251667

BITTNER

Finom hentesárúk könyve

N. M.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

FINOM
HENTESÁRUK KÖNYVE

SZERKESZTETTE

BITTNER JÁNOS
hentesmester, a Budapesti Hentesipartestület és a Husiparosok
Országos Szövetségének elnöke

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

BUDAPEST, 1909
Mészárosok és Hentesek Lapja kiadása

Minden jogot fönntartunk.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

BUDAPESTI HIRLAP NYOMDÁJA

Előszó.

A mi magyar hentesiparunk fejlődöttsége, szemben a nyugati államokéval, sok kivánnivalót hagy fönn. A gyorsabb és rendszeres fejlődés biztosithatása céljából a magyar hentesiparosságnak okvetlenül és legelső sorban arra van szüksége, hogy a saját szakmája irodalmát: a szaklapot és szakkönyveket állandóan és szorgalmasan olvassa.

Husipari szaklapunk van. A ki olvassa, tanulhat és okulhat belőle. Szakkönyvünk, a mely a hentesiparosnak ipari szaktudásának fejlesztésében állandó segédeszköze lehetne, ez ideig nem volt. Az első magyar hentesipari szakkönyv, a *Finom Hentesáruk Könyve*, a melynek kiadására a *Mészárosok és Hentesek Lapja* vállalkozott és szerkesztésére engem kért föl.

A fölkérésnek annál szivesebben tettem eleget, mert meggyőződtem róla, hogy iparostársaim közül ma már igen sokan vannak, a kik hangoztatják, hogy szükség van olyan magyar szakkönyvre, a melyben a törekvő hentes megtalálja azokat az alapvető fogalmakat és kész recepteket, a melyek alapján üzletében ujabb és ujabb cikkek bevezetésére határozhatja el magát.

Mennél több uj cikket ajánlhat föl a hentes a közönségnek, annál több vevő fogja az üzletét látogatni. A szép, sokféle és kivánatos áru az, a mely a hentesek üzleteinek forgalmát ki sem számitható mértékben emeli.

E könyv összeállitásánál fősulyt fektettem a jó, izletes füstölt hus készitésére, mert a hentesiparra életkér-

dés, hogy a magyar közönség a magyar sonkát és a magyar füstölthust minél nagyobb mértékben kedvelje meg.

Alkalma nyilik az érdeklődőnek e könyvből megismerni azokat a segédeszközöket, a melyek az egyenletes áru elkészitéséhez és károk elkerüléséhez szükségesek. Ilyenek: a pácoló és sózó helyiségek hőmérsékletének megállapitására való hőmérő; a főzéshez való magasfoku hőmérő, a sóslé sótartalmának megállapitásánál nélkülözhetetlen sürüségmérő stb. stb.

A külföldi kolbászfélék nagyszámu receptjeit abból a szempontból közlöm, hogy a magyar hentes megtanulja belőlük a különféle husnemüek összetételét és földolgozott állapotban mindent értékesíthessen, a mi nyers állapotban üzletében nem értékesithető. Hangsulyoznom kell, hogy a sablonszerü utánzás nem minden esetben fog sikerülni, mert a különböző országokban a különböző állatfajok husának minősége és kötőképessége között bizonyos foku eltérés van. Éppen azért, ha az előirt husminőség nem áll rendelkezésre, előbb kis mennyiségből való kisérletekkel kell a helyes összetételt megállapitani. Nem egyszer fog megtörténni, hogy ilyen kisérletezések alkalmából egészen uj eszme támad az iparosban és sikerülni fog neki valamely izletes különlegesség megalkotása.

Az anyagot igyekeztem rendszerbe szedve, fejezetekre osztani és külön fejezetbe gyüjtöttem azt a sok hasznos tudnivalót, a mely a hentesre nézve, különösen a mai világban, egyenesen nélkülözhetetlen.

A kóser hentesáruk készitésének leirását Hoffer Gyula ur, a lóhentesárukét Sztarill Endre ur volt szives rendelkezésemre bocsátani.

Kivánom, hogy iparostársaim a saját boldogulásuk és iparunk fejlesztése szempontjából haszonnal forgassák e könyvet.

Budapest, 1908 december 1.

Bittner János.

Hus- és sonkapácolás.

Milyen hust pácoljunk.

Nehogy a pácolásnál kárt szenvedjünk, tartsuk a következőket szem előtt:

Mindenekelőtt szükséges, hogy a sertések a szállitás után legalább 2 napig, a sovány sertések legalább 24 óráig pihenjenek, mely idő alatt csak könnyü takarmányt és kevés vizet szabad a sertéseknek adnunk. A levágás minél gyorsabban történjék, főképpen pedig a zsigereket fejtsük ki oly hamar, a mint csak lehet. Ha a sertéseket még melegen kidolgozhatjuk, akkor ez nagyon előnyös, mert a pácolásra szánt darabokból a pára jobban gőzölöghet el. A vemhes állatok husa nem igen alkalmas pácolásra, azt tehát inkább kolbász- és hurkakészitéshez használjuk. Az a körülmény, hogy a pácolás folytán átlag ősszel több hus romlik el, mint nyáron, főleg onnan származik, hogy a hus nem volt elég hosszu ideig a hűtőben. Célszerü a hust addig tartani a hűtőben, mig a pácolópince hőmérséke + 9 R°-ra hült le. Végül azt ajánljuk, hogy a mennyiben a pácoló léhez használt viz nem teljesen kifogástalan, a pácoló lét előbb forraljuk föl és csak azután hűtsük le.

Gyors pácolás nyári időben.

Nyáron jég nélkül és tetemes veszteség elkerülésével csak az esetben lehet gyorsan pácolni, ha nagy sulyt fektetünk arra, hogy csak jól pihent állatokat dolgoz-

zunk föl, amelyek lehetőleg csak 48 órával a szállitás után öletnek le. A pácolandó husdarabokat jól lehűtjük, legcélszerübben hideg kutvizzel, a melyet többször fölfrissitünk. A szükséges pácolólét hideg vizzel készithetjük. Az egyes husdarabokat több helyen léfecskendővel befecskendezzük, még pedig sonkalével. Ha ilyen nem áll rendelkezésünkre, a következő alkatrészekből készitünk pácolólét: 50 liter viz, 6 kilogram só, 30 dekagram salétrom, 50 dekagram poralaku bórsav. Miután az összes pácolandó darabokba ezen léből befecskendeztünk, azokat sóval jól bedörzsöljük és hordóba vagy cementkádba rakjuk, még pedig olyképpen, hogy a legvastagabbak, mint sonka, stb., legalulra, a legvékonyabbak legfölülre kerüljenek, ha csak az üzlet forgalma nem oly nagy, hogy minden fajtát külön-külön kell pácolni. Ha az összes darabok ilyképpen be vannak rakva, megfelelő födéllel letakarjuk a hordót vagy kádat, a fedelet kevéssé lenyomtatjuk tisztitott kövekkel és 50 liter vizből, 10 kilogram sóból, 30 deka salétromból és 2 liter forró vizben föloldott 25 deka bórsavból készült léből annyit öntünk a husra, hogy a lé a fedélig érjen. Mennél vékonyabbak a pácolandó husdarabok, annál hamarább pácolódnak. A pácolás tartama a husdarabok vastagsága szerint 1—10 nap. Nagy sulyt kell fektetni a fecskendők tisztántartására, máskülönben azokon a helyeken, a hol a fecskendővel beszurunk, sötét foltok keletkeznek. Arra is ügyeljünk föl, hogy a fecskendő ne szivjon föl levegőt.

Husáruk pácolása nyáron.

A nyári pácolásnál mindenekelőtt arra kell ügyelni, hogy a pácolóhelyiség levegője tiszta legyen. A hűtőhelyiségekben, jégvermekben, jégszekrényekben a levegőt kénfonalaknak rövid időközökben való elégetése által tisztitjuk. Egy köbméter levegőre legalább 1 deka kénfonalat kell számitani. A kénezés tartama alatt az illető helyiség minden nyilásának zárva kell lennie; 2—3 óra letelte után azokat ujra kinyithatjuk. Ha a házipincében vagy más, a napsugaraknak ki nem tett földszintes

helyiségben történik a pácolás, szintén nagy sulyt kell fektetnünk a levegő tisztaságára és ezt legkönnyebben azáltal érjük el, ha az ablakokat éjjel nyitva tartjuk. Az ablakokat azonban legkésőbb reggeli 5 órakor be kell zárnunk, még mielőtt a napnak melege érezhetővé válik. Semmi esetre sem szabad abban a helyiségben, a hol a hust pácoljuk, zöldséget vagy más olyan dolgokat ideiglenesen sem tartani, a melyek szagot árasztanak. A hol a helyiséget az ajtó vagy ablakok nyitvatartása által nem szellőztethetjük, rövid időközökben, körülbelül egyszer hetenként, kénfonalat kell elégetni. Ügyet kell vetnünk kell arra is, hogy a pince hőmérséke + C. 12 foknál magasabb ne legyen. Mihelyt észrevesszük, hogy a hőmérsék följebb szállt, a hus közé jéggel telt tartályokat kell elhelyeznünk, ugy, hogy a pince levegőjének hőmérséklete állandóan + C. 12 fok alatt legyen.

Ez a hőmérsék a legalkalmasabb az enyhe pácoláshoz. A pácoláshoz azonban csak kevés salétromot, cukrot pedig egyáltalán ne használjunk, helyette 1 kilogram sóhoz fél deka poralaku bórsavat vegyünk. A pácolólébe azután — akár meleg, akár hideg uton állitjuk elő — literenként még két gram forró vizben föloldott bórsavat tegyünk.

A mennyire lehet, a különböző sonkákat és husnemüeket külön-külön edényekben kell pácolni. A rendes sonkát azonban lehet a csontnélküli sonkával egy edényben pácolni. Ebben az esetben a csontnélküli sonkákat mindig fölülre kell rakni; általánosságban a nagyobb és nehezebb darabokat mindenkor alulra rakjuk. A pácolandó husnemüek átrakásának az az előnye, hogy mindig más és más felületek érintkeznek a pácolólével, a mi mindenesetrte gyorsitja a pácolás folyamatát. Kisebb üzemeknél azonban az átrakást lehetőleg kerülni kell, mert nem jó, ha kézzel nyulnak a pácolólébe.

Éppen azért ajánljuk, hogy több, például 4, 6 vagy 10, más-más időben történt vágásokból eredő hust még télen is külön-külön edényben pácoljuk, mert másküllönben hetenkint 2—3-szor kell az edényben kotorászni, hogy az előreláthatólag már átpácolt sonkát kiszedjük. Ez pedig főleg nyári időben nagyon veszedelmes dolog;

megeshetik, hogy például az illető segéd keze izzad, vagy máskülönben sem elég tiszta. Ezáltal inficiálódik a pácolólé, a mit arról lehet megismerni, hogy zavarossá lesz, megbüdösödik, habzik vagy sárgás szinüvé lesz. Ez mind a kezdődő bomlásnak a jele. Ezt a bomlást megakadályozhatjuk, vagy legalább is tetemesen késleltethetjük, ha a pácolólébe 2% bórsavat adunk. Tanácsos tehát a pácolólé állapotáról naponkint meggyőződni, a lét megizlelni, megnézni, jó és tiszta-e. Nagyon kell arra ügyelni, vajjon nem zavaros-e a lé. Ha a lé zavaros lett és mégis ujra akarjuk azt használni, akkor fölforraljuk, a habot leszedjük róla és vastag kendőn átszürjük. Ha már a bomlásnak jelei (rossz szag stb.) észlelhetők, akkor az összes husdarabokat haladéktalanul ki kell szednünk, hideg vizben megmosnunk, azután tiszta edénybe vagy kádba rakjuk, rétegenkint sóval és bórsavval behintjük, de nem tulságosan és friss lével leöntjük.

A kiüritett edényt kefével és meleg vizzel alaposan kimossuk, hideg vizzel többször kiöblitjük, kénfonállal kifüstöljük, miközben zsákokkal vagy deszkákkal letakarjuk. Mielőtt az ilyen edényt ujra használatba veszszük, ujólag jól kimossuk hideg vizzel.

Ez az eljárás követendő a házi pincében való pácolásnál, történjék az jég nélkül, esetleg jéggel is.

A sonkának pácolása közvágóhidak hűtőhelyiségeiben nem ajánlatos és az ember könnyen kárát vallja. A hűtőhelyiségekben rendesen + 2 és 5 fok között váltakozik a hőmérsék, ámde még $7^1/_2$ foku hőmérséknél sem érhető el a normális pácolási idő és a sonka ilyen hőmérséknél 8—10 hét alatt sem pácolódik keresztül.

A rendes eljárás a következő: A leszurt sertéseket a hütőhelyiségben kellőleg lehütjük. Földolgozás végett hazavisszük a sertéseket és a sonkát, a sovány és zsiros szalonnát visszavisszük a hütőhelyiségbe, a hol másnap besózzuk vagy bepácoljuk. Kisebb darabokat a jégveremben vagy a pincében, esetleg más alkalmas helyen odahaza pácolunk. Majdnem mindenütt igy dolgoznak.

A sonka pácolása hütőhelyiségekben nagy hátrányokkal jár. Zsiros szalonna, valamint vékony szalonna pácolására ez alkalmas ugyan, de nem a vastag, sovány

pácolására. Hogy a hütőhelyiségekben való pácolással járó hátrányokat lehetőleg elkerüljük, a sonkát és sovány szalonnát csak három hétig pácoljuk a hütőhelyiségben, azután otthon a pincében vagy jégveremben tovább pácoljuk ugyanabban a lében, a melyben azelőtt a hütőhelyiségben pácolódtak. Ilyen eljárás mellett a romlás ki van zárva.

Vajjon sok sóval és erős lében, vagy pedig nem erősen sós izü áruk készitésénél kevés sóval és gyönge lében pácolunk, teljesen közömbös, az eredmény ugyanaz.

Ha a sonkát erősen bedörzsöljük sóval és erős pácoló lébe tesszük, a hus külső rétege megkeményedik és az alacsony hőmérsék behatása alatt nem pácolódik át. A sonka belül szürke marad, gyakran megpuhul és ezen a 6—8 heti pácolás sem segit.

Ha kevés sóval és azonfölül gyönge lével pácolunk, a pácolási folyamat rendkivül lassu. Ilyen alacsony hőmérséknél alig képzelhető, hogy a sonka átpácolódjék. A hidegség megakadályozza a sónak a husnedvvel való vegyi egyesülését és mig a só a sonka belsejébe hatol, a sonka sorsa rendszerint már meg van pecsételve. Az ilyen sonkák, akár 6, akár 8 vagy akár 10 hétig feküdtek is a pácoló lében, rendszerint likacsosak lesznek és foszforeszkálnak, akár befecskendeztük őket, akár nem. (Nyáron ajánlatos a befecskendezés, de vigyázni kell arra, hogy levegőt ne szoritsunk a sonkába.)

Nagyon el van terjedve az a nézet, hogy a befecskendezés a sonkát porózussá, likacsossá teszi. Ez téves. A sonkába befecskendezett lé. már csekély nyomásnál is kiszivárog; 2—3 hét eltelte után a befecskendezett léből semmi sem marad a sonkában. Ellenben a befecskendezés alkalmával beszorult levegő a sonkát likacsossá teszi. Ez azonban nem volna nagy baj, ha a sonka máskülönben szép vörös szinü és jóizü. A legnagyobb baj a foszforeszkáló, villogó sárgás szin, mely rendszerint dohos izzel párosul.

Igaz, hogy ennek oka, de csak részben, az is lehet, hogy a sertések a leölés előtt nem pihentek eléggé. De ha tényleg pihentek is és a sertésóltól a vágóhidig vezető ut hosszabb, megesik, hogy egyik-másik állat megvadul

és kitör, akkor azután kezdődik a hajsza, mely a többi sertéseket is nagy részben fölheviti és fölizgatja. Kívánatos tehát, hogy elegendő kocsi álljon rendelkezésre, a melyek a sertéseket az ólból a vágóhidra szállitják. Még jobb azonban, ha az ólak lehetőleg csak pár lépésnyire vannak a szuróhelyiségtől, mert a kocsin is könnyen fölizgatódnak az állatok. Persze, kisebb vágóhidakon az ilyen elrendezés gyakran sok nehézségbe ütközik.

Egészen mások a viszonyok a nagy üzleteknél, a melyeknek saját hütőik vagy jégvermeik vannak. Ezeknél is ügyelni kell arra, hogy a hőmérsék ne legyen nagyon alacsony. Ajánlatos, hogy a pácolás céljaira külön előpince rendeztessék be, melyben a hőmérsék ne szálljon + 8 fok alá, vagy + 12 foknál magasabbra, akkor a pácolási folyamat gyorsan, jól és szabályszerüen megy végbe.

Minden esetben ajánlatos a bórsavnak alkalmazása, még pedig a sónál poralakban, a lében pedig forró vizben föloldott állapotban.

Sódarpácolási mód a régi időben.

A Magyar Nemzeti Gazda 1814. évfolyamában a kassai sódar pácolását imigy irja le:

Végy fél font salétromot, három font közönséges sót, mindeniket porrá törve. Végy még három marok fokhagymát, meg annyi fenyőmagot, ezeket is jól megtörve, vegyitsd össze jóformán. Ezzel dörzsöld meg erősen, a már villával vagy vastag árral jól megszurkált sódarokat és rakogasd bé egybe, sózás közben egy kis félfenekü átalakba, kemény nyomkodással és fenekeld be, hogy levegő ne férjen hozzá. Négy hétig hengergesd, mint az uborkát szokás, egy oldalról-másikra, fenékről-fenékre. Akkor aztán szedd ki, aggasd fel egy heti füstre, innen akaszd föl száraz, szellős helyre: — eláll akármeddig, s szine 's ize hatalmas.

A bórsav alkalmazása.

Hentesáruk konzerválására a bórsav egyike a legjobb szereknek, a mely kitünő tulajdonságainál fogva

még mindig tért hódit. A husáruk pácolásánál a pácoló lébe tesszük a bórsavat, még pedig $1^1/_2$—$2^0/_0$-nyi menynyiségben, nehogy a pácolólé megromoljék. Téli időben azonban a jól szellőzött pácolóhelyiségekben erre ritkán van szükség. Ha nyáron hurkákat készitünk, tanácsos a hurkapépbe kilogrammonként 2 gram bórsavat keverni. Az olyan sonkák, a melyeket bórsavval kevert pácolólében pácolunk, a legyek és azok petéi ellen is védve vannak.

A pácolólé elkészitése.

a) Nyers vágósonkához 20 liter vizet, 4 kilogram sót, 20 deka kálisalétromot, télen 25 deka valódi indiai nádcukrot, nyáron a nádcukor helyett 20 deka bórsavat veszünk, mindezt összekeverjük és addig főzzük, mig az összes alkatrészek föloldódnak, s az igy nyert lét lehütés végett alkalmas hordóba vagy cement-kádba öntjük és csakis akkor használjuk, ha már teljesen kihült. A téli hónapokban ez a lé hideg uton is előállitható.

b) Főzősonka stb. részére ezt a lét $2^1/_2$ liter vizzel higitva készitjük, olyformán, hogy 20 liter helyett $22^1/_2$ liter vizet veszünk.

c) Egyes vidékeken nagyon kedvelik az aromatikus, ugynevezett füszeres pácolólét, melyet ugy készitünk, hogy az *a*) alatt leirt pácolóléhez főzés előtt még bizonyos mennyiségü koriandrumot, borsot, babérlevelet és fokhagymát teszünk. Az itt alapul vett léhez (20 liter) legcélszerübb a koriandrumból 5 dekát, a borsból 75 gramot és néhány babérlevelet — mindezt kis vászonzacskóba kötve — tenni. Az igy készült lé mindennemü husáru pácolásához használható.

A pácolólé.

Hogy a különböző husáruk pácolása mindenkor egyenletes legyen, elsősorban is ismernünk kell a pácolólének erősségét, vagyis sótartalmát. Mert csakis ha ezt ismerjük, állapithatjuk meg, hogy a különböző husárukat hány napig kell pácolnunk.

Aräométer (sürüségmérő) segélyével könnyen meg lehet állapitani bármely folyadéknak, tehát a pácolólének is a sótartalmát. Fontos azonban annak ismerete, hogyan készitsünk olyan pácolólét, melynek a sótartalmát előre meghatározzuk. Erre annál is nagyobb szükségünk van, mert a kereskedelmi forgalomba jutó sürüségmérők nem mindig eléggé megbizhatók. Mig az egyik sürüségmérő a pácolólé legmagasabb sótartalmául 25—$25^1/_2$ fokot mutat, mások 27 fokot mutatnak. Mindenesetre ismertetőjele a pontos sürüségmérőnek, hogy 25—$25^1/_2$ foknál többet nem mutat, mert ennél magasabb sótartalma a sós lének nincsen, akár hideg, akár meleg uton készitettük is azt. Mert mihelyt a lé elérte ezt a sótartalmat, telitve van és a fölös só kristályokban lerakódik vagy pedig a hideg vizzel készitett lében nem oldódik föl.

Használt pácolólé tisztitása.

Kétszer vagy háromszor használt pácolólét fölforralás által megtisztithatunk, ugy hogy az ismét alkalmassá válik másodrendü husáruk, mint például csülök stb. pácolására. A tisztitás következőképpen történik: A használt lét üstbe öntjük és az üstöt fütjük, a lét pedig mindaddig nem bántjuk, mig nem fő. Ekkor a habot leszedjük róla és egy egészen tiszta seprővel az üst fenekére és oldalaira lerakódott szennyet jól fölkavarjuk; miután a lét ujra egy ideig forrni hagytuk, ezt a fölkavart szennyet is kanállal leszedjük. A lét ezután hordókba öntjük kihülés végett. Mihelyt a lé kihült, azt átöntjük mindaddig, a mig egészen tiszta. A hordók fenekére leülepedett üledéket kiöntjük. A meddig a lé az üstben föl nem forrt, azt sem keverni, sem róla a habot leszedni nem szabad, mivel máskülönben sohasem lesz tiszta a lé.

Meghatározott sótartalmu pácolólé.

Nem mindegyik sónak egyforma a sótartalma, éppen ez okból mindenek előtt meg kell győződnünk a föl-

használandó sónak az erősségéről. Ez nagyon egyszerü dolog. Egynegyed kilogram sót háromnegyed kilogram forró vizben föloldunk, ezt a sóoldatot azután nagy lapos tálba öntjük, a hol hamar kihül. Ha a kihült oldatban nincsenek sójegecek, a só gyönge és az oldat még nem 25 fokos. Ha azonban a tál oldalára és fenekére apró sókristályok rakódnak le, akkor a sólé a kristályok nagysága szerint rendes, illetve erősnek mondható.

Különböző pácolási célokra, a melyekhez friss lé szükséges, 12—25 fokig változó lét veszünk, sőt befecskendezésre sokkal gyöngébb, 9 foku lét használunk. A főzés utján előállitott léhez mindenkor 7—8 százalékkal több vizet kell vennünk, mint a mennyi meg van jelölve, hogy ily módon az elpárolgás által veszendőbe menő vizet pótoljuk.

A sót és egyéb alkatrészeket csak akkor tesszük a vizbe, a mikor ez már forr és mihelyt a só és egyéb alkatrészek föloldódtak, a lét azonnal elvesszük a tüzről, illetve hordókba töltjük kihülés végett. Csakis teljesen kihült lét szabad pácoláshoz használni. A főtt lé, különösen a nyári hónapokban, alkalmasabb a hideg vizzel készitett lénél.

I. számu pácolólé (25 foku).

Ezt nyers sonka, nyelv, füstölthus stb. pácolására használjuk. Alkatrészei: 100 liter viz, 35 kilogram só, 1 kilogram salétrom és télen még 1 kilogram nádcukor.

II. számu pácolólé (22 foku).

Ezt főtt sonka, csontnélküli sonka, hasszalonna és hasonló husáruk pácolására használjuk és 100 liter vizből, 29 kilogram sóból, 1 kilogram salétromból és télen még 1 kilogram nádcukorból készitjük.

III. számu pácolólé (18 foku).

Ezt a vékonyabb husdarabok pácolásánál alkalmazzuk és 100 liter vizből, 22 kilogram sóból és 1 kilogram salétromból készitjük és télen még 1 kilogram nádcukrot is adunk hozzá.

IV. számu pácolólé (15 foku).

Ezt a lét akkor használjuk, ha egészen vékony hust akarunk pácolni, vagy pedig ha átpácolt hust hosszabb ideig akarunk a lében meghagyni. Ez utóbbi esetben a lét a husról leöntjük és annyi lét öntünk ujólag a husra, hogy az éppen csak hogy fedve legyen. Ez a lé 100 liter vizből, 16 kilogram sóból és 1 kilogram salétromból áll.

V. számu pácolólé (12 foku).

Ezt is olyan esetekben használjuk, mint a IV. számu lét, vagy pedig, ha nagyon sós izü, pácolt hust gyöngébbé akarunk tenni, vagyis a só egy részét ki akarjuk vonni a husból.

Gyors pácolás nyáron.

A közönség ma a gyöngén pácolt husáruknak előnyt ad, de nemcsak azt kivánja, hogy a hus gyengés izü legyen, hanem sulyt fektet arra is, hogy a pácolás mindig egyenletes legyen. A gyors pácoláshoz lészivattyu vagy léfecskendő szükséges. A fecskendő használata folytán, ha azt mindig tisztán tartjuk, sohasem keletkeznek szürke foltok a husárukban. Ügyelnünk kell azonban a befecskendezésnél arra, hogy levegőt ne szoritsunk a husáruba. A befecskendezett levegő szivacsszerüen fölfujja a hust, a mitől ez kellemetlen izt kap. Nyáron bajos a pácolás, ha jégverem nem áll rendelkezésünkre. Az alábbi módszerrel ezt az akadályt is le lehet küzdeni.

Pácolópince.

A pácoló pincének, a mennyiben ezt a helyi viszonyok megengedik, két oldalról szelelő nyilásokkal, pinceablakokkal kell ellátva lennie, hogy a pincében állandóan léghuzat legyen. A falakat és boltozatokat mésszel kell bevonni, a padozatot ellenben vizzel való öblités által tartsuk tisztán. A meszelt falak sokban emelik a pincelevegőnek a tisztaságát.

Nyáron a pácoláshoz célszerübbek a cementtartá-

lyok vagy kádak a hordóknál. Tölgyfából készült hordók, főképpen ujak, nem ajánlatosak, mert ezektől a hus nemcsak cser-izt kap, hanem a hordók által kiválasztott cseranyag a hust sötétre is festi.

Ha a pincében az ablakok nem alkalmasak arra, hogy kellő léghuzam álljon elő, minden 8—10 napban egyszer arzénmentes kéncsikokat égetünk el az esti órákban a pincében, ez által a levegő mindig tiszta és baktériummentes lesz.

A pácolópince hőmérséke télen ne legyen alacsonyabb, mint 6 fok Reaumur a fagypont fölött. Mennél alacsonyabb a pince hőmérséke, annál lassabban pácolódik benne a hus, ámbár figyelembe veendő itt az is, hogy egyes sertésfajok husa hamarább, más fajtáké lassabban pácolódik. Nyáron a pince hőmérséke lehetőleg csak + 15 fok Reaumur legyen. A gyors pácolást az ennél magasabb hőmérsék nem segiti elő.

Prágai sonka.

A prágai sonkát a magyar közönség oly nagy mérvben vásárolja, hogy olvasóinkat bizonyára érdekelni fogja, hogyan készül az igazi prágai sonka Prágában.

A prágai sonkagyárosok cseh, morva, galiciai és bukovinai származásu, de angol, kiváltképpen pedig yorkshirei sertésekkel keresztezett sertésekből készitik a sonkát; előnyben részesitik a fiatal, mintegy hathónapos sertéseket, átlag ötven kilogram vágósulyban, a melyeket nem tartottak állandóan ólakban, hanem nagyobbára a szabadban neveltek föl, a melyek tehát csak kevéssé vannak kihizlalva és a melyekben sok az izomhus; az ólakban tartott és hizlalt sertések kevésbé alkalmasak a sonkagyártáshoz; mert a jól táplált, de nem hizlalt sertések sonkája sokkal izletesebb, mint a hizott sertéseké. A Prágában leölt sertések nagyobbrészt Galiciából és Bukovinából származik, csak kis részük való Cseh- és Morvaországból. A sonkagyártás céljaira szükséges sertéseket prágai sertésnagykereskedők saját bevásárlóik által vásárolják össze a származás helyén, tehát többnyire Galiciában. A bevásárlás alkalmával

csak a legjobb, legnemesebb, fiatal, lehetőleg egyenlő nagyságu és egyformán táplált sertéseket válogatják össze, a nagyon nehéz, nem nemesitett faju öregebb és hizott sertéseket Prága részére nem vásárolják. A Prágában földolgozandó sertéseket rendszerint közvetetlenül a prágai központi vágóhidra hozzák be, itt azokat a sertésnagykereskedők saját állandó személyzetükkel vágatják le. A sertések leölése a szokott módon történik, leölés után azonban a sertéseket nem nagy forrázó kádakban, hanem vasüstben mindegyiket külön-külön forrázzák, minden egyes sertés leforrázása után a vizet az üstből kieresztik, ugy hogy mindegyik sertést tiszta vizben forrázzák. Forrázás után a sertéseket lekaparják, testük alsó részeit és a combok mellső felületeit ujból leforrázzák. Az igy kezelt sertéseket nagy faasztalokra emelik, ott késsel gondosan letisztitják, kibelezik, hideg kutvizzel gondosan kimossák és lehütik. Az egész, nem ketté vágott sertéseket a forrázó helyiségből a huskamrákba, nagy, szellős, természetes uton lehütött helyiségekbe viszik, a hol másnap reggelig maradnak, akkor minden sertést kétfelé vágnak, minden fél sertést pedig ujból ketté vágnak, elejére és hátuljára. A fejet egészben vágják le, ugy hogy ezek szerint minden sertést öt részre osztanak (fej, két eleje, 2 hátulja). A sertésnagykereskedők az igy elkészitett hust már a kora reggeli órákban — télen öt órakor, nyáron négy órakor — szállitják a husiparosoknak. A hentesek maguk nem vágnak sertést. A nyári hónapokban a délelőtt leölt sertéseket már délután vágják széjjel és este a vágóhidi hütőbe teszik. A délután leölt sertéseket éjjel a huskamrákban hagyják, a kora hajnali órákban széjjelvágják és azután azonnal a husiparosokhoz szállitják.

A nagyhentességekben a nyers sonkákat előbb legömbölyitik, az öt kilón fölülieket még azonkivül több helyen bevágják. Ha ez megtörtént, a sonkákat ismét a hütőkamrába viszik, a hol mindegyiket külön-külön fölaggatják és +2—4 C foku levegőben negyvennyolc óra hosszat hütik. Lehülés után a sonkák a pácoló helyiségbe kerülnek. A pácoláshoz halleini konyhasót használnak, melyhez 4—5 százalék kálisalétromot adnak. A

sonkát a husos oldalán csak gyöngén, a bőrkével fedett oldalán, az izületeken azonban erősen bedörzsölik pácolósóval és a föntebb emlitett bevágásokba ujjal szintén begyömöszölnek kevés pácolósót, hogy ilyképpen a sónak behatolását a vastag izomzatba megkönnyitsék. A besózásnak ez a módja legföljebb egy percig tart. Az ilyképpen besózott sonkákat nagy fakádakba rakják és a kádakat eleinte nyitva hagyják. Huszonnégy óra eltelte után a kádakat 10—12 százalékos lével töltik meg. További huszonnégy óra után a sonkákat fából készült fedővel betakarják, a fedőre pedig mérsékelt sulyu köveket tesznek. Az igy kezelt sonkákat +4—5 C foku hőmérsékben, a melyet +2 C fokra lehet csökkenteni, három-négy hónapig hagyják. Ez az ugynevezett raktárpincében történik. Füstölés előtt a sonkákat külön helyiségekbe viszik, a melyekben a hőmérsék 7—10 C fok, ott ujból kádakba, még pedig minden harmadik napon más-más kádakba rakják. Ez a két- vagy háromszori átrakás elegendő arra, hogy a sonkák teljesen átpirosodjanak. Ezután a sonkák a füstölő kamrába kerülnek. A füstölés tartama tizenkét óra, ennyi idő alatt a sonkának szép sárga szinüre kell füstölödnie. A füstölő kamrákból a sonkák a csomagoló helyiségbe kerülnek, a honnan elszállittatnak.

A wesztfáli sonkák pácolása.

Pácolásra legalkalmasabbak a 6—9 kilogramos sonkák, ha nyersen akarjuk fölszeletelni. Nagy sulyt kell fektetni, hogy a sonka olyan sertésből való legyen, a melyik a leölés előtt eléggé pihent és a melyiknek kemény, vörös a husa. A csontot tenyérnyi magasságban az ugró-izület fölött eltávolitjuk, a medence-csontokat óvatosan kifejtjük és a sonkát szépen legömbölyitjük. Ezután hüvelykujjunkkal néhányszor végignyomjuk a sonkát a medence felé, hogy a véredényekben gyakran visszamaradó vért kiszoritsuk. Most a sonkát 12 óra hosszat legföljebb + 9 fok hőmérséknél a levegőn, esetleg 5 óra hosszat vizben, a melyhez tiszta jégdarabokat teszünk, ugy, hogy a viz hőmérséke + 5 fokra sülyed-

jen, lehűtjük, jól leszáritjuk és 25 kilogram száraz, szemcsés sóból, 15 deka salétromból és 35 deka bórsavból álló keverékkel jól bedörzsöljük. Téli időben csak félannyi bórsavat, vagy helyette $17^1/_2$ deka nádcukrot kell venni. A csont mellett még jó erősen bedörzsöljük a sonkát ezzel a pácoló-sóval, azután tiszta fa- vagy cementkádakba jó szorosan berakjuk. Minden réteg fölé még néhány marékkal sót hintünk. Ha a hordók vagy kádak megteltek, a megfelelő fedéllel letakarjuk és a fedeleket néhány kővel könnyen lenyomjuk. A másnap esetleg hiányzó lét 22 foku pácolólével pótoljuk, annyira, hogy a lé a fedelet érje. A pácoló pince hőmérsékének nem szabad R. + 6 foknál hidegebbnek, de R. + 10 foknál melegebbnek sem lennie. Ha a pince melegebb, a hordó közepébe jéggel töltött horganyhengert állitunk, főképpen az első 14 napon. Azután a sonkát más hordóba rakjuk át, hogy jobban pácolódjanak, még pedig olyképpen, hogy az alul feküdt sonkák felülre, a felsők pedig alulra kerüljenek. A pácolási idő a sonkák nagysága szerint 6—8 hét. Pácolás után a sonkákat 2 óráig vizben áztatjuk, nehogy a só a füstölésnél kijegecesedjék. Ennek megtörténte után a sonkákba zsineget fűzünk és 3—3 sonkát 1 méter hosszu rudakra akasztunk, hogy a levegőn megszáradjanak. Ha a sonkák néhány nap mulva jó szárazak, akkor 10—14 napi füstölés elég. Az igy kezelt sonkáknak nagyon szép a szinük és zsirba vagy faggyuba rakva egész éven át eltarthatók.

