

перцу 5 лотовъ, коландры 10 лотовъ, все это истолочь, кромѣ коландры, майорана, чесноку и бѣлаго луку, которые прибавляются смотря по желанію. Мясо, назначенное на соленіе, тотчасъ же, пока не остыло, обтереть сухимъ полотенцемъ, чтобы не оставалось крови, и натирать на столѣ приготовленную солью съ селитрою и проч. Когда остынетъ, складывать въ боченки или корыта. Боченки должны быть маленькіе, на дно посыпать приготовленной соли со спеціями, положить рядъ порцій, потомъ опять соли, опять рядъ порцій, соли, потомъ цѣльную лопатку, обложить ее кругомъ мелкими порціями и такъ до конца; потомъ забить плотно боченокъ, два дня держать въ комнатѣ, два раза въ день переворачивая то на одно дно, то на другое; потомъ засмолить, вынести въ холодное мѣсто, переворачивая тамъ разъ въ недѣлю, и наконецъ вѣсною закопать въ ледъ, въ погребъ. На боченкѣ сдѣлать надпись, сколько въ немъ порцій и сколько фунтовъ свинины вообще.

2694) Соленіе ветчины, назначенной для копченія. Назначенные для копченія окорока, голову кабана и проч. сложить въ отдѣльный боченокъ, натирая каждый кусокъ солью, селитрою и прочими спеціями, какъ сказано въ № 2693, закупорить боченокъ; два дня держать въ комнатѣ, часто переворачивая боченокъ, потомъ засмолить, вынести въ холодное мѣсто. Когда ветчина просолится, въ началѣ марта мѣсяца, не позже, вынуть ее, очистить, натирая пшеничными отрубями; повѣсить на чердакъ дня на два или на три, чтобы обсохли, потомъ коптить въ продолженіи трехъ недѣль, сперва въ легкомъ дыму, а потомъ постепенно въ сильнѣйшемъ, и то не постоянно, прерывая копченье часто на одинъ или на два часа, даже днемъ; ночью не подкладывать огня, коптить лучше всего гнилыми щепками, вѣтками ели, сосны и можжевельника.

Въ Вестфалии, которая славится ветчиною, на 9 фун. соли кладутъ 5 лотовъ селитры и 1 фун. мелкаго сахару; теплые окорока натираютъ ими, кладутъ въ боченки, осыпая оставшеюся солью. Такъ приготовленные окорока вкусны, но отъ сахару скорѣе портятся.

2695) Соленіе полотковъ шпика. Полотки шпика солятся отдѣльно въ глубокихъ корытахъ; въ нихъ не кладется ни перцу, ни селитры, но на 1 фунтъ шпику берется 2 лота сухой, просѣянной мелкой соли. Первый полотокъ кладется кожею на дно, разрѣзывается въ нѣсколькихъ мѣстахъ, осыпается и натирается солью, на него кладутъ другой полотокъ кожею вверхъ, и такъ далѣе рядами попарно. Сверху накрыть доскою и камнями; оставить ихъ такъ на 2 или 3 недѣли, часто поливая ихъ собственнымъ рассоломъ и иногда перекладывая полотки, такъ что которая пара лежала сверху, положить внизъ, а нижнюю на оборотъ. Потомъ вынуть ихъ, осушить, слегка окоптить, или лучше класть ихъ въ большіе ящики, каждый кусокъ обертывая въ сѣно, высушенное на печи. Если черезъ нѣсколько времени найдется въ шпикѣ сырость, обтереть шпикъ, повѣсить дня на два, чтобы обсохъ, и опять завернуть въ свѣжее сѣно. Накрыть плотно крышкою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

2696) Приготовление малороссійскаго сала другимъ манеромъ. На 1 пудъ сала взять 4 фунта соли и 6 золот. селитры, перемѣшать хорошенько, натереть этою смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Втереть всю соль въ сало, рѣжутъ его на куски, кладутъ въ кадочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца, сало вынуть, провѣтрить, а потомъ опять уложить.

2697) Соленіе языковъ и филеевъ. Вырѣзавъ языкъ и филей, тотчасъ же класть ихъ въ свиную стекшую кровь на двое сутокъ, поставить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло. Потомъ вынуть ихъ; когда кровь стечетъ, выте-