


# Barbercreme i Tuben

Desinficerende Skum



Nordstrøm & Due

## Vår fiskeeksport til Italien.

Fortsettelse fra 3. side.

behandles og pakkes så omsorgsfuldt som mulig for at fisken kan presenteres i fin form for kjøperne. De fiskesorter som finner størst avsetning her, er sjøtunge, hyse og hvitting. — Fisken bør ikke være for stor, i almindelighet ikke over 1½ kg. Fisken må være nyslakt og helst sendes med hode, som bør være omviklet med pergamentpapir for at pinene ikke skal miste sin glans. Invollene må fjernes og det må påsees at snittet er like og ikke i skrå linje, hvilket gir fisken et mindre pent utseende.

Etter de erfaringer som hittil er gjort, er jeg kommet til det resultat, at de muligens vil overskride den enkelte avsenders økonomiske evne å introdusere vår friske fisk på det italienske marked. Hvertfall vil det ikke føre frem å sende hit enkelte og tilfeldige vogndninger uten på forhånd å ha ordnet alt med salget og omsetningen i de minste detaljer. Der må et samarbeide til mellom våre fiskeeksportører i en eller annen form. Etter min formening burde disse opprette et salgskontor, f. eks. i Milano, med en fiskkyndig og sprogkyndig bestyrer, der utelukkende skulde ha til opgave å befatte seg med fremme av den norske ferskfiskeeksport til Italien.

### «Labrador style» og «saltfisk».

Den annen sak som generalkonsulatet arbeider med, er import til Italien av norsk fisk, tilvirket som «labrador style» og «saltfisk», utvasket og presset. Det som har satt generalkonsulatet på denne tanke, er det tiltagende konsum i Italien av disse sorter på bestokning av den almindelige klippfisk.

Stillingen er nu den at den norske klippfisk og Newfoundlandfisk, som for ca. 30 år siden næsten var hverandre oven på hele Italien, omtrent er forsvunnet fra det norditalienske marked. Til Mellom-Italien og Syd-Italien går der vissnok en god del norsk klippfisk — men også der, spesielt i Neapel, har «labrador style» og «saltfisk» vunnet stor utbredelse. Der konsumeres nu årlig av disse sorter, som utelukkende kommer fra Island, Færøene og Frankrike, ca. 20.000 tonn, og der er all sannsynlighet for at dette kvantum ytterligere kan økes.

Der har av og til vært gjort forsøk i Norge med fremstilling av «labrador style» og «saltfisk» på islandsk manér, men uten synlig hell, og årsaken har uten tvil vært den, at fisken ikke er blitt behandlet på den riktige måte. Der har vært innvendt at disse tilvirkningsmetoder ikke passer for oss, delvis fordi vår fisk skal være for stor, delvis og delvis fordi det norske fiske som især faller i vintermånedene, vil ha til følge at fisken må lagres sommeren over før den kan eksporteres, idet sesongen for disse sorter først begynner om høsten. Men et prøveparti som kom hit i slutten av mai år, bestående av 530 tonn stor og små Lofot-saltfisk, faltet og behandlet på samme måte som islandsk og færøisk saltfisk,

har godtgjort at disse vanskeligheter kan overvinnes og at vi kan oppta konkurransen med Island og Færøene. Fisken i dette parti var nemlig meget hvit og pen og oppnådde de samme priser som islandsk og færøisk.

Angående den behandlingsmåte som våre tilvirkere må befatte seg med for å oppnå et førstklasset produkt henviser jeg til nedenstående forskrifter:

Fisken slaktes straks den kommer op av sjøen, så blodet får rime av. (Meget viktig.)

All fisk under 55 cm. flekkes som Labrador style, således at nederste tredjedel av fisken ved spolen forblir rund.

All fisk over 55 cm. flekkes som almindelig norsk klippfisk; altså skåret op helt ned til spolen.

Fisken vaskes godt etter flekkingen, såvidt mulig i ferskvann. Fisken saltes sterkt, nemlig meget mere enn almindelig i Norge, slik at fisken dekket helt av salt. Man regner på Island ½ kg. salt til 1 kg. sjøet råfisk for første salting.