Felosztott sonka készitése.

Erre a 7—8 kilogramos nehéz, középnagyságu sonkák a legalkalmasabbak. A csontot az izületben eltávolitjuk, a medencecsontot kifejtjük, a sonkacsont fölött mély vágást teszünk és magát a sonkacsontot a csonthártya hátrahagyásával eltávolitjuk. A sonkát most 3 részre osztjuk és pedig a golyósonkát a rajta levő zsirral és bőrkével óvatosan lefejtjük a combsonkától, ez utóbbiról pedig levágjuk a háromszögü farkrészt éppen ott, a hol a medencecsont volt. Az igy nyert részeket szépen legombolyitjuk és ugy kezeljük, mint a nyers

sonkát, azzal a különbséggel, hogy nem 22 fokos, hanem csak 18 fokos lében pácoljuk. A golyósonka pácolása 10—14 napig, a combsonkáé 3 hétig, a farkrészeké 8 napig tart. Ez utóbbiak mint sonkaszalonna kerülnek eladásra. Ugy a comb-, mint a golyósonkát pácolás után hideg vizben kimossuk, $1^1/_4$ cm. közökben spárgával körülkötözgetjük és szárazon 5—6 napig hidegen füstöljük.

Főzősonka csont nélkül.

A főzősonkánál nem szükséges az oly óvatos kiválogatás, mint a nyers sonkánál. Husuk halványabb és puhább lehet, mint a nyers sonkáé. Főképpen arra kell ügyelnünk, hogy a sonka ne származzék egy évesnél idősebb sertéstől. Kezelésük annyiban különbözik a nyers sonkáétól, hogy a csőcsontot eltávolitjuk, hogy a sonka gyorsabban átpácolódjék, nem dörzsöljük be oly erősen, mint a nyers sonkát és a sóslé pótlására legfeljebb 18 foku mesterséges lét használunk. Hogy gyors pácolást és izletes, nedvdus sonkát kapjunk, ajánlatos a sóslét bőven hozzáönteni, hogy a sonkák meglehetős lazán feküdjenek egymás fölött és ne gyakoroljanak egymásra tulerős nyomást. Az igy kezelt sonkák 14—18 nap alatt jól átpácolódnak. Azután megkötjük és megfüstöljük.

Csomózott vagy kötött sonka hólyagban.

A csomózott sonkát olyan sonkából is lehet készíteni, a mely máskülönben tulzsiros volna. A sonkát megtisztitjuk a zsirtól és a csontokat kifejtjük. Ezután levágjuk a golyót, a felsált, nemkülönben a szárcsont fölötti hust, inas zsirt és a vastag int lefejtjük. Ezen részeket egy 5 kilogram sóból, 5 deka salétromból és $12^1/_2$ deka cukorból álló keverékkel bedörzsöljük és olyan edénybe helyezzük, melynek fedelét kissé lenyomjuk. Ezután leöntjük elegendő mennyiségü 18 fokos lével. Pácolás után 10—15 percig hideg vizben öblögetjük a sonkarészeket, azután félkilogram sulyu darabokra vágjuk, minden egyes darabot külön borjuhólyagba te-

szünk, melyet jól megkötünk. Most forró vizben leforrázzuk és sárgára füstöljük. Ezen sonkát ugy nyersen, mint főve lehet fölszeletelni, nyersen a lazacsonkát (Lachsschinke) pótolja.

Lazacsonka.

A lazacsonkát 8—15 hónapos husos sertések hátrészéből készitjük. A filetet, tomport és nyakrészt 5 bordával együtt eltávolitjuk, azután a többi bordacsontokat a hátgerinccel együtt kifejtjük. A hátrészt a pácoló sóval bedörzsöljük és 5—6 óra eltelte után gyönge sonkalével leöntjük. A hus a szerint, a milyen vastag, 5—7 napig marad ebben a lében. Ha egész hosszában akarjuk ezt a lazacsonkát, minek az az előnye, hogy a fölvágásnál csak két füstös szél megy veszendőbe, a két hátrészt ugy rakjuk össze, hogy az egyik rész vékony oldala a másik rész vastag oldalát födje. Az egymással érintkező fölületeket lemosás után gondosan meg kell száritani, nyáron pedig elővigyázat okából tanácsos kevés porrá tört bórsavval behinteni. A sonkát azután a rendes mód szerint zsineggel jó feszesen megkötözzük. Ha a lazacsonka a levegőn jól megszárad, nem tulságosan meleg füstölő kamrában 3—4 napig szép világos barnára füstöljük.

Olasz sonka.

30—60 kilogram sulyu kis sertések sonkáit hosszura (wesztfáli módra) kivágjuk és a kulcscsontot kifejtjük. Azután a sonkát sóval, melyhez kevés salétromot és háromannyi konzervsót keverünk, bedörzsöljük és igy 12—15 óra hosszat szárazon hagyjuk. Most pácoló-hordókba, esetleg kádakba rakjuk a sonkákat s fenti sókeverékkel mérsékelten behintjük, befedjük és a fedelet sulyokkal nem tulságosan lenyomjuk. Aztán annyi 18 foku sóslét öntünk reá, hogy a fedél is be legyen boritva a lével. A sonkát igy hagyjuk nagyság szerint 12—18 napig pácolni. Pácolás után lemossuk, félóráig hideg vizben öblitjük, egy napra fölakasztjuk, hogy

megszikkadjon, azután zsineggel erősen körülkötözzük és szép világos pirosra vagy sárgára füstöljük. Ez a sonka különösen főve jó.

Burgundi sonka.

A friss sonkából eltávolitjuk az összes csontokat és a sonkát azután pácoló sóval bedörzsölve mesterséges pácoló-lébe tesszük, melyhez minden 30 literre 1 üveg burgundi vagy Madeira-bort keverünk. Csak kisebb sonkákból készitsük a burgundi sonkát. A pácolás a sonkák nagysága szerint 2—3 hétig tart. A pác után nem szabad a sonkát lemosni, hanem zsineggel erősen és lehetőleg egyenletesen körülkötözzük, forró füstben világos sárgára füstöljük és füstölés után azonnal 2—3 óráig 75 R. foku vizben főzzük.

Bayonnei hólyagsonka.

A bayonnei hólyagsonka készitése hasonló a csavart sertéshuséhoz (lásd alább). Csak a pácolás különbözik annyiban, hogy a nyakrészeket nem szabad befecskendezni; a pácolólének 18 fokunak kell lennie, a pácolásnak pedig 8—10 napig kell tartania. Ezután a nyakrészeket kivesszük a léből, megmossuk és vastagbelekbe tesszük. Nehogy a sonka száritás vagy füstölés közben leessék, a beleket előbb megpeckeljük és csak azután látjuk el hurkokkal. A sonkát szokott módon finom zsineggel körülkötözgetjük, minek megtörténte után a beleket villával többszörösen megszurkáljuk, hogy a sonkában levő nedvesség elpárologhasson. A sonkákat mindezek után néhány pillanatra forró vizbe mártjuk és 5—6 napig szárazon, mérsékelt hőmérsékü füstölőkamrában füstöljük. További 8 nap eltelte után a sonka fölvágható.

Hamburgi főzni való sonka.

Ezt a sonkát könnyebb sertésekből készitik. A sonka 4—6 kilónál nehezebb ne legyen. A sonkának husosnak, nem pedig zsirosnak kell lennie. A sonka minő-

sége nagyrészt attól függ, hogy a sertéseket kellően pihent állapotban vágjuk le. A sonkát legömbölyitjük, a csülköt fönt levágjuk, hogy a csöves csont nyitva legyen. Ez azért szükséges, mert máskülönben a sonka a pácolás folyamata alatt bizonyos szagot kap. Pácolás előtt a sonkát száraz, jól szellőző pincében — nyáron jégveremben — kihülni hagyjuk. Másnap sóval és salétrommal bedörzsöljük. A pácolás legcélszerübben régi, de tiszta hordókban történik, mert a pácolásnál még nem használt uj hordókból a dongák fa-szaga könynyen átragad a sonkára. Ha nincsen annyi sonkánk, hogy a hordót egy napon egészen megtöltsük, hanem csak több napi vágás után tölthetjük meg a hordót, minden alkalommal, a mikor uj sonkát rakunk a hordóba, a már pácban levő sonkákat át kell raknunk, még pedig olyformán, hogy a hordó alján levő sonkákat legfelülre, az ujonnan pácba kerülő sonkákat pedig legalulra rakjuk. Ha a hordó megtelt, a fedelére megfelelő sulyu nehezéket teszünk. A sonkát 21—22 foknyi sótartalmu pácoló lében három hétig pácoljuk. A pácoló lé a sonkákat boritsa teljesen be, ugy, hogy levegő ne férhessen hozzájuk.

Füstölés előtt a sonkákat egy éjszakára friss vizbe tesszük, azután langyos vizben tisztára lemossuk és egy napig a levegőn száritjuk, ennek megtörténte után a sonkákat másfél—két napra közepes melegségü füstbe akasztjuk, mig szép világosbarnára füstölődnek. Ezeket a sonkákat, ha könnyebbek másfél óra, ha nehezebbek két—harmadfélóra hosszat kell főznünk. A viznek nem szabad forrnia. Főzés után a sonkát hideg vizben leöblitjük és kihülni hagyjuk.

Uj módszer a sonka sózására.

Nehéz sonkáknál mindig kellemetlen volt az a körülmény, hogy a sonka nyáron a csont körül rossz szagu volt, ámbár a csont is jól át volt sózva. Az alább leirt módszer szerint 15—20 kilogramos sonkákat csonttal együtt be lehet sózni, ugy, hogy a csont körül is teljesen frissen maradnak minden kellemetlen szag vagy mellékiz

nélkül. A módszer a következő: a nehéz sertések sonkáit szépen körülvágjuk, a csuklócsontot 2 centiméter széles vésővel lefejtjük olyképpen, hogy a vésőt a csőcsont feje mögé tesszük, kalapáccsal ráütünk, a fejet, a hol még le nem vált, késsel levágjuk és közönséges csigafuróval 20—25 centiméter mélyen és 15—18 centiméternyi átmérőben kifurjuk a csontvelőt. Ezután az üreget fadugasz segélyével erősen megtömjük a konzerváló vegyülékkel, melyet 1 kilogram sóból, 2 deka bórsavból és 2 deka salétromból készitünk és a sonkákat 4—6 hétre — nagyság szerint — bepácoljuk. Ezen idő után ujra kivesszük a sonkákat, kimossuk, az üreget ujra megtömjük, parafadugasszal bedugaszoljuk és a sonkákat füstbe akasztjuk. Az igy kezelt sonkák két évig is elállanak, és mindig szépek és izletesek maradnak.

Füstölt disznónyelv.

A disznónyelveket pácolás előtt lehántjuk, a minek az az előnye, hogy a nyelvek sokkal gyorsabban (már 5—6 nap alatt) átpácolódnak, a pácolásnál és főzésnél nem zsugorodnak össze és könnyebb a földolgozásuk. Hogy a bőr könnyen lehántható legyen, a nyelveket lehántás előtt 52 R. foku vizbe mártjuk. Azután a nyelveket hideg vizbe tesszük, a honnan félóra mulva kiveszszük, pácoló sóval bedörzsöljük, 5—6 napra 16 foku pácolólébe rakjuk és utána megfüstöljük.

Friss sertésnyelv.

A friss sertésnyelveket a forró vizben leforrázzuk és lehántjuk. A mikor kihültek, 18%-os sonkalével megsózzuk. A lehántásnak az az előnye, hogy a nyelvek vastagabbakká lesznek és a só is könnyebben hatol át rajtuk. Hogy a nyelvek gyönge és zamatos izüek legyenek, a következőképpen járunk el. Miután a nyelveket a sonkaléből kivettük, jól lemossuk és majdnem puhára főzzük. Azután a nyelveket a lével együtt, melyben főttek, megfelelő edénybe töltjük, a hol kihülni hagyjuk. A levet azonban előbb hagymával, babérlevéllel és kevés

szegfüborssal füszerezzük. Kihülés után a nyelveket az asztalra rakjuk, hogy a nedvesség lefolyjon róluk, azután szétkötözzük és leszáritjuk. Igy elkészitve a nyelvek nagyon izletesek.

Pácolt marhanyelv.

A marhanyelvet a következőképpen pácoljuk: A friss nyelveket 1—2 óra hosszat hideg kutvizben áztatjuk, azután hegyüknél kezdve késsel lekaparjuk. Hogy a pácolási folyamatot siettessük, az oldalakon rövid, rovátkaforma levágásokat csinálunk. Közben 25 kilogram jó száraz, durva szemcséjü sóból, 20 deka kálisalétromból és 30 deka bórsavból (ez utóbbit télen ugyanilyen mennyiségü nádcukorral pótolhatjuk) elkészitjük a szükséges pácolósót. Ezzel a pácolósóval a nyelveket jól bedörzsöljük, tiszta edénybe rakjuk, ezt födéllel letakarjuk és nem nagyon sulyos követ teszünk nehezékül a födélre. Következő napon az esetleg hiányzó lét 15 foku sonkapácoló lével pótoljuk. Ebben a lében a nyelvek — ha a hőfok nem nagyon alacsony — 14 nap alatt keresztül pácolódnak, de még további 2—3 hétig is bennmaradhatnak a lében, a nélkül, hogy el volnának sózva.

Pácolt marhahus, nyelv, stb.

A marhahust, szegyet, nyelvet stb., miután jól kihült, pácolósóval jól bedörzsöljük és tiszta edénybe rétegenként egymás fölé rakjuk. A pácolósó 25 kiló száraz, durva szemcséjü konyhasóból, 20 deka kálisalétromból és 20 dekagram nádcukorból áll. Minden réteg husra néhány marék pácolósót hintünk. Ha másnap a pácolólé nem boritja a hust, a hiányzó lét mesterséges pácolólével pótoljuk. A mesterséges pácolólét ugy állitjuk elő, hogy 10 liter vizet, 2 kilogram sót és 5 deka salétromot fölforralunk. A hussal megtöltött edényt megfelelő födővel letakarjuk és csak könnyedén lenyomjuk. A pácolás tartama mintegy három hét, de közben célszerü a husdarabokat legalább egyszer átrakni. A pácolólé hőmérséke 6—10 R. fok legyen.

Csavart sertéshus.

Husos, pihent sertéseknél, melyek legalább 80 kilogramos vágósulyuak legyenek, a nyak- vagy tarkórészeket az ötödik bordáig óvatosan kicsontozzuk, 16 foku sonkalével gyöngén befecskendezzük, 3—4 napig ugyanilyen lében áztatjuk és azután csavarjuk. Ennek megtörténte után a hust 2—$2^1/_2$ óráig forró (75—78 R^0) vizben jól pároljuk.

Csavart borjuhus. (Rulád).

Egy jól hizott borjunak a mellét, illetve az első negyedét egészben, ha pedig nagyon nehéz volna, akkor lapocka nélkül óvatosan kicsontozzuk. A csontnélküli hust 3—4 napig gyönge főzősonka-pácoló lében hagyjuk uszni és azután 75 R^0 hőfoknál elég nagy üstben puhára pároljuk, minek megtörténte után a hust összecsavarjuk, vászonba takarjuk és hűvös helyen préssel megadjuk neki a kivánt formát. Ha teljesen kihült a hus, akkor fölvágjuk. A csavarthus készitése különösen olyan üzletekben ajánlatos, a hol a hát és comb nagy keresletnek örvend.

Disznófej és csülök.

A fejeket és csülköket két óra hosszat hideg kutvizben áztatjuk, azután gondosan letisztitjuk róluk az esetleg visszamaradt sörtéket, tisztára mossuk és már használt sonkapácolólébe rakjuk, a hol 8 napig hagyjuk. Azután megfüstöljük.

Füstölt ökörcomb.

Fiatal, jól hizott ökör combjából megfelelő darabokat vágunk, ezeket 25 kilogram száraz, durva szemcséjü sóból és 200 gram kálisalétromból álló keverékkel jól bedörzsöljük és tiszta edényekbe rakjuk. Másnap megnézzük a képződött sóslevet és pótoljuk 18 foku sonka-pácoló lével, még pedig bőven. Az edényre illesztett fedelet nem tulságosan nehéz sullyal nehezitjük.

Figyeljünk arra, hogy a pácoló lé hőmérséke +8—10 Reaumur fok legyen. A pácolás tartama rendszerint 2—3 hét és a pácolt husdarabok vastagságától függ. Ha azt akarjuk, hogy a hus gyorsabban pácolódjék, az egyes husdarabokat kisebb időközökben átrakjuk. Hogy a hus porhanyósabb legyen, a pácolás után még 14 napig a pincében hagyjuk feküdni; azután megmossuk a hust (áztatni nem szabad), a levegőn megszáritjuk és mérsékelt meleg füstben megfüstöljük.

Hamburgi füstölt marhahus.

Erre a célra legalkalmasabbak fiatal s jól hizlalt ökröknek szép, vastag husdarabjai (lapocka stb.). Ezeket a husdarabokat $12^1/_2$ kilogram durva szemcséjü száraz sóból, 10 deka kálisalétromból és 15 deka bórsavból készült keverékkel jól bedörzsöljük és tiszta edénybe rakjuk. Másnap az esetleg hiányzó lét 18 foku pácolólének bőséges mennyiségben való hozzáöntésével pótoljuk. Nehogy a lé az egyes husdarabok közül teljesen kiszorittassék, az edény fedelét csak könnyen szabad lenyomni, 8 nap után a husdarabokat a pácolás előmozditása végett átrakjuk. A lének hőfoka 8 és 10^0 R. között váltakozzék. A pácolás tartama — a husdarabok vastagsága szerint — 2—3 hét. Pácolás után a darabokat a léből kivesszük, lemossuk, megszáritjuk, 3—4 óra hosszat füstöljük, ugyanannyi ideig főzzük és — nehogy nagyon száraz legyen a hus — a lében, a melyben főtt, meghagyjuk addig, a mig kihült. Ha hosszu ideig kivánjuk a hust eltartani, hideg füstben jó szárazra füstöljük, jól lehűtjük, hordókba rakjuk és lehűlt marhazsirral leöntjük.

Ökörszegy.

E célra ugyanolyan minőségü állatok husát dolgozzuk föl, mint a milyent a hamburgi füstölt husnál emlitettünk. A szegyet nem tulságos szélességben kivágjuk és a csontokat kifejtjük. Ugyanolyan erős sonka-pácolólét használunk, mint a hamburgi füstölthusnál, ugy, hogy a szegyet a füstölthussal együtt is pácolhatjuk,

minthogy azonban a szegy előbb pácolódik, célszerü a füstölthust az edény aljára, a szegyet pedig fölébe rakni. Ha a szegyre nem várhatunk hosszabb ideig, a pácolást befecskendezéssel minden aggály nélkül megrövidithetjük, ugy, hogy kedvező viszonyok között a szegyet 8 nap elteltével megfőzhetjük. Ha nem csavarjuk össze, 3 óráig kell főznünk, ha ellenben összecsavarjuk, a főzés is hosszabb időt igényel. A lehűtésnél ugy járunk el, mint a hamburgi füstölt husnál.

Lapocka és nyakhus (Kamm) stb.

Pácolásnál ugy járunk el, mint a főző sonka pácolásánál, azzal a különbséggel, hogy ezeket a husrészeket a sóslészivattyuval már 2 nap alatt jól pácolhatjuk. Ennek az az előnye, hogy a jéggel való mesterséges hűtést megtakaritjuk és a hus rövid időn belül forgalomba hozható.

Sonkakonzerv.

Vegyünk sót, füszert, néhány babérlevelet, hagymát, ecetet, mustárt, cukrot és főzzünk ebből levet. Azután fiatal sertésből való kis gömbölyü sonkát veszünk, melyet 14 napig 16 százalékos pácolólében pácoltunk és 1—2 óráig meleg füstbe tettünk, ezt megfelelő nagyságu dobozba tesszük, az üresen maradt helyet a lével kitöltjük, a dobozt légmentesen elzárjuk és majdnem forró vizbe tesszük másfél-harmadfél óráig. Az ily módon készült sonka nagyon gyönge és jóizü. Minthogy készitési módjuk nem valami nehéz, ez a sonkakonzerv (fines herbes) Németországban nagyon el van terjedve.

Corned-beef.

Ennek a konzervhusnak a készitéséhez csak fiatal, nem tulságosan kövér, de nem is nagyon sovány ökröknek vagy üszőknek a husa használandó föl előnyösen. Az öreg, sovány tehenek vagy ökrök husa a főzés alkalmával tulságosan összezsugorodik, izetlen és nem mu-

tatós. A husból kifejtjük a csontokat, a vastagabb inakat és a nagyobb zsirrészeket. Az igy megtisztitott hust 4—5 centiméter vastag csikokra vagy darabokra vágjuk és 16 foku sonkalében vagy saját levében pácoljuk. A pácoló-helyiség hőmérséke akkor felel meg a legjobban a pácolásnak, ha 12 Reaumur fok. A bőmennyiségü lében a pácolt hust a kiszedett inakkal együtt, megfelelő mennyiségü bőrkével, néhány babérlevéllel, borssal és kevés vizben puhára főzzük. A lét még kevéssé befőzzük s miután a zsirt leszedjük róla, vászonkendőn átszürjük és leülepedni hagyjuk, hogy egészen tiszta legyen. A közben a melegen tartott hust most a lének folytonos hozzáöntése közben a készen tartott dobozokba rakjuk, a mig a dobozok jól megteltek. A dobozokat most a levegőnek lehető kirekesztésével beforrasztjuk, légmentességüket megvizsgáljuk és magasságuk szerint 1—2 óráig nyitott üstben főzzük. A mikor a dobozokat az üstből kiszedtük, hegyes acéltüvel átszurjuk a tetejüket és az igy keletkezett nyiláson át a dobozok oldalára gyakorolt nyomás által az esetleg a dobozba rekedt levegőt eltávolitjuk, a minek megtörténte után ezt a nyilást egy csöpp ónnal beforrasztjuk.

A pácolt marhahus a főzés alkalmával átlag 40 százalékot veszit a sulyából, később azonban sulyának körülbelül 20 százalékát kitévő lét sziv magába, ugy hogy a tulajdonképpeni veszteség körülbelül 20 százalékot tesz ki.

DOZZI JÓZSEF
SZALÁMI-GYÁR
VI. KER., DALNOK-UTCA 11. SZ.
Ajánlja kitünő minőségü saját gyártmányu szalámiját a legjutányosabb áron.

Schleisz György Béla aszfalt- :: vállalkozó
Budapest, VIII. kerület, Gólya-utca 36/a. saját ház. Szabadalmazott sertéstetováló készülékeket szállit. Husipari kiállitás Budapest 1907. ezüstérem. Telefon 60—38.

Szalámi.

A szalámi a déli vidékről származott át hozzánk, kiváltképpen Olaszországból. Kezdetben szamár- és öszvérhusból készitették, most azonban sertés- és marhahusból is készitik.

A magyar szalámin kivül, mely világhirü, még az utána következő szalámifajtákat készitik.

Magyar szalámi (téli).

Ez a magyar készitmény jóságánál és eltarthatóságánál fogva világhirre tett szert. Készitéséhez jól érett, öreg sertések husa a legalkalmasabb. Előnyös, ha az ilyen sertéseket a vágás után azonnal fölbontják és a szalonnájukat lefejtik, hogy az élet melegsége gyorsan elpárologhasson és ne gyakorolhassa káros hatását a husra és a szalonnára.

Miután a hus jól kihült, kicsontozzuk, a zsirrészeket kivágjuk és ökölnyi darabokra vágva, gyékényekre teritjük, hogy megszikkadjon. A körülményekhez és az időhöz képest egy-két napig igy maradhat; ekkor a husdaráló nagy kockakorongján áteresztjük kosarakba. Az igy vágott és a kosarakban lévő husba egy ruddal egész a fenékig lyukakat csinálunk, hogy a viztartalom könnyebben lesziváróghasson. A hus igy maradhat körülbelül egy napig, akkor ringakés alá tőkére tesszük (hogy mennyit, az attól függ, milyen nagy a tőke) és hozzáadjuk mindjárt a füszert és pedig 10 kilogram hus után 23 dekagram só, 5 dekagram fehér bors (frissen őrölve),

2 dekagram konzervsó és $1^1/_2$ dekagram fokhagyma, jól ledörzsölve sóval. Ezt az egészet jól összedörzsöljük, keverjük, mielőtt a tőkén lévő hus közé tesszük. A hust szabályos mozgással és állandó forgatás közben addig vágjuk, mig a kellő finomságot elértük, a mi attól is függ, hogy milyen az idő. Tiszta, hideg időben finomabbra vághatjuk, enyhébb időben gorombábbra. A szalámikészitéshez a legalkalmasabb a fagypont körüli tiszta idő.

A megvágott hust jól összenyomkodva teknőbe rakjuk és állni hagyjuk, körülbelül huszonnégy óráig, a mi után enyhébb hőmérsékletü helyiségbe visszük és ott az elkészitett tiszta belekbe légmentesen betöltjük. Ezután következik a szalámikészitésnek egyik legkényesebb és legfontosabb müvelete: *a kötés*. A kötöző az egyik végét a bélnek elköti és a kolbászt többszörös szurkálás közben addig simitgatja és szoritja, mig a kellő feszültséget elérte (a mit leirással meghatározni nem lehet, mert tapintással kell megállapitani), akkor leköti. Miután ez megtörtént, a szalámirudakat fölaggatjuk a füstölőszoba legtetején alkalmazott szögekre vagy horgokra (ez a szoba magas és szellős legyen) és csak másnap teszünk alája tüzet, olyanformán, hogy a helyiség különböző helyeire serpenyőre parazsat teszünk és arra tuskót rakunk. Arra nagyon kell ügyelni, hogy sem a melegség, sem a füst ne legyen nagy, mert ha azt akarjuk, hogy a szalámi jó és szép legyen, nem szabad nagyon megfüstölni, csak inkább leszáritani. Miután a rudak szép piros szinüek, fölaggatjuk őket a padlásra, a melynek szellősnek, de fagymentesnek kell lennie. Itt marad az áru mindaddig, részben a mig vágásra éretté s eladásra kerül, vagy a mig tavasszal az időjárás annyira fölmelegszik, hogy az a veszedelem fenyegeti, hogy majd izzadni kezd. Ekkor jól szellőztethető pincébe aggatjuk, a mig eladásra kerül.

Házi szalámi.

E szalámi készitése a dunántuli „stifolder“ németek specialitása. Ize igen kitünő, de igazán jóizüvé csak ta-

vasszal és nyáron válik, miért is: nyári kolbásznak hivják. Következőleg készül: Egyenlő mennyiségben veszünk sovány disznóhust és ugyancsak sovány marhahust. Husvágó-gép segélyével daráljuk finoman össze mindkétféle hust. Adjunk hozzá apró kockákba vágott szalonnát tetszés szerint, kevés sót és kevés paprikát, valamint izlés szerint törött borsot és fokhagymás vizet. Ha mindezt összegyurtuk, jó kemény tölteléket nyerünk (minél keményebb, annál jobb), melyet tiszta marhabélbe töltünk. A töltésnél nagyon vigyázzunk, mert ettől függ a szalámi jósága. Igen szorosan töltsük meg, mert a mint a legcsekélyebb levegő jut bele, megpenészedik. Az egyes szálakat jó hosszura hagyjuk, kössük be rendesen mindkét végét és függesszük füstre. A füstölés alkalmával lehet minden szalámi végére valami nehezéket kötni, hogy egyenes szál szalámit nyerjünk. (Füstölés előtt lehet néhány napra a sós lébe is tenni, mint a sonkát stb.) Füstölés után legjobb hamuba tenni a szalámit használatig.

Horvát szalámi.

40 kilogram sötét szinü, sovány sertéshust, miután az inakat kiszedtük belőle, 1 kilogram sóval besózunk és egy éjjelen át ferdén állitott asztalon hagyjuk, hogy a nedvesség lecsurogjon. Másnap reggel a hust kinyomjuk, borsószem nagyságu darabokra vágjuk és 10 kilogram kemény, magvas hátszalonnát adunk hozzá; a hust most a szalonnával együtt vágjuk és 25 dekagram sót, 20 dekagram törött fehér borsot, 4 dekagram salétromot és 3 dekagram rózsapaprikát keverünk a pépbe és most addig vágjuk, mig a szalonna körülbelül lencsenagyságura van vágva. A pépet ezután teknőbe téve, a teknőben jól átgyurjuk, bő marhabelekbe erősen töltjük és vékony zsineggel 2—3 helyütt átkötjük. Ennek megtörténte után a kolbászokat félórára 24%-os sóslébe rakjuk, azután fölaggatjuk és lassan száradni hagyjuk. Ezt a szalámit csak sürgős esetekben füstölik, rendszerint csak a levegőn száritva jön forgalomba.

Orosz szalámi.

60 kiló kiinazott marhahust 24 óráig sózzunk 2 kiló sóval, ugy azonban, hogy a képzdő sóslé lefolyhasson, 40 kiló hasrészt, lehetőleg fiatal sertésekből, csikokra vágunk. Ezt is teknőben 1 kiló sóval, 10 dekagram salétrommal 24 óráig pácoljuk. Azon a napon, a mikor a hust földolgozzuk, 3 kiló amerikai paradiót megreszelünk és 1 kiló disznózsirban félórahosszat piritjuk, azután egy tálba öntjük, a hol kihülni hagyjuk. Ha a hus és szalonna eléggé meg van sózva, a marhahust meglehetősen finomra vágjuk és apritás közben még egy $^1/_2$ kiló sót és félkiló cukrot keverünk hozzá. A finomra vágott hushoz hozzáadjuk a piritott paradiót és néhány, sóban jól összedörzsölt gerezd fokhagymát, az igy füszerezett hust átgyurjuk. A vagdalékot lehetőleg hosszu ürü-vakbelekbe töltjük, köröskörül zsineggel átkötözzük és a szalámikat fölakasztjuk. Ha ez megtörtént, a szalámit a jégverembe akasztjuk 5—6 napra, azután száritjuk és füstöljük.

Orosz szalámi marhahussal.

Az orosz szalámihoz legalkalmasabb a fiatal marháknak sötétszinü husa, a melyet előbb kiinazunk. Az ilyen husból 30 kilogramot meglehetősen finomra vágunk és vágás közben folytonosan hozzákeverünk 20 dekagram durván törött fehér borsot, $1^3/_4$ kg. sót, 5 dekagram salétromot, $7^1/_2$ dekagr. nádcukrot, 2—3 gerezd fokhagymát (reszelve) és félkilogram amerikai para-diót. A para-diót előttevaló napon $^1/_4$ kilogram zsirban $^1/_2$ óráig pörköljük, még melegen meritőkanállal a zsirból kiemeljük és ha egészen kihült, megreszeljük vagy mozsárban megtörjük és csak igy keverjük vágás közben a marhahushoz.

A finomra vágott marhahus közé 20 kilogram hasszalonnát, $^1/_2$ centiméter vastag és 4—5 centiméter hosszu csikokban, keverünk, az egész pépet jól átgyurjuk és jó keményre ürühólyagokba töltjük. A kolbászt zsineggel körülcsavarjuk és fölaggatjuk, még pedig olyanformán, hogy a két végén és a közepén függjön, ugy, hogy félkör alakja legyen.

Oroszországban ezt a szalámit 5—6 napig a jégveremben tartják fölakasztva és ha már nyálkás, sósvizben lemossák és körülbelül 8 napig mérsékelten meleg kamrába akasztják, a mig átvörösödött. Ennek megtörténte után hideg füstben világosbarnára füstölik. Ha a hasszalonna kemény volt, az ilyen szalámi nagyon hamar megérik.

Francia szalámi.

Ha sötét, meglehetősen vastag rostu sertéshus áll rendelkezésünkre, akkor marhahust nem használunk a francia szalámihoz. Ha azonban fiatal sertésekből való világos szinü hust veszünk, akkor egynegyed rész marhahust adunk háromnegyed rész disznóhushoz. Ugy a sertés-, mint a marhahust kiinazzuk, a zsirt gondosan kiszedjük belőle, apró darabokra vágjuk és kilogramonként $3^1/_2$ deka sóval megsózzuk és 12 óra hosszat lefolyni engedjük a vizet róla. Azután kilogramonként félgram salétrommal lehetőleg finomra vágjuk. 5 kilogram husra $^3/_4$ kilogram sózott, kemény szalonnát apró kockákra vágunk és ehhez 2 dekagram őrölt fehér borsot adunk. Egy kis gerezd fokhagymát jól összetörünk és fél pohár konyakban föloldjuk. A hust szalonnával és borssal átgyurjuk, azután a konyakban föloldott fokhagymát hozzáöntjük és a pépet ujra átgyurjuk. A tölteléket borjuhólyagokba töltjük, a kolbászokat deszkalapra egymás mellé rakjuk, 24 óráig préseljük és a levegőn száritjuk.

Hollandi szalámi.

100 kiló szalámihoz 40 kiló jól kiinazott marhahust veszünk, még pedig lehetőleg sötétvörös szinüt, és azt meglehetősen finomra apritjuk. Ehhez 30 kiló sovány sertéshust adunk és mindkettőt addig vágjuk a ringagépen, a mig a sertéshus is majdnem finomra van apritva. Ekkor 30 kiló szalonnát adunk hozzá vékony szeletekben. Az egészet most ringagépen megvágjuk, $3^1/_2$ kiló sóval, 40 dekagram borssal, 20 dekagram salét-

rommal, négy gerezd sóban összedörzsölt fokhagymával és 6 dekagram finomra őrölt szegfüborssal füszerezzük. Füszerezés után a vagdalékot ujra a ringagépen megvágjuk, mindaddig, a mig a szalonna árpaszemnagyságu darabokra van vágva. A vagdalékot a tőkéről egyenesen a belekbe töltjük. A töltésnél a vagdalékot jó erősen kell begyömöszölni. A kész szalámit levegőn száritjuk és füstöljük.

Német szalámi.

100 kiló szalámihoz 30 kiló marhahust veszünk, még pedig öreg tehenekből valót. A husnak sötétvörösnek kell lennie. Ha a marhahust meglehetősen finomra vágtuk, 40 kiló sovány disznóhust adunk hozzá és az egészet ujra meglehetősen finomra vágjuk. Ehhez a vagdalékhoz 30 kiló vékonyra szeletelt szalonnát adunk, az egészet ujra megvágjuk és 3 kiló sóval, 50 dekagram törött borssal, 15 dekagram salétrommal és 40 dekagram cukorral füszerezzük. A ki szereti, kevés fokhagymát is tehet bele. A vastag sertéshas is igen alkalmas a szalámihoz való földolgozásra. Egyebekben az eljárás ugyanaz, mint a hollandi szalámi készitésénél.

Milanói szalámi.

