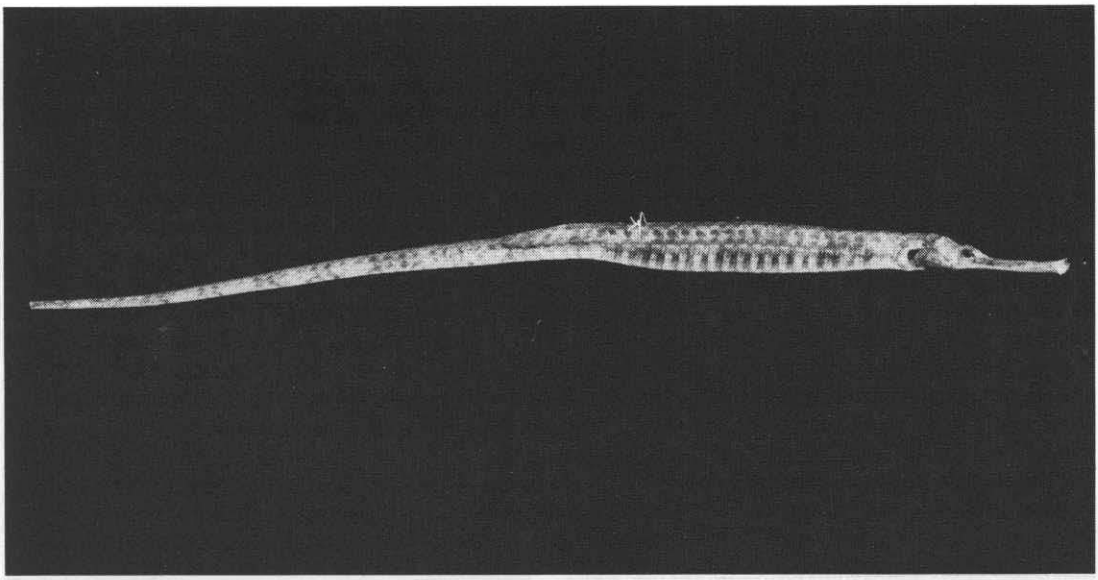

Tørret tangsnare, der har hængt under loftet som vejrfisk. Den tynde tråd ses endnu tydeligt i fiskens krop. Foto: Nationalmuseet.

den pegede mod den kommende vindretning, og når det trak op til regn begyndte fisken at dreje rundt (13), navnene tilkommer dog snarere den endnu tyndere tangnål s. 250.
Smørbutting Middelfart 1838 (14), *smørfisk* Erritsø o. 1900 (15), *smørstang* Fyn (16), *smørstak* Svendborg (9) skyldes vel fiskens gullige eller fedtede hud jf. *guldfisk* Jyllinge (9) sml. kutling s. 274.
Næbbis Århus og *næbgedde* Christiansø (17).
Vissenpibe Hindsholm, Kerteminde (18) sml. *hvessing* o. 1840 om lang grå fisk fanget ved Kerteminde (19); *havhest* Lindelse Langeland, Nysted (9), *pindskrædder* Hornbæk og *snærelse* Dråby (9), *snærteged* Skuldelev og *pibekradser* Bogø ved Møn (9).

Tangsnarre bruges i det nordlige Sjælland som agn for ål (9).

LITTERATUR: (1) *693b* 1,651; (2) *202c* 4,16; (3) *388;* (4) *202d* 2,309; (5) *159* 1905,295; *388* (Egebjerg s.); (6) *472b* 3,675 (Kbh.); *388* (Holtug, Karrebæk, Bisserup); (7) *434* 5,20; *472b* 1,194,593; *388;* (8) *635* 1,309; (9) *388;* (10) *168* 4,95; *255* 7, 1934,63; (11) *472b* 1,194,593; *903* 8,204; *388;* (12) *212g* 51457; (13) *472b* 1,194,593; *375d* 2,65; (14) *472b* 1,194,593; (15) *599* 25448/11; (16) *659* 20,965; (17) *472b* 1,194,593; *756* 11,1921,881; (18) *388; 910d* 259; (19) *472b* 2,319.

Flynderfisk, *Heterosomata*

Flynder, mareflynder, skulder (skuller) er i ældre litteratur fællesnavne til højrevendte fladfisk, især rødspætte (s. 286), skrubbe (s. 290), ising (s. 292), skærising og rødtunge.

