

Om fiskens saltning, torkning m. m.

All fisk, i synnerhet den, som skall beredas till handelswara, bör, så snart den är fiskad, och medan han ännu lefwer, **slagtas**, d. ä.: skäras djupt twertöfwer strupen, på det att blodet må afrinna¹. Om detta icke sker, samlar sig blodet wid ryggbenet, hwarifrån det icke kan bortskaffas utan mycket besvär och sådana tillställningar, som skada fisken. En del af blodet stannar äfwen i köttet, gör det rödt och fult, bidrager till fiskens hastigare förruttelse och kan ej derifrån utdragas, utan att en längre tid blötas i watten. Hwar och en inser lätt huru förderfligt detta är, ehuru det i Bohuslänska Skärgården alltid nyttjas. En så behandlad fisk, blir swäld och, genomträngd af wattnet, hwilket är nödwändigt om blodet skall utlakas; härigenom blir den fisk, som skall torkas, då den utsättes för luften, öfwerdragen med en hinna, som qwarhåller wattnet och hindrar torkningen. Den blir äfwen till wigten lättare och till smaken sämre, än den fisk, som torkas utan att blötas, emedan wattnet otwifwelaktigt upplöser några af köttets fasta delar och gör det mindre smakligt. Det wore önskligt att fisken alltid kunde sprättas (uppskäras) och inelfworna (Sauet) uttagas, strax efter sedan den är fångad. Detta försummas ock sällan af den omtänksamma fiskaren, med den fisk, som drages med lina eller fångas på backor. Med den fisk, som fångas i garn och ofta dör i watten, wore detta förfarande högst nödwändigt, emedan denna fisk skämmas ännu fortare. Det werkställes likwäl med större swårighet, i synnerhet då båten, hwaruti garnen drages, är liten och wid de tillfällen då storm uppkommer. Likwäl kunde det wid alla tillfällen ske om fiskarena, från barndomen, wände sig derwid. Wid Newfoundland och kusten af Canada, rensar fiskaren alltid fisken på hafwet och äger deruti en sådan skicklighet, att, sedan han utkastat kroken, werkställes sprättningen, innan snöret utlupit och kroken hunnit till bottnen. Sprättningen eller rensningen företages af flere skäl, bland hwilka det förnämsta är, att den fisk lätt förderfwas, som ej är sprättad; dessutom rymmer båten ett mindre antal osprättade än sprättade fiskar, och när det är så kallt att fisken fryser, tager den wäl ingen skada; men i sådant fall är det åter swårt och ofta omöjligt att sprätta den, hwarföre Holländarne lägga all sådan fisk i stora kar, fyllde med saltlake, tilldess den upptinat. Härigenom skall äfwen förekommas att fisken blifwer lös i köttet.

¹ Wid Lofuddens fiskeri skall den föreskriften noga följas, att så fort möjligt är, blodtappa (slagta) fisken. Detta torde wara orsaken hwarföre den fisk, som kommer derifrån, anses bättre och smakligare än den som kommer från Norrignes öfriga fiskerier.

Det är äfwen af wigt, att den fångade fisken, då han är inbringad i båten, så litet som möjligt är, kastas, stötes, klämmes eller flyttas från det ena stället till det andra, ty derigenom blifwer han alltid lös i köttet och ej så god handelswara, som den borde. Fiskaren wid Newfoundland brukar den försigtigheten att han har särskilda lårar om bord på fartyget, uti hwilka fisken nedlägges, så snart han är fångad och sprättad, och uti hwilka han flyttas på land, om icke landningsstället är allt för beswärligt. I Bohusläns Skärgård synes detta likwäl wara mindre nödigt då fisken lagras direkte ur fiskrummet i båten, upp på salteribryggan.

Den fisk, som, under storm och owäder, stått flere dagar död i garnet eller på backan, är icke tjenlig till handelswara, utan bör användas i hushållet.

Detta är hwad fiskaren har att iakttaga, tilldess han aflemnat fisken wid tillverkningsstället. För sjelfwa tillverkningen, är den regeln af högsta wigt att fisken genast tillverkas, antingen den skall torkas eller saltas.

All fisk, som en längre tid ligger otillverkad eller, som wanligen sker, nedsänkas och blötas i hafwet, blir deraf blöt och slemmig och förlorar mycket af sin godhet. En så behandlad fisk, tål dessutom icke att länge förwaras, sedan han är tillverkad, utan att på ett eller annat sätt taga skada. Denna omständighet iakttages noga, af andra folkstams fiskare: Norrmän, Holländare och Engelsmän, och detta bidrager troligen mest dertill att deras fiskwaror äga ett så afgjordt företräde framför våra.