100 kiló szalámihoz 30 kiló legjobb minőségü marhahust veszünk, azt ringagépen meglehetős finomra vágjuk, azután 40 kiló sovány sertéshust adunk hozzá, melyet jól kiinaztunk és a melyről a puha zsirrészeket is leszedtük. A sertéshust a marhahussal együtt kissé összeapritjuk a ringagépen, 30 kiló szeletekre vágott szalonnát adunk hozzá és az egészet mintegy 10 percig a ringagépen vágjuk. A vagdalékot $3^1/_2$ kiló sóval, 50 dekagram tört borssal, 20 dekagram salétrommal, 40 dekagram cukorral, 6 dekagram kardamomummal és negyedliter jó minőségü Madeira-borral füszerezzük. Az igy füszerezett vagdalékot ujra a ringagépbe tesszük és addig vágjuk, mig a szalonna árpaszem nagyságu darabokra van apritva. Ekkor a vagdalékot szük marhavak-

belekbe töltjük. Töltés után a szalámit három óra hosszat 20 fokos sóslébe tesszük. Sóslé helyett már egyizben használt sonkapácolólét is használhatunk, de oly mennyiségben, hogy a lé teljesen befödje a szalámit. A szalámikat többször megforgatjuk, hogy a pácolólé jól átjárhassa. A pácolólét 10 kilogram sóból készitjük, melyet 50 liter forró vizben föloldunk. A pácolólének használat előtt teljesen ki kell hülnie. Három óra elteltével a szalámit kivesszük a léből és lefolyni hagyjuk, azután zsineggel jól körülkötözzük, három napig préseljük, azután a levegőre akasztjuk és mérsékelt melegben megszáritjuk. 4—5 hét mulva a zsineget leszedjük róla és ha foltosnak látszik, langyos vizzel lemossuk és száraz helyre akasztjuk. 4—5 hét mulva ez a szalámi már érett. Füstölni nem kell. Az előállitásra legalkalmasabb a hideg téli idő, különösen pedig február és március hó.

Olasz szalámi.

Hogy az olasz szalámi szamárhusból készül, nem egyéb mesénél. A szamárhus sok enyvet tartalmaz s különben is a szamarakat Olaszországban is csak lábtörés vagy más hasonló esetekben vágják le. Az elcsigázott, kimustrázott öreg állatok husa jóformán élvezhetetlen. A milanói szalámit egy kis gondossággal nálunk is el lehet készíteni, habár nálunk a klimatikus viszonyok mások, mint Milanóban, Corpi-Santiban, Luganoban, Bellinzonában és Locarnoban, a mely városok a milanói szalámi fő gyártási telepei.

2 kilogram marhahus- és 3 kilogram sertéshusból az inakat és a zsirt kiszedjük, a marhahust finomra vágjuk, azután 2 kilogram szeletekre vágott szalonnát és a sertéshust adjuk hozzá és együttesen vágjuk a ringagépen; majd 20 dekagram sóval, 3 dekagram törött borssal, 1 dekagram salétrommal, egy gerezd fokhagymával (melyet egy pohár marsalaborban szétdörzsölünk) füszerezzük a pépet, melyet a tőkén jól átgyurunk és külön e célra előkészitett sertésfodorbelekbe töltünk.

A belekről ugyanis, ha tisztára ki vannak öblitve, a száraz réteget lehuzzuk, minek következtében oly-

annyira nyulékonyak, hogy ha meg vannak töltve, egészen sima kolbászt kapunk. Ezekbe a belekbe töltjük a pépet, még pedig lazán, a nélkül, hogy a bél alsó végét fölhajtanók és a kolbászt hosszában 6—10 vékony zsineggel körülkötjük, azután a zsineggel végig körülkötözzük, ugy, hogy a zsinegek legfeljebb 1 centiméter távolságban legyenek egymástól; a kolbász hosszában futó zsinegeket fölül hurokra kötjük, hogy a kolbászt fölakaszthassuk. A kolbászokat nem füstöljük, csak levegőn száritjuk, még pedig 8—12 fok melegben; ha a külső hőmérsék kevesebb, a helyiséget fűteni kell.

Veronai szalámi.

Öreg sertésekből való sötétszinü disznóhust az inaktól és a puha zsirtól gondosan megtisztitjuk, kis darabokra vágjuk, megsózzuk (minden fél kilogramra 2 dekagram sót vegyünk). 24 óráig ferdére állitott táblán hagyjuk, hogy a nedvesség lefolyjon. Azután ringagéppel oly finomra vágjuk, a mint csak lehet. Minden 10 kilogram ilyen pépre 1 kilogram kockákra vágott, sózott szalonnát veszünk (a kockák legalább 1 centiméter vastagok legyenek), azután füszerezzük (minden fél kilóra 1 gram bórsav, negyedgram salétrom, 2 gram durván törött fehér bors) és egy borospohár jó minőségü vörös bor teendő, melyben kevés fokhagymát dörzsöltünk szét). Az egészet most jól összekeverjük, jó szorosan marhahólyagba töltjük, ezt bekötjük és zsineggel körülkötözzük.

Olasz szalametti.

Ezt a déli Svájcban és Olaszországban általánosan kedvelt kolbászt a következőképpen készitik: 15 kilogram marhahust gondosan kiinazunk és meglehetősen finomra vágunk; ehhez hozzáadunk 20 kilogram sovány marhahust, a mit a marhahussal együtt ujólag finomra vágunk. Majd félliter legjobb minőségü marsalabort öntünk hozzá, a melyben 24 óráig néhány gerezd fokhagymát áztatunk (a fokhagymát azonban nem keverjük a péphez). Ennek megtörténte után a pé-

pet $1^3/_4$ kilogram sóval, 20 deka törött borssal, 2 deka salétrommal, 5 deka nádcukorral és 25 gram őrölt kardamonummal füszerezzük, ezekkel a füszerekkel együtt a pépet ujólag a ringakéssel megvágjuk, 15 kilogram apróra szeletelt kemény szalonnát adunk hozzá és ujra addig vágjuk, mig a szalonna 2—3 milliméternyi kockákra van vágva. Ekkor a pépet a tőkéről elvesszük, kissé átgyurjuk és szük sertésbelekbe jó keményre töltjük, azután 6—8 deka sulyu kolbászkákat formálunk belőle. Ezeket 8—10 napig száritjuk és világos sárgára füstöljük. Olaszországban nem is füstölik ezt a kolbászt, hanem csak addig száritják a levegőn, mig kemény lesz, a mikor is szétküldésre alkalmas.

Svájci szalámi.

Sertéshust (kiváltképpen sonkahust, az elsőt is) kiinazunk és a puha zsirt leszedjük róla. A huson maradt szalonnán kivül 100 kilogram szalámihoz még 15—20 kilogram kemény szalonnát veszünk, a szerint, a mint a sonkahus kövérebb vagy soványabb. A szalonnát nagyjából összeapritjuk. A hust egy kiló sóval megsózzuk, 24 óráig fekve hagyjuk, azután durva szövésü kendőkbe csavarjuk és 24 óra hosszat lefolyni engedjük, még pedig olyan helyiségben, a hol a hus a fagy ellen védve van. Ezután a hust letöröljük, mogyorónagyságu kockákra apritjuk, $1^1/_2$ kiló sóval, 20 dekagram cukorral, 40 dekagram durva szemcséjü borssal és $^1/_2$ liter jó vörösborral füszerezzük. A borban előzőleg 3—4 gerezd fokhagymát áztatunk egy óra hosszat. Vörös bor helyett rumot is használhatunk. Ezek után az egész hust addig apritjuk, mig a szalonna és hus apró kockaalaku darabokra van vágva. A marhabelekbe töltött szalámit 20 fokos sóslében áztatjuk, zsineggel átkötjük, három napig préseljük és a levegőn száritjuk. Ezt a szalámit, éppen ugy, mint a milánói szalámit, meg kell füstölni.

Bolgár préselt szalámi.

A bolgár szalámi felerészben marha-, felerészben sertéshusból készül, de inas részeket nem szabad hasz-

nálni. A sertéshust hüvös helyre tesszük, hogy kissé megkeményedjék, mert akkor jobban és egyenletesebben lehet vágni. A marhahust a ringagépen egészen finomra, a sertéshust pediglen rizsszem nagyságura apritjuk. A gyártási idény októbertől március végéig tart. A pépet borson és són kivül timionnal (egy kellemetlen szagu köménymag fajtával) és fokhagymával füszerezik, a mit a bolgárok nagyon kedvelnek. A szalámit marhabelekbe töltik, de csak lazán. A mint a kolbász elkészült, azonnal szellős helyre, sőt néhány órára az ajtó elé, a napra aggatják. Ha a szalámi-hurka megszáradt, másnap préseljük és azután ismét szellős helyre aggatjuk. Ezt az eljárást több napon át ismételjük, a préselés napról-napra erősebbé lesz. Ha a szalámi már 8 napos, csak minden harmadik napon préseljük néhány óra hosszat. három hét mulva csak minden nyolcadik napon kell kissé utánapréselni. Igy tart ez hat hétig, akkor a szaláminak már egészen keménynek és mindkét oldalán egészen simának kell lennie. Az igy elkészitett szalámit azután elraktározzuk.

A jobb minőségü szalámit Bulgáriában háromnegyed rész sertéshusból és egynegyed rész marhahusból készitik. Ha az időjárás kedvező, tiszta sertéshusból is készitenek szalámit, mely azután természetesen szebb szinü és jobb izü. A préselés csavarokkal ellátott sajtók segélyével történik.

Vörös kolbászok.

A vörös kolbászok csoportjába a tormás, a bécsi, a frankfurti tormás, a párisi, a krinolin, a knakk, a szafaládé, az augszburgi stb. tartoznak.

Minőségük nagy mértékben függ a huspép (prád, Brät) elkészitésétől, a miért is ennek az elkészitését irom le elsőnek, mig az egyes kolbásznemeknél csak a huspép mennyiségét fogom jelezni.

A huspép készitése.

Legalkalmasabb hozzá a 2—3 éves tarka bika, a melynek husát levágás után azonnal kicsontozzuk. A vastaghusokat rögtön szét kell bontani és az inakat és a faggyut kivágni. Ezután a tiszta hust ujjnyi vastag szeletekbe vágjuk, jól átsózzuk és széjjelteritjük, a zuzógépen háromszor átereszt jük és a husdaráló finom korongján ledaráljuk. Ha ez megtörtént, megfelelő sót és salétromot adunk hozzá, vizzel jól átdagasztjuk és folytonos dagasztás közben annyi vizet öntünk hozzá, hogy a pép folyékonyságig hig lesz. Ezt a hig pépet tartályokba helyezzük és más napig hüvös helyen tartjuk, a mikor már a különböző vörös kolbászfélék készitéséhez használhatjuk, mert ekkorra már egészen megsürüsödik.

Megjegyzem, hogy a földolgozásnál mindig először a jobb husrészek kerülnek sorra, ugymint comb, lapocka, hátszin, tarja, oldalas stb.

Tormás.

A marhahus meleg állapotban földolgozandó és annyi vizzel hosszabbitandó meg, a mennyit megkiván. Az ilyen uton nyert pép másnap vagy harmadnap földolgozandó, hozzátéve 25 százalék disznóhust, 25 százalék szalonnát, a szükséges füszerekkel. Az igy nyert pépet birkaszátlingokba kell tölteni és a kész virslit egy óra hosszat füstölni és utána 70 fokos vizben kifőzni és hideg vizben lehüteni.

Szalonnás párisi.

A huspépből erre a célra mindég az első minőséget vesszük, ujból jól kigyurjuk, közben fehér borssal füszerezzük.

Ha ez megtörtént, körülbelül 10 kilogram pépre 2 kilogram tokaszalonnát tőkén borsónagyságura összevágunk és az előbb leirt módon kidolgozott péphez hozzágyurjuk és igy elkészitve azután tetszésszerinti bőségü marhavakbélbe töltjük, jó szorosan lekötjük, azután leszáritva, szép pirosra megfüstöljük és 75 fokos vizben a bőséghez mérten egy és fél két óráig kifőzzük. Kifőzés után hideg vizben lehütjük és leszáradás végett kirakjuk.

(Bécsi) sovány párisi.

Ennek az elkészitésénél teljesen a fönt leirt módon járunk el, azonban azzal a különbséggel, hogy a hozzávaló tokaszalonnát nem tőkén vágjuk, hanem a husdaráló (Wolf) legfinomabb korongján ledaráljuk és ugy keverjük a péphez.

Krinolin.

A kész szalonnás párisi pépjéhez kevés fokhagymát keverünk, finoman ledörzsölve. Ezután koszorubélbe töltjük, körülbelül félméteres darabokat koszoruba kötünk, kifüstöljük és 75 fokos vizben 15 percig kifőzzük.

Bécsi knakk-kolbász.

A kész bécsi-párisi pépet koszorubélbe töltjük, körülbelül 14—15 dekagramos darabokra lekötjük és ugy járunk el tovább, mint a krinolinnál.

Bécsi tormás.

A bécsi tormáshoz a párisi készitése után megmaradt legfinomabb pépet vesszük, a mit ugyancsak fehér borssal jól kigyurunk. Ennek megtörténte után egy harmadrész szalonnát finomra ledarálva hozzágyurunk. Mielőtt az anyag benyomásához hozzáfognánk, egy kisebb darabbal próbát teszünk. Ha nagyon leveses volna, még tiszta pépet gyurunk hozzá, ha pedig nagyon tömött volna, akkor vagy disznóhust, illetve szalonnát teszünk még hozzá, vagy pedig megfelelően vizet. Ezután bő juhbélbe benyomjuk, 14—15 dekagramos párokba pározzuk, füstölő pálcákon először a füstölőben leszáritjuk, azután szép sárgára megfüstöljük. Ha ez megtörtént, 72 fokos vizben 6—8 percig kifőzzük, utána pedig langyos vizben le hagyjuk hülni.

Frankfurti tormás.

A frankfurti tormás pépje ugyanugy készül, mint föntebb olvasható, azzal a különbséggel, hogy lehet hozzá venni finomra darált inakat és 8—9 dekagramosra pározzuk őket.

Szafaládé.

Ehhez a kolbásznemhez az inasabb husrészekből készült pépet használjuk és vehetünk hozzá a pépkészitésnél visszamaradt inakból is.

De mert ezek a husfélék kevés kötőanyagot tartalmaznak, kevés burgonyalisztet vagy más kötőanyagot is vegyünk hozzá. A füszerezés fehér borssal és paprikával történik. A péphez kevés apróra vágott szalonnát is kell keverni, a mi után koszorubelekbe töltjük és 8—9

dekagramos darabokra lekötjük. A többi eljárás ugyanaz, mint a knakk-kolbásznál.

Augszburgi.

Az augszburgihoz ugyanazt a pépet készitjük, mint a bécsihez, párisihoz, de vehetünk hozzá egy kevés buzalisztet és néhány tojást. Ezt betöltve olyan darabokba kötjük, mint a szafaládé, azzal a különbséggel, hogy nem kell füstölni, hanem 72 fokos vizben 12—15 percig kifőzni.

Fehér szafaládé.

A fehér szafaládéhoz a szalonnás párisihoz hasonló pépet készitünk, illetve abból veszünk. A többi eljárás ugyanaz, mint az augszburginál.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

DOZZI JÓZSEF
SZALÁMI-GYÁR
VI. KER., DALNOK-UTCA 11. SZ.
Ajánlja kitünő minőségü saját gyártmányu szalámiját a legjutányosabb áron.

Schleisz György Béla aszfalt- :: vállalkozó
Budapest, VIII. kerület, Gólya-utca 36/a. saját ház. Szabadalmazott sertéstetováló készülékeket szállit. Husipari kiállitás Budapest 1907. ezüstérem. Telefon 60—38.

Nyersen ehető száraz kolbászok.

Nyers kolbászáruk készitése.

Nyers kolbászok alatt mindazon kolbászokat értjük, a melyeket nyers husból készitenek és nyersen, tehát főzés nélkül fogyasztanak. Ez okból a nyers kolbászokhoz szükséges hus tekintetében is mindaz, a mit a jó husáruk pácolásánál mondottunk, figyelembe veendő. Csak azt jegyezzük még meg, hogy nyers kolbász készitéséhez olyan állatok husa a legalkalmasabb, melyek a jó hizlalás után a levágás előtt 2 napig pihennek. A szarvasmarhák ne legyenek 3 évnél, a sertések 10 hónapnál fiatalabbak. A szarvasmarhák (akár ökrök, akár tehenek) ne legyenek kövérek, de tul soványak sem. Izomzatuk élénkszinü és kemény, száraz tapintatu legyen. Ugyanez áll a sertéshus tekintetében, azzal a kiegészitéssel, hogy a nyers kolbászokhoz földolgozandó zsir fehér, száraz legyen. Ha ily minőségü nyers anyag áll rendelkezésünkre, akkor szabályszerü eljárással festőanyagok nélkül is jóminőségü árut készithetünk. Hangsulyoznunk kell, hogy a nyers kolbászok előállitásánál a legnagyobb tisztaság mellőzhetetlen föltétele a sikernek. Épp ugy nagy sulyt kell fektetnünk kifogástalan szerszámokra, éles ringakésekre és fehér gyertyánfából készült, sima tőkékre. Az egyes kolbásznemek leirásánál megadott salétrommennyiségnél többet semmi szin alatt se használjunk, mert máskülönben a kolbász finom izét tönkretesszük és a kolbászon erős zöldesszürke szélek

keletkeznek, melyeket eltávolitani többé nem lehet. Ne használjunk friss hust, mert a tapasztalat bizonyitja, hogy a frissen vágott husból készült kolbászok kivétel nélkül szivósak, holott az állott husból olyan kolbászok készithetők, melyek a legfokozottabb kivánalmaknak is megfelelnek.

Mitől fakul el a száraz kolbász szegélye?

Nem egyszer esik meg, hogy a leggondosabban készült kolbász szürke szegélyt kap, a mi nagyban csökkenti az értékét. Ez azonban csak olyan helyen szokott előfordulni, a hol a kolbászt füstölés előtt száritják. A hol ellenben a friss kolbászt egyenesen a meleg füstbe akasztják, ez az eset csak ritkán áll be. Bármilyen hátrányos is ez a baj, azért nincsen ok arra, hogy mindjárt kétségbeessünk, különösen akkor, ha a szürke szegélyt a gyakori hőváltozás, valamint az a körülmény okozta, hogy a kolbász ismételten nedves lett. Ha a szürke szegélynek más oka van, akkor is lehet a bajon segiteni, ha a kolbászt néhány napra 18 R fokra melegitett helyiségbe tesszük. Ügyelnünk kell azonban arra, hogy a helyiség hőmérséke éjjel-nappal lehetőleg egyforma legyen. A hőmérsékingadozásnak rossz hatása van a kolbászra, és ha nem állandó a hőmérsék, éjjel gyakran kárba vész az eredmény, a melyet nappal elértünk. Megjegyezzük azonban, hogy a szürke szegélynek ilyen mesterséges módon való eltüntetése nem állandó jellegü és ha ilyen kolbász az ismételárusitóhoz kerül, legkésőbb 8 nap mulva a kolbász szegélye ujra elszinesedik, sötétszürkévé vagy barnává válik, ha csak nem tartják meleg szobában fölakasztva. Az alábbiakban ismertetni kivánjuk az elszinesedés okait főképpen olyan kolbászoknál, a melyek füstölés előtt szárittatnak.

1. Ha friss kolbászt olyan helyiségbe teszünk, a mely levegőt és világosságot nem kap legalább két oldalról, akkor a kolbász azon a részén, a hol a világosság nem éri, rendszerint megfakul, vagy szürke szegélyt kap. A kolbásznak, hogy kifogástalan legyen, szüksége van a világosságra is. Vonatkozik ez főképpen azokra az ese-

tekre, a mikor a kolbászt mázsaszámra gyártják. Ha nem törődünk a kolbásszal és azt egészen magára hagyjuk és nem gondoskodunk arról, hogy a helyiség hőmérséke lehetőleg állandó legyen és éjjel se szálljon R + 4 fok alá, akkor a legkedvezőbb esetben is szürke szegélyt kap, legtöbbnyire azonban egészen elfakul.

2. A kolbász széle abban az esetben is elfakul, ha a kolbász a száritás alkalmával elnyálkásodik és a nyálkát idejekorán nem mossuk le. A nyálkát azonnal, a mint észrevesszük, meleg sósvizzel — a mibe kevés oldott bórsavat öntünk — le kell mosni. Az olyan kolbászt, a melyet száritás végett fölakasztunk, naponkint néhányszor meg kell néznünk, hogy esetleges bajoknál azonnal intézkedhessünk.

3. Ha a kolbász, illetve a bél már száraz is, de száraz penész lepi el, a kolbász széle elszinesedik, ha a penészt azonnal le nem mossuk, vagy esetleg szárazon le nem törüljük.

4. Ha a kolbászt száritás végett még frissen füstbe akasztjuk és nem ügyelünk arra, hogy a hőmérsék éjjel-nappal lehetőleg állandó legyen, a hőmérséknek nagyobbmérvü ingadozása, főképpen pedig R + 16 fok alá való sülyedése következtében a kolbász szürke vagy sötétszinü szegélyt kap. A sötét szegély már csak akkor vehető észre, ha a füstölés már jó előrehaladt.

5. Kisebb hentességekben, a hol gyakran nagyon szükében vannak a helyiségeknek, a kolbászt gyakran a pitvar mennyezetére akasztják. Ha nem történik gondoskodás az iránt, hogy a kolbászműhely gőze ne maradjon a pitvarban, akkor még szerencse, ha a kolbász csak szürke szegélyt kap. A meleg gőz ugyanis a legártalmasabb valami, a mi a kolbászt érheti.

6. Ha a kolbász a szabad levegőre van akasztva, például a padláson, tornácban stb. és itt megfagy, nem szabad melegitéssel visszaszerezni piros szinét, mert akkor a legkedvezőbb esetben is szürke szegélyt kap, a legtöbbször azonban az egész kolbász megszürkül. Ha tehát a kolbász megfagyott, maradjon addig a helyén, a mig a természetes melegtől föl nem enged. Ügyeljünk

azonban arra, hogy a kolbászok ne lógjanak nagyon szorosan egymás mellett.

A kolbász szürke szegélyének oka lehet az is, hogy a töltéshez használt bél belül vizes volt. A bél belsejében levő viz a hust halavánnyá teszi és az sohasem pirosodik meg többé.

Ha tulsok kálisalétromot teszünk a kolbászba, akkor is megfakul a szegélye, ha ugyan az egész kolbász nem fakul meg; azonkivül pedig ilyen esetben a kolbász nagyon száraz és fanyarizü lesz.

A kolbász fakó szinének okai.

Az előbbiekben foglalkoztunk azokkal az okokkal, melyek miatt a kolbász szegélye elszinesedik, megfakul. Nem ritka eset azonban, hogy a kolbásznak nemcsak a szegélye, hanem az egész kolbász piszkos szürke szint kap. Ennek rendszerint háromféle oka lehet: 1. rosszmennyiségü, vizenyős hus és puha zsir; 2. a salétrom vagy a só olyan alkatrészeket tartalmaz, a melyek a kolbász átvörösödését megakadályozzák; 3. a kolbász száritásánál a hőmérsék nagymérvü ingadozása. Egy negyedik eset is képzelhető: a kolbásznak okszerütlen kezelése a füstölés alkalmával, minek folytán a kolbász vagy egészen szürke lesz, vagy legalább belülről képződik egy szürke mag.

1. Ha silány minőségü, vizenyős hust dolgozunk föl, előre is számithatunk rá, hogy a kolbász fakó szinü lesz. Ha jó minőségü hust puha zsirral a ringakéssel finom kolbászpéppé vágunk, az apró husrészeket a zsir egészen bevonja, minek folytán azok nem léphetnek szoros érintkezésbe, a mi pedig okvetlenül szükséges ahoz, hogy a kolbász piros szint nyerjen. Csak a leggondosabb elbánás mellett érhető el, hogy ezek a kolbászok a száritás alkalmával mégis átpirosodjanak. Ennek egyik főfeltétele azonban, hogy a száritó helyiségben éjjel-nappal egyenlő állandó hőmérsék uralkodjék. Az első időben nem annyira a hőfok magassága, mint inkább az állandósága fontos. A száritó helyiséget kályhákkal,

lég-, viz- vagy gőzfütéssel melegithetjük, de mindez csak abban az esetben célszerü, ha a fütés szabályozható.

2. Nem egyszer fordul elő, hogy a só olyan vegyi alkatrészeket tartalmaz, a melyek a kolbász átvörösödését megakadályozzák. Még nagyobb elővigyázattal kell lennünk a salétrom használatánál. Csakis klórkáliummal tisztitott káli salétromot alkalmazzunk. De különben is bánjunk takarékosan a salétrommal, mert ha bőven teszünk belőle a kolbászpépbe, a kolbász fakó vagy egészen sötét szinü lesz.

3. Hogy kifogástalan kolbászt kapjunk, a helyiséget, a hol a kolbászt száritjuk, gyakran kell ellenőriznünk és ügyeljünk arra, hogy a helyiség kellően szellőztessék és hogy rendes hőmérséke legyen. Hiányos szellőzés és hőmérséknek éjjel vagy nappal való nagyobb mérvü ingadozása a kolbászt annyira befolyásolja, hogy husa egészen szürke lesz.

A padlásra vagy más nyilt helyre, a hol az áru a hidegnek és a külső hőmérséknek a legnagyobb mérvben van kitéve, ne vigyük a kolbászt száritani, különösen, ha a kolbász ezeken a helyeken megfagyhat. Ha az ilyen helyeken száritott kolbász nem is fakul meg egészen, a hideg folytán veszit a szinéből és mindenesetre csak másodrendü árut szolgáltat.

Az olyan kolbász, a melyik tulhamar megszikkad, azaz a bél időnek előtte száradni kezd, és száraz penész képződik rajta, száraz ledörzsöléssel vagy lemosással sem óvható meg többé az elfakulástól. Ez a száraz penész legnagyobb ellensége a kolbásznak és mihelyt a legcsekélyebb nyomát észrevesszük, a kolbászt le kell mosnunk. Hogy a kolbászok egyenletesen száradjanak és átvörösödjenek, gyakrabban átaggatjuk olyképpen, hogy az alul függött kolbászt felülre, a felsőt pedig alulra tesszük. Az elől függő hátra, a hátul függő pedig előre kerüljön.

Az olyan kolbász, a meylik tulhamar megszikkad, dott, csak ritkán kap szürke szint, ha lemossuk, természetesen a nyálkát sem szabad hosszabb ideig a kolbászon hagyni. De az ilyen kolbásznak is a szegélye elfakul, a min többé nem lehet segiteni.

4. Ha a kolbászt frissen füstöljük, vagy olyan helyiségbe akasztjuk, a melynek falai izzadnak, vagy a hol a nedvesség csöpög, szürke vagy sötét szint kap, mihelyt a hőmérsék éjjel erősen csökken. Az ilyen kolbász a füstölés után néha még elég tetszetős, de a raktáron naprólnapra jobban megromlik.

Hogyan kell nyáron kolbászt készíteni.

Sok hentesmester károsodik azáltal, hogy nyáron eltartásra szánt kolbászokat készit, ezek a kolbászok azonban nem érnek meg rövid idő alatt, és hónapok szükségesek gyakran, mig az ilyen kolbász kimérhető. Ezért tehát a hentesek, ki többet, ki kevesebbet, de mindegyikük már télen állitja elő a kolbászokat, hogy nyáron elegendő készlete legyen. Csakhogy a kolbásznak télen való elkészitése tetemes befektetést igényel, azonkivül a kolbász hosszu idő alatt sulyából is sokat veszit, de előfordul az is, hogy egyik vagy másik kolbász szürke szint kap. Egy szóval a nyári hónapokban szükséges kolbász télen való előállitása nagy kockázattal és sok kellemetlenséggel jár. Hogy mindennek elejét vegyük, legcélszerübb a kolbászt mindig szükség szerint nyáron előállitani, még pedig a következő módszer szerint:

A pihent állatok husát finomra vágjuk és csak borssal és kevés salétrommal füszerezzük (tehát sót nem adunk hozzá), azután ujra egész finomra vágjuk a ringagépen és vastagbelekbe töltjük. Ekkor azután 16%-os pácoló lét készitünk és a kolbászt 2—3 napra ebbe a lébe rakjuk.

Ezen idő eltelte után a kolbászokat hideg vizben megmossuk, füstölő nyársakra huzzuk, néhány napig a levegőn hagyjuk száradni, azután füstbe akasztjuk, a hol rövid idő mulva eléggé megkeményedik és kimérhető lesz.

Ennek az eljárásnak egyik további előnye, hogy a hus nem ragadós, hanem omlóssá lesz.

Uj módszer a viznek elvonására a száraz kolbásznál.

A száraz kolbász készitésénél nagyon fontos ujitást jelent egy ujonnan föltalált készülék, mely a száraz kolbászhoz szükséges husból 100—150%-kal több vizet von el, mint a mennyit az eddig ismert módszerek szerint elvonni lehetett.

A viz elvonásának a száraz kolbász készitésénél eddig jelentékeny hátrányai voltak. A sajtolás vagy központi futógép alkalmazásánál nagy mennyiségü fehérnye lett kivonva a husból, pedig a fehérnye a szárazkolbásznál mint kötőszer nélkülözhetetlen.

Sok kivánni valót hagyott az a módszer is, mely szerint a hust fatáblákra teregették. Ha ezek a táblák elég ferdén állottak, az alsó részen a huslé elég jó folyt le, de a középső és felső részből a husréteg sürüsége folytán nem birt a viz lefolyni.

Nem volt célszerü a husnak füzfavesszőkből készült kosarakba való elhelyezése sem, mert ezen módszernél sem volt a huslének elegendő lefolyása, ezen felül pediglen a hust ismételten kézzel kellett megforgatni, a mi hátrányos befolyással volt a minőségre. De a legnagyobb hátránya ennek a módszernek az volt, hogy a kosarak alapos tisztitása lehetetlen volt, minek folytán a kefével hozzáférhetetlen helyeken idővel nyák rakódott le és baktériumok képződtek.

Az uj készülék mindezen hátrányokat megszünteti, és a fenti módszerek összes előnyeit egyesiti. Az eljárás a következő:

Az összevágott hust a készülékre öntjük és egyenletesen elosztjuk. A készüléknek rács alaku külseje van és ennélfogva a levegő minden oldalról hozzáférhet a hushoz és szárithatja azt. Ha a hust 24 óráig hagyjuk száradni, 12 óra után meghuzzuk a készüléken levő fogantyut, miáltal a rácsot képező pálcikák fele 2—3 centiméternyire emelkedik és 25 centiméternyire előre tolatik. Ezáltal a hus helyzete teljesen megváltozik, a nélkül, hogy kézzel hozzáértünk volna és elvesziti a nedvnek azt a mennyiségét, melyet okvetlenül el kell tőle vonnunk, ha jó és frissen fölvágható kolbászt akarunk készitení.

Braunschweigi huskolbász.

Ha a husárak lehetővé teszik, ezt a legcélszerübb tiszta sertéshusból készíteni. E célra a legalkalmasabbak a sonka- és szalonnakészitésnél előálló hulladékok. Mindenesetre azonban ügyeljünk arra, hogy a tulságosan vastag zsirt kiszedegessük, mert ez nem jó. Braunsweigi kolbászba töltelék két rész zsiradék, három rész sovány husból álljon. Ha kénytelenek vagyunk marhahust is használni, akkor ugyanannyi vastagabb hasszalonnát is adjunk hozzá. Ez utóbbi esetben a marhahust előzetesen egészen finomra kell vágni a ringagéppel, ha azonban csak sertéshust használunk, akkor az egész pépet együttesen vágjuk finomra. A mikor a pép már majdnem egészen finomra van vágva, 10 kilogramonként 35 dekagram sóval, 3 dekagram fehér borssal és csak egyharmad dekagram salétrommal füszerezzük. Ha a pép a füszerrel együtt már egész finomra van vágva, az egészet kolbásztöltő géppel tiszta, száraz és szük marhabelekbe töltjük, kissé száradni hagyjuk a kolbászt és mikor átvörösödött, hideg füstben világosbarnára füstöljük.

Braunschweigi huskolbász II.

Ehhez a kolbászhoz az ugynevezett „ausputz"-ot, a sonka és szalonna körülvágásánál keletkező hulladékot használják leginkább. Ha ilyen nincsen, a hasrész vagy lapocka is használható. A zsiradék és hus aránya 2 : 3 legyen. Ha a hus jól kihült, azt a husvágó két milimméteres korongján áthajtjuk, vagy ringakéssel finomra vágjuk. A tölteléket 10 kilogramonként 35 dekagram sóval, 3 dekagram fehér borssal és egyharmad deka salétrommal füszerezzük. Ha a töltelék már jól át lett gyurva, föláztatott, légen száritott koszorubelekbe töltjük, kissé megszáritjuk és hideg füstben szép világosbarnára füstöljük.

Cervelat-kolbász tiszta sertéshusból.

25 kilogram kolbászhoz $17^1/_2$ kiló sovány, száraz disznóhust és $7^1/_2$ kilogram friss, kemény szalonnát —

vastag szeletekre vágva — éles ringakéssel fél finomra vágunk. Ezt a pépet 1 kilogram sóval, 10 dekagram borssal és 8 gram salétrommal füszerezzük, azután tovább vágjuk mindaddig, mig a szalonna mustármag nagyságu darabokra van vágva. A pépet ekkor tiszta középbelekbe töltjük, még pedig jó keményre, a kolbászokat kissé száritjuk és lehetőleg hüvös helyen — legalkalmasabban éjjel — szép világosbarnára füstöljük.

Tartós cervelat-kolbász marha- és sertéshusból.

Ha jó kemény cervelat-kolbászt akarunk készitení és abban nagyobb mennyiségü hátzsirt fölhasználni, legcélszerübb a kolbászhoz 3 egyenlő rész marhahust, disznóhust és zsirt venni. E célból 10 kilogram jól tisztitott marhahust 1 óra hosszat jó finomra vágunk; ekkor 10 kilogram sovány sertéshust adunk hozzá és ezt a marhahussal együtt 10 percig a ringával vágjuk, minek megtörténte után 10 kilogram kemény, finom szeletekre vágott hátzsirt keverünk bele. Ezután az egészet addig vágjuk, mig a zsir borsónagyságu darabokra van vágva. Most 1 koló 20 deka sóval, 8 deka őrölt és 4 deka egész fehér borssal és 1 deka kálisalétrommal füszerezzük a vagdalékot. Most megint a ringakés alá tesszük az egész keveréket és addig vágjuk, mig a zsir kásaszem nagyságura van vágva. A kolbász készitésénél azután ugy járunk el, mint azt a sertéshusból készült szafaládékolbásznál leirtuk. A töltéshez épp ugy használhatunk végbelet, mint középbelet.

Nyári cervelat-kolbász.

