FISKERIFÖRENINGEN I FINLAND. IV.

Om Saltning

och annan

Konservering af Strömming

af

OSSIAN REUTER.

LOVISA,
Östra Nylands tryckeri 1902.

FISKERIFÖRENINGEN I FINLAND. IV.

Om Saltning

och annan

Konservering af Strömming

af

OSSIAN REUTER.

LOVISA,
Östra Nylands tryckeri 1902.

Bland de fiskslag som förekomma i Östersjön och dess båda vårt land omslutande armar, Finska Viken och Bottniska Viken, är strömmingen utom all fråga det i alla afseenden viktigaste. Utan den tillgång till näringsmedel och möjlighet till penningeförtjänst, som strömmingen bereder invånarena i vår yttre skärgård, skulle människor ej kunna lefva på de kala hafsklipporna numera, sedan sälen och sjöfågeln minskats i antal så att jakt efter dem ej mera ger något nämnvärdt utbyte.

Strömmingen är en varietet af den vanliga sillen och har af vetenskapen erhållit namnet *Clupea harengus, var. membras.* Fiskslaget förekommer endast i Östersjön och dess vikar samt i Hvita hafvet och anses ha utbildat de egendomligheter, som särskilja strömmingen från sillen, under en tidsperiod, då Östersjön och Hvita hafvet voro förenade, men Östersjön afstängd från Nordsjön och de västra världshafven af land, som då öfver Danmark förenade Europas fastland med den skandinaviska halfön. Att en sådan fördelning af vattnen här i norden värkligen förefunnits bestyrkes däraf, att äfven andra fiskslag än strömmingen förekomma blott i Hvita hafvet och Östersjön samt, ehuru numera förkrympta och sällsynta, i några af våra djupare insjöar, såsom t. ex. i Ladoga. Ett sådant fiskslag

är hornsimpan *(Cottus quadricornis)*, hvilken lika litet som strömmingen finnes i Nordsjön, och sålunda ej kunnat inkomma i våra vatten från Västerhafvet.

Strömmingen i Östersjön synes till sin natur ej vara så beroende af hafvet och de stora djupen som sillen. Den förekommer sålunda ej blott i östligaste delen af Finska viken, där vattnets salthalt är ganska ringa och i nordligaste delen af Bottniska viken, hvars vatten till följd af utblandning från de stora där utfallande älfvarna likaledes äger ytterst obetydlig salthalt utan äfven uti mindre inre vikar, där vattendrag utmynna och vattnet under en stor del af året är så godt som i afsaknad af salt. Och märkvärdigt nog blir strömmingen på några sådana ställen ovanligt fet. Detta är fallet t. ex. i Pojoviken, där strömming förekommer i en djup fjärd, benämd Mörby-hafvet och belägen mellan Mörby och Baggby egendomar. På denna plats fångas, ehuru i små partier, den kända s. k. Baggby strömmingen, som i fetthalt ej understiger de fetaste sillarter. Ännu märkligare är förekomsten af strömming uti insjöar. Detta har konstaterats på Björkör i Korpo skärgård, i en insjö i Nagu och en i Houtskär. Vattnet i dessa sjöar är fullkomligt saltfritt eller förefaller åtminstone för smaken att vara det. Emellertid torde hafsvattnet ännu för några få år sedan då och då vid högvatten och starka stormar haft tillträde till dessa sjöar. Äfven den i dem förekommande strömmingen är ovanligt fet.

Strömmingen stiger isynnerhet på vårsommaren, då vattnet blir varmare, in i den inre skärgården, där den antages förrätta sin lek i sund med strömmande vatten eller på platser, där utströmmande sötvatten möter saltsjövattnet. Under denna tid bedrifves ett ifrigt fiske efter strömming dels med not, ett redskap som småningom börjar komma ur bruk, dels med storryssjor och dels med stora nät, hvilka vanligen kallas skötor. Detta fiske fortgår till midsommartiden, då strömmingen påstås försvinna i de stora hafsdjupen för att åter börja stiga i medlet af juli eller början af augusti, tidigare i norra delen af landet, senare i den södra. Möjligt är dock att denna tro, att fisken vid sagda tid »stiger ut till hafs», vunnit rotfäste hos fiskarena mest på grund däraf, att fiskaren under tiden närmast efter midsommaren är upptagen af höbärgning samt båt- och redskapsremonter och därför ej har tid att följa med fiskens gång. Säkert är att strömmingen vid midsommartid upphör att vistas i den inre skärgården, men då strömmingsleken i hafsbandet försiggår äfven under augusti och in i september månader, är det troligt att lekströmming under hela sommaren uppehåller sig därstädes. Sedan isen lagt sig, fångas strömming, delvis i stor mängd i en del större infjärdar och uppehåller sig under vintern äfven ute i hafvet troligen mest på ställen, där vattnet är isbelagdt.

Det första redskap, som användes för strömmingsfångst i vårt land, var troligen not, och denna var i äldre tider af vida mindre storlek än de strömmingsnotar hafva, som nu brukas. Fisken steg då i stora, täta stim tätt till landet och in i vikarna

öfveralt åtminstone i den yttre skärgården, och äfven med små, dåliga redskap kunde goda fångster erhållas. Då befolkningen i skärgården ökades och fisket tillföljd däraf bedrefs med alt större ifver, förstorades och förbättrades notarna. Fisken stördes i sin lek och drog sig bort från de gamla platserna. Måhända har äfven fiskstammen minskats öfverhufvudtaget. Alt nog, noten gaf ej mera lön för arbetet och man nödgades öfvergå till användandet af andra redskap. Denna förändring försiggick på de olika ställena på skilda tider. Sålunda torde 50 à 60 år ha förflutit sedan man nedlade noten i Brändö och Kumlinge. I västra Nyland försvann redskapet för det mesta i början af 1870 talet. Öfveralt i vårt land förekommer den dock ännu på enstaka ställen, där fisken går till i större mängd.

I notens ställe begynte man alt mera använda skötor, till en början fästade medels ankare eller tunga stenar på en bestämd plats, senare äfven utsatta fritt i vattnet och fästade endast vid fiskarens båt, hvilken får drifva utan segel och därunder släpar redskapen efter sig. De »fasta» skötorna utsättas stundom, i synnerhet på platser inne i skärgården, där fisken plägar leka, med ena ändan formad i bukt i likhet med ett katshufvud.

I norra Österbotten har storryssjan användts som fångstredskap äfven för strömming redan under förra hälften af 1800-talet och bruket har därifrån spridt sig till södra Finland, först till östra delen af Finska vikens kust och sedermera längre västerut, där den hade svårare att vinna inträde till följd af natur-

förhållandena. De branta stränderna och tvärbranta djupen i västra Nyland samt Åbo och Ålands skärgårdar försvåra mångenstädes användningen af detta redskap och påkalla dimensioner hos storryssjan, som i hög grad föröka kostnaderna för dess tillvärkning samt göra den svår att handtera.