Hwar och en, som sysselsätter sig med fiskhandteringen, bör således tillse att den fångade fisken, så framt ej oöfwerwinnerliga hinder förbjuda det, tillverkas sist inom 24 timmar under sommarmånaderna från Maj till September, och inom 48 timmar i wintermånaderna från Oktober till April månads utgång. Under fuktig wäderlek och i stark varme, bör i synnerhet ingen tid försummas.

Dessa allmänna föreskrifter, som böra iakttagas med den fisk, som skall beredas till saltning, sträcker sig äfwen till den, som skall torkas. Inom Bohusläns Skärgård werkställes torkningen, på ett i många afseenden skadligt sätt, icke endast för fisken, utan ock för fiskarena sjelfwa. Den fisk, som torkas, är wanligen **Långor**, **Rockor** och **Skäddor** (flundror), de sistnämde endast till husbehof. Dessa upphängas mellan eller inwid husen, ofta på sjelfwa husväggen och utom den, särdeles för owana, odrägliga stank, som de förorsaka, hwilken nödwändigt skall hafwa ett menligt inflytande på fiskarens hälsa, blottställes fisken, ömsom för sol och ömsom för regn, hwilket nödwändigt skall göra den utlakad, seg och härsk. Till torkningen borde Hjellar inrättas, som kunde göras så rymliga att de woro tillräckliga för hela fiskläget

och så höga att icke hundar eller andra kreatur, kunde räcka den upphängda fisken. De böra byggas på högländta ställen, der ingen wattensamling finnes i närheten, och så långt från hafsstranden att icke de dunster, som uppstiga ur hafwet, kunna inverka på fisken och fördröja torkningen, samt på något afstånd från boningshusen, att ej dess inwånare måtte beswäras af lukten. Detta förekommes om Hjellarna läggas högre än husen. Hjellarna böra förses med tak för att afhålla regn, och de stänger, på hwilka fisken upphängas, tagas så stadiga, att de icke böjas af fiskens tyngd, hwarigenom fiskarna, på medlersta delen af stången, komma att hänga så tätt tillsammans att icke, luften får spela emellan dem. Om detta blefwe iakttaget, skulle mycket arbete och tidspillan sparas, som nu sker med Klippfisk och Cabeljo, hwilka i ostadigt wäder, måste upppassas för att inbäras eller utläggas mellan hwarje regnskur och flyttas undan solskenet.

Långor, Räckor och Skäddor skulle ock derigenom blifwa bättre, att de torkades under tak, ty ehuru fiskaren påstår, att den osaltade fisken, som uthänges i regn, blir hwitare, skall han derigenom nödwändigt förlora i smak. I solsken härsknar fisken alltid fortare, än då han torkas i skugga.

Fiskhufwuden, gälar, magar m. m. borde icke, som wanligen sker, uthängas till torkning i närheten af Hjellen, eller stället der den säljbara fisken torkas, emedan dessa nästan alltid sammanbindas i knippor, hwaraf händer att uti dem alstras, mask, spyflugor m. fl. som slå sig på den öfriga fisken och förderfwa den.

Af den fisk, som föres osprättad i land, utkastas alltid råket i sjön, tätt inwid tillverkningsstället. Man föregifwer wäl att detta hastigt förtäres af Krabbor och andra sjödjur, men ofta kan, på en gång, så mycket fisk sprättas att råket, af nämde djur, icke kan hinna förtäras på flere dagar, dessutom är det just genom denna utkastning, som en mängd skadedjur samlas till stället och, då råket är förtärt, slå sig på fisken som blötes i närheten af samma ställe. Detta förfarande, om det icke medförer någon särdeles olägenhet för fisktillverkningen, eller har någon menlig inverkan på fiskarens helsa, genom de ruttnade dunster, som deraf utveckla sig, är det likwäl stridande mot snyggheten, som i synnerhet är nödwändig i ett tätt bebygdt fiskläge. Önskligt wore att wid hwarje fiskläge, finnes ett från husen afskildt ställe, der allt afträde utkastades och betäcktes med jord, eller om sådan saknades på stället, med Skäl-skäl (skal efter Musslor hwarutur djuret är uttaget till agn) hwaraf tillräcklig mängd finnes wid alla fisklägen och i hafsstränderna. Derigenom wunnes äfwen ett

för åkren ypperligt gödningsämne, som med winst kunde försäljas till närboende jordbrukare, i händelse fiskaren saknade egen jord.

