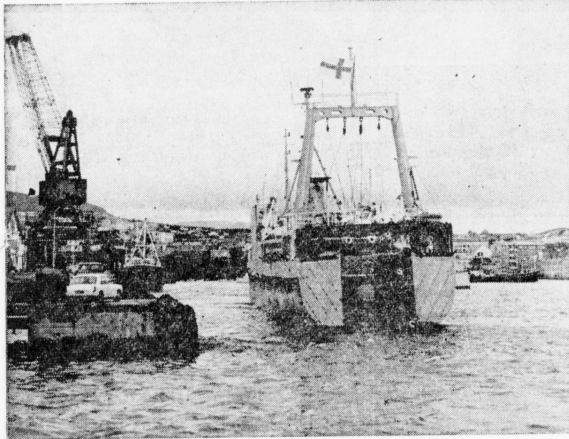


## Meira enn 200 fólk arbeida nú aftur á Bacalao



»Kap Farvel«

Aftaná at fleiri av teimum stóru virkjunum í summar vóru komin í trupulleikar av svikjandi marknaða, er nú vend komin í aftur og arbeiði er tikið upp aftur.

Á Bacalao í Havn hava teir nógv at gera og yvir 200 fólk eru nú í arbeiði — teir vænta eftir nýr at fara undir aftur at virka fisk til turkingar.

Mánadagin fór Kap Farvel avstað á veiðuferð til Grønlands.

### GUDSTÆNASTUR Í HAVN

Jólaaftan kl. 11, Tórgarð í Havn, (donsk gudstænasta og sálmarbók)

- Kl. 17 er Weihe.  
1. jóladag. Biskuppur kl. 11 og kl. 18 P. M. Rasmussen.  
2. jóladag. Weihe kl. 11. Biskuppur í Kirkjubø.

vorðin og sansaleysur hansara fyrrverandi hátign er?

Hann tekur til, at tjóvur sigur, at hvør maður stjeler, tí hann stjeler sjálvur.

Veit hann sjálvur, hvussu ið tað lýsir av grein hansara, at við hesum orðtaki er hann komin at nýta hina beinraknastu merkingina av sær sjálvum!

Hann leypir á núverandi lögmann — tað gera aðrir av hansara flokksmonnum við.

Eg fari at loyva mær at ráða hon um til heldur at halda seg til mín.

Tað eru hyggjiniðini — Tað hefur ongatið verið høgt í meium at heingja smíð fyri bakara. Ikki tí. Eg kenni meg ikki sum nakran bakara ið skal heingjast. Og eg hugsi heldur ikki, at núverandi lögmaður, sum eg veit hefur barst og berjast móti »svartalitalagnum«, hefur ilt við at góðtaka mina hergongu móti hesum ræðuliga ólaga og skammarbletti í okkara demokratisku frælsisríði.

Tað má annars falla lesarunum margháttligt og kiða í láturemsklarnar at sigja fólkalokksins oddafiskar veruliga gera royndina at fá fólk at trúgva, at teir ikki bara hava verið lutleysir og ongatið setað sínum flokksfeløgum framum aðrar, men teir skulu enná hava givið javnaðarmonnum fram-ihjárt at verða settir í embætti og stovr hjá tí almenna.

Hvat siga tit, góðu lesarar?

Tit, sum eg veit kring alt Føroya land hava harmast yvir, at tað tó skuldi vera so galið, sum Danbjørg einaferð tók til á tingi, at kvalifikationurnar, ið fólkalokksmenn krevja við setan av almennum starvi, vóru, at avvarandi var goður fólkalokksmaður.

Mær nýttist kanska ikki at sagt meiri um hetta uttan at biðið fólk sjálvi kanna eftir.

Eitt úrslit, sum tessverri prógvar til fulnar sannleikan, at vit javnaðarmenn hava verið á svartalista.

Hesin svartalisti hefur gingið so vitt, at nevarnir eru settir fyri næs-  
Framhald á 4. síðu)

## Manningin á »Balticu« heldur jól í Fuglafirði

UMVÆLINGAR AV MASKINUNI FARA FRAM

UMLEIÐ 50 RUSSISK SKIP UNDIR FØROYUM. — EINGIR  
BRETAR

Bretskir trolarar hava ikki verið at sær. Eftir hvat í frættist, halda teir seg meginpartin undir Íslandi. Av russarum hefur verið sum vanligt um veturin, einir 50 í tali.

S.S. Baltica, sum fór á land í Fuglafirði herfyri, hefur fingið loyvi at liggja á Fuglafirði til 25. desember.

Orsøkin til at Baltica verður á

Fuglafirði til jóla er, at umvælingar av maskinuni fara fram.