Storryssjan användes, likasom noten, sommartid samt för det mesta endast inne i skärgården. Skötfisket däremot bedrifves mest på höstsommaren och höstetid i hafsbandet samt i hafvet utanför skären af en del fiskare, som antingen äro bosatta på de yttre holmarna eller för fisketiden utflytta till sina fiskarstugor på de yttersta hafsklipporna.

Det är emellertid en bland fiskarena mycket allmän klagan, som helt säkert har skäl för sig, att utbytet af strömmingsfisket, hvilka redskap man än använder, år för år blir alt mindre. Isynnerhet på fiskeplatser, där fiske bedrifvits längre tid, har tillgången på fisk betydligt minskats. En följd däraf har blifvit att andra, förut mindre besökta fiskeplatser alt mera tagits i anspråk af fiskare, som samlat sig dit från skilda orter. Sålunda bege sig en stor mängd fiskare från Korpo, Houtskär och Iniö, hvarje år i augusti på fiske till norrhafvet, d. v. s. vattnen norr om Åland. Äfven Kökarbor uppsöka från deras hemvist så långt belägna vatten. Det har t. o. m. inträffat, att åländska fiskare seglat ända till vestra Nylands skärgård, där de arrenderat rättigheten till strömmingsfiske af inbyggarene, hvilka för egen del hällre fiska den på deras ort i högt pris stående hvassbuken. Men äfven i sist-

nämda trakter liksom på de stora strömmingsfiskeplatserna norr om Kvarken, t. ex. vid Tankar fyr, Kalajoki Kallan, Marjaniemi fyr på Karlö, Ulkogrunni utanför Ijo elfs mynning, hvarest förr ett storartadt fiske bedrifvits, har tillgången på fisk betydligt minskats och fiskarenes antal nedgått till vida mindre än hälften mot förr.

Denna uppenbara minskning af tillgången på det för fiskarenas uppehälle och tillvara oundgängliga fiskslaget har ej häller undgått Fiskeriföreningens uppmärksamhet, och många förslag ha gjorts att söka råda bot på det ifrågavarande missförhållandet. Emellertid är det tydligt, att inga andra åtgärder kunna med någon utsikt till framgång leda till målet — att bevara eller öka den ännu befintliga fiskstammen — än sådana som utmynna i fridlysning antingen för viss tid af året eller för vissa platser. Då åter alla förfoganden af sådan art kunde på ett mycket kännbart sätt ingripa i fiskarenas ekonomi och dessutom måhända ej medföra den åstundade påföljden, om de ej anordnas på rätta platser eller riktiga tider, har det synts vara försiktigast att lämna denna sida af saken därhän tillsvidare. Det torde dock ej kunna betviflas att frågan om fridlysning skall upptagas på allvar, sedan mera insikt vunnits såväl om nödvändigheten däraf på de skilda orterna som om de förhållanden, hvilka närmast invärka på strömmingens lif och trefnad i våra vatten. Dessa frågor skola väl genom de nu pågående undersökningarna af de haf, som omgifva vårt land, blifva närmare utredda. Tillsvidare eller tills

den tid kommit, då man med utsikt till framgång kan skrida till åtgärder för själfva fiskstammens ökning, synes det vara mest öfverensstämmande med fiskarens ekonomiska fördelar att anvisa dem utvägar till erhållande af det högsta möjliga pris för den fångade fisken.

Den strömming, som ej åtgår för fiskarenas eget behof, säljes, som bekant, antingen genast efter fångsten i färskt tillstånd eller senare såsom saltad eller, ehuru sällan, inlagd med kryddor. Det pris, som kan erhållas vid försäljning af färsk strömming, är sommartid helt och hållet beroende af fångstplatsens belägenhet. Är fiskaren bosatt nära till eller fångar han sin fisk i närheten af en större stad eller annan folkrik ort, så står priset själffallet högre, likasom äfven större mängder fisk vinna afsättning. Det är möjligt att någon prisförhöjning skulle kunna ernås genom att inrätta fryshus och sälja i dem frusen fisk till Petersburg. Detta måste dock anses vara en framtidssak och en affär, hvilken i hvarje händelse bäst lämpar sig för någon handlande.

Ganska stora kvantiteter strömming fångas med vinternot under isen, isynnerhet i de sydvästra delarna af skärgården. Denna fisk uppköpes till en stor del af ryssar, som utlägga fisken på snön för att frysa och därefter sända den till Petersburg. Det pris, som af dem vanligen erlägges, synes visserligen vara jämförelsevis högt, men ett betydligt högre pris borde dock med afseende å den starka efterfrågan och de höga prisen å strömming i Pe-

tersburg vintertid kunna erhållas, om blott fisken blefve behandlad på ett förnuftigare sätt och mellanhandeln komme i finska affärsmäns händer. Att öfverlämna åt naturen fiskens frysning kan nämligen, i händelse någon veckas blida uppstår genast efter ett större fiskinköp, föranleda, att den inköpta fisken förfares. Detta har under ogynsamma vintrar äfven många gånger inträffat, och en dylik risk, som naturligtvis skall medräknas i mellanhandlarenas affär, måste själffallet föranleda en sänkning af det pris, de i medeltal kunna betala. Vid denna mellanhandel måste, om den skall kunna säkerställas och dess resultat på förhand beräknas, ovilkorligen tillses, att fisken ej får till följd af ogynsamma naturförhållanden förfaras, vare sig detta sedan sker genom frysning i fryshus eller genom inpackning i is. På sätt redan antydts, lämpar sig en sådan handel ej för fiskaren utan bäst för affärsmän och deras agenter.

Största delen af den vinterfångade strömmingen, måhända all sådan, försäljes i färskt tillstånd. Annorlunda är det med den fisk, som fångas vid öppet vatten. De fiskare, som kunna sälja all sin fisk färsk, äro ganska få. De flesta nödgas på ett eller annat sätt bevara eller konservera den, tills tiden medger att företaga en resa och därvid föryttra den konserverade varan, hvilket mest sker i angränsande städer i hemlandet eller ock i Reval och Baltischport på ryska sidan.

