

um. Prisirnir fyri tey 650 tons-
ini vóru:

yvir 22"	kr. 6,56 pr. kg. (+ 15 oyru)
19—22"	kr. 6,20 pr. kg. (+ 24 oyru)
16—19"	kr. 5,80 pr. kg. (+ 24 oyru)
12—16"	kr. 5,00 pr. kg. (+ 4 oyru)

pakkað, fob.

Í novembur varð gjørdur
sáttmáli um góð 2000 tons,
umframt allan víðkaða inn-
flytarabólkin, fyri prisir uppá
ávikavist 6,85, 6,50, 6,15 og
5,30 pr. kilo, t.v.s. at talan her
er um eina hækkan uppá 30
oyru fyri kiloð, fyri 16—19"
tá 35 oyru. Í mun til prisirnar
við ársbyrjan er soleiðis talan
um hækkanir uppá ávikavist
10, 13, 14,5 og 11 pst. Av
teimum 2000 tonsunum er bert
ein lítill partur leveraður enn.

Fyri somu prisir eru umleið
200 tons av linufiski seld til
felag í Arezzo.

Úr Íslandi eru aftur í heyst
keypt góð 1000 tons fyri hes-
ar prisir:

10/30 doll. 950.- pr. tons	t. e. kr. 6,65 pr. kg.
30/40 doll. 900.- pr. tons	t. e. kr. 6,30 pr. kg.

pakkað, cif og við vanligum
klausulom. Talan er her um
eina hækkan uppá 10 pst. í
mun til prisirnar fyrrpartin
av árinum og íslensku prisir-
nir liggja nú 8 pst. undir teim-
um føroysku, effektivt. Samla-
aðu nøgdirnar úr Íslandi í ár
koma hervið uppum 5000 tons
ella væl meira enn vanligt og
goymslurnar av íslenskum
fiski eru tí, eisini sjálvst um
solan sunnanfyri hevur tikið
seg væl upp, í størri lagi. Um-
framt saltfiskin er annars úr
Íslandi leverað ein minni nøgd
av uggu, saltfiski og longu.
Av stokfiski er komið nógv
minni enn vanligt.

Noreg hevur í heyst leverað
munandi minni av øllum t. e.
saltklippisk, fløkum og stok-
fiski, ennvan er hesa árstíð,
orsakað av vánaligari veiðu.
Sum vanligt hava prisirnir á
saltfiski liggið nógv undir okk-
ara og klippiskurin, sum er
minkaður bæði í útboð og eft-
irspurningi, er heldur vikað-
ur í prísi. Fløkin eru haraft-
urimoti hækkað og verða nú
göldin við N. kr. 8.- til 8,50
fyri kiloð. Sama við stok-
fiskinum, men nøgdirnar hava
verið so smáar at tørvur hevur
verið á marknaðinum í langa
tíð.

Úr Fraklandi og Týsklandi
eru keyptar smár nøgdir av
saltflaki fyri prisir, ið liggja
nakað hægri enn teir norsku.

Útboðið av hampuliga góð-
um smáfallandi fiski úr Spani-
u hevur í ár verið minni enn
senastu tvey árin, men har-
afturimoti er meira keypt enn
vanligt av størri fiski. Sum
heild er tó talan um eina
ávísu minkan av innflutningi-
num í mun til í fjór og prisir-
nir eru næstan óbroyttir.

Rusland hevur tilsamans le-
verað umleið 500 tons ella um-
leið 300 tons minni enn sein-
asta ár, til fyrr avtalaðan pris.
Ein minni nøgd kemur afturat
í januar-februar.

Canada beyð nýliga eina
nøgd uppá umleið 500 tons av

Ísur hóttir námsætlan í Grønlandi

Arbeidsdagurin 15 tímar í grønlandskum námi. Ein kapprenning við isin

Um 500 mans kappast í dag
við isin og vetrarmyrkrið fyri at
fáa stóru námsætlanina lidna
til tíðina.

Hvorja lotu kann isurin
steingja innara partin av Uma-
nakfjórðinum, har námið er.
Og áðrenn hetta hendir, skulu
teir hava fingið uppi trý stór
skip. Um hetta ikki eydnast,
fara seks mánaðar at ganga til
tey aftur kunnu koma út av
firðinum.

Arbeitt verður alt samdøg-
nið. Og ikki er óvanligt, at ar-
beidsdagurin er uppá 15 tímar.

