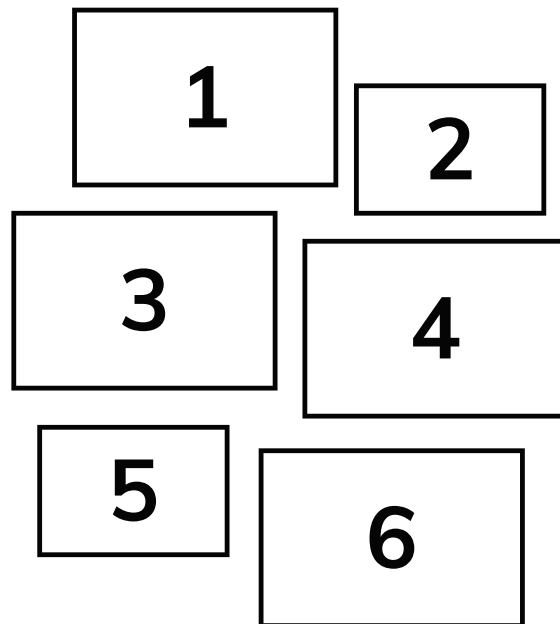




1. Lestad kuivamas. Lest oli hinnatud kala – talgutel pakuti nii soola- kui suitsulesta. Väike-Pakri. Foto Sven Andersson, 1932. SLS.

Flundror på tork. Flundran var en uppskattad fisk – vid talkon bjöds det både saltad och rökt flundra. Lilla Rågö. Foto Sven Andersson, 1932. SLS.

Flounder drying. Flounder was a prized fish – both salt and smoked flounder was served at community work events. Väike-Pakri. Photo: Sven Andersson, 1932. SLS.

2. Lestajagamine Ruhnus. Foto Ferdinand Linnus, 1924. ERM.

Delning av flundra på Mickosgården på Runö. Foto Ferdinand Linnus, 1924. ERM.

Sharing flounder at Mickos farm on Ruhnu. Photo: Ferdinand Linnus, 1924. ERM.

3. Kalapuhastajad Osmusaarel. Foto Gustav Vilbaste, 1939. ERM.

Fiskrensare på Odenholm. Foto Gustav Vilbaste, 1939. ERM

Fish gutting on Osmussaar. Photo: Gustav Vilbaste, 1939. ERM.

4. Ruhnu naine soolab siiga. Kõige paremini maitsnud see, kui oli ühe öö seisnud. Foto Richard Kirchhoff, 1943. Tallinna Linnamuseum.

En runökvinna saltar sik. Allra bäst smakade den när den hade stått en natt.

Foto Richard Kirchhoff, 1943. Tallinns stadsmuseum.

A Ruhnu woman salts whitefish. It tasted best after soaking up the salt overnight.

Photo: Richard Kirchhoff, 1943. Tallinn City Museum.

5. Ruhnlasted soolavad müügiks räime. Foto Richard Kirchhoff, 1943. Tallinna Linnamuseum.

Runöbor saltar sill för försäljning. Foto Richard Kirchhoff, 1943. Tallinns stadsmuseum.

People from Ruhnu salting herring for sale. Photo: Richard Kirchhoff, 1943. Tallinn City Museum.

6. Tursad Brusi talu aia peal kuivamas. Kuivatatud kala pandi tavaliselt kartulite peale keema. Osmussaar. Foto Ella Koern, 1940. ERM.

Torskar på tork på staketet till Brus gård. Torkad fisk lades vanligen ovanpå potatis och fick koka med. Odenholm. Foto Ella Koern, 1940. ERM.

Cod drying on Brus Farm. Dried fish was usually cooked in a pot on top of potatoes. Osmussaar. Photo: Ella Koern, 1940. ERM,