

970.

92. / Erip
MEDDELANDE FRÅN FISKODLINGENS VÄNNER HELSINGIN YLIOPISTON
LIMNOLOGIAN LAITOS

N:o 14.

Helsingin yliopiston
Limnologian laitos

TORSKEN

en värdefull och mångsidigt
användbar fisk

av

Curt Segerstråle



Torkställningar för »stockfisk» vid Bergsfjords fiskeläge NE om Tromsø. Den på ställningarna till torkning upphängda fisken utgöres av torsk, varav de mindre exemplaren, vilkas vikt understiger c:a 1 kg, torkas som »rundfisk», d.v.s. endast rensade och befriade från huvuden. Större fisk måste fläckas för att kunna torka tillräckligt snabbt. Rundfisken hänges parvis över stängerna hopbundna med bandöglor, den fläckta fisken »grensle» över torkspiran.
Foto förf. 4 sept. 1933.

Torsken

en värdefull och mångsidigt användbar fisk

Fiskarfolket och skärgårdsborna i övrigt hava i år att kämpa emot stora svårigheter. Till stor del härleda sig dessa av den utomordentligt knappa tillgången på motorbränsle. Detta framtvingar automatiskt en undersökning av möjligheterna att i en eller annan form finna nya utkomstmöjligheter för dem, vilka tidigare med hjälp av sina motordrivna fiskebåtar skaffat sig sin egen bärgring ur havet.

Medan man härvid på olika håll experimenterar och försöker finna nya typer för trä- och träkolförädlare för fiskets behov, där man arbetar under helt andra villkor än på landbacken, måste man även samtidigt intensivt arbeta på andra linjer i strävan att underlätta skärgårdsbornas existens. Det gäller då bl. a. att verkställa en generalinventering av möjligheterna till andra utkomstmöjligheter än enbart strömmingsfiske i de trakter, där fångsten av denna värdefulla fisk ute till havs och långt från fiskarhemmena på hösten under normala år utgjort den väsentligaste inkomstkällan för sagda skärgårdsbefolkning.

Det är då torsken, som i år i Södra Finland jämte fjällfisken främst kommer i åtanke. Vi hava här i vattnen från ungefär Nystad till Kotka ett flere tiotal miljoner kg fisk omfattande torskbestånd, som i år mer än någonsin systematiskt måste utnyttjas både med tanke på fiskarnas egen ekonomi och vår allmänna livsmedelsförsörjning. Det gäller att sorgfälligt

utnyttja detta sedan några år ovanligt talrika torskbestånd och att icke i brist på företagsamhet såsom hittills låta stora värden här gå förlorade.

I det följande ges en sammanställning av på olika håll gjorda rön, som underlätta utbygget av vårt eget torskfiskes utveckling som näringsgren i södra Finlands skärgårdsområde. De tjäna då som vägledning för dem, som själva vilja aktivt arbeta på detta område för att skapa förbättrade ekonomiska utkomstmöjligheter för fiskarbefolkningen under systematisk strävan att tillvarataga landets naturtillgångar i ett för landets ekonomiska liv kritiskt skede.

Slaktad, rensad torsk — en hållbar och god fisk.

Man har i vårt land mångenstädes den uppfattningen, att torsken har ringa hållbarhet i färskt tillstånd. Felfupfattningen i detta hänseende sammanhör med, att man tyvärr hos oss allt ännu hänger fast vid sedvänjan, att nästan uteslutande saluföra orensad torsk. Under varm tid undergår i så fall torsken en snabb förskämning, som dels beror på denna fisks val av föda, dels på de vid värme snabbt förskämda fettämnen i den i sig själv så värdefulla levern. Den doft dylik torsk sprider omkring sig, verkar icke aptitretande!

Behandlar man däremot torsken riktigt efter fångsten, systematiskt förbyggande de skadegörelser, som vär-

me och bakterier gemensamt förmå åstadkomma hos fiskens kött, så räcker det ej länge, innan man inser, huru hållbart torskens kött i själva verket är. Som bevis härpå må erinras om, att t. ex. tyska trälare, som fiska långt uppe i Barents hav NV om Kola-halvön, ofta först efter 2—3 veckor bringa den fångade, i finkrossad is inpackade torsken i hamn i Wesermünde och Cuxhafen och att den där efter som färsk filé sändes kring i Tyskland för konsum inom de närmaste dagarna. Detta torde vittna tillräckligt om, att torsken, om den skötes väl, har stor hållbarhet.