Flynder, fællesgermansk, gammeldansk flundra, ældre nydansk flunder (flertal), flynder, flyndre, oldnordisk flyðra (1), beslægtet med flad, plade og plat jf. norsk dialektord flundra 'lille flad sten' (2). Indgår i stednavne: Flyndersø 1463ff Ringkøbing a., Flyndersten 1572-1798 ØSkerninge s., Flynderholm (eng) 1593-1811 Ørsted s. Randers a., Flundersig 1641ff Barsmark og Flyndereng 1767ff Mjolden s. Sønderjylland, Flyndrehale 1807-23 Drejø (3), søkortnavne: Flyndergrund 1694ff ø.f. Læsø, Flyndersand 1806 ved Rågø og 1843ff i Horslunde s. VLolland; Flyndergrunden i Limfjordens vestlige del og s.f. Masnedsund (4), måske i Flynderup 1211ff Tikøb s., Flynder 1300-t ff Skodborg h. (5); Flynderborg hed et nedbrudt slot i Helsingør, en flynder kan have været borgens vartegn eller siddet i vindfløjen (6). »Endskønt det er bekendt, at Flynderup aldrig har været Helsingørs navn, og at det med Flynderborg slot hverken har ligget i Helsingør eller engang tæt derved ... er det vanskeligt med vished at kunne sige, hvoraf

Det var et almindeligt syn at se flyndere hængt til tørre på fiskekutterens bom. Foto: Dansk Folkemuseum, Brede.

slottet [Flynderborg] har sit navn. Dog synes det rimeligt, at det har fået navn af den overalt i Danmark bekendte fisk flynder. Denne fisk, omendskønt den er almindelig, så falder den dog på visse steder mere end andre steder, enten i større mængde eller af større ypperlighed, og kan derfor let have givet et fiskerleje navn« (7).
I seglet for Hundborg herred 1500-1600-t (8).
Skuller 1546ff (9), grundbetydning 'tynd' og som persontilnavn Sculle 1400-t (10).
Mareflynder, forleddet en forkortelse af (jomfru) Marie jf. 1776 *marieflynder* (11), sml. helleflynder s. 293.
Skagflynder, skagboflynder 1492-1674 (12); *plæde, plædder* 1622ff hørende til plat 'flad' (13), VFyn 1743 (14), Fredericia 1767 (15), Jylland og Fyn 1841 (16), Sønderjylland o. 1900 (17); *bakkeflynder* o. 1700ff (18) fanges med bakker (redskab) jf. *bakkeskulde* 1763 (19), *bakskulde* Fanø o. 1880 (20); efter størrelsen: *stavn-, præste-, mejlskulder* Vardeegnen o. 1700 (21); *flitter* o. 1770 (22) måske beslægtet med navnet flire (s. 232) (23); *tungens horeunge* 1763 (19).
Kerteminde rådmænd 1757ff, Fyn, Ærø, Langeland (24), »i Kerteminde fjord fanges en slags, som formedelst deres størrelse og skønne smag kaldes *Kerteminde rådmænd*« (24a), »ved Østfyn fanges nogle særdeles fede, som har fået det navn ... af hvad anledning vides ikke« (1769; 25), da Frederik IV besøgte byen fortalte gehejmeråd Gabel ham, at han havde spist to rådmænd, »hvilket enigma [gåde] han siden opløste« (1774; 26), »de overordentlig fede flyndere taget i Munkebo- og Ulriksholmbugten røges og sælges som de berømte Kerteminde rådmænd« (1843; 27); »Kerteminde rådmænd kaldes nogle særlig gode flyndere fanget i det nordvestlige Storebælt; man siger, at i Kerteminde æder de deres rådmænd« (1890; 28); *rådmand* Vendsyssel o. 1900 (29).
Botte(r), butte 1793ff; Sønderjylland o. 1880, Hjerting bugt o. 1890 (30); *smørflynder, havfrue* og *suderkone* Hirsholmene, *suderkonge* Frederikshavn, *puderising* Ålbæk, Skagen, *rytterfrue* Bangsbostrand, *stensuger* Øresund alle o. 1840 (31); *tære* og *tæde* Holmsland klit o. 1900 (32), *slejding* Ullerup Sundeved 1800-t (33), *hans(er)* (34).
Lille flynder: *samrask* 1500-t ff (35); *lamøre* Holmsland klit (35a), mindste: *blodisse* Vardeegnen o. 1700 (21), mager: *skratte* Læsø (36), tørret: *tørre jyder* 1700-t ff (37) s. 290, *knagge* og *skærslipper* Gilleleje (38), *skadeflynder* Strynø (33).
Flynder med øjnene på venstre side: *forkert flynder*, med begge kropssider hvælvede og farvede: *dobbelt flynder* (1844; 39).

