FISKERIFÖRENINGEN I FINLAND. XIII.

FISKRÖKNING

RÅD ANGÅENDE ANLÄGGNING OCH SKÖTSEL AV MINDRE RÖKERIER

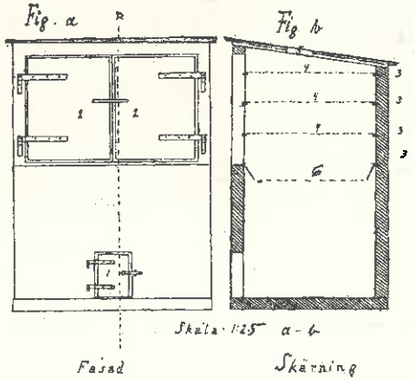
AV

FREDRIK FORSELL

N:o 2. Jersö ugnen.

Helsingfors 1930
HELSINGIN UUSI KIRJAPAINO Oy.

»Husbehovsugnen», lämplig för fiskare och villabor.

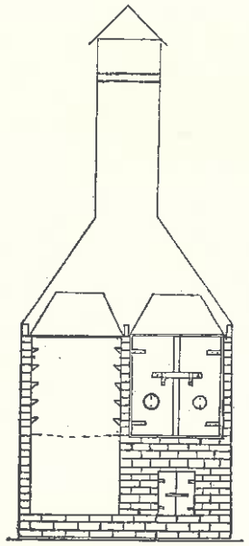


Rökugnen N:o 1. Uppfört helt av tegel.

Förord.

Frågan om möjligheterna att förbättra konserveringen av vårt lands nationalekonomiskt viktigaste fiskslag, strömmingen, har under senaste tider ofta dryftats. Man har sagt, att strömmingsfiskaren är tvungen att övergiva sitt fäderne-ärvda yrke och söka sin utkomst på annat håll, såvida icke förbättrade avsättningsmöjligheter för strömmingen kunna åstadkommas. Det har även sagts, att strömmingsfiskets upphjälpande är beroende av att förbättrade konserveringsmetoder tillämpas. Dessa uttalanden grunda sig otvivelaktigt på fakta. Glädjande nog ha vissa förbättringar under de senaste åren fåtts till stånd och den propaganda, som gjorts exempelvis för förbrukning av färsk strömming, har visat att mycket faktiskt kan åstadkommas. Fiskeriföreningen i Finland har genom sin verksamhet för saltströmmingens kvalitativa förbättrande och ökad förbrukning av de insaltade produkterna även nått skönjbara resultat. Likaså ha de konservfabriker, som uppstått här och var, gjort att förbrukningen av strömming i förädlad form tilltagit. För något år tillbaka kunde man väl knappast drömma, att Porkala strömming skulle komma till användning uppe vid polcirkeln, vilket nu emellertid är fallet. Likaså hade väl icke fiskarena på Björkö anat, att deras färska strömming under sommaren kunde sändas i färskt tillstånd många mil inåt fastlandet. Detta är nu i alla falla ett faktum, tack vare de rökerier, som inrättats på orten. Författaren av dessa rader är övertygad om att vi just på fiskrökningens område ha mycket att vinna, om saken drives målmedvetet framåt. Efterfrågan på rökt fisk har tilltagit i hög grad till och med i trakter, där dylik vara för någon tid tillbaka var fullkomligt okänd.

Följande korta framställning har tillkommit i hopp om att fiskarena själva också härvidlag ha något att tänka på, något att vinna. Måtte de råd, som här i all anspråkslöshet lämnas, lända vår fiskerinäring och vårt skärfolk till gagn.



N:o 3. Från vänstra ugnen är dörren och främre väggen borta, likaså är framsidan av rökledningen borttagen.

