

Убой и разделка



животные молодые, хорошей породы, разумеется, дают и лучшие продукты. Годовалый поросенок, достигший веса в 6-10 пудов, даст самые лучшие окорока. Свиныи и борова, которые откармливаются на убой, хотя и бывают порядочны для домашнего употребления и дадут много мяса, но мясо их уже

далеко не имеет той нежности, как поросята, мясо грубо, мускулисто, и сало не прорезывает самого мяса, а лежит на нем сверху, как бы в придачу, самое сало невысокого качества.

При откорме свиныи или поросенка не следует ожидать такой степени, когда животное уже не может двигаться от чрезмерного ожирения, сидит неподвижно и потеряло аппетит. Достаточно того, чтобы спина была круглая широкая и упругая на ощупь, чтобы ребер не было видно вовсе и брюхо опускалась настолько, чтобы отчасти прикрывало ноги.

Перед убоем не надо давать корма свиные, по крайней мере сутки. В последние сутки, и то часов за 12 перед убоем, можно ее напоить цельным молоком. Наблюдать, чтобы животное имело полный покой и не было напугано. В жаркую погоду не следует бить свиной. Если бьют не зимой, то во всяком случае необходимо выбрать холодный день. Главное, такое время, когда нет более мух, которые, несмотря на все предосторожности, непременно садятся на теплое мясо и незаметно кладут в него яички, из которых впоследствии выходят во множестве червячки.

Всю посуду и инструменты, нужные для убоя, следует приготовить накануне, чтобы все было собрано и под рукой. Как только свиныя зарезана, при чем большинство хозяек присутствовать не решается, следует непременно начать наблюдать за действиями работающих, чтобы все было произведено аккуратно и целесообразно, иначе нельзя ручаться, чтобы не было больших упущений при очистке и пр. и даже чтобы не пропал кусок-другой мяса или сала.

Самое действие убоя свиныи дело очень неприятное и трудное. Советую поручить его непременно человеку опытному и ловкому, иначе лучшая туша может быть непоправимо испорчена. Притом неопытный человек совершенно напрасно будет мучить животное, что сильно влияет на качество мяса. Разборку туши должен произ-

водить тоже опытный человек. Неопытный может испортить форму кусков и изрежет мясо совершенно нецелесообразно, при чем много хорошего пропадет.

Как только свинья зарезана, следует наблюдать, чтобы вся кровь была спущена; с этой целью животное подвешивают за задние ноги. Кровь следует спускать в чистый большой горшок и, не переставая, мешать ее веничком, прибавив немного уксусу, чтобы не свернулась, если погода теплая; как только вся стекла, процедить кровь и вынести в холодный погреб, только не оставлять на морозе. Лучше употреблять для выделки колбас и пр. теплую, но на погребе кровь сохраняется в свежем виде несколько дней; разумеется, ее следует тщательно уберечь от кошек и мух.

Свиней ошпаривают или палят. Насчет того, какой способ лучше, мнения разделяются. При опаливании мясо, говорят, лучше сохраняется, и дело идет гораздо скорее, поэтому обыкновенно прислуга предпочитает этот способ. Палить надо соломой подалеже от жилья, во избежание пожара. Сильнее опалить ноги, чтобы легче было очистить их. Когда туша хорошо кругом опалена, обмыть ее горячей водой, но никак ни кипятком, соскоблить всю нечистоту хорошенько скребком или оборотной стороной ножа, осторожно, чтобы не повредить кожу. Потом выполоскать холодной водой, не жалея воды. За аккуратной очисткой необходимо присматривать.

Если не желательно палить свинью, то надо ее всю смочить чистым березовым веником, обсыпать толченой канифолью, потом обдать не кипятком, но горячей водой, стереть всю щетину тщательно мочалкой и вымыть в нескольких водах, в холодной воде.

Вынимать и чистить внутренности надо осторожно, чтобы не повредить где-нибудь кишки, необходимые для колбас, не разорвать желчного пузыря и не пролить мочи во внутренность. Вынув внутренности, осторожно отделить от них все сало и тотчас же закопать их в снег, если дело производится зимой, а если снега нет, то снести их, если можно, на берег какой-нибудь проточной воды и тотчас же тщательно промыть все нечистоты, положить кишки, пузырь и пр. в воду. Весь разрез и брюхо обмыть тщательно водой и вытереть чистой тряпкой. Повесить тушу за задние ноги в темном месте в прохладе, в теплое время на сутки, а зимой — на трое суток, и уже после того приступить к ее разборке.

Выбрав все внутреннее сало, отложить его, оно очень ценно. Далее будет сказано, как его следует вытапливать. Кишки, удалив из них всю нечистоту, лучше сейчас же разрезать на концы, аршина в полтора длиной, их тогда легче выворачивать для чистки. Их надо не только мыть, но тщательно скоблить снаружи и со внутренней стороны, вымачивать и опять промывать несколько раз в теплой воде и в холодной. Потом посолить их и держать в холодном месте до употребления.

Задние и передние окорока должны быть хорошо срезаны опытной рукой. Шкуру не трогать ни на окороках, ни на голове и вдоль всей спины, откуда будут вырезаны оба куса сала, или шпека. Со всех прочих частей кожа может быть снята. В свежем виде употребляются большей частью только котлеты и филейная часть на жаркое, но и эти части могут идти в солку; печень — на «фромаж» или на ливерную колбасу, сердце и легкое — тоже, но можно их сварить. Все остальные части идут на солку, на производство колбас или копчатся.



Разборка свиной туши

1. Четыре окорока.
2. Ножки.
3. Голова.

Разрубить всю тушу вдоль спинного хребта. С обеих сторон снять оба полотна сала с кожей. Брюхо тоже разрубить пополам, и каждую сторону еще на две половины. Остающееся на костях мясо идет на фарш в колбасы. Из костей вываривается бульон для варки в нем колбас и ветчины.

4. Шея.
5. Грудинка.
6. Брюхо, или баушпик.
7. Обе половинки шпека.

Перед убоем свињи должны быть тщательно приготовлены кадки. Их надо выпарить горячей водой несколько раз, положить в них можжевельнику и мяты, налить водой, раскалить добела несколько кирпичей, бросить в воду и тотчас закрыть кадку. Так повторить несколько раз. Дать постоять кадкам с водой и душистыми ветками несколько часов, потом тщательно промыть еще холодной водой, протирая мочалкой, выполоскать и вытереть насухо чистой тряпкой. Так надо чистить и выпаривать как старые, уже употребленные кадки, так и новые. Брать следует всего лучше, если можно, исключительно дубовые кадки.

Х р а н е н и е

О хранении свиного сала, соленой поросятины, окороков и т.п. весьма продолжительное время

Вынуть свиное сало, окорока, соленую поросятину из кадок, в которых они солились, высушить их на воздухе и привесить к потолку комнаты или в больших каминах. Но когда они совершенно высохнут, что может быть в течение пятнадцати дней, тогда следует их снять и положить в бочку из-под вина, которая должна быть вычищена самым тщательным образом. Потом нужно в эту бочку укладывать так, чтобы части одна от другой были отделены, пространство между частями закладывается сухим сеном. Далее, закрывают как можно лучше сеном, закупоривают бочку и ставят в холодное место. Так хранят продукты в продолжение четырех лет.

Как хранить свежее мясо летом

Нужно положить его в большие глиняные горшки, налить на него рейнских дрожжей столько, чтобы дрожжи покрывали мясо на два пальца, и, накрыв горшки, поставить их в холодный погреб.

Когда же мясо нужно сберечь не продолжительное время, например, дней восемь, то для этого следует, когда скотину убьют, сложить его в кадочку частями и обсыпать отрубями. Еще можно поступать и так: выбрать самый крепкий бочонок, заколотить плотно втулку и осмолить. Потом взять хорошую веревку и опустить бочонок с мясом в колодец, причем его нужно как следует закупорить, чтобы не проникла вода. Так мясо сохраняется совершенно свежим очень долгое время. В жаркие летние дни мясо отлично сохраняется в течение недели, если держать его в простокваше, прикрыв горшок камнем, чтобы не дать мясу подняться.