Huruvida det är rätt att utkasta afträdet i hafwet, efter den fisk, som sprättes så snart den är fångad, är ännu obewist. Man har trott att fisken deraf nappar mindre begärligt på agnet, då han häraf får föda sig. Om den förmodan är grundad, att swälgfisken drager sig från landet, när afskrädet utkastas på djupet, lemnas till framtiden att närmare upplysa.

Om beredningen af Cabiljo eller Klippfisk². Till Klippfisk eller Cabiljo beredes, i westra Skärgården, endast och i synnerhet större **Torsk** och de **Långor**, som icke skola beredas till **Spillångor**; ehuru härtill med fördel kunde beredas **Lubb** (Gad. Brosme) på de ställen der han wissa år fångas i mängd. **Kummel** (G. merluccius), **Lyrbleck** (G. pollacias) och **Gråsey** (G. vireus), **Koljan** (G. æglefinas), hwaraf inom Bohusläns Skärgård fångas en ganska betydlig mängd, skulle äfwen, genom denna beredning, kunna blifwa en ganska begärlig handelswara.

Beredningen sker på twenne olika sätt. 1. **Torr-Saltning.** 2 **Lak-Saltning.** Denna sistnämde sker antingen **om bord** på Fartyg eller **i land** af den fisk, som aflemnas till Salteri-idkare.

Wid torr saltning fordras att fartyget är försedt med, antingen en lös saltningsbotten, eller en någorlunda öppen och dertill passande garnering, derigenom laken har ett obehindradt aflopp, och kan utpumpas. På mindre fartyg, fordras dertill enkom inrättade stora Kistor eller Bingar, lika långa med saltningsrummet, hwars bottnar äro försedde med öppningar eller genomborrade med hål, om 1 à 1½ tums diameter, genom hwilka laken kan afrinna. Att saltet icke är för groft, hwarföre på Nordsjöfisket ofta brukas Liverpool-Salt, hwilket är lättsmält och genomtränger fisken fortare, gör den till utseendet whitare och till smaken behagligare, än det Portugisiska eller Medelhafwets skarpa saltarter. Något mera salt åtgår naturligen af detta swagare saltslag; men det konserverar fullkomligt.

Fisken bör, som ofwan är nämndt, slagtas eller blodtappas, så snart den är fångad. Den rensas och fläkes sedan, om tillfälle dertill gifwes, ju förr desto hellre. Ryggbenet borttages till största delen, och afskäres ett par tum nedom sandboran. Skulle något blod hafwa stelnat eller stannat wid den qwarlemnade delen af benet, borttages det genast, med små dertill enkom inrättade borstar, och den mörka maghinnan bortflås. När fisken blifwit på detta sätt rensad, och hufwudet skildt från kroppen, tätt inwid

²) Mellan Cabiljo och Klippfisk är ingen annan skillnad, än att den förra är packad i fjerdingar, den sednare icke.

nacken, utbredes den på däck och afsköljes på det sätt att han öfverspolas med sjöwatten, derefter aftorkas han och lägges i hög, till wattnets vidare afrinnande, tilldess saltningen företages, hwilken tillgår på följande sätt.

På Fartygets garnering eller saltningsbotten, eller ock, om saltningen sker i Bingar, som förut är omtaladt, sättes fisken, wäl saltströdd och inbäddad uti salt, på skuldrorna (den stjerten motsatta ändan) med stjerten uppåt och frånlutande radwis, twert öfwer hela fiskrummet eller Bingen, tilldess hela bottenlagret blir fullt, då det wäl pressas, från ända till ända af saltningsrummet. När bottenlagret är fullt och wäl sammanpressadt, strös så mycket salt derofwanpå, att stjertarna nära nog betäckas deraf, hwarefter med andra, tredje och fjerde lagret o. s. w. fortfares på lika sätt.

Efter 5 till 10 dagar, allt efter luftens warme, har fisken tagit till sig så mycken sälta den kan emottaga, det öfwerfiödiga saltet tjenar då endast att tära på, och kan, wid massans öppnande, antingen det sker under resan eller wid dess slut, åter användas.

