



UM BETRI NOT AF FISKI

(1928)

Saltfiskurinn íslenski, sem verkaður er með svo mikilli fyrirhöfn og samvirkusemi, hefir þann galla, að hann er verri fæða en nýr, og markaður því þrengri en þörf er á. Er því eðlilegt, að mönnum komi til hugar, hvort ekki mætti verka fiskinn þannig, að hann yrði betri en nýr. Hefði ég fyrir löngu vakið máls á þessu, ef ekki hefði aftrað mjög takmörkuð þekking mín á því, sem hér kemur til greina. En samt vil ég ekki alveg láta niður falla að minnst á þetta. Vildi ég biðja menn að athuga, hvort gerilverkun á fiski eigi sér ekki mikla möguleika. Eða m. ö. o., hvort ekki ætti að reyna að nota meir og endurbæta gamlar íslenskar og eldri verkunaraðferðir. Að láta fiskinn síga er að gerilverka hann, en meira og minna hefir það verið handahófsverkun, fiskurinn stundum þornað of fljótt, svo að gerlarnir hættu að geta starfað, stundum of seint, en þá fyllist fiskurinn af rotgerlum og verður óhollur og bragðvondur. Tækist þessi verkun, sem ég á við, mundi mega kalla vöruna fiskost (Icelandic Fish-cheese) og yrði sú fæða bæði hollari og bragðbetri en nýr fiskur, munurinn svipaður og á bragðlausri kjúku, eða pressuðum drafla og vel verkuðum osti. Gísli Guðmundsson gerlafræðingur hefir fundið með tilraun, að vel sigrin lýsa er hér um bil þriðjungi uppleysanlegri í vökva, sem líkist magasafanum en ný; og í lifandi maga mundi munurinn verða enn þá meiri. Má af slíku marka hollustumuninn.

Önnur tegund af gerilverkun er að herða fiskinn. Ef sú verkun væri endurbætt, mætti kalla vöruna sætfisk (Icelandic Sweetfish), og er ekki ólíklegt að víða muni verða eftir henni sótt, þegar þess er gætt t. d., að hér í Reykjavík er mikið selt, og fyrir hátt verð, af vöru, sem er að miklu leyti roð og bein, uggar og óhreinindi, með nokkru af fiski saman við, sem ekki er nærri því alltaf eins vel verkaður og orðið gæti. Má af slíku ráða, hvílíkt góðmeti mundi þykja sú vara, sem hefði kosti harðfisksins á herra stigi, en væri laus við gallana.