Как хранить копченое мясо

Взять ящик самый крепкий, чтобы он не имел даже маленьких трещин; на дно ящика насыпать просеянной золы на три пальца и на золу положить слой мяса. Потом засыпать снова золой и продолжать это при укладывании каждого слоя мяса до тех пор, пока не наполнится весь ящик. Перед укладыванием мяса его вытирают свертком соломы, чтобы снять долой находящуюся на поверхности влагу. Ящики, когда набьют мясом, нужно вынести не в погреб, а в сухой чулан.

П о с о л

Перед солкой, отрезав окорока, их непременно надо повесить в темном, сухом и прохладном месте, летом на сутки, зимой на двое или на трое суток. Если погода очень прохладная — даже суток на пять. От этого ветчина будет мягче и сочнее.

Солить мясо можно различным способом. Более обыкновенный — в рассоле.

Соль с духами надо заготовить заранее, просушить все и истолочь очень мелко. Вообще считается на пуд мяса и на ведро воды 4 ф. соли.

На каждый фунт соли — 1 лот селитры и 2 лота сахара.

Ароматы каждый может брать, разумеется, по своему вкусу, но обыкновенно берутся следующие: мускатный орех и мускатный цвет очень понемногу, также майорану и розмарину. Вдвое больше тимьяну, лаврового листа, шалфею, гвоздики, можжевельных ягод, горсть белого и черного перца.

Все это протолочь, сварить в воде, дать хорошо прокипеть, снимая всю пену, остудить и вылить на окорока совершенно холодным рассолом в кадку, уложив все как можно теснее в кадке, кожей вниз. Некоторые прибавляют буры в рассол, я не испробовала этого и потому советовать не могу, а только упоминаю об этом. Очень хорошо солить вместе со свиной куски говядины, от этого окорока получаются сочнее. Свиному надо перекладывать кусками говядины как можно теснее. Солить в рассоле следует недели три, можно и долее, но я нахожу это совершенно лишним. В это время несколько раз переложить нижние куски вверх, а верхние — вниз, не дотрагиваясь руками до мяса. Вынув из рассола, вывесить окорока на сквозной ветер, чтобы провялить их. Коптить дня три и гораздо долее, смотря по коптильне, по величине окорока и по личному вкусу.

Хорошая пропорция ароматического порошка для колбас, как и для солонины

По 2^{1/2} зол. тимьяну, лаврового листа, шалфею, мускатного цвета, мускатного ореха и гвоздики. Майорану и розмарину по 1 зол. Перцу 1 лот. Все это завернуть в бумажный «фунтик», высушить в остывшей печи, очень мелко истолочь и просеять, еще истолочь и просеять, чтобы все прошло. Хранить в сухой баночке, заткнутой новой пробкой. Брать осмунку этого порошка на фунт соли. Кто любит, можно прибавить немножко можжевельных ягод.

Посол без копчения на скорую руку

На скорую руку можно, кому угодно, посолить передние окорока без копчения, подать красивым блюдом на стол. Натереть мясо солью с селитрой в указанной пропорции и мелко толчеными духами, положить в кадочку или большой гор-

шок, наложить гнет и переворачивать ежедневно, каждый день натирая рукой той же солью или рассолом. Через шесть дней вынуть из рассола, сварив до полной мягкости, налив до верха горшка холодной водой, слегка посолив ее. Когда уварится, осторожно вынуть всю кость, туго уложить в круглое глубокое блюдо или миску, кожей вниз, залить отваром, процеживая его на свинину. Можно в отвар прибавить белого вина или немного уксуса. Наложить чистую дощечку или тарелку, положить гнет. Вынести на холод. На другой день опрокинуть на блюдо. Зимой можно сохранить довольно долго.

Еще ветчина на скорую руку

Взять не слишком большой, мясистый, жирный окорок фунтов в 8-10, соли около 1/4 ф. и 1/2 чайной ложки селитры, если угодно несколько штук можжевельных ягод, все истолочь очень мелко и смешать с солью, втереть эту смесь старательно в свинину, не трогая кожи, потом побить окорок хорошенько со всех сторон

деревянной скалкой. Положить в глубокий сосуд, поставить в прохладное место, но не на мороз. Через 2 дня повторить то же, без ягод, опять побить, но не много. Через два дня опять натереть солью с селитрой, но уже не бить более, дать лежать 3-4 дня. Надо, чтобы всего окорок солился в продолжение недели, и чтобы вышло на него немного более 1/2 ф. соли и 1^{1/2} ложечки чайных селитры. По прошествии недели вынуть из соли, обтереть, повесить в холодный дым на 4 дня.

Такой окорок выходит отлично зимой или даже летом, если только есть хороший погреб.

Сухой способ солки

Взять соли по обыкновенной пропорции, высушить ее в печке и даже немного поджарить ее, потом истолочь и просеять. Взять ароматического порошку по пол-осьмушки на каждый фунт соли, смешать соль очень тщательно с порошком, с селитрой и с сахаром. Селитры считать ложку на фунт соли и чайную ложечку сахару. Натирать этой смесью тщательно мясо со всех сторон, не трогая кожи; натирать очень долго, с полчаса, потом как можно туже уложить в кадку, наложить доску и гнет. Через несколько дней, если в первый раз не вся смесь соли была втерта, втереть все остальное, а если все было втерто, и рассол не покрывает совершенно мяса, и можно опасаться, что есть пустоты между кусками, вскипятить немного рассола, придерживаясь тех же пропорций, совершенно его остудить и влить холодным в кадку. В течение времени солки надо несколько раз переместить нижние куски вверх и наоборот. Избегать прикасаться руками к мясу, лучше переворачивать куски вилкой. От прикосновения руками замечено, что мясо скорее портится. Поставить кадку с солониной в прохладном подвале, но никак не допускать, чтобы мясо могло замерзнуть.

Солить от двух до шести недель, смотря по тому, желательна ли иметь ветчину малосольную или очень просолившейся. Время солки зависит и от величины окороков и степени их жира; большие

окорока и очень жирные требуют более времени, чтобы хорошо просолиться. По моему опыту совершенно достаточно двухнедельной солки, если она была произведена очень старательно.

Еще способ солки

Очень мало известный в России, охотно практикуемый за границей и, несомненно, заслуживающий внимания и распространения.

Надо запастись довольно глубокой новой дубовой лоханкой на ножках, вроде того, какие употребляются для стирки. Установить ее немного наклонно в ту сторону, где дыра на дне. Под нее поставить чистое дубовое ведро.

Дыру заткнуть очень слабо свернутым жгутиком соломы. Придерживаясь все тех же пропорций, насыпать слой соли с ароматами и селитрой на дно лоханки, натереть и куски мяса, положить их на соль, накрыть их таким же слоем соли с селитрой и ароматами; большие, мясистые куски снизу, а поменьше и костлявые — сверху. Верхний слой соли должен совершенно закрыть мясо. Уложив все плотно, налить сверху понемногу полное ведро кипяченой и совершенно остуженной водой или даже слабым рассолом. Вода будет понемногу просачиваться повсюду в мясо, и рассол должен потихоньку стекать в подставленное ведро. По мере того, как ведро полно, выливать его опять на окорока. И так, не прерывая в течение 1-3 суток, смотря по тому, желательна ли иметь малосольную или очень просоленную ветчину. Ветчина этим способом бывает, как говорят, очень нежная, равномерно просолена. Кроме того, этот способ солки имеет еще то преимущество, что можно совершенно по желанию регулировать степень солки.

Если желательно иметь очень прочно посоленную ветчину, можно ее по прошествии трех суток оставить еще в рассоле на неделю, переворачивая ежедневно и заткнув дыру в лоханке. Но этого не следует делать, так как ветчина потеряет очень много качеств.

