

B e i t r ä g e

zur

Belehrung und Unterhaltung.

49^{tes} Stück, den 27. Juny 1808.

Ueber die Färder-Inseln *).

Einfache Lebensweise in Essen und Trinken. Man bedient sich auf sämtlichen Färder-Inseln des ungesäuerten Gerstenbrodes, wovon jeden Abend so viel gebacken wird, als man am folgenden Tage braucht. Aus einem Sechstheil-Scheffel Gerstenmehl, das mit Wasser zu einem Teig geknetet worden, formt man drei walzenförmige Brode, jedes so dick, wie eine Faust, und ungefähr eine halbe Elle lang, die man über kleinen Kohlen und in heißer Asche bäckt. Ein solches Brod heißt Drujlur und reicht zu einer Mahlzeit für zwei Personen; doch werden die Drujlur für Männer etwas größer, als für's Frauenzimmer gebacken. Zur Zeit der Heuernte und bei hohen Festtagen

bäckt man außerdem ungesäuerte und ungegohrene, zolldicke Kuchen aus Roggenmehl, die aber eine klebrige und sehr unverdauliche Speise abgeben, und dem gewöhnlichen Gerstenbrode, selbst im Geschmacke, nicht beikommen.

Wenn man sich im Sommer des Morgens zeitig zum Turfgraben begibt, so nimmt man einige Bissen Brod und Fleisch zum Imbiß mit sich. Allein das eigentliche Frühstück (Morgenmæd), welches um 9 Uhr eingenommen wird, bestehet aus einem halben Drujlur mit Milch, Schmeer oder Speck; bei schweren Arbeiten in Steinbrüchen oder beim Fischen genießt man gedörrtes Fleisch und Gerstenbrode. Zur Schlachtzeit bestehet das Frühstück oft in Svejti, d. h. in geronnenem und gekochtem Lammsblute,

*) Aus Jörgen Lands Forsög til en Beskrivelse over Færderne ic. Kiöbenhavn 1800. übersetzt. Der Verfasser war 7 Jahre lang Prediger auf Nordströmöe, einer der Färö-Inseln, und hat in vorgenanntem Werke sehr interessante Nachrichten über diese noch so unbekanntte Inselgruppe geliefert, wovon wir unsern Lesern einiges mitzutheilen gedenken. (Diese Inselgruppe wird gewöhnlich zu Norwegen gerechnet, obgleich sie den brittischen Inseln näher liegt. Sie bestehet aus 25 größern und kleinern Inseln, von welchen nur 17 beständig bewohnt sind. D. Red.)