

derpaa. — Lad nu dette til dels være indrømmet! Saa følger dog ikke deraf — hvad Professoren synes at mene — at man bør give op og lade være at tænke paa Selverhverv saadan over en Bank. Vælger man af to Guder det største (Inklinationsparti fremfor Selvforsørgelse), saa vælger man af to Onder det mindste og vil hellere kæmpe for at opnaa en Stilling end man vil sælge sig selv ved Fornuftgiftermaal. Saa idealistiske er Kvinderne heldigvis endnu, og vi vil lære vore Døtre at tænke det samme.

Det var naturligvis nemmere og billigere baade for Samfundet og den enkelte, om Professor Lehmann kunde finde paa, hvorledes man skulde sikre de fleste Kvinder at faa Løfte paa en Mand, de syntes om, *inden* de blev for gamle til at begynde paa Arbejdet for Selvforsørgelse; men selv i dette utænkelige Tilfælde vilde jo ingen kunne vide, *hvilke* Kvinder der blev gifte og hvilke ikke. — Og man maa da bøje sig for den bitre og lidt dyre Nødvendighed at lade mange ungø Kvinder bryde sig en Bane, medens de har Lyst og Kræfter dertil, fremfor at lade dem vente

— maaske forgæves — paa Frieren, til Chancerne er forspildt for den Livsgerning, som vilde have været det bedste Surrogat for et godt Ægteskab, men som man ikke kan begynde paa, *efter* at man lidt inde i Trediveerne er klar over, at man ikke gifter sig.

Her vil jeg dog for egen Regning gerne tilføje, at vi Kvinder jo nok helst skal besætte alle huslige Pladser, inden vi forlanger at faa lige Adgang med Mændene paa alle andre Omraader. Det store, overskydende Antal, der ikke kan faa Plads i den »huslige Branche«, og de mange, der føler Lyst og Evner i bestemt Retning (som Lærere, Læger, *ja Præster selvfølgelig ogsaa*) — de bør da frit gaa frem ad de saakaldte »mandlige Baner« og behøver ikke derfor at blive Mandskopier. — Her er saa den Vanskelighed, at medens en Hustru let finder sig i, at Arbejdet f. Eks. med Børn aldrig kan blive saa afgrænset som det ikke-huslige Arbejde, vil en fremmed sjældent for Livstid kunne være glad derved, hvilket ogsaa undskylder de unge Piger, som gaar fra det huslige Arbejde, der ikke giver fast Livsstilling, over til mere

selvstændigt, men mindre sundt og daarligere lønnet Arbejde (Kontor og Butik).

Jeg indrømmer derimod, at *har* man en selvstændig Stilling, og *er* man bleven gift og Moder til flere Børn, da bør man ikke tro, at man kan have legemlig eller aandelig Kraft til fuldt ud at fylde Moder- og Husmoderstillingen, *samtidig* med, at man ofrer sig for den Livsgerning, man havde valgt før Ægteskabet. Hver af Stillingerne er for gode til at blive Appendiks for den anden.

Maa jeg blot til Slut gøre opmærksom paa følgende:

Naar Professor Lehmann mener, at Kvinder har en anden Logik end Mænd, er det en vægtig Grund mere til, at vi snarest muligt maa have ogsaa vor Logik repræsenteret i »Folkets Raad«, som jo dog ikke hedder Mandstinget, men »Folkethinget«.

Kerte, 18. Marts 1914.

Rigmor Vigild.

Vi modtager gerne Indlæg, der dog bedes begrænsede til højst 1 Spalte.

Red.

Tremmer, saa Vinden frit kan suse derigennem. Det første, man faar Øje paa, er alle Faarekroppene, som er hængt op ved Baglemmerne. Her har de hængt saa længe, at Vinden har tørret og indskrumpet dem; de ser ikke delikate ud, lugter heller ikke godt, men smager saa meget des bedre.

Naar Faaret er flaaet og Indvolde-
ne taget ud, hænges Kroppene op uden at blive saltede. Naar de har hængt i nogen Tid, begynder Kødet at gaa i Forraadnelse, men gennem-
tørres dog samtidig saa at Forraad-
nelsesprocessen standser; Kødet kal-
des Skærpekød og kan holde sig i Aarevis; det er Færingernes Højtid-
mad og Rejsekost, er let fordøjeligt,
meget nærende, og har man smagt
det nogle Gange, finder man det vel-
smagende.

Til Brug paa Rejser egner det sig udmærket. Færingerne tager en Dryl*) og et Stykke Skærpekød, sætter det i sin Madpose og er saa forsynet for lang Tid, naar han tager paa Fiskeri, Sælhundefangst eller gaar i Fuglefljældene.

Dog er der mere at se i Kjelden;

der hænger vældige Sider af Spæk fra Grindehvalerne, der staar store Kar fulde af saltet Hvalkød eller saltede Fugle, der hænger Rækker af tørrede Blodpølser og store Portioner Lammetailg.

Af Fiskemad findes derimod intet i Kjelden, og det kommer af, at Fiskens ophænges paa Stænger under Tagskæget, hvor den gennemgaar den samme Proces som Skærpekødet i Kjelden; saadan Fisk kaldes Rastfisk, og den udbreder ved Kogningen en frygtelig Stank. Færingerne selv finder denne Fisk meget velsmagende og vil nødigt ombytte den med nogen anden Spise, og selv fremmede foretrækker den undertiden for fersk Fisk; noget lignende er Tilfældet med de store Torskehoveder, der bliver samlet i en Bunke et eller andet Sted udenfor Huset, hvor de ligger, til de lyser i Mørke; derefter vaskes de i koldt Vand og koges. Færing betragter dette som en Herreret.

Ved et saadant Besøg i en færøisk Kjeld faar man det Indtryk, at det er et godt Madsted.

Fra Havet og Indsøerne faar Færingerne al Slags dejlig Fisk, paa Fjeldet gaar Faarene, der giver Kød, og saa er der desuden Hvalerne —

særlig Grindehvalerne, der paa visse Tider af Aaret kommer ind til Øerne i Flokke paa flere Hundrede og giver Anledning til de ofte skildrede Grindejagter.

En Ting savnes dog paa Færøerne — nemlig Korn. Øerne kan langt fra brødføde sig selv. Der dyrkes kun Byg og Havre, og i kolde Somre modnes det ikke. Der spises ikke meget Melmad paa Færøerne. Den daglige Kost er Fisk, Kød og Spæk, noget Brød og en Del Kartofler, og det er ikke sjældent, man ser en Færing spise tør Fisk til Kød, ligesom vi her spiser Brød.

Maden paa Færøerne er god og kraftig. Tillavningen og Anrettningen er simpel, saa hvad den færøiske Mad angaar, behøver den unge Pige ikke at lære Husholdning, og en Køgebog vilde være ganske overflødig. Alt følger af sig selv, her er ikke tale om Sauce eller Syltning, Krydderier eller forskellig Maade at brase paa. Steg bruges i det højeste kun til Bryllup.

Færingen tager sig en Tørfisk under Tagskæget, banker den mør med en Sten, skærer sig et Stykke Skærpekød eller en Bid Spæk i Kjelden. Dertil fordres der ingen For-

*) Bygmæl æltet op med Vand og trillet i tynde Stænger, som bliver bagt paa Gløder.