Fiskarena i vårt land använda för bevarande af strömming endast ett enda sätt, nämligen insaltning. Denna insaltning värkställes något olika i skilda delar af landet, och olikheten visar sig på många sätt, likasom fel i större eller mindre mån vidlåda de flesta nu brukliga metoderna. Sålunda inpackar man åtminstone i vissa delar af den österbottniska skärgården strömmingen i kärl utan eller nästan utan lake. I östra delen af Finska vikens skärgård är konsten att tillvärka fiskkärl okänd. Fisken insaltas i stora tinor och säljes sedermera efter vikt eller ock inföst i gamla silltunnor. I de delar af skärgården, där särskilda fiskkärl — halftunnor, fjärdingar och åttingar — användas, äro dessa af mycket olika beskaffenhet. Äfven det salt som användes, är af olika slag och invärkar i sin mån på den saltade varans beskaffenhet och därigenom på dess säljbarhet och det pris, som kan erhållas för densamma.

Det saltningssätt, som brukas på de åländska öarna, infördt dit, som det säges, från Gottland, är tvifvelsutan den i alla afseenden bästa af de i vårt land brukliga metoderna. Vi skola därför närmare redogöra för detsamma och därvid särskildt påpeka de misstag och fel i fiskens behandling, som påkalla rättelse, hvarvid bör ihågkommas, att fisksaltningssättet på skilda ställen i åländska skärgården är ganska olika, i det man på ett ställe förfar mera omsorgsfullt än på ett annat, och att fel, som begås på den ena platsen, undvikas på ett annat. Vi skola emellertid söka sammanfatta det bästa från de skilda platserna och börja med

I. Fiskens rensning och behandling före saltningen.

Då fiskredskapen och fisken upptagits ur vattnet, bör man naturligtvis ofördröjligen begifva sig till hemmet eller till den plats, där man under fisketiden uppehåller sig, för att så fort som möjligt rensa och salta in den fångade varan. Detta göres äfven naturligtvis öfveralt, där fisket bedrifves med skötor eller storryssjor. Vid fiske med not, där sådant ännu bedrifves, är förhållandet dock ofta nog ett annat. Det händer nämligen att man drager flere än ett varp på samma fisketur, och den fisk, som fångats i föregående varp, får då ligga i notbåten, visserligen nödtorftigt skyddad mot solstrålarna med bräder, men dock utsatt för en ofta nog mycket hög värmegrad. Detta invärkar, som hvarje fiskare nogsamt vet, i hög grad ofördelaktigt på fisken. Den blir hvad man kallar bukfallen, hvilket kommer sig däraf, att förruttnelse begynt inträda i inälfvorna och meddelat sig åt bukskinnet, som därigenom blir löst och vid rensningen upprifves längs bukens hela längd. Den saltade fisken får därigenom ett mindre prydligt utseende Fisken måste saltas ännu skarpare än vanligt för att hämma den begynnande förskämningens framsteg. Men det är ej nog därmed. I den saltade fisken kvarblir vanligen som ett bevis på den oriktiga behandlingen ett spår, som äfven för köparen är väl bekant och vanligen föranleder en sänkning i det pris som erbjudes och kan erhållas. Detta spår eller

märke är, som bekant, att fiskköttet längs ryggbenet blir rödaktigt till färgen.

Det är sålunda af största vikt, att fiskens rensning värkställes så snart som möjligt efter dess upptagning ur vattnet. Kan detta af ett eller annat skäl icke ske, såsom vid notdragning då flera varp dragas eller då man, såsom stundom är fallet, från notdragningsplatsen har lång väg till hemmet, så finnes intet annat medel mot de förenämda olägenheterna än att rimsalta fisken i notbåten. Detta bör ske äfven med skötfångad fisk om hemfärden fodrar lång tid och vädret är varmt. I sådant fall strös salt in i själfva skötorna, och äfven garnet har ej ringa gagn däraf. Sättet brukas, oss veterligen, ej i vårt land, troligen därför, att fiskaren vill spara på utgifterna för saltet. Det bör emellertid ihågkommas, att ganska litet salt åtgår för fiskens skyddande under några timmars tid, om man blott iakttar att använda fint salt eller, om sorten är grofkornig, väl krossa det före insaltningen. Om man förfar sålunda, åtgår i stället en mindre mängd salt vid själfva saltningen. Den förnämsta fördelen af att sköta fisken väl före rensningen är dock den, att man vid försäljningen ej nödgas åtnöja sig med underpris för sin vara.

Sättet för rensningen är hvarje fiskare väl bekant. Emellertid kan äfven därvid mer eller mindre ordning och omsorg iakttagas. Mången fiskare anser det vara en likgiltig sak, huru fisken rensas och det händer sålunda, att vid rensningen fiskens buk upprifves till hela dess längd. Då sålunda rensad

fisk inradas i kärlet, ser den slarfvig ut, i det mjölken och rommen ligga kringkastade i detsamma. Fisk, som ej fått ligga utan skydd i värme och sålunda ej blifvit »bukfallen», kan emellertid utan att mera arbete erfordras, rensas på ett sådant sätt, att endast en mindre öppning uppstår närmast hufvudet, genom hvilket inälfvorna utdragas. Detta är en konst, hvartill endast erfordras öfning och vana, helst från ungdomen. Och köparen fäster sig vida mera än man tror vid fiskens utseende. En ordentligt rensad och hel fisk betingar alltid högre pris än en vårdslöst rensad och söndrig.

Till plats för rensningsarbetet väljes helst ett mot sjön sluttande slätt bärg, som efter arbetets slutförande så väl som möjligt rengöres från fiskaffall och spolas med vatten. Platsen bör vara skyddad mot solstrålarna. Om ej någon bärgsklippa eller växande trän gifva skugga bör arbetet företagas i skydd af en vägg eller hälst i ett för ändamålet uppfördt skjul, som, i händelse bärggrund ej finnes, borde utbyggas på vattnet och förses med ett glest golf, som lätt kan rengöras och tillåter rengöringsvattnet att afrinna. Orsakerna, hvarför så borde ske, inses lätt af hvarje förnuftig fiskare.

Med fiskaffallet förfares olika på olika trakter. På en del ställen insaltas detsamma till kreatursföda. Annorstädes torkas det i solen för samma ändamål. Här och där strös det genast efter ränsningen ut på ängsplättarna för att befordra gräsväxten. Det bästa användningssättet för fiskaffallet vore dock, att därmed bereda kompost för ängar och potatisland. Därtill användes kärrmylla eller ock förmultnad hvitmossa, som läggas i hög hvarftals med fiskaffallet och tång (höuter), så mycket som kan åtkommas. Däraf bildas inom kort en utmärkt god och kraftig gödsel, af stort värde för det lilla jordbruk, som bedrifves i skärgården. I förbigående må framhållas, att tången eller »höutern» är en synnerligen lämplig gödsel för potäter, hvilka med tånggödsel gifva stora, vackra och mjöliga rotknölar.