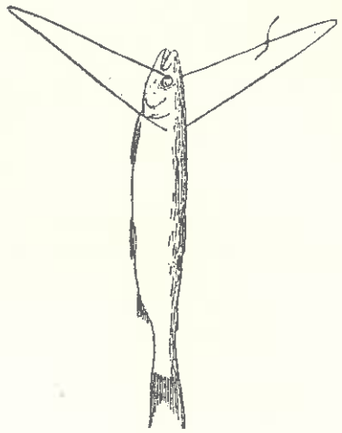
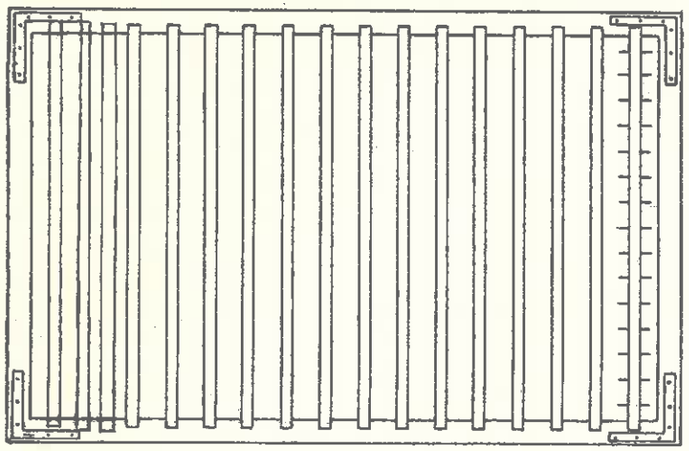


Fig 4.



Ram med spett till ugn N:n 3.

Allmänna synpunkter. Ingen del av fiskhanteringen spelar en sådan roll som fiskens, i synnerhet strömmingens, beredning till en mer eller mindre hållbar marknadsvara, vilken man är i stånd att transportera till så avlägsna trakter som möjligt. De stora mängder strömming, som stundom erhållas, fordra de mest mångsidiga avsättningsmöjligheter, för att icke fisket skall behöva inskränkas och fiskerinäringen lida ännu större avbräck, än vad som under de senaste åren varit fallet. I samma mån man kan bereda vår näringsrika strömming till en eftersökt handelsvara, samt ju bättre den tål transport och kan spridas över så vidsträckta områden som möjligt, i samma grad ökas även konsumtionen och samtidigt även möjligheterna för fiskets utövare att ernå bättre pris för sina produkter, vilket slutligen utgör grundbetingelserna för fiskets förkovran. Det är ju allom bekant att goda avsättningsmöjligheter och högre pris, sporra vilken yrkesutövare som helst till nya ansträngningar för yrkets utveckling. Mångsidig och för varje särskilt slag jämn och likformig fiskberedning av den beskaffenhet, att de skilda fiskprodukterna — i så färskt tillstånd som möjligt — kunna vinna en allt större spridning och användning bör sålunda mera än hittills uppmärksammas och utgöra målet för våra strävanden i arbetet för fiskerinäringens förkovran.

Av alla fiskberedningsmetoder torde rökningen, näst torkningen, icke allenast vara den äldsta, utan även den konserveringsmetod, som numera förekommer i alla fiskeidkande länder. Ett förbättrat och tillfredsställande sätt att röka fisk (sill) torde dock ha uppfunnits först under senare delen av 1300-talet av fiskaren Villem Beukelszoon (bökelson) från Biervliet i holländska prov. Flandern, död 1397. Enligt det vanliga antagandet är ordet »böckling» bildat av hans namn. Numera har i synnerhet rökt sill fått en mycket stor spridning, men även rökning av strömming och vassbuk (sprott) har, t. ex. i Tyskland, blivit en storindustri och de rökta produkterna röna stor efterfrågan och betinga sig mycket goda pris.

Fiskrökningens betydelse är tvåfaldig. Såsom man, genom kokning, vill åstadkomma en sådan förändring av fiskköttet, att det blir njutbart såsom människoföda, avser rökningen icke allenast att giva fiskköttet en angenäm smak, utan även att fisken, såsom färsk, må kunna uppbevaras några dagar, utan att förskämmas. Denna förvandling ernås delvis genom den värme, som åstadkommes i rökugnen och vilken dödar eller åtminstone för tillfället bedövar de bakterier, som angripit fisken. Vi veta att t. ex. uppkokt mjölk icke surnar så fort som okokt. Genom rökningen torkar även fisken något och härav följer att hållbarheten åtminstone i någon mån höjes. Rökens konserverande egenskap är även allmänt känd, t. ex. rökt kött kan ju på lämpligt sätt uppbevaras i långa tider, utan att förskämmas. Detta allt beror därav, att röken innehåller olika för vävnaderna konserverande ämnen, såsom fenol m. m.

Saltets konserverande egenskap är även allmänt bekant.

Råmaterialet för rökning var ursprungligen sill, brissling och strömming. Senare har man börjat röka lax, sik, ål, nejonögon och id, men även andra fiskar, såsom braxen, torsk m. fl., kunna bliva mycket goda såsom rökta.

