90 til 95 pCt. vil være passende for mager Fisk. For fed Fisk kan man hold Fugtighedsgraden ved ca. 85 pCt.

Lagring af Fisk, som er delvis optøet under Transporten, maa kun foretages ved meget moderat Temperatur ca. minus 2 Gr. Celsius og ved disse Temperaturer vil Fisken ikke kunne henligge mere end ca. 2 Uger, uden at den mister sin Glands og sit Udseende.

Transporten.

I Kolerummene ombord i Skibe eller i Jernbanewaggons med passende Koleindretninger kan Fisken transporteres over en hvilken som helst Strækning, uden at den forringes i Kvalitet.

Hvor afkølede Waggons eller afkølede Skibslast ikke kan opnaas, maa Fisken være omhyggeligt pakket i Pergamentspapir og i Kasser. Naar Kasserne er stuvet sammen i en kompakt Blok, vil Fisken ikke miste al Kulden — selv under Transporter, der kan strække sig over 14 Dage eller 3 Uger (afhængig af de atmosfæriske Temperaturer) og vil kunne afleveres paa Bestemmelsesstedet i bedste Tilstand og endda vise sig at indeholde Temperaturer, der endnu ligger under Frysepunktet. Saadan Fisk kan henlægges paa Lager ved ca. minus 1 Gr. Celsius og vil kunne bevare sit Udseende i ca. 2 Uger. Det er dog i alle Tilfælde tilraadeligt at bringe saadan Fisk paa Markedet, saa hurtigt som Markedet kan optage den — man undgaar derved at udsætte Varen for den Risiko, der altid er til Stede, naar Fisk ved saadanne Temperaturer udsættes for atmosfæriske Lufts Angreb.

Transport af Fisk fra Fangstpladserne til Fryserierne.

Fra alle Fangstpladser, hvor Fisken kommer frem indenfor 24 Timer, vil den i tempererede Zoner (plus 10 Gr. Celsius) vise sig at være uskadt. Naturligvis bliver den Fisk, som ankommer i levende Tilstand, den bedste — men et Døgnsholdningen under rimelige Forhold skader den ikke bemærkelses-

værdigt — ialtfald ikke således, at det betyder noget i kommerciel Henseende.

Hvis Fisken derimod er to eller flere Døgn undervejs, er det nødvendigt at anvende Isinglidt Salt iblandet, vil bringe Afkølingen under Frysepunktet. Anvendelse af Kuldeakkumulatorer i større Fiskekuttere vil vise sig virksomt. Disse Akkumulatorer bestaar af simple Beholdere, fyldt med den Ottesenske Frysevædske (minus 25 Gr. Celsius). Beholderne lukkes, og en Reguler-Mekanisme tillader en Indstilling, som vil forårsage en Cirkulation af kold Luft i Lastrummet. Akkumulatorerne ophænges i Lastrummet under Dækket i solide Baandjerns Trøjer — i denne Ophængning forbliver de fuldstændig upaavirkede af Fartøjets Slingerage. Aabnes Reguleringen, cirkulerer Kulden fra oven og nedover Fisken, og bidrager i høj Grad til at modstaa Varmean greb.

Lammekodets Behandling.

Frysningen foregaar nøjagtig som med Fisk og i den samme Vædske. Da Vædsken er fuldstændig neutral, paavirkes Kødet absolut ikke — ikke engang hvis Afkølingen finder Sted Side om Side med Fisk.

Hummer og Krabber.

Afkølingen af disse Produkter kan kun ske, hvis disse er fuldstændig levende. Døden indtræder under Frysningen i en Brøkdæl af et Sekund. Nedsænkningen maa imidlertid ske i et Nu. Hvis Dyrene nærmer sig de lave Temperaturer i for langsomt et Tempo, faar de Krampe, hvilket igen resulterer i, at Kloerne og Saksene knækker af under Lagringen. Det er tilraadeligt at sælge dem hurtigt — de taaler ingen lang Lagring og allerede indenfor een Maaned vil man tydeligt kunne observere, at de mister Kvalitet. Pakningen maa foretages paa en ganske særlig, omhyggelig Maade og Behandlingen af disse Varer kræver mer end almindelig Omhu.

