

smakka, nú teir í einar fyra mánaðir hövdu livað av berum saltmati. Súlan plagdi so smátt at fara at koma aftur seinast í januarmánað, men ekki fyrr enn í prílmánað plagdi at verða farið við bát út í Stac Lee og Stac an Armin eftir henni. Nú kom ein tíð, tá fólkíð mest livdi av súlu og lunda og havhesturin á Conachair var eitt kærkomið umskifti í kostinum. Havhestaegg vórðu ongantíð tikin, av tí at hann bert verpur eitt egg ta einu ferðina, men súlu- og lomvigaegg vórðu tikin í túsundatali. Tey vórðu antin etin fesk ella varðveitt til seinni nýtslu, og hetta var ráðiligt, tí St. Kilda-búgv- ar vistu sum var, at hesi bæði fuglaslögini verpu uppafur í staðin fyri eggini, ið tikin vórðu.

Í juni og júlí var lundin einasti fuglur, ið fekst til matna, tí hesa tíðina lógu súlan og havhesturin og bældu. Nátaveiðan fór fram í august, tá nátaungar í túsundatali vórðu tiknir í bjørgunum, áðrenn teir fóru á sjógvín. Teir brúnittu súluungarnir (grásulan) komu seinni fyri seg, so farið varð ekki í stakkarnar eftir teimum fyrr enn ein mánað seinni.

Tá søgumaðurin Martin Martin í 1697 vitjaði St. Kilda greiðir hann frá, at St. Kilda-búgv- ar (tá var fólkatalið 180) hövdu tikið 16000 egg og 22.600 av fugli. Bert í Stac Lee metti

hann oyggjabúgv- arnar at fáa einar 5—7000 súlur ár- luga.

Havhesturin

Longu í 1758 var havhesturin farin at nærast í stør- um á St. Kilda og nógv varð tikið, tí bæði fjøður og lýsi vóru tá í góðum prisi. So seint sum í 1878 var St. Kilda einasta stað- ið í øllum Bretlandi, har havhesturin átti. Í árun- um 1829 — 1843 — tá var fólkatalið á St. Kilda minkað niður í 100 — tóku teir einar 12.000 nátaungar á hvørjum ári. Í 1901, tá fólkatalið var komið niður í 74, vórðu tiknir 9.000 nátaungar, ella o.u. 130 í miðal upp á fólkíð.

Maturin

Kosturin hjá St. Kilda- búgvum var mest fuglur. Til morgunmatar hövdu tey aloftast greyt, sum ein lundi varð kókaður í og havdur sum bót. Til døgurða hövdu tey oftast havhest og epli. Næstan allur matur mátti kókast, tí eingin átti bakarovn uttan prestur. Fremmandamanninum kundi maturin kanska tykjast nakað deyvur. Av tí at brennið var litið og vánaligt, var mangan illa kókað og mat- urin ofta hálvkaldur, tá sett varð á borðið. «Tá ið havhestur verður kókaður», skrivaði John Ross, «verður ofta nakað av havramjeli koyrt útá.



Tá líðugt var, var fuglurin býttur, so øll fingur part, eisini tey gomlu og ungu, sum ekki hövdu verið við, fingur teirra lut.

Hetta verður so sopið sum greytur og mett at vera sera góður kostur og góður fyril heilsuna. Hesum ivist eg heldur ekki í hjá tí, sum búk hevur til at tola slíkt.

Havhesturin hevur hvítt kjót, men tá fuglurin eldist verður tað ein blandingur av feitti og kjøti, meðan nátungin næstan er tað bera feitt allur sum hann er. Tá havhesturin er kókaður, minti hann eitt sindur um neytakjót á smakki, og rithøvundurin Heathcote, sum einaferð vitjaði oyggjarnar, helt fyri, tá hann ein dagin hevði fingið havhest til

døgurða: «Eg má siga, at bara væl smakkar. Eg hevði væntað, at hetta fór at vera okkurt vamlisligt, men tað var tað als ekki. Nakað sníkt var tað, men illa smakkaði tað ekki.»

Og smakkaði havhest- urin væl, var hann eisini seigur — ið hvussu er teir gomlu — og hetta var gott fyri tenn og tannkjót hjá St. Kilda-búgvum. John Ross tekur til, hvussu hvítar og sterkar tenn teir tóktust at hava. Tannar- røkt hevði ongantíð verið nakað vandamál á Hirta, hóast oyggjafólkið har ongantíð hevði átt so mikið sum eina tannbust.

5. partur



Lundin var høvudskosturin hjá oyggjabúgvunum meg- inpartin av sumrinum



Teir vaksnu mennir á Hirta til fugla eftir tí sjófugli sum á hvørjum ári átti í bjørgunum

Tað nógva fuglaskjotið, tey ótu, tykist at hava vart tenninar.

Summarmánaðirnar var lundin høvudskosturin. Eins og havhesturin, varð súlan eisini vanliga saltað at hava til veturin, men tað vóru nú ekki einans tey á St. Kilda, sum ótu henda fugl, tí inni á skotska meg- inlandinum hildu summi grásúluna vera satt góð- gæti og kokkarnir á teim- um ferðaskipum, sum sigldu til vesturskotsku oyggjarnar, borðreiddu mangan við hesum fugli.

Eisini ótu tey á St.

Kilda hópin av eggum, ið tey, sum ein ferðamaður tók til, «eta beint sum tey aðrastaðni eta epli». Rænt varð um várið og eggini kókað og etin so hvørt, ella eisini goymd í tunnum og varðveitt at hava til at taka seinni. Um hesi egg ekki altíð vóru so frísk, lögdu St. Kilda-búgv- ar minni í. Tey kundu hava tey liggjandi bæði seks og átta vikur. Áðrenn tey vórðu etin, «tí», sum tey tóku til, «so mikið betur smakka tey».

Framhald