

(godt Maal) Salt, $\frac{1}{2}$ Kilogr. (knap Maal) Budder-sukker og en Haandsfuld knuste Enebær; dermed indgnides Skinken godt. Ligger i 2 Dage, vendes og gnides. 14 Dage à 3 Uger vendes og gnides Skinken daglig med ovennævnte Krydderier, hvorefter den er færdig til at røges. Kold Røg; Posen hvori den røges, maa tages af, saasnart den er færdig.

At salte Svinehoved til Røgning.

Røget Svinehoved ansees for noget af det bedste, som kan bydes til Smørbrød; men at lave Sylte deraf er langt mere økonomisk. Enhver faar gjøre som han synes bedst. Naar Tungen og Hjernen er borttaget, lægges Hovedet i Vand; naar det blodige er borte, tørres det vel af og lægges i Lage for sig selv, da alt som har lagt i Vand, ei bør komme til det, som skal forvares længe; ligger 6 à 8 Dage, tørres vel og røges som Skinke.

Sylte-Lage.

Til en Sylte, som skal ligge længere Tid, tages 3 Liter Salt og 9 Liter Vand; for kortere Tid 1 Liter Salt og 8 Liter Vand.

Perse-Sylte.

Hvis man har lidt Kjød af en Spedkalv, kan det her komme meget godt tilhjælp, da det baade drøier og gjør Sylten magrere og behageligere. Naar Svinehovedet er fløvet og vel udvandet, koges det i Saltvand, tilligemed Labberne. Naar Benene ere løse, tages det op og pudses, Benene, Dinene, Snuden og Drene udtages; skræbes godt, skjæres meget fine og tages med. Nu lægges det over hinanden saaledes, at det brede kommer over det smale, men først afskjæres det tykkeste, saavel som det fedeste, at magert og fedt kan fordeles ligeligt; nedlægges med Skiverne af Kalvekjød, Peber, Nellik og lidt Salt. Nogle bruger snittede Mandler i. — Enten dannes Sylten rund og Snoren vikles om i Stjerne, (man forstaar naturligvis at den maa lægges ind i en vædet Serviet); men den er lettere saavel at danne, som at skjære af, naar den dannes lang. Benyttes kun et halvt Hoved, kan det