

Kokkonst utan år - samling av trycksaker - 22

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Några metoder för saltning, kryddning och anrättning av strömming.

Sammanställda av

Fiskeriundervisaren HJALMAR SKOGLUND m. fl.

SALTNING AV STRÖMMING.

25 liter = 1 fjärding strömming.

8 liter grovt medelhavssalt.

Strömmingen ränsas, huvdas eller gälas, sköljes i friskt vatten, varefter den får avrinna. Vid saltningen lägges strömmingen varvis i det för saltning avsedda kärlet med ryggarna snett nedåt, varvid saltet strös över varje varv.

Sedan strömmingen lakat upp sig, vilket sker efter ett par dagar, bör ett lock av trä läggas ovanpå strömmingen. Vid sockersaltning tillgår på enahanda sätt, varvid till här ovan angivna kvantum tages minst 3 hg. strösocker.

Den för vinterbehovet avsedda strömmingen bör ej saltas före mitten av augusti månad.

BEREDNING AV SURSTRÖMMING.

60 liter färsk strömming sköljes och nedlägges i saltlake under 20 timmar, varefter den upptages, huvdas och sköljes väl.

Till saltningen i ett 50 liters kärl, som bör vara bastant bandat och fullkomligt felfritt, tages 2 liter grovt medelhavssalt, som påströs strömmingen i kärlet. Kärlet fylles sedan med en blandning av hälften lake och hälften vatten, varefter kärlet igenslås och får under ett par dagar ligga ute i solen eller så länge att strömmingen tar jäsning, varefter den lägges under tak. Efter 6 å 7 veckors jäsning är strömmingen färdig.

KRYDDSTRÖMMING

för vinterbehov, att nedkryddas under hösten. Avsedd för en halv fjärding huvdad strömming.

1/2 hg. ingefära,

1/2 „ nejlikor,

1/2 „ kryddpeppar,

1/2 „ svartpeppar,

1/2 „ spanskhumla,

1/2 „ salpeter,

30 gr. sandel (färg),

1 kg. strösocker,

1 „ finsalt,

1 fl. ättiksyra,

lagerblad.

Strömmingen ränsas, huvdas och sköljes väl, varefter den nedlägges i ett ättiksbad bestående av 4 grader ättiksyra till 3 liter vatten. Ut i detta ättiksbad får strömmingen ligga i 12 timmar eller så länge att den kännes lös, varefter den upptages och får avrinna. De här ovan nämnda kryddorna stötas eller malas grovt och sammanblandas i ett större kärl samt strös över den i kärlet radvis nedlagda strömmingen. Då strömmingen är kryddad och nedlagd i kärlet, som bör vara av god beskaffenhet, göres lake av 2 gr. ättiksyra till 1 1/2 liter vatten, vilken hälls över den i kärlet nedkryddare strömmingen. Efter 2 å 3 veckor är strömmingen färdig.

”SNARKRYDDAD” STRÖMMING.

Avsedd för nedkryddning under hela fisksäsongen.

100 stycken medelstora strömmingar,

4 grader ättiksyra på en liter vatten att ligga i 20 timmar,

2 kkp strösocker,

1 kkp finsalt,

1 matsked stött kryddpeppar,

1 matsked stött vitpeppar.

Lagerblad. En rödlök (stor) skuren i skivor.



Några metoder för saltning, kryddning och anlägg- ning av strömming.

Sammanställda av
Fiskerionderstyrelsen HJALMAR SKOGLUND m. fl.

SALTNING AV STRÖMMING.

25 liter = 1 färdig strömming.
8 liter grovt medelhavssalt.
Strömmingen tvättas, huddas eller sköljes i friskt vatten.
Varier den får svinnas. Vid saltningen lägges strömmingen var-
var i det för saltning avsedda kasket med ryggen nedåt, var-
vid saltet strös över varje varv.
Sedan strömmingen ligger upp sig, vilket sker efter ett par dagar,
bör ett lock av trä läggas öfver på strömmingen. Vid sockersaltning
ligger på enstaka sätt, varvid till det ovan angifne kvantum tagas
minst 3 lit. strösocker.
Den för vinterbehovet avsedda strömmingen bör ej saltas före
mitten av augusti månad.

BEREDNING AV SURSTRÖMMING.

60 liter färdig strömming sköljes och nedsättes i saltvatten under 20
minuter, varvid den upptages, huddas och sköljes väl.
Till saltningen i ett 50 liters karl, som bör vara på ett band
och fullkomligt lufttätt, tagas 2 liter grovt medelhavssalt, som på-
strös strömmingen i kasket. Kasket fylles sedan med en blandning
av halften lake och halften vatten, varvid kasket igenås och för-
under ett par dagar läggs ut i solen eller så länge att strömmingen
tar färdig, varvid den läggs under lak. Efter 6-7 veckor färdig-
ning är strömmingen färdig.

KRYDDSTRÖMMING.

för vinterbehov att nedkryddas under hösten. Avsedd för en halv
färdig huddad strömming.

- 1 kg. ingefär.
- 2 .. nellik.
- 2 .. kryddpeppar.
- 2 .. svartpeppar.
- 2 .. spankskumla.
- 2 .. salpet.
- 30 gr. sand (färg).
- 1 kg. strösocker.
- 1 .. linall.
- 1 B. ärtkrydd.
- 1 kg. krydd.

Strömmingen tvättas, huddas och sköljes väl, varvid den nedsät-
tes i en saltvatten bestående av 4 gradar ärtkrydd till 3 liter vatten.
Ut detta saltvatten får strömmingen ligga i 1 1/2 timmar eller så länge
att den känner sig varmt. Den upptages och får svinnas. De här
ovan nämnda kryddorna väglas eller mätas grovt och smiddas i en
i ett större kärl samt strös över den i kasket i öfverlag och nedlag i kasket, som bör
någon. De strömmingen är kryddad och nedlag i kasket, som bör
vara av god beskaffenhet, rörs lake av 2 gr. ärtkrydd till 1 1/2 liter
vatten, vilken hälles över den i kasket nedkryddare strömmingen. Ef-
ter 2-3 veckor är strömmingen färdig.

"SMÅKRYDDAD" STRÖMMING.

Avsedd för nedkryddning under hela vintersäsongen.
100 stycken medelstora strömmingar.
4 gradar ärtkrydd på en liter vatten att ligga i 20 timmar.
2 kg. strösocker.
1 kg. linall.
1 mskad röd kryddpeppar.
1 mskad röd vitpeppar.
1 kg. krydd. En rödbärr (stor) skuren i stycken.