

LING, JOHAN ADOLF

Om beredning af surströmming.

1907

EOD - Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 12 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400- till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
 - Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
 - *Sök:** Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
 - *Klipp & klistra:** Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).
- *Ej tillgängligt i varje e-bok.

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkor för användning: <https://books2ebooks.eu/csp/sv/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 40 bibliotek från 12 europeiska länder denna service. Sök böcker tillgängliga för den här tjänsten: <https://search.books2ebooks.eu>
Mer information finns tillgängliga via <https://books2ebooks.eu> boken.

Om beredning af Surströmming.

Af J. A. LING.

Strömmingen, som bör vara fullkomligt färsk och oskadad, lägges först ner i lake af rent vatten och salt med c:a 25 proc. salthalt och med en efter omständigheterna afpassad mängd lake så att denna vid upphämtandet morgonen därpå håller mellan 8 och 10 proc. — helst omkring 9 proc. Under denna tid omröres strömmingen i kärlet flera gånger. Därefter gölas strömmingen på vanligt sätt för hand hufvudlös och inlägges i halftunnor — oftast sådana som året förut begagnats men då noga rengjorts jämte dit förut häld c:a 19 liter lake (per halftunna) af 16 à 17 proc. salthalt i förhållande till årstiden och omständigheterna. Kärlen fyllas ej fullständigt utan lämnas vanligen c:a 1 à 2 1/2 v.-tum djupt tomrum under öfre botten, som senast dagen därefter insättes, hvarefter tunnorna nedläggas och efter någon tid vändas då och då något halft hvarf. Strömmingen förvaras bäst i sjöbod där intet solljus intränger direkt på kärnen. Vid insaltningen omröres strömmingen och laken noga och alla sönderrifna strömmingar m. m. bortplockas.

Efter 6 och 8 veckor är strömmingen färdig att inläggas i afsändningskärlen och bör därvid noga tillses att endast fullt färdigberedd och välsmakande samt oskadad strömming inlägges.



www.books2ebooks.eu