1650 tons av málm um dagin

Arbeidi á Marmorilik fjalli-
num varð byrjað í juni og hava
500 mans starvast har síðani.
Meginparturin eru danir og
miðað verður imóti, at gera
námið liðugt til oktober kom-
andi ár, so byrjast kann við at
fáa fatur á blyggj og sinkmálm
inum sum har er. Tað eru
longu gjørðar 230 metra long
hol inn í fjallið, vg ein 1800
metra langur rennistrongur er
gjørdur. Flestu av iðuðunum
eru gjørðar til teir, sum skulu
koma í oktober, men tað eru

enn fleiri teknisk tól, sum enn
ikki eru sett upp. Millum
annað tey sum skulu skilja
blyggj og sinkið frá málm-
inum. Roknað verður við, at
tað kann fáast 1650 tons av
málmj úr náminum dagliga, og
roknað verður við, at hetta fer
at geva ein ársutmsetning uppá

180 milj. kr. Umleið helming-
urin av hesum er ætlað til lón-
ir. Alt projektúð er mettt at
kosta umleið 300 milj. kr., og
tá tað ferð at byrja at geva yvir
skot, skal kanadiska felagið, ið
stendur aftanfyr, gjalda 45
pst. í skatti til danska statin.

Torfert arbeiði

Tað hava verið torforar um-
støður at arbeitt undir. Neyð-
ugt var at leggja námsbyin
øðrumegin fjórðin, meðan
sjálvi námið var hinumegin.
Frá náminum skal málmurin
flytast niður í námsbyin eftir
einum rennistrongi, og síðani

verður hann brotin sundur í
tveimum stórum trumlum.

Teir seks vetrarmánaðarnar,
sum skip ikki kunnu koma til,
verður blyggj og sinkið goymt
í einum gomlum marmornámið.
Um summarið skulu 20.—
30.000 tons stór polarskip
flyta vörna burtur haðani.

Silvur og gull

Tað er tó ikki bert blyggj og
sink, sum har er at finna, men
eisini gull, silvur, kviksilvur,
kopar o. a., men er hetta í so
lítlum nogdum, at tað ikki
loysir seg at vinna hetta.

NIELS HJEMSTEN, Klaksvik, 75 ár

Hósdagin 11. januar fylti ein
vælkendur klaksvíkingur Niels
Hjemsten, vanliga nevndur
Niels í Vági, 75 ár.

Niels er uppvaksin í bónda-
húsi, sonur Petur bónda í Úti-
stovu, sum var tiltikin skila-
maður á sjónum og av allar
bestu og ágrýntastu útróðra-
monnum.

Niels gekk í faðirsins spor
og byrjaði blaðugur at rógva
út við opnum báti, ta fyrstu
tíðina saman við faðir sinum,
ogi her nam hann ser kunn-
leika um veður, vind, streym

og fiskileiðir, ja stutt sagt um
alt tað, sum ein útróðramaður
hevur fyri neyðin at vita. Á
yngri árum var Niels onkutíð
til lands í Íslandi, men størsta
partin av lívi sínum hevur hann
verið útróðramaður, fyri tað
mesta útróðraformaður.

Tað seinastu tíðina Niels var
fiskimaður, kom hann í vinnu
hjá Einari Waag, har hann var
til skips og rói út við »Brand-
ia«. Tá hetta far varð umbygt
til flutningsskip og fekk navn-
ið »Føroya Bjør«, var Niels
skipari á honum í fleiri ár.
Niels var komin langt upp í



árin, tá hann legðist uppi.
Men hann settist tó ikki hend-
ur í favn, arbeiddi á bryggja-
rinum og í vetur hevur hann
gjørt línu til hjá gamla olbát-
inum »Ósaa«, sum pf. Føroya
Bjør eigur.

leittsaltaðum fiski at levera
fyrstu mánaðarnar av 1973,
men orsakað av, at kravdu
prisirnir vóru so høgir, varð
bert helvtin keypt.

Endiliga er talan um ein
vaksandi innflutning av salt-
fiski og saltfløkum úr Dan-
mark. Í heyst er soleiðis kom-
in ein samlað nøgd uppá
4—500 tons. Alt samantikið
liggja donsku prisirnir á hædd
við teir norsku.