Afsändas sådana laster till Medelhafwet eller de warmare länderna direkte, säljes fisken sådan den kommer ur massan, utan vidare torkning eller beredning, hwilket i allmänhet icke behöfwes. Will man åter åt waran ge ett wackrare utseende, då bör fisken windtorkas och pressas några dagar. Detta slags Cabiljo anses wara den bästa.

Wid **Lak-Saltning om bord** (det bäst passande sättet för Bohuslänska fisket) fordras att Fiskfartyget, som bör hafwa 30-40 lästers drägtighet, med eller utan sump, är försedt antingen med laktäta kärl eller helst täta Bingar.

Med fiskens slagtning, fläkning och rengöring m. m. före saltningen, tillgår på samma sätt, som wid torrsaltningen blifwit beskrifwet; men i stället för att låta laken afrinna, insaltas fisken, nu sålunda beredd, uti laktäta kärl eller Bingar, då hwarje lager af den fisk, som skall saltas, lägges på flatsidan, insida mot insida och utsida mot utsida, med så tillräckligt salt mellan hwarje lager, att det ena fisklagret icke rör det andra.

Efter 5-8 dagar, allt efter luftens warme, (under kall wäderlek torde 8-9 dygn fordras), har fisken tagit till sig tillräckligt sälta, för att wara konserverad. Den då tillräckligen saltade fisken, kan då tagas ur sin lake, och läggas, för lakens afrinnande och fiskens pressning och torkning, uti högar eller staplar, och med saltningen fortfares till full last af skeppet erhållits eller hemsegling företages.

När den så behandlade fisken blir urlastad, bör den ånyo öfwerfaras och sköljas uti ren ny saltlake och åter läggas eller staplas uti högar under press, med stjertarna

wände utåt. Den bör sedermera wäl windtorkas, uti frisk swalkande luft och winddrag, helst på dertill gjorda planer eller på stenrös, der winden kan fritt passera, så under som ofwan; men den får noga aktas för solsken eller solwarme. Ju längre fisken får afdunsta och torka, desto bättre blir den i smaken.

Sedan fisken sålunda fått sin tillbörliga torkning, wädring och pressning, är den färdig till inpackning och kan med all säkerhet exporteras.

Lak-Saltning i land, ett saltningssätt, som äfwen allmänt begagnas i andra länder, likwäl endast af **färsk**, högst en eller två dagar gammal, blodtappad och på sjön rensad fisk, är beredningen alldeles lika med den, som wid laksaltning om bord begagnas och här ofwan finnes beskrifwen.

Detta är ock det beredningssätt, hwilket den Bohuslänske fiskaren och Salteri-Idkaren åsyftar att följa; men på ett ganska olämpligt, osnyggt, osundt och förwändt sätt.

Att en omständligare jemförelse dessa saltningssätt emellan, är nödwändig, och synnerligen nu, då å Statens och Länsstyrelsens sida, så mycket arbetas på att bibringa fiskaren ett bättre begrepp om sin handtering, derwid ock icke för mycket kan sägas eller göras, för att utrota sådana snart sagdt häfdwonna missbruk, som med få undantag nu widlåder, wår swenska Cabiljoberedning.

Begagnandet af Laksaltning om bord är och blir wisserligen det, för Bohuslänska fisket, mest tjenliga och bästa sättet, samt bör och kan användas på hwarje fartyg, ware sig litet eller stort, som uppehåller sig uti sjön på fiske flere dygn. Sådane större fartyg, som af Holländare och Engelsmän brukas till Nordsjöfisket, finnas tywärr icke i Bohuslänska Skärgården; men man har all anledning att hoppas, att sedan fiskeriernas förbättring, nu blifwit ett bland föremålen för styrelsens omtanka, den tiden icke är långt aflägsen, då dessa nyttiga fartyg äfwen der komma i bruk. Det torde derföre här wara på sitt ställe att tillstyrka detta saltningssätt och derföre genom en jemförelse med det nu brukliga, wisa dess fördelar.

I stället för den här ofwan beskrefne utländska så kallade Lak-Saltningen, tillgår samma saltningssätt i Bohuslänska Skärgården på följande sätt.

Fiskfartygen: Skutor så wäl som Båtar, med undantag af några, ombord å hwilka den fångade fisken saltas, på det af Hr v. Consul Mollén på Kongl. Maj:ts befallning införda nya och förbättrade saltningssättet, äro utan all sort inredning för saltning om bord, ehuru tillfälle dertill icke saknas.

