

Meira enn 700 milj. fløskur um árið

Tíðindamaðurin hjá SOSIALINUM í Keypmannahavn á vitjan á Tuborg-bryggjarinum, sum hóast tað enn ikki er 100 ára gamalt, telist millum tey størstu í heiminum

Tað munnu ivaleyst vera heilt nógvir froyingar, sum á ferð í Danmark — og serstakliga í Keypmannahavn — hava lagt til merkis ta stóru fyrirkunna, sum liggur framvið Strandvejen beint í norðara endanum av Keypmannahavn, tá tú skalt fara norðureftir móti Helsingør. Teir flestu munu ivaleyst eisini vita, at henda risafyrirkunna, sum við verkhusum sinum setur stóran dám á landslagið, ongin onnur fyrirkunna er, enn hitt heimskenda Tuborg-bryggjarið, sum eisini froyingar — ið hvussu er nógvir fyrirkunna ikki at siga oll — kenna eithvørt til. Men hvussu nógvir hava gjørt sær tann ómak at fara inn og hyggja at, hvussu hesin heimskendi drykkurin, sum tað danska olið jú veruliga er — verður framleitt.

Í hvørjum havnabýi

Ein skuldi kanska trúð, at tað ikki lá so væl fyrí, men so er ikki. Bæði tey stóru donsku bryggjarini hava umferðir so at siga hvønn tíma dagin ígjøgnum, fyrí at áhugaði kunnu sleppa at siggja hesar fyrirkunna, hvors framleiddar voru tú kannst sleppa at smakka tær á í nærum hvørjum einasta hampiliga stórum havnabýi kring jarkaknottin. Aftaná rundferðina kannst tú eisini sleppa at leska tær við vorunum í einari kantinu — og er hetta eisini ivaleyst ein stór orsök til, at hesar rundferðir eru so væl umtøktar — bæði av donum og av fremmandafólki.

Ølframleiðslan

SOSIALURIN hevur tikið lut í einari slikari rundferð, fyrí at kunna siga teimum av lesarum okkara, sum eru kundar hjá Tuborg, eitt sindur frá teimum viðurskiftum, sum tað, ið teir keypa — tað veri seg so antin øl ella sodavatn — verður framleitt undir. Vit fara tó í tí fylgjandi at halda okkum at ølframleiðsluni, tí tað er hóast alt hon, ið Tuborg er serstakliga kend fyrí.

Rundferðin byrjar við, at Tuborg-verturin greiðir okkum frá, hvussu tað gongur fyrí seg á bryggjarinum, og aftaná hesa frágreiðing fara vit fyrst at hyggja at teimum stóru silo'unum, har maltið, sum nýtt verður til bryggjina, verður goymt. Hesar silo'ir kunnu taka 7.500 tons av malti og í erva á teimum eru vatntangar, sum taka 2.700 m³ av vatni. Síðan verður mafið knúst og ført til bryggjhusið, har tað verður bloytt út í heitum vatni. Teir lutir, sum ikki kunnu upploysast verða soldaðir frá og tað, sum eftir er verður rópt «urtin» — eitt

sukurkent evni, sum so verður kókað saman við humlu. Humlan er ein planta, har hon-blómurnar (sum eru líkar fráini av nálatrøum) ígjøgnum fleiri hundrad ár hava verið nýttar til ølbrygging.

600 fløskur í minuttid

So kemur sukurmaltið í gerflot, har tað verður tvíbytt uppí koldioxyd (kolsýra) og alkohol. Henda gering varar millum 7 og 9 samdøgur. Tann koldioxydin, sum loypur av, verður nýtt til sodavatnsframleiðslu. Tá so geringin er av verður úrslitið stoytt í teir stóru lagurtangarnar, har ein eftirgering fer fram. Henda lagring heldur fram alt eftir, hvussu sterkt alkoholinnehald, olið skal hava. Tey sterkastu ølslogini skulu lagra upp til eitt hált ár. Síðan verður olið pumpað út til fløskuhöllirnar, har tað verður tappað uppá fløsku. Tann skjótasta tappmaskinan hjá Tuborg er før fyrí at fylla 600 fløskur av øli í minuttid! Í hollini verða eisini ølmerkini sett á fløskurnar, kapslarnir trýstar á, olið verður pasteuriserað og eftiransað, áðrenn tað verður koyrt á goymslu. Hadani verður tað so antin gjøgnum Tuborg Havn, sum er størsta privata havn í Danmark, sent uttanlands ella við bilum (og toki) til tey 200 øldepotini, sum Tuborg hevur kring alt Danmark.

160 marknaðir kring heimin

Tann samlaða framleiðslan av øli og sodavatni hjá Tuborg í 1968/69 var meira enn 700

milj. fløskur, og um tú hugsar tær at hesar fløskur vórðu settar á rekkju hvør aftaná aðra við ekvator, so kom rekkjan at ganga 2,5 ferðir runt um jorðina.

