

599 31744 (Samsø), 21864 (ØMøn); 202c 4,185; (12) 659 24,258f; (13) 599 29369; (14) 423; (15) 659 24,255f; (16) 659 24,256,259; (17) 659 24, 258; 804 1,102; 23 91; (18) 659 3,1190; (19) 659 23,808f; 24,255; (20) 659 24,258; (21) 659 24,259; 76c 75,81,175,344.

Når himlen ser ud som en torskemave får vi regn inden tre dage (Højerup Stevns; 1); når pikkermanden (han boede i Pikkerhuset ved Bogense) koger torsk bliver det frostvejr d.v.s. når havet høres i retning af hans hus mod nord (2).

Børneleg: dele torsken, hver deltager får et stykke af en »torsk« og skal sige, hvad han vil gøre med det (3).

Dejlig fisk! Hvid som en bølgetop på bugen og på resten af kroppen lys olivengrøn med snirkelmønstre, overordentlig appetitvækkende at skue *J. Muus Pedersen* (4). Nedefra kom store, lumske torsk jagende, klatøjede og bredkæftede, hver og én med en appetit som selveste Leviathan. *Achton Friis* (5). Torsken der krænger sin fipskægemund *Aage Berntsen* (6).

Erik Bertelsen, Torskepilkeren (7).

LITTERATUR: (1) 671b 61; (2) 255 5,1932,111; (3) 464i 494f; (4) 674 32; (5) 248 1,132; (6) 55c 29; (7) 56k 25.

---

## Kuller, *Melanogrammus aeglefinus*

---

Kulleren er mindre end torsken, sølvgrå med mørk sidelinje og meget kort føletråd; under de forreste spidse rygfiner har den en stor sortgrå plet. Alm. i Nordsøen, Skagerrak og nordlige Kattegat.

– Danmarks Dyreverden 4, 159f.

*Kuller*, ældre nydansk kulle, kolve, flertal kuller, kolver (1), fra indoeurop. kulgr 'kulfarvet' (kropspletterne) (2).

Forklaringssagn om de sorte pletter: under skabelsen tog Vorherre kulleren mellem to fingre og satte den i havet; det var med denne fisk at Jesus bispiste de 5000 i ørkenen (3), Sankt Peter greb den med tjærede fingre og smed den i Genezaret sø (4), det er aftryk af fandens gloende fingre (5).

*Hvessing* o. 1700 (6), kaldes ved den jyske vestkyst (zoologisk fejlagtigt) *hvilling* (7).

*Gråfjer* o. 1700 (8); *skælfisk* ved Ribe o. 1850-80 (9).

Færøerne: *hýsa*, o. 1780 hujsa (10), lille kuller: *hýsuhvølpur* 'hvalp'; Grønland: *misarkornak*, *ekalluak* (11).

LITTERATUR: (1) 434 2,577; (2) 626 212; (3) 202d 2,169; (4) 436c 64; 202c 2,214 sml. 794 3, 29; (5) 202c 2,214; (6) 434 2,319; (7) 472b 2,43; 212c tb. 231; 56c 31 (Harboøre o. 1900); 816 17, 1949,67; (8) 167 1935,49 sml. 66; (9) 472b 1,606; 160 1929/143; (10) 828 73; (11) 293 1801,237.

### FISKERI OG KONSUM

Der ligger rester af kuller i stenalderens køkkenmøddinger (1).

Store mængder kuller fanget i senmiddelalderen ved Jyllands nordøstkyst solgtes i Ribe og Husum og blev derfra eksporteret til bl.a. Hamborg (2).

Af »sandtolden«, afgift til kongen af hvert fiskefartøj, fremgår det, at den 1562 udgjorde 52.000 kuller og 87.000 skuller til Riberhus og for 1607 var den 24.000 kuller og 60.000 skuller (1).

O. 1770 var kullerfangsten i Vendsyssel det vigtigste vinterfiskeri. »Kullerne fanges med kroge, hver mand har sin bakke eller trug, og på hver bakke 500 kroge. Når mandskabet er blevet enigt om, på hvilket dyb krogene skal kastes, hænges lygten ud til varsel for andre. En af selskabet, kaldt skolemesteren, skal lade linerne med krogene løbe i havet, og får for den umage forlods 6 af de største kuller. Skipperen, som imens sad ved roret, skal trække linerne op, hvilket kaldes at drage bakkerne, og får derfor sine 6 største kuller forlods. Maddingen til disse fisk er orme eller i deres mangel lever. Kullerfangsten begynder ved Mikaelis [29/9] og varer til juletiden, undertiden længere« (1769; 3). Et århundrede senere var kullerfangsten stadig fiskernes eneste ernæring om vinteren – modsat en påstand 1828, at den blev overgået af torskefiskeriet (4).

Der blev ved Anholt fanget mange kuller på krog, men når kvinderne nåede ned til stranden sagde de: Kom torsken, kom torsken, ej kulleren er *brå* [god], den torsken, den torsken vil vi langt hellere *hå* [have] (5).

Den danske kullerfangst var 1911 1.636 t, heraf 1600 fra Vesterhavet (1909 3.300 t fra Vesterhavet) (6), og er nu mellem 1.000 og 2.000 t.

»Grønlænderne fanger den under isen, hvor den skarevis trænger sig sammen. Den efterstræbes der også af ræve, som lokker den til sig ved at sætte en fod gennem sprækker i isen og røre i vandet.

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-singglinsende 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; *småkube(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 fortoldt 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.