



Livet på Bryggen

Årgang 2 nummer 7

December 2014

Nu er der snart hjul igen, sagde manden. Han lå under sporvognen.

Kaløvigfiskernes nyhedsbrev

Punter af særlig interesse:

- Forsikring—gruppeliv
- Fra fiskerapporten
- Julefrokosten
- Det er ganske vist
- Føj for den lede lugt

Gruppeliv—Forsikring

For at imødegå en fordobling af forsikringspræmien, som vort hovedforbund betaler for dødsfaldsdækning i forbindelse med vore fiskeriaktiviteter, har man for 2015 besluttet at halvere dækningen til kr. 100.000 til de efterladte.

Forretningsudvalget i hovedforbundet er i gang med at undersøge, om vi i stedet skal lave en slags "Fiskernes Hjælpefond", hvor vi, i stedet for at betale til forsikringselskabet, betaler de ca. 80.000 kroner til vor egen fond og så over nogle år oparbejder en pulje.

Herom mere til foråret efter hovedbestyrelsesmødet i marts måned.

Fra fiskerapporten

Der har ikke været mange af de flade i garnene de sidste par måneder. Der har faktisk været en vis modvilje hos fiskerne på Bryggen for at sætte garnene ud, da der de seneste par måneder har været garanti for nogle grov beskidte garn, når de skulle bjærges igen.

En besætning, som efter en nats fiskeri læssede 5 flade op på Bryggen, og som nu stod med 6 møg beskidte garn, råbte frustreret efter de øvrige fiskere: "Nu har vi prøvet til, så nu må det sku'være I andres tur".

Men man må jo deles om byrderne i et

Redaktionen ønsker alle på havnen i Kaløvig en rigtig glædelig jul, samt ønske om et godt nytår.



sådant lille fiskersamfund, som Bryggen udgør, det må garnfiskerne da kunne forstå. Mens de jagter skrubber i det kolde hav, er de øvrige optaget af at indfange sej og sild, og dem har der været mange af i år. Især er det en fornøjelse at se, hvordan sejen på tredje år tager til både i vægt og længde. Og sildene har på det seneste været rigtige høstsild næsten på størrelse med makreller.



Julefrokosten

Fra snakken i krogene har redaktionen opsnappet, at der og så i år, vil være en julefrokost at finde.

Om det er julefrokosten for året 2014 eller 2015 afgøres individuelt. Julefrokosten vil under alle omstændigheder blive afholdt ultimo februar 2015.

Oluf - a står under a mistelten!!



Og

Det er ganske vist

Det er ganske vist...og ikke mere end et par måneder siden, at formanden for Dansk Sportsfisker Forbund (DSF) på et møde i Vejle med fødevarerminister Dan Jørgensen som vært, stillede sig op foran ca. 200 gæster for at fortælle mødedeltagerne om DSFs vision for det rekreative fiskeri.

Sportsfiskerne ønsker, at deres medlemmer skal have ret til at kontrollere, om andre rekreative fiskere har indløst fiske-tegn. Derudover kræver man, at få udpeget gedde, sandart, laks, ørred og aborre som fisk, der kun må fanges af sportsfiskerne.

Fortsætter man den tankerække, så kan man jo også lade lastvognschauffører kontrollere om de øvrige bilister har kørekort og udpege alle restpladser på motorveje som steder, der kun må bruges af lastvogne.



Studenterhuen kan da vist ikke have klemt ret meget.

sten vil under alle omstændigheder blive afholdt ultimo februar 2015.

Betaling for deltagelse i julefrokosten vil blive den samme som sidste år + 10%, men afgøres dog endeligt sammen med fiskekonkurrencen i maj måned 2015, hvor alle alligevel har glemt, at der var en julefrokost i februar måned.

Husk! Julefrokosten er kun for fiskerne. Der er max plads til 36 deltagere, så op på dupperne, når tilmelding kommer,

Føj! for den lede lugt

I køleskabet i Hyttefadet står 2 kasser med nedsaltede sild. En af "Livets på Bryggens" skriverkarle er den glade ejer af kasserne. Han har store forventninger til det endelige resultat, som gerne skulle blive til gammeldags modnede sild.



le blive til gammeldags modnede sild.

"Man skal jo prøve noget nyt", siger

han, selv om det er en måske 1.000 år gammel proces, som han er i gang med. Han forstår blot ikke, at folk går ud af lokalet, når han vil tilse sine sild i kasserne.