Det är nu mera nästan allmänt antaget af Bohusläns fiskare, uti södra och norra Skärgården, att å sina båtar, ute på sjön slagta och rensa fisken, medan den ännu är färsk, eller genast sedan den är fångad, hwilket medförer den fördelen, att den står mycket längre emot röta, blir hwitare och blodfriare; men många åsidosätta ännu denna nödwändiga skötsel, på hwilken fiskens beredning hufwudsakligen beror.

Af den mindre aktsamme fiskaren, blir fisken wårdslost handterad och utan föregången blodtappning, kastad ur båt och i båt från det ena stället till det andra, hwarigenom den såras och stötes. Efter hwarje stöt eller sårad lemnas ett blodmärke, som röter. Sedan lefvern är uttagen, kastas den uti ett orent, stinkande så kalladt fiskrum, eller afdelning uti båten, der den med sli, blod och orenlighet får ligga, sällan mindre än 4 men wäl 10-12 dagar att draga till sig röta och stank, utan den minsta saltning. men deremot insölad uti allt det orena watten, som utan all grannlagenhet, med alla slags uttömningar och dylikt om bord, samlar sig i båten under resan.

När nu denna, till större eller mindre grad af förruttelse angriper fisken (utur hwilken maskar ofta krypa), äntligen urlastas för insaltning, kastas den åter wårdslost med kläppen på salteribryggan, der den rensas och fläkes. Den kastas derefter ut i sjön wid bryggan, eller uti en sump, för att urwattnas och befrias från den stelnade bloden. Sedan fisken legat i blöt så länge, att den ruttna lukten är någorlunda utdragen och den stelnade bloden upplöst, genom hwilken långsamma blötning, fisken blir wattendrucken och slankig samt förlorar sin egentliga smak, saltas han slutligen, ibland för mycket, ibland för litet, ty någon regel iakttages icke härwid och när han anses tillräckligen saltad, tages den ur saltningskärlen, lägges uti högar för lakens afrinnande och fiskens pressning af dess egen tyngd, hwilken likwäl alltid är otillräcklig. Den windtorkas sedan, men ganska sällan nog, emedan han wäger mer då han är knappt torkad, och slutligen packas den i fjerdingar, der den, såsom otillräckligt torkad, icke länge kan stå sig, utan möglar, blir röd, slemmig och slutligen oduglig.

Sådant är det nu brukliga, klanderwärda saltningssättet, som begagnas i Bohusläns Skärgård. Att detta icke kan lemna ett helsosamt och smakligt födoämne, icke heller någon sälgbar, mycket mindre begärlig, handelswara, kan ganska lätt inses.

Wid Klippfisk eller Cabiljo saltning böra således följande omständigheter noga iakttagas: Att fisken kommer frisk och oförderfwad i saltet, hwilket sker då han slagtas så snart den är fångad, och tillwerkas, om möjligt är, samma dag, eller åtminstone innan den tagit röta. Att fisken uppskäres endast utåt buken och

ryggen borttages till 3:dje leden nedanför sandborran. Wid uppskärningen iakttages att den sker i samma linea, som fenorna sitta; att ej knifwen införas så djupt att köttet i ryggen skadas, och slutligen att den mörka bukhinnan wäl borttages. Efter denna behandling och sedan fisken är wäl sköljd, bör den läggas i öppna korgar, eller på en bädd af torrt ris, på det att wattnet må afrinna.

Beredes fisken genom **torr saltning i Binga eller Lag**, bör icke det wanliga skarpa, Spanska saltet brukas, utan det mildare Franska. Med 1 Tunna sådant salt, saltas 250-300 fiskar. Den större och fetare fisken, bör hafwa mer salt än den magrare, likasom den främre delen, der fisken är tjockast i köttet, bör saltas hårdare. Bingarna eller Lagan kunna wara 2-3 alnar höga; de uppläggas på lösa, något lutande planer, af plank eller bräder, på det laken må afrinna, som samlas uti, under nämde planer, satta kärl. Under saltningen lägges fiskarna med skinnsidan ned och köttssidan upp.