I vårt land iakttaga fiskarena noggrant att efter rensningen väl renskölja fisken i vatten. Denna sköljning tillgår på olika sätt, beroende måhända till någon del af rensningsplatsens beskaffenhet. På platser med bärgstrand och lagom djupt vatten invid värkställes rensningen alldeles vid vattenkanten och den rensade fisken kastas efterhand i en i vattnet invid rensaren stående korg, där den får ligga tills korgen blifvit fyld. Förrän korgen med den rensade fisken upptages ur vattnet, drages den yttermera fram och tillbaka några gånger för att fisken skall blifva riktigt ren. Och det blir den nog, men vid en sådan behandling förlorar fisken äfven mycket af sitt näringsvärde. Ty en mängd af de s. k. närsalterna urlakas under fiskens långa hållande i vattnet, och fettet, som är fiskköttets måhända värdefullaste beståndsdel, bortsköljas. Detta ser man nog i hamnen vid hvarje fiskeplats, hvarväst vattenytan vid strömmingsrensning under lugnväder betäckes hundratal meter vidt med ett lager af fett. Detta sätt att skölja fisken måste således betecknas som alldeles förkastligt.

Annorstädes tillgår sköljningen sålunda, att den rensade fisken upplägges i en korg på land, som, förrän fisken insaltas, drages några gånger fram och åter i vattnet. Därvid bortsköljes utom blod och fjäll visserligen äfven något fett, men förlusten af detta värderika och nyttiga ämne samt af närsalter blir dock ej så stor, som då det förenämda sättet användes.

Stundom hör man påstås, att den rensade fisken måste ligga i vatten, emedan där är svalare och fisken ej så lätt förskämmes. Detta synes ju hafva skäl för sig, isynnerhet under varma och soliga dagar, men bättre är dock att hålla fisken på land samt då och då afbryta rensningsarbetet för att skölja och insalta den fisk, som blifvit rensad, så framt man ej har tillgång till så mycket folk, att några kunna salta fisken under det andra värkställa rensningen.

Här torde platsen vara, att nämna några ord om den här och där i sydvästra Finland och på Åland kända s. k. Reuterska metoden att salta strömming. Denna metod skiljer sig från den på Åland vanliga hufvudsakligen däri, att fisken alls ej får sköljas efter rensningen. Den är hämtad från sillsalterierna i utlandet, hvaräst man aldrig sköljer sillen, sedan den blifvit rensad, något som nog blir synbart vid en blick i en silltunna. Laken är röd af blod och blandad med fjäll. De värdefulla beståndsdelar i fiskköttet, vi ofvanför omnämt, blifva vid en sådan behandling icke bortsköljda. Man har påstått, att sådan fisk, som ej blifvit sköljd, skulle »hålla sig» sämre eller, med andra ord, lättare förskämmas än den sköljda fisken. Det är äfven troligt, att den blodmängd, som tillkommer i laken, skall erfordra någon liten tillökning af den saltmängd, som vanligen lägges på en viss mängd strömming, men vinsten blir emellertid en smakligare och fetare fisk. Vid närmare eftertanke måste ju enhvar finna, att påståendet saknar all förnuftig grund. Ty hvarför skulle ej osköljd strömming hålla sig, då osköljd sill gör det.

Emellertid äro konsumenterna och köparena af strömming nu en gång vana vid att erhålla sköljd strömming med såvidt möjligt färglös lake. Då fiskaren naturligtvis främst måste hafva till ögnamärke att erhålla köpare på sin vara, är det under nuvarande förhållanden klokast af honom att bereda och sälja sköljd fisk samt att vid sköljningen använda det sätt, hvarigenom fiskens värde bäst bibehålles, d. v. s. att icke urlaka fisken alt för mycket genom att låta den ligga en längre tid i vatten.

II. Saltet och saltningen.

I Finlands kuststäder säljas flera olika slag af salt, och af dessa användas i en del af skärgården ett slag, i andra delar åter något annat. I sydvästra Finland brukas sålunda, såvidt vi hafva oss bekant, saltsorter, som hemtats från hamnar vid Medelhafvet; i Östra Nyland användes däremot spanskt salt, hemma från Cadiz. Saltsorterna från Medelhafvet äro emellertid de mest olämpliga som finnas,

ej blott därför att de äro mycket grofkorniga utan äfven emedan de innehålla främmande ämnen, som äro både onyttiga och skadliga för fisken. Dessa ämnen, hvaribland kalk torde intaga ett stort rum, gifva åt saltet en skarp och bitter smak, som framkallat inbillningen, att dylikt salt är starkare än annat. Och sagda ämnen i förening med saltets grofkornighet föranleda äfven, att saltet smälter långsamt. Detta åter kan hafva till påföljd, att fisken, ehuru den blifvit fullt tillräckligt saltad, förskämmes efter saltningen innan det grofva saltet hunnit smälta och intränga i fiskköttet. Och det blir så mycket lättare fallet, om fisken redan vid rensningen varit »bukfallen». Olägenheten af saltets grofkornighet kan naturligtvis undgås genom att före användningen sönderkrossa detsamma. Men detta är ett besvärligt och tidsödande arbete, som oftast försummas. Då man för samma pris kan erhålla fint salt, som äfven hvad andra egenskaper angår är bättre än det grofkorniga saltet, bör man naturligtvis använda detta.

För saltning af sill anses s. k. Liverpoolsalt vara bäst och sådant användes i alla de sillsalterier, som vilja leverera prima vara. Liverpoolsaltet anses hafva flera förmåner äfven framom Cadiz-saltet. Det består af tämligen jämnstora korn, hvarje ungefär som en half ärt. Det smälter lätt och innehåller föga främmande ämnen. Emellertid är sådant salt svårt och mångenstädes omöjligt att erhålla i våra handelsbutiker, och dess användande kan fördenskull för närvarande ej komma i fråga.

Vid beredning af den kända holländska delikatessillen användes mest Lüneburger salt eller annat smörsalt med tillsats af socker, hvarom mera framdeles. Lüneburgersaltet kan äfven användas för vanlig strömmingssaltning, och man erhåller därvid en mycket mjuk och finsmaklig fisk. Men Lüneburgersalt är något svagare än annat och af detsamma måste därför användas större kvantitet. Dessutom är det dyrare, hvarför dess användning i större skala, för den vanliga strömmingssaltningen knapt kan ifrågakomma.

Vid fiskens saltning förfares, som redan påpekats olika i olika delar af landet. Äfven på Åland och i den sydvästra skärgården öfverhufvudtaget behandlas strömmingen på något olika sätt, i det den antingen radas genast i fiskkärlen (åttingar, fjärdingar och halftunnor) eller ock först saltas i större kärl, s. k. tinor, samt senare före försäljningen upptages från dem och inradas i de mindre kärlen.

