

Mod barskt og fugtigt Klima

yder **Kneips Emulsion** den bedste Beskyttelse. Det er et enestaaende Styrkemiddel af hidtil ukendt Kraft og Virkning. **Kneips Emulsion** er uundværlig for alle svage og afkræftede Personer, der ved Brugen heraf hurtigt faar Appetit og Kræfter. Børn, der er tilbage i Udviklingen, retter sig paa forbausende kort Tid. Vordende og digtende Mødre styrker sig selv og Børnene. Gamle Mennesker forynges.

Faas paa Apoteket i Fl. a Kr. 3.00. Ved Indsendelse af denne Annonce til Depotet, Vestergade 5 København K. vil De modtage en gratis Provelaske.

Kneips Emulsion

— lóat tíðirnar um allan heim eru vánaligar og prísirnir á hesu vøru sum á øllum øðrum vørum eru lágir — kortini at geva Noreg eina inntøku í 10—12 milliónum krónum.

— Á framsýningini av skreyt-skjinsdjórum í Bergen nústaðni vóru framsýnd fleiri djóraslag: Silvurreyur, bláreyur, reyðreyur, krossreyur, mink, ilder, karakul-seyður og seyður av gomlum foroyiskum slag. Teir vænta, at skinnini av hesum síðst nevndu seyðaslagnum einaferð koma upp í virði sum skreytskinn.

Bretska forboðið

móti innflutningi av fremmandum fiski verður ikki til nakað. Ríkisstjórnin hevur svarað avgjort nei!

Deyður á útiróðri.

Hans í Sundinum, úr Kollafirði, var um dagarnar útirógvin. Tað hendi tá, at Hans knappliga fekk »apoplexi«, og varð hann fordrur til Havnar við tað sama. Men liv hans stóð ikki til at bjarga. Hann doyði á lands-sjúkrahúsinum dagin eftir. So ymisk er sjómannsins lagna.

„Tummasar Jógvan“.

id verði hevur undir Íslandi, kom heim í vikuni. Haryviri eru vánalig fiskilíkindi nú, og veidarn var tí bert 130 kurvar av flafiski og býsu. Veidarn varð tí seld í Havn við aksjón, heldur enn at fara til Bretlands.

„Fáur lýgur

meira enn heitvina“, sigur gamalt orð, men babbarin í »Dimmu« drívur tað longur — og nýtur fullt mál. Hann tók sær fyri at bera skeiv bóg til lesararnar um »Smiriles avgreiðslu, bæði einaferð og tvær ferðir, og táid hesi tíðindi nú eru

rættaði, samsvarandi sannleikanum, spyr babbarin í »Dimmu« bæði gor og gall eftir honum, id vágadi at siga sannleikan um hesi víðurskifti. Síðan babbar hann svolgandi, at hann ikki kundi skilja hella betri eftir teim upplýsingum hann hevði.

Ája, so er, Hlevði hann spurt Andrass, so hevði hann kanska betri skilt tað, men tað hevur hann neyvan gjørt. Og táid babbarin einki veit, og einki vil vita, og einki skilur, so vilja skilafólk kunna fata, hvi hann ikki heldur seg til heitvina — men allt.

Til sýslumann

í Norðoyum er útnevndur Poul Petersen, úr Funningi, id tíkið hevur prógv í lógfroði. Hann tekur við embætti 1. januar 1932.

Útsøla

av foroyiskum heimavirki er byrjað í Keypmannahavn. Tað er ein á megalandinum kend dansk kvinna, id hevur útsøla í hondum har niðri. Vorrú fóru niður við »Tjaldrinum«.

Fiskemarkedet.

»Foroya Fiskaútflutningsfelag« meddeler:

28.—11.—31.

Oporto: Tilførsel af islands Klipfisk 216 Tons, af færøsk 9 Tons, af norsk Klipfisk 49 Tons, af newfoundlandsk 272 Tons, af portugisisk 120 Tons. Priser (Escuderos pr. 60 kg) for dansk og islands Klipfisk 156, for norsk Klipfisk 160, for newfoundlandsk 360, for portugisisk 210. Priser uforandret.

2.—12.—31.

Genua: Markedet demoraliseret. Nominel Pris for alle Sorter (Lire pr. 100 kg) 140. Fra

Island »Vang« 312 Tons, »Bræmar« 414 Tons, fra Tyskland »Malaga« 57 Tons, fra England »Carlos« 3½ Tons, fra Frankrig »Rossini« 2 Tons, fra Holland »Doros« 8 Tons.

Barcelona: Tilførsel af islands Klipfisk 590 Tons, Priser (Pesetas pr. 50 kg) for 1.Klasses Klipfisk 75—85. Beholdningen af alle Klipfisksorter 3000 Tons.

3.—12.—31.

Bilbao: Tilførsel af færøsk Klipfisk 318 Tons. Beholdninger af færøsk Klipfisk 800 Tons, af islands 1500 Tons, af norsk 25 Tons. Priser uforandret. Sterling 39.50.

