

# Ueber ein eigenthümliches Nahrungsmittel, nebst einigen Beobachtungen über darin angetroffene Fäulnissbasen.

Von

Carl Th. Mörner in Upsala.

(Der Redaction zugegangen am 14. December 1896.)

In gewissen Gegenden des nördlichen Schwedens herrscht ein eigenartiger Modus, Fische zu conserviren, die Bereitung von «Gährfisch» (schwed.: «surfisk»), unter welcher Collectivbenennung Producte, die aus verschiedenen Fischarten und nach in den Details wechselnden Methoden zugerichtet sind, zusammengefasst werden. Was für alle Arten des Gährfisches kennzeichnend ist, das sind theils der verhältnissmässig geringfügige Salzverbrauch bei dem Conserviren, theils der intensive, durchdringende Geruch der fertigen Waare, der den damit nicht Vertrauten unfreiwillig zurückweichen lässt.

Die grösste Verbreitung kommt dem Gährströmling zu, dessen Bereitung folgendermaassen geschieht:

Die frisch gefangenen Strömlinge werden ausgenommen und nach sorgfältiger Abspülung in hölzerne Tonnen gethan, ohne dicht gepackt zu werden, so dass in jedem Gefäss  $\frac{1}{3}$  seines Volumens für die Gährungsgase übrig bleibt. Alte, vollgesättigte Strömlingslake, mit derselben Quantität Wasser verdünnt, wird daraufgegossen, bis sie die Strömlingsschicht gut bedeckt, worauf das Gefäss geschlossen und sorgfältig gedichtet wird. Wenn die Gefässe soweit fertig sind, werden sie ins Freie gebracht und längs einer Wand, die der Einwirkung