Wid **laksaltning i kar eller wattentäta kistor**, fordras mycken försigtighet och jemn tillsyn af dertill inöfwadt folk. Fisken bör, mycket ordentligt, nedläggas i karet, så att den bredare och tjockare delen af fisken, wändes mot karets sidor eller trädet, på det att laken, som wanligen samlar sig till karets bräddar, måtte komma till den tjocka delen af fisken, som tarfwar mesta saltan. Dessutom bör fisken läggas så jemt, att inga gropar eller hålör finnas i hwarje hwarf, hwarigenom laken samlar sig i dessa hålör och fisken blir ojemt saltad. Samma olägenhet inträffar, om kärlet ej står rätt, utan lutande. En wigtig omständighet är äfwen den att fisken ej får ligga för länge i laken, ty blifwer laken sur ock denna syrlighet drager sig in i fisken, blir den aldrig rätt torr. Den bör således snarare för bittida än för sent, tagas ur laken och läggas i bingen.

När fisken legat i bingan eller karet, den tid som fordras, hwilken anses minst böra räcka 14 dagar, afsköljes den i watten, hwarunder den befrias från allt blod och slem (Sli), som ännu kan finnas qwarsittande.

Sedan fisken är på detta sätt renad efter saltningen, företages **Torkningen**. Denna sker på beqwäma ställen, helst på släta, ej måssbelupna, bergklippor, som ligga högt och fritt för winden. Dessa ställen böra äfwen ligga nära tillverkningsstället, på det att fisken må kunna hastigt intagas, då regn eller starkt solsken inträffar, för hwilka händelser den ej får blottställas. Den bör likwäl, sedan den är sköljd och innan den utlägges till torkning, ligga 24 timmar i ordentliga lag eller så kallad stabb, hwilkens storlek rättar sig efter fiskens mängd, dock bör ej mer

än 3 till 600 fiskar läggas i hwarje, då stabben bör hafwa 1½ alns bredd och 3-4 alnars längd. Torkningen fortsättes i 4-6 dagar eller längre efter wäderlekens beskaffenhet, och då fisken inbäres undan regn och sol, eller under natten, lägges den alltid i stabb.

Då fisken är torr, följer pressningen, som werkställes på det sättet att tyngder läggas ofwanpå stabben, 5-6 skeppspund till 5-600 fiskar.

Under pressningen bör fisken omläggas hwarannan eller tredje dag, på det att alla fiskarna måtte blifwa lika pressade.

Är fisken rätt skött och wäl tillwerkad bör han, då han är fullkomligt torr, icke försaltad, sur eller jäst, hålla sig styf (icke böja sig) då han lyftes från stjerten; då han är så hård att intet märke eller grop synes efter fingret, då man dermed hårdt trycker på det tjockaste köttet, och slutligen är nästan genomskinlig, då han hålles mot solen.

Packningen i fjerdingar sker på wanligt sätt, med skruf eller häfstång.

Långor, som skola beredas till så kallade **Spil-Långor**, behandlas alldeles på samma sätt, som Torsk och Långa till Cabiljo innan den lägges i saltet, då Spil-Långan i stallet utspännes så mycket möjligt är med träspjälor (Spilor), hwarefter den uthänges och torkas, då de omständigheter iakttages wid torkningen, som redan äro nämnda,

Om Sillens saltning, pressning och rökning³. Den allmänna regeln att all fisk bör tillwerkas, så snart som möjligt, efter det att den är fångad, gäller i synnerhet om Sillen. Emedan den snart dör, sedan den är fångad, blir den ock snart skämd och till saltning oduglig. Det beror ock, mycket på huru den är sorterad före fällningen, på hwilken årstid den är fångad o. s. w., af hwilka omständigheter dess godhet beror. Äfwen kärlen, i hwilken den packas, inverka på Sillens bättre eller sämre beskaffenhet.

Wanlig Sillsaltning. Sedan Sillen är gälad, insaltas den i tunnor på det sätt, att ryggen på hwarje Sill lägges ned och buken upp (**skaföttes**), så att den ena Sillens hufwud, kommer att ligga wid den andra Sillens stjert och så tätt som möjligt är. På hwarje sådant hwarf, lägges 4 hufwudsillar, 2 på hwarje sida i tunnan. Dessa läggas på sidan. Här och der nedstickas några Sillar i hwarje warf, för att få det ännu fastare. På detta sätt fortfares, tilldess tunnan blir fylld. Till hwarje tunna Sill, åtgår 6-7 kappar salt, och bör saltaren tillse att hwarje warf får lika mycket salt. Innan saltningen

³) En fullständig beskrifning på de Byggnader och Inventarier som fordras till Sillens förädling, finnes uti Direktör Brunjanssons Skrift till Industriföreningen i Stockholm d. 4 Januari 1834.

