

• FØROYA • SOCIAL-DEMOKRAT

FRÆLSI

JAVNAÐUR

BRÓÐURSKAPUR

Nr. 39.

Lýsingaprisur fyri petittreglu: 30 oyr. á forsiðuni,
20 oyr. á 3. og 4. síðu. Við stórrí lýsingum fæst
avsláttur í prísinum.

Tírsdag hin 25. septbr. 1928.

Kostar kr. 1,50 fjórðingsárið + Porto. Blaðið
verður bilagt á posthúsinum, brávsavnarstøðum
og skrivstovuni. Telf. 143.

2. árg.

Tandlæge BREND

træffes 11—5. Telf. 114.

LAGTINGSLOVEN er des-
værre ogsaa iblandt de
Love, der af og til maa under-
kastes indgaaende Behandlinger,
for at svare til de Krav, Tiden
og Udvikningen kræver.

I Aar er der foreslaaet nogle
uvæsentlige Ændringer, der
hovedsagelig gaar ud paa at
der hvor der for har staaet
Amtmanden, vil der efter de
foreslaaede Ændringer komme
at staa Landsnævnet. En anden
lille, men dog lige saa naturlig
Ændring, der foreslaas, er at
Valgene gælder fra 2-Ugers
Dagen efter at Valgene er af-
holdte.

Disse smaa og enkle Ændrin-
ger, der i indværende Lagtings-
samling foreslaas til Vedtagelse,
har givet Sambandspartiets
Lagtingsgruppe Anledning til at
grave op den gamle, rustne
Stridsøkse — eller maaske ret-
tere Kæphest — for at frem-
komme med Formodninger om
og Antydninger til, at der i
Danmark er en udbredt Mis-
tanke til det færøske Folk, der
menes at omgaas med skumle
Planer, gaende ud paa, at Fær-
inger en skønne Dag vil sætte
Danskerne Næven for Næ-
sen og opsige alt Venskab, for
derefter at kaste sig i Armene
paa Norge og Nordmændene!!!
Sambandspartiet har i sin
Nervositet og Skælven fremsat
følgende lallende Forslag til
Vedtagelse i Færøernes Lag-
ting:

Lagtinget udtaler sin faste
Vilje til at arbejde for at bevare
Samhørigheden, politisk og na-
tional, mellem Færøerne og
Riget i fuld Erkendelse af, at
saavel Grundloven som Rigs-
proget, det danske Sprog, skal
være fælles, og at Samhørighe-
den, grundet paa god Vilje og
Aabenhed fra begge Sider, vil
være til Lykke for Færøerne
samt saavel Øerne som Riget
i sin Helhed til Ære.

Selvstyrepatriet stiller sig na-
turligvis afvisende overfor et
saadant Forslag, der slet ikke
har nogen Begrundelse til at
blive fremsat paa nærværende
Tidspunkt, hvor kun nogle en-
kelte Ændringer i den gældende
Lagtingslov er foreslaaet. Hr.
Patursson har derfor ogsaa af-
vist dette ganske umotiverede
Forslag.

Socialdemokraterne, (der ikke
har deltaget i den infame
Stridsdans, Spørgsmaal om
Danmark—Norge, da dette al-
drig har foreligget, men nu
rejses af Sambandspartiet, i dets
Iver for at gaa op i dansk

Chawinisme og Venstrepolitik),
har derfor fremsat et Forslag
til Vedtagelse, grundet paa, at
Spørgsmaalene er rejst i Lag-
tinget. Vi faar nu se hvormeget
Venstre og Sambandspartiet
vil faa ud af deres Braveur-
nummer.

Vort Forslag, der er motive-
ret med en Tilbagevisen af de
fremkomne Sigtelser mod det
færøske Folk, har intet med
Chawinisme eller Separatisme
at gøre. Det vil enhver ved
Gennemlæsning erfare:

Tinget udtaler: Omend de
historiske, kulturelle og økono-
miske Love der behersker For-
bindelsen mellem Stater og
Nationaliteter og som ikke lader
sig ændre ved Beslutninger og
Udtalelser i parlamentariske
Forsamlinger, ogsaa gælder For-
bindelsen mellem Danmark og
Færøerne, er det Tingets Haab,
af der ved gensidig Forstaaelse
og Imødekommenhed vil lykkes
til enhver Tid at finde en Form,
der er egnet til yderligere at
befæste et godt Forhold mellem
de to Frændefolk, det færøske
og det danske.