Многие хозяйки упорно держатся мнения, что натирать окорока и солонину не следует потому, что таким способом много вытягивается соку из мяса, а в рассоле оно остается гораздо сочнее. В Вестфалии, которая, как известно, славится ветчиной, делают рассол именно в тех пропорциях, как мною было указано, уваривают этот рассол до такой крепости, что яйцо держится на поверхности. Окорока сперва вывешивают на холод, но не на мороз, дня на два, чтобы они были совсем холодные и сухие, заливают их в кадке совсем холодным рассолом. Накрывают дощечкой, кладут гнет, сначала легкий и затем ежедневно тяжелее, чтобы рассол всегда стоял сверху. Рассол каждый день сливают через дыру в дне кадки и наливают сверху. Солка продолжается, если окорока жирны и крупны, до 5-6 недель. Вестфальская ветчина по преимуществу употребляется в пищу, как известно, в сыром виде. Именно для сырого употребления, по просоле, окорока опускаются в ледяную воду на целые сутки, затем окорок обчищают, обрезают все, что отмокло вывешивают на сквозняк суток на 2-3, обсыпают ветчину отрубями или какой-нибудь грубой мукой или зашивают плотно в чистый холст и коптят холодным дымом от 2 до 3 недель. Если очень большой и жирный окорок, то даже до 6 недель.

Ветчина Лотарингии

Еще славится ветчина в Лотарингии. Ее готовят совсем особенно.

Рассол готовят из отвара окороков, сала и соленой грудинки.

В этот отвар прибавляют тимьяну, лаврового листа, шалфею и можжевельных ягод. Окорока тщательно натирают селитрой с сахаром, заливают их остывшим и процеженным рассолом, с которого во время кипения снята вся пена. В этом рассоле ветчина лежит две-три недели, никак не более. Потом ее просушивают суток двое и коптят. Готовую ветчину сохраняют в просеянной древесной золе, говорят, что от золы ветчина делается особенно вкусной. Перед употреблением окорок отмачивают двое суток в воде,

тщательно обчищают, зашивают в холст и варят в белом вине. Где вино дорого, можно сварить в хорошем уксусе, некрепком, пополам с водой, непременно прибавив немного сахара.

Надо сказать, что почти каждая хозяйка имеет свой рецепт для солки окороков. Определить, которая пропорция лучшая, очень трудно. Здесь уже дано несколько указаний, сколько соли, селитры и прочих припасов надо взять. Пусть хозяйки испробуют, которая им лучше понравится. Иные любят более просоленное мясо, другие — менее. В последнее время в колбасных мода на совершенно малосольную и почти не копченую ветчину. Мне она не нравится, но о вкусах не спорят. В домашнем хозяйстве, думаю, что такая ветчина едва ли хороша, так как она не может надолго сохраняться, другое дело в колбасных, где ее ежедневно продают множество в розницу по фунтам.

Пропорция, наилучшая для солки ветчины

Вот норма пропорций, какая по моему опыту наилучшая для солки ветчины и солонины. На 100 фунтов мяса, т.е. 2^{1/2} пуда, 5 и не более 6 ф. соли, 3 лота селитры и 1/4 ф. сахару. Все это сварить в большом ведре воды. Употреблять в виде рассола в совершенно холодном состоянии.

Для скорой солки брать на пуд говядины или солонины 2^{1/2} ф. соли, 3 лота селитры и 1/4 ф. сахару. Варить этот рассол до тех пор, пока совсем просветлеет, взяв полведра воды. Залить холодным.

Еще один практический совет хозяйкам

После солки различных частей свинины и солонины остается всегда очень много соли, рассола, которые выбрасываются, между тем все это может в домашнем хозяйстве найти употребление. Оставшуюся не растворившуюся соль облить живо раза три холодной водой, не давая соли лежать в воде. Потом высушить соль в печке или на солнце, истолочь и употреблять в кухне. В рассол слить ту воду, которой про-

мывалась соль. Сохранить этот рассол и подливать его понемногу в корм дойным коровам, овцам и свиньям под конец откорма, если они начинают плохо есть корм, или тогда, когда замечается у них запор. Этот рассол надо употреблять для скотины очень умеренно, но в малом ко-

личестве он, несомненно, полезен, а бараны и овцы, назначенные на убой, делают-ся от него необыкновенно вкусны: им можно давать его ежедневно в корме, если не замечается поноса, то и в порядочном количестве, разумеется, не слишком много.

Копчение

Когда окорока просолены, вынуть из рассола, вывесить где-нибудь в прохладном месте на сквозняке дня на два, а в холодное время могут висеть и до 6 дней, чтобы провялились и совершенно обсохли. Затем коптить. Иные любят, чтобы ветчина была более сильно прокопчена, другие менее. Вообще время копчения зависит от коптилки, от величины окороков, от степени жира мяса. Очень жирное дольше не прокапчивается. Колбасы достаточно коптить дня 2-3. Вообще лучше коптить меньше, чем перекоптить. Ветчина, которая предназначается для варки, требует более короткое время копчения, та же, которая будет употребляться сырой, — более продолжительное.

Коптить можно разными способами, кому как удобнее, лишь бы дым был холодный или почти холодный. Горячий дым портит всякое изделие.

Можно коптить просто в курной избе или бане, подвесив мясо под потолком. Или коптить на чердаке в дымоходной трубе в тех печках, в которых топится исключительно дровами. Для этого нужно проделать особые заслонки и затворы в трубе, чтобы впускать и выпускать дым по своему усмотрению, но эта процедура довольно сложная, и дело можно устроить гораздо проще и удобнее.

Если копчение производится часто и в больших размерах, то, конечно, самое удобное — выстроить специальные коптильни из кирпича, с кирпичным полом для безопасности, с плотно затворяющейся дверью и двумя окнами повыше от пола, расположенными одно против другого, так как при копчении не менее важно, чем дым, доступ в промежутки копчения свежему сквозному притоку воздуха. Огонь можно раскладывать в таком каменном помещении прямо на полу, в виде костра. Под потолком должны быть утверждены к балкам крепкие крюки для подвешивания колбас, мяса и окороков, притом в таком расчете, чтобы предметы для копчения не соприкасались. В любом помещении можно устроить коптильню следующим образом: поставить посреди комнаты или плотно закрывающегося сарая железную печку без трубы и без крышки, в ней разводить огонь, пуская дым свободно по всему помещению. Такие маленькие переносные печки из чугуна со съёмной крышкой очень недорого стоят и вообще во всяком хозяйстве очень полезны. Разводя в них огонь, можно быть уверенным, что не подвергаешь помещению опасности пожара, и когда печка более не нужна, ее просто выносят и убирают.