All den strömming, som fångas under vårfisket, insaltas i tinorna, dels emedan den är mager och ej anses värd någon särskild möda och tidsförlust, dels medan strömmingen under vårfisket ofta erhållas i så stora mängder på en gång, att fiskaren med den ringa arbetskraft, som vanligen står honom till buds, ej har tid att egna en omsorgsfullare skötsel åt varan. Då den vid en ordentlig skötsel nödvändiga inradningen naturligtvis upptar längre tid än fösningen af fisken i tinorna, skulle en del af den fångade fisken förfaras under arbetstiden, och

dessutom påkallar själfva fisket under denna tid af året betydligt mera arbete, emedan fiskens mängd måste ersätta det lägre pris, som alltid betalas för vårströmming.

Med den höstfisk, som fångas i närheten af fiskarens hem och saltas på hemstranden, förfares ofta nog — detta af bekvämlighetsskäl på samma sätt eller så att den saltas först i tinor och sedermera upptages och radas i mindre kärl. Då den fångade fiskens mängd höstetid endast sällan gör detta förfaringssätt nödvändigt, måste det betecknas som vårdslöshet, att ej genast rada fisken i de kärl, i hvilka den skall säljas. Ty den fisk, som genast vid saltningen radas i fiskkärl, hvilka så fort som möjligt bottenslås, utan att fisken upptages, blir vida bättre än den i tinor saltade fisken, som fått ligga utsatt för luftens invärkan. Köparen förlorar sålunda alltid på en dylik vårdslöshet från fiskarens sida, och fiskaren gör i längden äfven förlust, ty förr eller senare lär sig köparen känna säljarena och håller sig därefter undan från en säljare som har sämre fisk, eller bjuder han honom ett lägre pris. Det är sålunda fiskarens egen skada, om han af lättja eller försumlighet utan nödtvång underlåter att egna sin fisk en sådan omsorg, att den blir värkligt god och eftersökt af köparen.

Den fisk, som fångas från utklipporna i hafsbandet, där många fiskare ha uppfört åt sig stugor till boning under fisketiden, saltas och radas alltid genast i fiskkärlen. Det är denna fisk, som förskaffat den åländska strömmingen dess goda namn,

och som utgör en stor del af den saltade vara, som utbjudes på höstmarknaderna i Åbo och Helsingfors. Det är emellertid en känd sak, att vårdslöst behandlad och dålig fisk ofta vid marknaderna utges för att vara god åländsk vara. Och man vet nog, att åländska och andra skutskeppare med sina skutor resa upp till fiskeställena i trakten af Nystad, Raumo och Björneborg samt där uppköpa sämre fisk, ja stundom äfven vårfisk, omrada den i fjärdingar och halftunnor samt sedan på höstmarknaderna sälja den som höstfångad, genast radad vara. Äfven händer det, att bedrägerier af ännu allvarsammare art bedrifvas. Det har sålunda händt, att man i bottnet och midten af en köpt fiskfjärding inradat illafaren fisk, insatt olkor, torsk eller annan fisk, som tar mycket mera rum men har mindre värde, eller att endast några få hvarf öfverst i kärlet radas, medan den andra fisken lägges oordnad i kärlet. Ett dylikt bedrägligt förfarande af en eller annan oärlig person är egnadt att skada alla våra fiskare, emedan det bringar deras vara i dåligt rykte, och fiskarena böra därför anse alla sådana personer som sina fiender, hvilkas handlingssätt bör uppdagas och lagligen bestraffas. Ett medel, som i någon mån förmår skydda den ärliga fiskaren mot följderna af andras oärlighet, är att märka kärlen. Detta har länge varit brukligt i en del trakter och tillgått sålunda, att fiskaren inskurit eller med rödkrita skrifvit ett par bokstäfver på bottnet af sina kärl. Detta sätt har emellertid sina olägenheter. Under transporten utplånas ofta skrift-

tecknen eller öfversuddas inskärningen, så att de ej mera äro fullt synliga, och dessutom motsvara dessa sätt ej de fordringar på yttre prydlighet, som hysas af allmänheten och numera utgöra ett vilkor för framgång i all köpenskap. Bättre är därför att låta smida en järnstamp, hvarmed de bokstäfver man vill använda, inbrännas i kärlet. Äfven kan man i Helsingfors och troligen äfven i Åbo på beställning erhålla stämplar af kautschuk med de bokstäfver eller namn man önskar samt med dessa i blå färg trycka sitt märke på fiskkärlets lock. Detta sätt användes allmänt af hvassbuksinläggarena i västra Nylands skärgård, och deras stämplar upptaga vanligen fiskarens hela namn samt hans boningsort. De äro sålunda i tydlighet att föredraga framför brännjärnen.

Vi skola nu återgå till förfaringssättet vid själfva saltningen. Arbetet därmed bör vidtaga genast, då båten med dagens fångst kommit i land. Detta kan vara tungt nog och stundom omöjligt, om ej friska arbetskrafter kunna taga vid, så att de som användts för själfva fisket, få hvila sig. Det är därför på en del orter, särskildt i Kökar, vanligt att hela familjen flyttar ut till fiskeläget, och under sådana förhållanden blir arbetet lättare. Kvinnorna, som ej varit ute på sjön under natten utan hvilat ut, öfvertaga rensnings och saltningsarbetet, medan karlarna hvila i sin tur.

Först framtagas så många kärl, som anses åtgå för inradning af fisken, och dessa böra vara förut undersökta huruvida de äro täta. Detta sker sålunda att

de fyllas med vatten. Äro de fullt täta så är det bra; läka de, så måste de repareras, om sådant låter sig göra. Om kvisthål finnas, så fyllas de med inslagna proppar af mjukt trä, hvilkas ändar utanför och innanför kärlets väggar bortskäres, så att det hela ser snyggt ut. Mindre hål kunna därigenom göras alldeles oskadliga. Om nåten eller fogen mellan bottnet och stäfverna eller kimbarna, som de bräder, hvaraf kärlets sidor bestå, vanligen kallas hos oss, är otät, så afhjälpes detta sålunda, att tallbark skäres i fina strimlor in i kärlet samt inpressas i fogen med en vidpass fyra fot lång stör, hvilken i ena ändan slöjdats så att den erhållit formen af en mejsel. Detta sätt hjälper vanligtvis, om ej alltför stora fel begåtts vid kärlets tillvärkning. Läckor emellan kimbarna och mellan bottenbräderna äro svårare att afhjälpa, om de ej svälla fast, då kärlet ställes i vatten eller baddas med hett vatten.

