

Grønlænderne fanger den selv ved om aftenen at bevæge vandet under isen, og synes at have lært dette af ovennævnte dyr« (1801; 7).

Til Christian IV's kroning 1596 blev fra Riberhus len forskrevet 24.000 tørrede kuller (eller hvilling), 30.000 tørrede flyndere (mest rødspætter) og 400 tørrede rocker (8).

Kuller blev i Vendsyssel behandlet ligesom torsk og lange til klipfisk. »Af kullerhovederne laves hos fiskerne ... en egen ret kaldt *kroppehoveder*, der består i, at de rå hoveder fyldes med en dej af gryn, mel, nogle æg om de haves, kullerlever, anis, løg og sirup, alt æltet sammen i lidt mælk; de koges nu med denne udfyldning og spises dels varme og dels kolde, hvilket fiskerne finder meget velsmagende. Hver sin smag!« (1828; 9).

Saltet kuller blev regnet for langt bedre end torsken, og fik man *kropning* til aftensmad var det et festmåltid. »Kullerhovederne og nogle af de mindste torskohoveder ... blev fyldt med en dej lavet af mel, fiskelever og forskellige krydderier. Disse hoveder blev nu stillet side om side med snuden opad i en stor gryde, og under kogningen udvidede dejen sig og stod som en rund gul boble ud af hvert eneste fiskegab. Det så festligt ud, og retten smagte fantastisk godt. Gad vide, om der er nogen i dag, som spiser kropning. Hvis ikke går de glip af en herlig madoplevelse! – Mærkeligt nok spises der her i landet uden for fiskernes kreds ikke mange kuller« (Agger; 10).

På Hirsholmene blev kulleren saltet lidt, tørret og røget (1859; 11). Det var i Hirtshals tradition at spise kuller til middag jule- og nytårsdag (12). Se også s. 255.

Kødet anvendes nu navnlig til fiskeboller; skindet er velegnet til porteføljevare og bogbind (13).

LITTERATUR: (1) 218 1,9,20; (2) 474 18,515; (3) 693b 5.1,251; (4) 805b 17; 864 1,1866,111; (5) 464e 21; (6) 662 2,18; (7) 293 1801,237; (8) 950 1963,47; (9) 94 300; sml. 761 3,1870-71,82 (Råbjerg s.); (10) 341 1978,110f; (11) 805b 17; (12) 868 100; (13) 565 1,341.

Hvilling, *Merlangius merlangus*

Den 30-45 cm lange hvilling har grågrøn, mes-singlinsende ryg og en sort plet ved bugfinnen.

Lever i alle indre farvande og i den vestlige Østersø.

– Danmarks Dyreverden 4, 160-62.

Hvilling, gammeldansk hvitling, o. 1700ff hvidling; navnet hører til farveordet hvid: fisken har sølvhvide sider og skinnende hvid bug.

Seer (egentlig sej) Jylland 1769ff (1), *slinger* jyske vestkyst (2), *hvidfisk* Fjorde SSlesvig (3), *københavn* VJylland o. 1900 (4) sml. ulk s. 275; *små-kube(r)* Randers fjord o. 1900 (5); efter størrelsen: *fløjter*, *piber*, *talhvilling*, *slughvilling* blandt københavnske fiskere o. 1850 (6); røget hvilling: *Oksby flæsk* Fanø o. 1880 (7).

Færøerne: *hvitlingur*, o. 1780 kvujtingur (8).

LITTERATUR: (1) 693b 5.2,1019; 936 44; 56c 31; (2) 675 80; 218 1,504; 816 17,1949,67; (3) 423; (4) 212c tb. 264; (5) 212c 3,418; (6) 472b 2,84; (7) 212c 1,323; (8) 828 73.

