

970

Kz/Enp

Helsingin yliopiston
Limnologian laitos

HELSINGIN YLIOPISTO
LIMNOLOGIAN LAITOS
KIRJASTO

MEDDELANDE FRÅN FISKODLINGENS VÄNNER r. N:o 8.

TORSKBESTÅNDET,
EN VIKTIG RESURS FÖR VÅR
LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING

AV

CURT SEGERSTRÅLE

Övertryck ur Samarbete N:o 50, 1939.

— 1940 —
Helsingfors

Torskbeståndet, en viktig resurs för vår livsmedelsförsörjning.

Det har uttalats önskemål, att en del av de råd och anvisningar, som av undert. den 10 dec. d. å. lämnades i Finlands Rundradio i föredraget om »Torsken, en folkföda i kris-tider» skulle delgivas allmänheten även i tryckt form. Av denna anledning lämnas nedan en del uppgifter,

Anvisningar vid behandling av torskfångster och beredning av torskfiskeprodukter.

1. Fiska hårt efter torsken med rev, pilk och nät, så länge öppet vatten råder och bedriv intensiv torskfångst även efter isläggningen med nät och rev under isen.

2. Behandla fångsterna synnerligen omsorgsfullt och slakta om möjligt torsken genast efter det densamma tagits ur sjön. Giv fisken ett slag över nacken och skär av halspartiet mellan gälarna, i vilket fall halspulsådern avskäres och blodet rinner ut ur kroppen. Detta höjer avsevärt köttets kvalitet och dess hållbarhet.

Fiskleverolja.

3. Skär snarast möjligt bort levern ur fisken och avlägsna försiktigt gallblåsan samt sätt levern i ett tätt kärl. Skölj sedan levern i vatten och packa in den i tunnor eller andra täta kärl samt slut dessa lufttätt för att hindra leverfettets härskning. Levern härsknar nämligen även om den fryser och om detta organ ligger i intim beröring med luftens syre.

4. Uppbevvara levern i dessa kärl

vilka kunna tjäna som vägledning för den, som genom intensivt fiske efter torsk och ändamålsenlig beredning av fångsterna för försäljning vill bidra till stärkandet av landets ekonomiska försvarsberedskap och förseende med värdefulla livsmedel av äggvitehaltig art.

på kylig plats, tills de avhämtas eller transporteras till närmaste trankokeri.

5. Den finaste leveroljan får man, om oljan urkokas, innan levern ännu hunnit börja härskna eller börjat ruttna. Urkokningen kan ske även i provisoriska trankokningsapparater, t. ex. i ett avsågat plåtfat för petroleum, bensin, asfalt eller dylikt, som befinner sig i kokande vatten, t. ex. en större bykgryta. T. o. m. i en större mjölk-kanna eller en plåtkanister, som är nedsänkt i en större gryta eller kastrull med vatten kan levertranet utkokas. Fördelaktigt är att öppningen mellan grytkanten och plåtkärnen med den isatta levern är täckt samt att ångan därvid utledes genom ett tillräckligt stort rör från kokapparaten.

6. Leveroljan (= fisklevertranet) flyter vid levernarnas småningom skeende uppvärmning och fettcellernas söndersprängning upp till ytan och kan sedan därifrån bortskummas eller avlägsnas med en

bredmynnad hävertapparat. Den avtappade leveroljan, som vid god beredning har ett värde av omkring 20 mk per liter i närvarande tid, bör omedelbart tappas på buteljer eller plåtkanistrar, vid massleverans på täta ek- eller plåtfat, som lufttätt tillslutas.

7. Resterna av levertranberedningen, »leverkraksen», är ett synnerligen värdefullt både foder- och konstgödselmedel, som bör sparas, tills närmare uppgifter om dess behandling lämnas åt fiskarena.

Rensad färsk torsk.

8. Den på sjön (eller först på hemstranden) urtagna fisken rensas, befrias från huvudet med vidhängande gälar och sköljes för att senare användas för försäljning direkt som färsk torsk, för torkning eller för saltning.

9. Säljes fisken som färsk, är det fördelaktigt, att den först får hänga några timmar i fria luften. Den bibehåller då bättre både form och färg. För ändamålet kan man hopbinda fiskarna 2 och 2 med bandöglor, som fästas om fiskens stjärtrot. Fiskarna hängas då över en spira eller en stång, så att kroppssidorna icke beröra varandra.

10. För försäljning i färskt tillstånd packas sedan fisken i lådor, gärna med finkrossad is mellan de olika lagren fisk även nu vintertid, alldenstund detta bidrager till att hålla fiskarna från varandra. Har man tillgång till pergamentpapper, så är det gynnsamt att sätta dylikt i lådans botten, längs sidorna samt överst i lådan. Stora och små fiskar böra om möjligt packas särskilt för sig, i varje händelse skiljas åt inom samma låda.

Torkad torsk.

11. Vill man bereda torrfisk, kunna mindre torskar (vägande mindre än c:a 1 kg) torkas hela, d. v. s. ofläckta. De hängas då på ovan angivet sätt samman två och två med bandöglor om stjärtroten och upphängas i fria luften på dragigt ställe. Fördelaktigt är, om fisken icke fryser, åtminstone icke innan en ytlig torkning skett, samt om regn och fukt kan undvikas på

den plats, där fisken är upphängd. En upphängning under tak t. ex. på en bodvind, i ett båtskjul eller på bostadsbyggnadens vind är härvid att rekommendera. Se dock till, att gott drag fås till stånd vid gynnsamt torkningsväder.

