

• FØROYA • SOCIAL-DEMOKRAT

FRÆLSI

JAVNAÐUR

BRÓÐURSKAPUR

Nr. 48.

Lysingaprisur fyri þetta rit: 30 øyr. á forsiðuni,
20 øyr. á 2. og 4. síðu. Við stóru lysingum fæst
avsiðtur í prísinum.

Tírsdag hin 1. decembir 1931.

Kostar kr. 1.50 fjórðingsárið + Porto. Blaðið
verður bílagt á posthúsinum, brevsvanarstöðum
og skrifstovum. Telt. 143.

5. árg.

Tandlæge BREND
træffes 11-5. Telt. 114.

Ferskfiska- spurningurin.

Viðvíkjandi fiski hefur tað at kalla bert verið talan um saltfisk og klippfisk hjá Foroyingum.

Saltfiskalíkindini eru tessverri ikki tey bestu nú. Fiskimenn í Foroyum mega tí hyggja seg um eftir øðrum leiðum fyri fiskivinnu okkara. Frá fiskiskapinum sleppa vit ikki. Lagna okkara er givin. Fjöldin hevur einans havið at duga uppá.

Um ikki allir hava høvi til at snúgva um, vil tað vera stóruv bati, um bert ein partur av fiskimönnum okkara kann ganga yvir til aðra drift.

Tað er soleiðis, at yvirproduktiónin er hovuðsákvæðin til teir hervuliga ringu saltfiskaprisirnar. Tað er tí lætt skiljandi, at leggja Íslendingar og Foroyingar fyri ein part fiskiskap teirra um til ferskfiskasølu, vil saltfiskaproduktiónin minna og koma til at standa í eitt rúmíligari forholð til eftirspurningin. Prísirnir vilja so aftur hækka uppá saltfiskin.

Av øllum tjóðum standa Foroyingar fremstir, tá talan er um saltfisk, og skuldi tað helst verið soleiðis, at Foroyingar, nú tá teir eru við at laka ferskfiskaveiðuna við, eisini komu at standa fremstir viðvíkjandi at avreiða góðan ferskfisk.

Fingin er foddur við kynstrinum. Ein byrjari hevur alt at læra. Tað er tí einki at siga til, at Foroyingar sum heild tíkið ikki eru kendir við, hvussu ferskfiskur eigur at haggreiðast, frá tí hann verður krókutur av hákinum, og til hann verður lagdur á marknaðin fyri at seljast.

Tá mæi tykist, at ein leiðbeining nú í «startinum» er tók fyri fiskimannin, skal eg loyva mær at flyta fram nokur orð um haggreiðing av ferskum fiski, bera við tey týðningarmiklastu fiskaslogini, vit eiga at leggja okkum eftir at fáa, hvussu tey skiljast hvørt fyri seg o. s. fr.

Góðskan av vörum.

Tað er ein óvirkilg lóg, at marknaðurin er eftir eftirspurninginum, og at eftirspurningurin er eftir góðari vøru, kvalitetsvørn, væl haggreiðdri og heilt fiskrari vøru. Hetta er í hægsta stig galdandi fyri eina so skjótt spillandi vøru sum ferskfisk.

Fyri at fáa eina kvalitetsvøru má fiskimaðurin og eksportururin ikki í minsta sındri sviska viðvíkjandi haggreiðingini.

Gáloysi, órokiskapur í einum einasta fori, annaðhvørt tað viðvíkur fiskinum í bátinum, kryv-ing, reinsan, ísing, pakking, goymsla o. s. fr. er nóg mikið at seta vørna í annan og tríða klassa, so lítið og einki fæst fyri hana. Um at hava eitt gott út-

PARTAFELAGIÐ

HAVNAR TIMBURHANDIL

TELEFON 250 TÓRSHAVN TELGR. TIMBUR

Besti svenski viður — Kryðsfinér.

Alt annað byggjutilfar.

Biligastu prísir.

flutningsfar, ræður sjálvandi eisini nógv.

Málið er ikki bert at fáa rágvu, men full so nógv at fáa *Kvalitet*svoru.

Fiskimannsins haggreiðing av fiskinum: Blóðgingin.

Sjálvdeyður, kvaldur fiskur, er ikki so hvítur í fiskinum sum blóðgaður fiskur. Hann spillist eisini nógv skjótari.

