

BEREDNING
AV
KRYDDSTRÖMMING

ADOLF HAAPALA



MONOTYPOS, BOKTRYCKERI HELSINGFORS 1925

Beredning av kryddströmming.

Sålänge man i tiden hos oss idkat fiske efter strömming har den i handeln utbjudits antingen såsom färsk eller saltad. Då strömmingen som bekant icke i färskt tillstånd kan under den varma årstiden transporteras längre vägar till inlandets konsumtionscentra utan fara att förskämmas uppträder den allt fortsättningsvis huvudsakligen som saltad på marknadsplatserna. Sedan likväl under de senaste åren efterfrågan på saltströmming i hemlandet avsevärt minskats samtidigt som exporten av fisken nästan helt och hållet upphört har priset på strömming ansevärt nedgått. Sedan detta sjunkit t. o. m. under produktionskostnaderna har fiskarbefolkningen bragts i ett synneligen svårt ekonomiskt läge. Oavsett den inhemska strömmingens billiga pris har det från utlandet år efter år för många miljoner marks värde importerats på olika sätt behandlade sill- och vassbuksinläggningar, oberoende av att priset och importtullen på dessa varit ansevärt höga. Detta utvisar att konsumtionen av fiskprodukter icke minskats i landet, utan att den utländska fisken såsom mera ändamålsenligt och omsorgsfullt beredd samt jämnare till kvaliteten rönt en vidsträcktare efterfrågan än tidigare.

För c:a 20 år sedan skred man på initiativ av dåvarande fiskeriinspektör J. Alb. Sandman till att även hos oss anställa försök med kryddning av strömming i hopp om att utfinna metoder, enligt vilka strömmingen kunde bli en marknadsvara, vilken med avseende å smak och hållbarhet förmådde tillfredställa det inhemska behovet av fiskkonserver. Försöken hava sedermera på olika håll fortsatt med växlande framgång, men man har icke ännu lyckats arbeta sig fram till något enhetligt och fullt tillfredsställande förfaringssätt. Försöken med kryddning av strömming hava på många håll rätt ofta givit gynnsamma resultat,

medan man i andra trakter enligt enahanda förfaringssätt icke lyckats lika väl, ty olika slags fisk, olikartade arbetsmetoder m. m. hava föranlett försökens misslyckande. Om man dock i större omfattning än hittills toge i tu med att inkrydda strömming och icke låte sig avskräckas vid det första försöket, skulle man säkert lyckas åstadkomma en fisk, som tack vare sitt ökade värde komme att höja fiskmarknadens anseende och därmed även gagna fiskerinäringen i dess helhet. I det följande beskrives därför i korthet de omständigheter, vilka böra tagas i betraktande vid beredning av kryddströmming samtidigt som de riktlinjer utstakas, enligt vilka det för fiskarbefolkningen är ändamålsenligast både med hänsyn till arbetets gilla gång och de ekonomiska förutsättningarna.

Råvaran. En av de viktigaste och mest avgörande faktorerna vid beredning av kryddströmming är kännedomen om råvarans (fiskens) beskaffenhet och bestämmandet av kryddämnen för denna. Vid beredandet av kryddströmming är det synnerligen nödvändigt att lära sig åtskilja olika slags strömming, ty samma kryddrecept lämpar sig icke för mager och fet, liten och stor fisk. Såsom bekant innehåller mager fisk överhuvudtaget jämförelsevis större mängder vatten och mindre fettämnen än fet fisk. Förhållandet mellan fiskens fetthalt och vattenmängd samt kryddblandningen bestämma i huvudsak de tvenne viktigaste egenskaperna hos kryddfisken, nämligen smaken och hållbarheten.

Den för kryddning avsedda strömmingen bör helst väljas ur sådana fångster, i vilka finnas möjligast minsta mängder lek mogna eller nyligen utlekta fiskar, ty dessa äro magra och sega i köttet samt därför icke lämpliga för kryddning. Den kryddade fisken bliver så mycket bättre och mera välsmakande ju högre fetthalt den för kryddning avsedda fisken eger. Bäst lämpar sig för kryddning sådan strömming, som fångas under sensommaren (blott den icke är lefisk), emedan väderleken redan då är kyligare, vilket är av synnerligen stor vikt för kryddfiskens hållbarhet.