ind i Fiskeri, er i og for sig
ret uvæsentligt. Hovedkalamu-
teten giver sig ikke Udslag
deri, men viser sig paa en helt
anden Maade, nemlig ved at
Fisken meget hurtigt efter Frys-
ningen mister sin Glands. Øjne-
ne bliver matte, Gællerne blege
og Skindet bliver plettet og
skurvet. En Fisk af et saadant
Udseende kan ikke benyttes til
Export — den kan simpelt hen
ikke sælges, ganske ligegyldigt
om Fiskens Kød i og for sig er
ganske godt. Navnlig i England
og de sydlige Lande er Fiskens
Salg afhængig af Gællernes Ud-
seende og Skindets Glands og
kun den Fisk som kan bringes
paa Markedet med klare Øjne,
friske og røde Gæller og glans-
fuldt Skind vil kunne opnaa
første Klasses Priser. Fersk
Fisk af ekstra Kvalitet opnaar i
Barcelona fra 6 til 16 Pesetas
(1 Peseta ca: 2/3 Kr.) pr.
Kilogram og Statistikken viser,
at en gros Prisen for Trawlfisk,
som naaede Barcelona i spise-
lig Tilstand, paa intet Tidrum
har været under 2 Pesetas pr.
Kilogram for Stortorsk og Mer-
lusa leveret i Skibsladning
(Trawlfisk).

Ottesens Opfindelser.

I Aarene 1912—13—14 og 15
lykkedes det Ottesen efter møj-
sommelige og kostbare Forsøg
at paavise, at under visse For-
hold imellem visse Tempera-
turer af Saltlagen og visse Con-
centrationer opstod en Neutrali-
tetsstilstand i Vædsken. I denne
Tilstand viste Vædsken sig at
være ude af Stand til at udøve
nogensomhelst Indvirkning eller
Indflydelse paa Produkter, som
blev nedsænket i den — ud
over at disse afkøledes usæd-
vanlig hurtigt; allerede i Løbet
af ca: een Time var Fiskens
kølet til minus 21 Grader Cel-
sius sammenlignet med, fra 24
til 48 Timers Frysning i Luften.
Som allerede omtalt foregaar
denne Hurtigkøling i en neu-
tral Vædske og Resultaterne
viste sig allerede i Aarene
1912—13—14 og 15 saa afgjort
gode, at Metoden allerede den-
gang sikrede afkølede Fødemid-
ler og navnlig Fisk en saa
prima Kvalitet, at man ikke
kunde skæln Kvaliteten fra
fersk, ufrossen Vare.

Paa det Tidspunkt var man
saaledes allerede naaet et stort
Skridt fremad — men Vanske-
lighederne opstod alligevel, idet
det viste sig, at hvad een Fisk
kunde taale, taalte en anden
Fisk ikke, f. Eks. viste
det sig hurtigt, at selv saa
lave Temperaturer sum minus
21 Grader Celsius var aldeles
utilstrækkelig til Frysning af

særlig fed Fisk eller fedt Kød.

I Aaret 1923 var man naaet
over disse Vanskeligheder, idet
Ottesens 2det Verdenspatent paa
det Tidspunkt allerede var en
Kendsgerning. Ved Tilsætning
af visse organiske Stoffer —
Glycerin, Alkohol, Sukker viste
Ottesen Vejen til Muligheder,
der tillod Nedkøling af Varer i
Frysevædske ved Temperaturer
helt ned til minus 48 Grader
Celsius. Ved lave Temperaturer
er man nu i Stand til at afkøle
selv de fedeste Fisk, uden at
disse Konsistens eller Udseende
forandrer sig, omend paa Be-
kostning af Compressoranlæggets
Økonomi. Den sidste Opfindelse
blev offentliggjort i 1927—28
og har vist sig særlig værdifuld,
hvilket blandt andet giver sig
Udtryk i de Udtalelser, som det
tyske Riges største Expert paa
Fødemidlernes Omraade afgiver
i sin Beretning af 14. Maj 1928.
— Regeringsinstituttet erklærer,
at denne sidste, verdenspaten-
terede Opfindelse vil vise sig af
betydelig økonomisk Betydning.

Saaledes er i de sidste for-
løbne 15 Aar opstaaet en Meto-
de, hvis Egenskaber bringer os
udover alle de haabløse Vanske-
ligheder, som den gamle Salt-
lagemetode foraarsagede og som
nu muliggør Fremstillingen af
et Produkt, som kan taale selv
ganske usædvanlig lange Trans-
porter. Man forestille sig en
Transport af Ottesenfisk, f. Eks.
400 Kasser, hver indeholdende
50 kg Storfisk. I disse Kasser
— naar de er stablede tæt —
er der ved Ottesens Metodes
Hjælp opakkumuleret 400 × 50
× 125 lig med 2.500.000 Calorier
Kuldeenheder af minus 25
Grader Celsius. Denne Blok
af Kulde kan muliggøre, at
Produkterne kan ligge 14 Dage
til 3 Uger i Jernbanevogn og
ankomme f. Eks. i Neapel i fuld-
stændig frisk, fersk Tilstand,
selv i de varmeste Sommer-
maaneder. Se Brochuren Side
3 om Transport af Fisk fra det
nordlige Canada til det sydligste
Afrika eller Fisk, sendt i almin-
delig Papirspakke fra Norge
til Rom — se Side 5: Brev fra
Prins Borghese etc.