I. O. G. T.

»Sverri kongur« hevur samkomu á Foroya Fólkháskúla komandi hóskvöld kl. ½9.

Søndagens Middagsret.

Fricandeau. Skært Kalvekød snittes i tykke Skiver. Hvert Stykke spækkes med tre-fire Spøketrimler af roget Flæsk. De vendes i Mel, tilsat Salt og lidt Peber. Brunse i godt ophedet Fedt eller Margarine. Naar de er godt brune, tilsettes Suppe eller kogende Vand og et Par Møggitøringer.

Efter ca. ½ Times Forløb kan tilsettes passende Jævnning, og det hele koges i ca. 1 Time. Det maa rette sig lidt efter, om det er »senet« Kød eller meget skært. Hertil serveres en Makaronirand og en smaa brune Kartoffler. Huskaarne Urter lægges indeni Makaroniranden. Denne tillaves saaledes: Makaronien brækkes i smaa Stykker og koges i ca. 10—12 Minutter. En Randform smøres godt med Margarine og lidt Rasp. Makaronien glattes i den og overhældes med to sammenpiskede Æg. Man kan komme en lille Skefuld Mel i Æggemassen, om den skal »drojse« godt. Randen sættes 5—8 Minutter i Ovnen og bages. (Pas paa Overvarmen, der kun maa være svag.) Den vendes paa et varmt Fæd og fyldes enten med de brune Kartoffler eller med de kogte ituskaarne Urter.

Efterret (kun til 4—5 Personer af denne Portion). ½ Liter Vand koges nogle Minutter med 1 Tsk. Malzena. I Æg piskes med Sukker, og naar Vandet med Malzena er afkølet, piskes det i Ægget. I denne Cream skal der meget Citron, Baade Saft og Skal, der afvives med et Stykke Sukker. 8—10 Bannier skæres i Stykker og lægges i en Glasskål sammen med ituskaarne i lidt Sukker vand kogte Æbler og Porrer. Creamen hældes over, naar den er kold. Det hele kan pyntes med Kirsebær, der har faaet Stenene udtagne. Isvaffer spises til.

Advarsel.

Da Indsejlingen til Østrevang til Tider kan være hindret af, at Trosser, særligt under daarligt Vejr, er udsprent fra et ved Kajen liggende Skib over i den store Boje ved Tinganes, advares alle, der vil sejle ind paa Vaagen, at være forberedt herpaa og bruge Forsigtighed. I nævnte Tilfælde kan Indsejling vest for nævnte Boje benyttes, idet tilføjes, at man i saa Fald bør holde sig noget nær til Bojen.

Thorshavn, 27. November 1931.

Havnebestyrelsen.



8.-12. December.

Tirsdag 8. December.

10,00: Vejrmeldinger.
10,10: Fiskerintoteringer.
10,15—10,45: Skoleudsendelse.
11,00—13,00: Transmission fra »Palace-Hotels«.
14,00—16,00: Eftermiddagskoncert.
16,00—16,30: Udsendelse for Børnene.
16,40: Borskurser og Varenoter, samt Fiskeri-Markedsberetninger.
16,50—17,20: Foredrag.
17,20—17,50: Tysk Begynder-Undervisning.
17,50: Vejrmeldinger.
18,00: Pressemæddelelser.
18,20—18,30: Foredrag.
18,30—19,00: Foredrag.
19,00—19,20: Strygemusik.
19,20—19,45: Naar Døren smækker i. (Dramatisk Situation).
19,45—20,10: Nutidsmusik.
20,10—20,30: Indbrudstylen.
20,30—20,45: Grammofonmusik.
Ca. 20,45: Pressemæddelelser.
21,00—21,50: Gamle italienske Mestse.
21,50—23,30: Moderne Dansemusik.

Onsdag 9. December.

9,15—9,45: Skoleudsendelse.
10,00: Vejrmeldinger.
10,10: Fiskerintoteringer.
11,00—12,15: Transmission fra Restaurant »Wivex«.
12,15—12,45: Skoleudsendelse.
14,00—16,00: Eftermiddagskoncert.
Ca. 14,45: Kvindernes halve Time.

Sjövinnubankin i stovnan.

Skrivstovan i Tórshavn er opin til inngjald av lútpeningi hvønn gerandisdag kl. 5—7 sp. Maltir. 117.

16,00—16,30: Grammofonmusik.
16,40: Borskurser og Varenoter, samt Fiskeri-Markedsberetninger.
16,50—17,20: Landbrugsforedrag.
17,20—17,50: Fransk Undervisning.
17,50: Vejrmeldinger.
18,00: Pressemæddelelser.
18,30—19,00: Tidens Spørgsmaal.
19,00—19,30: Danske Virksomheder.
19,30—19,50: Sonate-Koncert.
19,50—20,10: Oplæsning.
20,10—1,00: Radiobal for Ungdommen.
20,30—20,45: Familien Hansen. (Lyslspil-Situation).
Ca. 21,15: Pressemæddelelser.
22,15—23,00: Transmission af »Valencia« Orkester.
23,00—24,00: Transmission af fra »Industri-Restaurantens« Orkester.
24,00—1,00: Transmission af Restaurant »Lodberges« Orkester.