Saltingen foregår alltid i stabler på gulvet (aldri i tette karr som opsamlere lake), og der legges sten eller annet tungt oven på stabelen.

Efter å ha ligget i salt i ca. 2 uker, rystes det gamle salt av og fisken omsaltes, idet man påny anvender tilstrekkelig salt, omenn meget mindre enn første gang. Den fisk som lå øverst i stabelen, kommer nu nederst. Det lønner sig aldri å spare på saltet. Brukt salt må aldri benyttes om igjen, da det gir fisken en mørk farve.

Omsalting og omstilling foregår på samme måte en gang om måneden, inntil skibning finner sted. Forøvrig er fisken saltmoden allerede efter 3 a 4 uker.

Storfisken (over 55 cm.) og småfisken (under 55 cm.) labradorflekkes sendes hver for sig.

For storfisken vedkommende behøver man ved avskibningen kun å ryste det gamle salt av og forsyne den med nytt rent salt under pakningen.

Småfisken (den labrador-flekke- de) forlanger derimot en meget omhyggelig behandling, idet den først utvaskes (helst i ferskvann) og legges derefter i press et par dager uten salt, hvorefter den bestrøyes med finnalet salt ved avskibningen. Hvis saltet ikke er finkornet, vil det sette merke på kjøttet.

Ibiza og Santa Pola salt egner sig godt i sin opprinnelige kornstørrelse til alle gangers salting. Såfremt fisken ikke skal leveres løs i rummet, bundtes den i hyssing i baller a 50 kg., som deretter innsys i lerret. Det har vist sig at fisken på grunn av det gode press kommer bedre frem i lerret enn i kasser.

Der beregnes almindelig 10 pct. svinen under transporten. Hvis fisken ikke kan sendes om våren før sommervarmen, må den ligge over til september, da den vanskelig kan fåe transporten til Italien om sommeren.

## Samene kan ikke samles og ikke bli et fastboende folk.



Elsa Laula på fjellet med sin ren.

Ingen samekvinne er så kjent både blandt sine egne og blandt nordmenn og svensker som Elsa Laula, Renberg i Vefsna. Hun har vært en utrettelig apostel i samenes sak, har skrevet bøker, har reist meget og talt samenes sak overalt. En medarbeider i Altenposten har besøkt Elsa Laula og hennes mann, Tomas Renberg, inne på Vefsna fjellene, og han forteller fra besøket:

Elsa Laula flyr rappfotet rundt og skjærer av birkekviste — kommer tilbake til leirstedet — hvor hun legger det i to hauger, idet hun sier, at her skal herrerne sitte. Vi takker og begynner samtalen med Elsa Laula. Hun smiler og idet hun skjenker kaffen rundt sier hun at vi endelig må prøve ren-

melk i kaffen. — Hun forteller oss at renmelken inneholder 20 procent fett mens fløten i byene kun har 17 procent. Vi prøver. Jo, det var utmerket. Så spør vi hvordan hun trives med dette samelivet. (Lapper og finner vil helst kalles for samer.) Udmerket! Udmerket! Men der er ingen som forstår oss. En må være født lapp for å kunne sette sig inn i vårt liv. Tre ganger har jeg vært på det kongelige slott i Stockholm og talt lappenes sak. Jeg er nemlig svensk født, legger hun til. — To ganger talte jeg med kong Oscar II.: tredje gangen jeg var på slottet var han i Wien. Da talte jeg med kronprins Gustav, nu kongen av Sverige. Hver gang gjaldt det lappenes sak eller renbeitesaken. Alt dette var før 1905. De kongelige personer var forståelsesfulle og proktive mennesker å snakke med. — Vi blev naturligvis bestemt av Stockholms journalister den gang, og jeg had dem inderlig ikke skrive noget rosende om oss. Men det gjorde de allikevel. — Vi blev da ofte misforstått av lappene, som trodde vi satte vår egen person foran saken, siden der blev gjort så svar stas på oss. Jeg var ofte lei for det. Men det stolteste øieblikk i mitt liv var dog allikevel når jeg leste at Elsa Laulas skri-

veise var oversendt den svenske riksdag under behandlingen i 1918. Jeg har også forsøkt å organisere samene til ett folk, fortsetter hun. Men det går ikke. De vil leve hver for sig i sin verden. Nu vilde hun håpe at Norge vilde gjøre mere for samene. Foreløbig hadde hun den forståelse at man her i Norge vil gjøre samene til et fastboende folk. Men det går ikke — —