Hogy nyáron is szeletelésre alkalmas cervelat-kolbászt készitsünk, arra kell ügyelnünk, hogy a fölhasználandó marha- és sertéshus, főleg pedig a zsir kiváló minőségü legyen. A marhahusnak (bika- vagy tehénhusnak) mindenekelőtt száraznak és pirosnak kell lenni, a huson levő zsirnak, a melyet ezen kolbásznál nem fejtünk le, nem szabad fénylenie és zsiroznia. Ha piros és száraz sertéshust nem lehet kapni, inkább sertéshus nél-

kül csináljuk a kolbászt és ekkor 20 kilogram marhahust veszünk (nyakat vagy szegyet). A hust 1 deka salétrom és 20 deka só hozzáadásával finomra vágjuk, a vagdalékhoz hozzákeverünk 10 kilogram finom, szeletekre vágott hátzsirt, a miből $2^1/_2$—3 kilogramot száraz fodorhájjal is pótolhatunk, az egészet addig vágjuk, mig a zsir borsonagyságu, akkor 12 deka őrölt fehér borssal, 1 kilogram sóval füszerezzük és még 3 deka bórsavat adunk hozzá. Most az egészet addig vágjuk, mig a zsir kendermag nagyságu. A töltésnél ugy járunk el, mint a tartós szafaládékolbász töltésénél, azzal a különbséggel, hogy disznóvégbél helyett szükebb disznóbelet használunk. A kolbász veszit izéből, ha a hust és zsirt előre sózzuk, ellenben ajánlatos a hust és zsirt földolgozás előtt hűteni. A nyári szafaládékolbászt, a mennyire lehetséges, a kora reggeli órákban készitsük. A töltött kolbásznak besózása szintén árt az iznek; legtanácsosabb a kolbászt jó lassan száritani; erre a célra legalkalmasabbak a félig nyirkos pincék, melyek szellőzhetők. 5—6 nap alatt a kolbász átpirosodik és annyira megszilárdul, hogy ha további 2—3 napig 15—18 R^0-nál füstöljük, vágásra érett lesz. Megjegyezzük, hogy ezt a kolbászt lehetőleg minden héten frissen kell készitení.

Wesztfáliai cervelatkolbász.

A ki a jól átfüstölt cervelat-kolbászt szereti, többre becsüli a wesztfáliai szafaládékolbászt minden másnál. És ennek meg is van az oka. Rendesen ugyanis csak a a teljesen zárt füstölőkben füstölik a hus- és kolbászárut fürészporral. Wesztfáliában többnyire egészen nagy, 3—4 emeletes füstölőkben történik a füstölés, a hol a meleget és füstöt bükkfa-hasábok szolgáltatják. A füstölés nyitott ablakoknál történik és e célból minden emeleten megfelelő számu ablak van, melyek azt a célt szolgálják, hogy részben levegőt juttatnak a füstölő-helyiségbe, részint pedig a füstöt lehűtik.

Vegyünk legfeljebb 10 kilogram jól kiinazott, erős marhahust, ezt félfinomra vágjuk. $12^1/_2$ kilogram kemény, vékonyra szeletelt szalonnát adunk hozzá és az

egészet oly finomra vágjuk, hogy a szalonna már csak egészen apró darabokban ismerhető föl. Vágás közben folytonosan keverjük a pépet és aközben $1^1/_2$ kilogram sót, 5 dekagram salétromot, 15 dekagram nádcukrot és 20 dekagram törött fehér borsot adunk hozzá. Ennek megtörténte után $27^1/_2$ kilogram kiinazott disznóhust adunk hozzá. Az egészet most kellő finomra vágjuk. A pépet jó szilárdan töltjük vastagbelekbe. Hogy a viz a kolbászokról lefolyjék, rudakra aggatjuk 24 órára, azután 6—8 napig füstöljük, hogy kiszáradjanak és a kellő szint kapják.

Cervelat libahusból.

A libahusból készült cervelat valamennyi füstölt kolbász közt a legszebb és készitése különösen olyan vidékeken ajánlatos, a hol a libák tenyésztésével és hizlalásával foglalkoznak és igy a libahus is eléggé olcsó. 6 kilogram sötét sertéshust öreg sertésekből jól megtisztitunk és 1 kilogram jó, kemény, apró darabokra vágott szalonnát adunk hozzá és mindkettőt a ringagéppel félfinomra vágjuk. Ezután 3 kilogram sovány libahust, — melyet előzőleg jól megtisztitottunk az inaktól és a zsirtól, — teszünk hozzá (leginkább combot vagy mellet) és az egészet 30 deka sóval, 2 deka törött fehér borssal, fél deka salétrommal, fél deka őrölt gyömbérrel, 1 deka cukorral és fél deka kardamonummal jó finomra vágjuk, jól összegyurjuk és keskeny disznóbelekbe töltjük, még pedig jó szorosan. Mint a másfajta szafaládét, ezt is előbb 8—10 napig száradni hagyjuk és azután hideg füstben sárgára füstöljük. Ez a szafaládé soha sem lesz száraz, hanem a sovány libahusnak zsirtartalma következtében mindig izletes marad.

Olasz fokhagymás kolbász.

Az olasz fokhagymás kolbászhoz — melyet Olaszországban „salametti"-nek neveznek — föltétlenül marhahus szükséges. Készitési módja a következő: 15 kilogram kiinazott marhahust meglehetősen finomra vágunk, azután 20 kilogram sovány sertéshust adunk

hozzá, melyet a marhahussal együtt ujból összeapritunk. A vagdalékhoz aprónként félliter marsala-bort öntünk, melybe előző nap néhány gerezd fokhagymát tettünk (a fokhagyma azonban nem jön a vagdalékba). Az igy elkészitett pépet $2^1/_4$ kilogram sóval, 2 deka salétrommal, 6 dekagram nádcukorral, 20 dekagram gorombán őrölt fehér borssal és $2^1/_2$ deka őrölt kardamoniummal füszerezzük, a füszerezett pépet ujból finomra vágjuk és azután 15 kilogram fölszeletelt, kemény szalonnát adunk hozzá. Most az egészet ringagépen addig apritjuk, mig a szalonna csak lencsenagyságu darabokban látszik. Ekkor a vagdalékot levesszük a tőkéről, jól átdolgozzuk, szük sertésbelekbe töltjük, még pedig meglehetősen szorosra és 6—8 dekagramos kolbászkákat kötünk le. A kolbászkákat 8—10 napig száradni hagyjuk, azután világossárgára füstöljük.

Fokhagymás kolbász.

25 kilogram száraz fokhagymás kolbászhoz $12^1/_2$ kilogram kemény, száraz tehénhust veszünk, ebből a vastag inakat kiszedjük, a hust ringagépen egyszer megvágjuk és $7^1/_2$ kilogram száraz, sovány sertéshust (leginkább lapockát) adunk hozzá és most az egészet ringagépen majdnem finomra vágjuk. A vagdalékhoz ezután 5 kilogram vékony szeletekre vágott szalonnát adunk és az egészet ujra a ringagéppel egyszer megvágjuk. Ha ez megtörtént, a vagdalékot 1 kilogram sóval, 1 dekagram salétrommal, 2 dekagram cukorral, 7 dekagram fehér borssal és egy gerezd foghagymával füszerezzük. A füszerezett vagdalékot most a ringagépen addig vágjuk, mig a szalonna borsószemnagyságura van vágva, azután jól átgyurjuk és középbőségü szalagbelekbe töltjük. A kolbászokat lassan száritjuk és mérsékelt melegben szép világosbarnára füstöljük.

Vastag kolbász.

A különböző hulladékok igen jól értékesithetők a kolbászkészitésnél. 30 kilogram vastag kolbászhoz $4^1/_2$

kilogram marhahust veszünk, melyet meglehetősen finomra vágunk és vágás közben 9 kilogram kemény szalonnát keverünk hozzá. Azután $16^1/_2$ kilogram sovány sertéshust adunk hozzá, az egész tölteléket 1 kilogram 8 deka sóval, 1 dekagram salétrommal, 12 deka gorombán őrölt borssal és 3 deka nádcukorral füszerezzük, a minek megtörténte után az egész tölteléket jó finomra vágjuk és hurkatöltő segélyével hosszu, de nem tulságosan nagy borjuhólyagokba töltjük. Vigyázni kell azonban arra, hogy töltés közben ne jusson levegő a kolbászba. A kolbászokat meglehetős lassan száritjuk és 3—5 napig lehetőleg hűvös füstben füstöljük.

Hamburgi huskolbász.

Ha 50 kilogram huskolbászt akarunk készíteni, 15 kilogram jól kiinazott, száraz marhahust a husvágó-gép második korongján áthajtjuk, éles ringakéssel még kevéssé megvágjuk és $22^1/_2$ kilogram sovány sertéshust adunk hozzá, az egészet nagyjában összeapritjuk, $12^1/_2$ kilogram apritott szalonnát keverünk hozzá. Ha a vagdalék össze van keverve, 1 kilogram 65 deka sóval, 2 deka salétrommal és 20 deka durván megőrölt fehér borssal füszerezzük és az egész pépet folytonos keverés közben a ringagéppel mindaddig vágjuk, a mig a hus és zsir borsószemnagyságu darabokra van apritva. Az egészet átgyurjuk és bő vastagbelekbe töltjük. A kolbászokat lassan szikkadni hagyjuk, mig átvörösödnek és hideg füstben szép aranybarnára füstöljük. — Ezt a kolbászt oly módon is készitik, hogy egyes alkatrészeit egészen finomra vágják és részben sertésbelekbe is töltik.

Lengyel kolbász marhahussal.

A lengyel kolbászhoz jó a másodrendü marhahus, például a vagdalt husnál előforduló hulladék stb. 20 kilogram ilyen marhahust áthajtunk a husőrlőgép finom korongján. Ehhez a vagdalékhoz azután a tőkén 10 kilogram sertéshust (vegyesen kövér és sovány hust) és 10 kilogram átnőtt hasrészeket adunk, 10 dekagram

köménymaggal, kevés salétrommal, mintegy 6 gerezd foghagymával és megfelelő mennyiségü sóval füszerezzük és az egészet a husőrlőgépen addig vágjuk, mig a sertéshus mintegy apró babszemnagyságura van vágva. A vagdalékot apró, de bő sertésbelekbe töltjük, mintegy 25 centiméter hosszu kolbászokat formálunk belőle, jól megszáritjuk és kissé meleg füstben megfüstöljük.

Lengyel kolbász.

Lengyel kolbászt a legjobb minőségü tiszta sertéshusból kell készíteni. Első sorban a jobb sonka és szalonnahulladékokat dolgozzuk föl, továbbá a sovány hasrészeket és lapockákat. A hust nem szabad nagyon öszszeapritani, ez okból a hust apritása előtt kilogramonkint $3^1/_2$ dekagram sóval, 3 gram fehér borssal, 2 gram köménymaggal, 1 gram majoránával, $^1/_3$ gram salétrommal és kevés reszelt foghagymával füszerezzük és babszemnagyságura vágjuk. A vagdalékot szalagbelekbe kell tölteni.

Ha a kolbász jól megszáradt, hideg füstben füstöljük. Ha csak másodrendü árut akarunk előállitani, akkor a disznóhusba apritott marhahust is keverünk.

Nyári szalámi.

Kétharmad részben száraz, szálas tehénhus és egyharmad részben kemény szalonna a legalkalmasabb anyag a nyári szalámihoz. Ugy a tehénhust, valamint a szeletekre vágott szalonnát éjjelre hüvös helyre tesszük és korán reggel a ringagépen finomra vágjuk. A 10 kiló vagdalékot 30 dekagram sóval, 3 dekagram borssal és $^1/_3$ dekagram salétrommal füszerezzük. A szalonnát nem szabad tulfinomra vágni.

Ha a vagdalékot a jó szárazra törült belekbe töltöttük, a kolbászokat finom konyhasóval bedörzsöljük, két napig teknőben hagyjuk, azután fél óráig vizben áztatjuk és olyan helyre aggatjuk, a hol gyönge léghuzam van. 4—5 nap mulva gyönge füstben világosbarnára füstöljük, még pedig lehetőleg éjjel.

Román „grindem".

Sok román hentes szeptembertől márciusig kizárólag ennek a kolbásznak a készitésével foglalkozik. A „grindem" nagyobbára bivalyhusból készül, melyhez néha jobb minőségü marhahust kevernek, sertéshust azonban sohasem dolgoznak föl a grindemhez, melyhez minden hulladék hus elég jó és csak a vastagabb inakat szedik ki belőle. A hust a rajta levő zsirral együtt a hus-vágó-gép középfinomságu korongján áthajtjuk, vagyis félfinomra (a rizsszemeknél valamivel finomabbra) vágjuk, azután timionnal, fokhagymával, paprikával, borssal és fahéjjal füszerezzük. A füszerezett pépet marhabelekbe töltjük. A kész kolbászokat az első napokban a napra aggatjuk, ha még oly nagy is a hőség, minek folytán gyorsan megszáradnak és megvörösödnek, azután szellős helyre, (az eresz alá) akasztjuk és reggelenkint préseljük, — de nem sajtóban, — hanem nyujtófával, éppen ezért történik a préselés reggel, mert később a bél megkeményedik és csak éjjel puhul meg ismét. Fogyasztás előtt a kolbászt a kályhán megsütjük.

Kolbász marhahusból.

30 kilogram marhahuskolbászhoz 20 kilogram meglehetősen száraz bika vagy tehénhust és 10 kilogram kemény, finom szeletekre vágott szalonnát veszünk. A hust alaposan kiinazzuk, a hus-zuzó legfinomabb korongján áthajtjuk, vagy pedig 1 deka salétrom és 20 dekagram só hozzáadása után ringagépen jó finomra vágjuk, hozzáadjuk a szalonnát és most mindkettőt együtt addig vágjuk, mig a szalonna csak lencsenagyságu darabokban látható, azután 1 kilogram sóval és 9 deka borssal füszerezzük, a minek megtörténte után a pépet mindaddig vágjuk, a mig a szalonna csak kásaszemnagyságu darabokban látható. Most a pépet kézzel kissé átgyurjuk, azután középbőségü tiszta középbelekbe töltjük, miközben ügyelünk arra, hogy levegő ne jusson a kolbászokba.

A kész kolbászokat kissé megszáritjuk és hideg füstben szép világos barnára füstöljük.

Nyári plokkolbász.

Ennél a kolbásznál a siker főfeltétele, hogy a lehető legjobb minőségü száraz, nyers anyagból készitsük. A földolgozásra szánt marhahus ne legyen tulságosan sovány, a szalonnának pedig, ha nem is kemény, de zsirosnak nem szabad lennie. A töltelék 50 kilogram marhahusból, 25 kilogram erősen átnőtt sertéshusból és 25 kilogram szalonnából készül. A pépet 10 kilogramonkint 40 dekagram sóval, 4 dekagram fehér borssal, $^1/_3$ dekagram salétrommal füszerezzük. Legyen gondunk rá, hogy ezen kolbászok gyártásánál szerszámaink mindig élesek legyenek; a nyersanyagot éjjelen át hülni hagyjuk, és csak kihülés után töltjük a belekbe. Ha sulyt fektetünk a kolbász tartósságára, akkor a földolgozandó marhahust gondosan ki kell inaznunk és a faggyutól megtisztitanunk. Télen valamivel kevesebb só is elegendő, a többi füszer azonban télen-nyáron egyforma. Ha fűthető száritókamara nem áll rendelkezésünkre, akkor legjobb a füstölést április közepére halasztani, és a kolbászokat addig megfüstöletlenül zsirba rakjuk.

Krakói kolbász.

40 kilogram vastagrostu marhahust és ugyanennyi kemény, sötétszinü sertéshust — mindegyiket külön-külön — egy-egy kilogram sóval megsózzuk, és 24 óráig sózottan állni hagyjuk. Következő napon a marhahust ringagépen jó finomra vágjuk és ha ez megtörtént, 20 kilogram finom szeletekre vágott hátszalonnát keverünk hozzá. Ha a szalonna a marhahussal együtt jól össze lett vagdalva, akkor hozzáadjuk a disznóhust és az egészet majdnem egészen finomra vágjuk és 2 kilogram sóval, 25 dekagram fehér borssal, 4 dekagram salétrommal, 16 dekagram nádcukorral és borospohárnyi rumban föloldott paprikával füszerezzük. A pépet ezek után folytonos keverés közben a ringakéssel addig vágjuk, a mig a szalonna babszemnagyságura nincs apritva. Most azután a tölteléket kézzel alaposan átgyurjuk és meglehetősen feszesen bő koszorubelekbe töltjük. A gömbölyü kolbászokat középütt átkötjük,

megszáritjuk és hideg füstben füstöljük. Olyan vidéken, a hol a foghagymás kolbászt kedvelik, lehet kevés egészen finomra reszelt foghagymát is a péphez adni.

Amerikai sertéskolbász.

55—65 kilogram sovány marhahushoz 35—45 kilogram disznózsiradékot kell vegyiteni, ugy, hogy összesen 100 kilogram legyen. A mennyiséget finomra kell vágni és jól összekeverni $2^1/_2$ kilogram jó burgonyaliszttel és annyi vizzel, a mennyi hozzá szükséges. Ezután sertésbélbe kell tölteni nem nagyon szorosan, különben a főzés alkalmával fölreped. A hozzávaló füszerek a következők: 85—100 dekagram finomra őrlött só, 21—22 dekagram őrlött fehér bors és 4—4 dekagram őrlött cayennei bors, szerecsendióvirág és szerecsendió. Kevés zsálya kitünő izt ad neki. A nyáron készitett kolbászokba 7 dekagram finom poralaku bórsavat kell tenni, a mi a kolbászt a megsavanyodástól megóvja.

Eltartható knakkolbász.

Ezt a kolbászt a legcélszerübb csakis az októbertől áprilisig terjedő idényben gyártani. 25 kilogram kolbászhoz $12^1/_2$ kilogram marhahust és ugyanannyi sertéshust veszünk. Ennek a kolbásznak a készitésénél ugy a tőkét, mint a ringakést közvetlenül a cervelat-kolbász, szalámi vagy huskolbász készitése után lehet használni. A hulladékmarhahusból az inakat gondosabban kell kiszedni, mintha huskolbászt készitünk, továbbá a hust néhány óráig a gyártás előtt 1 dekagram sóval behintve állani hagyjuk, ugy hogy a sóoldat lefolyhasson. A szükséges sertéshus felerészben inakból, felerészben pedig hulladékzsirból álljon. A marhahust $^3/_4$ óra hosszat vágjuk a ringagéppel, miután előzőleg 20 dekagram sót adtunk hozzá, megvágás után a vagdalékhoz hozzáadjuk a disznóhust, az egészet $^1/_4$ óráig a ringagéppel vágjuk, azután 20 dekagram sóval, 20 dekagram tiszta fekete borssal, 12 dekagram tiszta cukorral füszerezzük és az ilyképp füszerezett pépet a ringakéssel ujólag há-

romnegyed óra hosszat vágjuk. A helyiség hőmérséke 8—10 fok legyen. A ringakéssel kellő finomságra vágott pépet épp ugy átgyurjuk, mint a huskolbászhoz való pépet, azután gömbökké formáljuk és 1 óráig állni hagyjuk. Szük marhabeleket jól megtisztitunk, különösen a belekben levő avas zsiranyagokat eltávolitjuk és a pépet olyan hosszu belekbe töltjük lazán, a milyenek csak rendelkezésünkre állanak. Ezeket a kolbászrudakat körülbelül 1 centiméternyi távolságokban lekötözzük, 2 kilogram sóval bedörzsöljük és két napig 8—10 fokos meleg füstben füstöljük. Ezt a kolbászt épp ugy tartjuk raktáron és éppen ugy védjük fagy ellen, mint a gótai módra készült cervelat-kolbászt. Ez a kolbász nagyon keresett, mert különösen nyáron turisták részére, hadgyakorlatok alkalmával tisztek részére és a vadászatokon is nagyon alkalmas. A külföld is szivesen vásárolja és a mellett azzal a haszonnal is jár, hogy az illető hentesnél vagy gyárosnál a hulladékhus sohasem szaporodik föl nagyon.

Svájci kolbász (Landjäger).

Ehhez a kolbászhoz jó hizott ökrök husát is lehet alkalmazni, csakhogy ennek nem szabad tulságosan kövérnek, sem pedig tulságosan soványnak lennie, különösen, ha olyan árut akarunk, a melyet hosszabb ideig kell eltartani. Az előállitás a következő: jó minőségü marhahust, sovány disznóhust és hussal átnőtt szalonnát, főképpen a csikos hasrészeket, egyenlő arányban, miután előbb jól megtisztitottuk, finomra vágunk. Ha a kolbászhoz több hust veszünk, akkor utólag kevés, egész finomra vágott szalonnát adunk hozzá. A pépet 10 kilogramonkint 36 dekagram sóval, 3 dekagram fehér borssal, 2 dekagram szegfüszeggel és $^1/_3$ dekagram salétrommal füszerezzük, az egész pépet pedig, a nélkül, hogy vizet adnánk hozzá, keményre gyurjuk. Ezt a pépet lazán, szük marhabelekbe töltjük és 25 deka sulyu kolbászpárokra osztjuk, ezeket egymás mellé rakjuk tiszta deszkára és 24 óráig préseljük, hogy megadjuk nekik a sajátságos lapos, szegletes alakot. Préselés

után füstölő nyársakra akasztjuk a kolbászokat, a levegőn jól száritjuk és azután forró füstben addig füstöljük, mig puhák lesznek, minthogy ezeket a kolbászokat hidegen fogyasztják. De hidegen is füstölik és a levegőn száritják, mig egészen megkeményednek. Svájcban a landjégerekhez főképpen fölfujt és száritott szük marhabeleket alkalmaznak.

Svájci kolbász marhahusból.

Ezt a kevésbbé ismert kolbászt Svájcban fölöttébb kedvelik. Készitéséhez főképpen meglehetősen kövér marhahust használnak. 70 százalék marhahust az inaktól jól megtisztitunk. A huson levő zsirt apró darabokra vágjuk, a marhahus közé keverjük és kilogramonként $3^1/_2$ deka sót adunk hozzá; az egészet összekeverjük és 24 óráig állni hagyjuk. Éppen ugy, mint a szafaládékolbásznál, a marhahust itt is először finomra metéljük, azután 30 százalék vékony szeletekre vágott szalonnát adunk hozzá, a szalonnát és hust együtt kissé megvágjuk és a péphez 10 kilogramonként 15 dekagram sót, 2 dekagram salétromot, $1^1/_2$ dekagram őrölt és 1 dekagram egész fehér borsot adunk hozzá, ezután a pépet ujra addig vágjuk, mig a szalonna daraszem nagyságu darabokban látszik. Ezt a pépet marhaközépbelekbe töltjük, még pedig jó erősen. A kolbászokat füstölés előtt száritjuk és egyebekben ugy kezeljük, mint a szafaládékolbászokat.

Berlini kolbász (Plockwurst).

30 kilogram pépre 15 kilogram marhahust, $7^1/_2$ kilogram átnőtt sertéshust, ugyanennyi hátszalonnát, 1 kilogram és 20 dekagram sót, 1 dekagram salétromot és 10 dekagram őrölt fehér borsot számitunk. A marhahust, melyhez a salétromot és 20 deka sót hozzákeverünk, finomra vágjuk és csak ezután adjuk hozzá a sertéshust és az egészet nagyjában összeapritjuk. Most hozzákeverjük a durvára vágott hátszalonnát. Folytonos keverés közben addig vágjuk a pépet, mig a szalonna

mogyorónagyságu darabokra van apritva, akkor hozzákeverjük a többi füszert és a péppel jól átgyurjuk. Ennek megtörténte után a pépet addig vágjuk, mig a szalonna körülbelül babszemnagyságu darabokra van vágva. A kolbász kezelése olyan, mint általában a többi eltartható kolbászoké. A töltéshez legalkalmasabbak a jól tisztitott, bő középbelek.

Huskolbász sertéshusból.

Ezt rendesen 60% sovány és 40% kövér husból készitik. A hust többé-kevésbbé finomra kell vágni. A mikor a pép már majdnem egészen finomra van vágva, 10 kilogramonként 25 dekagram sóval, egyharmad dekagram salétrommal, 4 dekagram fehér borssal és 2 dekagram köménymaggal füszerezzük. A huskolbászt, éppen ugy, mint a cervelat-kolbászt, nem szabad a füstbe akasztani, a mig a levegőn jól meg nem száradt és át nem vörösödött. Ennek az idejét előre meghatározni nem lehet.

Orosz kolbász.

20 kilogram marhahust kiinazunk, apró darabokra vágunk és 1 kilogram sóval és 5 dekagram salétrommal megsózzuk, jól átgyurjuk és egy teknőbe erősen beszoritjuk. Igy hagyjuk a hust három napig, azután finomra vágjuk és még 20 kilogram kiinazott, nem nagyon zsiros sertéshust adunk hozzá és ezután a marhahust a sertéshussal együtt addig vágjuk, a mig a sertéshus félfinomra van vágva. Most 1 kilogram sóval, 5 dekagram nádcukorral, 20 dekagram durván megtört fehér borssal, 25 dekagram őrölt szegfüvel, 3 dekagram finoman megőrölt koriandrummal és 3—4 gerezd sóval megreszelt foghagymával füszerezzük és a pépet a füszerekkel együtt addig vágjuk, a mig a sertéshus majdnem finomra van vágva. Ekkor a pépet keverőteknőbe teszszük és 10 kilogram sertéshussal, a mit fél centiméter vastagságu és 4—5 centiméter hosszu csikokra vágtunk, kézzel jól átgyurjuk. Bő tölcsér segélyével a pépet szük marhabelekbe töltjük és pedig jó feszesen. A kolbászok-

ból a vizet lefolyni hagyjuk és addig száritjuk őket, a mig a bél kissé nedves tapintatu. Ekkor a kolbászokat zsineggel átkötözzük és addig száritjuk, a mig a kolbász száraz és átvörösdött, a minek megtörténte után hideg füstben világosbarnára füstöljük.

Drezdai kolbászkák.

Ezeket a kolbászkákat gyakran ugyanabból a pépből gyártják, mint a braunschweigi huskolbászkákat. A hust egészen szük marhakoszorubelekbe vagy borjukoszorubelekbe töltjük, még pedig meglehetős lazán. A töltött belekből azután akkora darabokat vágunk le, hogy egy-egy kolbász sulya 17—18 dekagram legyen. A közepén erre megcsavarjuk a kolbászt, a végétől kezdve jó erősen összepréseljük a tartalmát és vékony zsineggel átkötözzük, fönt kis szalagot kötünk rá és a fölösleges bélvégeket levágjuk. Az igy készült kolbászkák azonban nem nagyon tartósak. Nyáron alig pár napig tarthatók, miért is tanácsos azokat a következőképpen készíteni: 5 kilogram kiinazott sovány disznóhust kevéssé megvágunk és 1 kilogram kemény, apró darabokra vágott szalonnát adunk hozzá és most a szalonnát a hussal együtt ujra kissé vágjuk. Ennek utána a pép 10 kilogramjára számitva a következő füszereket keverjük a pépbe: 30 dekagram sót, 1 dekagram salétromot, 1 dekagram gyömbért, 3 dekagram fehér borsot és 1 dekagram nádcukrot. Most a hust a kézi ringakéssel addig vágjuk, a mig a szalonna már csak egészen apró darabokban ismerhető föl. A pépet szük sertésbelekbe töltjük, lemérjük és lekötjük, ugy, a hogy azt fönt megirtuk. A kész kolbászkákat azután rögtön 18 foku füstben világossárgára füstöljük, a mihez körülbelül 48 óra szükséges. Ezeket a kolbászkákat csakis hidegen és nyersen fogyasztják.

Vadászkolbászka.

Jól kiinazott sertés- és marhahusból vegyünk 5—5 kilogramot és vágjuk majdnem finomra. 5 kilogram ke-

mény szalonnát apró darabokra vágunk, a hussal összekeverjük és az egész pépet a husörlőgép 3 miliméteres korongján áthajtjuk. Még célszerübb, ha kézi ringakéssel a szalonnát az alább fölsorolt füszerekkel addig vágjuk, mig a szalonna kásaszem-nagyságu darabokra van vágva. A 15 kilogramnyi pépet 45 dekagram sóval, 1 dekagram salétrommal, 2 dekagram nádcukorral, 1 dekagram rózsapaprikával és 4 dekagram fehér borssal füszerezzük. A füszereket a géppel való megvágás előtt adjuk a hushoz és azzal együtt vágjuk, vagy pedig utólag gyurjuk össze a péppel. A pépet szük disznóbelekbe töltjük és 7—8 dekagramnyi kolbászkákat kötünk le egy darabban. Ha az összes kolbászkák készek, egy asztalra szorosan egymás mellé rakjuk és megfelelő deszkával leboritjuk, melyre 5—10 kilogramnyi sulyt rakunk. Igy maradnak a kolbászkák 48 óra hosszat, azután vékony vasrudakra aggatjuk, de olyképpen, hogy egyik kolbászka ne érintse a másikat. Ügyelnünk kell arra is, hogy a kolbászkák préselt formája megmaradjon. A kolbászkákat 1—2 napig száritjuk, azután hideg füstben világosbarnára füstöljük. A vadászkolbászkákat nyersen fogyasztják.

Hollandi kolbász.

50 kilogram kolbászhoz $12^1/_2$ kilogram jól kiinazott marhahust finomra vágunk, 25 kilogram disznóhust és $12^1/_2$ kilogram kemény hátszalonnát adunk hozzá, az egészet folytonos keverés közben megvágjuk és $1^1/_2$ kilogram sót, 5 dekagram salétromot, $7^1/_2$ dekagram nádcukrot és 5 dekagram őrölt koriandrumot keverünk a pépbe. Most az egész pépet ujólag addig vágjuk, mig a szalonna és disznóhus borsónagyságu darabokra van vágva. A pépet jó erősen középbőségü marhabelekbe töltjük, azután 12—14 napig száritjuk és lassan barnára füstöljük.

Fokhagymás kolbász.

15 kilogram marhahust finomra vágunk és 25 kilogram lehetőleg sovány sertéshust adunk hozzá; most a marhahust a sertéshussal együtt majdnem egészen

finomra vágjuk. Az apró inakat sem a marha-, sem a sertéshusból nem kell kiszednünk. A huspéphez 10 kilogram vékonyra szeletelt szalonnát adunk, az egészet ujra finomra vágjuk és $1^1/_2$ kilogram sóval, 5 deka salétrommal, 5 deka cukorral és 15 deka fehér borssal füszerezzük. A füszer hozzákeverése után a pépet finomra vágjuk, a pépet még egyszer átgyurjuk és középbőségü belekbe töltjük. A kolbászokat előbb a levegőn kevéssé megszáritjuk, azután óvatosan világosbarnára füstöljük.

Sonkakolbász.

30 kilogram sonkakolbász készitéséhez 15 kilogram marhahust, $7^1/_2$ kilogram átnőtt disznóhust, ugyanannyi hátzsirt, 1 kilogram és 20 deka sót, 1 deka salétromot és 10 deka őrölt fehér borsot veszünk. A marhahust a salétrom és 20 deka só hozzáadása közben finomra vágjuk, azután hozzákeverjük a sertéshust és nagyjából összevágjuk az egészet. Most a nagyjában összevagdalt hátzsirt adjuk hozzá, minek megtörténte után a pépet folytonos keverés közben addig vágjuk, mig a zsir mogyorónagyságu darabokra van vágva. A ringakést fölemeljük és a péphez hozzákeverjük a többi füszert; azután ujra vágjuk, a mig a zsir borsószemnagyságu darabokra van vágva. Az igy elkészitett pépet középbőségü belekbe töltjük és a kolbászt, ha a levegőn jól megszáradt, hideg füstben szép világosbarnára füstöljük.

Száraz kolbász (Knackwurst) berlini módra elkészitve.

10 kilogram marha- és sertéshust 6 kilogram hasrészből való sertéshussal jó finomra vágunk, 53 deka sót, 5 deka őrölt fehér borsot, 1 deka kálisalétromot, 1 deka törött szegfüt és kevés köménymagot adunk hozzá. Az egész pépet apró sertésbelekbe töltjük és körülbelül 10 deka sulyu kolbászkákra osztjuk, melyek egy koszoruban maradnak. Ezeket a kolbászkákat azonnal erős füstben világos pirosra füstöljük.

Turistakolbász.

Egyharmadrész jól kiinazott, melegen apritott marhahushoz egyharmadrész sovány sertéshust és egyharmadrész kemény szalonnát veszünk és az egészet addig vágjuk, mig a szalonna apró kockákra van vágva. Ekkor félkilogramonként 16 gram sóval, negyedgram salétrommal, $1^1/_2$ gram őrölt fehér borssal, negyedgram szegfüvel füszerezzük a pépet. Rendkivül kellemes ize lesz a kolbásznak, ha a péphez egy fél boros pohár ó-malaga, vagy madeira bort öntünk. A pépet jól átgyurjuk, nagyon lazán marha-középbelekbe töltjük, körülbelül 10 deka sulyu kolbászkákat készitünk, ezeket laposra nyomjuk és éjjelre présbe tesszük. Másnap a kolbászkákat füstölő pálcikákra akasztjuk és mérsékelten meleg füstben addig füstöljük, mig szárazak és meleg tapintatuak. További száritás végett szellős helyre aggatjuk.

Ezek a kolbászkák tartósak. Olyan helyeken, a hol turista fordul meg, mint Svájcban vagy Tirolban, esetleg nálunk Felsőmagyarországban, tartósságuk és kellemes izük következtében a legkedveltebb kolbász-árukhoz tartoznak.

Berni keménykolbász.

Egyharmadrész melegen apritott és egyharmadrész kiinazott, hidegen apritott marhahust egyharmadrész zsiros sertéshussal, mely nagyobb részben kemény szalonnából áll, addig vágunk, mig a szalonna egész apró kockákra van vágva. Most az egészet félkilogramonként 18 gram sóval, negyedgram salétromsóval, 2 gram durván őrölt fehér borssal és félgram köménymaggal füszerezzük, az igy füszerezett pépet jó erősen szük marhaközépbelekbe töltjük, még pedig 20—35 centiméter hosszu darabokban.

Pomerániai huskolbász.

30 kilogram pomerániai huskolbászhoz 15 kilogram kemény marhahus, 9 kilogram átnőtt sertéshus, 6 kilogram hátzsir, 1 kilogram 20 dekagram só, 1 dekagram

káli salétrom és 12 dekagram őrölt fehér bors kell. A marhahust 20 dekagram sóval és a salétrommal finomra vágjuk és csak azután keverjük hozzá a disznóhust és a nagyobb szeletekre vágott hátzsirt. Az egészet körülbelül babszemnagyságu darabokra apritjuk és csak most keverjük hozzá a többi füszert, t. i. 1 kilogram sót és 12 deka őrölt fehér borsot. A pépet most addig vágjuk, mig az egyes darabok kásaszemnagyságuak. Azután a szokásos módon kezeljük és középbőségü koszorubelekbe töltjük.

Thüringiai száraz kolbász (Knackwurst.)

10 kilogram átnőtt disznóhust, vagy jó „ausputz"-ot, a mely a sertés földolgozásánál fönnmarad, éles bárdoló késsel diónagyságu darabokra apritunk és féldekagram káli salétrommal, 4 dekagram őrölt fehér borssal, féldekagram majoránával, 2 dekagram kömény-maggal és 40 dekagram sóval füszerezzük. Folytonos keverés közben az egészet borsószemnagyságu darabokra vágjuk és szük disznóbelekbe vagy bő szaitlingokba töltjük. A kolbászokat körülbelül 16 dekagram sulyu párokra osztjuk, ugy, hogy füstölés után is $12^1/_2$ dekát nyomjanak; azután vékony pálcikára akasztjuk, 2 napig száritjuk és 2—3 napig hidegen füstöljük.

Göttingai hólyagkolbász.