Av största vikt är att torsken genast slaktas, då den tagits ombord. Med ett slag över nacken bedövas då fisken och skäres sedan med vass kniv djupt tvärs över strupen, så att blodkärnen i hjärtraktet avskäras. Blodet avrinns i så fall, alldenstund hjärtat ännu några minuter efter bedövningen bibehåller sin pumpande egenkap. Slaktad torsk blir smaklig och vit i köttet och har större hållbarhet än oslaktad fisk, även i det fall, att oslaktad fisk sorgfälligt rensas.

Packer man dylik slaktad och där efter sorgfälligt rensad torsk i packlådor med finpackad is under tillseende av att isen ligger väl tillpackad kring fisken och att lufttillträdet hindras genom pergamentpapper, satt på alla sidor kring isen, har dylik torsk sådan hållbarhet att man även under varm sommartid från vår yttre skärgård kan försända dylik fisk praktiskt taget vart som helst i Finland och det som prima färsk fisk.

Nämnas må i detta fall, att man även vid svalare temperatur hos oss — i Norge gör man det även mitt i sommaren under fiske ute på "revet" — kan uppevara den färska, slaktade och välrensade torsken som osköld, men väl inpackad i lådor utan is antagligen åtminstone några dagar. Av "revfisk" i Norge beredd "Sörlandsklippfisk" anses ej bliva god, om den icke legat åtminstone två dygn på detta sätt i båten utan salt och utan is inhöljd i sitt eget slem. Man undv-

ker sålunda att skölja den ombord på fiskebåten fångade torsken, emedan det av fisken avsondrade slemmet i viss mån utgör ett skydd mot bakteriernas och luftens skadliga inverkan på produkten.

Vill man genom extra åtgärder höja den nyssfångade, slaktade och rensade torskens hållbarhet, kan man t. ex. doppa fisken i saltlake eller i ytterst svag vätesperoxidlösning och sedan inhölja fisken uti ett i samma lösning doppat pergamentpapper. Pergamentpapper är avsevärt sämre ägnat för dylik inpackning. Sättes ett dylikt paket dessutom i iskällare eller i is-skåp, kan man ännu många dagar efter fiskens fångst använda torsken som fin färsk fisk.

Torkning av torsk.

Torkning av torsk spelar t. ex. i Norge en utomordentligt stor roll för fiskarbefolkningen. Även vi hade uppe i Petsamoområdet ett betydande torskfiske och en avsevärd produktion av torrsk, som täckte c:a 1/3 av vårt eget behov av torrsk för luftfiskberedningen. I år har denna verksamhet av kända skäl legat nere i vårt Ishavsområde. Produktionen i Norge är även i år ringa.

Med tanke på detta och förlusten av vår del av Fiskarhalvön, där större delen av våra torkerier för torsk voro belägna, måste torkningen av torsk i södra Finland hädanefter ägnas vida större uppmärksamhet.

Försök denna vår i södra Finland, hava visat, att vi av vår torsk här kunnat bereda en utmärkt torrsk. Torkning kunde ske t. o. m. ännu i slutet av juni. Ja personer finnas, som uppgiva sig med framgång hava torkat torsk t. o. m. ännu i medlet av juli. Detta är sannolikt i utskären möjligt även i framtiden, om man blott beaktar, att torkningen under varmare tid sker i skugga under regnskydd under blåsiga dagar och på dragig plats. Torsk kan torkas även höstetid.

Vid torkning av torsk är följande

att beakta. Den fångade torsken slaktas och rensas så fort som möjligt. Huvudet med tillhörande gälar avkapsas och torkas sedan skilt för sig, om icke det användes för direkt förbrukning, eller för insaltning, då gälarna borttagas. Fisken fläckes därpå, varvid ryggen utskäres med undvikande av att kött kvarstannar vid ryggraden. Blott en kort stump av ryggen kvarlämnas i det att ryggen avskäres c:a halvvägs mellan analöppningen och stjärtroten.

Därpå skäres den fläckta fisken itu med ett långsående snitt i mitten av ryggen och klyves sålunda nästan ända till stjärtroten under beaktande av, att snittet särskilt i närheten av stjärtroten delar fisken i så jämna hälfter som möjligt. Så sker den för fiskens torkning synnerligen viktiga hopbindningen av de båda fiskhalvorna med grovt snöre uti en 8-formig slinga, så att de varandra korsande slingorna — åttans "midja" alltså — ligger närmast fiskens ryggrad och därigenom bär upp fiskens tyngd vid hängningen på torkställningarna. Obunden fisk ramlar lätt ned och isynnerhet, om starkare vind tillstöter.