När man har det klart med kärlen, tar man ihop med rensningen och radningen, hvilka värkställas samtidigt, om tillräckligt folk finnes. Är detta ej fallet, så får man ordna saken efter omständigheterna. En mindre mängd fisk lägges i en korg och sköljes väl före rensningen. Den rensade fisken kastas i en annan korg, som står på marken, ej i vattnet. Sedan en tillräcklig mängd fisk rensats, tager radaren vid och sköljer fisken tämligen väl i vatten. Därefter strös salt i kärlet, så att bottnet är väl täckt och fisken inradas med hufvudena vättande mot kimben och stjertarna inåt kärlet. Fiskarna läggas hälst på rygg eller åtminstone snedt

på rygg, så att den efterföljandes buk hvilar på den närmast förut inradade fiskens ryggsida. Hvarfven läggas korsvis, eller på sådant sätt, att fiskarnas läge i hvarje hvarf är vinkelrätt mot fiskens i de närmaste hvarfven. Sedan kärlet är fyldt, läggas ytterligare ett eller två hvarf ofvanpå i samma storlek, som de undre hvarfven. Då fisken af sin egen tyngd småningom sammantryckes, sjunka äfven dessa hvarf inom ett par dagar in i kärlet så djupt, att detta måste ytterligare påfyllas med ett eller annat hvarf. Till denna påfyllning åtgår så mycket mera fisk, ju »mjukare» fisken varit, d. v. s. ju längre tid den fått ligga ovårdad och orensad. Vanliga saltmängden är den som motsvarar en tredjedel af kärlets rymd eller fyratio liter på en tunna (120 liter). Senare på hösten en fjärdedel, samt t. o. m. något mindre.

Sedan kärlet fått sin sista påfyllning, pålägges locket. Därvid förfares dock mycket olika, i det fisken vid påfyllningen packas olika hårdt. I vissa delar af landet, särskildt i Österbotten, borthälles sålunda nästan all lake, för att mera fisk skall rymmas i kärlet. Detta härrör naturligtvis från köparenas önskan att få så stor valuta som möjligt för sina penningar, och en liknande sed torde nog ha varit rådande äfven annorstädes i landet. Men de inlandsbor, som inköpa saltad strömming från Helsingfors och Åbo ha längesedan lärt sig inse, att de i längden förlora på att köpa tättpackad fisk utan lake. Ty sådan fisk måste ovilkorligen härskna, och blir inom kort tid oduglig till föda. Emedan fisklaken är tyngre än fisken, som sålunda flyter upp i kärlet, måste väl vanligen något lake bortslås, hvarefter fisken nertryckes i kärlet, tills laken åter står öfver den och fisk påfylles efter behof. Men fiskens packning får, om man vill hafva god fisk, aldrig drifvas altför långt, ty därigenom utpressas köttsaften ur fisken, hvars beskaffenhet och värde därigenom försämras. Locket bör ovilkorligen påläggas så att laken står upp till detsamma. Skulle det ligga så tätt till kärlväggarna, att öfverflödig lake ej kan rinna ut, så må man med en finare cirkelborr göra ett hål i locket, hvilket hål sedermera tillstoppas med en trätapp. Genom detta hål, kan äfven, i fall af behof, lake fyllas på kärlet efter det bottnet blifvit insatt.

Fiskarena pläga ej sällan i varm tid, då fara är för att fisken lättare skall taga skada, öfverst i kärlet före lockets insättning lägga ett lager salt, stundom af en tums tjocklek och därutöfver. Förfarandet kan under antydda förhållanden hafva skäl för sig, men klart är, att olägenheterna af ett svårsmält och kalkhaltigt salt därvid göra sig synnerligen allvarsamt gällande, så att de öfversta lagren af fisken ofta nog blifva alldeles »saltbrända». Vid sillsalterierna användes ett annat sätt att tillsätta saltöfverskott i kärlen. Detta sker nämligen sålunda, att en släthyflad stör, något tillplattad åt ett håll, nerdrifves mellan fisken och kärlväggen. Sedan stören utdragits, fylles den sålunda uppkomna öppningen med salt.

Sedan locket isatts och fått svälla någon dag, undersökes, huruvida det sitter säkert och tätt. Skulle lake utrinna, så tätas öppningarna omsorgsfullt med nätslarfvor eller bomull. Bäst är naturligtvis att ej behöfva använda dylika tätningsmedel, ty köparen ser vid öppnandet af ett kärl alltid med misstänksamma och oblida ögon på sådana främmande och i själfva värket mindre prydligare extra tillsatser.

Sedan kärlet blifvit »bottnadt» eller försedt med lock och, om det varit behöfligt, fullkomligt tätadt, bör det under de första fjorton dagarna, om möjligt är, vändas några gånger, så att laken väl kan blanda sig. Om tillräckligt utrymme finnes i fiskboden, så sker detta lättast sålunda att kärlet hålles liggande på sida samt hvarannan eller hvar tredje dag rullas ett halft hvarf. Finnas ej rum därtill, så får man ändvända dem, men det händer väl ej sällan att platsen ej häller medger sådant utan kärlen få stå stilla ända tills de föras till försäljningsplatsen.

Fiskkärlen.

Af det föregående torde med full tydlighet hafva framgått, att fiskkärlen ovillkorligen måste vara ej blott fullkomligt täta utan äfven starka, så att de uthärda rullning och stötar under transporten till försäljningsplatsen. Till fiskkärl användes hos oss vanligen bräder af tall eller granvirke. Och dessa bräder få ej sågas af stock, som flottats eller legat i vatten, emedan sådana bräder, enligt fiskarenas

åsikt genomsläppa fisklaken. Samma fel påstås vidlåda äfven fiskkärl, som tillvärkats af björkbräder. Emellertid är det fallet, att björk ej blott användes till silltunnor i Skottland samt vid de bättre sillsalterierna i Sverige utan anses vara förmer än något annat virke. Visserligen göras stäfver eller kimbar, af björk något tjockare än vanliga furukimbar. I vårt land användes, som sagdt, mest tallvirke, och kärlen tillvärkas till allra största delen af fiskarena själfva. Att under sådana omständigheter kärlens beskaffenhet skall vara i hög grad olika, faller af sig själft, då den ena fiskaren nedlägger större, den andra mindre omsorg på sitt arbete, samt kännedomen om tillvärkningskonsten äfven kan vara högst olika. De bästa kärlen göras i norra Finland i kustsocknarna kring Uleåborg. Detta torde i väsentlig mån bero på den rikligare skogstillgången därstädes. Där duglig skog finnes, använda nämligen fiskarena vid kärltillvärkningen aldrig sågade bräder, utan de kila löst kimbarna från en i lämpliga längder afsågad stock. Därigenom komma årsringarna ej att genomskära kimben, utan löpa parallelt med dess längdriktning, och det anses, att kärlet därigenom blir tätare, i det laken ej, såsom fallet är med kärl af sågade bräder, skulle gå ut genom årsränderna eller saf-ringarna. Klart är att kilade kimbar måste vara starkare än sågade sådana. Emellertid sätter, som sagdt, skogsbristen mångenstädes i sydvästra Finland hinder i vägen för detta slags kärltillvärkning. Då skogen började minskas och fiskaren blef hänvisad till sågade bräder, ofta af flottad