30 kilogram göttingai hólyagkolbász készitéséhez $7^1/_2$ kilogram marhahust veszünk, ezt finomra vágjuk, miközben $7^1/_2$ kilogram kemény zsirt keverünk közé. Ehhez a tömeghez 15 kilogram sovány sertéshust adunk, az egészet 1 kilogram 10 dekagram sóval, 1 dekagram salétrommal, 12 dekagram durván őrölt fehér borssal és 3 dekagram nádcukorral füszerezzük és folytonos keverés közt, jó finomra vágjuk. Most a pépet, a levegő kizárásával, a fecskendőbe töltjük. A kolbászt hosszu, de nem tulnagy borjuhólyagokba töltjük, melyeket töltés után előbb peckelünk, azután zsineggel lekötünk. A további kezelés olyan, mint a többi tartós kolbászoknál.

Lübecki hólyagkolbász.

16 és $^1/_2$ kilogram marhahust jó finomra vágunk, ehhez 13 és $^1/_2$ kilogram hasrészből való, előbb nagyobb szeletekre vágott hust adunk. Ezt ugy füszerezzük, mint a göttingai hólyagkolbászt s a ringagépen folytonos keverés között addig vágjuk, mig a zsir apró kockákra van vágva. Az igy nyert pépet szintén borjuhólyagokba töltjük és a többi tartós kolbászok módjára kezeljük.

Graubündeni kolbász.

Ez nem egyéb, mint levegőn száritott száraz kolbász, mely onnan nyerte nevét, hogy a svájci Graubünden kanton klimatikus viszonyai ezen kolbász előállitására nézve nagyon kedvezők. Kellő figyelem mellett azonban ilyen kolbász másutt is előállitható.

A graubündeni kolbászhoz 17 és $^1/_2$ kilogram marhahust, 20 kilogram disznóhust és 12 és $^1/_2$ kilogram szalonnát veszünk. Ugy a marhahust, mint a disznóhust külön-külön alaposan megtisztitjuk az inaktól és $^1/_2$ kilogramonként 17 gram sóval megsózzuk. Igy hagyjuk éjjelen át a táblán, hogy a nedvesség lefolyjon; a szalonnát — miután előbb a bőrét levágtuk — apró darabokra vágjuk.

A marhahust a ringagépen előbb félfinomra vágjuk, azután hozzá keverjük a szalonnát és ezzel együtt addig vágjuk, mig a szalonna körülbelül 1 négyszögcentiméter nagyságu kockákra van vágva. Most hozzákeverjük a disznóhust, 40 deka sót, 20 deka durván törött borsot és 2 deka salétromot adunk hozzá, az egész keverékbe $^1/_4$ liter jó minőségü vörös bort öntünk és az egészet folytonos keverés között addig vágjuk, mig a szalonna borsószem nagyságu darabokra van vágva. Az igy nyert pépet mindjárt a tőkéről jól föláztatott marhabelekbe töltjük. Ha valamennyi kolbász elkészült, teknőbe tesszük és finom sóval könnyen behintjük. Két nap mulva a kolbászokat vizzel lemossuk, rudakra aggatjuk és olyan helyre visszük, a hol a léghuzam az első napokban nem nagyon éri. A kolbász legföljebb 8 nap mulva legyen

csak száraz tapintatu. Ha a kolbász az esős időjárás folytán ragadós külsőt nyer, kissé sózott vizben lemossuk és ujólag száradni hagyjuk. A kolbászt addig hagyjuk száradni, mig vágásra teljesen megérik; addig is legalább egyszer hetenként át kell aggatni.

Nyersen ehető fokhagymakolbász.

Ez a kolbász másodrendü kolbász, ennek folytán a hozzávaló hus szinére nem kell oly nagy figyelemmel lennünk, mint az elsőrendü kolbászféléknél. Csak a vastagabb inakat és a faggyut szedjük ki a husból. 20 kilogram kolbászhoz 10 kilogram marhahust veszünk, ezt finomra vágjuk, azután 5 kilogram disznóhust adunk hozzá és az egészet addig vágjuk, mig a disznóhus is finomra van vágva. Ha ez megtörtént, 5 kilogram szalonnát adunk hozzá és az egész tölteléket ujólag rövid ideig vágjuk és 10 kilogramonként 3 dekagram sót, 2 dekagram salétromot, 3 dekagram őrölt fehér borsot és kevés reszelt foghagymát adunk hozzá. Most az egész pépet addig vágjuk, mig a szalonna árpakásaszem nagyságura van vágva. Ezt a pépet marhakoszorubelekbe töltjük, még pedig jó keményre és gömbölyüre. Minden kolbászt felül zsineggel látunk el és rudakra aggatjuk olyanformán, hogy ne érintsék egymást az egyes kolbászok. Minthogy ez a kolbász eltartható, ugy kell száritani, kezelni és füstölni, mint a braunschweigi szafaládékolbászt.

DOZZI JÓZSEF
SZALÁMI-GYÁR
VI. KER., DALNOK-UTCA 11. SZ.
Ajánlja kitünő minőségü saját gyartmányu szalámiját a legjutányosabb áron.

Schleisz György Béla aszfalt- vállalkozó
Budapest, VIII. kerület, Gólya-utca 36/a. saját ház. Szabadalmazott sertéstetováló készülékeket szállit. Husipari kiállitás Budapest 1907. ezüstérem Telefon 60 38.

Felvágottak.

Vadászkolbász.

Apró kolbászhust kockára vágunk kis késsel és áthintjük kevés salétromos sóval. Másnap kevés pépet dolgozunk le, fehér borssal füszerezzük és a kolbászhust belegyurjuk. Ezután középbő szalámibélbe betöltve megfüstöljük és 75 fokos vizben egy óráig kifőzzük.

Fekete nyelvsajt.

A bőrkét jó puhára megfőzzük, közben vágunk jócskán apróra kockaszalonnát. Ha ez megtörtént, finom pépet veszünk, azt jól kidolgozzuk és annyi sertésvért keverünk hozzá, a mennyit a pép befogadni képes. Ezután a bőrkét ledaráljuk és hozzákeverjük, megfüszerezzük fehér borssal és fahéjjal, a kockaszalonnát szürőben leforrázzuk és a mikor leszürődött, az imént összeállitott péphez hozzátesszük és begyurjuk. Ennek megtörténtével sertéshólyagba töltjük és két-három főtt sertésnyelvet dugunk bele. A nyelveket főzés előtt pálcikákhoz kötjük, hogy meg ne görbüljenek. A kifőzés a nagysághoz mérten 2—$2^1/_2$ óráig tart, 75—80 fokos vizben. A kifőzés után lepréseljük, ugy hogy a nyelvek egymás mellé kerüljenek és másnap hideg füstben megfüstöljük.

Fehér nyelvsajt.

A fehér nyelvsajt teljesen ugy készül, mint a fekete, azzal a különbséggel, hogy ehhez vért nem veszünk.

Csemegesajt.

Főzéshez fölteszünk pácolt malacfejeket, karajdarabokat, nyelveket. Ha megfőttek, leteritünk egy gyöngén pácolt malac-oldalast, a melyre a főtt részeket szépen beosztva rárakjuk a következő sorrendben: karaj, nyelv, azután ismét karaj és nyelv. Alul és fölül szépen beosztva rakjuk a malacfej részeit, ugy hogy a fülek szépen a tetejébe jőjjenek. Erre következik ismét egy sor, a mint föntebb le van irva, azután pedig megint fejrészek. Ha ez megtörtént, a tetejébe teritünk még egy malac-oldalast és azt az alsóval szépen körülvarrjuk. Ezután az egészet ruhába csavarva három órán keresztül 80 fokos vizben kifőzzük, végül pedig lepréseljük, ugy hogy a varrás oldalt körülkerüljön. Ha az egész kihült, a közepén kettévágjuk és a kirakatba tesszük.

Krakói sonkakolbász.

Ehhez a nagyon elterjedt és kedvelt kolbászhoz lehetőleg angol sertések husát vegyük. A hust kicsontozzuk, az inaktól megtisztitjuk és körülbelül tojásnagyságu darabokra vágjuk. Ezután konyhasót, salétromot, szegfüborsot és finomra ledörzsölt fokhagymát jól összekeverünk és e keverékkel az elkészitett hust áthintjük, ugy hogy mindenütt eléggé sós legyen. Besózás után az egészet ládába rakjuk és két napig állni hagyjuk, a mi után egy csekély (nyolcad) részét a tőkére tesszük és borsónagyságura megvágjuk. Ha ez megtörtént, a többi hust a teknőbe rakjuk, ugy hogy az esetleges sóslé visszamaradjon. Erre az egészet jól összegyurjuk és feszesen lóbelekbe töltjük, szorosan lekötjük, mint a szalámit, megfüstöljük, 80 fokos vizben két órán át főzzük, ha pedig lehült, ujra füstölőbe tesszük és leszáritjuk.

Finomra vágott krakói.

$7^1/_2$ kilogram hushoz $2^1/_2$ kilogram tokaszalonnát veszünk. A hust is, a szalonnát is szeletekbe vágjuk, a tőkére tesszük és füszerezzük: 25 deka sóval, 5 deka borssal és 2 deka salétrommal. Ezután a ringakéssel állandó keverés között addig vágjuk, mig a szalonna borsnagyságunak nem látszik. A vágás után az anyagot egy, esetleg két napig érni hagyjuk, utána pedig középbő marhabélbe feszesen betöltjük, szorosan bekötve megfüstöljük, 75 fokos vizben 1—$1^1/_2$ óráig kifőzzük, lehütjük és ujra leszáritjuk.

Töltött malac. (Különlegesség.)

Erre a célra 6—8 kilogramos malacot vegyünk. A malacot a hasán végig fölbontjuk és kicsontozzuk, ugy hogy a bőrét sehol meg ne sértsük. A mikor ez megtörtént, jó pácolólébe tesszük, a hol egy napig hagyjuk. Másnap kivesszük, ruhával leszáritjuk és végig összevarrjuk, csak hátul hagyva annyi nyilást, hogy a kolbásztöltő csöve beférjen.

A hozzávaló tölteléket a következőképpen állitjuk össze. Felerészben borjuhust, felerészben sertéshust veszünk, a ringakéssel borsónagyságura összevágjuk. Ha ez megvan, hozzáteszünk egy negyedrésznyi sovány tokaszalonnát és addig vágjuk, a mig a szalonna mogyorónagyságu lesz. Ekkor az egészet teknőbe tesszük és hozzáadunk kockára vágott nyelvet, leforrázott és meghámozott pisztáciát és minden 10 kiló péphez 23 deka sót, 2 deka salétromot, 3 deka fehér borsot, egy kevés kordamont és egy kevés szerecsendió-virágot hozzákeverve, a keveréket a malacba jó szorosan betöltjük, 24 órán át hüvös helyen érni hagyjuk, azután kifüstöljük és 80 fokos vizben 2—3 óráig főzzük, kifőzés előtt azonban ruhába kell csavarni és jól átkötni, hogy ki ne repedhessen.

Ha nincs erre a célra kis malac, vehetjük egy 20—30 kilós süldőnek a felét, de ez sovány legyen. A combot levágjuk róla egyenesen, ugyszintén a lapockát is, a karajt a hasrésszel egyben hagyjuk, kicsontozzuk tisztára, be-

pácoljuk, azután szépen körülvarrjuk és a tölteléket beletöltjük és ugyancsak ugy kezeljük, mint a hogy az fentebb le van irva.

Kocsonyás galantin.

Mintegy 18—20 személyre való 5 kilogram sulyu kolbász a következőképpen készül: $2^1/_2$ kilogram szálas marhahust és $1^1/_2$ kilogram sovány sertéshust jól kiinazunk és 13 deka sóval, 5 deka jól kimosott és kézzel kinyomott ajókával és fél deka salétrommal meglehetősen finomra vágunk, azután $1^1/_2$ deka fehér borsot, 1 deka szegfüt és 6 gram pástétom-füszert adunk hozzá. Ezt a pépet kevés tojásfehérjével és vizzel kidolgozzuk. $^1/_2$ kilogram apró, nyers, jól leforrázott szalonnakockát, ugyanennyi apró kockákra vágott, füstölt és főtt ökörnyelvet, $^1/_2$ kilogram nagyobb kockákra vágott borjucombot, $^1/_8$ kilogram hámozott pisztáciát és $^1/_8$ kilogram apró kockákra vágott szarvasgombát jól elkeverünk a fenti módon elkészitett pépbe. Azután vékony, hosszu, széles szalonnaszeleteket vágunk. Ezen szeletek egyikére a kész pépből annyit teszünk, a menynyi egy ökörvastagbélbe elegendő, a szalonnaszelet két szélét a töltelékre boritjuk, a fölös részeket pedig levágjuk. A szalonnába burkolt pépet ezekután bő, jól föláztatott vastagbélbe dugjuk, melynek két végét jól lekötjük, néhány percre forró vizbe tesszük, tűvel vagy villával néhány helyen megszurkáljuk, hogy a kolbászban levő fölösleges levegő távozzék, azután a kolbászt kendőbe csavarjuk és jól átkötözzük. A mikor ezzel elkészültünk, a kolbászt üstbe tesszük és ott + 70 R. foku vizben 2—3 óra hosszat főni hagyjuk. Mielőtt a kendőt, melybe a kolbász be volt csavarva, eltávolitjuk, a kolbászt előbb félóra hosszat hűlni hagyjuk, nehogy fölrepedjen. Kihülés után végül 1—2 napig hideg füstben füstöljük.

Nyelv-kolbász.

Jó kemény hátszalonnát kézzel vagy géppel egyenletesen meglehetősen apró kockákra vágunk. Friss bőr-

két puhára főzünk, azután még melegen áthajtjuk a husvágó gép finom korongján. Ha ez megtörtént, a szalonnát leforrázzuk és a bőrkéből készült péppel jól összekeverjük, a pépet pedig sóval, borssal, szegfüvel, majoránnával és fahéjjal füszerezzük, azután szükség szerint fél vagy egész kanálnyi forró levet öntünk hozzá. Ennek megtörténte után az egész pépet friss sertésvérrel keverjük össze, a melybe azonban előbb kevés salétromsót teszünk. Most azután néhány, finom kockákra vágott nyelvet keverünk bele és az egészet marhavastagbélbe töltjük. Betét gyanánt sózott disznónyelvet vagy megfelelő darabokra vágott marhanyelvet teszünk bele, a melyeket azonban előbb vékony szalonnarétegbe göngyölitünk. Hogy a nyelveket előbb meg kell főzni, az természetes. Ezt a kolbászt pástétomformára is lehet elkészíteni; a pépet, a helyett, hogy belekbe töltenők, vékony szalonnával kibélelt pástétomformába töltjük. Betétül a pástétomnál szintén a vékony szalonnába csavart, de valamivel vastagabb sertésnyelv a legalkalmasabb, ezt még egy réteg sózott marhahussal rakjuk körül. A forma sarkaiba szintén nyelvdarabokat teszünk. A pépnek azonban nem szabad nagyon puhának lennie. Arra is kell ügyelni, hogy a szalonnát jól leforrázzuk, máskülönben a kolbász hamar megvörösödik. Hogy a pépnek kellő kötőereje legyen, elegendő bőrkét kell hozzá venni. A viznek, a melyben a kolbászt főzzük, forrónak kell lennie és különösen akkor, a mikor beletesszük a kolbászt, erősen forrnia kell. Az igy készült kolbász mindenkor nagyon mutatós és a közönség igen szivesen fogyasztja.

Mortadella.

10 kiló sovány disznóhust és félannyi ugyancsak sovány borjuhust jól kiinazunk. Mind a kétféle hust a husőrlő gép legfinomabb korongján áthajtjuk, 1 liter jó sonkapácoló lét keverünk hozzá, azután a vagdalékot egy óra hosszat állni hagyjuk. Egy óra letelte után a vagdalékot a szükséges mennyiségü vizzel átgyurjuk. A viz mennyiségét pontosan nem állapithatjuk meg, mert az a hus kötőerejétől függ. Az átgyurt vagdalékhoz három

kilogram finom szeletekre vágott, leforrázott hátszalonnát adunk. A mortadellát csak sóval és borssal füszerezzük. A vagdalékot legcélszerübb borju- vagy bő ürüvégbelekbe tölteni. A mortadellát forró füstben füstöljük és füstölés után azonnal megfőzzük az üstben. A főzés tartama 75 fokos vizben $^3/_4$—1 óra. A kolbászt gyorsan lehűteni nem szabad, hanem kendővel letakarjuk, hogy lassan hüljön ki.

Magyar mortadella készitése.

Sovány sertéshust állati meleg állapotban péppé (prád) dolgozzunk föl, egy napig állva hagyjuk és azután fehérbors, szerecsendióvirág, néhány szem egész fekete borssal füszerezzük, egy negyedrész nagy kockákra vágott, sózott, husos szalonnát (toka) vegyitünk hozzá, jól kidolgozzuk, középszerü hólyagokba töltve átkötjük, megfüstölve, 80 fokos vizben $2^1/_2$—3 óra alatt kipároljuk. Az igy készült mortadella kihülés után fölvágható.

Thüringiai vörös kolbász.

Jó vörös kolbászt nem tulságosan puhára főtt sertéshasakból, pofahusból, sovány fejhusból és szivekből lehet készitení. Mennél frissebbek ezek az alkatrészek akkor, a mikor az üstbe kerülnek, annál izletesebb lesz a kolbász. Miután a has- és pofahusról a bőrkét lefejtettük és a fejhusból a csontokat kiszedtük, az egész husmenynyiséget lehetőleg egyforma, körülbelül háromnegyed centiméter nagyságu kockára apritjuk, a kockákat jól leforrázzuk, a vizet pedig lefolyni hagyjuk. Kötőszernek legalkalmasabb finomra őrölt nem tulpuhára főtt bőrke, kevés disznómáj vagy nyers vagdalék, melyet marhának a fejhusából készitünk, és friss sertésvér. Ez a kötőanyag az egész töltelékneк egyharmada lehet. A tölteléket sóval, fekete borssal, szegfüborssal, szegfüszeggel, majoránnával, gyömbérrel és kevés finomra metélt hagymával füszerezzük, az egészet jól tágyurjuk és nem tulságosan lazán sertés-fodorbelekbe töltjük, a kolbászokat azután az üstbe tesszük, melyben a viznek forrnia kell.

Ezután a kolbászokat legalább egy vagy másfél óráig, ha nagyon vastagok két óra hosszat is kell főzni. Főzés közben a kolbászokat néhányszor meg kell szurkálni, azonkivül pedig gyakran megforditani. Hogy meggyőződjünk róla, vajjon elég puhára főttek-e, mélyen megszurjuk. Ha a kolbászok a szurt helyeken tiszta, átlátszó nedvet választanak el, akkor eléggé megfőttek. A kolbászokat rendszerint nem préselik; a levegőn megszáritjuk, aztán hidegen füstöljük.

Nyelvvel töltött sertésrulád.

A ruládhoz sovány sertésnek a hasrészét vesszük. A hasról leválasztjuk a bőrkét, kiszedjük belőle a bordákat és porcokat, és 10 napra jó sonkapácolólébe rakjuk, azután külső oldalával tiszta deszkára teritjük és hosszában kicsontozott, füstölt sertésormányokat rakunk rá. A sertésormányok fölé egy réteg nyers, de füstölt disznónyelvet adunk, azután a hashus két szélét összevarrjuk és az egészet jól fóláztatott marha-vastagbélbe dugjuk. A ruládot zsineggel néhányszor könnyedén átkötjük, vászonkendőbe csavarjuk, ezt zsineggel ujra lazán átkötözzük és forró vizben 4—5 óra hosszat főzzük. Főzés után a ruládot erősen préseljük, nehogy fölvágáskor üregek legyenek a belsejében.

Uj mortadella.

Az uj mortadella tulajdonképpen töltött sonka. Egy sonkát vagy néhány lapockát gondosan megtisztitunk, a sovány hust 1 centiméter vastagságu szeletekre vágjuk, jó sonka pácolólével leöntjük és nem erősen melegitett helyen 4—5 óra hosszat pácolni hagyjuk. Azután a hust jól lefolyni hagyjuk, nagyon finomra őröljük és fehér borssal és szerecsendióval füszerezzük és vizzel gyengén átgyurjuk. Ekkor kemény szalonnából félcentiméter nagyságu kockákat vágunk, még pedig körülbelül az egész pép egyötödrészének megfelelő mennyiségben, leforrázzuk és a pépbe gyurjuk. A pépet meglehetős feszesen marhahólyagokba töltjük, a kolbászokat meleg he-

lyeken 6—8 óráig száradni hagyjuk, forró füstben szép világosbarnára füstöljük, forró vizben 1—2 óra hosszat, a szerint, hogy milyen vastagok, lassan főzzük, azután vastag kendőkkel letakarva, lehűlni engedjük.

Vastag kolbász.

65 százalék sovány és 35 százalék meglehetősen vékony szeletekre vágott kövér sertéshust együtt félfinomra vágunk, a pépet 10 kilogramonként 35 dekagram sóval, $3^1/_2$ dekagram salétrommal és 3 dekagram fehér borssal füszerezzük. Az igy füszerezett pépet a ringakéssel finomra vágjuk, tiszta vastagbelekbe töltjük, meleg helyen addig száritjuk, a mig a kolbász átvörösödött, azután 3 napig mérsékelten meleg füstölőkamrában füstöljük. Ha azt akarjuk, hogy a kolbásznak vagy akár más füstölt árunak finom füstize legyen, a füstöléshez mahagoni fürészport alkalmazunk, vagy pedig a keményfából való fürészporhoz őrölt borókabogyót keverünk.

Vörös kolbász.

Ha 50 kilogram jó vörös kolbászt akarunk készíteni, 30 kilogram főtt pofa- és hasrészeket, valamint kicsontozott fejet háromnegyed centiméter nagyságu kockákra vágunk, ezeket leforrázzuk és 5 kilogram finom, meleg, nem tulságosan puhára főtt bőrkével, 5 kilogram finom májjal, 3 kilogram tüdővel és 16 liter vérrel keverjük, az egész vagdalékot 4 nagy, összeapritott hagymával, 30 deka borssal, 25 deka szegfüszeggel, 5 deka szegfüvel, 4 deka köménymaggal, 6 deka majorannával, 6 deka gyömbérrel és 3 kilogram sóval füszerezzük, az egészet jól összekeverjük és sertés-fodorbelekbe töltjük. Hogy meddig kell főznünk ezeket a kolbászokat, az attól függ, hogy milyen vastagok; a vékony kolbászok 1 óra alatt főnek át, a vastagokat $2^1/_2$ óra hosszat is kell főznünk. A mikor a kolbászok jól kihültek, 1—2 napig hideg füstben füstöljük.

Fehér párisi.

3 kilogram világos szinü disznóhust és 2 kilogram kemény hátszalonnát nem egészen puhára főzünk. Egy félliter tejet fölforralunk és néhány gerezd mogyoróhagymát teszünk bele. Ha a tej fölforrt, szitán átszürjük és kihülni hagyjuk. A hust és szalonnát finomra vágjuk a ringagépen, 3 tojást meghabarunk, a tejet lassanként hozzáöntjük, azután a tejjel kevert tojást a husba keverjük. A pépet 9 deka sóval, $1^1/_2$ deka fehér borssal, fél deka fahéjvirággal, fél deka kardamomummal és 2 evőkanálnyi narancsvirágvizzel füszerezzük. Ha a pép nagyon hig, kevés keményitőlisztet keverünk hozzá, azután szük sertésbelekbe töltjük, rövid kolbászokat formálunk, ezeket egy félóráig főzzük, azután hideg vizben lehűtjük.

Szalonnás nyelv.

Sózott ökörnyelvet megfőzünk, lehámozzuk, a zsirt és egyéb részeket gondosan leszedjük róla. A mikor a nyelv egészen kihült, vékony szalonnaszeletbe burkoljuk, ugy, hogy a szalonna a nyelvet mindenütt elfedje, azután egy vakbél alsó vékony részébe dugjuk, ugy, hogy a nyelv csucsa alul, a bél legvékonyabb részében legyen, a hólyagot a nyelv csucsa mellett gömbölyüre levágjuk és bevarrjuk. Ha ez megtörtént, a nyelvet csucsával lefelé erősen lenyomjuk a hólyagba, melynek felső végét lekötjük és hurkot csinálunk, hogy a nyelvet fölakaszthassuk. Mindezek után a nyelvet 7—8 percig erősen forró vizben tartjuk, hogy a hólyag a nyelvhez egészen hozzásimuljon. A hólyagot azután cochenilletinkturával szép pirosra bekenjük és ha megszáradt, szalonnával ledörzsöljük, hogy szép fényt kapjon.

Töltött nyelv.

Félig átsózott ökörnyelvbe a vastag végénél kezdve egészen a csucsig óvatosan üreget vájunk, ugy, hogy az üreget csak 1 centiméter vastagságu husréteg vegye körül. A nyelvből kivájt hust kevés sertéshussal és ugyanannyi szalonnával vegyitve jó finomra vágjuk, egy tojás-

sal, kevés madeirával, sóval, fehér borssal és szerecsendióvirággal füszerezve jól átgyurjuk és ezzel a péppel a nyelvbe vájt üreget megtöltjük, a felső nyilást bevarrjuk és erősen lekötjük. Az igy megtöltött nyelvet 1—1½ óra hosszat gyengén forró vizben főzzük, azután asztalra tesszük, hogy kihüljön; negyed óra mulva a szalagot, a mellyel lekötöttük, leoldjuk és a nyelvet óvatosan lehántjuk. Ha a nyelv kihült, azonnal lehet mérni.

Töltött disznóláb.

Két elülső disznólábról — a melyekre már a vágásnál is gonddal voltunk, nehogy megsérüljenek, — a bőrkét a nagy csülökig lefejtjük és itt az izületben levágjuk, a nyilást összevarrjuk, hogy csak egy kis lyuk maradjon a fecskendő részére és a bőrkét 24 órára pácolólébe tesszük. Ezután a következő tölteléket készitjük: 1 kilogram borjuhust, a melyből az inakat kiszedtük, 1 kilogram marhahussal, melyet szintén kiinaztunk, finomra vágunk, 1 kilogram sovány sertéshust és háromnegyed kilogram szalonnát adunk hozzá és az egészet addig vágjuk, mig a sertéshus és szalonna kásaszem-nagyságu darabokra van apritva. Ekkor a pépet levesszük a tőkéről és 10 kilogramonként 25 dekagram sót, 1 dekagram salétromot, 4 dgr. őrölt fehér borsot, 2 dgr. apróra vágott szarvasgombát és 1 dekagram hámozott pisztáciát adunk hozzá. Ezeket a füszereket a péppel jól összekeverjük, az egészet átgyurjuk és a lábakat a fecskendővel jó erősen megtöltjük, a nyilást bevarrjuk, a lábakra hurkot kötünk, hogy a füstölő-rudakra fölaggathassuk és szép sárgára füstöljük. Azután a füstölt lábakat körülbelül 1 óra hosszat nem tulságosan forró vizben főzzük és ha ez megtörtént, táblára rakjuk, hogy kihüljenek.

Nyelvrulád.

A szükséges pépet a rulád elkészitése előtt 12—15 órával a következőképpen állitjuk elő: 2½ kilogram sovány sertéshust és 1 kilogram borjuhust — miután mindkettőt jól kitisztitottuk — 1½ kilogram kemény friss

hátszalonnával együtt jó finomra vágunk. A mikor ez a vagdalék félfinomra van vágva, 15 dekagram sót, 5 gram salétromot és 2 dekagram fehér borsot adunk hozzá és csak ezután vágjuk a kellő finomságra. Ezt a pépet fazékba tesszük, jól összepréselve és kissé meleg helyre állitjuk. Azon a napon, a mikor a pépet készitjük, a ruládhoz szükséges marha-, borju- vagy sertésnyelveket is puhára főzzük és lehámozzuk. A disznónyelveket, nehogy főzés közben nagyon elgörbüljenek, négyével vagy hatával egy kötegbe kötjük, alkalmas zsineggel. Mindegyik ruládot egy nagy, de vékony szalonnaszeletbe burkoljuk. A szalonnaszeletnek körülbelül 40—50 centiméter hosszunak, 25—28 centiméter szélesnek és 2—2$^1/_2$ milliméter vastagnak kell lennie. Az ilyen szeleteket szalonnagyaluval vagy hosszu és széles sonkakéssel, melyet forró vizbe mártunk, lehet a legjobban vágni. Mindegyik ruládhoz 1$^1/_4$—1$^1/_2$ kilogram pép szükséges. A pépet körülbelül 3 centiméter vastag rétegben a szalonnaszeletre kenjük; a pépre 4 sertésnyelvet rakunk olyképpen, hogy a nyelvek hegye és vastag vége váltakozzék. Vagy pedig egy 4 csikra vágott nagy marhanyelvből 2—2 csikot teszünk egy ruládba. A nyelvek közé, valamint azok oldalaira annyi pépet rakunk, hogy a pép a nyelvekkel egyenlő magasságban legyen. Most ujólag mintegy 3 centiméter vastagságu pép-réteget teszünk rá. Ezután a ruládot mindkét oldalán erősen összenyomjuk, hogy a pépbe szorult levegőt eltávolitsuk, a szalonnaszelet két szélét egymásra boritjuk és a fölösleges szalonnarészt levágjuk. A ruládokat ezután jól megpuhitjuk és megtisztitott marhavégbelekbe, melyeket előzőleg kezeinkkel kitágitottunk, dugjuk. A felső részt, az ugynevezett koronát, fölpeckeljük és megkötjük. Miután az alsó végét is lekötöttük, az esetleg fölösleges bélrészeket levágjuk. Mindegyik ruládot tűvel többször megszurkáljuk, 2—3 percre forró vizbe tesszük és egy kendőbe becsavarjuk; ha a kendő felébe már be van csavarva, fölhajtjuk a kendő felső és alsó végét, erősen meghuzzuk és ugy csavarjuk tovább, végül zsineggel könnyen átkötözzük. Az ilyen ruládoknak 1 óra hosszat kell főni, de a viznek nem szabad nagyon forrnia.

Huskolbász.

5 kilogram sovány hust növendékmarhából megtisztitunk, 24 órán át kevéssé besózzuk, jó finomra őröljük, vagy vágjuk, 8 kilogram átnőtt sertéshust adunk hozzá, mind a kettőt finomra vágjuk, a péphez a még hiányzó sót hozzákeverjük, 1 dekagram salétrommal, 1 dekagram szegfüborssal és 5 dekagram fehér borssal füszerezzük, és még 2 kilogram szeletekre vágott szalonnát adunk hozzá. Ennek megtörténte után a pépet addig vágjuk, a mig a szalonna borsószem nagyságu darabokra van vágva. Ezután a pépet vizzel átgyurjuk és koszorubelekbe töltjük, még pedig jó feszesen és mihelyt a nedvesség lecsurgott a kolbászokról, gyors füstben füstöljük, azután megfőzzük. A helyi izlésnek megfelelően kevés reszelt vöröshagymát, mogyoróhagymát vagy foghagymát is lehet a péphez adni.

Teához való kolbász.

5 kilogram hust jól kiinazunk, gyöngén megsózzuk és 24 óráig állni hagyjuk. Másnap 5 kilogram friss, sovány sertéshussal együtt jó finomra vágjuk. 2 kilogram nyers szalonnát vágókéssel finomra metélünk, azután a hushoz adjuk és azzal kissé átgyurjuk. Ezután a még hiányzó sót pótoljuk és $^1/_2$ deka salétromot, 2 deka nádcukrot, 1 deka szegfüborsot, $^1/_2$ deka kardamomumot és 1 deka szerecsendióvirágot adunk hozzá, az egész pépet kevés vizzel átgyurjuk, ennek megtörténte után marhahólyagokba töltjük, még pedig jó feszesen, forró füstben füstöljük a kolbászokat és füstölés után azonnal megfőzzük, ugy mint pl. a töltött sonkát.

Medvehusból készült kolbász.

A téli vadászatok alkalmával elejtett medvék rendesen megfagyott állapotban kerülnek a városba. Ez okból a medvéket egészben, bőröstül néhány napra fűtött, mérsékelten meleg helyiségbe tesszük, hogy a hus fölengedjen. Ha ez megtörtént, akkor kerül csak a hus földolgozásra. A sonkákat besózzuk, a lapockákat, ge-

rincet és nyakat kolbásznak lehet földolgozni, a szegyet és vékony hust pedig ott, a hol meg van engedve, olcsón kimérjük.

A kolbászkészitésre szánt hust gondosan kiinazzuk, a zsirt kifejtjük belőle és az igy megtisztitott hust apró darabokra vágjuk és 10 kilogramonként 30 dekagram sóval és 1 dekagram salétrommal besózzuk. A besózott hust teknőben jól összenyomjuk és fagymentes helyen 2—4 napig állni hagyjuk. Ezután hozzáadjuk a füszert, melyből minden kilogram medvehusra 6 dekagram törött fehér borsot, 2 dekagram nádcukrot, 1 dekagram gyömbért és 1 dekagram szegfüt, esetleg kevés fokhagymát számitunk és az egész hust a füszerekkel együtt nagyon finomra vágjuk.

Ezután keverőteknőbe tesszük a pépet és csikokra vágott sertéshasat gyurunk bele. Minden kilogram pépre egy fél kilogram ilyen csikot számitunk. A pép ujabbi füszerezése nem szükséges, mert a fönti füszerek már a hassal átgyurt pépre lettek számitva.

A pépet szük marha- vagy ürübelekbe töltjük, még pedig jó szorosan. A kolbászokat rudakra aggatjuk és addig hagyjuk száradni, a mig a bél még nedves tapintatu és nyulékony. Azután a kolbászokat zsineggel jó erősen körülcsavarjuk, tovább száritjuk éppen ugy, mint minden más száraz kolbászt, mindaddig, mig a kolbász száraz tapintatu és átvörösödött. Ha ez megtörtént, a kolbászokat hideg füstben világosbarnára füstöljük.

Németalföldi füstöltkolbász.

Másodrendü marhahust, vagyis olyan hust, a melyből csak a vastag inakat szedjük ki és a mely nem egészen sovány, apró darabokra vágunk és 10 kilogramonként 30 dekagram sót és 1 dekagram salétromot teszünk hozzá, azután szétteritve egy táblára rakjuk. Másnap a husőrlő 2 milliméteres korongján egyszer áthajtjuk. Sertéshus-maradékot, a mi akkor marad vissza, ha finom kolbászokhoz a legjobb hust szedjük ki, ugyancsak egy nappal a kolbászkészités előtt ugyanigy sózzuk, mint a marhahust (a sertéshus egészen zsiros lehet) és követ-

kező napon a husőrlőgép 3 milliméteres korongján egyszer áthajtjuk. A marhahust keverőteknőben először vizzel és a füszerekkel átgyurjuk. A péphez 10 kilogramonként 1 dekagram nádcukrot, 3 dekagram fehér borsot, 1 dekagram gyömbért, 2 dekagram finomra őrölt koriandrumot adunk. A hust meglehetősen sok vizzel lehet átgyurni, mert még a disznóhus is hozzájön. A menynyiben a pép nem eléggé összeálló, kevés száritott, vizzel fölpuhitott tojásfehérjét is lehet hozzáadni. Ezután a péphez hozzákeverjük a sertéshust és a nélkül, hogy további vizet adnánk hozzá, az egészet alaposan átgyurjuk. A pépet marhahólyagokba töltjük, forró füstben szép barnára füstöljük a kolbászokat és füstölés után azonnal megfőzzük.