Riktig nok er det en del som forlater oss, kommer til byene, ofte får kommunismen innflydelse på dem, — det sociale og demokratiske har jeg intet imot, men ren kommunisme er jeg meget imot. — Baikosl ropet hun til en renhund, var stilt! Og så slår hun over og forteller at hun har vært gift og bodd i Norge i 23 år. Når Renberg og jeg begynte hadde vi bare 40 ren, idag har vi ca. 600. Vi har strevet og arbeidet tungt, og når dyrtiden gikk over landet var det ingen som tenkte på samene og lappene. Vi måtte greie oss selv, og hadde tildels store utgifter for å holde det sammen. Hun er meget belest og lærer og har greie på de forskjellige folkelynder i landet, blandt annet sier hun: Ja, vi samer er likeså trofaste i vårt arbeid som jærbuen. Vi er naturfolk, vi trives kun under slit og arbeid. —

Generalkonsulatet har forøvrig tilstillet fiskeridirektøren prøver av laborator style og saltfisk tilvirket på islandsk manér.

Den tredje sak er:

### Nedleggning av makrellstørje.

Generalkonsulatet har ved forskjellige anledninger søkt å henlede våre hermetikfabrikanters interesse på denne industri, som jeg mener skulde ligge utmerket til rette for oss, idet størjen forefinnes i betydelige mengder ved våre kyster — sommer og høst. — Den norske størje er utmerket skikket for nedleggning, da den er fet — en egenkap som er nødvendig for å få et førstklasset produkt. Anskaffelsen av materiell skulde ikke volde så store vanskeligheter, da man i stor utstrekning kan anvende det samme materiell som ellers i hermetikindustrien.

Heller ikke skulde der være nogen større vanskeligheter med å finne avsetning for varen, som er livlig efterspurvt i Italien, og de syd-amerikanske republikker.

Angående behandlingsmåten, pakningen, forsendelsen etc. vil der her føre for langt å gi nogen utredning. Jeg får henvise interesserte til utenriksdepartementet og fiskeridirektøren i Bergen, som har mottatt flere spesialrapporter herom fra generalkonsulatet. Jeg skal innskrenke mig til å uttale, at der er så mange «finesser» forbundet med å erholde førstklasset produkt at vedkommende fabrikk som ønsker å fremstille denne vare, bør engagere et par italienske fagarbeidere.

Der blev i høst sendt hit til prøvpartier. Kvaliteten for det ene parti vedkommende var mindre god — idet fisken var koldt i stykker og oljen for mørk og fet. Hvad det annet prøveparti angår, så var der intet å utsette på varens kvalitet, men dessverre hadde avsenderen undlatt å lakte de italienske forskrifter med hensyn til import av hermetik — som bestemmer at påskriften skal være presset inn i selve metallet eller festet til esken ved komplett lodning. Følgen var at dette måtte besørjes herved og påførte avsenderen betydelige utgifter.

Det gjelder for denne artikkel det samme som for en hvilket som helst annen hermetikvare, at der skal en viss tid til før vedkommende fabrikkens merke kan bli kjent og skattet. Våre fabrikk kan derfor ikke i begynnelsen gjøre regning på å oppnå de samme priser som der betales for gamle innarbeidede merker av innenlandsk og utenlandsk opprinnelse.

Til slutning vil jeg fremholde, at betingelsen for at denne industri skal bli levedyktig hos oss, er den, at våre fabrikk kan kjøpe størjen billigere enn deres konkurrenter i Middelhavslandene. Da disse har den fordel at de har billigere olje og arbeidskraft, må våre fabrikk nødvendigvis ha den fordel at de kan kjøpe fisken billigere.

