

FØROYA SOCIAL-DEMOKRAT

FRÆLSI

JAVNAÐUR

BRÓÐURSKAPUR

Nr. 43.

Lýsingaprisur fyri petitreglu: 40 oyru á
1. síðu, 30 oyru á 3. og 4. síðu

Leygardagin 4. november 1944.

Bladid verður bílagt á posthúsinum, og
kostar kr. 1,50 + porto um fjórðingsárið

18. árg.

Hvat kann vinnast úr tí føroysku jærðini?

Mangan verður havt á máli um, hvat er mest neyðvendugt fyri einstaklingin, fyri heimið og fyri samfundid í síni heild. Menn kunnu hava ymiska hugsan um uppaling, um arbeiðsmátar, um, hvat arbeið loysir seg best, men tað er nokur ting eru tó øll hugsaði fólk einig, og tað er, at tann beidsdygtigi eigur at arbeiða og fá loyv til at arbeiða, og at tann arbeiðir, eigur og hevur fortjent at hava slík livikor, at hann og hansara kunnu liva undir slíkum forðum, at so væl tey eldru sum uppvaksandi kunnu fáa nokk av frískum og heilsugevandum mati og sita trygg innanveggja. Hetta er tað, sum øll vælstýrd demokratisk lond miða ímóti og arbeiða fyri. Tað skal vera tann arbeiðsvilligi, tann dugnaligi og hampuligi, sum skal tryggast og styðjast so, at hann kennir seg tryggan og óheftan, hvar hann hevur sitt virki, og hevur fullvissan fyri, at hann er sær sjálvum og samfelaginum til nytta við tí yrki, hann hevur valt sær. Tað er tað einstaka sjálvbjargna heimið, sum er tann berandi stuðulin í hverjum vælstýrdum demokratiskum samfundi.

Hetta, sum her í fáum orðum er nert við, man hava verið teimum góðu monnum til fyrirmynd, sum í seinru helvt av 19. öld arbeiðdu fyri at lata jarðaleysar Føroyingar fáa eitt so stórt petti av teirra egna lands jærð, til uppdyrkingar, at hann ótolmaður kundi hava kúgv og dyrka sær tað neyðturvuliga av eplum og æðrum, sum er neyðugt at hava í hverjum húsarhaldi, hvar góður og heilsugevandi kostur er hvenundagsmatur. Tað eydnaðist, sum vit vita, til endans at fáa ta lóg samtykta í lögtingi, sum vanliga verður nevnd »Tráðarlógin«, og at tað eydnaðist er mest at takka gløggskygðum og góðum jarðarmonnum av bygðum, sum vóru línir tingsins, og teimum arbeiðsdygtigu, døgligu tráðarmonnum í Tórshavn, sum ferð eftir ferð valdu framfúsar tingmenn sum Niels Andersen, sorenskrivara, Enoh Barentsen, keypmann, til at umboda seg á tingi. At ríkisdagur og ríkisstjórn sumtyktu uppskotið varð at

vanta, tí nær hevur stjórn ríkisins ikki styðjað øll formál, sum hava verið dyrking og uppdyrking til frama. At lógin var Føroyum til frama, myndast sjálvt móttøðumenn hennara at viðganga, og at hon hevði síni brek vilja sjálvt teir, sum hava notið mest gott av henni, eisini viðganga. Uppá brekin er roynt at bæta við nýggjari lóg, sum kom í gildi fyri fáum árum síðani. Enn er kanska ov tidliga at siga stórvegis um hana, tí enn kenna vit mest til, hvat móttøðumenn lóganna hava ført fram á haga- og grannastevnum, á rættargongu og tilíkt. Alt tað góða, sum hesar lógir boða frá til tann minna mannin, tann jarðaleysa, tráðarmannin og gyllnamannin, er ikki reynt enn.

Út frá tí at galdandi lógir kunnu vera smábrúkarum til gagns, at tað bæði má vera gagnligt og loysa seg at dyrka og uppdyrka og driva smábrúk í Føroyum, at okkara fólk má koma hurtur úr tí neyð ikki at fáa nokk av mjólk og neyvan smakka kjøt, egg og grønmeti, hava smábrúkarar ibírt eitt felag »Føroya smábrúkarafelag« hvørs endamál og löggreinir vit hervið bera fram fyri almenning í Føroyum. Vit bera ótta fyri tí uppvaksandi ættarliði, sum ikki fær nóg góðan mat og tess vegna nóggøða uppaling og arbeiðshug. Vit vita, at alt, sum eitur gras og grasvæstur trívast væl her, so fyri tann skyld kann vera nóg mikið av mjólk; men tann nýlendimaður, sum ger tað roysni at fáa sær sitt egna hús, sín egna bát við neysti ella part í slíkum og fær sær eitt føroyskt hagapetti til uppdyrkingar, hann kann ikki fáa egna kúgv á bås fyrr enn um mong ár, uttan hann fær hjálp við nýggjum ambodum og hjalpandi hondum. Vit finna tað so landsgagnligt, so moralskt stimbrandi fyri okkara fólk, at friðborin maður býr og byggir á egnum lendi og framalir sjálvur heilsustyrkjandi mat, at vit við okkara felagi vilja royna at skipa fyri fyri okkara felagar at fáa haga skjótt gjørdan til bæ og síðani fáa frið á bønnum, so heimid, jarðarpettið og nyttan av sama knýti Føroyingin so fastan til hetta land, sum hann er borin í, at hann kemur at kenna við sær sjálvum, at her og einans her er best fyri meg at búgva.