Fiskurin skal blóðgast við tað sama, hann kemur inn um stokkin. Eitt kut undir hvørkrarnar, yvir magahálsin niður á geislararnar. Hann skal ikki skerast á háls. Táð fiskurin selist við hovdinum, skal hálsurin vera heitur, so hovdið ikki hongur við. Á summum marknaðum selist fiskurin avhovdaður. Men flestu marknaðarnir selja hann við hovdinum. Fiskimaðurin eigir tí altíð, so leingi sum hann er í óvissu um, hvar ið fiskurin skal seljast, ikki at avhovda fiskin.

Blóðgast fiskurin alt fyri eitt á nevnda hátt, vil hann sjálvur liggja og arbeiða blóðið úr ser. *Fiskurin má ikki traðkast og blakast ella dungast upp.*

Tað fyrsta, ein keypari ger á marknaðinum, er at hyggja inn í fiskin og fola uppá hann.

Er fiskurin skitin ella moyrur, kroystur, fær hann lítið boð. Hetta er lætt skiljandi, tí royndir prógva, at skitin fiskur og moyrur gongur nógv skjótari í rot og spillist, enn hin reini fasti fiskurin.

Við at traðka og blaka fiskin, meltast fiskurin í honum, hindirnar spreingjast, fastleikin fer úr honum og spillubakteriurnar hava so lætt við at rína á og spilla.

At leggja fiskin í ov stórar dungar, kroystur og meltar hann. Motorbátar eiga tí at hava kassar ella hyllar at leggja fiskin í.

Í teim opnu bátunum vildu tvørtirljvar verið ógvuliga góðar, bæði fyri at niðasti fiskurin ikki skuldi kroystast og fyri, at hin elsti fiskurin skuldi lítið skjólaður fyri luftini.

Tak ikki í eyguni á fiskinum. Fiskekeyparin hyggur at eygunum. Eru tey brostin, sprongd og innfallin, lítir tað fiskin og minkur um hans salgsvirði.

Kryvgingin.

Torskur og hýsa skulu kryv-gast frá foraginnum niður í gótið. Ansast má eftir, at kutið verður snegt og beint. Verður kutið skeivt, minkar fisksins salgsvirði.

Er magin avskorin omanfyri uggebeinið, og letur ein knívin bera við báðum megin livrina fyri at loysa hindirnar, ið halda henni til uggnar, kunnu garnar, livur og allar involurin takast út í senn. Slintrast livurin, er tað næstan ikki til at fáa reinsa groddarnar burtur, ið sita eftir.

Tað er ein hovuðsreyt, at at ikki minsta sındrið av livraslintrum og groddum ella øðrum innvoli situr eftir.

Fiskurin má vera gullreitur innan.

Tað besta er, at fiskurin kryvist við tað sama, hann verður blóðgaður. Í grovum fiskiskapi gerst tað kanska ikki altíð. Men longri enn ein tíma má hann helst ikki liggja ókrúvður.

Vaskingin.

Fiskurin má vaskast í sjógví ella rennandi saltvatni. Hann má aldri vaskast í ferskum vatni.

Fiskur, vaskaður í ferskum vatni, súrgnar skjótt og gerst nógv skjótari moyrur og spillist í heild skjótari, enn um hann var vaskaður í sjógví. Tað ber ikki til at fylla kor við saltvatni. Ein skiftir ikki so titl, at ikki vatnið verður ov skitið, tað má vera rennandi vatn. Sum kunnugt decifinerar saltið og fremur hin týðningarmikla stívelekan, sum kemur í fiskin stutt aftaná hann er deyður.

Fiskurin skal ikki skrubbast, hann skal bert skolat reinur innan og uttan, so ikki minsta sındrið av skarni finnst í ella á honum.

Allir fiskimenn hava lagt til

merkis hin nevnda stíveika, ið kemur í fiskin, aftaná hann er deyður. Hesin stíveiki hevur miklan týðning. Fyri tað fyrsta festur hann hindirnar og ger tær meiri mótskúðbyrgar móti bakterium, sum eru orsakin til spilluna. Fyri tað annað pónast fiskurin ikki so lætt av ísinum, um tað kann eydnast at fáa ísað fiskin við stíveikanum í sær ella best: aðrenn stíveikin reiðiliga er komin.

Hesin stíveiki heldur sær ikki leingi, um fiskurin kemur at liggja óisaður fleiri tímar.

Tekur ein fiskin upp úr ísi við stíveikanum í sær og skolar hann, fer stíveikin heilt úr honum, og fiskurin er minkaður í virði. Umsaður fiskur má tí ikki skolat.

