

46: 2224; (4) 626 213; (5) 212c tb. 83; (6) 662 3, 145; 830 224; (7) 662 3,145 (Salten, Langsø); 830 224; (8) 434 2,733 sml. 472b 2,170; (9) 932 12, 1947,134-36; (10) 662 2,37; (11) 756 23,1927,634.

Sej, *Pollachius*

SEJ eller GRÅSEJ, *Pollachius virens*, ligner en olivengrøn torsk, men mangler skægtråd, har underbid og laksrødt kød; alm. i de nordlige danske farvande. Den oliven- til blågrønne, på siderne sølvgrå og 40-60 cm lange BLÅSEJ, LYSSEJ eller LUBBE, *Pollachius pollachius*, lever nær kysten i Nordsøen, Skagerrak og Kattegat, forekommer også i Øresund og bælterne.

– Danmarks Dyreverden 4, 162f.

Sej, ældre nydansk sey, lånt fra norsk sei jf. oldnordisk seiðr, urnordisk (200-800) saiða; af uvis oprindelse, måske hørende til islandsk seiði 'fiske-yngel' og beslægtet med ordet sild, mere sandsynligt med seiðir 'bånd, tov', oldnord. seil 'tov' og da sigtende til underkæbens nedhængende skægtråd hos torsk (1).

Gråsej, ældre nydansk d.s. (2), *groesen* 1664 (3),

blåsej, -seer 1802ff; Thy (4), omtydet til *blå Søren Harboøre* (5); *munk* o. 1850ff (6); *kollemule* Københavns fisketorv o. 1850 (7); *lubbe*, ældre nydansk d.s., oldnord. lubba med grundbetydningen 'tyk, klumpet, uldent' (8); *brosten* NFyn 1823 (9), *sommerlaks* Gilleleje (10), *husmandslaks* og *hægtefisk* Vendsyssel, opholder sig ved hægter 'forhindringer' såsom vrage på havbunden (11).

Færøerne: *seiður*, o. 1780 sajur (12), stor og kønsmoden: *upsi*; yngel: *murt*, *murtur* (fra norsk), *seiðamurtur*.

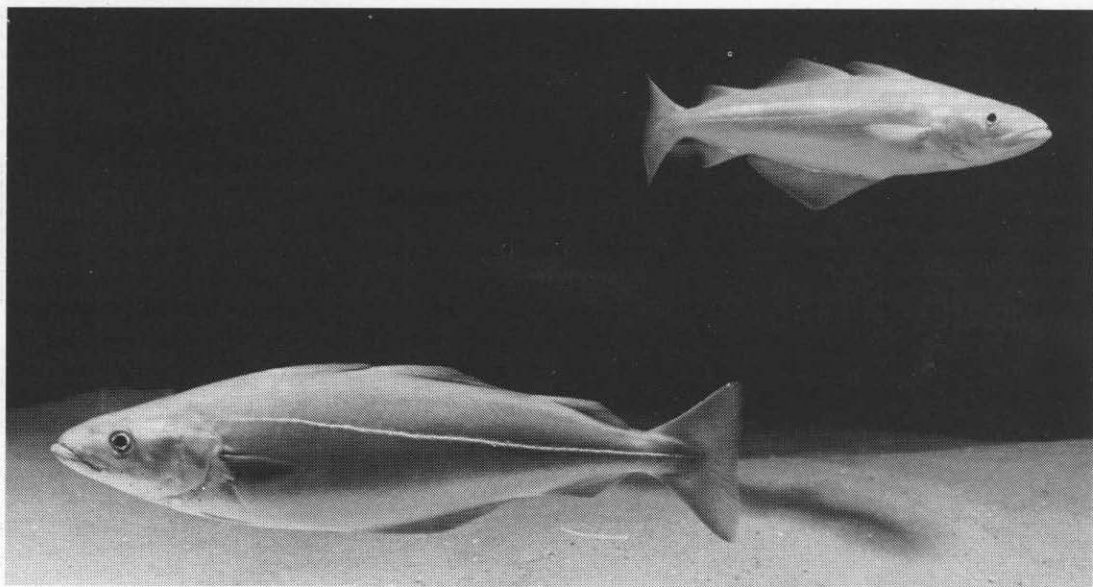
LITTERATUR: (1) 626 326; (2) 434 2,84; (3) 378 29; (4) 936 44; 472b 2,105f; (5) 56c 31 (o. 1900); 76c 327; (6) 472b 2,105f (Agger); 185 132; (7) 472b 2,105f; (8) 659 12,1235; (9) 865 2,367; (10) 388; (11) 202c 2,64,80 sml. 236; (12) 828 74.

FISKERI OG KØNSUM

Sejen spises fersk og vindtørret, kødet på den unge fisk er ganske fint og velsmagende, når den bliver ældre er det groft og den tørres da og sælges som gråsej eller spises af bønderne og tjenestefolk, leveren giver god tran (1801; 1); »beskytter de fattige strandboere mod hungersnød, og dens lever yder dem billig tran til i de lange vinteraftener at oplyse deres hytter« (1850; 2).