Olika rökningsmetoder. Man skiljer mellan tvenne olika fiskrökningsmetoder, nämligen kall- och varmrökning. Då rökning sker i mycket stor skala och ett enda fiskslag rökes, uppföres rökeriet därefter, men ett rökeri som kan användas både för kall- och varmrökning är naturligtvis att föredraga, förutsatt att båda metoderna komma till användning. Vid kallrökning hålles temperaturen i rökeriet mycket låg (cirka 25 grader) och rökningen pågår ända till ett och ett halft dygn. Denna metod användes huvudsakligast för rökning av sill och lax och förekommer i flere länder, men har t. v. icke vunnit nämnvärd tillämpning hos oss. Kallrökningen lämnar även en något torrare och samtidigt hållbarare vara, men t. ex. kallrökt sill och storströmming kan i allmänhet ej förtäras utan att därförinnan stekas eller på annat sätt beredas. De varmrökta fiskprodukterna förtäras i färskt-rökt tillstånd, ty de mista jämförelsevis snart sin goda smak; blott 3—4 dygn gamla röja de redan en torr och fadd smak och ha således förlorat sitt verkliga marknadsvärde. Ehuru kallrökning, såsom tidigare nämnts, icke vidare vunnit budskap hos oss, beröres denna beredningsmetod med några ord.

Rökerier. Att redogöra för alla de olika former av varmrökerier, som användas, kan icke komma i fråga. Här beskrives endast några enkla ugnsformer, avsedda att användas vid rökning i mindre skala. Vid rökning endast för husbehov, kan man till och med reda sig utan en verklig rökugn och endast använda en begagnad silltunna; oljefat kunnan däremot icke begagnas.

Från tunnan avlägsnas såväl bottnen som locket, varefter kärlet ställes på ett underlag av tegelstenar så, att tunnan kommer 25—30 cm. från marken. I brist på tegelstenar kunna även gråstensflisor användas. Fogarna tätas med murbruk eller också endast med torv, som radas upp omkring muren. Naturligtvis lämnas även en öppning varigenom bränslet insättes. Inne i tunnan anordnas sedan ställningar, i vilka spetten med den å dessa uppträdda fisken upphänges. Sedan fisken på lämpligt sätt upphängts, uppgöres en svag eld, som får brinna en stund så, att fisken något torkar, varpå tunnans övra ända täckes med ett lock, vilket dock ej behöver vara absolut tätt. Elden dämpas på lämpligt sätt (dock icke med vatten) så, att bränslet endast glöder och utvecklar så mycket rök som möjligt. Om saltning av sålunda rökt fisk m. m. nämnes längre fram. Då de flesta fiskslag såsom rökta erhålla en utmärktfin smak och många därjämte utgöra en näringsrik och lättsmält föda, förvånar man sig över att skärgårdsborna och de stadsbor, som under sommaren uppehålla sig i skärgården, icke inrättat så billiga »rökerier» som det ovan nämnda. Måhända beror det därpå att förfaringssättet icke är allmänt känt.

För den, som vill röka fisk, för husbehov och även i något större skala, beskrives här en billig och enkel ugnsform, som för några år tillbaka användes i Gävle skärgård, *Bönan;* denna ugnsform har även kommit till användning på vissa orter hos oss. Rökugnen N:o 1, fig. A och B. — inrättas allt efter driftens storlek med en eller flere ugnar.

Ugnens utseende och storlek framgår av den bifogade ritningen och figurförklaringen, varför här endast lämnas en allmän beskrivning av denna ugnstyp.

Rökugnens fasad (fig. a) är uppmurad med enkel tegel vägg. Väggarnas tjocklek bliva sålunda beroende av teglets bredd (12—15 cm.). Vid ugnens botten fins en härd för elden och i ugnens

övre del, som vanligen benämnes rökkammare, olika anordningar för upphängning av den för rökning avsedda fisken.

