

Maleri af Mathias Blumenthal 1753 af den grønlandske dydige jomfru Marie med en fiskeharpun og et bundt ørreder i hånden. Foto: Nationalmuseet.

1702f; (3) 156 4,741; 7,343; 9,137; 13,28; 14,238; (4) 693b 4,309f; 177 5,1821,129; 472b 2,606; (5) 662 2,150; (6) 30 200; (7) 464 5.2,31; (8) 693b 4,309f; (9) 168 12,1940,121; (10) 506 105.

FISKERI OG KONSUM

Ørreden i Skive kommunevåben kendes som sig-
net fra 1579 (1), fiskeriet havde tidligere stor be-
tydning for egnen.

Større ørreder blev fanget i ørredgårde (spærringer
med fletværksgærde og ruse) navnlig ved sydøstjy-
ske åer og bække (2). Når ørreden er kommet i
maj eller juni véd man, at nu fanges der ikke flere
laks, og »man må da gøre sig til gode om sommer-
en med ørreden, der behandles på samme måde
som laksen, blot kan den ikke så godt hænges op
til spegning, da den hurtigt rådner i varmen og
snart bliver meget tør« (1768; 3).

Der var i ældre tid så mange ørreder i jyske åløb,
at man i deres yngletid kunne lægge sig på brin-
kerne, stikke armen ned dér hvor de stod i vandet
og klø dem på maven eller kaste dem op på land;
man fangede dem således og med lyster (4). Ved
Karup å vidste man ikke, hvad man skulle gøre
med de mange ørreder, og spiste fisk til fisk (5).
Danmark har nu ca. et tusinde ørreddambrug.

Når man vil koge ørreden skal man skære den i
stykker og først lade den ligge en halv time i fersk
koldt brøndvand, siden lægges den i kogende vand
og vin, halvt af hvert. »Er en fyrstelig ret og ville
vel mange begære at nyde sligt om formuen var
[lige] så stærk som viljen og begæret« (1649; 6).

Gravid kvinde må ikke spise det, der sidder som
en hjerne i ørredens hoved (7).

LITTERATUR: (1) 849 38; (2) 474 21,13f; 592
74-79; (3) 693b 4,389f; (4) 464f 5,43; 794 9,1888,
17; (5) 946 9,1916,188; (6) 356 9f; (7) 464 6,1883,
254.

Helt, *Coregonus lavaretus*

Omkring 60 centimeter lang, på siderne sølvskin-
nende laksefisk i fersk- og brakvand.

– Danmarks Dyreverden 4, 90f.

»Den fede helt, der er hvid og blank som skuret
sølv (a); den sølvblanke helt skærer strimer i sø
(b)« *Jeppé Aakjær* (1).

Helt, gammeldansk hielhth, navnet har en uvis op-
rindelse; indgår i stednavnet Heltborg 1413ff Thy
(1a).

Snabel, ældre nydansk snebbel (1624), 1763 snib-
bel; *snevler*, *snøfler* jyske vestkyst o. 1800 (2),
snøffel Nissum fjord o. 1840 (3), beslægtet med
snabel og sigter vel til den næbagtigt forlængede
mund (4).

Jydefisk Limfjorden 1694 (5).

Fiskere ved Gudenåen skelner mellem *storphelt*,
mudderhelt og *sighelt*; nedgående helt: *faldshelt*
Randers fjord (6).

Hannen: *gjælhest* (7), helt med krum ryg: *monsnis*
1769 (8), *monsrus* (trykfejl?) Limfjorden 1798 (9),
betød navnet 'Mogens' næse' eller 'Mogens Nis-
sen'? (10).

LITTERATUR: (1) a Vadmelfolk (1900); b 937g
182; (1a) 427 2,55; (2) 418 382; (3) 571 530; (4)
659 20,1250f; (5) 557 137; (6) 472b 3,60; 928 2,
170; (7) 604 3.rk. 12,1879-80,80; 218 2,223; (8)
693b 5.2,1021; (9) 908b 5,231; (10) 76c 327.

FISKERI OG KONSUM

Helt fra Limfjorden hørte i 1500-t til en udsøgt
bordopdækning (1) sml. nedenfor. I en vise fra
1663 hedder det (2):

Den helt så fed er kort og bred
i Viborg sø man fanger,
jeg ved ikke, om andetsteds
af den slags fisk tilganger.

En præsteindberetning 1766 fra Tørring oplyser,
at man i det sydvestlige hjørne af Skodborg h. på
én nat fangede 1.008 helt, hver en halv alen lange,
»men så overflødig [rigelig] fangst indtræffer dog
meget sjældent« (3). I Oddesund fiskede man for-
hen denne fisk i hele vognlæs (1769; 4), og fra Thy
meddeles 1802: »Skønt heltfiskeriet er i mands
minde meget aftaget, så fanges dog ved Østerild så
stor en mængde, at hele omegnen herfra forsynes
med både ferske og røgede helt og nogle røgede
udføres. Man spiser heltene dels ferske, dels røge-
de og derefter ristede, dels saltede og derefter ud-
blødte« (5). De blev røget som de store ørreder
»og søgtes med begærlighed af skipperne fra Kø-
benhavn eller solgtes i Ålborg« (5a).