Spanyol vörös kolbász.

Gondosan kiinazott marha- és sertéshust egy éjszakán át könnyen sózunk. A marhahusból $1^1/_2$ kilogramot, a sertéshusból $3^1/_2$ kilogramot veszünk és mindkettőt együtt jó finomra vágjuk. Ehhez a péphez 3 habart tojást, egy félkanálnyi karmin- (cochenille) oldatot, a még hiányzó sót, 1 deka salétromot, 1 deka cukrot, $1^1/_2$ deka fehér borsot, $^1/_2$ deka fehér gyömbért, $^1/_2$ deka szerecsendiót és $^1/_2$ deka paprikát adunk. A hust vizzel jól átgyurjuk, végül a péphez még 15 deka hámozott pisztáciát és fél kilogram leforrázott apró szalonnakockát adunk és az egészet átgyurjuk. Ennek megtörténte után szalonnából vékony szeleteket vágunk, még pedig oly nagyokat, a mekkorákat csak lehet, ugy, hogy két szalonnaszelettel az egész pépet ökórhólyagnyi vastagságban begöngyölhessük. Ezekből a szalonnaszeletekből két darabot az asztalra fektetünk, még pedig ugy, hogy szélük egymást kissé fedje, a pépből körülbelül 2 kilogramot a szalonnaszletekre rakunk, gömbölyüre formáljuk és hosszában szépen átsózott, főtt marhanyelvből vágott csikokat nyomunk a pépbe olyképpen, hogy a marhanyelvcsikok a pépnek a közepére kerüljenek. Ennek utána a szalonnaszeletekbe begöngyöljük a pépet, ugy, hogy a szalonnaszeletek két széle most is kissé egy-

más fölé kerüljön, az egészet ökörhólyagba helyezzük és ezt mindkét oldalán erősen megkötjük. Ha ez megtörtént, a hólyagot hosszában egyszer átkötjük erős zsineggel, azután köröskörül egyenlő távolságban szintén átkötözzük, a kolbászt lehetőleg száraz melegbe akasztjuk és ha megszáradott, habart ökörvérrel bekenjük és melegen füstöljük. Ha a kolbásznak külseje nem sápadt, ujra bekenjük vérrel és egy vagy másfél óra hosszat — a kolbász vastagsága szerint — főzzük és kihülés végett fölakasztjuk. Ha megszáradott, kevés szalonnával vagy faolajjal ledörzsöljük.

Sonka-rulád.

Sovány, körülbelül 7 kilogramos sonkáról a felsőbőrt, a csontokat és a bőrkét szalonnával együtt annyira levágjuk, hogy a sonkán még körülbelül 1 centiméter vastag szalonnaréteg maradjon. Ezt a sonkát 6—8 napig jó pácolólében pácoljuk, azután összegöngyölitjük, nagy tehénhólyagba dugjuk, a melyet előbb föláztatunk, hogy jó puha legyen, azután a hólyagot lekötjük és jó erősen átkötözzük zsineggel. A hólyagot most néhány percre forró vizbe dugjuk, a levegőt kibocsátjuk, még pedig oly módon, hogy a hólyagot megszurjuk, azután meleg füstben világosbarnára füstöljük, $2^1/_2$—3 óra hosszat forró vizben főzzük, időközönként megszurkáljuk, hogy a nedv kifolyhasson, kissé lehütjük és erősen préseljük. Ha egészen kihűlt, a zsineget eltávolitjuk, és a sonkaruládot kendővel letakarjuk.

Orosz módra készült nyelvkolbász.

Jó vékony, sovány disznóhasakat (fiatal sertésekből) 5—6 napig kell pácolni egy izben már használt sonka-pácolólében. Azután félig puhára főzzük, a csontokat kiszedjük belőlük, a minek megtörténte után négyzetcentiméter nagyságu kockákra vagdossuk. Kevés, jó puhára főtt bőrkét a husvágó-gépen egészen finomra vágunk és a huskockákkal, valamint az alábbi füszerekből alaposan összekeverjük, még pedig minden 10 kilogram

pépre 3 dekagram fehér borsot, 1 dekagram gyömbért, 1 dekagram szerecsendiót, féldekagram szegfüt és kevés reszelt citromhéjat vegyünk.

Főtt, pácolt disznó- vagy marhanyelveket lehántunk, a marhanyelveket kétfelé hasitjuk és vastag, hosszu csikokra vágjuk. A pépet vagy borjuhólyagokba vagy középnagyságu disznóhólyagokba töltjük, azután 2—3 nyelvcsikot olyképpen dugunk belé, hogy azok lehetőleg egyforma távolságban legyenek egymástól. A hólyagokat csak lazán kell megtölteni, nehogy megrepedjenek. A megtöltött hólyagokat peckekkel lezárjuk és zsineggel lekötjük, azután körülbelül háromnegyed óráig 68—70 R. foku vizben főzzük. A mikor kivesszük a kolbászokat az üstből, lemossuk és egy táblára rakjuk. Ha már kissé lehültek, gyöngén préseljük. Másnap a zsirt és kocsonyát eltávolitjuk a kolbászról, kendővel szárazra törüljük és azután kissé megfüstöljük.

Töltött vaddisznófej.

A jól tisztitott fejet ketté hasitjuk és 3—4 óra hosszszat vizben áztatjuk. Azután a következő szerekből pácolólét készitünk, a melyben a fejet 5—6 napig pácoljuk. A pácolólé alkatrészei: 5 liter viz, 2 kilogram só, 2 deka salétrom, 4 deka nádcukor, néhány babérlevél, fél citrom szeletekre vágva, néhány apró darab gyömbér, egy marékkal borókabagyó, egész fehér bors és egy liter jó borecet. Ezt a pácolólét mindaddig, a mig abban a hus pácolódik, naponként fölkeverjük, a mi által a hus sokkal gyöngébb és kellemesebb lesz. Pácolás után a fejet puhára főzzük, a csontokat gondosan kiszedjük belőle és kihülés végett az igy elkészitett fejet asztalra tesszük. Kihülés után a fejet 4—5 centiméter széles, vékony szeletekre, illetve csikokra vágjuk. A tölteléket a következőképpen készitjük el; 2 kilogram borjuhust és ugyanannyi disznóhust veszünk, ebből az inakat kiszedjük, hozzáadunk 1 kilogram szalonnát, mindezt a vágógépen egészen finomra vágjuk, azután 10 deka sóval, 1 deka salétrommal, 2 deka nádcukorral, $1^1/_2$ deka fehér borssal, 1 deka szegfüvel és fél deci jó rum-

mal, valamint egy pohár vizben habart 3 tojással füszerezzük és a pépet a füszerrel jól összekeverjük. Most a disznófőből készült csikokat is összekeverjük és az egészet disznóhólyagokba töltjük, 24—28 óráig egy asztalon hagyjuk feküdni, azután 68—70 fok Reaumurnél $1^3/_4$—$2^1/_2$ óráig üstben főzzük. A mikor az üstből kivesszük, leöblitjük és csak gyengén préseljük. Ha a kolbász kihült, kissé megfüstöljük. Ha hosszabb ideig akarjuk ezt a kolbászt eltartani, zsirba rakjuk. A töltelékhez hozzáadunk még egy evőkanálnyi kaprot, vagy finomra vágott savanyu uborkát. Számolni kell azzal a körülménnyel, hogy a töltött vaddisznófejnek meglehetősen pikáns az ize.

Utánzott nyelvkolbász.

Ugy a marhanyelv, mint a sertésnyelv ára, főképpen a külföldön annyira emelkedett, hogy sokhelyütt napról-napra nagyobb nehézségekbe ütközik a nyelvkolbászhoz szükséges nyelvnek a beszerzése. A hentesárugyárosok tehát abban a kényszerhelyzetben vannak, hogy a nyelveket más alkalmas husrészekkel pótolják. Ehelyütt nem kivánjuk figyelembe venni a nyelvnél silányabb értékü husrészeket (például a sózott marhasziveket), hanem csak a nyelvvel teljesen egyenértéküeket, ugy mint a sertés-, vagy marhafilet-t, sertésoldalszeletet illetve lazac-sonkahust. Ezeket jól pácoljuk, félpuhára főzzük, hosszu csikokra vágjuk és éppen ugy alkalmazzuk kisebb-nagyobb mennyiségben, mint a nyelvet.

Ügyelni kell arra, hogy a nyelvkolbászhoz fölhasznált szalonnakockák lehetőleg finomra legyenek vágva, mert a nagy szalonnakockák silányabb minőségnek a látszatát keltik. A kolbászhoz ugyanazt a pépet használjuk, mint rendesen; természetesen figyelembe kell venni a helyi izlést is. Igy az a pép, a melyet vörös kolbász készitéséhez használunk, alkalmas a nyelvkolbász előállitására is. A főzés tartama mindig a kolbász vastagságától függ; mindig arra legyünk figyelemmel, hogy ha a kolbász eléggé főtt (a mi 2—5 órát vesz igénybe). ne vér, hanem tiszta zsir, vagy lé folyjon ki belőle, ha

megszurkáljuk. Ha a nyelvkolbász kihült és a zsir le van tisztitva róla, ajánlatos lesz gyöngén füstölni, a mi által a kolbász izletesebb lesz.

Mozaik-kolbász.

Két mozaik-kolbászhoz másfél kilogram sertéshust és háromnegyed kilogram borjuhust veszünk. Mind a kettőt kiinazzuk, azután háromnegyed kilogram szalonnát adunk hozzá és az egészet finomra vágjuk. Most 10 dekagram sót, másfél dekagram fehér borsot, 1 reszelt szerecsendiót és féldeka salétromot gyurunk a pépbe. A betéthez szükségünk van legjobb minőségü véres hurkára és egy sózott, főtt, hámozott és egyenesre préselt marhanyelvre. A májas és véres hurkák szük disznóbelekbe töltve és körülbelül 30 centiméter hosszuak legyenek. A marhanyelvet középütt hosszában kettévágjuk és mindegyik részből gömbölyü pálcát — a hurkához hasonlóan — vágunk. Két-két májas vagy szarvasgombás hurkát és 2 véres hurkát, valamint a nyelvből vágott pálcikát vékony szalonnába sodorjuk. Egy fölázztatott marhahólyagot hosszában fölvágunk és kiteritünk, és arra a fönt leirt módon elkészitett pépből tenyérnyi széles és ujjnyi vastag réteget kenünk a hólyagnak majdnem egész hosszában. A pépre baloldalt májas, jobboldalt véres hurkát teszünk olyképpen, hogy a két hurka között körülbelül 3 centiméter távolság legyen, és most a hurkákat ott, a hol a pép szélét érik, elvágjuk. A hurkákat most oldalt, elől és hátul vékony réteg péppel befedjük, a két hurka közötti tért kitöltjük, a nélkül azonban, hogy a hurkákat helyükről eltolnók; azután a nyelvet a középen hosszába elhelyezzük. A nyelvet szintén befödjük vékony réteg péppel és kétoldalt annyi pépet rakunk, hogy a nyelv egészen be legyen födve. Most a baloldalra véres, a jobb oldalra pedig májas hurkát rakunk, a közöttük levő ürt pedig oly módon, mint azt már előbb megirtuk, kitöltjük péppel, a hólyagot azután összetesszük, a fölösleges részeket levágjuk és a hólyag összeérő széleit erős fonállal rövid öltésekkel összevarrjuk. Főzés előtt — mindig csak a kolbász elkészitése

után 1—2 nappal szabad megfőzni — a mozaik-kolbászt kendőbe csavarjuk és fonállal jól keresztülkötözzük. Ennek megtörténte után 2—2$^1/_2$ óráig 70 fokos vizben főzzük a kolbászokat; mikor kivettük az üstből, levesszük a kendőket, a kolbászokat egészen kihülni hagyjuk, a zsirt száraz kendővel letörüljük és a kolbászokat 2 napig hideg füstben füstöljük.

Sonkakolbász.

1 kilogram borjuhust és ugyanannyi marhahust jól kiinazunk és félfinomra vágva 3 kilogram sertéshushoz keverjük és most az egészet finomra vágjuk. Azután háromnegyed kilogram szalonnát, 1 kilogram füstölt karmonádlit — mind kockákra vágva — egy marékkal hámozott pisztáciát, 14 deka sót, féldeka kálisalétromot és 3 deka fehér borsot adunk hozzá, az egészet jól átgyurjuk és középbőségü vagy szük marhahólyagba töltjük; a kolbászokat kissé száradni hagyjuk, azután melegen pirosas-barnára füstöljük. Nagyságukhoz képest 1—2 óráig 68—70 fokos vizben főzzük, azután kihülni hagyjuk.

Töltött marhatorok.

8 kilogram kiinazott borju-, marha- és disznóhust — egyenlő arányban — 2 kilogram szalonnával jó finomra vágunk. Ehhez 32 deka sót, 3$^1/_2$ deka borsot, 1 deka salétromot és két késhegynyi gyömbért adunk, az egészet vizzel és kevés burgonyalisztet péppé gyurjuk s marhagégébe töltjük, még pedig jó feszesen. Mihelyt a nedvesség lecsurgott, a kolbászokat a füstölő kemencében forró füstben füstöljük, miközben kétszer-háromszor habart vérrel bekenjük és ha szép pirosra füstölődtek, azonnal megfőzzük. Kihülés után egy percre forró vizbe tesszük, hogy az esetleges ráncok elsimuljanak, azután minden egyes kolbászt száraz kendővel letörülünk és saláta-olajjal bekenjük, a mitől gyönyörü fényt kapnak.

Straszburgi sajt.

$6^1/_2$ kilogram mortadella-pépbe 3 kilogram egészen sovány, kiinazott nyers borjuhust, 1 kilogram főtt nyakhust és 2 kilogram puhára főtt marhanyelvet vágunk 2 centiméternyi kockákban, sót, törött fehér borsot, 5—6 deka pisztáciát, melyeknek héját meleg vizben lehámoztuk, félkiló szálkától megtisztitott, finomra vágott ajókát és 1—2 pohárka jó minőségü cognacot adunk hozzá, az egész pépet hideg viz hozzátöltése mellett jól átgyurjuk és bő marhavastagbelekbe töltjük. A főzés $1^1/_2$—$2^1/_2$ óráig tartson, kihülés után a sajtot néhány napig hideg füstben füstöljük.

Berni nyelvkolbász.

5 kilogram melegen vágott marhahushoz, a melyet vizzel kissé ledörzsölünk, 5 kilogram szalonnával kevert sovány sertéshust adunk és az egészet félfinomra vágjuk. Azután 8 sózott és főtt disznónyelvet adunk hozzá egészen apró kockákra vágva és az egész tömeget kevés sóval, fehér borssal, salétrommal és koriandrummal füszerezzük, a pépet jól összekeverjük és sertésfodorbélbe töltjük, olyformán, hogy a kolbászok 20—30 cm. hosszuak legyenek. Megszikkadás után mérsékelten meleg füstben füstöljük 3—5 napig. Fogyasztás előtt meg kell főzni a kolbászokat. Ezek a kolbászok főzelékhez vagy vastag ételhez is kitünőek.

Keresztkolbász.

Körülbelül 25 centiméter széles, 40 centiméter hosszu és 1 centiméter vastag szalonnaszeletet vágunk. Ebbe késsel keskeny, a bőrkéig hatoló bevágásokat csinálunk és habart vérbe mártjuk, mely a bevágásokat megtölti. Most kendővel szárazra töröljük a szalonnaszeletet és ugy helyezzük el egy asztalra, hogy a bőrke fölül legyen.

Előzőleg egy keresztalakura vágott szalonnaszeletet és a szükséges pépet készitjük el, még pedig a következőképpen: félkilogram melegen vágott marhahust, 1

kilogram borjuhust és 1 kilogram sovány sertéshust együtt félfinomra vágunk; azután 1 kilogram kemény, szeletekre vágott szalonnát, 10 deka sót, féldeka salétromot és féldeka cukrot teszünk hozzá és most az egészet addig vágjuk, mig a szalonna apró kockákra van vágva. Ezután 5 deka fehér gelatinet 2 decilíter forró vizben föloldunk és másfél deka fehér borssal, valamint másfél deka konzervsóval habarjuk, kevés pástétom-füszert vagy kardamomumot adva hozzá, mig az egész szálas tömeggé lesz.

A keresztet ezzel az anyaggal ugy töltjük ki, hogy gömbölyü rudat képezzen. A megvagdalt bőrkére körülbelül 2 ujjnyi réteget rakunk a pépből, a közepébe teszszük a szalonnából vágott keresztet és a bőrkét begöngyölitjük. Ha nem használtunk volna elég pépet, ezt pótoljuk, ugy, hogy a két hosz-szél összeérjen.

Most megfelelő marhavastagbelet választunk ki és a göngyöleget ebbe dugjuk; a bél végeit jól bekötjük. Erre kendőbe csavarjuk a kolbászt, a kendőt vastag zsineggel jól körülkötözzük és a kolbászt $2^1/_2$ óráig főzzük. Ekkor levesszük róla a kendőt és néhány percre forró vizbe tesszük a kolbászt, hogy az esetleges léghólyagokat eltávolitsuk. Végül sáfrányoldattal szép sárgára festjük és kihülni hagyjuk.

Francia mortadella.

Ugyanazt a pépet készitjük, mint a keresztkolbászhoz és minden fél kilogramra 1 deka hámozott pisztáciát, 1 deka kockákra vágott szarvasgombát adunk hozzá, egyéb füszerrel együtt. Éppen ugy készitünk levágott bőrkét is hozzá, a mint azt a keresztkolbász készitésénél megirtuk. A keresztalaku szalonna helyett azonban vékony szarvasgombás májas hurkát és egy éppen oly vékony szalonna- vagy huskolbászt becsavarunk egy vékony szalonnaszeletbe, melyet egyenlő távolságban teszünk a pépbe. A bőrkét most összecsavarjuk. A további eljárás ugyanaz, a melyet a keresztkolbász készitésénél már megirtunk.

Kinai pastétom.

Egy bádogformát vékony szalonnaszeletekkel kirakunk és azután a következő módon készült vagdalékkal megtöltjük: Sovány disznóhust vékony csikokra vágunk, miután előbb minden bőrkét és az inakat kiszedtük belőle, — ezt a hust egy pohár fehér borból, kevés szarvasgombasóból, egy mogyoróhagymából és egy csésze husléből készült lében sütőtepsiben kissé a tüzre tesszük, mig izzadni kezd. A hust, mielőtt fölszeletelejük, három napig kevéssé sózva állni hagyjuk és hogy kellő fölszivóképessége legyen. Az igy készült vagdalékba minden 10 kilogramra $2^1/_2$ kilogram kockákra vágott disznónyelvet, 2—3 apró savanyu uborkát és 10 deka pisztáciát teszünk. Ha ez megtörtént, az egészet jól átgyurjuk és csak ezután töltjük a bádogformába. Az igy elkészitett pástétomot addig főzzük, mig puha lesz. azután kihülni hagyjuk. Kihülés után a formát meleg vizbe tesszük és kiforditjuk. A kész pástétomot staniolba csavarjuk.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Májas fölvágottak.

Finom májas kolbász.

3 kilogram sertés- vagy borjumájhoz 3 kiló sertéspofát vagy hasszalonnát, 2 kilogram sovány sertéslapockahust és főtt disznófejekből való 1 kiló sovány hust veszünk. A májat könnyen leforrázzuk és a főtt sertéshussal együtt a huszuzó legfinomabb korongján áthajtjuk. Azután két friss tojást és egy maréknyi sót keverünk belé, és az egészet ujra áthajtjuk a huszuzó-gép finom korongján. Ha ez megtörtént, a huszuzó ugyanezen korongján áthajtjuk a kövér és sovány hust is, a vagdalékot a még szükséges mennyiségü sóval, fehér borssal, szerecsendióval, gyömbérrel és egy csipetnyi kardamomummal füszerezzük, az igy füszerezett vagdalékot jól összekeverjük és apránként 1 liter főtt tejet keverünk belé.

Ha a vagdalékot ily módon elkészitettük, friss petrezselymet tiszta vizben jól leöblitünk, nem tulságosan finomra vágjuk és az összeapritott petrezselyemből 2 dekagramnyit keverünk a vagdalékba, melyet szép végbelekbe feszesre töltünk. A kolbászokat 67 R. fok meleg vizben egy óra hosszat főzzük, azután kivesszük az üstből, tiszta vizben jól lehütjük és füstölő rudakra aggatjuk, — de nem tulsokat egy rudra, — tiszta forró vizzel leöntjük, nehogy a friss állapotban eladásra szánt kolbász maszatos legyen és hogy a füstölt kolbásznak szebb szine legyen. Ebből a kolbászból célszerü, mennél kiseb-

beket készíteni, mert a közönség szivesebben vásárolja az egész kolbászt.

A májaspástétom gyártása Skandináviában.

A májaspástétom (májsajt) Skandináviában jóformán a köznép eledele és azért rengeteg mennyiségben készül. Minthogy Skandináviában sok exportvágó van, sok a hulladék is, mint például máj, zsir, sertésfejek stb., a mi lehetővé teszi, hogy ezt a kolbászt nagyon olcsón hozzák forgalomba. Nagybani ára a hentesüzletekben 30—40 fillér fontonként. Dániában sok füszerrel készitik ezt a kolbászt és azért nem helyeznek nagy sulyt arra, hogy az szép világos legyen, ellenben Svédországban, különösen Stockholmban csak a világos árunak van kelete. Kopenhágában a sült pástétomot kedvelik, ellenben Stockholmban nagyobbára főtt pástétomot készitenek.

A gyártásnál nagy szerepet játszik az ökörmáj is. Ez nagyon keresett áru és drágább a sertésmájnál. Ennek következtében a finomabb pástétomokat ökörmájból készitik és ezeket megfelelően drágábban fizetik. A finom májas kolbászhoz nálunk nem igen szoktak ökörmájat használni, mert ebből csak másodrendü áru készül, ellenben az ökörmájból készült pástétomnak sült állapotban nagyon kellemes és pikáns ize van. A pástétomokat rendszerint emaillirozott formákban sütik, melyeknek fedelük nincsen. A formák különböző nagyságuak 3 fonttól egészen 10 font tartalomig. Ezekben a formákban a pástétom sütőkemencében, szén vagy gázfütésnél 2—3 óra hosszat sül. Mihelyt a pástétom kész, felülete megrepedezik, ha tüvel megszurjuk, a türe nem tapad többé hus. A mikor kivesszük a kemencéből, egy óra hosszat állni hagyjuk, a sütésnél képződött lét és zsiradékot óvatosan leöntjük és a pástétomba aspikot öntünk. Ezt az aspikot friss sertésbőrkéből és mindenféle csontból készitjük és kevés szirupfestéket öntünk hozzá, hogy szép sötét szine legyen. Ha az aspik nem elég szilárd, gelatint adunk hozzá.

Finom májas pástétom ökörmájból.

10 kilogram jól megtisztitott ökörmájat vékonyra szeletelünk, lassan leforrázzuk, 10—12 kilogram zsiradék-hasrészt, pofát stb. a májjal együtt, továbbá 1 kilogram hagymával a husőrlő-gép legfinomabb korongján áthajtjuk, még pedig lehetőleg kétszer is. Anchovist, esetleg 2—4 heringet, vagy 1 kilogram szardellát is adhatunk a májhoz. A hagyma bőséges mennyisége azért szükséges, mert a pástétomot sütjük és ez nagyban fokozza az ökörmáj kellemes izét. A vagdalékot mintegy $2^1/_2$ deka sóval és a következő pástétomfüszerrel füszerezzük, melyből tetszés szerinti mennyiséget adhatunk a vagdalékhoz. A pástétomfüszer $1^1/_2$ deka fehér borsból $1^1/_4$ deka szerecsendióból, 1 deka kakukfüből, fél deka szerecsendióvirágból, fél deka szegfüszegből, fél deka paprikából és fél deka gyömbérből készül. A pástétom keverése alkalmával 1 kiló buzalisztet, 8—10 tojást és 2 liter tejszint, vagy tejet adunk hozzá. Ezt a pástétomot sertésmáj hozzákeverésével is lehet készitení, mert ha sertésmájat is keverünk a vagdalékba, a pástétomnak világosabb szine lesz. A pikáns izt azonban a pástétom nem a sertésmájtól, hanem az ökörmájtól kapja.

Májas kolbász szarvasgombával.

25 kilogram kolbászhoz 8 kilogram sertésmáj, 7 kilogram sovány sertéshus, 4 kilogram fodorháj, 6 kilogram pofazsir, 1 kilogram finom kockára vágott szarvasgomba szükséges. A májat csikokra vágjuk, hideg vizben megmossuk, erősen leforrázzuk, hogy a májban levő nedvesség és a vér kiszivassék, és a májnak szép világos szine legyen. Ha a viz a májról már lefolyt, a májat megőröljük, éppen ugy a hust és a zsirt is és csak azután keverjük hozzá a szarvasgombát. A töltelékre 10 kilogramonként 30 dekagram sót, 5 dekagram fehér borsot, 2 deka gyömbért, 1 deka szerecsendióvirágot, ugyanennyi finomra őrölt majoránnát és ugyanennyi kakukfüvet számitunk füszerül. Miután a tölteléket jól átgyurtuk, tiszta középbelekbe feszesre töltjük és a kész kolbászt 75 R. foku vizben mintegy félóra hosszat főzzük.

Nehogy a kolbászból a zsir kifolyjék, mellőzzük a kolbász megszurkálását. Főzés után a kolbászokat hideg vizben erősen lehütjük, nehogy a zsir egyenlőtlenül oszoljék meg a kolbászban. A füstölés csak ártalmára van a kolbász jó izének, miért is a kolbászt csak a levegőn száritjuk meg.

Württembergi májas kolbász.

10 kilogram forrázott sertésmájat, ugyanennyi kövér sertéshust (hasrészeket) és ugyanennyi leforrázott fodorhájat, néhány zsirban sült vöröshagymával együtt a husőrlő-gép legfinomabb korongján áthajtunk. 90 deka sóval, 9 deka fehér borssal és 3 deka szerecsendióvirággal füszerezzük, az egészet jól összekeverjük és meglehetősen feszesen tiszta vastagbelekbe töltjük. A kolbászokat vastagságuk szerint, fél- vagy háromnegyed óra hosszat főzzük, azután hideg kutvizben, vagy jeges vizben lehütjük.

Májas kolbász ajókával.

$5^1/_2$ kilogram sertésmájat, 5 kilogram sovány disznóhust, 2 kilogram leforrázott fodorhájat és $^1/_2$ kilogram ajókát, melyekből a szálkákat kiszedtük, 54 deka sóval, $5^1/_2$ deka fehér borssal, 4 deka gyömbérrel, $1^1/_2$ deka szerecsendióvirággal, 2 deka őrölt majoránnával és $1^1/_4$ deka démutkával keverünk, és az egészet finomra vágjuk. A tölteléket nem szabad tulságosan bő sertéshólyagba tölteni. A kolbászt 70—72 R. foku vizben $1^1/_4$ óráig főzzük, a nélkül, hogy megszurkálnók, azután hideg vizben lehülni hagyjuk.

Berlini májas kolbász.

Ehhez a kolbászhoz felerészben hasrészeket, felerészben pofahust veszünk, mind a kettő azonban egészen friss legyen, mert éppen a friss husnak van a legnagyobb kötőereje, továbbá ugyanannyi jó friss sertésmájat, még pedig annyit, a mennyi a has és pofahus

együttvéve. Ugy a hust, mint a májat is külön-külön áthajtjuk a husőrlő-gépen, azután összekeverjük és ujra együttesen áthajtjuk a husőrlőn, — természetesen nyers állapotban. A pépet sóval, borssal és kevés szerecsendióvirággal füszerezzük. A kolbászt azután a bél vastagsága szerint egy — másfél óra hosszat forró vizben főzzük. A kolbászok füstölése fölösleges, elég, ha azokat hideg vizzel leöblitjük és azután azonnal fölaggatjuk. Ha ezt az eljárást követjük, akkor a kolbász sohasem lesz nyálkás.

Májpástétom.

3 kilogram nyers sertésmájat, félkilogram főtt marhamájat, 4 kilogram kemény hátszalonnát, 1 kilogram disznózsiradékot, néhány ajókát és egy hagymát, egyiket a másik után finomra megőrlünk. Ezt a vagdalékot sóval, fehér borssal, kakukfüvel, bazsalikommal, szerecsendióvirággal, majoránnával, pimpinellával füszerezzük és 8—10 tojásfehérjét adunk hozzá és az egészet jól átgyurjuk, a mig meglehetősen kemény pép lesz belőle. Egy vagy több tetszés szerinti nagyságu bádogformát szalonnaszeletekkel kirakjuk és a formákba annyi pépet teszünk, hogy a formából csak körülbelül egy centiméternyi szegély maradjon látható, azután sütőkemencében 1—3 óra hosszat, aszerint, hogy milyen vastag a pástétom, sütjük. Ha a pástétomot a kemencéből kivettük, a formában gyöngén lenyomjuk és ha kihült, az egész formát fölboritjuk. A formában visszamaradt zsirt egyenletesen rákenjük a pástétomra és ezután a pástétomot fehér, zsirhatlan papirba és sztaniolba csomagoljuk.

Májas nyelvkolbász.

Jól pácolt disznó- vagy borjunyelveket egészen puhára főzünk, azután lehámozzuk és nagyobb kockákra apritjuk. Töltelékül forrázott sertésmájból és ugyanannyi hasszalonnából készült finom májas kolbászpépet veszünk, melyet előre elkészitettünk és borssal, szere-

csendiovirággal és sóval füszerezzük. A tölteléket rendszerint sertéshólyagokba töltjük, még pedig jó szorosra, azután +68—70 foku vizben $1^1/_2$—2 óra alatt meglehetősen puhára főzzük és főzés után gyöngén préseljük.

Frankfurti májas kolbász.

Fiatal sertésekből való 10 kilogram disznómájból kiszedjük a vastag ereket, vékony szeletekre apritjuk, forró vizzel leforrázzuk és kétszer áthajtjuk a huszuzógépen. Ehhez a péphez 10 kilogram főtt borjuhust és 15 kilogram főtt puha szalonnát adunk és a már zuzott májjal együtt kétszer áthajtjuk a husdaráló-gépen, ekkor 4 kilogram főtt puha szalonnakockát adunk hozzá, az egész tölteléket lemérjük és 10 kilogramonként 34 dekagram sóval, 4 dekagram fehér borssal és 2 dekagram szerecsendióval füszerezzük, a pépet a füszerrel jól átgyurjuk és jó feszesen marhaközépbelekbe töltjük. A kolbászt fél—háromnegyed óra hosszat főzzük és hideg vizben egészen lehütjük. Ezt a kolbászt a közönség nagy része füstölten szereti, még pedig joggal, mert füstölve sokkal kellemesebb izü. A friss kolbász mellett tehát tanácsos füstöltet is készenlétben tartani. Ezt a kolbászt csak hideg füstben szabad füstölni.

Német májas kolbász.

Fiatal sertésmájból veszünk 10 kilogramot, az ereket kiszedjük belőle, finom szeletekre vágjuk és kevéssé leforrázzuk, azután kétszer áthajtjuk a husőrlőgépen. Ha ez megtörtént, a májhoz 10 kilogram puhára főtt sertéslapockát és ugyanennyi puha, főtt zsiradékot vagy szalonnát adunk és az egészet ujra kétszer áthajtjuk a husőrlőgépen. — 5 kilogram főtt szalonnát apró kockákra vágunk és hozzáadjuk a péphez, a melyet 10 kilogramonként 30 dekagram sóval, $3^1/_2$ dekagram fehér borssal, 1 dekagram szegfüborssal és 1 dekagram szerecsendiovirággal és 1 dekagram majoránnával füszerezünk. A füszert a péppel jól összegyurjuk, a pépet marhakoszorubelekbe töltjük, a kolbászokat

fél—háromnegyed óra hosszat főzzük és azután hideg vizben egészen kihülni hagyjuk.

Kaszeli májas kolbász.

Ehhez a kolbászhoz disznómájat, tüdőt, szivet, fejet, pofát (bőrke nélkül), farkzsirt és hasrészeket veszünk. A sertésmájat és tüdőt meglehetősen finomra, a többi alkatrészeket kevésbbé finomra vágjuk. A péphez kétötödrész kockára vágott szalonnát adunk és sóval, borssal, szegfüvel, majoránnával és kevés zsirban párolt hagymával füszerezzük. A jól átgyurt pépet disznó-fodorbelekbe töltjük, a kolbászokat vastagságuk szerint egy fél- vagy egy óra hosszat 72 fok forró vizben főzzük és azután gyöngén füstöljük.

Hollandi májas hurka.

Friss disznófejeket állkapocs nélkül, borjufejeket, borjubélhájat, hushulladékot és kevés sertésgyomrot puhára főzünk, a csontokat és porcokat eltávolitjuk, a sertésgyomor belső hámját lefejtjük. Ezen keverékre kilogramonként félkilogram marha- és disznómájat számitunk, a májakat leforrázzuk vagy megfőzzük. Ehhez még félkilogram főtt zsirt, például hasrészeket vagy szalonnadarabokat adunk és az egészet husdarálón egész finomra törjük. Ezen péphez kilogramonként 1 kilogram apró szalonnakockákat és 1 kilogram nagyon puhára főtt bőrkét adunk egészen finomra vágva. A bőrkét még melegen kell a péphez keverni. A péphez 10 kilogramonként 28 dekagram sót, 4 dekagram fekete borsot, 2 dekagram koriandrumot, 2 dekagram szegfüt, 2 dekagram szerecsendiót, 2 dekagram fehér borsot, 2 dekagram reszelt majoránnát adunk és az egészet jól összekeverjük. A pépet középbőségü belekbe töltjük. A hurkákat meglehetősen erősen kell a hurkatöltő-géppel tölteni, mert miután az összes részek, még a máj is főve volt, ki van zárva, hogy a hurka kitáguljon. A hurkát fél- vagy háromnegyed óráig főzzük 68 foku vizben, főzés után hideg vizbe rakjuk a teljes kihülésig és azután rudakra aggatjuk, hogy száradjon.

Májas nyelvkolbász.

Egyharmad rész főtt borju- vagy sovány sertéshust, egyharmad rész főtt sertéshast, vagy szalonnát és egyharmad rész nyers sertésmájat veszünk, a mely utóbbiból az ereket gondosan kiszedjük. A hust és zsirt apróra fölvagdaljuk és teknőbe vagy tálba rakjuk. A májat kevés nyers vöröshagymával (a pép egy kilogramjára 1 deka hagymát veszünk) a husdaráló két milliméteres korongján áthajtjuk, azután a májat, zsirt és hust összekeverjük és együttesen áthajtjuk a husdarálógépen. A péphez 10 kilogramonként 26 dekagram sót, 4 dekagram fehér borsot, 1 dekagram szerecsendiót, 1 dekagram reszelt majoránnát és egy fél dekagram kakukfüvet (thymiánt), továbbá $2^1/_2$ kilogram sózott, főtt, lehántott és 1 centiméternyi kockákra vágott disznóvagy marhanyelvet adunk. Az egész anyagot jól összekeverjük, végbelekbe töltjük, azután háromnegyed—egy óra hosszat 70 foku vizben főzzük. A mikor a kolbászokat az üstből kivesszük, hideg vizben lehütjük, rudakra aggatjuk és ha a nedvesség lefolyt róluk, sárgára füstöljük.

