

De Ben, Sener og Skrællinger, som er affkaarne, sættes over Ilden med godt Salt og skummes flittigt. Der kan koges en god Kraft paa dem to Gange; 3die Gang kan Kraften benyttes til at blandes enten i simplere Pølser eller heldes op for sig selv. Man bør forresten gjennemlæse Stykkerne om forskjellige Kjødretter, om man kunde lave nogle af de Retter, som der staar. — Marven pilles ud af de ophugne Ben og benyttes enten snart f. Eks. til en Marvudding, eller forvares i Kulden, eller lægges i en stærk Luge, som maa ombyttes 2 à 3 Gange.

Behandling og Ophugning af et Kreatur.

I Regelen ved en flink Slagter bedst, hvordan et Dyr skal ophugges; men da Skiffene ikke er ens overalt, er det bedst at forlange det saaledes, som man selv ønsker det.

Hovedet, som bliver afhugget først, lægges i Vand og ligger 1 à 2 Dage. Det koges derpaa med den skoldede Mule og med Benene og lægges i Saltlage. Man kan ogsaa lave en Ret af det (se Kjødretter), eller salte det, hænge det op, røge det, alt efter som Skiffen er paa Stedet. Til Finker kan det ogsaa benyttes.

Nyrerne som derpaa udtages, lægges i Vand, ligesaa Hjerte, Lunger, Lever, Tunge, Nyer og Mellemgulv, Vandet byttes meget flittigt. Halsen, som altid er meget blodig, bør aldeles ikke lægges med i Saltebaljen, da den hurtig vil skjemme ud Lagen. Blodet er netop det, som gjærer Lagen; derfor burde Kjød ligge Matten over før det blev saltet. Det bedste af Kjødet kan skjæres rigtig vel af, hakkes overmaade fint, kan ogsaa males, og faar et Opkog i saameget af Kraften, at det staar jevnt over, og heldes op enten i en stor eller flere smaa Kruffer. Har man nogle smaa krusede Fade benyttes et Par af disse. Da denne saakaldte Kjødost er meget god og kraftig, kan man vende den og benytte den paa Aftensbordet. (Se ogsaa Perse-Ost). Laver man Spegepølser, er det blodige Kjød passende dertil, istedetfor Hestekjød. Bogen eller Boven skjæres derpaa fra. Enten skjæres den ene til Kjødfager, især hvis man sparer Laaret, eller man falter og hænger den op eller røger den til Spegekjød for Sommeren, der hvor man ikke slagter Faar. Er Vinteren jevn kold, kan den hænges op til fersk Kjød. Skal den faltes, skjæres alt løst Kjød og Bogbladet fra, ligesaa de