

WIDEGREN, HJALMAR

**Några ord om sillfiske samt om sillens
och strömmingens rätta beredning till
handelsvara.**

Stockholm : Norstedt
1871

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 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.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

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

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

*Ekman
Lilke
(Pav)*

NÅGRA ORD

OM

SILLFISKE

SAMT OM

SILLENS ELLER STRÖMMINGENS

RÄTTA BEREDNING TILL HANDELSVARA.

AF

HJALMAR WIDEGREN.

STOCKHOLM, 1871.

P. A. NORSTEDT & SÖNER.

KONGL. BOKTRYCKARE.

Lästr. ur R. Landtbr.-aktidn. tidskrift. Sig. 10 (1871)

Uti hafven rundtomkring den Skandinaviska halföns kuster förekomma, såsom hvar och en vet, flera genom storlek och fetma olika slag af sill, som å vissa kuststräckor utgöra föremål för fångst och sedermera, på flera sätt behandlade, under olika namn utbjudas på världsmarknaden. Nära nog öfverallt i Sverige finnes numera att i handeln tillgå: Norsk sill, Gråbenssill, Loddsill, Fet-sill, Göteborgs- eller Bohuslänsk sill, Kullasill, Blekingssill, Strömming, Anjovis, Skarpsill och Kryddsill m. m. Alla dessa olika fiskvaror äro beredda af endast tvenne fiskarter, nemligen den *egentliga sillen* (*Clupea harengus* L.) — vid Östersjön kallad strömming — och *hvasstubuken* eller *skarpsillen* (*Clupea sprattus*, L.), af hvilka den förre både i naturen och såsom handelsvara förekommer i långt större mängd än den sednare, som endast uti jernförelsevis liten skala fångas och beredes, mest till anjovis. Då strömming icke är annat än en särskild raceförändring af den egentliga sillen, såsom längre fram skall vidare framhållas, kommer i denna uppsats under benämningen *sill* eller *egentlig sill* att förstås både vesterhafssill och strömming. Från den egentliga sillen skiljer sig hvasstubuken vid första ögonkastet derigenom, att denna sednare har proportionsvis mindre hufvud, hvarjemte bukfenorna äro hos hvasstubuken fästade längre fram på kroppen än hos sillen. Hvasstubuken har derjemte, såsom namnet antyder, bukkanten skarpt kölad och försedd med sågtandade, hvassa fjäll, hvilka deremot saknas hos sillen.

Den egentliga sillen, hvaraf fångsten vid vissa kuststräckor utgör en så rik näringskälla, har sitt egentliga hem i Nordsjön och Atlantiska hafvet, men förekommer äfven i de med dessa haf i samband stående hafsbugter, Kattegat och Östersjön. Såsom andra djur och fiskarter, har äfven den egentliga sillen under tidernas lopp antagit till storlek och fetma m. m. vissa olikheter och förändringar inom de olika hafstrakter eller fjordar, i hvilka naturen gjort den bofast, beroende derpå, att tillgången på födoämnen för denna fiskart är väsendtligen olika icke allenast inom Atlantiska hafvet, Kattegat och Östersjön, utan äfven till och med vid olika delar af Vesterhafvet och Östersjön. Man finner derföre, att hvarje trakt af hafvet och äfven vissa hafsvikar hafva, så att säga, sin egen sillstam, som visserligen icke till arten är skiljd från den å andra närbelägna kuster förekommande, men som dock genom vissa, af den omgifvande naturen tydligt beroende kännetecken lätteligen befinnes tillhöra ett annat sillslag. Så t. ex. förekommer vissa årtider i några af Östersjöns vikar en större sillsort, som lätteligen kan skiljas från det sillslag, som lefver och förrättar sin lek å grunden i det yttre skärgårdsbandet; och den vid Bohuslänska kusten och i Christianiafjorden förekommande sill befinnes till storlek m. m. skiljd från den sill, som träffas vid vestkusterna af Norge o. s. v. På samma gång som detta förhål-

lande i viss mån gifvit anledning till de olika beredningssätt och benämningar (sill, strömming m. fl.), hvarunder den egentliga sillen i handeln förekommer, kan man äfven med ledning deraf draga säkra slutsatser i fråga om sillens lefnadssätt, hvaraf återigen viktiga lärdomar för sillfiskeriernas skötande till framtida förkofran kunna hemtas. Mången fiskare antager ännu i dag, hvad fordom, innan vetenskapen hunnit derom sprida behörigt ljus, var en allmän åsigt, att sillen eller strömmingen endast tillfälligtvis kommer från aflägsna orter i hafvet till den kust, hvarest fiske idkas, och anser sig derföre handla rättast att vid de tillfällen, då sillen visar sig, fånga så mycket som möjligt, eller med andra ord utöfva fiske med huru förödande redskap som helst, äfven med sådana, hvarmed hela fiskstammen kan uppfångas och tillintetgöras. Sedan emellertid erfarenheten ådagalagt, att man t. ex. aldrig fångat Norsk sill vid Bohuslänska kusten, icke s. k. Kullasill eller Malmösill vid Blekingska stranden, icke Gottlandssill vid Östgöta skärgård o. s. v.; och tillika uppdragat tid och ställe, hvarpå sillen förrättar sin lek, det späda ynglets lefnadssätt och uppehållsorter m. m., finner hvar och en, att sillen — liksom laxen och andra fisk- och djurarter — har sitt bestämda område, hvarinom den begränsar sina vandringar, och sina bestämda platser, hvilka den tidtals besöker i ändamål att aflägga sin rom o. s. v. För att vid kusterna kunna hoppas fortfarande få ega ett godt sill- eller strömmingsfiske måste man derföre så bedrifva detta fiske, att icke hela den fortplantningsskickliga fiskstam, som har sin lekplats eller sitt tillhåll i en viss vik eller skärgård, blifver uppfångad, samt så, att det vid stränderna eller å grundnen lagda fiskyngel blifver sparadt, emedan man i annat fall omintetgör fiskstammen inom den ifrågavarande kusttrakten och derföre, då någon ankomst af ny fiskstam fjerran från icke kan väntas, derstädes går miste om ett indräggigare fiske ända till dess efter en följd af år de möjligen öfverblifna smärre fiskstimmen och ynglen hunnit så föröka sig, att ett rikligare fiske ånyo kan börja.

På flera ställen både vid Östersjön och Vesterhafvet har man dyrt fått plikta för sin uraktlåtenhet att bedrifva sillfisket med behörig hänsyn till fiskstammens och ynglets bevarande. Så t. ex. hafva under flera år fortsatta undersökningar visat, att fiskstammens utödande i icke obetydlig mån bidragit till det stora sillfiskets upphörande i Bohus län, hvilket fiske tyvärr ännu icke återkommit, såsom man kan antaga förnämligast i följd deraf, att så ofta några stim af yngre sill i denna skärgård visa sig, desamma blifvit uppfångade genom fiske med småmaskade notar eller vadar. Vid Bresund i Norge gick sillen till i många år, men upphörde då man började att derstädes begagna not eller vad. För att taga exempel från närmare håll förtjenar omnämnas, att för icke lång tid tillbaka gick strömmingen till i Bråviken ända upp till Motalaelvens mynning och vid Lösingskår och Botilshäst funnos notvarp, hvaruti ofta betydlig fångst gjordes. Qvillinge sockneboar begagnade då lika stor not, som Qvarsebo församling ännu nyttjar. Genom oförsigtigt bruk af not under lektiden har emellertid denna sillstam blifvit uppfångad, sillfisket å dessa ställen upphört och de förr gifvande notvarpen äro utblottade på fisk. Från många andra vikar vid Östersjön spörjer man äfvenledes att, sedan ett öfverdrifvet fiske med not

under lektiden började utöfvas, tillgången på sill eller strömming i vissa vikar blifvit så medtagen, att fisket helt och hållet upphört. Med denna tillförlitliga erfarenhet för ögonen finner hvar och en, huru viktigt det är, att vid fiskets bedrivande ställa sig till efterrättelse sådana på kännedom om fiskens natur och lefnadssätt grundade regler, som å hvarje ort äro behöfliga, på det att fiskets bestånd icke skall undergräfvast.

För att sätta fiskaren själf i tillfälle att vid förekommande fall bedömma, hvad till sillfiskets förkofran bör göras, förutom hvad på laglig väg derutinnan möjligen blifvit bestämdt, torde här ytterligare böra meddelas några upplysningar om sillens natur och lefnadssätt.

Sillen eller strömmingen är en sällskaplig fisk, som mestadels förekommer i större stim, synnerligast de tider då hon närmar sig kusterna, hvilket regelmässigt sker vissa årstider dels för att leka, dels för att söka föda eller "bada" i det stillare vattnet före eller efter lektiden.

Under vintren anträffas sillen å djupen utanför de kuster, hvarinvid hon har sina lekplatser; men hon besöker äfven under denna tid djupare fjordar och är sålunda på samma sätt som om sommaren i rörelse, hvilket visas dels deraf, att strömming i Östersjön kan under vintren fångas med nät, utsatta under isen på olika djup (från 5—24 famnars vatten) och äfven med not, som drages i vikar och sund på omväxlande djup. Under sina vandringar till och från kusterna samt under sitt uppehåll på djupet i öppna hafvet håller sig sillen ömsom närmare vattenytan ömsom närmare botten, hvilket tyckes bero dels af vattnets temperatur, dels äfven af strömsättningar och andra dylika förhållanden, hvarom emellertid erfarenheten ännu icke gifvit så bestämda lärdomar, att man med säkerhet deraf kan sluta, på hvilket djup sillen under de olika årstiderna anträffas, hvilket derföre af fiskaren bäst genom försök med nätsättning å olika djup utrönes.

Sillens lektid infaller på olika tider i de haf, hvarest denna fiskart anträffas; men äfven de olika stammar eller racer af sill, som förekomma å samma hafstrakt, hafva olika lektider, och af hvarje race leker en del förr eller sednare på året, hvilket sistnämnde förhållande sannolikt beror på åldersskilnad eller olika hastig utveckling under tillväxten m. m.

I Östersjön leker sillen dels på våren, dels på sommaren, och benämnes deraf vår- eller sommarströmming. I södra Östersjön fortfar sillens lek ända till midten af oktober, hvaremot i norra delarne af detta haf leken slutar i augusti. Leken förrättas dels utanför skärgården på sådana från botten uppstående höjder (bankar eller grund), som hafva 3—15 famnars djup, dels äfven i de inre vikarne närmare land, helst på sådana ställen, hvarest tångbevuxen botten anträffas. Leken försiggår hastigt sedan stimmet samlat sig på grundet, sannolikt på blott 5 å 6 timmars tid. Rommen afstrykes på vattenväxter, stenar, sand och dylikt, hvarå den blifver sittande. Äggets eller rommens utveckling försiggår på kortare eller längre tid, alltefter vattnets temperatur.

I maj, då vattnet är kallare, kläckes ägget först efter 14—18 dygn, men i augusti och juli månader, då vattnet å lekplatserna vanligen eger en temperatur af 14—15 grader, åtgå derför endast 6—8 dygn. Den nykläckta ungen,

som är smalare och genomskinligare än de flesta andra fiskungar och därför svår att se, är något öfver $\frac{1}{4}$ tum lång och har till omkring 8 dagar efter kläckningen en återstod af ägg-gulan qvarsittande under buken, hvarföre sillungen i början af sin tillvaro är föga rörlig. Först sedan ynglet förlorat denna s. k. magblåsa, börjar det simma omkring och samla sig i stim samt söka föda. Svårt är att med säkerhet bestämma ynglets tillväxt och storlek under viss ålder, synnerligast som icke alla yngel hafva samma förmåga att hugga till sig föda, hvarå naturligen tillväxten i hög grad beror.

Man har försökt att uppföda yngel, instängdt i smärre bassiner, men ej lyckats få detsamma att i fångenskap lefva längre än 5 veckors tid, vid hvilken ålder ynglet har ungefärligen $\frac{1}{2}$ decimaltums längd. Under hela första året af sin tillvaro träffas ynglet å lekplatserna både i yttre skärgårdsbandet och i de inre vikarne. Yngel af en verkiums längd kan antagas vara omkring 2 månader gammalt; vid 3 månaders ålder har ynglet en längd af omkring $1\frac{1}{2}$ verkium, alla fenorna fullt utbildade och kroppsformen för öfrigt liknande sillens, hvarföre det då lätt kan igenkännas vara yngel af denna fiskart, hvilket icke tillförene är fallet. Efter jemförelser med yngel, som träffas å lekplatserna, har man trott sig kunna antaga, att strömmingsyngel af circa 3 tums längd, som om våren anträffas å lekplatser, är af förra årets tidigare kläckning, således omkring ett år gammalt. Det yngel af 5 à 6 tums längd, som ofta fångas i not, är antagligen endast 2 år gammalt. Vid denna storlek börjar rommen och mjölken vara temligen utvecklade, och vid 8 tums längd är fisken fortplantningsskicklig, då den torde kunna antagas vara vid pass 3 år gammal.

Såväl sillynglets som den fullvuxna fiskens föda utgöres hufvudsakligen af smärre, för blotta ögat osynliga små skaldjur (Crustaceer), hvilka i mängd finnas i vattnet såväl å grundare som djupare ställen. Om man medelst en håf af tät florsduk silar hafsvatten, finner man dylika små djur i stor massa. De uppträda dock vissa tider mer eller mindre ymnigt samt träffas under olika väderleksförhållanden ymnigare å det ena djupet än å det andra. Möjligen torde denna omständighet i någon mån kunna förklara sillens vistande å olika djup. Sommartiden vistas de små skaldjuren längre upp mot vattenytan och man finner också då strömmingen stå jemförelsevis högre upp i vattnet. Liksom annan fisk tyckes strömmingen någon tid före och under leken afhålla sig från föda, och man finner dess mage då vanligen tom; men efter leken börjar den sin spisning ånyo och återtager då småningom de krafter och den fetma, som slägtets fortplantning synes hafva medtagit. Af dessa förhållanden förklaras, hvarföre man finner strömmingen under olika årstider än magrare, än fetare.

Omkring två månader före leken kan strömmingen i allmänhet antagas vara fetast och bäst. Denna fetma och godhet bibehålles i det närmaste tills lektiden är öfver, hvarefter fisken befinnes vara mager och tunn samt föga lämplig för fångst. Fisken begifver sig också efter slutad lek vanligen till djupare trakter af hafvet för att söka föda och återvänder ej derifrån förr, än den ånyo hemtat hull och krafter. Att sillen, likasom andra fiskarter, återgår till det ställe, der hon är född, så snart den tid inträffar, då hon skall fortplanta sig, bevisas af det förhållande, som förut blifvit angifvet, nemligen att vissa

igenkänliga sillstammar eller racer årligen vid viss tid leka på samma ställe. Att hon det ena året går ymnigare till på det ena än andra stället, härleder sig utan tvifvel till stor del från väderleksförhållanden, strömsättningar och andra dylika omständigheter, hvilka äfven kunna förorsaka, att sillfisket vissa år å alla ställen inom en viss hafsassin nära nog uteblifver. Köld och olämpligt väder under lektiden förstöra utan tvifvel ofta hela årets yngel af en viss stam, hvaraf naturligtvis några år derefter måste följa dåligt sillfiske. Dessa och andra förhållanden, hvarå sillfisket är beroende, äro emellertid ännu så föga utredda, att desamma endast antydningvis, kunna meddelas. Men fullkomligt känt är deremot, att människan sjelf kan omintetgöra sillfisket i en hafsvik icke allenast, såsom förut är nämndt, genom att uppfånga både stam och yngel med stora, förödande notar, utan äfven derigenom att lekplatserna förstöras.

Det är nemligen förut nämndt att vissa, synnerligast större sillracer leka närmare invid land öfver tångbevuxen botten. Göres denna botten otjenlig för romsättningen, derigenom att tången uppryckes och förstöres, vare sig genom notdragnin eller på annat sätt, nödgas naturligen sillen uppsöka annan, lämpligare ort för sin romsättning och öfvergifver följaktligen de vikar, hvaräst hon förr haft sitt stamhåll.

Från Bohus län och andra trakter vunnit erfarenhet har visat, att sillen i detta afseende är högst känslig samt helt och hållet uteblifver från gamla lekställen, när desammas natur blifvit omändrad och förstörd.

Hvar och en, som vill betrygga sitt fiskes bestånd, måste derföre noga akta sig att icke förändra lekplatsernas natur, vare sig genom växtlighetens förstörande eller orenlighets utkastande eller dylikt.

Af hvad nu här blifvit anfördt om sillens natur och lefnadssätt, framgår, att man, för att icke riskera att med not omintetgöra sillstammen, uppfånga ynglet och förstöra lekplatserna, gör klokast att icke idka fiske med not under sillens lektid, utan i stället bör bruka noten för sillfångst endast de tider på hösten och under vintern, då sillen äfven besöker notvarpen och djupet i de inre vikarne. Deremot kan man utan fara hvarje årstid utöfva sillfiske med nät eller skötar, hvilket fiske äfven på längden blifver i alla afseenden förmanligast.

Skall emellertid sillfisket såsom yrke blifva fullt lönande, är det nödigt icke allenast att sköta detsamma så, att god tillgång på fisk finnes, utan man måste äfven förstå att rätt tillgodogöra den gjorda fångsten.

Då fiskaren ofta icke är i tillfälle att till förmånliga priser försätta den fisk han fångar, är en riktig kännedom om lämpligaste sättet för varans beredning för honom af ganska stor vikt, synnerligast under nuvarande tider, då de lättade kommunikationerna tillåta anskaffandet äfven af nödvändighetsprodukter från längre håll, i följd hvaraf en hvar måste sträfva att genom allt bättre och bättre tillverkning kunna förskaffa sig och bibehålla förmånlig afsättning för sina varor.

De lättade kommunikationerna och samfärdseln mellan olika orter göra äfvenledes, att Östersjösillen eller strömmingen med förmån numera kan afsättas till orter och marknadsplatser såväl inom som utom landet, dit någon export af

sådan vara förr icke kunde komma i fråga. Allt efter som man afser att afsätta sillen å den ena eller andra orten, måste man naturligen äfven lämpa beredningen, alldenstund man å olika trakter fordrar på skiljda sätt beredd vara.

De olika sätt, hvarpå strömmingen för närvarande bör beredas för att finna förmånlig afsättning, äro följande:

1:o) Till "*Vanlig saltad Östersjösill eller strömming*", för afsättning till allmoge inom landet eller i Tyska Östersjöhamnar.

2:o) Till *s. k. "delikatess-sill"*, beredd efter Norsk eller Holländsk metod, för afsättning inom landet.

3:o) Till *s. k. "kryddsill"* för afsättning inom och utom landet.

Till hvilketdera af ofvan angifna slag en fiskare bör bereda sin gjorda sillfångst, beror hufvudsakligast dels af den fångade fiskens fetma och beskaffenhet i öfrigt, dels af lättheten eller svårigheten att å skiljda orter erhålla köpare af det ena eller andra slaget, med flera andra dylika omständigheter, hvilka af fiskaren sjelf bäst kunna pröfvas. Den feta strömming, som tidtals om höstarne eller högsommaren fångas i vissa skärgårdar, lämpar sig naturligen bäst att bereda till bättre vara — delikatess- eller kryddsill, — hvaremot den vanliga lekströmmingen lämpligast torde böra beredas till "*vanlig saltad strömming*" med iakttagande dock deraf, att vid denna beredning följas de föreskrifter, som för ernåendet af en fullgod handelsvara äro af behovet påkallade.

Vid all fiskberedning gäller såsom hufvudregel, att den fångade fisken bör så snart som möjligt sättas i beröring med det konserverande ämnet — saltet; och framför allt måste tillses, att fisken före saltningen icke kommer att under någon tid vara utsatt för stark solvärme, hvarigenom den hastigt nog skämmas och tager röta. Vid sommarfisket bör därför i båtarne finnas pressemingar, hvarmed fångsten under hemseglingen kan täckas. Förmånligt är äfvenledes att i båtarne hafva anbragt ett kar med krossad is, hvaruti fångsten genast efter upptagningen nedlägges och sålunda hålles frisk, tilldess den kan blifva med salt behandlad. Sådan fisk, som varit färsk torgförd och under den tiden osaltad utsatt för värma, bör aldrig beredas till saltad vara, emedan fisken vanligen under torgförsehn tagit skada. En annan vigtig regel, som vid all fiskberedning är nödig att iakttaga, är den, att beredningen bör försiggå med största möjliga snygghet. Man bör därför noga akta sig att låta fiskafskräde eller dylikt quarligga i salteribodarne eller i de kar och kärl, som för fiskberedningen användas. Ej heller bör för saltberedning brukas gammal lake, som är uppfylld med slem, blod och dylika ämnen, hvarigenom laken försvagas, förskämmas och åt fisken, som dermed kommer i beröring, meddelar en oren, dålig smak. En tredje omständighet, som äfven vid fiskberedning nog samt måste tagas i betraktande, är saltets beskaffenhet. Det är nemligen icke allenast nödvändigt att man väljer det lösare, starkare och hårdare salt, som för beredningen af de olika beskaffade varorna är lämpligast, utan man måste äfven se till, att af hvarje saltslag man erhåller fullgod vara. Sjöskadadt salt eller sådant, som är uppfyllt med hvarjehanda orenlighet, är naturligen ingalunda lämpligt att använda.

Först när man är försedd med frisk, oskadad sill, som nyss blifvit tagen ur vattnet, godt salt, snygga och rena samt tillräckligt rymliga kärl, har man

de förnödenheter tillstädes, som behövas för att kunna bereda en god handelsvara efter någon af förut angifna saltningsmetoder, för hvilka nu här nedan skall närmare redogöras.

I. *Beredning af vanlig Östersjösill eller s. k. Strömming för afsättning inom Sverige och i Tyska Östersjöhamnar.*

Vid sillens eller strömmingens saltning så, som denna af fiskarebefolkningen inom de flesta skärgårdar för närvarande bedrifves, begås hufvudsakligast tvenne fel, nemligen: att strömmingen för hårdt saltas och för hårdt pressas. Att bereda sin vara så, att den ej tager skada, utan länge kan förvaras, är en vigtig och god sak; likaledes är naturligen för köparen och köpmannen förmånligt att erhålla väl packadt kärl; men båda dessa förmåner kan varuberedaren lemna, utan att dock behöfva leverera en af skarpt salt hopdragen och genom pressning tunn och tillplattad vara, som förlorat all naturlig fetma och endast smakar salt. Mångenstädes pressar man fisken i fjerdingar så hårdt, att hela fiskmassan bildar en enda klump, från hvilken laken snart afrinner, hvarefter fisken blifver torr och härsknad samt ingalunda angenäm till födoämne. Äfven om sådan produkt skulle vara på vissa orter säljbar, är dock en dylik beredningsmetod ingalunda att rekommendera; och ehuru naturligen ingen kan uppställa föreskrifter för fiskberedning eller leverera en vara, som tillfredsställer allas olika tycken — synnerligast som den ena köparen frågar föga efter strömmingens smak eller fetma, utan endast efter vigten, den andra tvärtom — söka dock numera de flesta köpare att erhålla på samma gång en välsmakande, god och derjemte med vederbörlig omsorg packad vara. Det är till ledning vid en så beskaffad varas beredning, som nedanstående anvisning gifves, hvilken naturligen för öfrigt kan och bör något modifieras allt efter hvars och ens smak o. s. v. Den beredning, som här förordas, är pröfvad under flera år vid de bästa salterier på Gottland och södra Östersjökusten, och derefter beredd vara behöfver med säkerhet icke sakna köpare.

Vid beredningen af vanlig strömming bör begagnas S:t Ybes, Lissabon eller andra starka saltslag; dock kunna Cagliarialter äfvensom andra lösare Engelska och Franska salter användas, synnerligast om man afser att varan snart skall konsumeras. Saltet bör krossas något, så att äfven de större kristallerne smälta i laken och så att saltkornen komma i beröring med fiskköttet så allmänt som möjligt.

Då vanlig saltad strömming merändels afsättes till aflägsna orter och sålunda dels under transporten i fartyg blifver utsatt för stötar och tyngd af annan last, dels äfven genom transport på jernväg eller hjuldon löper fara att föga varsamt blifva behandlad, bör den alltid nedläggas i omsorgsfullt gjorda, framförallt väl täta och bandade kärl, som tåla transporterats äfven långt bort, utan att laken bortrinner. Må man väl ihågkomma, att en lakrunnen silltunna icke är värd fjerdedelen af det pris varan i fullgodt skick betingar. Straxt sedan strömmingen blifvit afplockad från garnen eller upphemtad ur noten, bör den genast kastas i smärre kar, fyllda med ren och klar saltlake. I hvarje kar

bör ej läggas så mycket strömming, att de understa lagren blifva hårdt pressade af de öfre lagrens tyngd, utan bör i stället, när fångsten är stor, flera kar användas. Sedan strömmingen sålunda ofördröjligen blifvit satt i beröring med salt, upptages den så småningom derur för att rensas eller gälas, hvarvid noga tillses, att sjelfva magtarmen och gälarna borttagas, men icke rom och mjölke. De praktiska handgreppen dervid känner hvarje fiskare. Den rensade strömmingen lägges genast ånyo i ett annat kar, fylld äfven med ren saltlake. När hela partiet blifvit rensadt, eller i den mån rensningen fortgår, upptages den rensade strömmingen ur saltlaken och sköljes i friskt och rent sjövattnet, hvarefter densamma under någon stund upplägges i mindre korgar eller baljor med träspjelar i botten, på det vattnet må från fisken afrinna. Sedan detta försiggått, rimsaltas fisken i täta tunnor, som för detta ändamål hållas i beredskap. Rimsaltningen försiggår sålunda, att fisken löst nedlägges i en tunna tillika med krossadt salt, 3 kappar per tunna; för hvarje nedläggning omröres fisk och salt, så att blandningen blifver fullständig. Efter ett dygn upptages fisken ur rimsaltningen eller sörpen och upplägges då ånyo i korgar eller spjelbaljor, så att medföljande lake får afrinna. Sedan detta vanligen efter en timma blifvit händelsen, nedpackas och saltas fisken ordentligt i tunnor. Fisken nedlägges då lagervis, helst med ryggarne nedåt. Mellan hvarje lager strös krossadt salt till sådan myckenhet, att 5 kappar åtgå till hvarje tunna. Sedan tunnans sålunda blifvit fylld, lägges öfver densamma en lätt press, så lätt, att fisken endast hålles nedtryckt uti saltlaken, som bildas, utan att dock hårdt pressas, hvarigenom fetma och kött-saft utrinna i laken och fisken förlorar i smak.

Så behandlad får silltunnan stå otillslagen under några dagar, och i den mån fiskmassan sjunker påfyllas hvarje tunna nya lager. När efter några dagar sjunkningen kan anses hafva upphört, påfyller och igenslås de särskilda tunnorna. De sålunda igenslagna tunnorna böra minst hvar fjortonde dag sakta rullas och vändas upp och ned, så att laken kommer att genomsila sill-lagren. När sillen skall skeppas och försäljas, tillses tunnorna ånyo; har sjunkning inträddt, påfyller hvarje tunna med sill för sista gången och varan är derefter färdig.

Den lake, som vid tunnornas påfyllning blifver öfverflödigt, och den lake, som efter hvarje rimsaltning erhålles, kan påfyllas de kar, hvori fisken genast efter fångsten och under rensningen förvaras. Dock är det af vikt att tillse, att sådan gammal lake ombytes, så snart den en eller annan gång varit använd och blifvit bemängd med hvarjehanda orenlighet.

Att, såsom i Östergötlands skärgård brukligt är, salta fisken i kar med 9 kappar salt per tunna, är olämpligt, emedan fisken i karen blifver för hårdt pressad och för hårdt saltad. Sedan den är rimsaltad behöfves ej större kvantitet salt än 5 kappar per tunna, hvarjemte fisken då bör direkt nedläggas i tunnor eller fjerdingar och ej pressas mera, än som för tunnornas ordentliga fyllande är af nöden. — I Norrland brukar man låta sillen ligga oremsad i saltlake ett dygn och dertill i sådan lake, som mångfaldiga gånger förut varit för sådant ändamål använd. Att detta förfaringssätt bör bortläggas, sillen rensas så hastigt som möjligt o. s. v., inses lätt af hvad här förut blifvit omnämndt.

I Carlskrona skärgård brukar man rimsalta fisken med endast 1 kappe salt per tunna och derefter salta den med 7 kappar per tunna. Detta förfaringssätt är icke heller att rekommendera, enär den färska fisken bör genast få tillfälle insupa tillräcklig stark saltlake, hvaremot, sedan detta blifvit gjordt, den ingalunda behöfver saltas så hårdt, som med 7 kappar salt per tunna.