Ugnen kan göras helt av tegel, men i brist på sådana, kan den övere delen, rökkammaren, göras av 1 × 4 tums spontade bräder. I så fall drages det översta tegelvarvet en dryg tum ytterom väggen, så, att en fals bildas på murens insida, i vilken fals rökskåpet inpassas, — och skarven rappas på yttre sidan med murbruk. På skåpets väggar fastspikas sedan 3—5 ribbor (1 1/2 × 1 1/2 tum), på vilka ramarna inskjutas; då det är fråga om rökning i liten skala, kunna spetten placeras direkt på ribborna (falsarna). Uppmuras hela ugnen av tegel, inmuras i rökskåpets sidoväggar ⌐ formade järnhyllor (fig. b, 3); man kan även använda vanligt vinkeljärn, som spikas i murens fogar. Dessa hyllor eller falsar utgöra stöd för ramarna. I murens väggar inmuras, eller i det senare fallet fastspikas, 4—5 falsar, beroende på rökkammarens höjd; å fig. b finnes 3 sådana. Den nedersta falsen sättes på ett avstånd av 80 cm. à 1 meter ovan eldhärden, samt de övriga på ungefär 20 cm avstånd från varandra. Muren, som är något rektangelformig, förses på främre sidan med en öppning, genom vilken bränslet insättes, och öppningen tillslutes med en järnlucka — (fig. a—1). Upptill täckes hela främre sidan medels luckorna (2—2.) Genom denna öppning insättas ramarna med å dem uppradade spett, på vilka fisken uppspettats (se fig. b—4). Ugnens tak göres av 1 × 4 tums spontade bräder eller av järnplåt och förses med en skjutbar lucka (fig. b 5), med vars tillhjälp man har lätt att reglera vedens förbränning. Ungefär 10 cm nedanför de översta luckorna insättes ett galvaniserat järntrådsnät fig. b—6 (10—12 maskor per tum). Detta nät hindrar lågan att flamma upp i fall elden bleve för stor, därjämte hamna de fiskar, som möjligen falla från spetten, på detta underlag. Såsom av ritningen framgår, göres taket något bredare och längre än själva ugnen, men endast ifall icke ugnen skyddas av något yttertak. Då denna ugnstyp saknar skorsten, kan den icke med fördel uppföras i ett egentligt rökhus.

I fall ugnen bygges såsom bilden N:o 2 visar och rökkammaren förfärdigas av galvaniserad plåt, kan denna form mycket väl komma till användning i ett hus. Denna rökugn äges av fiskaren Frans E. Österlund, Jersö, Åland. Ugnen är i det närmaste såsom den ovan beskrivna, utom att den är större. Eldhärdens yta är

90 × 110 cm. Som synes avsmalnar ugnen något upptill. Rökkammarens luckor äro 4 till antalet samt försedda med tvenne »titt-hål», som täckas av skjutbara luckor. I skorstenen finnes ett spjäll, som är fastsatt med gångjärn på skorstenens ena sida och öppnas eller slutas med tillhjälp av ett snöre, som löper genom ett på motsatta sidan, något högre upp beläget block. Denna enkla ugn har visat sig mycket användbar. Ritning till densamma har gjorts på fiskarskolan i Pernå.

Ritningen N:o 3 — visar ett större rökeri, i vilket ansenliga mängder strömming kunna rökas per dag — om blott råmaterial och avsättning finnes. I detta rökeri kan samtidigt insättas 85 kg. Ett av huvudvillkoren för ett större rökeri är, att det blir så billigt som möjligt, men samtidigt ändamålsenligt. Gällde det blott att röka ett enda fiskslag, vore det hela avsevärt lättare, men detta är ju i allmänhet icke fallet. En rökugn bör därför vara så konstruerad, att man samtidigt, om så behöves, kan röka t. ex. sik och strömming. Ifall man har en ugn i flere delar — låt oss säga två — kan man samtidigt röka två skilda fiskslag. Ugnen N:o 3 är en sådan, indelad i två lika stora och för övrigt likadana avdelningar. De båda avdelningarna äro försedda med skilda spjäll, vilka äro belägna i ändarna av rökhuvens trattar, de öppnas och slutes såsom om Jersö ugnen är sagt. Man kan sålunda använda endast en avdelning, om så behöves. Rökkamrarnas framsida täckes av tvådelade luckor, (för varje skild avdelning). Båda luckorna förses med runda »titthål», så stora, att en mans hand ledigt kan stickas in genom dem. Hålen täckas medels vridbara luckor. Röken från de skilda ugnarna avledes genom en gemensam skorstenspipa, som sträcker sig ett par meter ovan takåsen. Pipan kan mycket väl göras av galvaniserad plåt eller spontade bräder, den blir i så fall lättare och billigare.