Efter fläckningen och bindningen sköljes fisken grundligt och befrias från blodrester, varpå den hänges upp på torkställningarna. Särskilt höstetid är det fördelaktigt, om dessa torkställningar ligga under tak på dragigt ställe, under en sjöbodas utskjutande tak, i ett öppet båthus, i en svalgång på ett loft, eller på annan lämplig plats.

Fisken torkar då småningom ihop till c:a $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ av sin vikt, beroende på huru långt man driver torkningen. Då fisken knastrar vid försök att bryta densamma, är den verkligen torr. Vill man, så kan man eftertorka halvtorr fisk i badstuga eller ria. Den får då en pikant extra röksmak, som i mångens tycke höjer fiskens smaklighet.

Torkad torsk ger en utmärkt lutfisk, avsevärt bättre i smak och vitare i köttet än den importerade "gråsida", som utgöres av en annan tor-

skad torskfisk, nämligen gråsej. Av denna anledning var vår torrisk från Petsamo även så god, alldenstund det enbart var fråga om torsk i Petsamovattnen, ej gråsej.

Saltning av torsk.

Gäller det saltning av torsk, så plägar man låta den fläckta fisken bibehålla ryggskinnet helt, skär den sålunda icke fullständigt i klyv ända till stjärtroten som vid torriskberedning. Men även i detta fall avlägnas ryggen på torsken, om man vill bereda en fin produkt och måhända önskar fortsätta beredningen av torsken genom torkning till "klippfisk".

I södra Finland har man vanligen låtit salttorsk bibehålla ryggen. Kvaliteten på sådan fisk är dock ej så hög, ty saltningsprodukten blir då ej så jämn. Blodådrorna invid ryggraden verka ej heller fördelaktigt på produkten. Klippfiskberedningen kräver för övrigt jämna kroppsytor och enhetlig torkning av fiskköttet. Detta omöjliggöres, om ryggen kvarlämnas i torsken.

Vid saltning av torsk, sköljes fisken väl och putsas sorgfälligt. Norrmännen bruka härvid låta fisken ligga några timmar i sjön som fläckt, vanligen i stora flytande lådor av glesa bräder, innan saltning verkställs.

Saltningen bör helst verkställas så, att icke allt salt kommer att smälta i kärlet. C:a $3\frac{1}{2}$ kg salt på 10 kg fläckt, för saltning färdigt beredd fisk, är även vid varmare tid en betryggande saltmängd. Gott havssalt lämpar sig väl för saltningen, så även det genom kokning renade tyska bergssaltet, s. k. saliner salt eller "Siedesalt". Dyligt finnes i landet och har bevisligen lämnat goda produkter vid fisksaltning. Vanligt bergssalt är icke fördelaktigt att använda och bör undvikas.

Tillses bör vid saltningen, att saltet fördelas möjligast jämnt över fisken och kring densamma, så att icke fiskens kroppsytor komma att direkt beröra varandra vid inrädningen i kärlet. Av vikt är även att fisken radas



Vid Lofoten fångad och där saltad torsk torkas på Ona fiskeläge utanför Trondhjem till klippfisk. Fisken staplas ihop till natten i snygga, korslagda travar på brädunderlag. I bakgrunden övertäckta staplar, som på sidan skyddas med presenningar och överst av ett plåtlock. Vanliga stora packlådor med takliknande, vattenavledande lock äro en annan praktisk form av dylika regnskydd. Foto förf. juli 1923.

snyggt och får bibehålla sin raka form så mycket som möjligt. Förvridna former på den saltade fisken tilltalar icke ögat och försvårar försäljningen av saltad torsk. Stjärten bortklippes helst.

Beredning av "klippfisk."

I Norge saltar man helst fisken i fyrkantiga djupa låror, icke i runda fat. Det möjliggör den fläckta fiskens inrädning på praktiskt sätt. Överst lägger man då vanligen en tyngd på brädlappar för att därmed pressa fisken något samman och få den att ligga under laken. Trots att torsken genom sin ringa tillgång på fett i muskulaturen väl tål att förvaras i luft utan att härskna på samma sätt som strömming, sill och braxen, får den dock enligt fackmäns uppgifter en finare smak, om den saltas i lake, såsom bl. a. även holländarna göra, än om den "torrsaltas."