LITTERATUR: (1) *434* 3,496,833 og tb. 60; (2) *659* 4,1269; 13,983; 19,1111; *626* 100; (3) *427* 2, 41; *156* 5,375; 6 184; 15 57,331; 18.2 56; (4) *156* 11,84; *277* 59,80,274,288; (5) *156* 2,7; 17 59 sml. 100; (6) *156* 2,1; (7) *75* 2; (8) *849* 55; (9) *434* 3, 382; (10) *363* 2.2,942; (11) *659* 13,983; (12) *434* 3,753 og 5,910; (13) *434* 3,496; (14) *879* 3,122, 171; *894* 1969,66; (15) *908* 182; (16) *571* 413; (17) *212c* 1,109 og 2,854; (18) *579* B25; (19) *693b* 1, 649; (20) *212c* 1,42 og tb. 22; (21) *571* 504; (22) *693b* 4,185,244; (23) *659* 4,1200; (24) *43b* 1,1806, 175; *725* 94,722; *76c* 327; (24a) *75* 3; (25) *693b* 3,393; (26) *693b* 6,615; (27) *347* 429; (28) *464c* 494; (29) *212c* 3,136; (30) *903* 1,1793,538; *212c* 1,109; *261* 1.2,438; (31) *472b* 2,316,320f; (32) *212c* 3,918,925; (33) *388;* (34) *76c* 327; (35) *950* 1963,48; *466* 6,196 (o. 1625ff); *571* 504 (Vardeegnen o. 1700); (35a) *675* 76; (36) *202d* 2,264; (37) *659* 9,934; *903* 3,1820,191; (38) *233* 1,1933,83f; *388;* (39) *822b* 100.

FISKERI, TILBEREDNING OG KONSUM

1581-82 betales sandtold (afgift af fiskeriet til

kongen) for 49.400 skuller; fangsten fra Vesterhavet afsættes navnlig i Ribe, hvor kongen undertiden lader gøre opkøb, og herfra eksporteres størsteparten vistnok til Hamborg, hvor 1600 omtales et skullermarked, 1540 køber to af byens borgere 100.000 skullere, o. 1600 udføres via Ribe omkring en million stk. (1). Den kgl. husholdning på Frederiksborg slot forskriver 1596 40.000 flyndere eller skuller fra Ribe, samme år spises bl.a. 30.000 tørrede flyndere ved Christian IV's kroning (2).
300 Ribe-flyndere var i 1600-t lig med en tønde hartkorn (3).
O. 1730 oplyses, at skulleren fra Ribe er særlig letsælgelig på Fyn og Sjælland, men at den efter fangststedet bør hedde Fanø-skulleren (4). Præsteflynderen er opkaldt efter tienden til sognepræsten, det er altid de største og bedste fisk (sml. nedenfor). »Den overalt bekendte Ribe-skuller eller Ribe-flynder« fanges af fiskere fra Fanø og Manø (1769; 5). De saltede og tørrede Ribe-skullere kaldes sådan »fordi en stor del deraf sælges årligt især på St. Hans marked i Ribe ... Endskønt fannikerne nu omstunder [1763] selv med deres små fartøjer har fundet vejen til Hamborg og andre steder i det slesvigske og holstenske for at sælge deres flyndere, beholder de dog deres gamle navn af Ribe-flyndere« (6).
Små Hamborg-skullere fanget om foråret blev i 1700-t kaldt Manø laks (7); et læs saltede og tørrede bestod på Manø af 10.000 knipper à 20 fisk og solgtes på fastlandet for 30 rigsdalere (1806; 8). Øens børn og kvinder fangede *bakskuller* eller *botter* med hænderne, mændene om efteråret med et posegarn, et trekantet net i ramme kaldt glib eller kry. Fiskene blev saltet og tørret, røget og ristet på gløder, derefter klippet i lange strimler på tværs af benene og daglig spist på smørrebrød eller til kaffe. For mange småkårsfolk erstattede denne fisk efterårsslagtningen, om vinteren drøjede den på grød og kartofler, den blev også kogt fersk i kærnemælk til den meget afholdte skullersuppe (SVJylland o. 1850; 9), »det er en ren lækkerbisken for folk, der bor ved havsiden, ferske bruges de stegte eller kogt i kærnemælk til skullesuppe« (Manø o. 1880; 10). Bakskuld kendte alle Fanøboere som en delikatesse; fersk, tørret, saltet eller røget blev den spist hele året til mindst et af de daglige måltider (10a).

