

get eller ristet *bakskuld* klippet i strimler og spist med ben og det hele (3). »En fed, lettørret og røget *sander* til et stykke smørrebrød er en himmerigs-mundfuld. Undertiden fik vi børn lov til at banke dem med en hammer ude på en af de flade sten i bryggersgulvet, så blev de så bløde og møre, at kødet let kunne pilles fra benene« (Agger; 4).

Det var sjældent, at isingen kunne sælges, og den blev ofte kastet over bord igen (Løkken), man fangede mange isinger til agn i hummertejner, om vinteren toges de til røgning og fra marts til tørring (Læsø; 5).

1911 blev kun fisket ca. 200 t, men allerede året efter 800 t, under første verdenskrig var det gennemsnitlige årlige udbytte 1.200 t, 1931 nåede det op på 3.600 t, nu landes årligt ca. 4.000 t som bifangst i trawl, snurrevod og sættegarn. En del spises, resten sælges som ørredfoder og går til fabrikation af fiskemel ligesom håisingen.

LITTERATUR: (1) 831 1688,297; 434 2,429 (Djursland); (2) Isis 1828,245; betvivles af Krøyer: 472b 2,315; (3) 596 1955,11; 319 227; (4) 341 1978,112f; (5) 202c 2,112; 202d 2,144.

Tunge, *Solea solea*

Cirka halv meter lang fladfish med mere eller mindre mørkebrun overside, rødgule pletter og mørk marmorering. Alm. i Nordsøen, Skagerrak, Kattegat og nordlige Øresund.
– Danmarks Dyreverden 5, 78-81.

Tunge, ældre nydansk d.s., efter kropsformen; *tung(e)plædder* 1624ff (1), Fanø o. 1840 (2), *hundetunge* Fanø o. 1730ff (3), *søtunge* 1785ff (4), *fisketunge* o. 1900 (5), *jydetunge*; *tange*, Fanø og *tungflynder* Agger o. 1840 (2), *jydekalling* fiskere i Storebælt 1875 (6), Sjælland (7), *jydekone* Halsnæs 1882 (8).

Da denne fisk ikke kunne holdes i live under transport med kvase blev fangsten gerne af fiskerne i Frederikshavn, på Hirsholmene og Bangsbostrand givet kvasefiskerne som vederlag for den brændevin og tobak, man beværtede dem med under indladningen af anden fisk, og tungen blev derfor kaldt *brændevinsfisken*, men i København fik skipperne 4-8 mark pr. par (9); 1875 blev

sendt isede tunger fra Lynæs til Tyskland (10). Sætungen er meget velsmagende og en populær spisefisk, kun laks og blankål noteres højere. Der blev 1911 kun landet 118 t, 1933 var udbyttet 643 t og 1940 235 t; nu fanges årligt mellem 1.000 og 2.000 t med garn og et specielt tungetrawl.

LITTERATUR: (1) 693b 1,1763,649; (2) 472b 2, 469; (3) 693b 1,649; 472b 2,469; 864 4,1870,49; (4) 659 23,433; (5) 211 156; (6) 635 2,295; (7) 388; (8) 159 1882,118; (9) 472b 2,487; 662 2,66f; (10) 388.

Helleflynder, *Hippoglossus hippoglossus*

Denne vor største flynderfisk er over 3 m lang og kan veje indtil 300 kg; højresiden er sortbrun eller mørkt olivengrøn, bugsiden porcellænsvid. Hjemmehørende i det nordlige Atlanterhav, mindre eksemplarer fanges i Skagerrak, Kattegat og bælterne.

– Danmarks Dyreverden 5, 64-67.

Helleflynder, ældre nydansk d.s., oldnordisk heilag fisk 'hellig fisk' jf. *hellefisk* o. 1700ff, Agger (1), den var en yndet spise i fastetiden (2); lille helleflynder: *rådmand* Skagen 1828ff (3).

Færøerne: *flundra*, *gråbein* 'gråben', *hveita*, *sandlok*, *kølva*, *kalvi*; hannen: *siljakalvi*; stor helleflynder: *fellifiskur*, lille: *kalvaflundra* 'kalve-', *karðalok*, *nebba*, *klovningur*, *spragga*, *sprøka*, *styvningur*, *stybningur*, meget lille: *spjaldur*; Grønland: *nataarnak*.

LITTERATUR: (1) 170 1908,56; 212c 1,585; (2) 626 151; (3) 865 5,1828,251; 212c tb. 332; 202c 3,219.

FISKERI OG KONSUM

Spises fersk med sur sovs, men de fleste saltet og tørret, hovedet regnes for det bedste på fisken, det giver en velsmagende suppe (1). Den solgtes o. 1840 til meget høje priser på Københavns fisketorv (2); en helleflynder kan indbringe ca. 3 mark »da suppen af denne fisk nyder stor anseelse hos bonden« (Hov ved Limfjorden 1869; 3).

Den spises mest kogt, de røgede finner kommer undertiden i handelen (o. 1915; 4). De tørrede fin-