Еще можно устроить себе шкафчик из толстых досок на высоких ножках, обложенный внутри жостью, с плотной дверкой. В верхней крышке круглое отверстие, в которое вставлена труба для выхода дыма, в полу шкафа такое же отверстие. Снизу под шкафом вставляется жаровня на низких ножках, прикрытая выпуклой крышкой с трубой, труба вложена в отверстие в полу шкафа. Окорока вешают на крючьях в шкафу под самый потолок. Очень простое и дешевое устройство для домашнего хозяйства, вполне отвечающее всем требованиям, следующее: надо достать большую, плотную бочку, в какой обыкновенно перевозится сахар и другие товары для колониальных лавок. Во всякой такой торговле можно купить недорого такую бочку. Вынуть оба дна. Установить бочку стойком на земле в каком-нибудь просторном сарае или на дворе, если не страшно быть застигнутым дождем во время копчения. В земле прорыть канавку в

четверть аршина глубины, идущую от середины бочки наружу аршина на три или более. На этом месте устроить углубление и в нем маленький очаг из нескольких кирпичей, или просто положить большую старую сковороду, очаг или сковороду прикрыть большим опрокинутым чугуном. Из очага или из-под сковороды провести обыкновенную железную трубу по канавке под бочку, у трубы должно быть короткое колено на конце под бочкой, поднятое кверху, в бочку, для впуска дыма. Наверху поперек бочки положить два лома и утвердить их покрепче; к этим ломам подвязать окорока, колбасы и пр., чтобы они не касались одно другого, сверху накрыть крышкой или клеенкой. Дым будет проходить в бочку по трубе и выходить во все отверстия. В коптилке, какова бы она ни была, следует наблюдать за тем, чтобы дым не был горячий, а доходил до мяса непременно уже охлажденным. Жечь следует никак не сосну, не ель и не березу, от этих пород мясо получает очень неприятный смолистый вкус, а от березы пахнет прямо дегтем. Лучше жечь ольху, дуб, бук, но не дрова, а стружки, сырые гнилушки, ветки, вообще все, что менее дает пыли и много дыму. Изредка, но не постоянно подбрасывать ветки от можжевельника с ягодами, еловые и сосновые иглы и шишки. Изредка подбрасывать в огонь понемногу свежей мяты, базилику, шалфею или других душистых трав. Не следует коптить непрерывно, топить часа три-четыре, потом прекратить часа на два, на три, и в это время отворить окна, чтобы мясо продувало сквозным ветром, потом опять коптить. Если коптят на чердаке, в трубе, следует вешать сначала выше, потом можно спустить немного пониже. В половине времени копчения снять все, обтереть, обчистить и снова повесить. Мелкие изделия и маленькие куски во избежание высыхания лучше коптить вложенными в кишки или зашитыми в чистый холст.

Когда копчение кончено, надо вывесить все копченое на сквозной ветер, в темное, прохладное место, на целую неделю, если погода не жаркая. После того смазать все окорока и колбасы крепким раствором соли или древесной золой, разведенной теплой водой в виде кашицы, дать обсохнуть. Сохранять всего лучше, если есть помещение с сквозным ветром, темное и прохладное, а главное совершенно сухое, в висячем положении. А если нет, то уложить в сухой чистый холщовой мешок, и плотно засыпать сеной трухой в мешке, плотно зашив, чтобы труха облежала окорок со всех сторон, повесить в сухом амбаре. Или уложить в сухих отрубях, в большой сухой чистой кадке. Посыпать густой слой трухи на дно кадки, уложить ряд мяса как можно плотнее, всюду засыпать трухой, чтобы нигде не было пустоты, потом опять ряд трухи, потом мяса и т. д. Сверху кончить толстым слоем трухи или отрубей. Лучше, чтобы куски не трогали друг друга. Можно засыпать и сухой мякиной, но от трухи окорока и колбасы приобретают особенно приятный, нежный вкус. Держать непременно в сухом прохладном месте.

Сырость вредит всего больше всем мясным запасам.

Нередко рекомендуемые заграничные способы копчения, или, скорее, подделку под него посредством обмазывания окороков и колбас разведенной древесной золой, сажей, и различными химическими препаратами, только портят самые лучшие изделия. Они придают ветчине и прочим предметам только снаружи запах копоти и не проникают внутрь мяса, притом способствуют быстрой порче изделий.

Парижский окорок

Очень хорошо и нарядно готовится ветчина следующим способом: аккуратно вырезать из окорока всю кость, стараясь, как можно меньше портить его. Положить в кипяченый остывший рассол с духами на сутки, потом свернуть туго правильной формой разрезом внутрь, свя-

зать бечевкой и вновь солить в том же рассоле с неделю, потом провялить и коптить, как прочую ветчину.

Можно, вырезав кость, оскоблить всю ветчину ножом, но не мыть, содрать кожу, обсыпать солью, смешанной с толчеными духами, перец, розмарин, можжевеловые ягоды и пр., но немного всего, по-

ложить между двух досок, сверху гнет и оставить на 2-3 дня. После того втиснуть ветчину в чистую толстую кишку, чтобы нигде не было пустот, перевязать бечевкой, положить в ту же соль на 2 суток.

Провялить и коптить в холодном дыму с неделю. Если ветчина молода и мягка, то таким образом приготовленная, она хороша и в сыром виде, но можно перед употреблением сварить.

Окорок

Взяв окорок для употребления, следует его мочить от одного до двух суток, если он сильно просолен и прокопчен. Малосольную ветчину достаточно намочить на один-два часа. Класть соленое мясо просто в воду не достигает вовсе цели, так как оно лежит все-таки как бы в своем рассоле. Целесообразнее утвердить в лоханке или в большом тазу крест-накрест несколько щепочек и на них положить мясо или окорок в воде. Соль по своей тяжести падает на дно, и таким образом мясо в ней не лежит. Воду надо переменять ежедневно несколько раз, наливая свежей, при чем хорошо выливать слитую соленую воду в поило коровам.

Известно, что окорока варятся или запекаются. Запеченные можно долее сохранить, но вареные сочнее и нежнее. Во всяком случае надо совершенно обчистить, обмыть окорок до того, как он будет вариться или запекаться, так как все пригорелые и прокопченные места могут только повредить вкусу ветчины. При этом нельзя не посоветовать не слишком скупиться обрезать хорошенько и поглубже все нехорошие, слишком соленые и невзрачные места, в особенности снизу. Если желательно окорок запечь, то смешать густое тесто из ржаной муки на воде, раскатать его не слишком тонко, положить окорок на тесто, слегка посыпав его сахаром, зашпатель тесто старательно, чтобы нигде не прорвалось. Положить на большой противень, так, чтобы окорок кожей приходился кверху. Посадить в печь вместе с хлебом и держать в печке, смотря по величине окорока, от двух до 3-4 часов. Вынув из печки, не вынимать

из теста до другого дня (тесто это очень вкусно). Если желательно окорок сварить, то, обчистив его, как сказано, и, обрезав не жалея, все темные и грубые места, опустить окорок в кипяток так, чтобы он весь был совершенно в воде, дать воде вновь закипеть, потом прикрыть крышкой, сдвинуть немного и дать кипеть тихо, но не переставая, часа 2-3, смотря по величине окорока. Доказательством, что ветчина готова, может служить, когда мясо несколько отстало от кости и маленькую косточку из нижнего конца окорока можно легко выдернуть. Снять с огня и дать совершенно остыть, не вынимая из отвара, если ветчина не подается к столу горячей. Многие говорят, что, опуская окорок в кипяток для варки, следует прибавить в воду немного сахара, так как от этого ветчина получает более нежный вкус.

Если окорок не подан цельным на стол, а употребляется понемногу, в особенности сырая ветчина, лучше не срезать мясо постепенно с кости, а сразу отрезать половину или четверть окорока и пропилить кость, так как около обнаженных костей всего легче начинает портиться ветчина. Остальную часть всунуть в чистый холщовый мешок, туго завязать у кости и повесить в прохладной кладовой. Это можно особенно настоятельно советовать летом, так как мухи легко кладут яички в надрезанной части окорока, а из них быстро разводятся черви.

Свинные ножки

Они входят в состав некоторых колбас, о которых будет сказано в своем месте, но обыкновенно они употребляются в виде студня, а за границей из них делают очень изысканное блюдо, фаршируя их трюфелями, и подают их холодными.