Kaløvigfiskernes nyhedsbrev

Høstsild, fedsild, bidesild flommesild.

Apropos føj for den lede lugt, så husker man tydeligt fra barndommen, når man ved juletid var på indkøb ved købmanden, de store dritler med Islandske sild og den specielle tang lavet af træ til at tage sildene med. De blev kaldt Fedsild men kaldes i øvrigt også høstsild, kogesild, bidesild, flommesild, saltsild og spegesild. Fiskene var store og kom oftest fra Island. De var hovedløse og uden indvolde, mens de sild der kom fra Norge, var hele fisk med hoved og indvolde og et lille snit i bugen så væden kunne trænge ind i fisken.

Sjældent sås de danske høstsild som var en del mindre end de norske og islandske. De danske sild skulle oftest købes hos fiskehandleren blandt andet fordi de også havde en længere sæson.

Fælles for alle sildene om de kom fra Island, Norge eller Danmark var, at den danske husmoder selv ville lave sine spegesild til julen og selv have indflydelse på krydringen og modningen af sildene.

I vores moderne tider har vi desværre ikke længere tid til den slags forberedelser i køkkenet og det er blevet nemmest at købe sildene på glas. Om de så smager lige så godt, ja det er spørgsmålet.

Det er ikke så svært at lave sine egne sild (se opskrift andet steds i livet på bryggen).

Østersøild

En af Livet på Bryggens skribenter var en tur på Christiansø for at se og høre om, hvorledes de lavede deres gammeldags modnede sild, men desværre er der ikke flere fiskere hjemmehørende på Christiansø, der fanger østersøild, og Christiansøboerne må nu her også anvende sild, som er fanget oppe ved Norge eller Færøerne. Fortsættes.....

Sådan gør du!

Fang en passende portion friske sild, og det skal være friske sild. Hvis du køber sildene ved fiskehandleren, så vær sikker på at de er helt friske. Vær derefter omhyggelig med hvad du gør. Jordbakterier sammen med sild er en dødelig cocktail.

Find derefter et passende kar, bøtte eller



lignende ting, hvor fisken kan være i. Tag fisken og klip en lille trekant mellem hoved og de forreste finner, så du er sikker på at væsken kan trænge ind i bughulen på fisken. Læg derefter fisken skiftevis hoved ved hale ned i karret. Bug eller ryg opad er lige meget. Drys derefter godt med salt, samt en lille smule sukker for hvert lag.

Efter to dage dækker den afgivne saft fiskene, hvis ikke efterfyldes med lidt saltvand. Sildene skal altid være dækkede af saften. De første 14 dage må temperaturen ikke overstige 9 grader, så det er bedst at tage køleskabet i brug. Du behøver ikke et tæt-sluttende låg. Fisken må gerne ånde.

Fortsat....

Det er en stor skam at der nu ikke længere fanges sild fra Østersøen. Selv om de er mindre er de yderst velsmagende og velegnede til bidesild eller røgning.

Svenskerne fanger stadig en del østersøild, men da fangstmængderne er små vil de ikke sælge til danskerne. Så Christiansøboerne er henvist til at købe deres sild i Hirtshals.

Bukh versus Saab

Alle de store joller på havnen har selvfølgelig en Bukh motor installeret.

Misundelsen har været stor ved de jolleere som kun har en Saab motor ombord. For eksempel har Chresten, som kun har en 30 hk Saab motor i båden, længe været misundelig på Johannes Bukh diesel med 20 hk. Chresten har hele tiden postuleret, at hans 30 hk Saab kunne det samme som en 20 hk Bukh.

Cado'en var derfor stor, da Chresten fik lov til at slæbe Johanne hen til kranen. At det foregik i meget lav fart og i et fuldstændig vindstille vejr tales der ikke meget om.



"Jeg vidste bare at jeg kunne", udtaler Chresten, "Jeg har en gang tidligere prøvet at slæbe en jolle med Bukh motor hen til kranen. Så jeg vidste at jeg kunne", fortsætter Chresten, der er medejer af den 30 hk Saab, der skulle udføre slæbearbejdet.

Johanne sejler nu ikke længere på ren vand, men er overgået til dieselolie. Det giver en letter start af motor og flere hk, udtaler chefmekaniker på Bryggen, Jens Jacobsen i Havkat, hvis motor i øvrigt er en Volvo, men den taler vi slet ikke om.



Søren i det meget tænksomme hjørne af Det Alternative Universitet.

