

Fårelår ophængte i Rad på Stabburet udgjør der Husmoderens Stoltthed. De opbevares ofte altfor længe, undertiden flere År, indtil de erholde den for den dertil uvante ubehagelige harske Smag.

I Fjeldbygderne er Forbruget af Kornvarer adskilligt mindre, Forbruget af Kjødvarer og af Mælk derimod større end i Fladbygderne. Forskjellen mellem Fjeldbygder og Fladbygder var i denne Henseende tidligere meget større på Grund af de besværlige Kommunikationsmidler, og som Følge deraf hele Transportomkostninger for Kornet, hvoraf Fjeldbygderne blot kunne producere lidet. De forbedrede Veie og Jernbanerne samt Dampskibe på Fjordene og Indsøerne, og endelig de betydelig stegne Priser på Kjødvarer og på Smør i Byerne have forandret dette Forhold ikke lidet. Endnu er dog Forbruget af Kornvarer meget mindre, Forbruget af Kjødvarer og af Smør adskilligt større i Fjeldbygderne end i Fladbygderne eller i Kystdistrikterne.

I Byerne er Forbruget af ferskt Kjød og Flek større, og i de større Byer det almindelige, medens Forbruget af salt Kjød har aftaget betydelig og væsentlig er indskrænket til Flekset. Endnu for omtrent 20 Årsiden var det almindeligt at, endog til Kristiania, Slagtedrifter kom ind fra Fjeldbygderne hver Høst, og da indkjøbtes ikke blot af Slagterne, men af de bedre stillede Familier til Slagt i Hjemmet. Hver Høst i Slutningen af September eller Begyndelsen af Oktober slagtedes i næsten alle mere velhavende Familier efter Familiens Størrelse, et eller flere Naut. Nu er dette næsten ophørt i de større Byer, og aftager også i de mindre. Slagtingen foretages nu dels på Landet, hvorfra Kjødet derpå i hele Skrotter føresendes til Byerne, dels af Slagterne i disse, og holdes daglig tilsalg af dem.

Fisk spises selvfølgelig meget i Norge, i det Indre af Landet Ferskvandsfiske som Gjedde, Lagesild, Sik, Ørret, Lax, på Kysten af Saltvandsfiske foruden Laxen, Sild, Torsk, Sei, Lange, Brosme, Kolje, Hvitling, flere Arter Flyndre, Makrel. Af disse tilberedes ved de store Fiskerier til Handelsvare Silden nedsaltet i Tønder, Torsken som Klefisk eller Tørfisk, endvidere Laxen: som Rogelax, Makrelen også om end i mindre Grad, nedsaltet i Tønder. Også af Ferskvandsfiskene opbevares en Del ved Saltning eller Røgning. En endnu større Del fortæres som fersk Fisk, undertiden opbevaret en kortere Tid ved lind Saltning.

*Den saltede Sild* spises altid uden videre Tilberedning end tildels Udvan-