

Fiskeridirektoratets Småskrifter

Nr. 11 — 1951

Tilvirking av feitsild

Utgitt av

Fiskeridirektøren

Bergen 1951

A.S. JOHN GRIEGS BOKTRYKKERI

1. The first part of the document is a list of names and addresses.

2. The second part is a list of names and addresses.

3. The third part is a list of names and addresses.

4. The fourth part is a list of names and addresses.

5. The fifth part is a list of names and addresses.

6. The sixth part is a list of names and addresses.

FORORD

Fisket etter feitsild har som kjent vært svært ujevnt og slått dårlig til i en rekke år.

Tilvirking og omsetning av feitsild har som en naturlig følge av det, gått tilsvarende tilbake.

Erfaringsmessig er feitsilda størst og av best kvalitet når selve fisket er rikest.

Den feitsilda som har vært å få i de senere år, vil imidlertid kunne gi et utmerket ferdig produkt som saltsild om fiskere og tilvirkere forsto å kunne gi dette meget ømtålelige råstoff en helt ut fagmessig behandling.

Når forholdene i så måte ikke synes helt tilfredsstillende er det sannsynlig at årsaken til det ikke skyldes mangel på god vilje til å gjøre det beste, men mangel på øvde arbeidsfolk og kjennskap til hvorledes tilvirkingen skal gjøres for at resultatet skal bli det beste.

For om mulig å bøte på denne mangel, har en utarbeidet denne rettleiing om tilvirking av feitsild. Rettleiingen er ikke ment å være uttømmende, men en håper at den iallfall vil være til noe nytte, særlig for dem som ikke har hatt anledning til å skaffe seg tilstrekkelig erfaring i tilvirking av feitsild.

Fiskeridirektoratet, Bergen i juni 1951.

Klaus Sunnanå

Petter Haraldsvik

KVALITETENS BETYDNING

Den norske feitsilda er en av våre mest næringsrike fiske-sorter. Dessuten regnes den for å være en delikatesse, ikke bare i vårt land, men også på de markeder som tidligere var store avtakere av den.

I de senere år har produksjonen av saltet feitsild vært så liten at det ikke har vært noe problem å bli kvitt den. Men skulle fisket slå til igjen, er det av største betydning at sildas kvalitet og måten å tilvirke den på, kan gjøre det mulig for oss å utnytte de omsetningsmuligheter som er til stede.

En må være merksam på at vi nå møter sterk konkurranse med andre land, ikke bare når det gjelder eksporten, men en har også fått merke denne konkurranse på det innenlandske marked, hvor hollandsk matjesbehandlet sild har fått en del innpass det siste år.

For at kvaliteten av saltsild skal bli ensartet og holdes på høyest mulig nivå, er det som kjent, påbudt offentlig vrakning eller kontroll med all saltsild som eksporteres eller omsettes i detalj innenlands. Unntatt fra dette påbud er saltet sild som omsettes til tilvirker, eksportør eller godkjent grossist.

SILD TIL SALTING

Ved framstilling av enhver førsteklasses vare er det av største betydning at råmaterialet er det aller beste. Denne regel gjelder også uavkortet for silderåstoff.

Feitsild som skal tilvirkes til saltsild må behandles med største skånsomhet fra den tas opp av sjøen, og det er av

avgjørende betydning at fiskerne nøye følger disse hovedregler:

Garnsilda må tines av garna etter hvert som garna trekkes inn. Sild fra overståtte garn bør ikke nyttes til salting.

Landnotsild skal være låsstått og fri for åte. Silda må ikke være trengt mer enn nødvendig. Opptak må foretas med små håver og på en forsiktig måte.

Snurpenotsild må ikke nyttes til salting med mindre den er av særlig fin kvalitet og opptatt i små håver.

Uansett fangstredskap som er nyttet, må silda så snart råd er has i halvkasser som om mulig plasseres under dekk eller avskjermes slik at den ikke utsettes for direkte påvirkning av vær og vind.

Sild som har vært utsatt for trykk eller press vil få bloduttredelser i sildekjøttet. Dette vil av den grunn også i saltet stand få en mørkere og mindre tiltalende farge. Selve kvaliteten av silda blir også en del nedsatt.

Vær derfor varsom med behandlingen av dette ømtålelige råstoffet. Kast ut sild som er dødd ned i nota, sprengt eller trukket på, og sørg fram for alt for å få levert fangsten til tilvirkeren så snart som råd er.

Tilvirkernes oppgave blir i hvert enkelt tilfelle å avgjøre om silda egner seg til salting. Gjør den det, er det først og fremst i hans egen interesse å sørge for en fagmessig tilvirkning av varen.