Det sistnämnda förfaringsättet brukas av norrmännen, då torsken från Finnmarks-kusten och Lofotentrakten skall förberedas för klippfisktillverkningen. Den fläckta, från ryggen

befriade torsken saltas där nämligen i travar på bara golvet eller på brädunderlag i såväl magasin som i fartygens lastrum för senare efterbehandling, vilken vanligen sker i södra Norge.

Där utbredes sedan fisken till torkning, sedan den hunnit suga tillräckligt salt i sig. Men den putsas sorgfälligt före utbredningen på klipporna (därför namnet "klippfisk") och vaktas noggrant för att bli våt genom regn eller dagg. Därför staplas den alltid ihop till natten och vid annalkande regn och skyddas sedan mot väta med presenningar, bräd- eller plåttak.

Efter en torktid på ett par veckor är fisken färdig att lagras och att sändas ut i världen, ända ned till Sydamerika och det sydligaste Europa. Produkten står sig sålunda väl i sitt halvtorra, starkt saltade tillstånd, trots hög värme i omgivningen.

"Sörlands-klippfisk" är namnet på en läckrare produkt vid saltning av torsk för klippfiskberedning. Saltningen sker då i lake — alltså som hos oss vanligen sker vid saltning av torsk — och pågår den c:a 1 vecka. Detta gäller då stor torsk, varför en tid av

5—6 dygn torde vara tillräcklig för saltning av vår mindre torsk, månändan ännu kortare tid. Därefter upptages fisken ur saltlåren, putsas ren och sättes så till torkning helst på brädställ i brösthöjd över marken eller i brist därpå på klippor. I Nordamerika torkar man torsken ofta på stenglagda öppna platser i fiskelägena, där est lämpliga klippor och andra underlag saknas.

Efter en torkningstid om 6—7 goda torkningsdagar är Sörlands-klippfischen vid beredning i Norge färdig. Den har där en vida högre skattad kvalitet än vanlig klippfisk och betalas bra på den inhemska marknaden för hemmakonsumtion. Denna form av klippfiskberedning borde försökas hos oss och det ännu denna höst. Antagligen behöves dock då hos oss en något längre torketid särskilt under hösten.

Torkning av huvuden och ryggar för fiskmjölbredning.

De vid beredning av torrsk och saltfisk kvarblivna huvudena och ryggar med vidhängande köttrester hava ett stort värde särskilt i dessa tider som råmaterial för fiskmjölbredning. För att kunna utnyttjas härför måste de dock torkas grundligt direkt hos fiskarena på dragig plats i det fria, gärna under regnskydd. Eventuellt blir då en eftertorkning i badstuga eller ria nödvändig, såvida ej försäljning sker till uppköpare av torsk huvuden i halvtorkat tillstånd för senare maskinell torkning.

I Tyskland torkas fiskhuvuden och ryggar i de stora fiskehamnarna omedelbart efter förbehandlingen till klippfisk eller filéer i speciella torknings-trummor för fiskavfall, och äro då om c:a 2 timmar färdigt behandlade och inpackade i säckar som prima fiskmjöl. Hos oss måste dock torkningen ske ute på fiskeplatserna, alldenstund vi icke ha råd att uppföra stora och dyrbara maskinella anläggningar härför.

Antagligen är det även här i södra Finland mest praktiskt att som i

Norge knippa ihop torsk huvudena med band eller med järntråd, då 20 i varje knippe. Upphängda på blåsigt plats torka de så småningom även nu på eftersommaren och under hösten. I varje händelse ernå de sådan torkhetsgrad att de efter sluttorkning i uppvärmt rum, badstuga, ria eller i torkställningar uti fabriker med fläktinrättningar för varm luft kunna malas till fiskmjöl i därför ägnade kvarnar, eller i skärgårdshemmen krossas sönder med stötar till fodermjöl åt hönsen.

Tilläggas må att efterfrågan i Finland på torkade torskryggar och huvuden är synnerligen stor, avsevärt större än att vi hos oss fullt kunde tillfredsställa behovet. Mest praktiskt torde vara, att torskfiskresterna hopsamlas på uppsamlingsplatser i skärgården och därifrån transporteras vidare till den fabrik, som omhändertager dem för förmalning till fiskmjöl. Här finnes betydande nationalekonomiska värden att tillvarataga.

Torkning av simblåsa och skinn till kaffeklarning.

