

mit Flejtir, d. h. mit Milch vermischt, welche den Abend zuvor, wo sie neumeß ist, mit zugefetztem Käfelabe verdickt und mit einer Art Pinzel zu Schaum geschlagen wird.

Beim Mittagmahle (*Dövere*) setzt man gemeiniglich gedörrte, ausgewässerte oder auch frische Fische vor, z. B. die Köpfe vom Kabeljau *) und Heiligbutten **), die einige Tage alt seyn müssen, um einen etwas kräftigen Geschmack zu bekommen. Ein zweites Gericht ist eine Suppe (*Supan*) oder vielmehr ein Brei aus Wasser und Gerstenmehl, der mit Knochen und Markbeinen gekocht, oder auch mit Kutalg, d. h. mit altem Schöpfsett gemacht wird. Man ißt diese Suppe nicht gern mit Löffeln, sondern trinkt sie lieber; ausgenommen, wenn gekochte Wurzeln darin sind, wo sie den Rahmen *Neutasuya* bekommt.

Das Abendessen (*Nottere*) ist die wichtigste Mahlzeit der Einwohner. Sie wird Abends um 9 oder 10 Uhr, auch noch später gehalten. Man genießt dabei wieder Gerstenmehlbrei und Milch, oder frische Fi-

sche und die oben beschriebene Mehlsuppe mit Milch; bisweilen auch eine Art Kohl aus Rübenblättern, die mit frischen oder gedörrten Fleische oder auch mit gemästeten Vögeln (*Lujrar*) gekocht werden. Im Winter, wo es keine Milch gibt, speiset man *Saalgrujde*, d. i. eine Fleischsuppe, die mit Mehl und Wurzeln verdickt wird.

Dies ist, mit wenigen Veränderungen, wozu etwa die Schlachtzeit oder der Nordkaperfang Gelegenheit geben, Jahr aus Jahr ein die tägliche Lebensweise. Festtags-Gerichte, womit man auch Fremde und Reisende bewirthe, sind Grünkraut, süßer Brei, gelbe Erbsen und *Skindse-Kjöd*, d. h. gekochtes, eingesalzenes und in der Luft getrocknetes fettes Hammelfleisch.

Das tägliche Getränk ist entweder Milch, oder die vorbeschriebene Mehlsuppe, auch, wenn man keines von beiden bei der Hand hat, reines klares Wasser, womit sich auch die Einwohner versehen, wenn sie auf den Fischfang ausziehen. Bier genießen sie blos bei Hochzeiten und anderen hohen Festtagen.

*) *Gadus Morrhua* — dänisch: *Torsk*, färöisch: *Toskur*. — Es werden unter diesem gemeinschaftlichen Rahmen mehrere verwandte Gattungen dieses Fisches begriffen, die wegen der unsäglichen Menge und wegen der mannigfaltigen Zubereitung (als *Stockfisch*, als *Laberdan* und als *Klippfisch*) und langen Dauer von der äußersten Wichtigkeit sind.

**) *Pleuronectes Hippoglossus* — dänisch: *Hälleflynder*; färöisch: *Qvaja*. — Dieser Fisch gehört zu dem Geschlechte der Butten oder Schollen, den einzigen Thieren in der Natur, die ihre beiden Augen auf einer Seite des Kopfes haben; manche Gattungen nämlich auf der rechten, andere auf der linken. Auch beide Nasenlöcher sitzen so schief einwärts. Sie schwimmen in einer schrägen Lage, die Augenseite in die Höhe gerichtet. Die Heiligbutte findet sich bei den Färöern manches Jahr in großer Menge, erreicht oft eine Länge von 3 Ellen und kann 30 bis 40 Menschen sättigen. Die Finnen und der Kopf dieser Butte sind für die Bewohner von Färöe eine sehr leckere Speise. Auch bereiten sie aus diesen Theilen eine wohlschmeckende Suppe.