börjar, strös, på botten af tunnan, dubbelt så mycket salt, som mellan hwarfwen, och lika mycket strös öfwer sista hwarfwet. Tunnan står sedan att sjunka i 8 dagar, sedan afhålles laken, som under tiden samlat sig. Wid afhällningen stjelpes tunnan mot en låg balja, som för detta ändamål har en rund utskärning i brädden. På ena sidan i tunnan, nedtryckes en käpp, på det att laken må samla sig wid en kant och Sillen wid afhällningen icke utfalla. Derefter fylles tunnan med så kallad **packsill**, som efter gälningen slås i kar och der blandas med salt, och är om 2-3 dagar färdig till packning eller påfyllning. Sedan tunnan är fylld, nedtryckes Sillen med en pressbotten och igenslås. Då detta är gjordt, borras 2:ne hål, ett på hwardera sidan af tunnan, öfwer det öfwersta bukbandet, hwarefter den förut aftappade laken, om han ej är sur, eller helst annan fisklake, genom en i borrhålet insatt tratt, påfylles tilldess den flödar öfwer, då träproppen sättes i hålen och tunnan lägges på sidan i lag med propparna uppåt wända. Om Sillen legat öfwer till wåren och derunder ytterligare sjunkit, böra tunnorna fyllas med sådan Sill, som, saltad i kar, på lika sätt som redan är beskrifwet wid tunnsaltningen, stått till detta behof. Öfwer Sillen i karet bör läggas en botten, som går ned i karet, och på den antingen någon tyngd eller spänning, mot en bjelke i taket, håller botten nedtryckt, så att laken står öfwer den.

Holländarnes sätt att salta sill är i korthet följande: Så snart sillen är fångad, blir den strax sorterad, gälad och saltad på ofwanbeskrifne sätt i ordentliga lag. Endast Spanskt eller Portugisiskt salt blir härtill användt. Tunnorna äro alltid af ek. All sill som är fångad före solens uppgång om morgonen bör wara saltad före dess nedgång om aftonen. Är detta, för inträffadt owäder, icke möjligt, kastas sillen i saltlake i stora kar, till dess den kan saltas. Till de sillsorter, som snart skola förbrukas, användes fint salt; men spanskt salt tages alltid till den sill, som skall förwaras längre tid. Efter hemkomsten efterses och omsaltas sillen, hwarefter den wräkes och tunnorna märkes efter sillens godhet, som de innehålla, och den tid på hwilken den är fiskad.

Om Sillens pressning. Den sill, som härtill skall användas, bör wara stor. Den lägges genast efter urlastningen ur båten i bingen ogälad och på flatsidan och saltas mellan lagen så starkt, att en half tunna salt åtgår till hwarje tunna sill. Icke annat än franskt eller annat lättsmält salt får nyttjas. Sedan bingen på detta sätt är fylld, blir sillen liggande till Maj eller Juni månad. Då sommarwärmen kommer, upptages sillen och sköljes i sjön, förut lagd i dertill inrättade glesa korgar. Sedan wattnet afrunnet, lägges sillen på sidan, i tunnorna, som sättas på prässplanen, hwarje tunna på sin prässbotten, samt andra prässbotten ofwanpå sedan tunnan är fylld, hwarefter

prässbjelken påläggas, och wigterna hängas i de dertill gjorda öglor. Man börjar med de lättaste och slutar med de tyngsta wigterna. Tunnan påfylls med sill dagligen, så länge den sjunker, som vanligen räcker 14 dagar. Efter de första 8 dagarna tages sillen icke ur bingarna till påfyllning, utan af de redan prässade tunnorna, hwaremot ny sill lägges i dessa och prässas. Då ingen sjunkning mer märkes, slås tunnorna igen och sillen är färdig.