I nuvarande tider är det även nödvändigt, att simblåsa och skinn av torsk vid filéberedning systematiskt torkas för beredning av kaffeklarning. Både simblåsan och skinnets innehålla nämligen sådana gelatinartade ämnen, som bidra till att samla och utfälla de i kaffet inmängda partiklarna, varigenom kaffets klara färg kommer till sin rätt. Av samma anledning samlade man i våra förfäders tid allmänt t. ex. fjäll av braxen och id för att använda dem i torkat tillstånd som kaffeklarning. Detta system kan ännu med framgång tillämpas.

Torkade simblåsor och torskskinn kunna sedan vid behov sönderklippas i lämpligt stora bitar för att fylla sitt ändamål som kaffeklarning.

Beredning av fiskleverolja ur torskens lever.

Torskens lever innehåller synnerligen värdefulla fettämnen, som därjämte

äro bemängda med högvärdiga vitaminer. Av denna anledning utnyttjas t. ex. i Norge allmänt torsklevern för beredning av ljus medicintran och fiskleverolja. För tekniska ändamål är även det något brunare, sämre levertranet en värdefull produkt.

Den finaste och värdefullaste oljan erhålles, då leverarna behandlas omedelbart efter att de tagits ur de nyss dödade torskarna, varvid då självfallet gallblåsan avlägsnats. Under upphettning till ett gradtal om 80—90 grader i behållare, som uppvärmas på kokande vatten, eller där direkt uppvärmning med ånga verkställes, sönderspränges leverarna och avgiva då sina fettämnen. Dessa flyta då upp till ytan och bortskummas.

I en del fall plägar man även inleda ånga i levermassan, som därigenom bringas till sönderfall under vattentillsats. Även i så fall flyter oljan upp till ytan och kan där bortskummas.

För utvinning av högvärdiga vitaminpreparat användas sedermera särskilda tekniska anordningar i de med medicintranberedning sysselsatta distrikten i Norge, varvid klarningen genom avkyllning spelar en väsentlig roll för ernåendet av förstklassiga produkter.

Hos oss i Finland är det tillsvidare tyvärr icke möjligt att i full utsträckning utnyttja dessa värdefulla vitaminmängder vid torskfisket. Vi sakna härför såväl teknisk erfarenhet som nödig teknisk utrustning. Tillsvidare torde därför en fabrikation av fiskleverolja hos oss få inskränka sig till en utkokning av leverarna i kärl på vattenbad med en del vatten i själva torskleverbehållaren. Leveroljan, som i så fall erhålles, bör sedan bortskummas och efter avkyllning i ett annat kärl snarast möjligt hållas på flaskor, helst bruna sådana, samt omedelbart tillkorkas för undvikande av att fiskleveroljan genom luftens närvaro skall kunna härskna. Den bruna färgen på glaset hindrar ljusets skadliga inverkan på de i leveroljan ingående högvärdiga vitaminerna.

Gäller det något större mängder

fiskleverolja, bör oljan hållas på plåtkärl, som fyllas till brädden och sorgfälligt tilltäppas. Vid massfabrikation kunna väl rengjorda ekfat användas för uppbevaring av fiskleveroljan.

Vi har ett stort inhemskt behov av fiskleverolja som botemedel för och förebyggande medicin mot engelska sjukan både hos små barn och ungdom bland husdjuren. Med tanke på svårigheten att från utlandet för närvarande erhålla större kvantiteter av denna värdefulla produkt, är det envar fiskares plikt att i största möjliga mån försöka bidra till att landets eget förråd av fiskleverolja uti tillgängligt torskfiskbestånd på det sorgfälligaste utnyttjas i samhället, såvida icke hans egen familj eller grannarna på skärgårdsmanér direkt konsumera leverarna som en omtyckt ingrediens vid beredningen av mat. Nämnas må nämligen att kokt torsk huvud med däri insatt prima torsklever utgör en synnerligen god anrättning, vilket skärgårdsborna åtminstone i den åländska och åboländska skärgården flerstädes väl förstå uppskatta.

En dylik anrättning med kombinerat utnyttjande av det kokta torsk huvudets fina smakvärden och leverns till stor del om lakleverns läckra smak påminnande vitaminhaltiga fettämnen borde även tillredas inom de hem, där husmodern inköpt färsk torsk, eller där familjen själv idkar torskfiske för husbehov. För små barn utgör en dylik föda en billig och smaklig form av medicinering med fiskleverolja.