FISKERI OG KONSUM

Det vigtigste fiskeri i Vadehavet var af hvilling og skuller fra første april til St. Hansdag (1). Fangsten blev navnlig afsat i Ribe, hvor kongen jævnligt gjorde opkøb, og hvorfra der gik en betydelig eksport til hansestæderne og hertugdømmerne. Fra slutningen af 1400-t og begyndelsen af 1500-t bliver mange hvillinger fortoldet af Ribe- og Husborgere; 1548 klager Hamborg over afgiften på import af hvilling (2). 1581-82 betales 5.880 tørre hvilling i afgift til kongen (3), 1596 leveres 24.000 hvilling til Christian IV's kroningsfest (4). Holmslands gårde betalte landgilde og afgiften til degnekaldet med så og så mange hvilling o.a. fisk (5).

Hvillingerne blev bundet parvis sammen ved halerne og hængt til tørring på stænger i en åben port (Assing; 6). Denne fisk blev i Holmsland klit regnet for nærmest uspiselig og kastet bort (7), o. 1880 skrives, at dens meget letfordøjelige kød egner sig som sygekost (8).

Kroppinghoved var kogte hvillinghoveder fyldt med en dej af lever, æg, mel og krydderier (Harbøre o. 1870; 9) sml. torsk s. 255, kuller s. 260. Fars af en hvilling og to torsk gav gode fiskeboller (Kerteminde; 10).

O. 1945 eksporteredes 2300 t til konsum og 3.-5.000 t mindre hvilling gik til fabrikation af fiskemel og dambrugfoder (11). Fangsten andrager nu årligt mellem 40.000 og 70.000 t, størsteparten forarbejdes til fiskemel og -olie, ørred-, mink- og hønsefoder, store hvilling eksporteres til England, også blåhvilling er en vigtig industrifisk. Svømmeblæren blev brugt som husblas (12); o.

1760 blev de afskårne hoveder og indvoldene på Fanø regnet for den bedste gødning (13).

Den snorkende kører med hvilling til Fredericia (Skiveegnen o. 1880; 14).

LITTERATUR: (1) 43c 1,1808,203; (2) 474 4, 365f; (3) 474 18,512; (4) 869 5,54f; (5) 816 17, 1949,74f; 311 21,1927,140f; (6) 296e 2,65; (7) 816 17,1949,67; (8) 928 2,71; (9) 858 60; (10) 388; (11) 218 1,505; (12) 466 197; (13) 950 1967,16; (14) 464 6,1882,279.

Knude, *Lota lota*

KNUDEN eller FERSKVANDSKVABBEN bliver $\frac{1}{2}$ m lang, er brunsort marmoreret og den eneste torskefisk i ferskvand; forekommer spredt i vore farvande.

– Danmarks Dyreverden 4, 173f.

Knude o. 1840ff (1) måske af oldnordisk knútr 'knude', knúta 'benknude, knokkel'; anden tyding: »måske fordi den mest fanges i tiden fra ni dage efter Hellig Tre Konger til ni dage efter kyn-delmissen [2/2], da det gerne falder ind med det vintervejr, som kaldes knude« (2); omkring kyn-delmissen kommer den ind på grundt vand for at lege (ØJylland; 3).

Ferskvandskvabbe o. 1840ff (1); *kvabbe*, *kvab-torsk*, ældre nydansk *qvabbe* jf. *kvabso* om sten-bider-hunnen, hører vistnok ligesom dialektordet *kvabbe* 'bævre, svuppe', engelsk *quab* 'mose', oldpreussisk (1400-1700) *gawabo* til en lydefter-lignende indoeuropæisk ord-rod *gueb(h)* med betydningen bævrende krabbe, tudse (4).

Bæktorsk Nr. Bork o. 1900 (5), *søtorsk* (6), *tudse-ål* (7); *lake* (8).

Der blev om vinteren fisket en del knude med russer og krog i Mossø (9) og i Gudenåens opland, den årlige fangst var dog næppe 200 kg (10).

Leveren regnes for en delikatasse, af rognen er fremstillet »kaviar« (11).

LITTERATUR: (1) 472b 2,170f (Skanderborg og Mossø); (2) 604 3. rk. 12,1879-80,75; (3) 160 1906/

Fisker går i land med sin blandede fangst af torsk og kuller. Maleri af H. Lübbers.