stock, begynte äfven omsorgen och skickligheten i konsten att tillvärka fiskkärl aftaga. Detta framkallade allvarsamma farhågor hos en del fiskare på Åland, och på initiativ af dessa inrättades för några år sedan å Lemsjöholms egendom i Åbo skärgård en fabrik för kärltillvärkning, benämd Brändö-Lemsjöholms fiskkärlsfabrik. Då emellertid fiskarena ej visade sig villiga att i större mängd begagna sig af dessa fabrikskärl, hvilka voro af utmärkt beskaffenhet, har fabriken haft att kämpa med stora ekonomiska svårigheter. Orsaken till att jämförelsvis få fiskare begagnat sig af fabrikens tillvärkningar, är helt säkert den, att fiskarena genom att köpa kärl nödgas kontant utbetala tillvärkningspriset, som i annat fall tillfaller dem själfva. Det har emellertid visat sig, att en sådan sparsamhet burit dåliga frukter, och att fiskarena för fisk, som saltats och sålts i fabrikens kärl, erhållit betydligt högre pris både i Åbo, Helsingfors och Reval än för fisk som inpackats i vårdslöst tillvärkade kärl. Utgiften för fabrikskärl har mera än väl betäckts af det höjda priset på fisken. Det är sålunda dålig hushållning, att sälja sin fisk i dåliga kärl, och det ej blott därför att man får högre pris för strömming i dugliga fabrikskärl utan äfven emedan en dyrbar tid, användbar för fiske, båtreparation, fiskredskapstillvärkning, jordbruk m. m. går förlorad vid tillvärkningen af fiskkärl och går förlorad utan den ersättning, som man förr var van att erhålla för densamma. Detta gäller naturligtvis för orter där tillfälle till inköp af goda kärl finnes. Får man ej

köpa dugliga kärl, så må man tillvärka dem själf och därvid ej spara på sitt arbete. Hemgjorda kärl kunna blifva lika goda som fabrikskärl, och i alla händelser äro de mera begärliga än de gamla snuskiga silltunnor, som nyttjas i östra Nyland.

Om man sammanfattar reglerna för det åländska sättet att salta strömming, så lyda dessa i korthet sålunda: *Om Ni har lång väg hem, så rimsalta fisken i båten. Rensa den genast efter hemkomsten, skölj den måttligt och rada den med finkornigt salt i täta och starka fjärdingar eller halftunnor. Är fångsten så stor, att radningen ej genast medhinnes, så salta fisken först i tinor, hvarifrån den senare upptages och inradas i fiskkärlen. Använd aldrig gammal lake eller tinor, som icke blifvit omsorgsfullt rengjorda.*

Strömmingens beredning på finare sätt.

Länge har det varit brukligt bland våra fiskare att dels för eget behof, dels på beställning åt en eller annan kund, med kryddor inlägga sådan strömming, som fångats sent på hösten och därför ej erfordrat altför mycket salt och som varit särskildt utmärkt för sin fetma. Därvid har man vanligen alls ej rensat strömmingen och för inläggningen

betjenat sig af vanligt groft salt samt peppar och lagerblad. Någon synnerligen finsmaklig vara har man på detta sätt ej lyckats åstadkomma. Ty det förnämsta ämnet för erhållande af en god vara har därvid utelämnats. Detta ämne är socker. Förutom den utmärkta egenskapen att nästan i lika hög grad som saltet bevara fisken mot förskämning, besitter sockret den värdefulla förmågan, att förhindra fettets urlakning samt att göra fiskens ben och kött lösa och mjuka. Det är dessa sockrets egenskaper, som föranledt dess användande bland annat vid beredning af den fina så kallade holländska delikatessillen. Vid saltning af sådan sill får fisken ej häller sköljas. Tvärtom tillvaratages till och med det fett och blod, som åtföljer inälfvorna sålunda, att salt strös på dem och den afrinnande blodlaken användes till påfyllning i kärl, som synes vara i afsaknad af lake. Fisken inradas i större eller mindre kärl med en blandning af salt och socker, samt något salpeter. Blandningen sammansättes af tre femtedelar smörsalt (Lüneburgersalt), och två femtedelar pudersocker samt obetydligt salpeter. Om man ej använder salpeter, bör man till Lüneburgersaltet lägga någon del vanligt, men finkrossadt salt, för att gifva något mera skärpa åt fiskens smak. Då detta saltningssätt användes för sådan mycket fet strömming, som, på sätt tidigare omnämts, förekommer t. ex. i Pojoviken och troligen i flera djupare infjärdar, erhåller man en utomordentligt fin och god vara, som i handeln kan betinga oerhörda pris. I den i yttre skärgården erhållas stundom på

senhösten mindre partier af en särskild sort mycket fet, »kort och tjock» strömming, hvilken saltad på ofvanbeskrifvet sätt ger mycket godt resultat. Men äfven vanlig höstströmming vinner, om den är helst något så när fet, betydligt på detta saltningssätt. All sålunda saltad strömming rensas vanligen före saltningen, men får, som redan sagts, ej sköljas.

Då sockrets bevarande egenskaper äro nästan desamma som saltets, och då de feta strömmingsslag, som kunna komma i fråga vid detta saltningssätt, vanligen fångas ganska sent på hösten, behöfver vid saltningen oftast ej användas mera saltblandning, än som motsvarar fjärdedelen af det kärls rymd, hvari fisken saltas. Om vi sålunda tänka begagna oss af en vanlig åtting, så bör för saltning af de 15 liter fisk den inrymmer, fyra liter saltblandning vara fullt tillräckligt. Vi kunna för säkerhets skull använda skärgårdsfiskarens vanliga mängd, en tredjedel. I sådant fall sammansättas saltblandningen af 2 liter Lüneburger salt, 1 liter vanligt, men finkrossadt salt och 2 liter pudersocker. Eller ock 2 $^3/_4$ liter Lüneburgersalt, $^1/_{10}$ liter salpeter och 2 liter pudersocker. Tillsatserna i denna blandning kunna naturligtvis förändras efter smak. Det bör ihågkommas, att en tillsats till saltet af socker äfven i mindre mängd ovilkorligen betydligt förbättrar fiskens beskaffenhet och smak.