Torsdag 10. December.

9,15—9,45: Skoleudsendelse.
10,00: Vejrmeldinger.
10,10: Fiskerintoteringer.
10,15—10,45: Skoleudsendelse.
11,00—13,00: Transmission fra »Palace-Hotels«.
14,10—14,30: Oplæsning.
14,30—16,00: Transmission fra Restaurant »Wivex«.
16,00—16,40: Udsendelse for Drengene.
16,40: Borskurser og Varenoter, samt Fiskeri-Markedsberetninger.
16,50—17,20: Foredrag.
17,20—17,50: Engelsk Begynder-Undervisning.

Amerikarejse i 1931.

Ved Útflutningsfelagiðs Udsending Hr. Jens av Reyni.

(Fortsat).

Der drives en Del Hjemmefiskeri ved Staternes Østkyst. Dette Fiskeri synes at tillage noget, dog ikke saa meget som det andet aftager. Følgende Tal illustrerer Fremgangen:

1900.	1910.	1920.	1925.
lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
11.700.000	16.000.000	15.600.000	18.900.000
T. 5318	T. 7272	T. 7091	T. 8591

Det meste af den Fisk, der fanges af Amerikanerne, bliver forbrugt enten i fersk eller frossen Tilstand. Forbruget af frossen Fisk er gaaet meget frem i de senere Aar, særlig siden Opfindelsen af den saakalte Birdsey's Metode for

Frysning af Fisk. Denne Metode er vistnok noget lig Ottensens, men skal være simplere, og Amerikanerne mener, at Fisken bevares bedre, smager bedre og kan holde sig god i mange Aar.

Følgende Tal viser, hvorledes Forbruget af frossen Fisk foroges stadig:

1920.	1928.
92.260.000 lbs.	113.638.000 lbs.
1929.	1930.
121.543.000 lbs.	139.297.000 lbs.

Af disse Mængder frossen Fisk er kun ca. 4.700.000 lbs. Cod Haddock Hake og Pollock, ca. 19.000.000 lbs. Haddock

Fillet og ca. 13.500.000 lbs. Halibut. Resten ca. 100.000.000 lbs. er andre Fiskearter.

Portugals Fiskerier.

Efter alt er vel Portugals Fiskerier næst efter New Foundland og Canada det, der interesserer os meget af de amerikanske Fiskerier, idet vi maa gøre Regning paa at faa Marked i et vist Forhold, som deres Fiskerier foroges. Deres Fiskeri er i jævn Fremgang, hvilket fremgaar af følgende Tal (dried Cod):

1901	1910	1920	1925
2336 T.	4900 T.	4097 T.	5031 T.

Hvad Import af Fisk til U. S. A. angaar, da viser følgende Tal, at denne er forholdsvis ringe:

1923.	1925.	1927.	1929.
lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
35.097.164	29.753.028	32.878.415	28.797.938
15.953 T.	13.522 T.	14.944 T.	13.090 T.

Deraf er der endda udført følgende Kvanta:

1923.	1925.	1927.	1929.
lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
3.445.420	4.381.744	3.820.178	2.936.505
1566 T.	1991 T.	1736 T.	1335 T.

eller ca. 10 Procent. Det, der er udført, er gaaet til Cuba og de vestindiske Oer.

Efter at have faaet Vished for, at der ikke var noget at gøre i New York i Saltfisk, rejste jeg til Boston, hvor den danske Konsul, Herr Larsen, ligeledes viste stor Velvilje over for mig og vor Sag. Han havde ogsaa i Forvejen indhentet Oplysninger og gav med, hvad han sad inde med.

Imidlertid var han ogsaa klar

over, at det vilde være meget vanskeligt at faa nogen Handel i Stand, særlig paa Grund af de daarlige Tider, men ogsaa, som han straks sagde, fordi der bruges saa overmaade lidt Saltfisk i U. S. A. Det meste, som bruges, er fersk Fisk, som hentes lige udenfor Kysten. Herr Larsen sagde ogsaa, at Gloucester vistnok var det eneste Sted, hvor der kunde ventes at faa afsat Saltfisk, da alle de andre kun købte ganske smaa Partier ad Gangen og oftest købte fra Gloucester-Folkene.

I Gloucester besøgte jeg alle de store Fiskeforretninger, men de køber alle kun Smaapartier med Undtagelse af Firmaet Gorten Pev. Dette Firma køber vistnok ca. 5000 Tons Saltfisk om Aaret, og har i de sidste 4 Aar købt paa Færøerne og Island.