Den för kryddning avsedda fisken bör vara hel i buken och absolut färsk. En blöt och söndrig fisk duger icke. Är fångsten

ojämn sorterar man bort de största och minsta fiskarna, ty kryddorna inverka på de jämna, medelstora fiskarna överallt lika hastigt och jämnt, en omständighet, som är av synnerligen stor vikt för att kryddströmmingen skall bliva lyckad. Fisken får ej heller rensas eller för mycket sköljas, ty därigenom avgår och bortsköljes en del av fett.

Kryddblandningen. I början anställdes hos oss vid kryddning av strömming försök enligt från utlandet införskrivna recept, vilka man sedermera med ledning av gjorda rön och erfarenheter sökt omforma för användning vid kryddning av vår strömming. Här nedan meddelas tvenne recept, avsedda för kryddning av större partier fisk antingen i strömmingskärl eller större tunnor och kar.

Till 1 kg färsk strömming:		Till 1 kg färsk strömming:	
Liverpol salt	150 gr.	Liverpol salt	150 gr.
Kristallsocker	90 »	Kristallsocker	80 »
Kryddpeppar	2,5 »	Kryddpeppar	2 »
Stark peppar	2 »	Stark peppar	1,5 »
Cayenpeppar	0,04 »	Nejliska	1,7 »
Nejliska	2 »	Kanel	1 »
Ingefära	1 »	Muskotblomma	1 »
Spansk humla	1 »	Sandelfärg	1 »
Kanel	1 »	Lagerblad	1 »
Muskotblomma	1 »		
Sandelfärg	1 »		
Lagerblad	1 »		

De ovan uppräknade kryddmängderna användas sönderstötta utom lagerbladen, vilka tillsättas hela.

Vid försökskryddning av mindre mängder fisk kan man bäst från ett närbeläget apotek eller droghandel inköpa erforderliga kryddor färdigt sönderstötta, uppvägda och sammanblandade, med undantag av socker och salt, vilka man är i tillfälle att tillräckligt noggrant själv uppväga i hemmet och sammanblanda med kryddorna. Fiskens mognad och hållbarhet är beroende av den använda mängden salt och socker. Läggas för mycket salt, bliver fisken icke mjuk utan i stället hård som saltströmmingen; den

håller sig då visserligen en längre tid, men en sådan fisk eger icke samma värde som den verkliga kryddströmmingen. Tillsättes åter för litet salt bliver fisken på kort tid fullmogen, men begynner relativt snabbt därefter surna. Vid beredning av kryddströmming bör man söka utfinna en sådan inbördes proportion mellan kryddorna, sockret, saltet och råvaran, att fisken upprevarad å svalt ställe c:a 8 veckor efter inkryddningen är så pass mogen, att köttet är fullkomligt uppmjukat, att ryggbenet lätt kan åtskiljas samt att fisken i övrigt håller sig väl utan att förskämmas ända tills den användes.

Då strömmingen överhuvudtaget är alltför mager för att lämpa sig till kryddfisk lika väl som vassbuken, betjäna sig inkryddarna, särskilt vid inläggning av strömming, av ett särskilt förfaringssätt, enligt vilket fisken för att mogna inkryddas i större kärl med tillsats av mindre mängder salt. Sedan den fullkomligt mognat, radas den i burkar, vilka fyllas med särskilt för ändamålet tillredd kryddlake, som måste vara tillräckligt stark för att upprevara fisken till slutet av säsongen. Medels ett sådant förfaringssätt erhåller man en säker känedom om den tid, som erfordras för att olika slag av strömming skall mogna ävensom om deras hållbarhet innan varan utsändes i handeln.

Rörande tillredning av kryddströmming kan man icke absolut noggrant fastställa ett alltid användbart recept, vilket lika väl lämpade sig för all slags strömming i olika trakter eller för skilda tider, utan måste man genom att själv anställa experiment söka komma under fund med den rätta sammansättningen vid kryddtillredningen.

Kärnen. Kryddströmmingen till salu hålles allmänna i särskilda av bleckplåt tillverkade burkar, varierande såväl till storlek som form. Locken till dessa tillslutas med särskilda maskiner och burkarna kunna icke öppnas utan att locket söndras. För närvarande finnas dock i handeln en halv liters, en liters och två liters burkar, vilkas lock kunna tillslutas med fingrarna och åter öppnas utan att locket tager skada. Då dessa sistnämnda burkar icke erfordra några särskilda tillslutningsmaskiner kunna de rekommenderas åt fiskarna såsom rätt lämpliga till kärl för inläggning av kryddströmming.