## Kjenner De Deres lykkelall?

Det hender ikke for ofte, at en spiller, som vinner store summer på roulette eller annen hazard, har styrke nok til å trekke sig tilbake fra spillet med gevinsten i behold. Men det hender da av og til, og da vekker det alltid stor oppsikt. Nylig hendte det i Monte Carlo, at det lykkedes en spiller å vinne en formue, og han hadde derefter viljekraft nok til å reise sin vei. Merkelig nok gjorde mannen ingen hemmelighet av det system som hadde bragt ham lykke. Det

Eftertrykk forbudt

## Prisene på jordbruksproduktene:

### Fra Landbrukets priscentral.

Følgende engrospriser betales sist i uken 29. juli - 3. august til produsentene:

	Oslo	Tr. hjem	Kristiansund	Aalesund	Narvik	Stavanger	Kristiansand	Gjøvik	Bergen	Hamar	Arendal	Lillehammer
Havre pr. 100 kg.	12.00	6.00	15.00	14.00	8.00 <sup>1)</sup>	8.00	9.50	7.00 <sup>2)</sup>	9.00	11.00	11.00	10.00 <sup>3)</sup>
Spinepoteter	1.50	1.40	1.50	1.45	1.55	1.35 <sup>1)</sup>	1.70 <sup>1)</sup>	1.60 <sup>2)</sup>	1.30	15.00	12.00	7.00 <sup>3)</sup>
Egg, stemplede, pr. 100 kg.	2.70	2.20	2.75	2.55	2.50	2.70	2.80	2.60	2.80	2.50	3.50 <sup>2)</sup>	2.80
Smør, meieri-, gaardsmør, pr. kg.	3.00 <sup>1)</sup>	2.00		2.00	28.00	24.00	27.00	37.00 <sup>2)</sup>		30.00 <sup>2)</sup>	25.00	30.00 <sup>2)</sup>
Slaktedyr, hud & innmat inngår i prisen												
Oxke 1. kl. pr. kg.	1.80	1.80	1.70	1.55	1.50	1.80	1.80	1.80	2.00	1.80	1.85	1.80
Ku	1.60	1.50	1.40	1.40	1.30	1.65	1.80	1.80	1.60	1.80	1.70	1.80
Hest	0.90 <sup>1)</sup>	0.80 <sup>1)</sup>	0.80	0.80 <sup>1)</sup>		1.00	0.70	0.70	1.10			0.80
Sau	2.00 <sup>1)</sup>	1.50 <sup>1)</sup>	1.60	1.50 <sup>1)</sup>	1.70 <sup>1)</sup>	1.90	1.70	2.00 <sup>1)</sup>	1.80	2.10 <sup>1)</sup>	2.00	1.80
Lam	2.3 <sup>1)</sup>					2.4	2.00	2.00 <sup>1)</sup>				1.80
Gjødkalv	2.20 <sup>1)</sup>	1.80 <sup>1)</sup>	1.50	1.4		1.80	1.80	1.80 <sup>1)</sup>	2.00			1.80 <sup>1)</sup>
Spekalv	1.50 <sup>1)</sup>	1.20 <sup>1)</sup>	1.00 <sup>1)</sup>	1.1 <sup>1)</sup>		1.60	1.20	1.15 <sup>1)</sup>	1.20	1.50 <sup>1)</sup>	1.30	1.10 <sup>1)</sup>
Svin	1.63	1.60	1.55	1.40	1.50	1.60 <sup>1)</sup>	1.50	1.63	1.70 <sup>1)</sup>	1.63	1.60 <sup>1)</sup>	1.63
Småhuder	1.00	0.90		0.90	0.90	0.90	0.90	1.00	0.90	0.90	0.80	0.80
Store oksehuder	0.70	0.70		0.60	0.70	0.70	0.70	0.70	0.60	0.80	0.80	0.80
Kuhuder	0.80	0.70		0.70	0.70	0.70	0.70	0.80	0.70	0.80	0.70	0.80
Kalveskinn, ras pr. st.	4.75	4.50	4.25	4.00	4.50	4.25	1.40 <sup>2)</sup>	4.50	4.00	4.50	1.30 <sup>2)</sup>	4.00
Hestehud, fuldgod, pr. st.	18.00	16.00	19.00	15.00	16.00	15.00	17.00	17.00	15.00	16.00	12.00	16.00
Bjerkevud pr. meterfavn	28.00	23.00		18.00 <sup>2)</sup>	24.00	30.00	25.00	27.00	28.00	28.00	23.00	28.00
Barved	17.00	16.00		30.00		22.00	18.00	17.00	24.00		19.00	18.00

Slakt: Hud og innmat inngår i prisen.

