

Uger: 2 Døgn og efter 4 Uger: 3 Døgn. Kjødet kan derpaa steges, spekkes og laves som Fuglekjød.

Tunger af Okse og Svin

saltes og røges paa samme Maade, men fordrer kortere Tid. Skal de ikke røges, kan de forblive liggende i Lagen. Om Sommeren kan man ikke nedsalte en Tunge, thi den gjærer straks.

Saltning af Flesk.

Flesket kan meget bedre taale at nedsaltes tørt. Det taaler mere Salt, før det mister sin Kraft. Karret strøes først med Salt, saa nedlægges Stykkerne med Svoren nedad saa fast og tæt som mulig, samt Salt blandet med lidt Salpeter mellem hvert Lag og i hvert Hul. Salt øverst og Pres derover igjen. Dagen før det saltes, indgnides Stykkerne med fint Salt og Salpeter. Vil man have Lage over, strøes kun Salt i Bunden, Stykkerne indgnides, og en af de ovenfor beskrevne Lager holdes over. Kjød og Flesk bør helst saltes i hver sit Kar. Til almindelig simpelt Flesk benyttes sjelden Sukker, men godt Maal Salt. Har man rigtig tør og god Kjelder bør Kjød- og Fleske-Kar staa der; thi kogt Lage har let for at fryse; gjør den det, maa under alle Omstændigheder Isen aftages og ikke tines igjen; thi Isen indeholder Vandet. Om Vaaren, naar Varmen kommer ind i Boden, skjæmmes Lagen let. Nedsaltning for en kortere Tid er en anden Sag. Skinker, hvor Lagen fryser, maa ligge 2 Maaneder i denne, istedetfor 4 à 6 Uger.

Behandling af Stinke.

Enten nedlægges Skinkerne simpelthen med Flesket (Kjødsiden altid op) eller man lægger dem for sig selv, og koger særskilt Lage, som gjerne da er finere. Under alle Omstændigheder bankes de først og indgnides med Salt og Salpeter, og om man vil Peber; ligger saaledes 2 à 3 Dage. Lægges de sammen med Flesket, maa Lagen være stærk. Enkelte synes bedre om Spegekjød, naar Skinkerne hverken er sukkerjaltet eller røget; man faar derfor rette sig efter Smagen og Stedets Skik. De opbevares altid paa Staburet, aldrig i Kjelderen. Alt speget og