Eín eigur helst at blóðga, kryvja, vaska og ísa fiskin við tað sama, so stíveikin kann koma í fiskin í ísinum. Kann ein gera tað og annars handfara fiskin sum ein skal, verður fiskurin fastur og góður, tá hann kemur fram á marknaðin.

Ísingin.

Fyll væl av fínknústum ísi á botnin, legg so eitt lag av fiski — búkin niður eftir, so vatnið kann seta úr honum — koyr so eitt tunt lag av ísi, so aftur fisk. Á tað ovasta lagið má væl av ísi. Tað ræður um at ísa fiskin kaldan og úti frá teirri bakteriu-fulli luftini.

Fiskurin má í ongunm fori ísa í hægri dunga enn 3 fotur. Ein fiskalast eigir tí at vera innrættað í hyllar og deild í lika stór rúm við skottum.

Fiskur, soleiðis ísaður, nevna Eingilskmenninir «bulkfish». Fiskur, ið verður 14 dagar og meiri gamalur, aðrenn hann kemur á marknaðin, má ísast á henda hátt ella í kassar.

Fiskur, ið er 14 dagar og har undir, tá hann er á marknaðinum, eigur helst at ísast sum «shelvesfish», t. v. s. bert eitt lag av fiski verður lagt á ís. Eingin ísur verður koyrdur oman á fiskin. Hver ein so høvi til at leggja pergamentspapír undir og

Astma

Lungasjúka, bronkitis, næsa-, hals- og svelgbruna (katarr), svevnloysi, nervasjúka.

Dr. Hassencamps
„Medicatus“

Bokur, brúksávisingar, viðmæli, verða send ókeypis og postfrítt. Prísur 10 kr.

M. Bro, kem. tekn. Fabrik,
Danasvej 32, København V.

omaná fiskin, vil tað gera úrslitið enn betur.

«Shelvesfish» kann halda sær í 14 dagar, t. v. s. í góðari last ella kolirúmi, og síggja út akkurát sum nýfangaður. Hann tekur vanliga ein triðjng meiri í prisi enn vanligt ísaður fiskur.

Eín last, innrættað til tílikan fisk, eigur at hava 9 tummar millum hyllarnar.

Afturlastin á «Th. Stauning» er nú, hesa ferð hann var í Hull, innrættað til «shelvesfish».

Goymsla og flutningur av fiskinum.

Fiskurin má í øllum tilfellum goymast ella flytast í lufttætum rúmi við ísi í.

Hitt besta er sjálvandi, at rúmið er ísolerað og hevur kuldagreiðir, so ein kann halda 0° ± 1/2° til ± 1° C. konstant. Ísurin vil so halda sær og ikki smelta. Ísvatnið er ringt fyri fiskin, bløytir og moyrnar hann.

Vit hovuð eitt gott dóm seinastu ferð við «Th. Stauning», ið hevur koligreiðir og ísoleraða last. 3 vikur gamalur fiskur, ið var ísaður um borð líka úr sjónum, var eins góður og 10 dagar gamalur fiskur umborð í vanligum trolarum.

Fiskaslogini.

Kalvin er vanliga hin dýrasti fiskurin. Hin heilt stóri kalvin og kalvasprekini eru kortini ikki í so høgum prisi, tó vanliga í væl betri prisi enn torskur.

Hin besta stoddin er frá 5—13 kg. 4—15 kg. 25—40 kg. alt eftir teim ymsu marknaðinum. Á einum einstakum marknaði dæmar keyparnum best 20—80 kg kalva. Men hagar er ofta ilt hjá okkum at fáa kalvan sendan. Kalvin verður eksporteraður við hovdi og uttan hovdi, tó flesta staðni við hovdinum.

Kalvin verður krúvður við einum kuti út við ræðuna (jaðarin) á teirri svortu síðuni, frá búkfjóðrini niður at gotinum longest, kuti eigir ikki at vera longri enn eina handarbreidd. Aftaná at valindið er skorið yvir, verður involurin tikin út. Ansast má ógvuliga væl eftir, at gallið ikki verður sprongt. Alt blóð framvið ryggjabeininum tekst burtur, og búkholan skolat gullein.

Siður er í Foroyum at høgga kalvan, tá hann verður tikin inn. Veidumaðurin eigur at royna at taka kalvan inn uttan at høgga í hann. Men í øllum tilfellum má kalvin ikki hoggast aðrastaðni enn í hovdið, særliga ikki í hvítmegin.

Ber kalvin merki av hoggi