Шпек, или малороссийское сало

Вырезать по обе стороны спинного хребта сало двумя длинными, правильной формы четырехугольниками, вместе с кожей срезать везде, где есть, малейшие кусочки мяса, постараться, чтобы сало по

возможности было везде одинаковой толщины, чтобы ровнее солилось. Некоторые так и солят его в двух больших кусках, но для домашнего употребления лучше разрезать его на несколько кусков, около пол-аршина длины и вершков 5 ширины. Сало никогда не следует класть в рассол. Надо насыпать слой сухой крупной соли в глубокий ящик величиной, как куски сала, или просто на стол, немножко наклонно положить кожей вниз, натереть солью сало и другой натертый солью кусок положить кожей вверх, следующий — кожей вниз, потом — кожей вверх и т. д. Иные натирают сало солью до тех пор, пока оно не принимает более соли. Втирают таким образом ежедневно. Идет на фунт сала около 2 лотов крупной высушенной соли. Ни духов ни селитры не класть. Сверху наложить тяжесть, сначала немного, потом тяжелее. Когда сало уже не принимает более соли, оставить его в соли недели три. Потом, обсыпав его крупной солью, продеть веревку в край кожи каждого куса и повесить на неделю в прохладном сухом месте, где бы его продувало. Сохранять его можно таким образом очень долго, если кладовая прохладна, а главное совсем сухая, или уложить в труху. Малороссийское сало, которое едят с хлебом, после просолки провяливают на сквозняке неделю, а потом вешают в холодный дым только на несколько часов.

Если солить сало целыми половинками, то его непременно надо прорезывать острым ножом в нескольких местах до самой шкуры и всыпать соли в эти надрезы, а то сало не просолится как следует. Заготовку сала необходимо производить зимой.

Корм свиньи, кажется, еще более влияет на качество сала, чем на мясо. Если свинья кормлена много помоями, кухонными отбросами, жирными выжимками и т. п., то сало очень плохое, не крепкое, с сероватым оттенком. Свиньи, так называемые хлебные, т. е. откормленные главным образом зерном и хлебом, а в особенности кукурузой, дают самое лучшее, твердое сало, в разрезе с розоватым оттенком. Помой и отбросы не вредны, но в очень умеренном количестве, ими го-

раздо лучше поить дойную корову, чем откармливать свинью.

Вытапливание внутреннего сала

Не надо мешать все обрезки сала и внутренний жир вместе. Самый лучший способ вытапливания следующий: чистым ножом вырезать все внутреннее сало, нарезать его на кусочки, также и жирную сетку, или сальник, если он не нужен на другие изделия, на колбасу, французские сосиски и пр. или на сальник с кашей. Все вырезанное сало положить просторно в чугуn или в медную кастрюлю, а ее поставить в другую, большего размера, с кипятком. Таким образом сало тихо растопится, не надо прибавлять соли, никаких ароматов. Когда все сало станет совершенно прозрачно, слить его осторожно в чистые горшочки, или в тщательно вычищенный и высушенный свиной пузырь, завязать и повесить в прохладной кладовой. Выдавать, отрезая по куску с пузырем, и прикрывать обрезанное место от пыли. Сливая в горшочки, надо наливать до самого края, потому что, остывая, сало сильно садится. Пока стынет, несколько раз перемешать деревянной ложкой до самого дна. На другой день завязать пергаментной бумагой и вынести в кладовую. Это сало, опрятно и аккуратно вытопленное, можно без страха употреблять, в случае нужды, даже для смазывания какой-нибудь опухоли даже у маленьких детей или шеи при простуде. Оно отлично для принятия внутрь растопленное с прибавкой нескольких капель очищенного скипидара, от кашля и даже при серьезных легочных болезнях.

В этом сале, одном или пополам с гусиным салом, или с русским маслом, всего лучше жарить пончики, кляр, пирожки и пр. Наконец многие любят его просто на хлебе вместо сливочного масла. С этой целью его вкуснее немножко посолить. Во всех видах свиное сало очень полезно при болях груди и даже чахоточным.

К той части, которая при сливании останется непременно на дне не растопившейся, надо присоединить все прочие об-

резки сала внутреннего и от спины, отрезав куски кожи или мяса, которые попадутся. Налить туда же кружки три холодной воды и поставить уже не в кипятки, а просто на огонь, но на слабый, и вытопить эти остатки все вместе, вылить в другую посудину и пометить. Это будет уже второй сорт сала, годный для жарения и вообще в кухне, но менее чистый и нежный, чем первое. Его надо употребить скорее. Оно отлично для смазывания экипажных осей.

Шкварки, остающиеся на дне от второй вытопки, хороши в кашу, из них можно печь очень вкусные лепешки.

Грудинка

Можно посолить обе грудинки целиком в двух кусках, можно разрубить на более мелкие куски, ребра по три на каждый кусок. Другие вырезают все ко-

сти и солят без костей. Если предполагается употреблять грудинку во щи или для солянки, что отлично, то ее не надо коптить, а только пересыпать и натереть солью в такой пропорции: на 20 ф. мяса брать 1/4 ф. сахара, 1/8 фунта селитры и 2^{1/2} ф. соли. Перемешать все вместе и натереть куски смесью; потом засыпать их остальным. Каждые 3-4 дня снова натирать смесью; Все время солки держать грудинку под доской с гнетом. Через три недели повесить и дать обсохнуть. Можно солить одной солью, без селитры и сахара. Сохранять в кадочке, пересыпав солью. Если грудинка будет употребляться не для щей, то солить ее недели три, просушить, вывесив на сквозняк, и коптить неделю. Можно грудинку солить вместе с окороками.

Лучшая грудинка получается от молодых животных, вырубленная из парной туши и тотчас соленая.

К о л б а с ы

Почему-то производство колбас почти всеми не признается входящим в круг домашнего хозяйства, но, зная по опыту, что можно добиться очень хороших результатов, если не пожалеть некоторого труда и старания, думаю заслужить признательность хозяек, дав здесь указания и рецепты для некоторых колбасных изделий, всего легче могущих быть исполненными в простом домашнем хозяйстве. Живущим в городе, разумеется, не стоит и не выгодно заниматься производством колбас, так как это дело довольно-таки сложное, а всегда можно достать почти повсюду сносную колбасу, но для живущих в деревне, поодаль от города, и ежегодно убивающих одну или двух свиней для домашнего употребления, мне кажется, очень благодарный труд попробовать выделку колбас, т. к. несомненно, что колбасы домашнего производства несравненно вкуснее купленных и притом уже во всяком случае, сделаны опрятнее и из лучшего, свежего материала. Сильно копченые и чрезмерно соленые колбасы, в роде московских, тамбовских, углицких и т. п., очень трудно переваримы, а для слабых желудков могут быть очень вредны. Притом в них нередко может развиваться так называемый колбасный яд. Следует очень остерегаться старых сухих колбас, покрытых плесенью, а также заграничных. Дома приготовленные, свежие или хорошо сохраненные, не пересоленные и не перекопченные колбасы или вареные вкусны, и для здоровья не вредны. Сделанные же в виде сосисок из свежего мяса телятины, мягкой говядины, птицы или дичи, даже слабым больным представляют очень полезную пищу, так как содержимые в непроницаемой для воздуха оболочке кишек, они при жарении не высыхают, а удерживают в себе сочность, хорошо проварены и усваиваются даже слабым желудком отлично.

Заготовить как следует кишки, почти самая трудная часть выделки колбас; поэтому, если хозяйка не хочет этим заняться или ей не на кого положиться в этом деле, советую запастись готовыми, вычищенными, сухими или солеными кишками, которые можно купить в любой мясной лавке или заказать, и держать их в запасе. Большин-

ство колбас делается не в свиных, а в бычачьих кишках, а сосиски — в бараньих или телячьих.

Если готовить кишки дома, то следует поступить так: сначала отделить пальцами все покрывающее кишки сало. Перевязать тонкие кишки в начале и в конце и отрезать их. Осторожно снять и соскоблить весь жир, надрезая перепонки, которые стягивают кишки. После того промыть, выверотив, как уже было сказано, кишки наизнанку. Сначала надо промывать теплой водой до полной чистоты, потом промыть много раз и оставить их на целые сутки в холодной воде или в снегу, переменяя воду или снег несколько раз. На другой день промыть кишки еще несколько раз в почти горячей воде с прибавкой немного соды. Выворотить их налицо, отжать тщательно всю воду и на столе обчистить их тупым ножом, очень осторожно, чтобы не прорвать где кишку. Еще раз прополоскать и до употребления оставить в воде. Если кишки не будут тотчас употреблены, то их надо посолить мелкой солью, выверотить наизнанку и повесить в сухом месте. Перед употреблением надо промыть кишки в теплой воде, чисто оттереть полотенцем и обсушить. Оболочку сальника, желудок и пузырь так же тщательно, как кишки, вымывать, оскоблить и посолить, если не употребляются тотчас же.