Tann týðningarmesta útflutningsvoran hjá Tuborg er Gull-Tuborg olið, sum í dag verður sent til 160 ymiskar marknaðir kring allan heimin. Útflutningsvirðið hjá Tuborg var í 1969 tað sama, sum alt framleiðsluvirðið var í 1946.

Tey røttu alkoholpros.-tølini

Ofta hoyrir tú at fólk tosa um, hvussu sterkt, tvs. hvussu nógv alkohol, tað og tað olið er. Mangt marghættligt hoyrir tú tá, og tí vilja vit her á SOSIALINUM royna at renna ein pela gjøgnum alt tað býtta, sum fólk mangan kemur við. HER ERU TEY VERULIGU TOLINI:

(Alkoholprosentid er vektprosentid av ølinum).
Grønur Tuborg: uml. 3,5 pst.
Reyður Tuborg: uml. 3,5 pst.
Gull-Tuborg: uml. 4,5 pst.
Tuborg Portari: uml. 6,0 pst.
Tuborg FF: uml. 6,0 pst.
Tuborg Páskebr.: uml. 6,0 pst.
Tuborg ljóst øl: uml. 2,2 pst.

Alt hetta tosið um at páska-bryggj skuldi vera so nógv sterkari enn annað øl, er so stætt onki annað enn tvass, og tað er eyðsæð, at tá ein maður heldur seg verða meira fullan av einari øl, so skal hann ivaleyst gerast tað — bert hann sjálvur trýr tí.

Eitt tað størsta

Tuborg er ikki so gamalt bryggjari — tað varð grundað í 1873. Men Tuborg er saman við Carlsberg, sum heldur ikki er gamalt, eitt bryggjari, sum hevur skilt at nýta teir möguleikar, sum hava ligið fyrí, og sum (serstakliga nú aftaná at Carlsberg og Tuborg eru gingin saman) eru at finna millum tey fremstu bryggjarini í heiminum.

micky.

Vit hava altíð á goymslu alt tilfar til

blikksmið
sanitet
hitaverk

DEMICH

Tlf. 1072 - Tórshavn

Verður sent um
alt landið

FÆRØSK MARGARINE

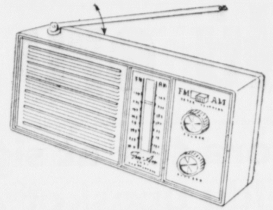
Vita No 1

VITAMINISERET

FÆRØSKT PRODUKT

FINT PRODUKT

CONION ferðaradio



Millumbylgja við Tórshavn-Radio. — FM bylgju umráði. Útvarpið byrjar at senda FM í summar.

Við tasku og oyrapropi. — Prísur: 228,00 kr.

RADIOBÚÐIN, Runavík, tlf. 7008

RADIO-EL Tórshavn, tlf. 1397

Kvøldskeið

á Fróðskaparsetri Føroya
1970-71

1. Undirvísing í føroyskum á byrjunarstg: Jeffrei Henriksen, lærari.

Skeið fyrí almenning hvørt hóskvöld, skift sundur í 2 flokkar:

kl. 20 a) tey ið hava føroyskt sum móðurmál,
kl. 21 b) tey, ið hava føroyskt sum fremmant mál í hvørjum flokki kunnu vera um 25 næmingar. Byrjað verður hóskvöldið 1. oktober.

2. Gomul skrift og leiðbeining í ættargransking: John Davidsen, lærari.

Skeið fyrí almenning, fyríbils hvørt friggjakvöld kl. 20—22. Næmingatalið er avmarkað. Byrjað verður friggjakvöldið 2. oktober.

3. Bibliokunnleiki: P. M. Rasmussen, cand. theol., og Johan Weihe, cand. theol.

Skeið fyrí lærarar, bæði teir, sum hava verið á skeiðinum frammanundan, og aðrar, hvørt friggjakvöld kl. 18—20.

Byrjað verður friggjakvöldið 9. oktober.

4. Fiskiroyndir og fiskihagtøl: Jákup S. Joensen, mag. scient.

Skeið fyrí teir, ið standa fyrí fiskiskapi.

Lýst verður nærri um hetta skeið, sum byrjar í november.

5. Fiskaviðgerð og fiskahagreiðing: K. Hoydal, lic. agro.

Skeið fyrí teir, ið standa fyrí hagreiðing av fiski, hvørt hóskvöld kl. 20—22.

Byrjað verður hóskvöldið 15. oktober.

6. Jarðfrøði Føroya: Jóannes Rasmussen, mag. scient.

Skeið fyrí verkfrøðingar. Luttøka eftir avtalu við Føroya Verkfrøðingafelag.

Tey, ið ætla sær at taka lut í skeiðunum, mugu boða frá skrivliga í seinasta lagi 27. september 1970 (skeið 4 tó eftir nærri lýsing), antin við brævi ella á niðanfyrí standandi tekningarseðli.

Fróðskaparsetur Føroya

Til Fróðskaparsetur Føroya Tórshavn,

Undirritaði/a teknað seg hervedi til luttøku í

skeiði nr.

Navn: Bústaður:

Starv: