

1891

Lämpligaste sättet att inlägga delikat Kryddsill.

Lägg 10 kg. af färska Bohussillen i ättika 12 à 18 timmar, afskölj den derefter i samma ättika och afstryk den med handen. Tag sedan ett passande kärl, hälst af trä, strö sedan på botten af detsamma de kryddor, som jag tillhandahåller i min handelsbod och genom alla ombud, som sälja färsk sill från mig, lägg der- efter sillen hvarfals, med ryggarne ned, sedan återigen af krydd- blandningen jemte några lagerblad, hvarf för hvarf. Låt sillen se- dan stå i tre månader. Om sillen önskas färdig förr, tages en- dast 5 kg. färsk sill till samma kryddsats, och får den sedan stå i jemn värme, cirka 16 grader Celsius, då kryddsillen är färdig på 4 à 6 veckor.

Sålunda beredd kryddsill är delikat och **kostar ej 20 öre kilogram, alltså billigare än vanlig salt sill.** Den är dessutom hållbar och kan förvaras, om den får ligga i sin lake, minst 2 år.

Köp och använd af den färska sillen, som för närvaran- de är den billigaste födan.

Det är syndvärdigt att höra en del personer påstå sig ej kunna äta af den färska sillen. Som ett bevis på förändrad uppfattning kan jag ej underlåta att omnämna, att till Tyskland utföres i år tusentals lådor dagligen af Bohussillen, då den förut om åren ratats och tusentals lådor, som ej funnit afnämare, bort- ruttnat och sålts för en ringa penning till svinföda.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Arboga, 1 December 1891.

G. BOHM.

OBS.! Då kryddsill inlägges, får den ej sköljas i vatten.

OBS.! Gammal sill bör, då den användes till kreaturs- utfodring, kokas, hvarjämte en liten bit soda bör användas vid kokningen.

Lämpligaste sättet

att

inlägga delikat Kryddsill.

Lägg 10 kg. af färska Bohussillen i ättika 12 à 18 timmar, afskölj den derefter i samma ättika och afstryk den med handen. Tag sedan ett passande kärl, hälst af trä, strö sedan på botten af detsamma de kryddor, som jag tillhandahåller i min handelsbod och genom alla ombud, som sälja färsk sill från mig, lägg der- efter sillen hvarfals, med ryggarne ned, sedan återigen af krydd- blandningen jemte några lagerblad, hvarf för hvarf. Låt sillen se- dan stå i tre månader. Om sillen önskas färdig förr, tages en- dast 5 kg. färsk sill till samma kryddsats, och får den sedan stå i jemn värme, cirka 16 grader Celsius, då kryddsillen är färdig på 4 à 6 veckor.

Sålunda beredd kryddsill är delikat och **kostar ej 20 öre kilogram, alltså billigare än vanlig salt sill.** Den är dessutom hållbar och kan förvaras, om den får ligga i sin lake, minst 2 år.

Köp och använd af den färska sillen, som för närvaran- de är den billigaste födan.

Det är syndvärdigt att höra en del personer påstå sig ej kunna äta af den färska sillen. Som ett bevis på förändrad uppfattning kan jag ej underlåta att omnämna, att till Tyskland utföres i år tusentals lådor dagligen af Bohussillen, då den förut om åren ratats och tusentals lådor, som ej funnit afnämare, bort- ruttnat och sålts för en ringa penning till svinföda.

Jag kan ej uraktlåta att fästa ärade allmänhetens upp- märksamhet derpå, att gammal sill har ett ganska högt värde som svinföda och att sådan sill, då den vid blidare väderlek förekom- mer, borde mera beaktas af allmänheten. 3 kg. gammal sill, ej saltad, har lika högt näringsvärde som 1 kg. gröpe, och då det förstnämnda kostar 6 à 8 öre, kostar gröpe 14 öre pr kg.

Beakta denna sak!!!

Arboga i December 1891.

G. BOHM.

OBS.! Då kryddsill inlägges, får den ej sköljas i vatten.

OBS.! Gammal sill bör, då den användes till kreaturs- utfodring, kokas, hvarjämte en liten bit soda bör användas vid kokningen.

