

det, at lægge et rent Klæde over; dette trækker Falsen op med sig, saa den blir klar.

Flere gode Lager til Oksekjød.

1. 24 Litr. Vand, $4\frac{1}{2}$ à 5 Kilgr. spansk Salt (44 Gr.)
2 toppede Skeer Salpeter, $1\frac{1}{2}$ Kilgr. Buddersukker.
2. 16 Litr. Vand, 4 Litr. stærkt Salt, 24 Gr. (1 fuld Ske Salpeter) $\frac{1}{4}$ Kilgr. Sukker.
3. 12 Litr. Vand, $2\frac{1}{3}$ Litr. Salt, 24 Gr. Salpeter, 156 Gr. Buddersukker (4 toppede Skeer).

Efter 14 Dages Saltning bør Kjødet udvandes 1 Døgn, før det koges. Salpeteret kan havees i, naar Lageren er kogt, skummet og klar. Peber, Nellik og Allehaande giver god Virkning i Lageren, men bruges sjældent.

Saltet Rundbeaf.

Er man saa uheldig ikke at kunne saa spist op Okselaaret som ferskt, kan man krydre og salte det omkring 14 Dage og saa anvende det kogt. Til 20 Kilgr. Kjød tages 1 Kilgr. Salt, $\frac{1}{2}$ do. Buddersukker og 1 fuld men ei toppet Ske (31 Gr.) Salpeter, 4 Skeer Peber, 4 do. Allehaande og 3 Skeer knuste Enebær. Salpeteret og Sukkeret blandes godt; dermed indgnides Kjødet først, ligger i 2 Dage, saa indgnides det vel tørrede fine Salt, hvori Spece-rierne er blandede.

Saltet røgt Oksebryst à la Hamburger.

Et stort Oksebryst indgnides med 10 toppede Skeer Buddersukker vel blandet med 1 toppet Ske Salpeter. Efter 2 Dages Forløb gnides det atter vel ind med $\frac{1}{2}$ Kilgr. fint Salt og 3 Theskeer Peber; det vendes og gnides daglig i 12 à 14 Dage, astørres og røges.

Lage til Hestekjød.

Naar Fedtet er vel aspillet, lægges Kjødet i Kar eller Krukke, derpaa heldes en Lage af 6 Litr. Vand, 3 Litr. Eddike og 2 Haandfulde spansk Salt. Ligger saaledes 3 à 4 Uger med Pres paa. Efter 14 Dages Saltning udvandes Kjødet 1 Døgn, naar det skal benyttes; efter 3