Visse Lande vil kun modtage Fisken med Hoved og med Indvolde og navnlig maa Fisk under to Kilogram helst indfrys i »rund« Tilstand. Filletteringen finder først Sted fra Kolerummene paa Kontinentet og Hovedgrundene herfor er først og fremmest, at man først ved Modtagelsen af Bestillinger ved, hvilken Fisk der skal afsendes i »rund« Tilstand og hvilken, der skal filletteres. En anden Side af Sagen er den, at Fiskens Skind beskytter Fiskens Kød imod Luftens Angreb. Sker Filletteringen saaledes umiddelbart for Expeditionen af Bestillingen, vil man have Sikkerhed for, at Kødet er snehvidt, naar de kommer til Aflevering, hvilket igen vil sikre Toppriser. Er Filletten begyndt at antage en gullig Farve, vil den blive vurderet til en lavere Pris. Markedspriserne naar som Regel et Maximum inden Julen —

herefterdags daler de i Overensstemmelse med Fiskeriets Resultater i Hvidehavet, idet de store Tilforsler derfra altid finder Sted i Maanederne Februar, Marts og April — i alt Fald træffer dette til for Torskens og Sejens Vedkommende.

Optoingen.

Ved Modtagelsen af sine Varer henlægger Detailhandleren disse i almindelig godt ventilerede Kælderrum eller paa andet koldt Sted. Hvis Optoingen udefra ikke er fuldstændig tilendebragt fremlegges ved Lukketid om Aftenen saa store Varepartier, som Dagen derpaa antagelig vil kunne bringe til Afsetning. Ved den følgende Dags Forretningsforbindelse er Fisken uendelig optøet og har antaget sin naturlige Glands — indeni har den imidlertid et rigeligt Forraad af Kuldeenheder, hvilket medfører, at den Dagen lang Beholder sin friske Udseende, det Kulden langsomt trækker indefra og udefter. Detailhandleren har forlængst observeret, at Fisk, der modtages i denne Tilstand, ikke alene holder sig langt bedre — skaffer højere Priser — men hvad for ham er det vigtigste, de kostbare Tab, som iset Fisk, der hurtigt gaar i Forraadnelse — undgaas fuldstændig. Hvor han tidligere maatte regne med op til 25 pCt. Tab for iset Fisk, der ikke kunde holde sig, ser han sig under ovennævnte Fremgangsmaade i Stand til at sælge alt til højeste Pris.

Det har været omtalt i et her værende Blad, at man ikke længer anvender Ottesens Metode i Danmark. Denne Meddelelse er misvisende og stammer fra særlige ikke uheldige Kredse.

Hvis et færøsk Foretagende skal blive til Gavn for Færøerne, saa er det selvfølgelig, at færøsk Fisk maa paa det europæiske Marked udenom uønskelige Mellemhandlere. Fordelingen til det købende Publikum maa ske direkte til Forbrugerne, gennem særlige Forbindelser, f. Eks. igennem de kooperative Salsorganisationer i de respektive Lande.

Ottesen Anlægene i Danmark.

Alle Anlæg tilhører Det danske Frysningsselskab. Naar Driften i Danmark nu forlægges til Udlandet, er det ene og alene af den Grund, at Danmark ikke kan faa Raavarer i tilstrækkelig Mængde. De danske Fiskekuttere afleverer kun en mindre Del af deres Fangst i Danmark, siden de engelske Havne blev aabnede og af følgende Grunde:

Ad 1) Fiskebankerne ligger nærmere ved England end Danmark — og da England er Aftageren af dansk Fisk, vilde det selvfølgelig være ensbetydende med, at Fisken, hvis den blev landet i Danmark maatte igennem de danske Mellemhandlere og blive fordyret paa Fiskernes Bekostning. De danske Mellemhandlere vilde i Sam-

arbejde med deres engelske Forretningsforbindelser tage al Fortjenesten og Fiskerne vilde intet faa. De danske Englandsfiskere gaar derfor direkte til Lowestoft, hvor Jernbanevognene tager Fisken til London straks efter Ankomsten.

Ad 2) De danske Ottesen-Anlæg blev hver især bygget til at behandle 30 Tons Max. 40 Tons om Dagen. Hvis en nogenlunde kontinuerlig Drift — f. Eks. 100 Arbejdsdage om Aaret — ikke kan opretholdes, da er en virkelig økonomisk Drift usikker — idet Forretningen og Amortisationen af den store Kapitalanbringelse, der ligger i de danske Anlæg, vil blive uoverkommelig. Hoveddefekten ligger imidlertid ikke alene i selve Forrentningssporingsmaalet, men i den Sidegren af dette Spørgsmaal, nemlig i den Kendsgerning, at Kunderne, altsaa Aftagerne i Mellem- og Sydenropa, forlanger Levering prompte og hvis man ikke kan levere med nogenlunde Sikkerhed, falder Kunderne fra. Den Smule Fisk, der bliver fisket i selve de danske Farvande, er langt fra tilstrækkelig til at tilfredsstille de Krav, der stilles fra Aftagernes Side. Denne Side har været udslagsgivende og er den eneste Aarsag til, at Anlægene nu flyttes fra Danmark. Det danske Frysningsselskab er Enejerer af de danske Patenter og har med sine Anlæg i Danmark selvfølgelig ikke tilladt Konkurrence-Anlæg. Naar Selskabet nu indstiller Driften benytter man ganske rigtig ikke Ottesens Metode længere — dog udelukkende paa Grund af Manglende Raastoffer.

