

Karuds, *Carassius carassius*

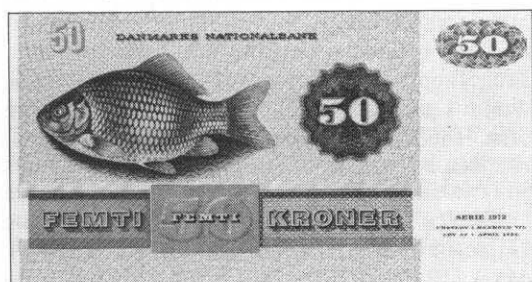
15-45 cm lang fisk hørende til karperne, meget alm. i søer, moser, damme og åer, DAMKARUDSEN bliver dog højst 15 cm; den højryggede SØKARUDS er spiselig.

– Danmarks Dyreverden 4, 104-06.

Karuds, ældre nydansk også *karusse*, lånt gennem tysk fra litauisk *karusis*.

Kroppe, *krop*, *kroppa* 1554ff, Bornholm siden slutningen af 1600-t (1), nu næppe brugt, navnet vistnok fordi fisken har en i forhold til hovedet stor krop (2); i stednavnet Kroppesød 1569, et vandhul i Rutsker s. (3).

Tangmus Sundeved o. 1900 (4), *hvidfisk* Ærø (5); *damkaruds*: *stenkarusse* o. 1880 (6).



50 krone seddel med karuds tegnet af Ib Andersen og udsendt 1972.

LITTERATUR: (1) 434 2,637; 727a 63; 860 23; 224 1927,86; (2) 203 193; (3) 156 10,250; (4) 212c 3,773; (5) 388; (6) 928 2,203.

DIVERSE

»Man får af gadekær og pus, · af tørvegrav og mose · den sukkersøde mund-karus', · som vel er værd at rose« (1671; 1).

1758 var der i alle tørvemoser og grave på Samsø en »overflødig af karudser, både store og vel-smagende« (2), og fra Bornholm oplyses 1756: »Her sker sjældent et gæstebud på landet, endog hos bønderne, hvor jo blandt andre retter også fremsættes en tilstrækkelig af karudser« (3).

Præsterne på Drejø havde fra gammel tid eneret på ferskvandsfiskeriet i kærene, hvor de engang satte karudser ud (4).

1769 fremhæves Scheelenborgs karudser på Hindsholm som særlig vel-smagende (5). Kødet indeholder kun lidt fedt og egner sig derfor godt til sygemad (o. 1880; 6).

Den sejlivede fisk bruges som agn for gedder og ål (7).

Det var tidligere almindeligt at sætte karudser i damme og kildevæld for at de skulle holde vandet frisk og fri for myggelarver (8).

Svin skal efter sigende virke dræbende på karudser, går et svin under en vogn med levende karudser i en tønde vil de straks dø (Mors 1811; 9).

Talemåder: have det/være som karudsen i pæretæet = en usædvanlig, prekær situation: han er fra 'et ligesom karudsen i pæretæet (Sundeved) han er skudt eller: dér blev du skudt som karudsen i pæretæet – til den, som er i knibe (10). Doven som en karuds (11). Den snorkende trækker karudser i land (12). Karudsmund = lille nydelig mund (1820; 13).

Karuds tegnet af Ib Andersen på 50 krone seddel udsendt 1972.

Små tykke, mopselignende karudser dasede og åbnede mund i ét væk, mens de lavede dobbelthage under nydelsen og rullede sværmerisk med øjnene *Svend Fleuron* (14). Karudser svømmer med ubeskrivelig graciøs kluntethed i halvluset *Niels E. Nielsen* (15).

LITTERATUR: (1) 784 19; (2) 860b 8; (3) 860 23; (4) 307 181; (5) 693b 3,394; (6) 928 2,205; (7) 928 2,205; 388 (Fyn); 599 29501 (Randers); 756 13, 1922,638; (8) 156 10,250; (9) 770 205; (10) 459b 60; 794 2,90; 464c 152; (11) 221 30/12 1904; (12) 794 2,235 (Himmerl.); (13) 903 3.2,54; (14) 222j 109; (15) 625b 83.

Suder, *Tinca tinca*

Meget slimet, småskælet, 30-50 cm lang karpe-fisk med lille skægtråd i hver mundvig. Lever i småsøer og moser, er sjælden i VJylland og nord for Limfjorden.

– Danmarks Dyreverden 4, 109-11.

Suder, det fællesnordiske navn betyder lappeskomager (også brugt nedsættende) fordi fisken er mørkegrøn eller brunlig som skomagerens forklæde og farven afsmittende; gammeldansk sud(h)ere, sutæræ, ældre dansk sutær, oldnord. sutari – af latin sutor 'syende' jf. svensk sudda 'sviner, (til)smører' (1); *skomager(en)* 1795 (2), *skorstensfejer* om suderen i Nordborg sø (1925; 3). Sideformer:

syvre Tommerup, syder SSjælland, syvring, søring ØMøn (4). Måske i stednavnene Suderhøjsled 1633 Lunde s. SFyn og Sudereng 1716ff Højrup Sønderjylland (5).

