

СО Д Е Р Ж А Н И Е

Предисловие	5
Введение	9
I. Сушка рыбы	21
Стокфиск	—
Снеток и корюшка	22
II. Замораживание рыбы	23
Охлаждающие смеси	25
Компрессоры	27
Влажность воздуха в холодильных камерах	31
Замораживание рыбы на воздухе	34
Замораживание в рассоле	36
Замерзание соляных растворов	46
Замерзание животных тканей	48
Проникание соли в рыбу	54
Способ Оттесена	56
Потеря в весе при замораживании и хранении на складе	60
Другие изменения тканей, происходящие в замороженной рыбе	67
Оттаивание	72
Значение замороженной рыбы в консервной промышленности ..	73
Охлажденная рыба	74
Современные холодильные устройства	76
III. Посол	84
Соль	87
Тузлук	95
Созревание	100
Сухой и мокрый посол	103

Посол сельди	110
Голландский засол (Maatjis)	111
Шотландский посол	113
Комбинированный способ (по А. Н. Malm)	115
Другой голландский способ	116
Шотландский матъес (Matties)	—
Норвежские способы посола сельди	118
Весенняя норвежская сельдь	—
Русский посол сельди	121
Американская сельдь	126
Посол скумбрии (макрели) в Америке	127
Соленая треска в бочках (лабердан)	128
Бельгия	129
Голландия	—
Шотландия	—
Франция	130
Сардельки (хамса, анчоус)	—
Приготовление голландских сарделек	—
Итальянский посол сарделек (accinghe)	131
Сардельки в масле	132
Прессованные шпроты (кильки) или сардины	133
Семга	134
IV. Солено-вяленый товар	135
Клипфиск	—
Искусственное вяление	146
Фекан	148
Система вакуум	149
Бергенский завод	151
Система Сименс и Гальске	154
Американская бескостная рыба	160
Консервирующие средства	164
Покраснение трески	—
Астраханский солено-вяленый товар	166
Балык	171
V. Деликатесы	174
Килечный посол	—
Анчоусы	176
Пряная сельдь	180
Филейчики	184
Пасты	186

VI. Копчение	189
Горячее копчение	192
Копчение салаки (копчушки) на Рижском заливе	193
Петербургские коптильни	194
Горячее копчение в Германии	197
Голландские коптильни	214
Английские коптильни	217
Кипперс (Kippered herring)	219
Американские копченые товары	224
Копчение лососины	231
VII. Маринады	240
Настоящие маринады	257
Маринованная сельдь	263
Рольмопсы	272
Провансаль	275
Подливки для маринадов	278
Жаренье рыбы	280
Отварные маринады	292
VIII. Настоящие консервы	296
Стерилизация	299
Американские лососевые консервы	308
Сардины	311
Американские сардины	314
Сардины по испански	318
Скумбрия в томате	319
Копченая скумбрия	—
Норвежские сардины (шпроты в масле)	320
Разные консервы	326
Рыбные фрикадельки в бульоне	327
Моллюски	333
Раковые консервы	336
IX. Жесть и станки для консервного производства	340
Жесть	341
Жестянки	345
Паенные коробки	346
Закатные коробки	347
Закатные станки	352
Тянутые коробки	356

Х. Побочные продукты	360
Икра	—
Вязига	379
Жир	380
Печеночный жир	—
Медицинский жир	381
Электролитический способ извлечения жира из тресковой печени	383
Жир из отходов промысла	388
Приготовление съедобного жира из красной рыбы	416
Сухие продукты переработки отходов	—
Кормовая мука	—
Туки	422
Клей	425
Клей из плавательного пузыря	426
Клей из отходов промысла	428
Жидкий клей	431
XI. Приложения	433
Меры и вес в некоторых странах	—
Таблицы I—XXV	436
Исправление соленой рыбы для маринадов	451
Торговля соленой сельдью в средней и северной Европе	—
Список литературы	461