<sup>1)</sup> bare kjøtt. <sup>2)</sup> uten hode & labber. <sup>3)</sup> pr. kg. <sup>4)</sup> ustemplede. <sup>5)</sup> 6-ukers. <sup>6)</sup> 8-ukers. <sup>7)</sup> pr. halv favn. <sup>8)</sup> meieri-mør. <sup>9)</sup> gammel vare.

Ovenstående priser er betalt for prima vare levert vedkommende avsetningssted.

Uken 29de juli til 3de august.  
Eftertrykket for storfeslakt i slutten av forrige og begynnelsen av denne uke var meget livlig med stigende priser, inntrådte reaksjonen torsdag. Siden den tid har tilførselen vært meget stor og handelen treg, med fallende priser. Derimot hadde flekket et bedre marked og prisstigning i de fleste byer. I Oslo var der i slutten av beregningsuken overflyt marked for storfeslakt, mens sau og lam og særlig flekket har hatt et meget lettere marked. Tilførselen av sau og lam har vært meget stor når man tar hensyn til årstiden. I Gjøvik har tilførsel og omsetning av slakt vært som almindelig. I Kristiansund god tilførsel av alle sorter slakt. I Bergen rikelig tilførsel av kjøtt, derimot heller lite av flekket. Tilførselen av sau øker daglig og prisen tenderer nedover. Tregt marked for best. I Alesund temmelig knappe tilførsler av kjøtt, men dog nok for behovet. I Tromsø god

tilgang på kjøtt, og da hoiavlingen var dårlig heroppe, kan der ventes enno større tilførsler.

Smør- og ostemarkedet er nu meget fast. Smørprisen gikk op i et par byer, forøvrig uforandret. På ostemarkedet er avgangen nu lett, lagrene svinner for hver dag og produksjonen over påslanget er liten. Landsforbundets ostetoteringer er uforandret.

Situasjonen på eggmarkedet er nu fastere etter det en tid har vært ganske flaut. Det engelske markedet er således betydelig lettere. Her hjemme gikk prisen op i Hamar, Gjøvik, Arendal, Kristiansund og Tromsø. Notering den 1ste aug. i norsk mynt: Stockholm, smør kr. 2.92, egg 1.23 og flekk 1.81 pr. kg. København, henholdsvis for små og egg kr. 2.86 og 1.40 pr. kg. Potetprisen er nu jevnt over fallende eftersom tilførselen øker. I Oslo steg den dog igjen, idet tilgangen var noget

## Nordstjernans Knækkebrød

er uovertruffen i kvalitet

Leveres i 1/1 og 1/2 kilos pakning. Hvertknækkebrød desuten i 1/4 kilos format. Prøver utleveres ved henvendelse til

TOBIAS LUND A/S

Kjøbmøndsgl. 25. II

Telef. 155 & 1155.

Forsikringsaktieselskapet  
**POSEIDON**  
oprettet 1871, Oslo  
**SJØ-ASSURANSER**  
dækkes og  
aarskontrakter avsluttes  
til fordelagligeste betingelser ved  
**WILH. KAVLI A.S**  
Fjordgaten 21. Telefon 1185, 2351



Frisk og skjønn —  
naturen selv  
— en drikk for alle  
friluftsløvere.

## POMMAC

Ren kullsyre-frukttdrikk

E. C. Dahls Bryggeri A/S

Selges overalt. Bare spør.

Nr. 11. (H.O.)

6  
+ 1902  
1916

samt forsetter: 1  
9  
1  
+ 6  
17

og erholder tilslutt 1  
+ 7  
8

Deres lykkelall er altså 8

De personer, som har 8-tall til lykkelall synes å få sorg og lidelser å gjennemgå i ungdommen, men til gjengjeld lykkelige lenger frem i livet. Tallet 8 hører til Saturn, som synes å høre best sammen med barn og eldre folk.