Varje rökkammare göres invändigt 1 meter bred och 85 cm. djup. En rökugn göres alltid rektangelformig, med långsidan framåt. Rökugnen göres »så låg som möjligt, men så hög som nödigt är». Dessa rökrum är från eldhärden till luckans nedre kant 90 cm. hög. Härifrån och till rökkammarens övre (rökfångets nedre) kant 1 meter 10 cm. På ugnarnas sidor fästes 5 falsar, såsom tidigare sagts, med 20 cm avstånd från övere till övre kanten. Den nederst belägna falsen kan dock läggas omkring 17—18 cm. ovan rökugnens övre kant. Ungefär 5—6 cm. ovanför den översta

falsen insättes en extra sådan, på vilken vid behov en lucka av tunna bräder inskjutas. Bräderna i luckan fogas icke tätt till varandra, utan 1/2 cm. springor lämnas mellan bräderna. Denna reservlucka har till uppgift att vid vissa tillfällen något hindra röken att dra sig upp i pipan. Nedtill förses även varje avdelning med eldstads luckor. För att hindra regn och snö att inträngа i skorstenspipan, förses den med tak.

Till ett rökeri, stort eller litet, bör alltid göras ramar, på vilka fiskspetten placeras under det fisken rökes. Till detta rökeri göres ramarna av 1 1/2 × 1 1/4 tums virke, dimensionerna äro 99 × 84 cm Det är bättre att lägga spetten tvärs över ramen på den kortare leden. På ramens båda långsidor (övre sidorna) inskäres fördjupningar, i vilka spetten sänkas för att de ej skola glida ned under det ramarna flyttas till och från ugnen. För att ge ramarna nödig stadga, påspikas ett fönsterbeslag i varje hörn.

Till ugnens utrustning hör vidare ett tillräckligt antal spett. Dessa göras antingen av 3—4 mm järntråd och spetsas i ena ändan eller också kan man — såsom längre fram säges — använda 1 × 3/4 tums träribbor, i vilka krokar av 2 mm galvaniserad järntråd fästes. Vidare bör finnas kärl, i vilka fisken insättes, ifall den skall saltas före rökningen, ävensom nödiga tråg, i vilka fisken förvaras under den tid spettningen pågår. Dessa lådor eller tråg stå på fyra ben, vilka göras tillräckligt långa så, att ej den, som sysslar med spettningen behöver stå mycket böjd.

Rökningsmetoder. Vid varje slag av rökning bör ugnen vara fullkomligt torr och något varm, innan den för rökning avsedda fisken insättes. Det är därför nödvändigt, isynnerhet under den kalla årstiden, att ugnen uppvärmes, förrän ramarna insättas och rökningen vidtager.

Skötseln av en rökugn fodrar alltid vissa fackinsikter, vilka bäst inhämtas vid själva arbetets utförande. Det är sålunda t. ex. absolut omöjligt för en person, som icke tidigare skött en viss ugn, att på förhand kunna bestämma huru länge t. ex. rökning av ett visst fiskslag bör pågå. Den med fiskrökning obekanta begår alltid en massa fel. Det är en mycket vanlig företeelse, att fisken faller ned från spettet. Detta kan bero därpå, att fisken är orätt spettad, men vanligen är orsaken den, att i ugnen har bildats för mycket vatten-ånga och fisken har så att säga blivit ångkokt.

Undersöka vi fiskarna litet närmare, märka vi, att de fått en besynnerlig grå färg och påminna något om halvkokt fisk. Att fiskarna falla ned, beror helt enkelt därpå, att gällocken blivit så mjuka, att de brustit sönder av fiskens tyngd. Så fort en dylik iakttagelse gjorts böra därför ugnens övre dörrar öppnas, då vatten-ångorna genast avdunsta och luften blir torr.

Denna i ugnen uppkomna fuktighet härleder sig av det vatten, som alltid finnes i fisken och som genom värmens inverkan på fiskköttet utdunstar. Man bör därför, a l l t i d då eldningen vidtager, öppna de övre luckorna och spjället.

Så fort man märker, att luften i ugnen och fisken börjar kännas torr, bör spjället något tillskjutas och dörrarna stängas. I annat fall blir fisken för torr och det är ett lika stort fel som det förstnämnda.

Vid själva eldningen bör man också vara försiktig. För stor eld förorsakar att fisken blir svedd och torr, varjämte huden fastnar vid köttet och det hela verkar mera kolstekt än rökt fisk. Vidare förorsakar för stark eldning stundom, att fisken spricker och blir ful och oduglig som handelsvara. Detta fiskens sönderrämnande kan också någon gång bero av för stor fuktighet i rökugnen.