Sli Als, fra tysk schleie (6).

LITTERATUR: (1) 659 22,943; (2) 219 7,786; (3) 168 12,1940,122; (4) 388; (5) 156 4,334 og 15,153; (6) 212c tb. 342.

FISKERI, KONSUM, OVERTRO, LÆGEMIDLER

Når hylden blomstrer leger suderen og bider på krog (1). Den gik efter noget skinnende og derfor anbragte man udblæste æg på en snor spændt tværs over en fiskeruse (NFyn; 2). Små eksemplarer bruges som agn for gedde (o. 1880; 3).

Suderfiskeriet spiller ingen større rolle udover lokalt til dagligt forbrug (1914; 4). 1936-40 blev der fanget mellem 3.352 og 6.150 kg (5).

Kødet er blødt og mudderagtigt og kommer sjældent på de riges bord (1763; 6), men »køgt i vin og dræbt på en måde, så den løber sig ihjel i lunkent vand, skal den være meget velsmagende, dens suppe er sund« (MSjælland o. 1790; 7).

Flire og skalle er hverdagskost.

Om søndagen står den på suder.

Hun smager så grumset, at det er en lyst for den, som forstår sig på mudder.

Sigfred Pedersen (8).

Man siger, at bliver andre fisk bidt eller såret på anden måde rører de ved suderen, og skaden læges da hurtigt (1649; 9). Den søger selskab med karper og karudser og regnes for fiskenes læge, med sin slim helbreder den deres sår og derfor lader rovfisk den i fred (1700-t; 10); men »at den ved sin slimagtighed skal være sund for karperne i dammene modsiges her af en erfaren mand« (Fredericia 1767; 11).

Flækkede sudere uden indvolde lægges som omslag for epilepsi og under fødderne mod vattersot (Harpestræng-afskrifter 1400-t; 12). Fisken lægges levende på maven for gulsot, dens galde skal kunne fordrive indvoldsorm (1795; 13). Et stykke af nylig fanget suder anbringes fire dage i træk under stikkende og prikkende fodsåler (Skagen 1787; 14).

LITTERATUR: (1) 628b 61; (2) 725 437; (3) 928 2,214; (4) 662 2,252; (5) 830 233; (6) 693b 1,654; (7) 57 125; (8) 676b 27; (9) 356 12; (10) 693b 1, 1763,654; 219 7,1795,675; 830 233; (11) 908 182; (12) 315c 188f sml. 292; (13) 219 7,789; (14) 651 344.

Elritse, *Phoxinus phoxinus*

Den lille spraglede karpfisk har mørkegrøn eller brunlig, mørkpletet ryg, gule sider med mørke tværbånd og sølvhvid bug. Lever i bække med klart vand og stenet bund.

– Danmarks Dyreverden 4, 111f.

Elritse o. 1700ff fra tysk; *elveritze* 1661 (1).

Merle 1594, 1600-t, *merling*, *milling* o. 1700 (2) fra tysk; *butte* 1649 (3), *elbytter* 1769 (4), *elbutte* 1802ff (5) fra tysk *elbütte* 'flynder fra Elben', *elleput* Jylland 1853 (6), *elbodisse* Hornslet o. 1900 (7); *moderløs*, man mente den fremkom af bundens dynd (8).

»Kødet har en behagelig bitter smag og spises gerne« (1802; 9); den fanges i jyske hedeegnes åer, »rensens kun ved med en stump kniv at uddrive maven, skylles derpå, bages på panden med smør, og den er da færdig« (o. 1880; 10).

Bruges som agn på ålekroge (1843; 11), som madning for gedde, aborre og ørred og som foder for disse (1853; 12). Der sælges en del elritse til akvarier; den benyttes som forsøgsdyr.

LITTERATUR: (1) 434 1,435; (2) 434 3,81 sml. 71; 659 14,66; (3) 356 24; (4) 693b 5,2,1022; (5) 659 4,219; (6) 472b 3,526; (7) 599 33063; (8) 659 14,248; (9) 418 368; (10) 928 2,216; (11) 781a 621; (12) 472b 3,1,537.

Skalle, *Rutilus*, *Scardinius*, *Leuciscus*

Den alm. SKALLE eller GRÅSKALLE, *Rutilus rutilus*, bliver indtil 40 cm, er blågrøn med sølvblanke sider og har røde øjne; lever i både fersk- og brakvand og er meget alm. i vandløb og søer ligesom RØD- eller RUDSKALLE, *Scardinius erythrophthalmus*, den har røde øjne og finner og mere højrygget, sammentrykt krop. Den indtil 40 cm slanke STRØMSKALLE, *Leuciscus leuciscus*, med gullige øjne forekommer hos os kun i vestjyske åer og brakvandsfjorde.

– Danmarks Dyreliv 4,114-16.

Skalle, ældre nydansk d.s. og skallig, oldnordisk