Der fanges i Hvetbo herred (Vendsyssel) så mange flyndere, at de kan bespise hele Vendsyssel, man tørrer dem på marken i store hobe ligesom høstakke (1656; 3). Hver fuldt bemandet båd til flynderfiskeri giver årligt 300, en båd med fire mand 200 og fremmede fiskere 100 tørre flyndere til sognepræsten (Hirsholmene 1656; 11). O. 1850 var det i Råbjerg s. skik, at hver fisker gav årligt ca. 8 pund tørre flyndere til præsten for skriftemålet om søndagen, »fik han ikke disse 'skrifteflyndere' mente beboerne han var berettiget til at skrifte om lørdagen, så de måtte foretage to rejser for at komme til alters. De i sognet, der ikke kunne yde skrifteflynder, måtte køre tørv hjem for præsten« (12).
Flynderfangsten er for Vendsyssels fiskere lige så vigtig som avlingen for landmanden; den begynder omkring 1. maj og slutter sædvanligvis ved St. Olufs dag 29/7. De fleste flyndere saltes og tørres til »lagede flyndere«, tørret uden at være saltet kaldes de ludflyndere. »Af den sidste slags føres størstedelen på 6-7 små fartøjer ved pinsetid til Lübeck og Rostock, hvorfra de efter sigende forsendes til bortliggende katolske steder. Men den første slags, som ikke er afsættelig udenrigs, undtagen de få, som sendes til Gøteborg og Marstrand, føres til København og andre stæder i riget«. Fra Skagen udførtes 1746 bl.a. 434.500 flyndere, 32 tdr. saltede og 14.000 tørrede kuller (1769; 13). Et heldigt fiskerlav fik her på én dag 2.700 og en anden dag 3.200 flyndere, deraf 900 i ét dræt, men »udførslen af ludfisk ... er aldeles ophørt, hvorfor der ej længere behandles ludflyndere, derimod behandles en mængde lageflyndere, købmændenes sendes til København og fiskernes sælges på markederne i amtet« (1828; 14).

Før fryseteknikken konserverede man de fangede flyndere ved at sol- og vindtørre dem. Foto: Dansk Folkemuseum, Brede.

I Harboøre stangede man flynder, skuller og skrubbe med en »flynderprygl«, en lang stage, i hvis ene ende var slået to stålstifter med hulk = modhager (15). De små velsmagende botter blev i Hjerting bugt fanget med pigstok (o. 1880; 16).
Om flynderfiskeriet ved Løkken og Blokhus: *888* 1919,223-34.