Det händer även stundom, att man just, då fisken börjar bli rökt, märker, att någonting droppar ned på glöden i ugnen. Nybörjaren fäster sig icke vidare härvid — han antager att det är vatten som droppar ned från fisken. Det är emellertid fiskfett som då smältes ut från fisken och detta bör man naturligtvis så mycket som möjligt undvika. Denna fettutpressning beror på att hettan i ugnen är för stark, varför luckorna ånyo böra öppnas för en stund.

Undvik därför så vitt möjligt för mycket f u k t, hastig t o r k n i n g och för stark h e t t a! Se till att fisken blir så att säga kokt i sitt eget skinn, utan att den torkar eller spricker sönder!

Varmrökning av strömming. Strömmingen befrias först från fjäll och andra orenligheter genom sköljning i vatten. Är luften varm och fisken lös i köttet, är det bra att blanda salt i sköljningsvattnet, i synnerhet om fisken icke saltas före rökningen. Vill man emellertid bereda en prima rökt strömming, bör råmaterialet

vara absolut färskt och felfritt. Vanligtvis rökes strömmingen orensad.

Efter sköljningen nedlägges fisken i saltlösning och får under den varma årstiden ligga där 2—3 timmar, på vintern minst dubbelt så länge; detta är dock även litet beroende bl. a. av fiskens storlek. Saltlaken beredes sålunda: till 1 liter salt tages 4 liter vatten, eller också kan man prova lakens styrka genom att lägga en rå potatis i vätskan. Laken är lagom stark om potatisen flyter i densamma. Man kan även prova salthalten med en areometer varvid 14 grader är lagom stark lösning.

Så upptages fisken ur saltlaken. En del fiskrökare bruka överskölja fisken med färskt vatten, andra göra det icke. Därefter trädes den på spetten. Detta tillgår sålunda, att man fattar fisken med vänstra handen och med samma hands tumme lyfter upp gällocket och sticker in spettet under gällocket och ut genom munnen. Spettet kan även trädes genom ögonen. Den bästa metoden är att i stället för spett använda träkäppar, i vilka å vardera sidan inslagits järntrådskrokar, vilka stickas in i fiskens bakhuvud. Oberoende av vilken spettningsmetod, som användes, bör man a l l t i d se till, att fiskarna icke beröra varandra under rökningen, enär de då på beröringsställena icke taga färg, huru länge man än röker. Häng därför aldrig fiskarna för tätt till varandra!

Sedan spetten uppradats på ramarna, inskjutas dessa i rökugnen och torkningen med halvöppna luckor vidtager. Vid rökning i ugn N:o 1 förekommer ej någon egentlig för torkning. Fisken rökes 1—1 1/4 timme.

Här torde även böra sägas något om bränslet.

Enris bör alltid, om man blott har tillgång till sådant, begagnas vid all rökning, enär det giver en mycket fin röksmak. Dock bör man ej begagna det enbart, emedan det då giver en bäsk smak. Ek och bok äro de träslag som mest användas vid rökning i alla länder. Dessa träslag äro för dyra hos oss, varför vi få nöja oss med alved, som i det närmaste kan likställas med de två förstnämnda. Sågspån av lövträd är en nödvändighetsartikel för att hindra elden att flamma upp. På vissa trakter användes även granris såsom bränsle.

Vid fiskrökningen tillåtes elden i början att brinna med låga, dock ej alltför stark — och sedan fisken blivit lagom torr, tillslutas de övre luckorna; spjället hålles dock fortfarande öppet. På glöden sättes vedträn och enris. För att hindra lågan att flamma upp påkastas sågspån, som genast dämpar elden. Att dämpa elden med vatten är absolut förkastligt, då man ju vid all rökning, som redan sagts, vill avlägsna så mycket vatten som möjligt.

Rökningen fortskrider vanligtvis snabbast i främre delen av ugnen och naturligtvis blir även fisken fortast rökt på den nedersta ramen. Efter en stunds rökning, då fisken är ungefär halvrökt, flyttas den nedersta ramen överst, den översta flyttas ned. Ramarna 2 och 4 byta även plats; den mellersta ramen flyttas icke, men vändes så att den sida, som varit utåt, kommer inåt ugnen; på samma sätt vändes även de ramar som flyttats till anna plats. Samtidigt inskjutes även den omtalade glesa brädluckan för att hindra röken att direkt gå upp i skorstenspipan. Då man antager att fisken börjar bliva rökt, öppnas de små sidoluckorna (titthålen) och en fisk uttages för provning. Att röka fisken för länge gör den torr. Då fisken är färdig, vilket man ser därav att den lossnar från ryggbenet och har en guldgul färg, uttages den från ugnen och ramarna placeras på en för ändamålet gjord ställning, där fisken får kallna så att den får luftens temperatur, varefter den inpackas. Rökningen har pågått 1 1/2—2 timmar.