Om Sillens rökning. Den sill som skall rökas, lägges, då den är gälad, på golfwet i en dertill, i närheten af rökhuset uppsatt bod. Den saltas på det sättet att på den öfwer golfwet utbredda sillhögen strös franskt salt, $\frac{1}{2}$ T:a till 9-10 tunnor sill, hwarefter den omskyfflas och öses till en ända af boden till $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ alns höjd, hwarefter salt utströs öfwer bingan. Sedan sillen legat på detta sätt 2-3 dagar, skyfflas den till den motsatta wäggen af boden. Fjerde dagen från första skyfflingen, uppsköljes sillen i kar till $\frac{3}{4}$ fyllda med watten. Sillen upphämtas ur karet med glesa korgar, så att wattnet afrinner. Derefter lägges den i hoar, ur hwilka den tages för att upphängas. Upptredningen sker så att spettet eller stickan trådes in genom gälöppningen och ut genom munnen, på det sätt att sillens buk wändes at den som uppträder den. Derefter bäres sillen uppträdd till Rökhuset och upphänges i spiltorna, de öfre först och så att lika afstånd, ungefär 4 tum, blir emellan sill och spett, då det ena spettet hänges under det andra. Upphängningen bör verkställas på ett dygn, eljest blånar sillen och faller ned. Rökningen börjar strax sedan upphängningen är slut. Den verkställs med torr ekwed, hwaraf 4-5 träd läggas på lika många ställen på stengolfwet. Rökningen fortsattes 3-4 dagar. Elden ökes, efter som sillen torkar med 10-12 wedträd, hwarmed fortfares i 4 veckor eller till sillen är fullkomligt rökt, hwarefter hon hänger och swalnar i 1 à 2 dagar. Waktkarlarna böra genast utsprida wedhögen om den will låga. Äfwen böra draghålen påpassas så att draghålen i muren hållas öppna mot winden och windluckorna öppnas på samma gång. Då sillen efter afswalningen nedtages, lägges den genast i tunnor af gran, på det sättet, att den ställes på hufwudet tätt tillsammans, prässas sedan lindrigt 1 à 2 gånger, hwarefter tunnan igenslås.

Makrills Saltning. Makrillen saltas antingen fläkt från buken, då äfwen hufwudet fläkes; men ryggbenet uttages icke, eller ock saltas den rund då endast buken är sprättad och inelfworna uttagne. I båda fallen bör den först blodsaltas, d. w. s., saltas i wattentätt kärl, så snart den är fångad, och efter några dagar upptagas, twättas wäl ren från blod och slem. Är han fläkt lägges han i lag med tillräckligt

påströdt fint salt mellan hwarje hwarf; är han åter rund, bör han ligga längre i blodlaken, likwäl icke så länge att denna surnar, och derpå saltas i fjerdingar på lika sätt, som redan är nämndt wid sillsaltningen, nemligen med buken upp och ryggen ned, då alltid något salt bör läggas i buken på hwarje makrill. Kärlet hwaruti makrillen saltas bör wara mycket tätt, ty om laken afrinner, härsknar han ganska fort. Af större makrill anses 100 fordras till en fjerding.

Hummer-Saltning. Denna är mycket simpel, hwarföre den äfwen ofta skötes wärdslost. Sedan hummern är kokad bör han genast saltas, hwilket så tillgår att först strös ett lager salt öfwer botten, derefter nedlägges hummern med buken uppåt wänd och på hwarje lägges salt under stjerten och något strös äfwen mellan fötterna. Då hummerträdet ar fullpackadt strös ett hwarf salt öfwer sista lagret hwarefter omkring 1 kanna hafswatten tillslås. Derefter blir trädet igenslaget, och sedan det stått en och annan dag, lägges det omkull och rullas dagligen. En kappe salt anses tillräckligt till ett träd; men wanligen saltas hummern för litet, hwarför han icke sällan skämnes. Under wintren kan en swagare saltning gå an; men den hummer som antingen skall ligga länge eller transporteras på wåren eller sommaren, bör hafwa en förswarlig, stark sälta.

Ostronpackning. Först lägges ett tunnt lager tång på botten af ostronträdet, derefter ifylles ostron, till dess trädet blir fullt, då det stötes hårdt i berget och påfyller åter. Detta förnyas 4 särskilda gånger, och då det 4:de gången är stött i berget, rågas det. Rågan, som utgör 1/12 af trädet, tillfaller af wana, eller rättare osed, uppköparen, som således får hwart tolfte träd till skänks (för några supar). I ett ostronträd anses rymmas 16 till 18 tjog ostron, allt efter som ostronen äro stora. Sedan trädet på sätt nämndt är fått sina 4 stötar och uppköparen anammat rågan, lägges ett tunnt lager af tång öfwer ostronen och trädet igenslås. Denna kallas fast packning. Den lösa packningen tillgår på lika sätt, med undantag af de 4 stötarna, ty nu fylles endast trädet och igenslås sedan det blifwit wäl fylldt.