Det er viktig at silda blir holdt kjølig og fuktig til den kommer i salt. Sol- og vindtørket sild gir et dårlig produkt og må ikke saltes. Det samme er tilfelle med sild som har vært utsatt for frost. Under tilvirkning på land eller ombord i fartøyer må derfor tilvirkeren i den utstrekning forholdene tillater, nøye påse at silda ikke utsettes for unødige påvirkning av vær og vind.

Hovedregelen er at all feitsild skal ganes før saltingen. Har den åte i seg skal den fullganes eller hodeskjæres og magetrekkes. Sild som er ganet, fullganet eller hodeskåret

etter saltingen vil ikke bli godkjent av vrakervesenet for omsetning som vanlig saltsild.

Feitsild av størrelsene 17/20 og 20/25 pr. kg i salttrukket stand er det dog tillatt å salte rund, såfremt den er åtefri.

GANING OG HODESKJÆRING

Ved vanlig ganing (norskganing) brukes god, kvass saks, så silda ikke rives i buken. Ganesnittet må være så stort at det gir god bukåpning samtidig med at ganebeinet (kverken) fjernes så gjellene blir avdekket på undersiden. Dermed vil en få god utblødning og saltet kommer til å virke hurtigere også innenfra.

Som nevnt foran må skadelig mageinnhold fjernes fra silda før saltingen. Dette gjelder særlig garn- og snurpe-sild, da landnotsild ikke skal tas opp før den har gått seg rein i nota. Det som skal fjernes er selve magesekken og tarmene. Tidlig i sesongen, når isteren eller fettet er løst, kan dette vanskelig nyttiggjøres av forbrukeren. Om en da også tar med isteren under utrensingen av mageinnholdet forringer det ikke sildas kvalitet.

Fjerning av mageinnholdet gjøres enten ved fullganing (skotskganing) eller hodeskjæring og magetrekking.

Ved *fullganing* holdes silda med venstre hånd, slik at den ligger med ryggen inn mot hånden og buken ut mellom tommel og pekefinger. Hodet blir liggende utenfor. Ganekniven stikkes inn ved ørebeinet bak gjellelokket, helt inn ved ryggbeinet. Høyre hånds pekefinger legges foran ryggen på knivbladet mot hodet og høyre hånds tommelfinger mot brystfinnen, slik at denne og tarmene (spiserøret) blir i press mellom knivbladet og fingrene.

En gjør så et lett rykk opp med kniven slik at ørebenene løsner og tarmen følger med, så et trekk i samme forbindelse framover og gjellene (toknen) vil også følge med og bli fjernet.

I stedet for kniv kan det anvendes en saks.

Den ganesaks som nyttes er buet, således at den tar bak gjellelokket og følger hodets underkant rett under ørebenene. Saksen kan være forsynt med 2 små motgående pigger som griper bak tarmene eller det kan være en del hakk i eggen på saksen, således at denne ikke klipper tarmene av.

Skal silda anvendes til matjesbehandling må gjellene og alt innhold i buken være fjernet.

I tilfelle silda skal skarpsaltes kan isteren være igjen såfremt den er tilstrekkelig fast.

Hodeskjæring og magetrekking av feitsild har ikke vært forsøkt i større utstrekning, men med erfaring fra slik behandling av andre sildesorter, må det antas at også hodekappet feitsild vil bli foretrukket framfor vanlig ganet sild når den kommer på markedet. Kappingen foretas med kvass kniv. Silda legges på brett fortrinsvis med ryggen inn mot skjæreren og hodet til høyre. Samtidig med at en utfører snittet, presses buken på silda mot brettet, slik at bukinnholdet, magesekk, tarm og ister presses ut. Hele bukinnholdet må trekkes ut. Ved skarpsalting av hodekappet sild foregår saltingen som ved ganet sild, det må dog under floleggingen i tønnene legges »stav-sild«, så ikke fiskekjøttet i snittflatene ligger i direkte berøring med tønnestaven.

SORTERINGEN

Sorteringen foretas under ganingen, og her bør en være særlig nøyaktig for å oppnå en helt jevn sortering. Bruk vekt (balanse) og legg opp sortering til hver enkelt størrelse. Som kjent selges silda etter stykketall pr. kilo, f. eks. 6/8—8/10—10/12—12/14—14/16, og disse tallangivelser tilsvarer de tidligere brukte merker (strek) henholdsvis I—II—III—IV—V. Disse strek har vist seg å være praktiske og lette å rive på tønnene, og det vil vel fortsatt være greiest å bruke dem under saltingen istedenfor de vanlige tallangivelser.