Для приготовления самой колбасы надо чисто вымыть и выскоблить большой не крашенный стол, разрезать назначенное на фарш мясо на части, разложить на столе, какое куда. Сало складывать отдельно. Кости все вырезать, из них выварить с кореньями и ароматическими припасами бульон для тех же колбас или для другого употребления. В некоторые колбасы мясо надо молоть, пропуская в большую чистую мясорубку два-три раза. Для других мелко или крупно рубить его, для третьих мясо скоблится ножом с жил и сухожилий, оставляя одну мякоть. Хорошая мясорубка сама отделяет все жилки, но надо почаще очищать ножи в машинке от намотавшихся на них жил. Чем лучше размельчено и почищено мясо, тем лучше колбаса. Все обрезки, отбросы и жилки присоединить к костям для выварки на бульон. Если работа производится зимой и мясо мерзлое, или было замерзшее, то необходимо его обсыпать солью и оставить на покато́й доске на час или на два, чтобы соль вытянула излишнюю влагу. Потом уже молоть или рубить. Замешать все ароматы по указанию каждого рецепта. Сало в иные колбасы надо рубить вместе с мясом, или смолоть, и даже протирать для лучшего измельчения и смешения с мясом, вмешивать его в фарш очень тщательно, для этого лучше брать мягкое внутреннее сало. Для других колбас, где сало должно оставаться цельными кусочками, надо брать твердый шпек. Всего скорее и успешнее идет дело следующим способом: нарезать шпек острым ножом, не срезая с кожи, насквозь, но не прорезая кожу, тонкими полосками, например, толщиной в мизинец или еще тоньше или толще, смотря по сорту колбасы; если нужны в колбасу длинненькие куски, то, нарезав их таким образом на длинненькие полоски, срезать их все широким ножом за раз, держа нож горизонтально; если слой сала толстый, то сначала срезать один слой полосок, потом опять нарезать полоски и срезать второй слой, потом уже слой у самой кожи. Если нужны кубики, то, прорезав сало сначала полосками, до кожи прорезать еще поперек, крест-накрест, а потом срезать горизонтально по слоям. Таким образом производимая нарезка идет скоро и очень ровно. После того как фарш приготовлен, ароматы в него вмешаны, вмешать и сало кубиками или полосками, фарш надо разминать и месить в корыте руками очень долго и тщательно. Когда его много в колбасных, его месят нередко два-три часа и долее. Чем лучше вымешен фарш, тем лучше будет колбаса. Если колбаса делается летом, то готовый фарш выносят на лед в металлическом сосуде (железном, но не медном) часов на 8-9. Зимой это не необходимо, но во всяком случае набивать фарш в кишки надо не иначе, как дав ему полежать хоть час в прохладном месте после промешивания, но никак не на морозе. В кишки надо набивать фарш холодным.

Вообще говоря, для фарша в домашнем хозяйстве употребляют менее ценные части туши и обрезки мяса с костей, от сала, брюшину, шею, голову, кровь, требуху и кожу.

Набивать кишки удобнее всего специальным шприцем. Наполнить его почти весь фаршем, всунуть палку, а на кончик надеть кишку, туго перевязав противоположный конец бечевкой. Для сосисок и тонких колбас наполнять всю кишку. В некоторых местах, какой длины требуется колбаса, перевязать и отрезать. Для сырых сосисок их нередко и не отрезают, а просто перекручивают кишку на том месте, где надо отделить одну сосиску от другой. Широкую кишку надо сейчас обрезать желаемой длины, проткнуть палочку в кончик кишки поперек, чтобы бечевка держалась крепче завязанная за палочку. Толстую кишку можно набивать и через воронку. Вареные колбасы надо набивать не туго, а сырые, копченые как можно туже, лишь бы кишка не лопнула. Прежде чем набивать кишку или пузырь, необходимо проверить, нет ли дырочек. Для этого надуть кишку, и если где окажется, что проходит воздух, на том месте кишку обрезать. Сосиски набивать очень слабо, а то при варке кишка лопнет. Набивать во всяком случае надо над чистой посудой, чтобы в случае разрыва фарш не пропал. Кишки до самой набивки надо держать в теплой воде и уже перед самой набивкой пропустить кишку между пальцев, тщательно выжимая из нее всю воду. Набивая колбасы, надо наблюдать, чтобы в кишку попало как можно менее воздуха, и потому кончик шприца или отверстие воронки надо чтобы было как раз диаметра набиваемой кишки и наполнять ее, не отрываясь от работы, чтобы воздух не проник. Если заметно, что попал воздух, и образуются воздушные пузыри, надо сделать несколько наколов, через них выйдет воздух, и, если нужно, перевязать ту же над прежней перевязкой, не снимая первую. Наколов вообще надо избегать, делать их очень тонкой иглой, и ради осторожности, вдеть в иголку нитку вдвое, завязать оба кончика вместе узлом, чтобы в случае, если упущена игла, можно бы было ее выдернуть из колбасы за нитку.

Как только колбасы набиты, их надо повесить не на мороз, а в прохладное помещение, и сухое, проветривая его сквозным ветром, на пол суток и уже после того варить; те, которые будут коптиться, надо чтобы проветрились несколько дней. После просушки надо пересмотреть все колбасы тщательно, и почти всегда приходится их перевязывать ту же, так как фарш сильно садится.

Колбасы для скорейшего употребления в жареном и вареном виде

Хотя сосиски нельзя, в собственном смысле, отнести к разряду запасов, я все-таки опишу здесь их производство, во-первых, потому, что их делают больше всего тогда, когда режут свиней, а во-вторых, потому, что в зимнее время их можно сохранить все-таки на несколько дней в хорошем виде. Делать сосиски нетрудно, но сделанные дома, они несравненно вкуснее и здоровее купленных, которые большей частью переполнены солью и перцем.

Чем тоньше сосиски, тем они наряднее. Свиные кишки для них не годятся, надо брать телячьи или бараньи. Те сосиски, которые будут жариться, не коптят, и их надо делать немного жирнее тех, которые варят в кипятке. На два фунта не жирного свиного мяса от спины

или лопатки взять жирной части, например, от брюха тоже два фунта и сырого шпеку 1/2 ф.

Удалить тщательно все жилы и жилки, смолоть в мясорубке два раза, прибавить соли по вкусу и немного ароматов, каких угодно. Обыкновенно кладется только один перец мелко толченный или хорошо просушенные ароматы, т. е. душистый перец, мускатный цвет, кориандр, в сосиски для копчения прибавляют и чуточку селитры. Иные прибавляют чеснок. Его надо истолочь, облить ложечкой воды, процедить, выжимая, и прибавить в фарш только несколько капель этого сока. Эти ароматы, разумеется, можно класть и не все, а какие кто любит. Но я не могу посоветовать вообще употребление ароматов, кроме перца в сосиски, особенно в те, которые будут коптиться, так как по большей части они придают сосискам слишком сильный и неприятный вкус. В фарш подливается какая-нибудь

жидкость. Всего нежнее выходят сосиски, если в них подлить несколько ложек хороших сливок или даже цельного молока. Но эти сосиски вовсе не сохраняются, их надо употребить на другой же день. Другие подливают белое пиво, красное или белое вино, а в покупные льют просто воду. Я советую подлить в фарш ложки две водки. Сосиски с водкой выходят вкусные и не так скоро портятся. Фарш месить руками тщательно и довольно долго. Набивать тонкие бараньи кишки, очень хорошо очищенные, как было сказано, очень слабо, а то могут лопнуть в варке. Завязать кишку в конце и в начале, потом, набив ее, перевязать или перекрутить на равном расстоянии такой длины, как бывают обыкновенно сосиски, через вершка два. Если где замечен воздушный пузырь, проколоть тонкой иглой, как было сказано. Положить, не вешая, чтобы фарш не осел, на несколько часов или употребить сейчас. Перед жареньем опустить на четверть часа в холодную воду. Обтереть. Жарить на сковороде в масле тихонько 1/4 часа, не прокалывая вилкой. Подавая на стол, перерезать в тех местах, где сосиски отделены.