Härmed vilja vi ej tillråda någon att begynna med detta saltningssätt i större omfång. Däremot kan det vara skäl att göra försök därmed i mindre

skala. För detta ändamål bör fiskaren i närmaste stad förskaffa sig några hvassbukskaggar och i dem på här ofvan föreskrifvet sätt salta litet fisk samt utbjuda sådan vid lämpligt tillfälle. I allmänhet bör det betraktas som en regel, att dylik och annan finare insaltning ej bör *i större omfång* bedrifvas, om man ej har iskällare. Endast i en sådan kan åt fisken beredas en jämn värmegrad, som ej mykket bör öfverstiga nollpunkten, och all delikatessvara lider af starka förändringar i temperaturen. I en vanlig fiskbod händer det emellertid ej sällan äfven på senhösten, att luftens temperatur kan växla mellan t. ex. 5 à 10 graders köld och 10 à 15 graders värme. Källaren måste därför vara så inrättad, att den skyddar ej blott mot värme utan äfven mot köld.

En iskällare, — sådana äro af många skäl behöfliga för fiskaren — inrättas hälst i en sandbacke. Källarrummet och ingången ingräfvas i backen, muras invändigt med stenar, eller fodras med bräder samt förses med förstuga eller källarsvale och dubbla eller tredubbla dörrar. Framsidan göres af dubbla plankväggar, mellan hvilka fylles sågspån eller i nödfall hvitmossa. Detta bör göras med väggen vid både yttre och inre dörren. Dörrarna göras af tjocka, hälst dubbla plankor. Taket täkkes väl med sågspån samt förses med soltak öfverst.

Då tillgången på det fiskslag, hvassbuk, hvaraf så kallad anjovis i Sverige beredes, i Östersjön ej synes vara tillräcklig för anjovisfabrikerna och

hvassbukskrydderierna, hvaraf en stor mängd finnes i städerna på ryska sidan samt äfven i Stockholm, Helsingfors, Hangö och Ekenäs, har man på senare tider med största ifver bemödat sig att af strömming bereda en duglig kryddad vara. Emellertid äro strömmingens ben alltför grofva och hårda samt dess skinn altför segt. Bäst har kryddströmming därför blifvit, då den i fabrikerna befriats från skinn och ben samt sålts inlagd i små bleckdosor, då den äfven betingar ett mycket högt pris. Denna slags inläggning lämpar sig naturligtvis ej för skärgårdsfiskaren, då alt för mycket af hans tid skulle åtgå därför, och dessutom särskilda kunskaper erfordras för densamma. Men väl kan det löna sig för fiskaren att på beställning inkrydda ett eller annat mindre kärl strömming, hvartill då böra utväljas de minsta och om möjligt endast fet fisk. Skäl är äfven för hvarje fiskare, som vill försöka upparbeta sitt yrke och höja sina inkomster, att på försök inkrydda mindre partier småströmming och vid marknader eller andra lämpliga tillfällen utbjuda sådan vara i handeln. Isynnerhet på orter, där lämplig och fet fisk erhålles, kunde dylik inkryddning småningom upparbetas till en hemindustri, som skulle gifva fiskaren god förtjänst.

För deras räkning, hvilka äro hugade att försöka sig på inkryddning af strömming, må nämnas, att färdiga kryddor. användbara äfven för hvassbuk, stå att köpas i butikerna i Ekenäs till ganska lågt pris eller 8 à 10 mk för kryddor till en tunna fisk. Fisken bör, för att blifva riktigt god, enligt

hvassbukskryddningsmetoden i Ekenäs, kryddas hälst som färsk eller obetydligt påsaltad. Bland de älsta och bästa kryddrecepten meddelas följande, afsedt för en kagge af 3 ½ liters rymd: en tekopp socker; en d:o lüneburgersalt; en half kopp kryddpeppar; en tesked starkpeppar; något cayennepeppar, hälst inknutet i en liten lärftpåse; en tesked ingefära; en d:o kanel, en d:o muskotblomma; en d:o kryddnejlikor, samt något salpeter, spansk humle och lagerbärsblad. Ett stort spetsglas syrligt franskt vin eller med vatten utspädd ättika slås öfverst i kaggen.

Denna kryddblandning ger en utmärkt välsmaklig vara, som dock ej är hållbar någon längre tid.

Enligt en tysk författare användes följande kryddblandningar för 60 liter kryddsill (strömming):

För hastigt mognande:

Liverpoolsalt	kg	4 —5,5
Salpeter	»	0,2 —0,18
Socker	»	4 —5
Svartpeppar	»	0,15 —0,30
Ingefära	»	0,1 —0,05
Nejlikor	»	0,08 —0,10
Muskotnöt	»	0,01 —0,01
Kryddpeppar	»	0,15 —0,20
Spansk humle	»	0,05 —0,10
Kanel	»	0,05 —0,02
Cayenne	»	0,002—0,002
Lagerbärsblad	»	0,15 —0,15

För hållbar vara:

Liverpoolsalt	kg	7 —9,5
Salpeter	»	0,15 —0,15
Socker	»	3 —
Svartpeppar	»	0,4 —0,65
Ingefära	»	0,20 — —
Nejlikor	»	0,12 —0,12
Kryddpeppar	»	0,50 —0,90
Spansk humle	»	0,10 —0,15
Cayenne	»	0,003—0,003
Lagerbärsblad	»	0,15 —0,18

Alla kryddor böra vara finstötta.

Som synes, ingå i kryddblandningarna ungefär samma kryddor. Enligt förenämnda författare bör fisken före kryddningen lindrigt saltas och yttermera läggas för en tid af 10—12 timmar i en blandning af 30 liter ättika, 1 ½ liter vatten och ½ liter salt.

I Norge användes vid en del fabriker för hvassbuk följande sätt, som äfven lämpar sig för strömming: Fisken saltas, urvattnas i 24 timmar, lägges därefter i 6 timmars tid i sockervatten (20 delar vatten och en del socker) samt kryddas med ½ liter bordssalt, 19 gram groft stött starkpeppar, 90 gr. kryddpeppar, 15 gr. muskotnöt eller kardemumma, 15 kretisk humle (*Origanum creticum*), 60 gr. pudersocker och några gr. lagerbärsblad på 20 kilo fisk. Till färsk fisk tages något mera salt.

För kryddning afsedd fisk rensas icke. Recepten för beredning af anjovis, eller inläggning af

hvassbuk och strömming äro för öfrigt lika många som fabrikerna och inkryddarena. Hvarje fabrikant anser naturligtvis sitt eget sätt vara det bästa och bevarar receptet som en dyrbar hemlighet. Bäst torde vara för den, som vill bedrifva anjovisberedning som näring, att försöka med någon af förenämnda kryddblandningar samt efter smak öka eller minska de skilda beståndsdelarna i dem. Erfarenheten skall småningom visa, hvad som är bäst eller åtminstone hvad som faller allmänheten mest i smaken.