Den rökta strömmingen (böcklingen) inradas med ryggen nedåt i för ändamålet lämpliga lådor, vilka invändigt beklädas med smörpapper. Pappret är nödvändigt bl. a. därför, att det hindrar fisken från att torka så fort, som annars vore fallet. Lådorna får icke vara altför höga, ty då blir fisken i de nedersta varven tryckt. Lämpligast och bäst uppbevaras böcklingen i lådor som äro så låga, att de rymma endast 2—3 varv. Fisken bör radas tätt, men ej tryckas.

I fall strömmingen icke saltats före rökningen, strös litet rent salt på varje varv, då fiskarna inradas i lådorna. Fisk, som saltats före rökningen, blir dock jämnare saltad och kan förvaras en längre tid, innan den möglar. Efter det böcklingen inpackats, bör den, om möjligt, uppbevaras på en sval och fuktfri plats; i annat fall torkar eller möglar den mycket lätt.

Genom rökningen har fiskens ursprungliga vikt minskats med 28—30 %, av 1 kg. färsk strömming erhålles sålunda omkring 700 gram böckling. Mindre strömming och vassbuk torka i vanliga fall mera i hop än grövre strömming.

Efter ovan beskrivna metoder rökes vanligtvis även större fiskar, t. ex. sik, braxen, id och torsk. Dock bör för det första iakttagas, att större fiskar alltid rensas före saltningen och rökningen. Rensningen bör helst ske sålunda, att man med en vass kniv skär upp ett snitt i fiskens buk, strax nedanför bröstfenorna. Snittet bör göras så litet som möjligt. Sedan sköljes fisken så att blod och förefintliga orenligheter avlägsnas, varefter den kan sättas i saltlösning såsom tidigare sagts om strömmingen. Större fiskar måste dock ligga 4—6 timmar i saltlaken.

När det gäller större fiskar måste även upphängningen ske annorlunda, än vad om strömmingen blivit sagt. Vanligtvis trädes en träpinne, som blivit vässt i ena ändan, in genom fiskens mun och föres längs ryggraden ut till stjärten. Dessutom ombindes fisken på ett par ställen med starkt garn. Man förfar även så, att i en av de ramar, som användes vid rökning av strömming, fästes ett nät av galvaniserad järntråd. I detta fall lägges fisken att ligga på duken med ryggen nedåt, varpå ramen, med de påradade fiskarna, stickes in i ugnen för att rökas. Denna metod har likväl den nackdelen, att fiskarna gärna fastna vid duken och huden lossnar, då fisken tages bort från ramen. Man brukar även träda ett snöre (som först är fästat vid en segelnål) genom fiskens ögon och sedan genom själva fisken, härvid bildas tvänne bukter som hänges på spikarna i rökkäppen, (se fig. 4). Denna metod är måhända den ändamålsenligaste vid rökning av sik, id och braxen. För torsk lämpar den sig icke, utan då är det bättre att träda spettet genom fisken, eller att lägga den på järntrådsduk. Stor fisk måste även rökas betydligt längre tid än strömming.

Kallrökning. I fall man har till sitt förfogande ett ändamålsenligt rökeri, kan även kallrökning komma i fråga. Vid denna rökning lägges ett bål, vilket icke, såsom vid varmrökning, ständigt måste övervakas, utan s. a. s. sköter sig självt och om det är omsorgsfullt lagt, håller en jämn temperatur under en längre tid. Ett kallbål kan t. ex. läggas så, att det nästan håller den temperatur man önskar, blott man fått litet vana därvid. Man utlägger någon grövre vedklabb på eldhärden, eller två rader tegelstenar 25—30 cm från varandra. Utanpå stenarna radas mer eller mindre ved (al), allt efter som man vill ha temperaturen,

hög eller låg. Över veden sättes enris, som täckes med sågspån och tillpackas väl. I inre ändan av bålet reses en enruska för att lämna drag genom spånmassan. Minst 3—4 cm spån bör påläggas. Elden uppgöres framme vid eldstadsluckan, och vid tändningen bör spjället och rökrums luckorna hållas öppna så, att icke temperaturen blir för hög. Vid kallrökning får temperaturen ej överstiga 30 grader. Blir temperaturen för hög, är fisken i och med det samma vanligtvis förstörd.