12. Denna ofläckta torsk, som vanligen kallas »rundfisk» på grund av beredningssättet, kan sedan försändas till konsumtionsorterna både som halvtorkad och färdig torrfisk. (Någon risk för att denna fisk skulle härskna såsom strömming, sill, sik och braxen vid uppbevaring i luft, föreligger ej, då torskens fett varit lagrat i levern och kroppsmuskulaturen är nästan fettfri.)

13. Torskar, som väga över 1 kg, böra fläckas för torrfiskberedning så, att ryggraden avlägsnas t. o. m. 3 kotor bakom analöppningen. Snittet fortsättes dock mot stjärten, så att fisken sedan lätt torkar även i de nära stjärtroten liggande delarna av kroppen. Även dessa fiskar upphängas till torkning på spiror, men så att vardera fiskhalvan hänger på sin sida om stången.

Saltad torsk.

14. Denna tid på året är det fördelaktigast att av den fångade torsken bereda saltad torsk, såvida tillgång på salt finnes. Härvid kan både vanlig insaltning i tunnor och »torrsaltning» nyttjas.

15. Vid insaltning i tunnor kan denna tid på året rensad, huvudfri småtorsk (vägande under c:a ½ kg) saltas som hel — sommartid måste även den fläckas — medan den större torsken fläckes längs ryggraden. Hos oss i södra Finland plägar man vanligen lämna ryggbenet kvar hos den saltade torsken. I Norge avlägsnas det t. o. m. tredje kotan bakom analöppningen.

16. I Norge, på Island, i Petsamo och i Nordamerika bereder man vanligen saltfisk på så sätt, att man på underlag av bräder saltar den fläckta torsken lager efter lager i höga travar. Denna »torrsaltning» av torsk är möjlig tack vare den omtalade bristen på fett i fiskens muskulatur. »Torrsaltningen» möjliggör saltning både ombord på fiskefartyget och hemma vid fiske-

lägena utan att kärl användas. Saltning i kärl anses dock giva en något bättre produkt.

17. Genom att saltfisksen icke fryser vare sig i kärl eller vid torrsaltning och blott behöver urvattning för att kunna användas i hushållet för matberedning, är denna form av halvkonserverad torsk en synnerligen fördelaktig, praktisk och billig produkt, som lätt kan föras i handeln även av matvarubutiker på landsbygden och där vid försäljningen sönderskäras i lämpliga stycken. För avsalu kan fisken ligga öppet på fat i butiken utan risk för härskning.

Klippfisk.

18. Sedan saltfisksen sugit i sig nog salt, utbredes den vår- och höstetid på rena klippor efter en föregående grundlig tvättning av fisken. Till natten och när regnväder hotar, samlas fisken snabbt samman på brädunderlag i staplar, som övertäckas med vattentätt tyg. Efter tillräckligt lång torkning av denna saltfisk uppstår därav den som exportprodukt till de latinska länderna, Spanien, Italien och Argentina, bekanta »klippfisken», vilken är en i många former nyttjad fiskeprodukt. I Nord-Amerika bereder man därav bl. a. omtyckta konserver.

Lutfisk.

19. Både av »rundfisk» och »stockfisk» samt av saltfisk kan man bereda en prima lutfisk (vid saltfisk dock efter föregående urvattning) genom lutning. (Även annan »torrfisk» t. ex. av gädda och lake kan användas för lutfiskberedning.)

Samarbete nödvändigt.

I denna vår strävan att sorgfälligt utnyttja våra fisktillgångar inom kustvattnen till landets och fiskarbefolkningens bästa är det nödvändigt, att ett intimt samarbete bedrivs mellan fiskarorganisationerna och de myndigheter samt

Torskmjöl.

20. De vid rensningen och avkapningen av huvudena samt fläckningen återstående som näringskälla ännu värdefulla huvudena med vidhängande gälar och ryggraderna med vidhängande köttrester äro värdefulla produkter för utvinning av fiskmjöl på grund av sin halt av äggviteämnen, fosforkalk m. m. De böra därför sorgfälligt tillvaratagas, torkas och hopsamlas samt på lämplig plats sönderrivas och förmalas till fiskmjöl, eventuellt med tillhjälp av omändrade torvströrivare eller dylika maskiner.

21. Ändamålsenligt är att hopknippa huvudena med tillhjälp av järntråd eller grovt snöre samt att sedan upphänga dessa knippor av torsk huvuden samt hopbuntade torskryggar på blåsigt ställe (gärna ett stycke från människoboningar på grund av att de ofta föra med sig dofter av icke angenämt slag).

22. Torkningen måste antagligen denna tid på året avslutas genom behandling i varm badstuga eller någon gammal ria, som icke mera användes för sädestorkning — såvida icke mera praktiska torkningsapparater i form av torkningsugnar eller torkningscylindrar finnas att tillgå.

23. De halv- eller heltorkade torsk huvudena och -ryggarna samlas sedan för transport till närmaste »guanomjöl» = torskmjölsfabrik eller central, där de rivs och malas till önskad grovlek för försäljning som ett mycket värdefullt foder för fjäderfän och svin.

sammanslutningar, vilka hava sig anförtrödd uppgiften att leda och organisera vår livsmedelsförsörjning på fiskerinäringens område. Här har även Centrallaget och Martha-föreningarna en betydande uppgift att fylla.

Curt Segerstråle.