Sjøl om tilvirkeren anser sine folk for å være vante, må

sorteringen kontrolleres ofte under hele produksjonstiden, og han må herunder være merksam på at silda under saltmodningen letner ikke så lite, og legge opp sorteringen slik at partiet ved levering holder det påregnede stykketall pr. kg. Sild som ikke er lagringsvare — forfangstsild og sommerfeit-sild — og som dårlig tåler ompakking, kan grossist eller eksportør få selge videre i påpakket (ikke ompakket) stand under forutsetning av at silda er helt jevnt sortert. Ved en jevn sortering kan således tilvirkeren direkte være behjelpelig med at forbrukeren får en god matsild som ikke har vært påvirket av luft, eller ved slitasje ved omsortering og ompakking.

SALTING OG FLOLEGGING

Hensikten med saltingen er å konservere silda så den både hva smak, konsistens og utseende angår, blir en god handelsvare. Det er derfor av største viktighet at det salt som nyttes er rent og ubrukt. Sjøsalt har vist seg å gi den beste kvalitet.

For at saltingen skal bli så jevn som mulig må saltet måles til hver tønne, og en må passe på at silda saltes jevnt mellom hver flo. Silda må saltes tilstrekkelig, og en må være merksam på at mager og vannholdig sild trenger mer salt enn feit sild.

For at silda mest mulig skal beholde sitt naturlige utseende også som ferdig produkt, er det nødvendig at den er pent og fagmessig flolagt i tønnene.

Feitsilda skal pakkes med flat (skrålagt) mørk eller blank flo. Den underste og øverste flo skal dog være mørk, uansett hvilken bunn av tønna en slår opp.

Ved floleggingen skal hodene vende mot tønnestaven. Det nyttes så mange midtsild i floen at det ikke blir noen åpning. Et par hodesild ved begge ender av hver flo vil støtte opp flørne og gi tønna et større nettoinnhold og holde silda og saltet på plass under transporten. Flørne må krysses.

En tønne med pent flolagt sild uten noe press eller etterfylling vil inneholde ca. 75 kg saltmoden vare, og det anses for en passende fiskepakking.

Tilvirkeren må under saltingen daglig sammenligne antall kjøpte hektoliter sild med antall ferdigsaltede tønner. Avvikelser av noen betydning mellom disse tall gir grunn til høyere kontroll med fylling og saltforbruk.

Som nevnt tidligere kan åtefri sild av størrelsene 17/20 og 20/25 pr. kg i saltmoden stand tillates saltes uten å være ganet. Slik sild må røres i saltet og folegges eller plattes i tønnene under jevnt saltforbruk. Det må ikke forekomme klumper eller lag av sild som ikke er i berøring med salt.

Når en tønne sild er ferdigsaltet legges tønnebunnen løst over.

LAKINGEN

Det naturlige er at silda selv gir seg den lake som trenes. Foregår saltingen under tak kan tønnene stå noen timer, eventuelt natten over, før de tilslåes. Har silda til da ikke avsatt tilstrekkelig lake, må det påfylles lake før tilslåingen. Gir man silda litt lake etter saltingen vil dette påskynde selvforlakingen.

Laken skal lages av rent salt og ferskvann eller sjøvann som ikke må være forurenset. Lakestyrken må være minst 25° Beaumé til vanlig skarpsaltet sild. Enten rører en laken i tønne eller kar, eller den kan »rennes« gjennom en salttønne. Den siste måte er mest arbeids-sparende og en oppnår snarere den nødvendige lakestyrke. Lakestyrken må under enhver omstendighet måles, og det er nødvendig at alle tilvirkere har sin lakemåler. En sjøllaget erstatning kan også brukes, men det er da nødvendig at tilvirkeren får dem kontrollmålt av den offentlige vraker.

Ved bruk av for svak lake vil silda ikke oppnå den konsistens som det forlanges av en veltilvirket vare, som skarpsaltet sild.

TØNNENE

Feitsilda er svært ømfintlig når det gjelder å ta til seg lukt og smak. En har mange eksempler på at fetisild saltet i tønner som tidligere har vært brukt til salting av fisk, rogn, kryddersild o. l. både ved utseende og lukt har båret preg av det. Også tønner som det tidligere har vært saltet sild i, og som inneholder harsknet fett, setter smak på og ødelegger silda. Slik sild blir av vrakervesenet ikke godtatt som handelsvare.

Til salting av feitsild må det derfor nyttes bare nye eller lyse tønner. Tønnene bør utvannes før saltingen.

MERKINGEN

Under pakkingen eller etter hvert som tønnene er ferdigpakket, påføres det strekmerke som betegner sildestørrelsen. Dette gjøres med rivjern, vanligvis på tønnehalsen eller tønnebuken. Samtidig skal saltingsdatoen påføres. Dette blir sjelden gjort, men det er av stor betydning, ikke minst for tilvirkeren. Som nevnt ovenfor letner silda mer eller mindre under saltingsprosessen, og når saltingen av et parti strekker seg over flere dager, vil det ved leveringen være sild av flere lethetsgrader alt etter hvor gammel den er i saltet. For at både tilvirker og kjøper skal bli rettferdig behandlet, er det nødvendig at det blir veid sild av de forskjellige dagsproduksjoner. Saltingsdatoen har også betydning ved kvalitetsbedømmelsen av partiet, så den må en ikke unnlate å påføre.