Braunschweigi májas kolbász ajókával.

25 kilogram kolbászra 8 kilogram disznómájat, 7 kilogram sovány disznóhust, 6 kilogram disznóhasat, 4 kilogram fodorhájat és fél kilogram jó ajókát veszünk. Mindenek előtt a májat keskeny csikokra vágjuk, hideg vizben megmossuk és azután leforrázzuk, a mi által a májból a nedvességet és vért kivonjuk, a mi egyik főföltétele annak, hogy a kolbász szép világosszinü legyen. A májat, miután a viz jól lefolyt róla, finomra vágjuk, vagy megőröljük, éppen ugy a sovány disznóhust és a fodorhájat, valamint a hasakat is. Az ajókát egy óra hosszat vizben áztatjuk, azután a szálkákat kiszedjük belőlük és finomra vágva a péphez keverjük. Most azután 70 dekagram sót, 8 dekagram fehér borsot, 5 dekagram gyömbért, 2 dekagram szerecsendióvirágot, 3 dekagram finomra reszelt majoránnát és 2 dekagram szintén finomra reszelt thymiánt (démutkát) keverünk

a péphez. Az igy elkészitett pépet nem nagyon erősen, rövid, körülbelül 25 centiméternyi belekbe töltjük és a kolbászkákat 75 foku vizben körülbelül fél óráig főzzük. A kolbászkákat nem szabad megszurkálni, nehogy a zsir egy része kifolyjék. Főzés után a kolbászkákat hideg vizbe rakjuk, hogy a zsir egyenlőtlenül le ne rakodjék. Minthogy a füstölés ennek a kolbásznak nem válik előnyére, füstölés helyett ajánlatosabb a kolbászkákat a levegőn megszáritani.

Májas hurka tejfellel.

6 kilogram főtt hasakat vagy bőrke nélküli szalonnahulladékokat 4 kilogram vékony szeletekre vágott, nyers, jól leforrázott disznómájat, a melyből az inakat kiszedtük, 6 kilogram főtt borjuhust és egynegyed kilogram szeletekre vágott és kevés zsirban párolt vöröshagymát összekeverve a husvágó-gépen finomra vágunk. Ezután 30 deka sót, 4 deka fehér borsot, 15 gram szerecsendióvirágot, 10 gram fahéjvirágot és fél liter édes tejfölt, valamint fél kilogram reszelt zsemlét vagy kétszersültet, mind egymással jól összekeverve, adunk hozzá.

Miután az egész pépet alaposan összekevertük, disznóbelekbe töltjük, még pedig jó erősen és puhára főzzük, éppen ugy, mint minden más májas hurkát. Miután az üstből kivettük, kihülés végett hideg vizbe teszszük, azután rudakra aggatjuk, hogy a viz lefolyjék róla. Ezt a hurkát nem szabad füstölni, mert a füstölés által sokat veszitene finom izéből.

Straszburgi libamájkolbász.

Csakis fiatal sertésekből származó, világosszinü májból 5 kilogramot veszünk, az ereket kiszedjük belőle, vékony szeletekre vágjuk és jól leforrázzuk. 8 kilogram bőrke és csont nélküli, főtt kövér hasakat 10 deka nyers vöröhagymával a husvágógépen a lehető legfinomabbra vágunk, aztán a következő füszereket adjuk hozzá: 30 deka sót, 4 deka fehér borsot, 75 deka

szarvasgombát, 1 kilogram pácolt, főtt marhanyelvet, továbbá egynegyed kilogram hámozott pisztáciát. A szarvasgomba és a marhanyelv apró kockákra legyen vágva. Miután a füszert és a pépet jól összekevertük, 7 kilogram, 2 négyszögcentiméternyi kockákra vágott libamájat adunk hozzá. Csakis hizott libákból való májak használhatók és ezeknek 3—4 napig sózott állapotban kell a földolgozás előtt feküdniök. A kockákra vágott libamájat óvatosan a pép közé keverjük, miközben arra figyelünk, hogy a libamáj ne legyen nagyon összenyomva. A pépet most óvatosan bő tölcséren keresztül széles sertésbelekbe töltjük. A kolbásznak nagysága szerint, 10—15 perccel, esetleg többel, tovább kell főnie, mint más májas kolbásznak. A kolbászt, miután az üstből kiszedtük, leöblitjük, kihülés végett asztalra rakjuk és világossárgára füstöljük.

Májsajt.

$1^1/_2$ kilogram világosszinü disznómájat és ugyanannyi kemény szalonnát külön-külön ringakéssel jó finomra vágunk, 1 kis hagymát, 1 mogyoróhagymát és csiperkegombát nagyon finomra vágottan, továbbá sót, fehér borsot és szerecsendiót adunk hozzá, a májat, zsirt és füszert azután alaposan összekeverjük. Ezt a pépet szalonnával kirakott pástétom-formában két-három órára nem nagyon forró kemencébe tesszük, vagy — ha a pástétom-forma jól záródik — ugyanennyi ideig az üstben főzzük. A májsajtot kihülés után sztaniolba csomagoljuk.

Bajor májas hurka.

Lágy sertéshájat, sertéshust, borju- és sertésmájat egyenlő arányban veszünk ehhez a hurkához. A hájat és hust nem egészen puhára főzzük. A májat megmossuk és fölszeleteljük, azután leforrázzuk, néhány vöröshagymával jó finomra vágjuk, a hussal és hájjal összekeverjük és az egészet ujra finomra vágjuk. Füszerből minden 10 kilogramra 30 dekagram

sót, $3^1/_2$ dekagram fehér borsot, 1 dekagram szerecsendióvirágot, 1 dekagram reszelt kakukfüvet (thymian), fél dekagram reszelt majoránnát, fél dekagram fahéjvirágot, kardamonumot számitunk. A füszert és pépet jól összevegyitjük és lazán középbőségü vagy akár szük marhabelekbe töltjük. Ezután lekötjük a hurkákat, még pedig 10—12 darabot egyben, körülbelül 12 centiméter hosszuságban és 20 percig főzzük; azután leöblitjük, hideg vizben jól lehütjük és rudakra aggatjuk. Ezeket a hurkákat nem füstölik.

Francia májas hurka.

5 kilogram sertésmájat vékony szeletekre vágunk és forró vizzel leforrázzuk, a vizet pedig ennekutána lecsurogtatjuk; 5 kilogram sovány sertéshust és $7^1/_2$ kilogram lágy disznóhájat félig puhára főzünk. Egynegyed kilogram fölszeletelt nyers vöröshagymát zsirban sárgára piritunk. Mindezt a husvágógép 2 milliméteres korongján kétszer áthajtjuk vagy pedig finomra vágjuk. Füszer gyanánt 5 kilogramonként 15 dekagram sót, $1^1/_2$ dekagram fehér borsot, 1 dekagram szegfüborsot, fél dekagram szerecsendióvirágot, egy kevés reszelt majoránnát, fahéjat és szegfüszeget számitunk. A füszereket jól átgyurjuk a péppel, azután az egészet belekbe töltjük és fél—háromnegyed óráig főzzük. A mikor a hurkát az üstből kiszedjük, leöblitjük, hideg vizbe tesszük és mihelyt kihültek, füstölő nyársakra aggatjuk, hogy a viz lefolyjon róla. Ezt a hurkát nem füstölik.

Házi módra készitett májas hurka.

A sertések földolgozásánál keletkező hulladékokból megfelelő mennyiséget és kevés borjuhust vagy borjufőt félig puhára főzünk és a csontokat eltávolitjuk. A májat fölszeleteljük, leforrázzuk és a vizet róla lefolyni hagyjuk. A mennyi hust vettünk, ugyanannyi lágy hájat, zsigert stb., félig puhára főzünk, összekeverjük hussal és néhány nyers vöröshagymával egészen finomra vágjuk vagy a husvágó-gép legfinomabb korongján áthajtjuk.

Ehhez a péphez kevés, apró, puhára főtt szalonnakockákat is adhatunk.

A füszerezéshez a pép minden 10 kilogramjához 30 dekagram só, 3 dekagram fehér bors, 1 dekagram szegfübors, 1 dekagram szerecsendióvirág, 1 dekagram reszelt kakukfü (thymian) és 1 dekagram reszelt majoránna szükséges. Ezeket a füszereket a péppel jól összekeverjük. Ha a pép nagyon száraz, kevés zsirt adunk hozzá, valamint az esetleg még szükséges sót is. Töltés után a hurkát főzzük, azután kiszedjük az üstből, leöblitjük és hideg vizben hagyjuk, mig megmerevedett, azután fölakasztjuk, hogy leszáradjon.

Ha ezt a hurkát hosszabb ideig akarjuk eltartani, ajánlatos, hogy kevéssé füstöljük.

Májas hurka kasszeli módra.

Ehhez a hurkához májat, tüdőt, szivet, zsigert és csepleszt veszünk. A tüdőt és májat jó finomra, a többi részeket kevésbbé finomra vágjuk. Ehhez egyharmad rész kockára vágott hájat adunk. Füszerül szükségszerinti mennyiségben sót, borsot, szegfüt, majoránnát és kevés finomra vágott főtt hagymát veszünk. A pépet sertésbelekbe töltjük és a hurkát vastagság szerint fél óráig, egy óráig forró vizben főzzük és gyöngén füstöljük.

Felső-németországi májas hurka.

Egy lapockát a szalonnájával, a melynek bőrkéjét és csontját eltávolitottuk, 1—2 kilogram szalonnával puhára főzünk. A szalonnát kockákra vágjuk. A lapockát fél annyi nyers májjal és néhány vöröshagymával jó finomra vágjuk, körülbelül 3 kilogram nyers, finomra vágott sertéshust adunk hozzá és az egészet sóval, törött borssal és szerecsendióval füszerezzük. A pépet egyenes marhabelekbe (vastagbelekbe) töltjük, de ne készitsünk tulnagy hurkákat. Ezt a hurkát háromnegyed—ötnegyed óráig főzzük, azután hideg vizbe teszszük, a mig egészen megmerevedik, ekkor azután fölaggatjuk.

Májas hurka mazsolaszőlővel.

3 kilogram disznómájat, ugyanennyi csont nélküli borjuhust és 2 kilogram hátszalonnát együtt puhára főzünk; a májat megreszeljük; a hust és szalonnát finomra vágjuk és hozzáadjuk a megreszelt májat és az egészet ujra vágjuk a ringakéssel. Azután kevés, hideg vizben megpuhitott, finomra dörzsölt fehérkenyeret, 20 dekagram tisztára mosott világos, apró mazsolaszőlőt és ugyanennyi hámozott, finomra vágott édes mandulát adunk hozzá. A pépet 8 dekagram sóval, 5 dekagram fehér borssal, 1 dekagram őrölt ánizzsal és fél dekagram fahéjjal füszerezzük és miután az egészet gondosan öszszekevertük, 20—30 centiméternyi hurkákat készitünk apró sertésbelekbe töltve. A hurkákat jól megkötözzük és fölaggatjuk. A töltésnél ügyeljünk arra, hogy ne nagyon szorosra tömjük a pépet a belekbe, mert a mazsolaszőlő felduzzad és igy a hurkák is fölrepednének. A kész hurkákat egynegyed óráig főzzük, azután kihülés végett egy asztalra rakjuk. Másnap nyársakra aggatva, a levegőn száritjuk.

Szarvasgomba-kolbász.

Ha 15 kilogram kolbászt akarunk készitení, 5 kilogram nyers sertésmájat veszünk, azt lemossuk és az ereket eltávolitjuk belőle. Ennek megtörténte után a májat darabokra vágjuk és 15 dekagram nyers hagymát, 30 dekagram heringet (a mit előbb megmosunk és a szálkáktól megtisztitunk), $2^1/_2$ kilogram főtt borjuhust és $7^1/_2$ kilogram főtt disznózsirt adunk hozzá. A főtt hust és zsirt még melegen apró darabokra vágjuk, teknőbe tesszük, azután a májat a hagymával és heringgel a husvágó-gépbe rakjuk és abból egyenesen a teknőbe engedjük futni a hushoz. Az egészet jól összekeverjük és ujra áthajtjuk a husvágó-gépen. Most a péphez kilogramonként 3—4 dekagram apróra vágott szarvasgombát, 2 dekagram sót és 3 gram fehér borsot adunk, az egészet jól összekeverjük és vastagbelekbe töltjük.

Vastag kolbászt háromnegyed—egy óráig, sőt tovább is, vékony kolbászt fél óráig kell főznünk, 70 R. foku

vizben. A mikor a kolbászokat az üstből kivesszük, leöblitjük és egy táblára rakjuk, hogy kihüljenek; másnap letisztitjuk róluk a zsirt és 12—24 óra hosszat mérsékelten meleg füstben füstöljük.

Libamájas hurka.

Minthogy ehhez a hurkához ugyanaz a pép szükséges, mint májas hurkához, célszerü mind a két hurkát egyszerre elkésziteni. A libamájas hurkához szükséges libamájakat egy óráig vizben tartjuk, $1^1/_2$—2 centiméter vastagságu kockákra vágjuk, hirtelen leforrázzuk és a péphez adjuk. Hogy a libamáj egyenletesen legyen szétosztva, célszerü a pépet rétegenként egy táblára kenni és azután a libamájból vágott kockákat egyenletesen elhelyezni. Ennek megtörténte után gömböket formálunk a pépből és ezeket óvatosan ugy tesszük a töltőgépbe, hogy levegő ne férkőzzék közbe és vastagbélbe töltjük. 10 kilogram péphez 5 kilogram libamájat kell venni. A továbbiban éppen ugy járunk el, mint a szarvasgombás májas hurka készitésénél.

Májas hurka hagymával.

30 kilogram hurkához $7^1/_2$ kilogram disznómájat, 5 kilogram főtt, durvára vágott disznózsigereket, $7^1/_2$ kilogram főtt disznógyomrot, bélfodrot, ökörbendőt stb. $7^1/_2$ kilogram kockákra vágott főtt hájat és $2^1/_2$ kilogram apróra vágott, zsirban sült hagymát kell vennünk. Ezt mind jó finomra vágjuk, 90 dekagram sóval, 9 dekagram borssal, 5 dekagram szegfüborssal és 5 dekagram finomra tört majoránnával füszerezzük. Ha az egész pépet jól átgyurtuk, megfelelő mennyiségü kockákra vágott hájat adunk hozzá, ezt is jól elkeverjük és az igy készült pépet disznóbelekbe töltjük, de nem nagyon lazán. Ezután a hurkát — már a szerint, a milyen vastag — 30—45 percig főzzük. A hurkát könnyen füstöljük, nehogy megpenészesedjék.

Közönséges májas hurka.

Ezen silányabb minőségü hurkához — ha 30 kilogramot akarunk készíteni — 5 kilogram májat, 15 kilogram disznó- és marhagyomrot (bendőt stb.), $1^1/_2$ kilogram bélfodrot, $7^1/_2$ kilogram kockákra vágott hájat, 90 dekagram sót, 9 dekagram fekete borsot, 5 dekagram szegfüborsot és 5 dekagram majoránnát veszünk. Ha a pépet finomra vágtuk, vékony belekbe töltjük, a hurkát fél óráig forró vizben főzzük és ha már kissé megszáradt a levegőn, 5—6 óráig hideg füstben füstöljük.

Svájci módra készült májas hurka.

Egy sertésnek tüdejét, szivét és máját puhára főzzük. $1^1/_2$ kilogram disznófodorhájat leforrázunk, apró darabokra vágjuk és $^1/_2$ kilogram fölszeletelt hagymát puhára főzünk benne, de ügyeljünk arra, hogy a hagyma meg ne sárguljon. Most mindent összekeverünk és a husőrlőgéppel megőröljük. A pépet kevés sóval, fekete borssal, szegfüborssal, majoránnával és fahéjjal füszerezzük és egy marékkal mazsolaszőlőt és apró szőlőt adunk hozzá. A mazsolát és apró szőlőt azonban előbb meleg vizben megmossuk. Ha mindent jól összevegyitettünk, a pépet lazán fodorbelekbe töltjük és az igy készült hurkát fél óráig főzzük. Ezt a hurkát friss állapotban melegen, vagy ha már kihült, sütve fogyasztják.

Friss májas hurka berlini módra.

Ehhez ugyanazt az anyagot használjuk, a melyet föntebb a közönséges májas hurkánál leirtunk. Az olyan tüdőket, melyeket sötét szinüknél fogva másnemü májas hurkákhoz nem igen használhatunk, itten megfelelő módon értékesithetjük. A hurkának sötét szinét kiegyenlitjük, a mennyiben megfelelő mennyiségü, régi sütetü, hideg vizben áztatott fehér kenyeret adunk a pépbe. E célból a kenyeret 2 óráig áztatjuk, és kezünkkel vagy nehéz deszkával kipréseljük belőle a vizet. A kenyeret előbb egymagában, azután a péppel — zsir-

nak folytonos hozzáadása mellett — jól kidolgozzuk, mig az egész anyag sima péppé lesz. A pépet sóval, borssal, gyömbérrel, fahéjjal, szegfüvel és majoránnával füszerezzük szükségszerinti menyiségben. A pépet szük, vékony belekbe vagy bő sertésbelekbe töltjük és megfelelő nagyságu hurkákat formálunk. A hurkákat gőbre peckeljük; ez ugyan több időt vesz igénybe, mint a megkötés, de a hurka igy mutatósabb. A hurkát csak 5—8 percig hagyjuk forró vizben, azután szükség szerint főzik és melegen tálalják.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

DOZZI JÓZSEF
SZALÁMI-GYÁR
VI. KER., DALNOK-UTCA 11. SZ.
Ajánlja kitünő minőségü saját gyártmányu szalámiját a legjutányosabb áron.

Schleisz György Béla aszfalt-vállalkozó
Budapest, VIII. kerület, Gólya-utca 36/a. saját ház. Szabadalmazott sertéstetováló készülékeket szállit. Husipari kiállitás Budapest 1907. ezüstérem. Telefon 60—38.

Véres hurkák.

Sziléziai véres hurka.

5 kilogram hátszalonnát kissé megfőzünk, azután szalonnavágó-géppel finom kockára apritjuk. 50 fillér áru száraz vizes zsemlét — tejes zsemle, vagy más, melyben cukor van, erre a célra nem alkalmas — finom szeletekre vágunk és friss sertésvérrel föláztatjuk. Kevés puhára főtt bőrkét és kevés főtt sertéstüdőt — mind a kettőt előbb a husvágó-gépen finomra apritva — a föláztatott zsemlével, azután pedig a kockára apritott szalonnával összevegyitjük. A pépet sóval, szegfüborssal és a hol szeretik, kevés fahéjjal füszerezzük. Egyéb füszer nem kell belé. A pépet apró marhabelekbe töltjük, de lehet sertésbeleket is használni. A fönt emlitett alkatrészekből körülbelül 20 kilogram kolbászt lehet késziteni, illetve annyi vért, zsirt, stb. lehet hozzáadni, hogy ennyi kolbász kifussa.

Francia véres hurka.

Egy vöröshagymát nagyon finomra vágunk. Azután egy serpenyőbe 12 dekagram pecsenyezsirt teszünk, melyet 2 óra hosszat lassu tüzön barnára sütünk. A hagymához 4 egészen puhára, péppé főzött ranettalmát, 1 deci tejet, petrezselymet, egyéb zöldséget, 2 tojást, 1 pohárka konyakot, sót, borsot és mindenféle füszert adunk. Ezt a keveréket 5 percig melegitjük, eközben

azonban folytonosan keverjük, nehogy odaégjen. Azután 1 kilogram fodorhájat gyüszünagyságu darabokra vágunk és 1 liter vérrel együtt a föntemlitett péphez keverjük. A mikor az egész tölteléket a tüzön jól összekevertük, sertésszátlingokba töltjük és megfelelő nagyságu hurkákat kötünk le. Mialatt a pépet elkészitjük, egy fazék vizet fölforralunk, a hurkákat ebbe a forró vizbe bedobjuk és 15—20 percig főzzük. Nagy gondot kell azonban forditani arra, hogy a hurka meg ne repedjen.

Finom véres kolbász.

Ehhez a kolbászhoz legalkalmasabbak a nem nagyon sovány sertéshasak és pofák, nemkülönben sovány fejek is, a melyeket a pofákkal együtt lehetőleg azonnal a leölés után teszünk üstbe. Ha mindez puhára főtt, a bőrkét és csontokat kiszedjük, a hust háromnegyed centiméternyi kockákká apritjuk és a keverőteknőbe tesszük. Kötőszerül legalkalmasabb a friss disznóvér, melegitett, finomra őrölt, nem nagyon puhára főtt bőrke, kevés nyers sertésmáj és főtt tüdő. A pépet a kellő menynyiségü són kivül finomra vagdalt nyers hagymával, fekete borssal, szegfüborssal, majoránnával és gyömbérrel füszerezzük. A kötőszerekből félannyit vegyünk, mint a husból. Az egész pépet, ha jól átgyurtuk, sertésfodorbélbe, ürühólyagba vagy koszorubelekbe töltjük. A kolbászokat a szerint, hogy milyen vastagok, fél—másfél óra hosszat 75 fokos vizben főzzük és kihülés után 24 óráig füstöljük.

Friss véres hurka.

Ehhez a hurkához, melyet többnyire melegen fogyasztanak, legalább kétnapos, jól kisütött, szeletekre vagdalt fehérkenyeret vagy vizes zsemlét veszünk, a melyet friss disznóvérrel telitve, friss vér hozzáadásával mindaddig gyurunk, mig a pép sürüvé válik. Egy korona ára fehérkenyérre mintegy 6—7 liter vért kell számitani. A hurkába való szalonnának legalkalmasabb a kövér hasszalonna vagy pofahus. A szalonnát valamivel

puhábbra főzzük, mint más kolbászhoz szoktuk. Körülbelül ugyanannyi szalonnát veszünk, mint a mennyi a vérrel átdolgozott fehérkenyér és apró kockákra vágjuk. Keverés közben a péphez még kevés folyékony zsirt adunk és piritott hagymával, borssal, szegfüborssal, szegfüszeggel, fahéjjal és esetleg majoránnával füszerezzük. Az igy füszerezett tölteléket bő szalagbelekbe vagy ürüvastagbélbe töltjük. Hogy a hurka a főzésnél meg ne repedjen, a beleket csak háromnegyed részben töltjük meg. A mikor a hurkát az üstbe tesszük, a viznek forrnia kell, mert máskülönben a hideg vizből berakott hurka nagyon lehüti a vizet. A szalagbelekbe töltött hurkának félóráig, az ürübélbe vagy disznóvastagbélbe töltöttnek ellenben háromnegyed—egy óra hosszat kell főnie.

Véres kolbász.

A kockára vágott főtt szalonnát finomra őrölt szalonnabőrkével és tüdővel keverjük és ezt a pépet 10 kilogramonként 30 dekagram sóval, 3 dekagram borssal, 1 dekagram szegfüborssal, 1 dekagram majoránnával, fél dekagram kakukfüvel, 1 dekagram fahéjjal és 1 dekagram gyömbérrel füszerezzük és annyi disznóvért adunk hozzá, hogy a pép kellő sürüségü legyen. Ezzel a péppel azután a beleket háromnegyed résznyire megtöltjük és a kolbászokat forró vizben egy fél—két óráig — a szerint, hogy milyen vastagok — főzzük, miközben az üstben gyakrabban megforgatjuk. A mikor a kolbászok a viz fölszinére kerülnek, villával megszurkáljuk, hogy a bennük maradt levegőt eltávolitsuk.

Házilag készült véres hurka.

Főtt szalonnát kockára apritunk és kendőbe csavarva, forró vizzel jól leforrázzuk. Főtt hulladékhusból (disznó- vagy borjuhusból) körülbelül ugyanannyit veszünk, mint a mennyit a szalonnából vettünk, nem nagyon finomra vágjuk és összekeverjük a szalonnakockákkal. Néhány apróra vágott vöröshagymát kevés zsirban megpárolunk és annyi habart disznóvérrel, hogy a pép könnyen tölthető legyen, a péphez keverjük.

Sok helyütt kevés vizbe áztatott zsemlét, a melyből a vizet előbb kifacsarják, adnak a péphez s azzal együtt a husőrlőgépen összevágják.

Ezen péphez tiz kilogramonként 25 deka sót, 4 deka fehér borsot, 1 deka szegfüborsot, fél deka thymiánt, fél deka majoránnát és fél deka szerecsendióvirágot adunk. Az egész pépet most jól összekeverjük és lazán sertés- vagy marhabelekbe töltjük, 70 fokos vizben fél órától másfél óráig főzzük, a szerint, milyen nagyok a hurkák. Legalább is addig kell főznünk, mig nem szivárog ki belőlük a vér, ha megszurkáljuk. Ha a hurkákat az üstből kivesszük, langyos vizben megmossuk és a disznóbelekbe töltötteket asztalra rakjuk, a marhabelekbe töltötteket pedig rudakra akasztjuk kihülés végett.

Kenyérkolbász.

Erős vászonból 15 centiméter széles és 35—40 centiméter hosszu zacskókat készittetünk. A zacskóknak csak egyszerü varrattal szabad készülniök a varrógépen. Ezeket a zacskókat nem forditjuk ki, ugy, hogy a töltés alkalmával is a varrat kivülről marad, hogy főzés után könnyen fölfejthessük és a zacskót a kolbászról lehuzhassuk.

3 kilogram főtt szalonnára, a mit nem tulkicsiny kockákra vágunk, éppen ennyi hulladékhust és disznótüdőt veszünk, ezt a husvágógép 2 milliméteres korongján áthajtjuk; azután 2 kilogram rozslisztet, a minőt a barna rozskenyér sütéséhez használnak és annyi habart vért adunk hozzá, hogy a pép még mérsékelten szilárd legyen (folyékonynak nem szabad lennie), azután sóval, borssal, szegfüborssal és szegfüvel füszerezzük, még pedig olyan mértékben, hogy valamennyi füszernek és a sónak ize könnyen kivehető legyen. Öt kilogramonként legcélszerübb 12 deka sót, másfél deka borsot, 1 deka szegfüborsot és negyed deka szegfüt venni. Ha a pépet a füszerrel jól összekevertük, az előbb emlitett zacskóba töltjük, de nem egészen tele, ugy, hogy azokat kényelmesen és erősen megtölthessük.

Ha ilyen módon az egész pépet a zacskóba töltöt-

tük, a zacskókat az üstbe rakjuk, a melyben a viz kell, hogy buzogjon, még pedig a főzésnek egész ideje alatt. A kolbászoknak $2^1/_2$ óra hosszat kell főniök; főzés után asztalra rakjuk kihülés végett. 10—15 perc multán a kolbászokat langyos vizbe tesszük és körülbelül 10 percig ide-oda lóbáljuk, hogy a zacskó a tulajdonképpeni kolbásztól leválljék. Ennek megtörténte után a zacskókat föloldjuk, a varrást fölvágjuk és a zacskót óvatosan lehuzzuk. Kihülés végett a kolbászokat ismét asztalra rakjuk.

Ha a kolbászról a zacskót a főzés után mindjárt le akarnók fejteni, az nem válna le szépen, a kolbász megrepedne, mert a rozsliszt hozzákeverése folytán a feszültség igen nagy.

Ezeket a kolbászokat teához vagy kávéhoz szokták tálalni, még pedig olyanformán, hogy 1 centiméter vastag szeletekre vágják és ezeket mindkét oldalon vajban gyöngén megpiritják. Hidegen nem igen alkalmasak a fogyasztásra, mert sótartalmuk nagyon kevés.

Borsos hurka.

A csekélyebb értékü hulladékot, ugymint tüdőt, bőrkét, inakat stb., puhára főzzük, finomra vágjuk, kevés főtt szalonnnát, középnagyságu kockákra vágjuk, mindezt összekeverjük, kevés zsirt öntünk hozzá az üstből és habart marha- vagy sertésvérrel mérsékelten higgitjuk. A pépet sóval, szegfüborssal és annyi fekete borssal füszerezzük, hogy erősen borsos ize legyen, mindent jól összekeverünk, hosszu marhavékonybelekbe lazán töltjük és akkora hurkákat készitünk, hogy darabját 12 fillérjével adhassuk. A hurkát puhára főzzük és nyársra akasztjuk kihülés végett.

Bajor kolbász vérrel.

5 kilogram bőrke nélküli szalonnát megfőzünk és apró kockákra vágjuk. 2—$2^1/_2$ kilogram főtt bőrkét és hulladékhust egyenlő részekben a husőrlő-gépen átteresztünk. a kockákra vágott szalonnához adjuk és az

egészet habart vérrel addig keverjük, mig a pép meglehetősen összeáll. Akkor lemérjük az egésznek a sulyát és 10 kilogramonként 34 dekagram sóval, 4 dekagram fekete borssal, fél dekagram szegfüvel, 1 dekagram szegfüszeggel, 1 dekagram demutkával és 1 dekagram majoránnával füszerezzük, a pépet a füszerrel jól összekeverjük és középbő marha- vagy koszorubelekbe töltjük és a kolbászokat megfőzzük. Főzés után a kolbászokat az üstből kiszedjük és langyos vizben megmossuk; az egyenes kolbászokat kihülés végett egy deszkára rakjuk, a gömbölyüeket pedig rudakra aggatjuk. Kihülés után a kolbászokat hideg füstben kissé megfüstöljük.

Darás véres hurka.

$1^1/_2$ kilogram árpadarát vizben, vagy még inkább lében jól föláztatunk; kevés főtt zsiros sertés- és marhahust finomra vágunk és összekeverünk, miközben annyi sertésvért adunk hozzá, hogy a pép megfelelően hig legyen és sóval, törött borssal, szegfüvel és majoránnával füszerezzük és vékony marhabelekbe töltjük, még pedig lazán. A hurkát az üstben lassan főzzük mindaddig, a mig vér többé ki nem szivárog, ha megszurkáljuk a hurkát, azután kihülés végett az asztalra rakjuk.

Németországi véres hurka.

2 kilogram sovány sertéshulladék-hust 10 kilogram bőrke nélküli szalonnával megfőzünk. A szalonnát kockákra vágjuk és egy szitán meleg vizzel leöblitjük, hogy a folyékony zsirt eltávolitsuk. A sovány hust finomra vágjuk, összekeverjük a szalonnával és annyi habart vért adunk hozzá, hogy a pépet tölcséren át kényelmesen tölthessük. Füszer gyanánt sót, törött borsot, szegfüszeget, majoránnát és demutkát adunk hozzá és a pépet egyenes marhabelekbe töltjük tölcsérrel. A hurkákat addig főzzük az üstben, mig vér többé ki nem szivárog, ha megszurkáljuk a hurkát. Ez a hurka füstölve sokáig eltartható.

Közönséges véres hurka.

Puhára főtt sertésbőrkét, főtt marha- és sertéstüdőt összesen 15 kilogram sulyban finomra vágunk, 10 kilogram fél centiméter nagyságu kockákra vágott, főtt, zsiros sertéshust adunk hozzá és az egészet vér, só, őrölt fekete bors, őrölt szegfüszeg és kevés majoránna hozzáadása közben jól összekeverjük. A hurkát apró marhabelekbe töltjük.

Olasz véres hurka.

9 kilogram átnőtt sertéshust félóráig főzünk, vágjuk egészen finomra, adjunk hozzá 35 deka sót, 4 deka durvára törött gyömbért és háromnegyed liter jó minőségü bort. Az egészet alaposan összekeverjük és sertésfodorbelekbe vagy marhavastagbelekbe töltjük. A hurkát addig főzzük, mig szurásra vér többé ki nem szivárog. A megszáradt hurkát 2—3 napra füstbe tesszük, hogy kevéssé megfüstölődjék. Ezt a hurkát szárazon lehet tartani, de előzetesen étolajjal le kell dörzsölnünk.

Friss berlini véres hurka.

Ezt a hurkát többnyire melegen fogyasztják. Legalább 2 napos, jól kisült, szeletekre vágott fehérkenyeret friss vérrel jól itatunk és óránként kevés vér hozzáadásával addig gyurunk, a mig az egész pép sürü folyadékká lesz. Körülbelül 1 korona ára fehérkenyérre 6—7 liter vért lehet számitani. A hurkához szükséges hájat valamivel puhábbra főzzük, mint más hurkánál szoktuk. Körülbelül annyi hájat veszünk, a mennyi fehérkenyeret vettünk és apró kockákra vágjuk. Keverés közben a péphez még kevés folyékony zsirt és főzőzsirt adunk, borssal, szegfüborssal, szegfüvel, fahéjjal és majoránnával füszerezzük és az igy elkészitett pépet friss, bő fodorbelekbe vagy ürühólyagokba töltjük. Nehogy a hurka főzés közben fölrepedjen, a töltésnél ügyelni kell arra, hogy a bél csak háromnegyed részig legyen töltve, azután bekötjük és a pépet egyenletesen szétsimitjuk. Nagy gondot kell forditani arra, hogy a mikor a hurkát

az üstbe tesszük, a viz tényleg már forrjon, mivel máskülönben a hurka vágási felülete soha sem lesz sima. A fodorbelekbe töltött hurkánál a főzés félóráig tart, ellenben ha ürühólyagokba töltöttük, háromnegyed—egy óra hosszat kell főznünk. A hurkát melegen árulják és ennélfogva nem öblitik hideg vizzel, sőt arra is ügyelni kell, hogy a viz az üstben ne legyen zsiros. A kész hurkát teknőbe rakjuk jó szorosan egymás mellé és letakarjuk, hogy tovább tartsa a meleget. Ez a hurka nagy kelendőségnek örvend és készitése jó haszonnal jár.

Szászországi véres hurka.

Has- és pofarészek helyett tiszta hátzsirt veszünk. Puhára főtt pofabőrkét, melyen még félcentiméternyi zsirréteg maradt, szintén keverhetünk a zsir közé. A kockákat körülbelül félcentiméternyi nagyságra vágjuk és ugyanannyi meleg bőrkével, a melyet vérrel jól átdolgoztunk, keverjük. Füszer gyanánt szükség szerinti mennyiségben sót, fekete borsot, szegfüborsot és majoránnát alkalmazunk. A pépet ürüvastagbelekbe vagy bő fodorbelekbe töltjük. A kész hurkát fél—egy óra hosszat főzzük, már a szerint, hogy milyen vastag. Ha a hurkát megszurjuk és tiszta zsirt választ el, akkor már eléggé főtt; az üstből kivesszük, hideg vizzel leöblitjük és még melegen a füstölő-nyársra akasztjuk. Ne készitsük a hurkát nagyon hosszura, mert könnyen törik. A hurkát hidegen füstöljük.

Disznósajtok.

Fejsajt.