Om tilberedningen i Skagen berettes 1873 (17):
»Rensningen af flynderne foretages af fruentimmere. Fisken lægges på en såkaldt 'rensefjæl', et ca. 2 alen langt bræt, i hvilket der ved hver ende er skåret en V-formet figur helt igennem. Rensefjælen lægges over en balje, hvori fisken ligger, og kan samtidig benyttes af to personer, en ved hver ende. Den skarpe og spidse rensekniv anvendes også til at 'stikke' fisken med, og når dette gøres lægges flynderen over det vinkelformede hul således, at kniven stikkes ned igennem dette. Stikningen foretages for at fremskynde tørringen. Først stikkes fisken lige bag hovedet, af hvilket det halve bortskæres, hvorved tillige indvoldene udtages; derefter stikkes fisken endnu 3-4 gange alt efter størrelsen. De snit, der dannes ved stikningen, går tværs over fisken, så hvirvelsøjlen gennemskæres. Til slut giver man flynderen et lille snit i halsen for at forhindre, at den snor, hvori den hænges til tørre, skal glide af. Såsnart fisken er renset og stukket saltes den. Efter at have ligget i lage 2-3 uger bringes flynderne til tørring. De bindes sammen to og to med den mørke side (øjesiden) mod hinanden, og hænges over tovene på et såkaldt 'rækhjel'. Dette består af en række pæle, der foroven er forenede med en svær lægte, og mellem hvilke der er udspændt gamle vodtove eller andet gammelt linegods, både på langs og på tværs. Flynderne hænger ude dag og nat, når det er tørvejr, men når de om vinteren er halvt tørre, tages de ofte ind i stuen og hænges på stænger over kakkelovnen; denne måde at tørre dem på er dog næppe så almindelig nu som før hos de mere velhavende fiskere. Såsnart flynderne er tørre, hænges de i *bing* [magasinrum] og tildækkes med måtter eller gamle sejl for at holde fugtigheden borte. Når flynderne bliver behandlet på denne måde og saltet med rent salt, giver de en meget yndet næring. Men mange af de fattige folk vil spare på saltet og benytter da gammel torskelage, som de får hos de mere velstående fiskere. Det er en selvfølge, at sådanne flyndere bliver mindre velsmagende«.
De ældre i Humlum sogn fortalte, at fattigfolk i deres ungdom kunne gå til stranden og få al den småfisk de ville have for en lybsker (ca. 6 øre) eller som gave. De rengjorte flyndere blev hængt på »et spil« anbragt oppe i skorstenen til røgning. »således behandlede var de dejlige til smørrebrød, fedtet næsten *drap* af dem«. Røgede flyndere blev også kogt til middagsmad. Eller man kunne *rassel* [riste] dem på en jernrist med gløder under og de blev da en mellemting af stegt og kogt ål. Gode flyndere blev der undertiden kogt suppe på, med mange rødder og urter i smagte suppen helt godt, men kraftig var den ikke (18).

De flyndere, som fanges i Bæltet, sætter ingen pris på, de kastes gerne udenbords, hvorimod de flyndere, der om sommeren fanges i Munkebo- og Ulriksholmbugten, er overordentlig fede. Man fanger dem på kroge med uldsnore på sejlgarn (1843; 19). Flynderne fanget af fiskere i Svendborg røges og sælges som *strynske flyndere* (1837; 20).
»Skelskør er berømt for sine forgyldte [røgede] såkaldte flyndere, som her årlig røges og sælges og som virkelig har en særlig smag frem for andre« (1759; 21).
Men de flyndere, som fanges ved Bornholm, »agtes ej kogningen værd formedelst deres magerhed og det lidet og tynde kød som er på dem; de gives almindeligvis til svinene og bruges som lokkemad på torskekroge« (1756; 22).

Frederikshavn var o. 1900 centeret for vort flynderfiskeri. 1911 kom 30 procent af indtægten for saltvandsfiskeriet fra flynderfiskene, særlig rødspætter.

Flynderen bliver god, når der begynder at komme kærner i rugaksene (23); når havren er mod' er flynderen god (1682ff; 24), når skoven er grøn er flynderen skøn (25).

LITTERATUR: (1) *474* 4,365f og 18,512; (2) *869* 5,54f; (3) *54* 162; (4) *864* 4,1870,49; (5) *693b* 5.2, 650; (6) *950* 1967,16; (7) *761* 4.rk. 1,1911,14,200; (8) *100* 33; (9) *212d* 4; *805* 30; (10) *261* 1.2,498; (10a) *596* 1955,11; (11) *761* 2.rk. 1,1886-88,17; (12) *761* 3,1870-71,92f; (13) *693b* 5.1,224f,252; (14) *94* 298; (15) *858* 52 (o. 1870); (16) *261* 1.2, 438; (17) *864* 7,143f; (18) *311* 46,1952,106f; sml. *296e* 2,198; (19) *347* 429; (20) *145* 406; (21) *190* 7f; (22) *860* 24; (23) *464c* 621; (24) *831* 1682,104; *561* 1,399; (25) *464f* 1,40; *725* 391.

ANDEN ANVENDELSE, LEGENDE, TALEMÅDER
Man brugte et stykke soltørret flynderskind eller

På bjælken under loftet hang de tørrede flyndere færdig til anvendelse i den daglige husholdning. Maleri af Michael Ancher, 1878.