För yrkesfiskarna och överhuvudtaget skärgårdsborna lämpar sig träkärl av 4, 8, 15 och 30 liters storlek bäst i och för kryddning av strömming. Kryddningen kan verkställas i dessa lika snabbt som om fisken saltas och på landsbygden är man mera benägen att mottaga större kärl, ty dessa ställa sig proportionsvis betydligt billigare än inköp av mindre burkar.

De för kryddning av strömming avsedda kärnen böra vara av felritt granvirke och omsorgsfullt gjorda. Även de bäst tillverkade kärl äro icke alltid tillräckligt täta, tysprickorna vid kvistarna och hartsgångarna äro ofta synnerligen svåra att igenfylla. Som en allmän regel gäller att även fullkomligt prima kärl böra minst ett dygn hållas nedsänkta i vatten för att svälla. Därpå bestrykes kärlets inre yta med kokosfett och tilltäppes alla kvisthål och hartsgångar med vanligt oljekitt. Kärlet beklädes därpå invändigt med smörpapper för att det så fullständigt som möjligt må kunna kvarhålla kryddlaken samt hindra trä- och kåd-smaken att intränga i fisken. I och för detta ändamål klippes en pappersremsa, vilken bör vara c:a två gånger så hög som kärlets inre höjd samt 15 cm bredare än kärlets inre omfång. Av det sålunda tillskurna pappret dubbelvikas c:a en fjärdedel av dess höjd varpå detsamma bredes ut i kärlet och den vikta delen veckas ut övre botten. Den del av pappret, som räcker utöver kärlets övre kant, bredes ut ovanpå fisken. Genom att förfara på detta sätt behöver man varken klippa ut något särskilt runt papper för botten eller över fisken, utan bliver kärlet i dess helhet beklätt med samma papper.

Sker inkryddningen i bleckburkar tvättas dessa med hett vatten. En rund pappersskiva utklippes och placeras ovanpå fisken, varigenom det övre fisklagret hindras från att torka.

Inläggning av fisken. Innan fisken radas i kärlet strör man på botten ett tunt lager av kryddblandningen. Ovanpå detta radas strömmingen så att den första fisken i varje rad placeras med buken nedåt och de övriga med nämnda kroppsdel uppåt och något på sned. Fiskarna inläggas i raka rader med huvudena utåt mot kanterna. När ett varv är inlagt strör man över detsamma så mycket av kryddblandningen att fiskarna täckas av ett tunt lager därav, varpå man börjar ett nytt varv i kors över det

förra. Kärlet radas genast så fullt att 3 — 4 varv komma att ligga inneslutna i smörpappret ovanom lockets fals. Kryddblandningen bör fördelas möjligast jämnt mellan varje varv. Efter ett dygn, då saltet och sockret smultit vikes den över kärlets kant uppskjutande delen av pappret över fisken (på detta sätt kommer fisken att helt inneslutas i pappret) och locket slås på. Lockets fals bör ordentligt granskas innan kärlet i liggande ställning placeras för att mogna.

Inläggningen i bleckburkar utföres på samma sätt som i träkärl.

Kryddfiskens förvaring och skötsel. Den kryddade fisken bör i regeln förvaras på svaltt ställe. Tillslutna kärl böra den första tiden efter inläggningen dagligen omrullas på det att kryddlaken skall kunna fördela sig jämnt bland kärlets innehåll. Sedan kryddfisken behandlats på detta sätt i 3 — 8 veckors tid är fisken så pass mogen att den kan tagas i användning. Om kärlet oavsett alla försiktighetsåtgärder skulle läka genom någon osynlig springa bör kryddlake nödvändigt tillsättas. Denna tillredes t. ex. på så sätt att en liter kokat vatten hälls till en kryddblandning avsedd för 1 kg fisk. Kännes laken vid avsmakningen alltför stark, kan vatten tillsättas efter behag. Sockermängden i laken kan minskas till hälften av den vid kryddningen använda. Laken silas genom en gles duk varpå den användes till att fylla det läkande kärlet. Emedan träkärlen även under en kortare upplagring lätt genomsläppa vatten bör varje kärl förrän det utsändes i handeln vändas uppåt med botten och däri borras ett par hål, genom vilka kryddlake hälls så att kärlet bliver ordentligt fyllt.

Glöm ej!

1911

Sportmagasinet i Helsingfors

◁ är vårt lands största ▷

Special affär för jagt och fiske.

=== Specialitet: ===

Metspön & Rullar.

Rikt sortiment af moderna repetergevär för kula och hagel.