Эти сосиски можно тоже коптить в холодном дыму часа 3-4, они долее сохранятся, хотя не будут уже так нежны. Копченые обыкновенно не жарят, а только опускают их в кипяток на краю плиты на 8-10 минут, не давая кипеть.

Свиная голова

Свиную голову зимой можно сохранить довольно долго в прохладной кладовой, приготовленную следующим способом: тщательно вычистить голову снаружи, вынув глаза и зубы. Разрезать вдоль, начиная с нижней стороны, от шеи до рыла. Вынуть все кости и мяса настолько, чтобы его оставалось на коже немного. Прибавить к мясу от головы мяса от лопатки. Все натереть кругом крупной солью с селитрой в указанной пропорции, вложить в головную кожу, положить в кадочку или глубокий глиняный сосуд, наложить гнет. Пусть лежит дней шесть. После того взять лучшие кус-

ки, две трети всего мяса, с 1/2 ф. шпеку и копченый, сваренный до полуготовности язык, все это нарезать на маленькие кубики. Остальное мясо и шпек изрубить мелко, посыпать ароматами без соли или только перцу, прибавить немного рубленого лука, припущенного в масле, перемешать с прочим мясом. Вложить в кожу от головы. Кто ловок, может составить эту голову в ее первоначальном виде, зашив, где прорезано. На отверстие у шеи пришить кусок от кожи лопатки, плотно набить голову фаршем. Потом обвернуть голову чистой салфеткой и зашнуровать всю голову тесемкой, чтобы не потеряла формы. Опустить ее в большой горшок, положить туда же все выбранные из головы кости, обрезки кожи, ножки, несколько луковиц, кореньев, можжевельных ягод, цельного перцу, налить кипятком или бульоном, стакана 2-3 вина, лучше красного, не сладкого. Варить не переставая, пока голова не всплывет кверху, что будет не ранее, как часов через пять. Снять с плиты и дать остынуть, потом перевязать тесемку покрепче. Опустить в тот же отвар и вынести на холод. На другой день снять тесемку и салфетку с головы, положить в другой горшок чтобы лежала довольно тесно. Застывший отвар разогреть, процедить на голову так, чтобы отвару стояло пальца на 2-3 выше головы. Сверху залить еще распущенным салом. Когда совершенно остынет, завязать горшок пергаментом и сохранять в прохладном месте.

Копченый кровяной сальтисон

Взять не слишком жирной свинины — две трети, смолоть, одну треть прибавить мелко рубленой, сваренной до мягкости кожи, полных две столовых ложки крови, мягко сваренный язык воловий, или два свиных, или телячий. Нарезать большими кубиками. Смешать с солью, селитрой и ароматическим порошком, как обыкновенно. Набить в тщательно вычищенный свиной сальник, не слишком туго завязать. Варить в слегка соленом бульоне 2 часа. На сутки положить между дощечек под гнет. Коптить с перерывами 2-3 недели.

Еще сальтисон

На 1 ф. не жирного свиного мяса взять 1/4 не соленого, свежего шпека и столько же кожи. Все сварить в кипятке, надо, чтобы кожа стала совсем мягкой. Кожу сперва варить, потом прибавить мясо, потом сало, очень не надолго. Когда все остынет, нарезать небольшими кубиками, приправить солью, черным и душистым перцем, гвоздикой и кардамоном или обыкновенным душистым порошком с солью. Все перемешать хорошенько и залить остуженным отваром от кожи. Можно и пополам с процеженной кровью. Набить довольно туго в чисто очищенный свиной пузырь, завязать. Положить между двух дощечек под легкий гнет, вынести на лед. Для сохранения можно покоптить дня два.

Копченый поросенок

Зарезать хорошего поросенка не старше 6-8 недель. Повесить за задние ножки, чтобы кровь вся стекла. Ошпарить горячей водой, но не кипятком, счистить хорошенько весь волос; если не сразу отстает, можно посыпать толченой канифолью. Тщательно обмыть в нескольких водах, вытереть чистой тряпкой. Разрезать брюшко во всю длину, выпотрошить. Хорошенько промыть и положить в рассол с селитрой, прибавив в него немного шалфею, тимьяну, штуки 3 лавр. листа, штук 15 можжевельных ягод. Оставить в рассоле с неделю, а если поросенок большой, то дней 10. Вынуть из рассола, повесить, чтобы обсох, на сутки, потом коптить совсем холодным дымом, пока станет желтоватого цвета.

Для копчения жечь опилки и изредка подбрасывать небольшую горсть шалфею. Сохранить можно даже летом с мясц, зимой долее.

Как сохранять маринованную свинину шесть месяцев

Части свинины, приготовленные для маринования, например, филеи, котлетную часть и проч., солить двое суток без селитры с ароматами.

Сделать маринад. Взять пополам хорошего винного уксуса и бульону, а еще лучше отвару от какой-нибудь части свинины. Положить соленые куски в бульон с уксусом так, чтобы жидкость стояла сверху пальца на два. Дать кипеть, тщательно снимая пену, прибавив несколько лавров. листа, перцу, гвоздики. Варить целый час, а если куски крупны, то и немного более. Вынуть. Уложить в хорошо выпаренный горшок или горшки, или в чистую кадочку, залить процеженным горячим отваром. Когда остынет, снять сало для употребления в кухне. Надо, чтобы отвар стоял на палец, по крайней мере, выше мяса. Когда совсем остынет, налить на два пальца распущенного свежего говяжьего сала. Когда брать свинину, надо вновь распускать сало и снова заливать, чтобы не портилось.

Для употребления положить на противень, очень слегка дать подрумяниться, подлить несколько ложек маринаду, в котором свинина сохранялась, и чашку сметаны. Плотно накрыть крышкой и тушить целый час в очень негорячей печке. Если будет кипеть, то делается сухо и жестко.

Всего лучше тушить в глубоком глиняном противне.

В холодной кладовой можно сохранить так приготовленную свинину более полгода отлично.

Как варить желатин из свиной кожи

Нарезать кожу от большого поросенка полосами пальца в два шириной, чтобы вышло с полпуда. Вымочить в холодной воде сутки, меняя почаще воду. Острым ножом оскоблить тщательно с обеих сторон, положить в воду опять на сутки. На другой день поставить на огонь и нагреть воду, пока пар пойдет, не давая закипать, еще оскоблить ножом с обеих сторон, опустить в холодную воду. На третий день поставить кожу варить, не трогая ее, налив стаканов 15 воды. Варить очень тихо, часов 10, снимая тщательно пену и жир. Когда кожа уварится так, что легко можно раздавить пальцами, проце-

дить через сито, остудить, снять очень тщательно весь жир, пока еще жидкий, но уже совсем холодный. Сок из половины лимона сбить с двумя-тремя яичными белками и ложечкой воды, влить в желатин, поставить на огонь, не переставая сбивать, пока не пойдет пар от жидкости; тогда сдвинуть на край плиты или поставить в не слишком горячую печку, чтобы белки сварились совсем потихоньку. Натянуть чистую редкую салфетку без дырочек на ножки опрокинутой табуретки, подставив миску, вылить осторожно всю жидкость на салфетку. Табуретка должна стоять в кухне недалеко от плиты, потому что, если цедить в холодном помещении, студень застынет прежде, чем весь протечет сквозь салфетку. Если окажется не совсем прозрачен, подогреть немного и вылить во второй раз на салфетку. Вынести на холод. На другой день опрокинуть студень на блюдо, срезать сверху и снизу, если есть малейшая нечистота или жир. Всю прозрачную часть нарезать как только можно тоньше острым ножом узенькими, тоненькими полосками, положить их в один ряд на решето или сито и высушить на сквозном ветру, накрыв сито кисейкой от пыли и мух. Надо, чтобы желатин сделался совершенно сухим.