Saltad och torkad torsk ger god lutfisk.

Antagligen är det icke bekant inom alla kretsar, att man av inhemska saltad torsk och torkad dylik får en prima lutfisk. I mängdens tycke utgör emellertid den produkt, som man erhåller av saltad torsk, en ännu bättre vara än den av torr fisk erhållna.

Jämförd med utländsk s. k. gråside, som erhålles av torskens släkting gråsejen, utgör den inhemska torsken en bättre produkt. Av denna anledning var även vår i Petsamo beredda torr-

fisk av torsk en utmärkt råvara för lutfiskberedning med smakligt vitt kött.

Av sagda anledning vore det synnerligen önskvärt att man i år, då importen av utländsk torrsk är inställd eller i varje händelse av minimal omfattning, i största möjliga utsträckning skulle utnyttja det egna torskbeståndet i södra Finland för beredning av lutfisk. Närmare beskrivning av förfaringssättet vid lutfiskberedning av saltad och torkad inhemsk torsk torde Marthainstruktiserna bäst kunna lämna i de fall, där lutfiskberedningen i hemmen råkat i glömska.

Där den saltade fisken torkats till klippfisk, lämpar sig även denna produkt utmärkt för lutfiskberedning. Dylig klippfisk har för övrigt även den fördelen med sig, att den lättare kan försändas och säljas styckevis än saltad, fläckt torsk.

Erinras må ännu om, att varken klippfisken eller den saltade torsken, då den ligger i luft härsknar på samma sätt som fet fisk t. ex. sill, strömming, sik och braxen. Av denna anledning kan saltad torsk utan att fara illa ligga i beröring med luft även i butikerna, vilket i sin tur underlättar fiskens försäljning i minuthandeln.

Både fisket och torskfiskprodukternas försäljning bör organiseras i tid.

För att torskbeståndet på ett ändamålsenligt sätt i nuvarande brydsamma tider skall kunna utnyttjas, är det av största betydelse att såväl fisket intensifieras, som att behandlingen av torskfiskeprodukterna göres så praktisk som möjlig. Men även försäljningen av torskfiskeprodukterna måste redan nu i god tid ordnas.

I detta fall är det ändamålsenligt, att såvitt möjligt beställningar av salt torsk, torkad torsk och klippfisk, i den mån dylig kommer att göras, komma att göras direkt hos fiskarena eller hos deras egna organisationer. På så sätt kan man direkt gagna och stöda dem ute i skärgården, som nu starkast känna de ekonomiska följderna av den knappa bränsletillgången.

Önskligt vore därför att de personer, som hava vänner och bekanta bland fiskarena och skärgårdsbefolkningen, direkt av dessa i tid beställa ett visst kvantum saltad torsk, eventuellt torr fisk, för eget och eventuellt även för vänners behov av saltfisk denna vinter. Beställningar från bolags, större sammanslutningars och inrättningars sida borde även göras genom fiskarorganisationerna. Genom att varje fiskare ålägges att anbringa stämpel med upptagande av adress och respektive fiskargilles namn på kärlet i fråga, kan nödig kontroll beträffande varans art utövas. Liten, medelstor och stor torsk borde härvid sorteras skilt vid insaltning för avsalu.

Om beställningar i god tid göras, är det säkert, att fiskarena i avsevärt större utsträckning än annars komma att taga efter torsken. De hava då garantier för att deras vara får åtgång till ett av dem känt pris. På så sätt kan förrådet av torsk med dess stora näringsvärde i form av äggviteämnen utökas till gagn för livsmedelsförsörjningen i landet och fiskarbefolkningens egen ekonomi.

Genom att utöka förbrukningen av salt torsk i landet, kan i viss mån importen av torrsk från utlandet motvägas på ett ur nationalekonomisk synvinkel fördelaktigt sätt. Samtidigt kan den brist på saltströmming i viss mån motvägas, som i år kommer att göra sig gällande, alldenstund sillen icke finns tillgänglig som saltad i närmelsevis samma skala, som under föregående år.

Förbrukningen av salt torsk kommer även med säkerhet att i år stegras. Reserver av livsmedel av dylig art äro bra att hava till förfogande för att göra maten mer omväxlande och smaklig i tider av knapphet på flere av de ingredienser, som under vanliga är nyttjats i de privata hushållen.

Det gäller följaktligen att på samtliga håll bedriva frågan om torskbeståndets rationella utnyttjande med omtanke, framsynthet och energi