Lax och sik bliva ypperliga såsom kallrökta, men även salt strömming och sill kan på detta sätt göras smakligare.

Beredningsmetoden är följande.

Salt sill eller strömming slås i ett kärl med vatten och fisken omröres så att fjällen lossna. Detta vatten bör slås bort och nytt påhälles. På så sätt förfares, till dess fisken börjat svälla och saltsmaken blivit lagom stark. Fisken upptages sedan och lägges i korgar, i vilka den får stå 5—6 timmar så att vattnet ordentligt får avrinna, förrän fiskarna trädas på spet eller krokar. Då fisken är uppträdd och insatt i ugnen, får man, som redan sades, vara ytterst försiktig vid torkningen, vilken måste ske långsamt, ty i annat fall faller fisken ned. Under torkningen får ej temperaturen i ugnen överstiga 20 grader. Sillen rökes, till dess den erhåller en ljus bronsfärg och rökningen är vanligtvis undanstökad på 15—18 timmar. Naturligtvis rökes strömmingen på mycket kortare tid än sillen, men i övrigt är förfaringssättet detsamma. Även den kallrökta fisken bör få kallna, förrän den inpackas (radas i korgar eller lådor med ryggen nedåt). Den kallrökta fisken bör även uppbevaras på torr plats.

En rökugn bör alltid vara uppförd i ett hus, skyddad för blåst och regn. Bygger man ett särskilt hus för en eller flere ugnar, bör man minnas, att huru omsorgsfullt man än försöker uppföra ugnen, rök alltid slår in från densamma. Det är därför nödvändigt att förse ugnen med en extra »kåpa» eller rökhuv så att röken icke stannar i rökhuset. Ställningar för spetten böra även uppföras. Likaså hör till möbleringen ställningar eller hyllor, på vilka ramarna inskjutas. Ett efter förhållandena större eller mindre packningsbord, vars skiva är plåtbeslagen, bör även finnas. Man bör se till att allt är rent och propert och att varje sak förvaras på sin givna plats.

Slutord. Vi veta att olika fiskslag vid rökning få en helt annan smak än vid kokning, saltning eller kryddning. Men det händer även att t. ex. böcklingen icke alltid har samma goda smak. Detta kan bero på flere omständigheter, såsom rökningssätt m. m. Men det som även spelar en stor roll är fiskens fetthalt. En fet fisk är sålunda alltid att föredraga framför en mager, icke allenast för smakens skull, utan även med hänsyn till smältbarheten och näringsvärdet. Den magra vårströmmingen har sålunda icke heller, som rökt, samma smak och näringsvärde som den feta höstströmmingen. Ett undantag från denna allmänna regel, utgör dock den s. k. sillen (stor-strömmingen), som på våren och försommaren fångas på vissa trakter av skärgården; den är stundom t. o. m. bättre än höstströmmmingen. »Vasa sillen» som erhålles på hösten och även vintertid är ett ypperligt råmaterial för böckling.

Rökt strömming kan under nuvarande förhållanden icke bli någon exportartikel hos oss, då den ryska marknaden är stängd, men avsevärda mängder böckling borde kunna få avsättning i eget land, om varan mera än hittills bleve känd. Härvid kunde lantbrukssällskapens fiskeriinstruktörer i inlandet och Marthaföreningarna göra mycket, om saken bleve tillfredsställande ordnad. Men för att någonting nämnvärt skall kunna åstadkommas i detta avseende, fordras ovillkorligen, att fiskarena själva äro med. Vid varje fiskarstuga borde finnas ett litet rökeri, där fiskaren själv skulle röka fisk för att få en välbehövlig omväxling i sin ofta nog enformiga kost. Varför skulle icke mången fiskare också kunna förtjäna en slant extra genom att röka fisk så, att de, som ha smak för sådan föda, kunde få den till skäligt pris. Efterfrågan och förbrukningen skulle helt säkert även ökas, om tillgången vore tryggad. Det är beklagligt att så få personer syssla med fiskrökning och att rökt fisk på grund av jämförelsevis ringa tillgång betinger sig högt pris. Rökt fisk bör bli en artikel, som kan säljas till sådant pris, att den kan bli var mans föda. Nå vi en gång detta mål, har fiskerinäringen tagit ett steg framåt, ty fiskförbrukningen har i och med det samma ökat i avsevärd grad och det är ju just dit vi sträva.