

get eller ristet *bakskuld* klippet i strimler og spist med ben og det hele (3). »En fed, lettørret og røget *sander* til et stykke smørrebrød er en himmerigs-mundfuld. Undertiden fik vi børn lov til at banke dem med en hammer ude på en af de flade sten i bryggersgulvet, så blev de så bløde og møre, at kødet let kunne pilles fra benene« (Agger; 4).

Det var sjældent, at isingen kunne sælges, og den blev ofte kastet over bord igen (Løkken), man fangede mange isinger til agn i hummertejner, om vinteren toges de til røgning og fra marts til tørring (Læsø; 5).

1911 blev kun fisket ca. 200 t, men allerede året efter 800 t, under første verdenskrig var det gennemsnitlige årlige udbytte 1.200 t, 1931 nåede det op på 3.600 t, nu landes årligt ca. 4.000 t som bifangst i trawl, snurrevod og sættegarn. En del spises, resten sælges som ørredfoder og går til fabrikation af fiskemel ligesom håisingen.

LITTERATUR: (1) 831 1688,297; 434 2,429 (Djursland); (2) Isis 1828,245; betvivles af Krøyer: 472b 2,315; (3) 596 1955,11; 319 227; (4) 341 1978,112f; (5) 202c 2,112; 202d 2,144.

Tunge, *Solea solea*

Cirka halv meter lang fladfish med mere eller mindre mørkebrun overside, rødgule pletter og mørk marmorering. Alm. i Nordsøen, Skagerrak, Kattegat og nordlige Øresund.

– Danmarks Dyreverden 5, 78-81.

Tunge, ældre nydansk d.s., efter kropsformen; *tung(e)plædder* 1624ff (1), Fanø o. 1840 (2), *hundetunge* Fanø o. 1730ff (3), *søtunge* 1785ff (4), *fisketunge* o. 1900 (5), *jydetunge*; *tange*, Fanø og *tungflynder* Agger o. 1840 (2), *jydekalling* fiskere i Storebælt 1875 (6), Sjælland (7), *jydekone* Halsnæs 1882 (8).

Da denne fisk ikke kunne holdes i live under transport med kvase blev fangsten gerne af fiskerne i Frederikshavn, på Hirsholmene og Bangsbostrand givet kvasefiskerne som vederlag for den brændevin og tobak, man beværtede dem med under indladningen af anden fisk, og tungen blev derfor kaldt *brændevinsfisken*, men i København fik skipperne 4-8 mark pr. par (9); 1875 blev

sendt isede tunger fra Lynæs til Tyskland (10).

Søtungen er meget velsmagende og en populær spisefisk, kun laks og blankål noteres højere. Der blev 1911 kun landet 118 t, 1933 var udbyttet 643 t og 1940 235 t; nu fanges årligt mellem 1.000 og 2.000 t med garn og et specielt tungetrawl.

LITTERATUR: (1) 693b 1,1763,649; (2) 472b 2,469; (3) 693b 1,649; 472b 2,469; 864 4,1870,49; (4) 659 23,433; (5) 211 156; (6) 635 2,295; (7) 388; (8) 159 1882,118; (9) 472b 2,487; 662 2,66f; (10) 388.

Helleflynder, *Hippoglossus hippoglossus*

Denne vor største flynderfisk er over 3 m lang og kan veje indtil 300 kg; højresiden er sortbrun eller mørkt olivengrøn, bugsiden porcellænsvid. Hjemmehørende i det nordlige Atlanterhav, mindre eksemplarer fanges i Skagerrak, Kattegat og bælterne.

– Danmarks Dyreverden 5, 64-67.

Helleflynder, ældre nydansk d.s., oldnordisk heilag fisk 'hellig fisk' jf. *hellefisk* o. 1700ff, Agger (1), den var en yndet spise i fastetiden (2); lille helleflynder: *rådmand* Skagen 1828ff (3).

Færøerne: *flundra*, *gråbein* 'gråben', *hveita*, *sandlok*, *kølva*, *kalvi*; hannen: *siljakalvi*; stor helleflynder: *fellifiskur*, lille: *kalvaflundra* 'kalve-', *karðalok*, *nebba*, *klovningur*, *spragga*, *sprøka*, *styvningur*, *stybningur*, meget lille: *spjaldur*; Grønland: *nataarnak*.

LITTERATUR: (1) 170 1908,56; 212c 1,585; (2) 626 151; (3) 865 5,1828,251; 212c tb. 332; 202c 3,219.