Tann bati, ið er hendur á
hesum marknaði í mun til alt
seinasta ár, hevur nógvur or-
søkir, harav tær mest týðning-
armiklu eru kalt veðurlag og
ein munandi prishækkan á øll-
um kjøtvarum. Hetta seinasta
hevur ókt eftirspurningin eftir
fiskavörum sum heild. Tá sæð
verður burtur frá íslenska
fiskinum eru goymslurnar av
saltfiski o. t. í undirkantinum
av tí normala eftir árstíðini,
nakað sum lutvist hevur sam-
band við meiravirðisgjaldið —
uppá 6 pst. fyri allar fiskavör-
ur — sum kemur í gildi frá 1.
januar. Harafturimoti er bú-
skapurin sum heild ikki stør-
vegis batnaður, ei heldur eru
politisku viðurskiftini meira
greið, so hetta kann neyvnan
hava havt nakra ávirkan á eft-
irspurningin. Stórt sæð er tó
stóðan á hesum marknaði fyri
saltfiski — eftir umstøðunum
— normal og verður tað helst

Lóggávan viðv. innihaldi av
kviksilvuri í innfluttum fiska-
vörum er gjørd heldur linari
aftaná at kanningatilfar v. m.
er, er fingið tilvega úr øðrum
londum og nevnliga aftaná at
spurningurin um diskriminering
varð reistur í Bruxelles. Kann-
ingarvátan (analysucertifikat)
verður nú bert kravt fyri fiska-
slog, sum traditionelt hava
høgt innihald av kviksilvuri
(m. a. hemara og kalva),
meðan tað fyri onnur fiskaslog
og herundir tók bert verða
kravdar slikar vátanir, tá fisk-
urin er fingin á serliga útsett-
um veiðuokjum.

Annars verður nú bert kravd
vanlig heilsuvátan, har staðið
verður inni fyri — bygd á
loypandi kanningar — at inni-
haldið liggur undir markinum.
Ítalsku myndugleikarnir taka
tá framvegis stikkpróvar av
øllum fiski ið verður innflutt-
ur.

Tað er nú endiliga komið so
vitt, at marknaðarskipanin hjá
EEC sær út til at fara at verða
sett í verk í næstu framtíð.
Seinastu mánaðarnar eru so-

leiðis 15 »producentorganisa-
tiónir stovnaðar, tær flestu so
smáar, at tær lítið meira enn
lúka tey minstakrøv við mun
til umsettir nøgdir, ið sett eru
(sambært reglugerð frá septem-
bur í ár). Kemur henda skipan
an at virka sum hon eigur, fer
hon stóran týðning fyri inn-
tøkmøguleikarnar hjá fiski-
vinnuni. Serliga er roknað við
munandi betri úrtøku av sar-
dinum, ansjósnum, makreli,
hoggislokki og »hakka«. — Ein
glott hjá hart raktu fiskivinn-
uni er tað eisini at príncipiel
tíðsøgn er givin í Bruxelles um
stuðul úr landbúnaðargrunni-
num til strukturbótur innan
langfaraflotan.

Men veiðumøguleikarnir
verða skerdir í hvørjum. Ser-
liga er tað langfaraflotin, ið
verður útiðstýrt á støðugt fleiri
veiðuokjum og er noyddur
at leita longur burtur at roy-
na. Seinasta landið sum — uttan
ávarðing — setti fiskimark-
ið frá 12 til 30 fjórðingar er
Mauritania, har stórar partur
av flotanum higartil hevur verið
ið og veiðan hevur verið brúki-
lig. Hetta færdi í september og
oktober til fleiri hendingar.
Soleiðis var m. a. eitt skip tik-
ið innanfyri mark nú fyri stutt-
um og varð hildið aftur í ein
heilan mánaða til tað endiliga
eydnaðist reiðaranum at út-
vega tær 130 milj. lire (góð
hálvonnur miljón krónur) í bót,
sum álagdar vóru.

Á politiska økinum var Niels
við til at brota upp úr nýggi-
um. Hann var ímillum teirra,
sum hin 4. januar 1936 settu
Nórðoya Javnaðarfelag á stovn,
og var limur í fyrstu nevnd fel-
agsins. Niels doyði at siggja,
at skuldi fiski- og arbeiðs-
manninum vinnast betri kor,
so ráddi um at hava ein sterk-
an javnaðarflokk, og hann hevur
upplivað ta stóru broytt-
ingina, sum okkara samfelag
hevur verið fyri. Niels eigur
tøkk uppiborna fyri sitt trú-
festi móti javnaðarflokkinum
og fyri tann holla og dygga
stuðul, hann altið hevur veitt
flokkinum.

Niels er frýntligur og prá-
tingarsamur, sum dugir væl at
greiða frá. Hann ber sín aldur
sera væl, og ikki sæst honum
høgg á foti.

Við hesum orðundum hjá
Hans A. Djurhuus fari eg at
ynska tær Niels hjartaliga til-
lukku við føðingardegnum og
mong góð ár enn.

*Tit, sum við ár í hendi
so mangan ódnardag
á hesum strondum lendu
við høg og góðum lag,
tit veiddu fisk av grunni
og slitu hungursband,
fyri hvønn plink, tit funnu,
tit bygdu hetta land.*

Vinar.