Tønnene må merkes med tilvirkerens nummer, merke eller firmanavn. Det forekommer ikke så sjelden at det til ett og samme lagerhus kommer flere partier saltsild som helt mangler opprindelsesmerke og følgelig er vanskelig å holde atskilt. En tilvirker som ønsker å være sikker på at hans parti skal bli reelt behandlet, må i første rekke sørge for at hans nummer eller firma er tydelig påført alle tønner i partiet.

OPPBEVARING

Hvis et sildeparti ikke blir avskipet umiddelbart etter saltingen, men legges på lager, må tønnene staples opp slik at det etter noen dagers forløp, uten for stort arbeid lar seg gjøre å få boret og etterfylt dem med lake og rulle dem en halv omgang over, for at salt og lake skal virke jevnt i hele tønna. Dette er særlig viktig ombord i fartøyer hvor rysting og vibrasjon fra maskinen vil føre til at saltet siger ned i undersiden av tønna. For øvrig gjelder det alltid at silda må lagres kjølig og på forsvarlig måte, så den ikke utsettes for regn, sol eller varme. Tønner med lekkasje lagres for seg og må stadig ettersees og etterfylles med lake.

MATJESBEHANDLING AV FEITSILD

Innledningsvis er det nevnt at hollandsk matjesbehandlet sild har fått en del innpas på det innenlandske marked. Den norske feitsilda egner seg utmerket for matjesbehandling. Sommeren 1950 ble det som prøve matjesbehandlet et mindre parti feitsild i begynnelsen av august. Silda var full av sildunger og således lite egnet for vanlig salting, men i matjesbehandling stand ble det en førsteklasses vare. Da denne tilvirkningsform antas å være lite kjent for feitsildtilvirkerne, skal en nedenfor gjøre nærmere rede for den.

Til matjesbehandling må det kun brukes feit sild av beste kvalitet. Silda fullganes og alt mageinnhold dras ut. Silda sorteres herunder i jevne størrelser og røres deretter i passende finmalt salt (engelsk fiskerisalt nr. 2), slik at den får et jevnt belegg med salt på skinnet. Silda flegges så med tette, steile flør og buken rett opp og slik at hodene blir liggende mot staven. Det nyttes hodesild for hver flo og så mange midtsild i floen at det ikke blir noen åpning. Flørene krysses som ved vanlig flegging av sild til en har fått en flo sild over laggen på tønner.

Til salting av 1 tønne (ca. 100 kg fersk sild) brukes 14 kg salt. Det salt som er igjen etter at en har rørt silda, må fordeles på flørene i tønnen slik at alle tønner får like meget salt.

Når tønnen er saltet full fylles 10 liter 24 til 25° lake på. Laken helles på tønnen langs staven, hvor en setter ned en stok (lakestokk) for å få åpning. Dette gjøres fordi en ikke skal forskyve det salt som er mellom flørene. Deretter legges tønnebunnen løst over og tønnen blir stående i hus fra 12 til høyst 20 timer, hvoretter det bores et spunshell på buken av tønnen 2 tommer under øverste bukbånd, således at den lake som er over dette får renne ut. Spunsen settes så i og tønnen påfylles med sild av samme salting til tønnen blir stramt pakket. Den øverste flo (speilet) må være omhyggelig lagt og ha et passende antall hodesild.

Tønnene bør omrulles og alltid være full med lake.

Ved senere forlaking under lagring anvendes lake med samme styrke som den lakefulle tønne av samme dags salting har.

Når silda er saltmoden skal lakestyrken være fra 17 til 20° Beaumé.

Nettvekten vil være 110 kg pr. tønne.

Matjesbehandlet sild må lagres kaldt, og for lengere tids oppbevaring må den lagres på kjølelager.

NYE TILVIRKINGSMÅTER

De tilvirkningsmåter og arbeidsanvisninger som er nevnt foran er selvsagt ikke de eneste nyttbare for å frambringe en god kvalitet.

Det ville derfor være gledelig om de enkelte tilvirkere kunne komme fram til mer rasjonelle og tidsbesparende arbeidsmåter, og muligens også framstille andre sildetyper, alt innenfor rammen av gjeldende vrakerinstruks. Statens Salt-sildvraking i Bergen eller nærmeste vrakerkontor, vil kunne gi råd og rettledning.