Ostersjösill eller strömming, beredd på det sätt, som härofvän blifvit såsom lämpligt och efterföljansvärdt angifvet, finner med lätthet afsättning icke allenast inom landet, utan äfven i utländska Östersjöhamnar. Det pris, som för strömmingen under olika år erhålles, är, såsom en hvar vet, ganska varierande, beroende dels på fiskets godhet under året, men äfven på priserna å Norsk och annan utländsk sill. Vissa år, när sillfisket såväl i Norge som Sverige varit godt, kan fiskaren knappast inom Sverige afsätta sin vara till sådant pris, att densamma kan anses vara fullt betald. Det kan därför vara fördelaktigt att ega tillgång till utländska marknadsplatser och för dessa bereda sin vara. Det är synnerligast till hamnarne uti Norra Tyskland, Stettin, Stralsund med flera, som vissa tider vanlig saltad Östersjösill eller strömming kan afsättas. Den fördelaktigaste tiden för denna afsättning är från midsommaren till början af september. Den vara, som man ernar försända till Tyskland, bör beredas på sätt härförut blifvit förordadt, men packas synnerligen väl i hela tunnor — ej med samma kubikinhåll, som den Svenska tunnan för våta varor (48 kannor), utan i tunnor af samma storlek, som de å Bornholm och vid Tyska kusten brukliga, hvilka hålla endast omkring 42 Svenska kannors rymd. I Stettin lära dylika silltunnor betalas, när varan är väl packad och väl beredd, med 13—21 rdr — ett pris, som månget år torde blifva ganska förmånligt för fiskare och fiskberedare i södra Sverige, synnerligast om man tager i betraktande, att dessa tunnor äro mycket mindre än de Svenska och därför innehålla icke obetydligt mindre fisk.

II. *Beredning af s. k. Delikatess-sill för afsättning inom landet.*

En hvar vet, att hit till Sverige införas hvarje år icke obetydliga kvantiteter Holländsk sill och Norsk fetsill, hvilka varor försäljas till en del i tunnor, men mest i mindre kärl, fjerdingar och kaggar, såsom delikatessvaror i allmänhet, samt förbrukas i de förmögnare samhällsklassernas hushåll. Anställda försök hafva visat, att den feta och stora Östersjösillen, som tidtals å vissa orter fångas, mycket väl kan efter samma metoder, som för beredning af Holländsk och Norsk sill användas, beredas till en bättre och särdeles god, inhemska vara, hvilken, om den icke tillfyllest kan mäta sig med de utländska delikatessvarorna, dock kommer dessa ganska nära och därför finner lätt afsättning till förmånligt pris inom landet, desto heldre som den Svenska delikatess-sillen kan levereras till betydligt lägre pris än den utländska.

Det ligger i begreppet delikatess-sill att densamma icke egentligen är ämnad för hvardagslifvets behof. Hon bör därför finnas att tillgå, förvarad i mindre kärl än de, hvaruti vanlig sill försäljes. Lämpligast och bäst torde vara, att delikatess-sillen bringas i handeln, förvarad i fjerdingar eller åttingar. Tydligt är, att delikatess-sill icke får saltas så hårdt som vanlig sill, emedan derigenom

den fina och goda smak, som bör utmärka delikatessvaran, skulle gå förlorad. Då denna sill sålunda måste saltas lösare, följer också, att densamma icke kan bibehållas fullt så länge, som den vanliga i handeln förekommande, saltade strömmingen.

För delikatess-sillens beredning bör begagnas lösare, mildare och mera lätt-smälta, finare saltarter, såsom Liverpool-salt, Lüneburger-salt, Cagliari-salt och dylika. Bäst och förmånligast uppgifves Lüneburger-saltet vara.

Efter Norsk metod beredes delikatess-sill på följande sätt:

Den nyfångade sillen nedlägges i ren saltlake, under det rensningen försig-går. En del bruka vid rensningen endast borttaga sjelfva magsäcken, men förmånligast torde vara att, såsom vid den vanliga sillberedningen, borttaga både magsäck och gälar. Så snart sillen blifvit rensad, nedlägges hon direkt i ordnade lager med ryggen nedåt i tunnor, fjerdingar eller åttingar; mellan hvarje lager strös salt till omkring 6 kappar per tunna, och salt lägges äfven ofvanpå det öfversta lagret. I den mån sillen under de första dagarna sjunker i tunnan, påläggas nya lager. Efter omkring 6 dagar göres med en stake ett hål mellan sill-lagren och tunnans vägg, i hvilket hål salt nedsläppes, hvarefter tunnan eller kaggen tillslås. Vid försäljningen tillses och påfyllas tunnorna ånyo, såsom förut i fråga om den vanliga sillen är nämndt. Skulle tillräckligt med lake i kärlet icke bilda sig, göres ett litet borrhål i tunnans sida och ren lake på-fylles genom detta, hvarefter borrhålet tillslås. Att ofta vända och rulla sådana kärl, som äro fyllda med sill, beredd efter denna metod, är särdeles förmånligt. Under 6 månader har på dylikt sätt beredd sill hållit sig fullt god och frisk, utan att skämmas.