7 er et meget lykkelig tall, brukt i bibelen og i alle gamle kulturer for betydningsfulle innledninger av menneskets liv. Tallet 6 er mindre interessant, men skal ha en meget heldbringende virkning for dem som har det til lykkelall eller er født den 6, 15 eller 24 i en måned.

5 er sjelens og livets siffer fordi det står midt i tallrekken. De som har dette lykkelall er i almindelighet gode mennesker med en vel avbalansert natur, og dette tall bringer dem vanligvis stor fremgang, hvis de er født den 5te, 14de eller 23de i måneden.

Også de som har 4 til lykkelall har grunn til å være fornøyet. De sees å ha gavmild karakter og ha held med sig i alle foretagender, som på en eller annen måte står i forbindelse med dette tall. Egypterne anså dette tall for heldig, men kirkefedrene fordekket det på grunn av dets sammenheng med seldyrkelsen. Det kom i vanrykte og dets oven virkninger blev på en eller annen mystisk måte overført til tallet 13, hvis sifferer ved addering gir 4.

3 er heldigst av alle tall, liksom magikerne lykkelall for alle dem, som er kommet til verden 3, 12 eller 30 i måneden. De som har dette lykkelall er forut-

bestemt til dyp religiøsitet og alvorlig sjelvelv.

Tallet 2 er best som lykkelall for dem som er født den 2, 11 eller 20 i måneden. Disse personer har ofte en slags dobbelt-natur, de er ofte pinlig korrekte og de kastes mellem perioder av intensiv flid og stor dovenskap.

Regn ut selv hvad som er Deres lykkelall! Og pass på om der hender noget hyggelig på den dagen i måneden, eller om tallet på annen måte bringer Dem lykke! Kanskje er det en overtro — men det skader jo ikke å konstatere det for egen regning.

## Uhyggelig forbrydelse.

WIEN, 6. I nærheten av Korneuburg har noen ukjente personer i forgårs spent en kobbertråd som var satt i forbindelse med en høispentledning, tvers over landeveien. Enhver berøring med kobbertråden måtte medføre døden. Tre personer er i nattens løp kommet i berøring med tråden og er blitt drept på stedet.

snau. På Hamar omsettes gamle poteter for kr. 6.50, Aalesund 7.00 (uten tilførsel av nye), Kristiansund 6.50 og Trondhjem 5.00 pr. 100 kg. Nye poteter koster i Gjøvik (torvet) 0.60, Hønefoss (deltal) 0.70 pr. 5 liter.

Prisen på smågriser og bakkuer er omtrent uforandret. I Oslo gikk salget av smågriser nogenlunde bra, om ikke helt livlig. I Bergen lett salg av bakkuer.

Omsetningen av ved er minimal og prisene stort sett uforandret — pristall i Kristiansand, Stavanger, Bergen og Tromsø.

Hud- og skinnprisene er likeledes omtrent uforandret, litt prisstigning i Hamar, Trondhjem og Tromsø, pristall i Hønefoss.

På Hedmark er en stor del av høiet i hus. Der blir jevnt over et godt høier og utmerket kvalitet. Akeren står meget pent og det teener til et godt år. Der

trenges dog enno mer regn til korn og rotvekster. — På Sjølandet er man også treg med slätten på de fleste steder. Avlingen anses til et godt midt-delsår og kvaliteten er usevlig god.

### Grønnsaker, bær og frukt.

Følgende produsentpriser betales omkring den 3de ds.:  
Oslo: Partipriser: Agurker 25—35 kroner, blomkål 20—50 kroner, salat (liten omsetning) 5—8, gressløk 5—8, reddiker 0.40—alt pr. 10 Ost. Sukkererter kr. 1.00, hodekål 0.15 pr. kg. Gulrøtter og rabarbra 0.15, persillerøtter, purreløk og selleri 0.30—0.35, rødbeter 0.20 og neper 0.10—0.15 pr. bundt. Tomater kr. 6.00—6.50 pr. 5 kgs kasse. Kassevis: Moreller 0.80—1.50, blåbær 0.45—0.50, bringebær 0.80—1.00, jordbær 0.70—1.20, ribs og stikkelsbær kr. 0.40—0.50 pr. kg.