Saaledes er det nu paavist, at
Fisk, behandlet og kølet efter
Ottesens Metode, kan taale
Transport til hvilkensomhelst
Plads i Europa og efter An-
komsten holde sig frisk efter
Optøingen — enda ligesaa længe
som fersk levende fanget Fisk
kan taale at henligge i alminde-
lig atmosfærisk Temperatur.

Lagring af nyfrossen Fisk.

Denne Fisk — som henlægges
i allerede dybtkølet Tilstand
(minus 25 Gr. Celsius) foregaar

Færøernes nationale Rigdomme.

Landets økonomiske Velstand.
Færøernes største Rigdom er Fisken i Havet.

Export af fersk Fisk maa an-
ses at være af største Vigtighed
for Færøernes Næringsliv. Lag-
tinget har derfor i Aar beskæf-
tiget sig meget indgaaende med
dette Spørgsmaal, paa Grundlag
af Arbejderforeningen »Enig-
hedens Planer i saa Henseende.
Lagtingets Budgetudvalg har
i en i denne Sag afgiven Be-
tænkning anført følgende:

Da man maa anse det
for værende af største Betyd-
ning for Hjemmefiskeriet paa
Færøerne, at man faar etableret
Fryse- og Køleanlæg, og i Er-
kendelse af, at det i disse paa
disponibel Kapital saa fattige
Tider er uhyre vanskeligt at
faa etableret og startet et saa
stort Foretagende, som her er
Talen om — og man kan ikke
se, at det kan være mindre —
finder Udvalget det ikke alene
for forsvarligt, men højst paa-
krævet at tilraade, at Lagtinget
saavel som Staten træder hjæl-
pende til ved at imødekomme
Andragendet.

Ved et Møde sammen med
Lagtingets Medlemmer, der af-
holdtes i Lagtinget den 17. ds.
afholdt Ingeniør Raaschou-
Nielsen følgende Foredrag, der
bør kendes langt udover den
Kreds, der overværede Fore-
draget.

Sagen er af allerstørste Vig-
tighed for vor, kort sagt, ene-
ste Exportvare: Fisken.

Landets økonomiske Velstand afhænger af:

- Landets og Søens Naturrig-
domme.
- Industrialiseringen af disses
Udvinning og Tilvirkning.
- Exporten til Udlandet imod
Guldvaluta.

Færøernes største Rigdom: Fisken i Havet.

Færøernes største Rigdom er
og maa som en naturlig Følge
af Landets Beliggenhed — midt

i Klodens fiskerigeste Ocean —
være Fisken.

Exporten til Udlandet: Tørfisken.

Hovedtagterne af Fisken fra
Færøerne har hidtil været de
katolske Lande — som modtog
Fisken i tørret eller saltet Til-
stand. Da Fisken indeholder
fra 60 til 84 pCt. flydende Stof
er det nødvendigt at fremhæve
det enorme Tab, Færingerne
lider ved at 60 pCt. eller mer
af Fiskens Vægt først og frem-
mest maa tørres bort.

Ganske bortset fra dette ufor-
holdsmæssigt store Tab, indstil-
ler Tidens Krav sig, og Befolk-
ningen i de katolske Lande
(som hidtil af rituelle Tvangs-
grunde spiste Fisk paa de der-
til foreskrevne Fastedage) —
forlanger nu fersk Fisk af bedste
Kvalitet, og vil betale Prisen
paa denne Vare, saalænge den
ikke i væsentlig Grad overstiger
Prisen paa Kød. Derfor har
Export af Ottesens frossen Laks
til Europa taget et enormt Op-
sving i de sidste fem Aar baade
fra Canada og U. S. A. Da
denne Laks — i alt Fald en
stor Del af Aaret — koster over
4 Kr. pr. kg. har den ikke
kunnet erobre sig andet end
Luksusmarkedet — medens hele
den store Industriebefolkning i
Tyskland, Polen, Checkoslova-
kiet, Ungarn, Østrig, Frankrig,
Spanien, Portugal og Italien
kræver Levering af Stortorsk,
Helleflynder og Kolje og er
villige til at betale Markedets
højeste Pris for denne Vare —
hvis den kan leveres i frisk,
fersk Tilstand.

Saltlagefrysningen.

Den gamle Saltlagefrysning
har været anvendt i umiddelige
Tider. Frysningen i sig selv er
effektiv, men fremviser væsent-
lige Skavanker, hvoraf den
hovedsagelige er den, at Saltet
trænger ind i Fisken. At Salt
i rimelig Mængde trænger