»Speget [tørret] helt smager fortræffeligt til smør-
rebrød, den kan ristes, som fersk steges den med

surt efter at have fået lidt salt, er de røgede meget tørre koges de« (1802; 6).

1818 blev i Østerild fjord fanget 51.220, 1821 over 82.000 og i Tømmerby fjord endog 108.460; »heltbønderne« kørte med fangsten helt ned til Kolding. Men andre år svigtede fiskeriet næsten helt. Før Aggertangens gennembrud 1825 stod heltstimerne i den vestlige Limfjord så tæt, at man kunne skovle fiskene op i båden, men allerede 1832 blev ved Tømmerby kun fanget en snes (7). Ved Frijsenvold fiskegård (s. 215) kunne før 1884 årligt fanges 3.-4.000 (8).

Helten og særlig den store og velsmagende fra Limfjorden var i Jylland en højt værdsat fisk, den man helst serverede for sine gæster; saltet og røget Limfjords-helt blev i 1800-t sendt videnom (7). Når en gårdejer sendte sin søn til Holstebro for at gøre juleindkøb blev det ham meget pålagt at købe helt fra Nissum fjord, som ikke måtte mangle på bordet en juleaften (9). Røget helt er ringkøbingernes livret. »Krejlerne, der går fra dør til dør med sin bismervægt og en kurv helt på armen, er sikker på at blive modtaget med begejstring« (o. 1940; 10).

Helt fiskes kun i jyske fjorde, og udbyttet har altid været meget svingende. 1895-1910 lå det i Ringkøbing-Stadil fjord mellem 21 og 62 t, gennemsnittet var 42 t og 1936-40 godt 21 t. Der fiskes nu årligt 30-50 t, som eksporteres.

LITTERATUR: (1) 869 5,59; (2) 107 upag.; (3) 464f 5,32; 557 341 (1894); (4) 693b 5,526; (5) 936 40; (5a) 761 1,1866-67,390; (6) 418 382; (7) 557 137-39; (8) 662 2,179f; 218 2,226; (9) 64 21; (10) 319 146.



Smelt, *Osmerus eperlanus*

Meget slank og næsten gennemsigtig ca. 30 cm lang laksefisk i vadehavet, mange brakvandsfjorde, søer og åer; alm. ved Østersøens kyster.

– Danmarks Dyreverden 4, 93f.

Smelt, ældre nydansk d.s., oldengelsk smelt, smylt; ordet er måske beslægtet med oldnord. smelt 'emalje' (fiskens perlemorsglans), det hører dog snarere til verbet smelte i betydningen blødgøre og skyldes da fiskens bløde hud (1). Som persontilnavn Smælt, Smelth 1400-t (2).

Stint(e), ældre nydansk stintæ, gammeldansk stinth; Jylland (3) af uvis oprindelse, ved Flynder sø kun brugt om mindre eksemplarer (4); som persontilnavn Stinthæ 1300-t (2).

Silling, silding Jylland (5), de blanke løstsiddende skæl minder om sildens; *hork* VJylland (6), *grundtning* Karup å (7), *maltfisk* o. 1850ff, Jylland (8), *maltstint* (9) jf. *agurkfisk* Holbæk (10), kødet har en ejendommelig ram lugt som malt eller en skrællet grøn agurk.

LITTERATUR: (1) 659 20,818; 626 358; (2) 363 2,2,1017; (3) 659 21,1438; 571 461 (Ribe a.); 472b 3,4; 662 3,148; 864 4,1870,100 (Viborgeggen); (4) 604 3.rk. 12,1879-80,78; (5) 928 2,163 (Gudenå); 662 3,143 (Gudenå); 154 518 (Silkeborgeggen); 830 266 (Skanderborg sø); (6) 296f 129; (7) 937p 137; (8) 472b 3,4 (Nymindegab); 756 15,268; (9) 218 2,218; (10) 388.

FISKERIOG KONSUM

Smelt fanges i massevis i Limfjorden og spises stegt, men »siges at være ufordragelig for laksen, så det er et vist tegn, at laksen løber bort fra fjorden når smelten indfinder sig« (o. 1770; 1); fiskerne i Randers fjord mener, at den med sin ildelugt fordriver laksene (1821; 2).

Smelten må på grund af dens ubehagelige lugt regnes til de ringere fiskearter, men anses dog af mange i Thy for en stor delikatesse og spises fersk kogt, stegt eller røget (3), man havde en talemåde om flæsk: så fedt som en smelt (4), ved Limfjorden blev den også vindtørret, men så lille var fisken, at der skulle hundrede til at beværte to personer (5). Det er »en højst delikat fisk«, som ved midsommertid kommer op i bækken for at lege og da kan

Fiskestativ med helt hængt op til tørring. Den regnes stadig for en velsmagende spise. Fotografi fra Ny Skagen, 1933. Dansk Folkemuseum, Brede.