Lyssejen var o. 1900 i Hirtshals usælgelig til konsum og blev kun brugt som agn i hummertejner (3). Fanges med trawl, snurpenot og langliner, men fiskeriet er ubetydeligt, årligt mellem 10 og

Sej og lubbe. BIOFOTO/Svend Tougaard.



100 t, krigsåret 1940 kom udbyttet dog op på 700 t. Gråsej anvendes mest til frikadeller og fiskerand, en del forarbejdes industrielt til »sø laks« idet kødet saltes, røges og farves, af reststykkerne fremstilles en rødlig fiskepuré til brødpålæg (4). Skindet kan bruges til porteføljevarer og bogbind. Ved et høstgilde på Djursland 1791 blev der bl.a. serveret suppe med kødboller af gråsej med smør og peber (5).

Færøerne: »Særdeles tilsender Gud en slags lille fisk kaldt *murt*, som er en slags meget små sej, og det i sådan overflødighed, at havne og vige undertiden fyldes med den ... der kommer ofte så stor mangfoldighed ind i Torshavn (hvor der bor mange nødtørftige sjæle), at man ikke ser bunden for dem« (1673). Den enårige »sommersej« er en stor del af året befolkningens vigtigste næringsmiddel. Om efteråret kan der samle sig utroligt store stimer. Man fisker om aftenen og oftest ved *dyrgning*: medestang med kort snøre og krog, der slæber efter båden og bevæges frem og tilbage. Som agn benyttes snegle eller sild-lignende strimler skåret af sejens hvide bug. Fangsten med vod kan være overordentligt stor (6). Leveren spises stegt eller bages ind i runde, flade rugmelskager (o. 1780; 7); *livurseiður* er sej fyldt med lever og æltet i mel (8).

LITTERATUR: (1) 293 1801,273; (2) 472b 2,122; (3) 868 114; (4) 218 1,507; (5) 239 1926,87-89; (6) 828 93; 864 7,1873,116f; (7) 828 116; (8) 393 259.

Kulmule, *Merluccius merluccius*

30-100 cm langstrakt gråsort eller sølvgrå torskefisk med én gatfinne, en kort og en lang rygfinne, kraftigt hoved og stor mund. Lever i Øresund og nordpå.

– Danmarks Dyreverden 4, 180f.

Kulmule, ældre nydansk kulmul(e), o. 1770ff kulmund, kollemisse, -moder, -morder, -mule; navnets oprindelige betydning er 'fisk med [kul-]sort mund' (gabet og gællehulerne har sorte inderflader) (1). Måske som persontilnavn Kolmule i 1400-t (2).

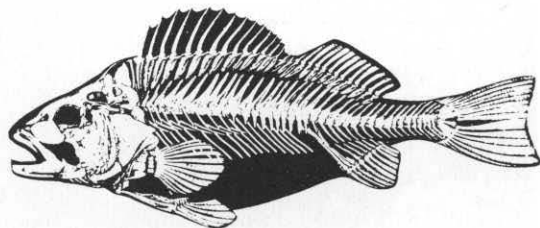
Løj(e) 1787ff (3), *blister* 1802ff; jyske vestkyst, Thy (4) af blistre 'funkle' = fisken har sølvglinsende sider (5); *havgedde* o. 1850 (6), *risbider* Vend-

syssel (7) med forklaringen (?); træffes kun nær land når skoven (jysk ris) grønnes (8).

Kulmulen tages i Nordeuropa kun som bifangst, årligt næppe over 100 t; ungfisken går til industri og de store eksemplarer til konsum.

LITTERATUR: (1) 693b 5.2,1769,1019; 903 3.2, 241; 439b 184; (2) 363 2.1,594; (3) 651 155; 202c 2,214,291; (4) 936 46; 662 2,32; 453 105; 159 11, 1902,361; (5) 659 2,819; (6) 472b 2,141; (7) 202c 2,291 og 3,196; (8) 159 11,1902,408.

Aborre fra V. Prosch: Lærebog i Naturhistorie, 1867.



Aborre, *Perca fluviatilis*

Højrygget, indtil halv meter lang ferskvandsrovfisk med skrå pande og mørkegrøn ryg, dens grøngullige sider har fem til syv mørke tværstriber. Alm. i damme, søer, brakvandsfjorde og rindende vandløb.

– Danmarks Dyreverden 4, 186-89.

Aborre, fællesnordisk, gammeldansk aghborre, også åborre 1622ff; Thy 1769, Mors 1807 (1); forledet måske omtydning af vandløbet å; efterledet -borre er beslægtet med tysk barsch og engelsk bass, af indoeurop. ak og bhors 'spids, børste' (samme oprindelse som plantenavnet borre); to af rygfinnerne har 13-15 stive pigstråler (2) jf. *river* (3), iflg. kilden på grund af finnernes ru (rivende) panserskæl.

Som persontilnavn Aborræ, Agborræ, Agborre 1300-1400-t (4); indgår i stednavnene Aborresø 1682ff og Aborrebjerg 1844ff ved Møns klint (5), måske i Agborg Gamtofte s. VFyn (6).

Aborre er afbildet i våbnet for Markvardius de Bøtteløf 1379 (7).

Aborre Krykryg Mors 1811, VHanherred (8), *Krogryg* ØJylland og *Krumryg* Staby VJylland (9)