Menn av danska vaktarskipinum Fylla sum í lotuni er undir Føroyum, hava verið umborð á nøkrum av russisku skipunum og kannað hvat innanborð hefur verið.

Tað verður sagt, at teir onki ólógligt hava verið varir við.

## Bakið við SWAN, tað lønar seg!

Klippið svanið úr einum tómum mjølpakka og sendið hann í afturlatnum brævbjálva til:

SWAN  
P.O. Box 16  
Tórshavn

(minnist til at seta avsendararnavn og bústað á), og tygum verða við í lutakasti um:

- 10 ferðir kr. 100,- í dec. 1967  
10 ferðir kr. 100,- í jan. 1968  
10 ferðir kr. 100,- í feb. 1968  
og 1 ferð kr. 500,- í mars 1968

Hvør brævbjálvi við einum ella fleiri svanum í geveir ein møguleika.

Virðislonirnar verða drignar av Notarius Public., og vinnaranovnið verða kunngjort í Dimmalætting og Dagblaðnum.

### Jólakoka

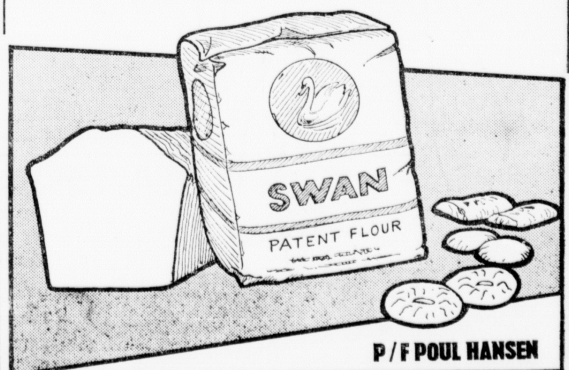
- 90 gr. Swan (stovuhitad)  
200 gr. smør ella margarin  
50 gr. bleyt ger  
50 gr. sukur  
1 dl. mjólk  
1 egg  
50 gr. rosinar  
50 gr. skorið sukut  
1 tesk. salt (5 gr.)  
½ tesk. kardamummur.

Pynt: 1 piskað egg, 10 hakkaðar mandlur, krystalsukur.

Mjólkin verður hitað, og gerin verður bloytt í mjólkina. Síðan verður alt tilfarið koyrt í, og deiggið verður elt væl og síðan sett á eitt heitt stað at ganga í 15 minuttir (breiðið útyvir.)

Bytið deiggið í tveir líka stórar partar, sum skulu »hvila« í 3-4 minuttir, og formið teir síðan á sama hátt sum franskbreyð og leggið teir á eina smurda plátu. Nú skal deiggið aftur ganga til duputa stöð á einum heitum stað (breiðið útyvir). Skerið eitt puntut mynstur í kókurnar við einum hvössum knivi og pyntið tær við tí piskaða egginum, mandlunum og krystalsukrinum. — Verður bakað á miðplátuni við 200° í umleið 25 minuttir. Ovnurin skal hava rétta hitan frá byrjan.

HÚSMÓÐIRIN OG BAKARIN, BÆÐI NYTA TEY SWAN



P/F POUL HANSEN

## Hin rakti er illur

Harri blaðstjóri

Kanska SOSIALURIN hysir mær hesum aftursvari til fyrrverandi lögmann Hákun Djurhuusar áløpsgrein.

Nýttist mær at siga stórt sum svar uppá ta mildast talað merkiligu

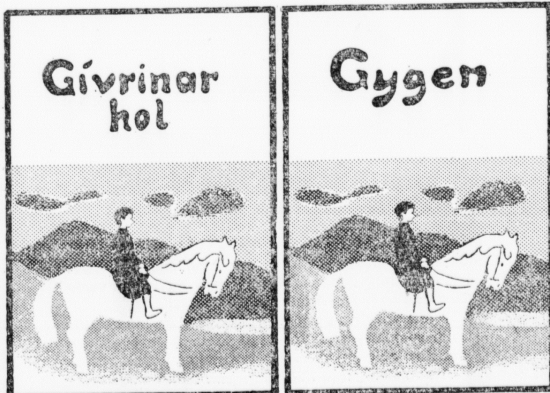
greinina hjá fyrrverandi lögmanni H. Djurhuusi?

Er tað ikki nóg mikið at biðja lesararnar taka SOSIALIN við grein mini og lesa hana av nýggjum?

Vilja tá skilalesarar ikki duga at siggja og meta um, hvussu illa-

## Nú kom hon!

BARNABÓKIN Í LITUM, SUM ØLL BØRN Í  
FØROYUM HAVA SAKNAÐ SO LEINGI



Prisurin er kr. 17,85.

Útgevari er **GRAFIA** box 57  
Tórshavn. Tlf. 2242.