

2678) Новый придуманный способ копченія ветчины безъ дыма. 1 фунтъ сажи отъ дровъ всыпать въ гарнецъ мягкой воды и варить подъ крышкою, пока не уварится половина воды.—Отставить отъ огня, дать устояться въ продолженіи ночи; на другое утро, слить осторожно сверху чистую воду, процѣдить сквозь сито. Жидкость эта должна быть цвѣтомъ крѣпкаго, чорнаго кофе. Всыпать въ эту воду еще горсть бѣлой соли; когда соль распустится, размѣшать хорошенько и опустить мясо приготовленное для копченія такъ, чтобы оно было все покрыто водою. Большой кусокъ свинины т. е. цѣлая четверть съ саломъ должна мокнуть отъ 20 до 24 часовъ; полотки сала отъ 4 до 6 часовъ; колбасы же, языкъ, гусиные полотки отъ 4 до 5 часовъ. По прошествіи этого времени повѣсить ихъ на сквозной вѣтеръ, чтобы хорошенько просохли, а потомъ сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Свинина такъ выкопченая превосходна и долго сохраняется.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВИНИНЫ.

Примѣчаніе. Такъ какъ разборъ кабана вещь довольно непріятная и не каждая хозяйка рѣшится присутствовать при немъ, то чтобы дать ей небольшое о томъ понятіе, прилагаю краткое описаніе этого разбора и нѣкоторыя кушанья и запасы, которые приготавливаются изъ свѣжей свинины, а также и соленіе ея.

Когда кормленнаго кабана заколятъ и совершенно очистить отъ шерсти, внести въ комнату, назначенную для разобранія его на части, повѣсить или положить его на широкую скамейку. Отрѣзывая каждую часть, назначенную на соленіе, свѣсить и записать.

2679) Сперва отрѣзывается *голова*; красивую голову съ красивыми ушами оставить цѣльною къ Пасхѣ, солить и коптить ее, какъ сказано ниже № 2694. Голову менѣе красивую разрѣзываютъ на двѣ части. *Нижнюю челюсть* солить и коптить, она чрезвычайно вкусна для огарнированія соусовъ № 372, или приготовить изъ нея головизну № 2701. Изъ *верхней части головы* вынимаются *мозги*, которые употребить свѣжими, а самую голову на студень № 2700.

2680) *Языки* ѣдятъ свѣжими или солятъ и коптятъ. См. № 2697.

2681) Отрѣзывая голову, надобно отрѣзать ее немного выше, чтобы можно было отдѣльно отрѣзать мягкой кусокъ *затылка*, посолить его вмѣстѣ съ филеями и языками, потомъ коптить, см. № 2697; подается къ закускѣ.

2682) Отрѣзывая голову, поставить большой чистый горшокъ, чтобы стекла *кровь*, которую вынести въ холодное мѣсто, употреблять ее свѣжею въ кушанье № 25, въ кровяныя колбасы, и въ ней мочить нѣсколько дней филеи и языки, назначенные для копченья.

2683) Потомъ отрѣзываются *ноги* до колѣна, изъ нихъ дѣлается студень № 2700.

2684) Вырѣзывается *баухитикъ*, большой продолговато-овальный кусокъ нижняго тонкаго шпику, вѣсомъ въ 12—20 фунтовъ; его солятъ и коптятъ, но лучше, разрѣзавъ на порціи, посолить въ боченкѣ, какъ сказано въ № 2693.

Потомъ снимается слой самаго лучшаго *сала*, который покрываетъ кругомъ внутренности; его бываетъ въ хорошо выкормленномъ жирномъ вепрѣ до 40 ф. Изъ него дѣлается помада, часть его перетапливается; можно смѣшать его съ гусинымъ саломъ и масломъ и употреблять для жаренья пончювъ или пышекъ, оладій, хвороста и проч. № 2328. Остальное сало мѣсится руками, пока не обратится въ гладкую массу какъ масло, положивъ въ него соли, а именно: на 1 фунтъ сала 3 золотн. соли, его зашиваютъ въ свиную сѣтку и употребляется