N. v.

S. P. í Konoy.

Lóg

fyri

Føroya smábrúkarafelag

viðtíkin á aðalfundi hin 20/11 1942.

1.

Navn felagsins er Føroya smábrúkarafelag, og er landsfelag fyri Føroyar.

2.

Mál felagsins er:

- a) at fremja uppdyrkan og bæbrúk,
- b) at lætta um líkindini til at fáa dyrkijærð,
- c) at arbeiða fyri bæfrið,
- d) at ávirka löggávu og fyrisæti til frama fyri bæbrúk,
- e) at vekja ans fyri bærið,
- f) at vera felagslimur til hjálpar við ráð og dáð í teirra yrki,
- g) at loysa innangarðsbrúk úr øllum tvungnum felagsskapi.

Hetta eru bert tvey punkt í löginu; men vit skulu seinni greiða nærri frá henni.

Bráðfrysting.

Hvussu ofta hoyrir ein ikki, tá talan er um moderniseran av føroyskari fiskivinnu, hesi uppgjevandi orðini: »Hvat skulu vit gera, vit kunna væl ikki fara at byggja frystihús í hverjari smábygd í Føroyum? Útróðurin er eisini so óálitandi og ójavnur o. s. fr.

Tað er als ikki neyðugt at byggja til hús í hvørjari bygd. Eitt hús er ivaleysa nógv at byggja í einari oyggj sum t. d. Sandoyinni.

Bráðfrystihúsin í Islandi liggja sanniliga ikki øll mitt í fiskarúgvuni. Eg skal her, eftir fátækum evnum, royna at greiða frá einum av teimum. Eg havi verið í hvørjum króki í tí, og haft høvi til at siggja tað í drift og eg haldi hetta hús vera eitt væl hóskandi mynsturvirki fyri Føroyar:

Hráðfrystihús Gerðabátanna 4/f í Gerðum liggur sjálvt at kalla á útnesi, men fær fiskin frá trimum fiskiplássum: Sandgerði, Útskálum og Keflavík ið liggja 6,3 og 10 km. frá húsinum.

Tað er ikki neyðugt her at greiða frá hvørjari einstakari maskinu, men tað er vert at nevna at sjálv bráðfrystimaskinan er gjørd í Reykjavík, og er betur enn tær amerikansku. Hesar nýggju íslensku maskinurnar frysta fiskin í 1½ tíma, meðan tær amerikansku brúka 2 um tað.

Teir sum kenna henda frystihátt vita, at fiskapannurnar verða settar millum hyllar, hvør yvir aðrari. Hesar hyllar eru, í hesum nýggju íslensku maskinunum, fylltar innan við amoniak, tað vil siga, hvør hyllin er ein »beholdari«. Tá ið fiskapannurnar eru í settar verður donkraft sett inn undir hyllarnar soleiðis at fiskurin kemur at liggja í klemmu, síðan verður kuldin settur til. Hin gamli hátturin, at blæsa kalda luft inn ímillum hyllarnar er við at verða avlagður og hevur ikki vist seg at geva betur verðu.

Hesar maskinur kunna gerast í eini hvørjari smíðu sum hevur sveisugreidur.

Fyri teir, ið ikki kenna hendan nýggja frystihátt, kundi tað kanska haft áhuga, leysliga at greitt frá hvussu eitt tilíkt hús er skipað.

Fyrst kemur ein inn í flekingarella skurðhøllina. Har verður fiskurin vaskaður og uppskorin í flæk. Hádani verður hann koyrdur í vagnum inn í ta stóru pakkingarhøllina ið eisini er bráðfrystihøll. Her standa gentur og dreingir og pakka fiskaflekini við langt bórð, ið rækkur alla høllina. Flækini verða pakkaði í pergamentpappir, fáa tann rætta form og stædd við einari trærammu, ið verður sett oman á pappirid. Vekt er við síðuna av, hvør pakki skal vega 7 lbs. Hver frystiganna tekur 4 av hesum pøkkunum, sum tá teir eru frystir, verða pakkaði í pappeskur, 6 í hvørja. Eskjurnar verða síðani goymdar í keli-rúmi. Tey eru 3, hvørt av teimum til fleiri hundrad tons.

Maskinhøllin er sjálvandi tann parturin av húsinum, ið er mest »imponerandi«. Har er elektricitetsverk, ið gevur ljós til alt virkið og síðani til alt grannalagid. Tvinnanda 116 hk. motorar driva hvør sína kulda maskinu bæði til bráðfrystimaskinurnar og til goymslurúmini. Kuldin í goymslurúminum er 22 gradir, meðan hann í bráðfrystimaskinuni er 36 gradir.

Hetta húsið kann frysta 30 tons í samdøgurðið. Kostnaðurin var, eftir hvat eigararnir, Finnbo og Tórður Guðmundssynir søgdu frá, 400.000 kr., harav var tann stíva helvtin arbeiðslen. Hesar prisur geldur ikki sjálvt húsið, men allar maskinurnar.

Eg spurdi teir um tað lenti seg at hava húsið her, hvar eingin fiskur kom uppá land, hví teir ikki heldur høvdu reist tað í góð-