Omni Lindebäck,

Unionsgatan 30.

G. F. STOCKMANN

Helsingfors-

Inhemskt och utländskt

Fliskargarn, Långrefögarn, Krokref m. m.

Metkrokar, Tafskrokar, Metrefvar m. m.

Båttillbehör säson:

Ankaren, Draggar, Ketting, Klykor m. m.

Petroleumkök och Spritkokare af flere slag.

Fjäldervågar m. m. m. m.

i part och minut hos

G. F. Stockmann

Helsingfors.

För Amatörfiske:

Stort välsorterat lager af fiskeredskap. Priskurant
sändes.

Georg A. Bastman.
Stockholm. Kungsträdgården.

Nu inkommet

Stort lager

TAPETTER och BÅRDER

(Öfver 100 slag) samt

Maskinpapper, af olika färg.

O. B. Blomfelt,

S:t Michel.

Härdiga Fruktträn och Bärbuskar,

välkända och mycket efterfrågade. Fruktträn
från 2 mark till högre priser å Rantakylä träd-
skolor.

J. Grenman,

S:t Michel.
Rantakylä.

K. W. Hanell

å Viltasaari

tillverkar och försäljer i parti och minut sportfiskeredskap
äsynnerhet drag, flugor, refvar, keilor, fiskyxor, fiskharpuner
m. m. alla af nyaste modell: prisena moderata. Äsynner-
het rekommenderas

Viltasaari sked-drag,

som vunnit renome i fiskare kretsar! At återförsäljare
beviljas stor rabatt. Priskuranter sändes på begäran

OBS! 1sta pris å allmänna fiskeritutställningen i Hel-
singfors år 1896.

K. W. Hanell,
Viltasaari.

Nätfabrikens i Izehoe (Holstein)

med 28 guld- och silvermedalj prisbelönade och öfverträffade fabrikat.
bestående af välbehånda Strömming, och Hvarskräkilor, Sila, Flin-
der, Gädd, Braxens, Ålvar, Mjölk, Ljusst, såväl modifierade som omou-
terade försäljas från lager, hos undertecknade, till mycket fördelaktiga pris.

OBS! Dessa fiskebådar äro tillvärdade af det bästa och finaste
sextrådiga bomullsgarn som man kan tänka sig.

OBS! Nästa nätfabrik med egen garnfabrik.

OBS! Beställningar smottas äfven på sådana fiskebådar som
äro finna på lager. Tillbehör efter beställarens önskan.

OBS! Izehoe nätgarn No 10, 12, 14 och 16, finnas till salu till-
vifvare endast hos undertecknad G. E. Stockmann.

G. E. Stockmann,

Helsingfors Unionsgatan 27.

Otto Lucander,

Fabrikens agent för Finland.

Helsingfors, Växellkontoret, Unionsgatan 73.

Brandförsäkrings-Aktiebolaget

POHJOLA

Aktiekapital 5 Milj. Fmk.

Glycksfallförsäkrings-
Aktiebolaget

= KULLERVO =

Premien för en 10,000 mks
försäkring är i I. klass 20 uck.

af 20.

Största och bäst sorterade Sportaffär i Finland

Aktiebolaget Posse

Viborg, Alexandersg. N:o 23.

Sport-, fotografi-, industri- & agenturaffär.

Ständigt, väl sorterad lager af

Cleveland, världens bästa velocipeder, äfvensom de förstklassiga velocipederna

Wolff, Brennabor och Panther.

Velocipedtillbehör,

Gymnastik-redskap,

Lawn-tennis-, Croquet- och Hockey-spel,

Kastspjut, Fot- och kastbollar,

Segelsportartiklar, Rodd- och
paddelårar,

Fiskredskap,

Bössor, kulgevär, Winchester målskjutningsgevär, revolverar och jagttillbehör,

Sportskjortor och mössor, Pjäksor, filtstöflar & vantar.

Skidor, skridskor, sparkstöttingar,

barnslädar & kälkar,

Fotografiapparater och fotografiutrustning,

Resartiklar,

Amerikanska skrivbord & stolar.

Reparationsvärkstad under skicklig ledning och med moderna arbetsmaskiner, utför alla slags metallarbeten; förnicklings- och emaljeringsanstalt.

Velocipedreparationer (specialitet).

Special & hufvudkatalog utkommer i maj.

Filial i Terijoki.

Begär prinscurant på Fiskredskap Lawn-Tennis, Gevär, eller Fotografiska, saker.