Anlæggenes Fordeling.

En 15 Tons Maskine opstillet i Tveraa sammen med to 5 Tons Ottesen Refrigerators og een 6 Tons Isgenerator samt Kolerum for 120 Tons Fisk og 200 Tons Is.

En 10 Tons Maskine opstillet i Klaksvig eller et andet Sted sammen med een 5 Tons Ottesen Refrigerator samt Kolerum til 60 Tons Fisk.

Naar disse to Anlæg er i Drift og Fiskens Salg bringer Kapital til Landet, overvejes yderligere, paa hvilke Pladser de næste Anlæg skal oprettes.

Refrigeratorerne kan opstilles og fordeles, hvor det skal være — men hvor der bliver Tale om at opstille Smaaanlæg paa den Maade, at en Refrigerator f. Eks. flyttes fra Tveraa maa der anskaffes en Kompressor for dette specielle Ojemed.

Eneretten.

Den paataente Drift vil blive organiseret og administreret af et færøsk Selskab, som vil blive Eneindehaver af Rettighederne.

Sorteringerne.

Torsk. Størrelse I. vejer i sløjet og nakket Tilstand 6 kg. Marke-

det er hovedsagelig i Ungarn Østrik, Sveits og Øvre Italien. Den sælges i Koteletter, som som vejer 250 Gram pr. Stk. En gros Prisen i fornævnte Lande svinger efter Aarstiden.

Størrelse II vejer i sløjet og nakket Tilstand imellem 4 og 6 kg. Afsetning overalt i Mellem- og Sydtydskland samt i de vestfalske Industri Reviere. En gros Priserne for Varer, leveret c. i. f., svinger efter samme Rammer som for Størrelse I's Vedkommende.

Størrelse III vejer i sløjet og nakket Tilstand imellem 2 og 4 kg. Afsetning i Tyskland, Polen, Frankrig, Belgien og Italien.

En gros Prisen er 15 og 20 pCt. under Sortering I og II. Alle tre ovennævnte Sorteringer sælges i Detailhandelen i Koteletter, som er omhyggeligt pakket i fineste Pergamentspapir. De forhandles af alle Forretninger, som forer Kod, Fjerkræ og Vildt.

Størrelse IV. Alle Torsk, som vejer under 2 kg. — nakket og sløjet —. Denne Sortering anvendes i større Maalestok til Fillets som forsendes pakket i Postpakker. — I Tyskland benævnes Forsendelsen »Tütenversand«, i England og U. S. A. »parcelpost fillets« og sker paa den Maade, at disse Fillets enten omhyggeligt viklet i Pergamentspapir forsendes i Papæsker — se Pacific Fisherman August Udgaven 1928 (et Hæfte blev efterladt i Tingsalen) — eller de forsendes i almindelige Postpakker. Da Temperaturen ved Forsendelsen er overordentlig lav, og da Pakningen praktisk talt er lufttæt, saa kan denne Vare taale Forsendelser, der strækker sig over Dage og dog ankomme i allerbedste Tilstand.

En Torsk, der vejer 1 kg. med Hoved og Indvolde, vejer i nakket og sløjet Tilstand ca. ¾ kg. Ved Ankomsten til Hamburg, Rotterdam eller Antwerpen, Cherbourg etc. løbes denne Fisk igennem Baandsaven (i frossen Tilstand) og splittes i Længsretningen i to Halvdele. Rygbenet falder nu ud ved passende Berøring og Skindet trækkes fra de respektive Halvdele. Denne Fisk leveres saaledes to Fillets, som hver vejer ca. ¾ kg.

Visse Tider af Aaret, f. Eks. ved Juletid og ved Fastetider kan Efterspørgselen stige meget stærkt, at Salgspriserne gaar betydeligt over det normale.

Sej.

Forsendes og Forhandles paa samme Maade som Torsk til Priser, der ligger fra 20 til 30% lavere end de respektive Torske Sorteringer.

Kuller (Hyse—Kolje).

Fillettingen af denne Vare er paa Kontinentet blevet almindelig Fremgangsmaade. Efterspørgselen er i de sidste 2 Aar steget enormt.

Sorteringerne er I, II og III, hvoraf Mellemstørrelsen er mest efterspurgt.