При употреблении для мясного или рыбного желе или заливного, положить сколько нужно желатина в холодную воду или бульон с вечера. На другой день в этом же бульоне поставить на огонь и подогреть потихоньку, пока совершенно распустится.

Если этот желатин тщательно и хорошо сделан, притом из кожи молодого поросенка, то он так хорош, что можно его употреблять даже для сладких желе и заливных блюд.

Запас сала «фритюр» для жаренья

Во многих хозяйствах, когда начинают что-нибудь жарить, берут кусок масла или сала наугад, больше или меньше, кладут на сковороду и жарят таким образом что придется так, что предмет, который жарится, не окунается в сала, а ле-

жит только одной стороной; сало брызжет во все стороны, пригорает, производит нестерпимый смрад, а то, что жарится, пригорает с одной стороны, расплзается в неровном фритюре, пропитывается жиром насквозь, делается совершенно некрасивым и остается жирным, притом, так как сала выходит таким способом гораздо более, чем следует, во избежание пригорания, кухарка во время жарения подкладывает холодного сала или масла. Все это действие, ровно противоположное тому, что следует, и представляет собой все то, чего следует избегать.

Горшок с фритюром должен всегда иметься в запасе. Жарить следует или в глубокой сковороде, но так, чтобы предмет был почти покрыт горячим салом, например, котлета, или жарить, что для всего почти прямо предпочтительнее в кастрюле, так, чтобы обжаривающийся предмет прямо плавал в раскаленном жире. Вопреки ходячему мнению, именно тогда-то они не будут жирны и не пропитаются жиром насквозь. Притом жира или фритюра выходит этим способом несравненно меньше, чем обычным способом на сковороде, где весь остаток не годен более, пригорелый, черный. Когда надо жарить, принести горшок с фритюром из кладовой, поставить его на самый край плиты, чтобы немножко размягчить его, так как он до того жесток, что его трудно достать или отколоть. Затем положить в кастрюлю или на сковороду в избытки, — пусть будет и лишний, он не пропадет, лишь бы не пришлось подкладывать.

Поставить на самый огонь и растопить. Важно знать степень, когда фритюр достаточно раскалился. Если от него пойдет дым, то он слишком горяч, и жареное почернеет в таком фритюре. Для пробы надо брызнуть каплей воды с пальца осторожно, если сильно зашипит, немедленно опускать в фритюр заготовленные предметы, наблюдая, чтобы они были очень сухи, если попадет вода, то можно сильно обжечься, так как будет брызгать раскаленным салом во все стороны. Не надо также начинать жарить, пока не убедись, что фритюр достаточно горяч, иначе предметы будут сальны и мягки.

Огонь должен все время быть ровный, яркий. Если жарится на сковороде и предметы не совсем покрыты фритюром, осторожно переворачивать жаримое на сковородке. Если жарится в кастрюле в полном фритюре, не трогать все время, пока жарится, пока не сделается золотистого, ровного цвета. Вынимать друшлаговой ложкой на положенную на решето пропускную бумагу, которая и вберет в себя весь излишек жира. Подавать тотчас же, пока очень горячо, на сложенной чистой салфетке. Когда все изжарено, необходимо кастрюлю с фритюром немедленно снять с огня, иначе, когда в ней не жарится более ничего, фритюр немедленно пригорит и сделается негодным для употребления. Если фритюр остался чист и прозрачен, тотчас слить его через ситечку в горшок, откуда взят к остальному фритюру. Если часто приходится жарить рыбу, то лучше иметь особый запас фритюра для нее, а другой горшок для всего прочего, хотя, если соблюдены все правила относительно чистоты и аккуратности, фритюр даже не принимает запаха рыбы. Но, во избежание неприятности, лучше иметь два сосуда.

Точно так же надо обращаться и с постным маслом. Его тоже гораздо лучше иметь в запасе для жарения, уже пережаренным, а не лить из бутылки на сковородку, когда приходится что-либо изжарить, да еще подливать холодного, когда приходится добавлять Пережаренное масло не содержит воды, не брызжет, не жжет предмета и не распространяет такого смрада, как сырое постное масло, притом оно гораздо легче для желудка.

Фритюр и постное масло надо сохранять, тщательно оберегая от воздуха и света. Фритюр — в глиняном горшке, завязав его пергаментной бумагой только тогда, когда он совершенно застынет и затвердеет. Постное масло — в бутылке из темного стекла, заткнутой чистой пробкой. Всего лучше держать то и другое в кладовой в ящике, прикрытом крышкой.

Все выше сказанное, хотя и не относится в строгом смысле к программе настоящей книги, но составляет такое большое место поваренного искусства, что при каждом удобном случае не лишним счи-

таю повторить целесообразные советы на счет этой статьи. Надеюсь, что за это на меня никто не посетует. Еще одно слово: надо быть очень осторожной, имея дело с горячим фритюром или салом. Лучше всего насыпать слой золы на плите вокруг кастрюли с фритюром, чтобы брызги не попадали на раскаленный чугун, что, во-первых, производит невыносимый смрад, а во-вторых, может загореться и воспламенить фритюр в кастрюле. Если бы это случилось, никак не тушить водой, а набросить скорее мокрое полотенце или тряпку.

Состав фритюра может быть различным и при каждом хозяйстве разный, смотря по тому, что чаще имеется. С каждого супа снятой, лишней жир составляет почти самый лучший фритюр. Ему надо дать застыть, и когда затвердеет, снять в кастрюлечку, налив немного воды на дно, чтобы только не пригорело и дать распуститься и очиститься. Когда вода вся выкипит, процедить сквозь ситечко в горшок, не сливая со дна, если есть осадок. Точно так же и каждый остаток от жаркого и жарения, всегда процеживая через ситечко. Запас фритюра в горшке не должен никогда прекращаться, годами в том же горшке, если только обходиться с этим запасом как следует, чисто сливая сквозь ситечко, храня как следует и, если запас истощается, подливая свежего.

Свежий фритюр

Свежий фритюр самый лучший из почечного сала, также свиное сало, гусиное или утиное, от каплунов, пулярок и проч., можно примешивать и часть хорошо перетопленного русского масла. Но лучше масло не мешать в фритюр, а держать его в особом горшке, тоже сливая остатки после жарения. Как только заметно, что предметы при жарении немного темнеют, необходимо освежить фритюр, т. е. прибавить свежего и всегда процеживать остатки. Свежее почечное сало нарезать на маленькие куски, положить в кастрюлю, налить водой. Иные кладут для запаху лук, морковь, яблоки, но я предпочитаю не придавать фритюру никакого

запаху, так как он в этом случае пригоден для всего без различия, даже для сладких блюд, кляра и проч. Также соли не следует класть в фритюр, кроме той, которая естественно попадает от жира с супа или жаркого. Сырое почечное сало с водой должно кипеть долго, пока выкипит почти вся вода, потом слить его в горшок, выжимая все шкварки сквозь новое полотен-

це крепко. На другой день переложить все сало в кастрюлю и дать кипеть, пока сделается совсем прозрачно и перестанет идти пар. Когда сало прозрачно, это — доказательство, что в нем нет более ни малейшей примеси воды. Тогда вылить его в горшок к остальному фритюру сквозь ситечко. Не покрывать, пока не застынет совсем твердо.