Efter Holländsk metod kan Östersjösill eller strömming beredas på följande sätt:

Frisk och fet Östersjösill nedlägges genast, som hon kommer upp ur vattnet, i en balja eller fjerding och omröres i mindre partier flitigt under minst 1 tim-mas tid med finstött Lüneburgersalt. Sedan kan fisken antingen rensas, såsom förut är nämndt, eller också orensad direkt nedläggas i kaggar eller fjerdingar lagervis, med finstött Lüneburgersalt mellan hvarje lager, till 1 à 1½ kappe per fjerding. Sedan hvarje kagge blifvit fylld, tillslås den, men tillses och påfylls, såsom förut är nämndt. Den orensade sillen, som kallas rundsaltad utomlands, håller sig ej fullt så länge som den rensade, hvaraf jag sett efter denna metod vid Herta salteri på Gottland beredd vara hålla sig frisk och god öfver ett helt år.

De partier af delikatess-sill, beredd efter Norsk eller Holländsk metod, som blifvit förda i handeln, hafva till förmånliga priser blifvit försålda till köpmän och delikatesshandlare såväl i Stockholm, som åtskilliga af Sveriges öfriga städer.

III. Beredning af Kryddsill.

S. k. kryddsill är en vara, som här och der i handeln förekommer, såsom anjovis, förvarad i åttingar, glasburkar eller mindre kaggar. Den kan beredas af hvad slags strömming som helst och värderas flerstädes mycket såväl hos oss, som i vissa orter af norra Tyskland; men beredningen deraf kan dock ännu icke sägas utgöra någon egentlig näring, utan torde helst böra betraktas såsom

försök från husmödrarnes sida att skaffa varierande rätter till förnämligast smörgåsborden. I betraktande dock deraf, att dylik vara å vissa orter röner efterfrågan och möjligen torde kunna få afsättning till utrikes ort, anser jag mig här böra meddela de föreskrifter för dylik tillverkning, som blifvit mig delgifna.

Färsk fångad sill lägges genast i ättika, till fjerdedelen utspädd med vatten och något salt. Efter 24 timmar upptages sillen och ättikan får afrinna. Fisken nedlägges sedan oordnad i en kagge eller ett kärl, hvori samtidigt påfyller en blandning af följande kryddor, som i nedanstående kvantiteter beräknas för hvarje hval strömming: 1 skålp. torkadt, fint salt, 1 skålp. pudersocker, 1 lod starkpeppar, 1 lod lagerblad, 1 lod saltpeter, $\frac{1}{2}$ lod sandel, $\frac{1}{4}$ lod ingefära, $\frac{1}{4}$ lod spansk humle, $\frac{1}{4}$ lod kryddneglikor.

Andra begagna följande kryddblandning: 1 skålp. salt, $\frac{1}{2}$ skålp. socker, 2 lod starkpeppar, 2 lod kryddpeppar, 1 lod neglikor, 1 lod spansk humle.

Strömmingen bör stå i blandningen 2 månader innan den användes. Andra lägga strömmingen direkt i ättika, som icke med vatten eller salt utspädes, hvarur fisken efter 12 timmar upptages samt behandlas sedan såsom förut är nämndt. Sådan vara lærer blifva lösare.

Skulle kryddsillen efter någon tid vara utan lake, påhåles god saltlake af Lüneburgersalt, hvarefter varan kan stå sig öfver år.

försk från husmoderens sida att skälla varierande rätter till förmånligt smör-
 gasbord. I betraktande dock derat, att dylik vara å vissa orter öfver offer-
 frägen och möjligen förde kunna in stället till utrikes ort, sanner jag mig här
 döra meddelat de föreskrifter för dylik tillverkning, som blifvit mig delgiva.
 Försk färdig till läggas renast i stället till förordningen utspädd med vatten
 och något salt. Blir 24 timmar upplagad sällan och stället för attinna. Fäsk
 redlygges sedan ordnad i en kaffe eller ett kärl, hvart kamidat påfylles en
 blandning af följande kryddor, som i nedanstående kvantiteter beräknas för hvart
 hval stömnings: 1 skåp. torrade färsalt, 1 skåp. pudersocker, 1 lod stark-
 peppar, 1 lod ingefära, 1 lod sandel, 1 lod karpenter, 1 lod sandel, 1 lod
 spansk humle, 1 lod kryddpeppar.
 Andra begagna följande kryddblandning: 1 skåp. salt, 1 skåp. socker, 2
 lod starkpeppar, 2 lod kryddpeppar, 1 lod rödlök, 1 lod spansk humle.
 Stömningsen bör stå i blandningen 2 månader innan den användes. Andra
 lägga stömningsen direkt i stället, som icke med vatten eller salt utspädes,
 hvart fäsk efter 12 timmar upplagad samt behandlas sedan såsom fört är
 nämndt. Sådan var här tillräcklig.
 Skulle kryddställen efter någon tid vara utan lake, påhålls god saltlake af
 lämburgersalt, hvarefter väran kan stå sig öfver en.

www.books2ebooks.eu