FISKERI OG KONSUM

Spises fersk med sur sovs, men de fleste saltet og tørret, hovedet regnes for det bedste på fisken, det giver en velsmagende suppe (1). Den solgtes o. 1840 til meget høje priser på Københavns fisketorv (2); en helleflynder kan indbringe ca. 3 mark »da suppen af denne fisk nyder stor anseelse hos bonden« (Hov ved Limfjorden 1869; 3).

Den spises mest kogt, de røgede finner kommer undertiden i handelen (o. 1915; 4). De tørrede fin-



Fiskere trækker garnene ombord udfor Skagens Sønderstrand. Maleri af Carl Locher.

ner blev kaldt *rav*, det fede kødlag langs finnerne blev skåret af i strimler og hed *rækling*, begge ansås for en delikatesse, som højtstående folk forærede hinanden; fiskens tunge og strube var også en lækkerbiskken, af hoved og finner kogte man fiskesuppe (5).

1909 blev fanget 10 t i Vesterhavet og 137 kg i Skagerrak, som følge af overfiskning var fangsten 1940 kun 1 t; nu lander danske fiskere årligt ca. 100 t, med trawl tages yderligere 2.000 t ved Færøerne og Grønland.

Færøerne: et af de største eksemplarer kan møtte 30-40 mennesker [?], finner og hoved er en lækker spise, især nydt med peberrod, og giver en velsmagende suppe (1800; 5a). Den som først fanger en helleflynder, der kaldes *vaðanskalvi*, giver et *vaðans* (gilde) til det øvrige mandskab. *Gronnaða* er kogte boller af leveren og mel, fiskens tørrede mavesæk blev brugt til opbevaring af fjer eller hvaltran (6).

LITTERATUR: (1) 418 354; 936 44 (Thy); (2) 472b 2,403; (3) 864 3,12; (4) 662 2,91; (5) 787 204f; (5a) 500 158; (6) 393 129,204,212,482.

Hvarre, *Scophthalmus*

PIGHVARRE, *Scophthalmus maximus*, har næsten cirkelrund krop og i huden mange benknuder og lave pigge, farven skifter efter bundforholdene i nuancer af gråt og brunt. SLETHVARREN, *Scophthalmus rhombus*, er mere oval og har glat hud. Begge er alm. i vore farvande.

– Danmarks Dyreverden 5, 69-73.

Hvarre, ældre nydansk ware, hwerre, hørende til oldnordisk hverfa 'fordreje' (fiskens øjne) eller identisk med oldnord. hvarf 'kreds' jf. solhverv (1).

Pighvar, ældre nydansk d.s.; *trindbotte* 1594ff (2), Fanø o. 1730 (3), jyske vestkyst 1800-t (4).

Skræ o. 1700 og *stenbut* (fra tysk) o. 1700-1802 (5), *stenflynder* (6); *botte*, *botta* Fanø, Bornholm 1804ff (7), *botskuller* Fanø (8), *pibar(er)* Læsø 1802 (9), *krøjfisk* Hirtshals o. 1900 (10), *herrefisk* Halsnæs, Vejby, Gilleleje (11), *sandpig* Sjællands Odde (12); middelstor: *hynting* Odense fjord 1823 og mindste: *trædepighvar*, den blev trædet på snor og solgt knippevis (Møn 1823; 13).

Færøerne: *hvasskvoysa*.

Pighvarren kommer, når hvidtjørnen blomstrer (NFyn o. 1820; 14); en gammel fisker på Bornholm satte bottegarn når ærterne stod i blomst (15). På Anholt blev fanget mange til tørring, en båd landede 70 på hver 2 lispund = 16 kg (16).

Den spises næsten altid kogt og regnes for den bedste flynderfisk, »kendere har villet tildele den samme plads blandt fiskene som fasanen indtager blandt fuglene« (o. 1840; 17).

1912 blev fanget 70 t, hvoraf størsteparten udførtes (18). Der tages nu årligt 1.000 t med trawl, snurrevod og liner, ved den jyske vestkyst bruges også særlige hvarregarn.

Slethvarre 1807ff (19), huden er slet 'jævn, glat' i forhold til pighvarrens.

Skægge nordligste Jylland o. 1840ff (20), Odsherred (12); *tonne*, *tønne* o. 1840ff Fanø, Blåvandshuk o.a. st. på den jyske vestkyst (21), *trindbutte* o. 1840 (22), *suderkone* Samsø o. 1900 (23), *Mads Jensen* Klitmøller (24), *slette* Kerteminde (12).

Fiskes som pighvar, men årligt kun omkring 150 t (1912 130 t, 1940 277 t).

LITTERATUR: (1) 626 164; (2) 434 4,444; (3) 864 4,1870,49; (4) 472b 2,426; 212c 3,848, tb. 357; (5) 434 3,824; 659 21,1183; (6) 659 21,1189;