Gyönge, esetleg füszeres sóslébe (15 fok) pácoljuk a már előzetesen megtisztitott fejeket néhány napig, azután megfőzzük. A főzéshez vehetünk megfelelő bőrkét, kevés hagymát és fokhagymát. Ha a fejek annyira megfőttek, hogy a csont kiválik belőlük, kiszedjük, de a bőrkét még tovább hagyjuk főni, hogy jó erős levest kapjunk. A főtt fejeknek levágjuk a fülét, orrát, állát és a többi husos részeit, ezeket hosszukás darabokra vágjuk, a többi részt a zsirosabb darabokkal visszahagyjuk. Az összevágott fejrészeket teknőbe tesszük és füszerezzük, a sózásnál azonban legyünk óvatosak, mert a hus már pácolva van és igy esetleg elég sós. Ezután annyi zsirtalan levest öntünk rá, hogy éppen csak összekösse a husrészeket, összekeverjük és középső marhahólyagba töltve, két órán át 80 fokos vizben kifőzzük. Kifőzés után kissé lehütjük, lepréseljük és ha hosszabb ideig kivánjuk eltartani, hideg füstön megfüstöljük. Az igy készitett sajt a szemnek nagyon szép, ize nagyon jó és még nyári időben is jó ideig eltartható.

Közönséges disznósajt.

A fejsajt készitésénél visszamaradt kövérebb részeket kockás darabokra összevágjuk. Vehetünk hozzá főtt marhaorrot és bőrkét is. Ezt szintén összevágjuk, megfüszerezzük, fokhagymát is vehetünk hozzá, levessel jól fölhigitjuk, annyi vért teszünk bele, hogy a leves szép

piros legyen, gyomrokba tesszük és kifőzzük ugy, mint a fejsajtot. Ezt a sajtot nem szokás lepréselni, de ha ki van rakva, meg kell szurkálni, hogy a zsir kifolyjon belőle.

Finomra vágott disznósajt.

Ehhez a sajthoz is lehetőleg pácolt fejet vegyünk és főzzük meg bőrkével és néhány hagymával. Főzés után kicsontozzuk és mogyoró nagyságura összevágjuk. A bőrkét is hasonló nagyságura vágjuk össze, lehet a tőkén nagy késsel is. Ehhez hozzátesszük a főtt hagymát ledarálva, azután megfüszerezzük és gyomrokba rakva kifőzzük. Kifőzés után megszurkálva lepréseljük.

Svájci disznósajt.

Mindegyik disznósajthoz 2 ujjnyi vastag szeletet vágunk a sertés hasrészéből. Ezt a két szeletet 24 óráig sólében pácoljuk. Néhány sózott disznónyelvet, fület és csülköt megfőzünk és hosszu csikokba vágunk. Azután 3 kilogram jó borjuhusból, a melyet finomra vágunk, 7 dekagram sóval, $1^1/_2$ deka törött borssal, 1 dekagram szegfüvel és fél deka gyömbérrel pépet készitünk. Most egy fölvágott hólyagot teritünk szét az asztalon, a hasrészből vágott egyik szeletet a hólyagra tesszük, a szeletre a borjuhuspépből vékony réteget rakunk, erre ismét egy réteget a hus- és nyelvcsikokból helyezünk. Igy váltakozva annyi réteget rakunk egymás fölé, hogy a legfelsőbb rétegre helyezett szelet az alul levő szelettel együtt az egész tölteléket körülvegye. Ezután a hólyagot mindenütt összevarrjuk, a sajtot kendőbe göngyöljük, a kendőt összekötjük és zsineggel köröskörül jól átkötjük, az egész disznósajtot 3—4 óráig lassan főzzük az üstben, azután legalább 24 óráig erősen préseljük és ennek megtörténte után eltávolitjuk a zsineget és kendőt.

Disznósajt észak-németországi módra.

Ehhez a kolbászhoz előszeretettel parasztsertések pofa-, illetve gégerészeit használják. A pofarészeket ke-

véssé átfőve, másfél centiméter nagyságu kockákra vágjuk és leforrázzuk (különösen nyáron) és melegitett, vérrel kevert bőrkével összekeverjük. Ennek megtörténte után sóval, fekete borssal, szegfüborssal és majoránnával füszerezzük, mindezen füszerből megfelelő mennyiséget véve. A pépet legföljebb 30 centiméter hosszuságu marhavastagbelekbe töltjük, azután forró vizbe tesszük és 1—2$^1/_2$ hosszat főzzük. Vajjon eléggé főtt-e, azt arról ismerjük meg, hogy tüvel átszurva, tiszta zsirt választ el. Ekkor kivesszük az üstből, hidegen leöblitjük és néhány órán keresztül sajtoljuk. Ha a disznósajt teljesen kihült, 2 napig hideg füstben füstöljük.

Höllandiai disznósajt.

Vékony sertéshasat, sertésfilet-t és borjuhust (az első részből) 5—6 napig pácolunk, azután kevés bőrkével puhára főzzük. A bőrkét kevés üstlével a husvágógép finom korongján áthajtjuk, hogy egészen hig péppé váljon. Fehér borssal, gyömbérrel és szerecsendióval füszerezzük, még pedig jó erősen, azután összekeverjük. A hasszalonnát keresztbe ujjnyi vastag csikokra vágjuk, a borjuhust nagyobb darabokra szaggatjuk, a filet ellenben egészben marad. Mindezt a bőrkével jól összekeverjük, ugy, hogy mindenüvé jusson bőrke. A husdarabokból tiszta kendőre váltakozva kolbászvastagságu darabokat rakunk, a kendőt gyöngén összegöngyölitjük, két végét erősen megkötjük és az egészet erős szalaggal feszesen átkötözzük. A kolbászokat egy fél óra hosszat főzzük és másnapig hideg vizbe tesszük. Akkor azután a kendőt levesszük, a kolbászt borjucsepleszbe, később ujra tiszta kendőbe csavarjuk, mint előbb és zsineggel átkötözzük. Ha ezzel ekészültünk, 10 percre forró vizbe tesszük a kolbászt, melyet azután hideg vizben lehűtünk. A kendőből csak szükség szerint bontjuk ki.

Német disznósajt I.

A német disznósajt pácolt sovány disznó- és borjufejekből, valamint pácolt pofahusból és kevés bőrkéből

készül. Hat-nyolc fél fejre egy pofát kell számitani. A fejeket és pofákat 75 foku vizben két óra hosszat főzzük. A fejek elég puhára főttek, ha az állkapcsokat nem nagyon könnyen lehet eltávolitani. A bőrkét szintén nem tulságosan puhára főzzük. Az egész hust nem tulságosan apró, kissé hosszukás kockákra vágjuk, leforrázzuk és a keverőedénybe öntjük, kevés őrölt bőrkét, fehér borsot, köménymagot, gyömbért és kevés sót keverünk hozzá, az egészet jól tisztitott disznógyomrokba vagy marhahólyagokba töltjük, még pedig jó feszesre, azután lekötjük. Minthogy a disznósajt minden alkatrésze már előzőleg meg volt főzve, elég, ha a kész disznósajtot másfél—két óra hosszat főzzük. A főzés kezdetén jó a disznósajtot kissé megszurkálni, hogy az esetleg beszorult levegő távozzék. Főzés után a disznósajtot csak leöblitjük és kissé préseljük.

Német disznósajt II.

Négy kilogram átnőtt sertéshushoz 1 kilogram sovány sertéshust és 5 kilogram friss sertésmájat adunk, mindezeket a részeket először külön-külön, azután együttesen a husvágó-gép legfinomabb korongján áthajtjuk. A sertéshus frissen vágott sertésekből legyen, mert csak ebben az esetben van kellő fölszivó képessége. A töltelékbe ezután még két tojássárgáját, azonkivül sót, borsot és kevés szerecsendióvirágot adunk. Ha mozaikszerü betéttel akarjuk a disznósajtot készitení, betétül disznónyelvet vagy sertésfilét teszünk bele. A formát lehetőleg vékony szalonnaszeletekkel kell kirakni. A disznósajtot körülbelül 3 óra hosszat kell főzni forró vizben. Főzés után a formát annak tartalmával együtt hirtelen hideg vizben hütjük le. Hogy a töltelék a formából szépen kiváljon, a formát még egy percre forró vizbe mártjuk. A disznósajtot azután sztaniolpapirba csavarjuk.

Württembergi disznósajt.

Két fiatal sertés ormányát, négy nyelvet, egy disznóból való egész sovány hasrészt, valamint két disznó-

nak hasrészéről való bőrkét, még pedig lehetőleg vékonyat 3—5 napra jó pácolólébe rakunk. A bőrkéket, melyeknek hossza 40—50 centiméter, szélessége pedig mintegy 40 centiméter legyen, miután a pácolóléből kivettük, tiszta vászonkendőre teritjük, ugy, hogy a szalonnás fele befelé legyen, azután az orrmányokat, nyelveket és hashust, mely utóbbiról előbb kissé leszedegetjük a zsirt, négyszögletes, hosszu, vastag csikokra vágjuk és együttesen a bőrkék közepére öntjük. A bőrkék két szélét azonban szabadon hagyjuk, hogy a széleket egymásra borithassuk. Ha ezzel elkészültünk, az egész fölé boritjuk a vászonkendőt, alul-fölül jól megkötjük és meglehetős erősen hengereljük az egész tömeget, azután 5 óra hosszat nagyon forró üstben főzzük és főzés után bepréseljük és egész éjjel bepréselve hagyjuk. Másnap a kendőt levesszük. A disznósajtot négyszögletesre préseljük. Ennek a disznósajtnak a készitését különösen azért ajánljuk olvasóinknak, mert ez a legjobb érintkezési módja a bőrkének, orrmányoknak, nyelveknek és hashusnak. Különös füszerezést nem igényel a disznósajt, a léből elég só kerül belé, esetleg lehet pótolni a sót, ha a pácolásnál nem jutna elég só a disznósajtba.

Disznósajt délnémetországi módra.

Sózott disznófejeket vagy lábakat és kevés szalonnát félig puhára főzünk és a csontok eltávolitása után apró kockákra vágunk. Néhány sózott főtt disznónyelvvet nagyobb darabokra vágunk és kevés finomra vágott bőrkével és annyi habart disznóvérrel, a mennyi elegendő arra, hogy a pépet kényelmesen tölthessük, a kockákra vágott hushoz keverjük. Most lemérjük a pép sulyát és minden öt kiló pép után $16^1/_2$ dekagram sót, 2 deka fehér borsot és 1 deka köménymagot adunk hozzá, az egészet alaposan összekeverjük és ökörvastagbelekbe töltjük. A disznósajtot addig főzzük, a mig — ha hosszu vékony villával a disznósajt közepéig szurunk, — vér többé ki nem szivárog. Ekkor azután kivesszük az üstből, kevéssé sajtoljuk és néhány napig hidegen füstöljük.

Disznósajt betéttel.

Főtt, inas hulladékhust, a mi májashurkához nem alkalmas, és kevés puhára főtt bőrkét a husvágó-gépen összevágunk, a péphez háromszor annyi főtt, apró szalonnakockát adunk és az egészet annyi habart disznóvérrel keverjük, hogy a pép még némiképpen kemény maradjon. Most lemérjük az egész pép sulyát és a hány kilogramot nyom, annyiszor $3^1/_2$ deka sót, 4 gram fekete borsot, 2 gram szegfüborsot, fél gram szegfüt és 1 gram majoránnát adunk hozzá, az egészet füszerrel együtt jól átdolgozzuk és a pépet disznógyomrokba vagy disznóhólyagokba töltjük, de ugy, hogy a gyomrok vagy hólyagok csak félig töltve legyenek. A pépbe most főtt szalonnaszeletekbe burkolt disznónyelveket, vagy épp igy elkészitett, egyenlő nagyságu marhanyelv-darabokat helyezünk el. Lehet különben 6—10 bécsi kolbászkát (virslit) is a pépben elhelyezni. Ennek megtörténte után bekötjük a gyomrokat vagy hólyagokat és 3 óra hosszat főzzük a disznósajtot. Hogy a disznósajt eléggé főtt, azt arról ismerjük meg, hogy ha a közepére szurunk, nem vér, hanem tiszta zsir, vagy lé szivárog ki belőle. Ha a disznósajt főzés után kissé lehült, sajtoljuk és teljes kihülés után 2—3 napig hideg füstben füstöljük.

Disznósajt.

Kevés főtt hulladékhust vagy disznóhas-részeket és friss szivet kockákra vágunk. Néhány sertés- vagy borjutüdőt finomra vágunk és hozzákeverjük velővel együtt, a melyet előbb megmosunk és nagyobb darabokra vagdosunk. Az egészet összekeverjük és annyi habart disznóvért adunk hozzá, a mennyit a pép fölvesz a nélkül, hogy hig legyen. Most lemérjük a pép sulyát és minden kilogram pép után 16 gram sót, 2 gram fekete borsot, fél gram majoránnát és egynegyed gram szegfüszeget vagy szegfüborsot adunk hozzá, az egészet alaposan összekeverjük és a pépet nyálkától jól megtisztitott sertésgyomrokba töltjük, a hurkát peckeljük és 3—4 óráig főzzük. Mikor a hurkát az üstből kivettük, jól préseljük.

Minden sertésgyomorra 1 marhavelőt vagy 2 borjuvelőt, vagy 4 sertésvelőt számitunk.

Finom fehér sajt.

5—8 kilogram száraz bőrkét több óra hosszat vizben áztatunk és jól megtisztitunk, azután hálóba teszszük és kisebb üstnek vagy nagyobb fazéknak a fenekére rakjuk, azután póréhagymát, zellergyökeret és sárgarépát, petrezselymet, egy hámozott hagymát, 4—8 babérlevelet, egy fél citromot és tárkonyürmöt teszünk hozzá. Ezekre a füvekre 5—10 kilogram borjuhust (nyak- vagy szegyrész) és $2^1/_2$—5 kilogram bőrke nélküli állkapcsot fiatal sertésekből rakunk. Ehhez csak annyi vizet öntünk, hogy a hus éppen be legyen födve. A hust és állkapcsokat a nyitott üstben puhára főzzük, a husból a csontokat és inakat kiszedjük és ugy a hust, mint az állkapcsokat finom kockára metéljük.

E közben a bőrkét nyitott, fedél nélküli üstben vagy fazékban jó puhára főzzük, azután a bőrkével telt hálót horoggal kiemeljük és egy, az üstre helyezett rudra akasztjuk, hogy a viz lefolyjék róla. A lét az üstben addig főzzük, mig 1—2 literre főtt, azután finom szitán átszürjük, az apró kockákra öntjük és ezekkel összekeverjük. Füszerül gyömbért, fehér borsot és sót alkalmazunk megfelelő mennyiségben. Lehet köménymagot vagy kevés szerecsendióvirágot is hozzáadni. Ha mindezt alaposan összekeverjük, az igy készült pépet középbőségü marha- vagy borjuhólyagokba, esetleg kis sertéshólyagokba töltjük. Töltés közben a pépet folytonosan keverni kell, hogy a hus és lé arányosan legyen megosztva. Ezeket a kolbászokat fél óráig főzzük 70 R. foknál. Azután kivesszük az üstből és hideg vizben folytonosan mozgatjuk, a mig majdnem megdermedtek, nehogy a kocsonya egy helyre ülepedjék. A kolbászokat kevéssé préseljük, füstölni azonban nem szabad, mert a füstben elveszitik finom izüket. A kolbász hosszában néhány főtt disznónyelvet is lehet elhelyezni.

Mainzi disznósajt.

Ujjnyi vastagságu szalonnával ellátott bőrkét meglehetősen puhára főzünk és körülbelül 4 centiméter hosszu csikokra vágjuk. 10 kilogram ilyen csikokra 2.5—3 kilogram zsir nélküli bőrkét és ugyanannyi hulladékhust, mindkettőt puhára főzve adjuk és a husvágógép 2 milliméteres korongján áthajtjuk. Az egészet jól összekeverjük és annyi habart vért adunk hozzá, hogy a pép még összetartó maradjon a nélkül, hogy szétfolyjon. Füszerül a pép minden 10 kilogramjára 32 dekagram sót, 3 dekagram fekete borsot, 3 dekagram szegfüborsot és 1 dekagram szegfüszeget veszünk. Ha a pép a füszerekkel jól össze van keverve, kiforditott disznóvagy kis marhahólyagokba töltjük. A hólyagokat csak lazán, nem pedig szorosan szabad megtölteni, akkor előbb peckeljük, azután pedig megkötjük. Ezt a sajtot nagysága szerint másfél—négy óra hosszat főzzük, még pedig az első félórában egészen forró vizben, azután pedig legalább is 75 foku vizben. Ha az üstből kiszedjük, előbb leöblitjük, azután zsineggel hosszában olyanképpen kötözzük körül, mint a paradicsomalmát vagy dinynyét. Ennek megtörténte után fölaggatjuk és ha kihült, 1—2 napig hideg füstben füstöljük.

Olasz disznósajt.

3 kilogram sovány, világosszinü sertéshust, a miből az inakat kiszedtük, 1 kilogram szalonnával jó finomra vágunk, közben $2^1/_2$ kilogram disznóhust (lehetőleg nyakrészt) megfőzünk és ezt is jó finomra vágjuk. Ehhez aztán hozzáadunk négy habart tajást, 15 dekagram sót, $2^1/_2$ deka fehér borsot, 1 deka szerecsendiót, fél deka fehér gyömbért, 15 deka hámozott pisztáciát és 10 deka ajókát. Az ajókából előbb ki kell szedni a szálkákat, ennek megtörténte után vajban pároljuk és finomra reszeljük. Végül az egész pépet alaposan átgyurjuk. Ezt a disznósajtot főzni vagy sütni lehet.

Ha főzni akarjuk, ugyanazt a formát, a mit májsajthoz használunk, még a fedőjét is kirakjuk vékony szalonnaszeletekkel, a pépet a formába töltjük, még pedig

elég szilárdan, ugy, hogy a sarkok is ki legyenek töltve, azután zsineggel jó erősen összekötözzük és körülbelül két óra hosszat főzzük. Ha kivesszük az üstből, asztalra állitjuk, hogy teljesen kihüljön. Ha ez megtörtént, a formát néhány másodpercre forró vizbe tesszük, a zsineget föloldozzuk, a fedőt óvatosan leemeljük és a formát fölforditjuk; most azután mindaddig érintetlenül hagyjuk, mig a szalonna egészen ki nem hült.

Ha sütni akarjuk a disznósajtot, akkor a szalonnával kirakott formát teljesen megtöltjük, a pép tetejébe szintén szalonnaszeletet teszünk, ugy, hogy leboritsa az egész pépet, azután rátesszük a fedőt, erre pedig körülbelül 2 kilogram nehezéket teszünk. A formákat most sütőserpenyőre állitjuk és mérsékelten forró kemencébe rakjuk. A sütés tartama egy és másfél óra. Miután a kemencéből kivettük, a nehezékkel együtt addig hagyjuk állni, a mig teljesen kihült, azután leszedjük róla a szalonnaszeleteket és az esetleges zsirt, a mi hozzátapadt és az egész sajtot sztaniolba burkoljuk. A sütés sokkal ajánlatosabb, mint a főzés, mert sokkal pikánsabb izt ad a sajtnak.

Finom disznósajt.

Mielőtt a sertés kétfelé hasittatnék, a bőrkét a hátról körülbelül 40—50 centiméter hosszuságban és 30—40 centiméter szélességben lefejtjük a zsirt róla óvatosan leszedjük, a nélkül, hogy a bőrkét levágnók, a széleket egyenesre vágjuk, egymásra hajtjuk és összevarrjuk. A fonal végére ne kössünk göböt, hanem jó hosszura vágjuk azt, hogy a varráson annyira tágithassunk a töltés alkalmával, hogy a bőrkét a tölcsérre ráhuzhassuk. Varrás után a bőrkét 48 órára sós lébe tesszük. Ha ezzel elkészültünk, kétharmad rész főtt és pácolt disznófőt (fülek és pofa nélkül) és egyharmad rész főtt és pácolt disznó- vagy marhanyelvet egyfél centiméter nagyságu egyenletes kockákra vágunk. Egy kilogram ilyen kockákra 20 deka kemény, jól átgyurt és füszerezett hurkapépet adunk, hámozott egész pisztáciát és apróra vágott szarvasgombát tetszés szerinti mennyiségben

keverünk hozzá és az egészet őrölt fehér borssal füszerezzük, de ne tulságos mértékben, mert hiszen a pép már amugy is füszeres. Borson kivül törött fehér gyömbért és szerecsendióvirágot adunk a péphez; a mennyiben a hozzávaló pácolva volt, fölösleges még sót hozzáadni. Füszerezés után az egészet jól egybekeverjük és a fecskendőbe töltjük. Miután a bőrkét a sós léből kivettük, annak külső oldalát meleg vizben jól lemossuk, a varrott végén fölbontjuk annyira, a mennyire szükséges, hogy a bőrkét a fecskendő tölcsérére huzzuk és a pépet a bőrkéből készült zacskóba fecskendezzük; a mig ez utóbbi megtelik, a fölbontott varratot erősen összehuzzuk és a fonal végére göböt kötünk, nehogy a varrás föloldódjék. Ezek után a disznósajtot kendőbe csavarjuk és átkötözzük. A disznósajtnak 1—1$^1/_2$ óráig kell főnie. A mikor az üstből kivesszük, egy percig állni hagyjuk, a kendőt levesszük és a disznósajtot sáfránylével szép sárgára festjük, aztán másnapig présbe tesszük.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Főző és sütnivaló huskolbászok.

Valódi debreceni kolbász.

Ehhez a kolbászhoz, a mely világhirre tett szert, fiatal magyar sertések husát vesszük és pedig nemcsak az apró, ugynevezett kolbászhust, hanem kicsontozzuk az egész husos részeket, a hust vagy jó éles ringakéssel, vagy annak hiányában kézikéssel vagy baltával — de semmi esetre sem husdarálóval — babszemnagyságura vágjuk és a következőkkel füszerezzük: 10 kilogram hus után 25 dekagram só, 5 dekagram fehér bors, 5 dekagram édes paprika, 1 dekagram kálisalétrom, 1 dekagram majoránna, ha fokhagymásan akarjuk, akkor $1^1/_2$ dekagram fokhagymát finomra ledörzsölve, mindezt összekeverve, sertésvékonybélbe töltjük és vagy egész szálakban hagyjuk, vagy megfelelő nagyságba lepározzuk. Ha ez megtörtént, hűvös, szellős helyen egy napig le hagyjuk száradni, azután hideg füstön szép pirosra megfüstöljük.

Sütni való kolbászok.

Idetartoznak mindazok a kolbászok, a melyeket nyers husból készitünk, kevés vizzel keverünk, de sem nem párolunk, sem nem füstölünk, hanem a mint elkészültek, megsütjük. Ügyeljünk arra, hogy ezekhez a kolbászokhoz sohase vegyünk sózott, hanem mindig csak friss hust, mert ezek a kolbászok rendesen friss,

vagyis nyers állapotban kerülnek eladásra, már pedig, ha sózott hust is veszünk hozzájuk, ez szép szinüket befolyásolja és ez okból a vevő gyakran kifogásolná.

Ezen kolbászfélék nagyon kedvelt eledele a közönségnek, de csak ugy, hogyha jól vannak készitve. Sok helyen azt hiszik, hogy a sütnivaló kolbászhoz minden jó, pedig ha akarjuk, hogy a kolbászok jók legyenek, jó minőségü hust kell hozzá venni és ennél is a főfeltétel, hogy éles késsel vágjuk a hozzávaló hust, mert a darálóval vágott husból készült kolbászból a zsirtartalom kisül és a kolbász száraz marad. A füszerezést a közönség izlésének megfelelően végezzük, a közép izlésnek megfelel a következő füszerezés: 10 kilogram hushoz 25 dekagram só, 5 dekagram fehér bors őrölve, 1 dekagram majoránna, esetleg citromhéja reszelve; a fokhagymáshoz azonkivül 2 dekagram fokhagyma finomra ledörzsölve és 5 dekagram édes paprika. A fokhagymásnak való hust valamivel gorombábbra lehet vágni.

Piritani való kolbász.

A sonka vagy szalonna készitésénél előálló hulladékot, vagy ha ebből nincsen elegendő mennyiség, akkor lapocka- vagy hashust a husdaráló második korongján áthajtjuk vagy éles ringakéssel félfinomra vágjuk. A kövér husból két részt, a sovány husból három részt kell venni. A vagdalékot kilogramonként 3 deka sóval és három gram fehér borssal füszerezzük és a füszerezett vagdalékot ujra megvágjuk. Ha a husnak elegendő kötőereje van, megfelelő mennyiségü vizet is keverhetünk hozzá. A kidolgozott vagdalékot tiszta sertésbelekbe lazán töltjük. Ezt a kolbászt fogyasztás előtt piritani, vagy vajban kisütni kell.

Forrázni való kolbászok.

Ide tartoznak azok a kolbászok, a melyeket viz hozzáadásával földolgozva párolnak, illetve gyorsan füstölnek és rövid idő mulva forráznak vagy főznek. Ezekhez a kolbászokhoz olyan marhahust kell földolgozni, a

melynek egészen más tulajdonságai kell, hogy legyenek, mint a nyers kolbászhoz alkalmas marhahusnak. A nyers kolbászhoz fölhasznált hustól megköveteljük, hogy az száraz, kemény, vörös legyen és idősebb, jól hizlalt állatoktól származzék. A forrázni való kolbászokhoz ellenben olyan hust kell feldolgoznunk, a melynek éppen ellenkező tulajdonságai vannak. Forrázni való kolbászhoz ugyanis legalkalmasabb a fiatal, sovány marhák, fiatal bikák husa; a halaványszinü hus alkalmasabb az élénk vagy sötétvörös husnál, mert ez az utóbbi sokkal nagyobb mennyiségü zsirt kiván, a mi pedig kisebb mennyiségü viz fölhasználását tételezi föl. Forrázni való kolbászoknál legelőnyösebb az enyvdus hus fölhasználása, miért is kellő figyelem forditandó a husnak ezen tulajdonságára. Itt is szembeötlő a nyers kolbászhoz és a forrázni való kolbászhoz szükséges husnak különbözősége. A nyers kolbászhoz ugyanis föltétlenül szükséges a jól pihent állatok husa, mert ez utóbbi sokkal több enyvet tartalmaz. Mennél frissebb állapotban dolgozzuk föl ezt a hust, annál több haszonnal jár a gyártás. A hol a viszonyok csak némileg is lehetővé teszik, a husnak legalább felét még melegen kell szétapritani. Legcélszerübben ugy járunk el, hogy a hust minél előbb lefejtjük a csontokról, az inakat eltávolitjuk, a hust könnyen kezelhető csikokra vagy szeletekre vágjuk és fából készült hustörővel vagy hurkapépkészitő-géppel péppé törjük. 25 kilogram ilyen hurkapéphez 75 deka sót, másfél deka kálisalétromot és 5 deka bórsavat keverünk és az egészet 12 liter vizzel alaposan elegyitjük. Csak annyi pépet szabad előkésziteni, hogy a készlet 3—4 nap alatt elfogyjon, mert a pép, ha hosszabb ideig áll, veszit izéből. A pépet 12 óráig hüvös helyen hagyjuk és azután valamennyi forrázni való kolbászhoz naponta pótlék gyanánt fölhasználhatjuk. Ez a pép fölülmulhatatlan kötőanyag, melyhez a többi törvényesen megengedett vagy tiltott kötőanyagok egyike sem hasonlitható. Sajnos, ez a módszer sok helyütt, a vágóhidak nagy távolsága miatt, nem alkalmazható. Minden körülmények között azonban nagy sulyt kell fektetnünk arra, hogy a forrázni való kolbászokhoz földolgozandó hust lehető-

leg frissen fölapritsuk és sózzuk, mert a tapasztalat bizonyitja, hogy mennél tovább áll a hus, annál porhanyósabbá válik, már pedig porhanyós husból csak száraz, morzsás kolbászt lehet készitení, nem pedig jó forrázni való kolbászt.

Főzni való kolbászok festése pácolólével.

Tudvalevőleg a főzni való kolbászok készitéséhez használt hus sokkal hamarább vörösödik át, ha a péphez só helyett jól kiforrt, használt sonkapácolólét adunk. Ennek oka abban rejlik, hogy a pácolólé az egyes husrészecskék minden oldalával érintkezésbe jöhet, holott a sószemcsék nehezebben oszolnak meg. A hatás még nagyobb, ha a pácolólét használat előtt körülbelül 25 fokra fölmelegitjük; csakhogy a fehérnyének, a melyet a lé tartalmaz, nem szabad megolvadnia. A lét csak egy izben szabad fölmelegiteni, az egyszer fölmelegitett lé fölhasználandó vagy kiöntendő. A melegités folytán a lében levő fehérnyék és véranyagok kristályozódnak és a pépben mint természetes kötő- és festőanyagok szerepelnek. Az ilyen lével kezelt hus rögtön annyira megkeményedik és annyi vizet képes fölvenni, hogy szinte csodálatos. Körülbelül 10%-kal több vizet használhatunk föl, mint rendesen és a pép előzetes sózása is fölöslegessé válik. Megjegyezzük, hogy ezeket a kolbászokat gyorsan kell füstölni. Csak az olyan pácolólé alkalmas ilyen célra, mely sok véranyagot és fehérnyét tartalmaz; legcélszerübb tehát az olyan kiforrt lé, a melyben disznófőket 3—4-szer pácoltunk. Ha a lé nagyon friss, vagy többször lett fölmelegitve, vagy ha nagyon meleg, akkor hatását elveszti, mert akkor a véranyag és fehérnyék megalvadnak, elvesztik természetes szinüket és kötőképességüket.

Főzni való kolbászkák tiszta sertéshusból.

A tiszta sertéshus földolgozásánál nem szabad a sovány hust a kövér hussal együtt kezelni. Már a kifejtésnél gondosan külön kell választani a sovány

hust a kövér hustól. A sovány hust ezután kissé megsózzuk és igy hagyjuk 8 óra hosszat, esetleg egy éjjelen át, de semmiesetre sem 20 óránál tovább. A kövér hust nem sózzuk, de ugy ezt, mint a sovány hust hűvös helyre teszszük. Az adott időben mindenekelőtt a sovány hust a husőrlőgép 2 milliméteres korongján áthajtjuk, azután külön a kövér hust egy 3—5 milliméteres korongon; de két külön teknőbe. Puha zsirt nem szabad használni, hanem csak pofákat vagy hasrészeket. A puha zsir legföljebb az olyan kolbászoknál használható, melyeket hidegen fogyasztanak; ez utóbbi kolbászkáknál a hus az őrlőgép egy finomabb korongján hajtandó át.

Az átgyurásnál is először csak a sovány pépet dolgozzuk át, miközben folytonosan vizet öntünk hozzá, majd később a füszert keverjük bele, csakhogy só helyett célszerübb, ha jól kiforrott pácolólét használunk. Az, hogy a pépet kézzel vagy géppel keverjük és gyurjuk, teljesen egyre megy. Csak miután a pép kellő menynyiségü vizet vett föl, keverjük lassan hozzá a kövér pépet. A kézzel való átgyurásnál ez olyképpen történik, hogy egy csomó sovány hust egy maréknyi kövér hussal összegyurunk, ha pedig keverőgép áll rendelkezésünkre, akkor fokozatosan adjuk a kövér hust a soványhoz. A kövér hus hozzákeverése közben nem szabad többé vizet öntenünk a péphez; és a keverés különösen a péphez ne tartson sokáig.

Ez az eljárás azon a tapasztalaton alapszik, hogy ha a kövér hust a sovánnyal együtt dolgozzuk föl, a kövér hus a zuzógépben szétkenődik, azonkivül könnyü olvadékonyságánál fogva főkép nyáron hamar megpuhul és akkor mintegy burkolatot képez minden szemcse sovány hus körül és ennek folytán a később a péphez kevert viz nem férhet a sovány hushoz, a mely a vizet föl tudná szivni. De ezenkivül a sovány hus vérfestőanyaga el volna zárva a levegő oxigénjétől, minek következtében a kolbászkák sohasem kaphatnak szép piros szint és a forró füstben csöpögnek, még mielőtt bélburkolatuk megfüstölődnék és igy soha sincsen szép füstölt szinük.

A fenti szempontokból a meleg időben való gyártás következő változásai következnek:

Meleg időben a hus kötőképessége amúgy is minimális, a kövér hus szétmorzsolódása és olvadékonysága ellenben igen nagy. E kettőnek az ellensulyozására legalkalmasabb a *hideg* alkalmazása. Az átgyurásig ugy járunk el, a mint azt föntebb megirtuk. Átgyurás előtt egy darab tiszta jeget veszünk, ezt gyorsan apró darabkákra zuzzuk, hogy ugy nézzen ki, mintha megőrölték volna. A jéghez megfelelő mennyiségü konyhasót adunk, összekeverjük és beleöntjük a vizbe, melyet a péphez akarunk adni. Ilyképpen ennek a viznek a hőfoka + 12 fokról azonnal 0 fokra, vagy még lejebb száll. Ezt a vizet azután a keverőgépbe öntjük a péphez. Magától értetődik, hogy az igy fölhasznált sómennyiséget a pép sózásánál számitásba kell vennünk. Az igy kezelt hus kötőképessége és keménysége meglepő.

Ennél az eljárásnál minden más kötőanyag, például libahus, liszt vagy fehérnye teljesen fölösleges.

Bajor kolbászkák.

Ezeket két rész marhahusból és egy rész kövér sertéshusból készitik. Nyers marha-, vagy bikahust még melegen megsózunk és azonnal finomra vágjuk, azután pedig kihülni hagyjuk. Az ilyen husnak az az előnye, hogy több vizet vesz föl. Füszer gyanánt csak sót és borsot veszünk. A finomra vágott pépet vizzel jól át kell gyurni, mindenesetre azonban figyelemmel kell lennünk arra, hogy mennyi vizet bir el a pép. Az átgyurás után a pépet azonnal szük sertésbelekbe töltjük, a kolbászkákat megfelelő nagyságban lekötjük és tüznél körülbelül egy óra hosszat füstöljük, mig szép piros szint kapnak. Azután a kolbászokat 10 percre hideg vizbe tesszük, a mikor kivesszük, még egy percre forró vizbe mártjuk, hogy alakjuk szép és telt legyen.

Roston sült kolbász.

8 kilogram fiatal szarvasmarhából való hust és 6 kilogram átnőtt sertéshust jól kiinazunk, azután félfinomra őröljük és 60 deka sóval, 6 deka borssal és 4

deka köménymaggal füszerezzük. A füszerezett péphez 6 kiló goromba kockákra vágott kemény szalonnát adunk és az egész tölteléket addig vágjuk a ringagépen, mig a szalonna kásaszemnagyságu darabokra van apritva. A pépet szük szalagbelekbe töltjük, 12—15 deka sulyu kolbászokat kötünk le, ezeket pedig roston vagy serpenyőben — zsir nélkül — megsütjük.

Finom kolbászka borjuhussal.

7 kilogram borjuhust a husvágó-gép legfinomabb korongján áthajtunk és 3—4 liter viz lassu hozzáöntése közben jól kidolgozzuk és 8 kilogram finoman kidolgozott sertéshussal (lapocka vagy comb) keverjük a még szükséges sóval, deka őrölt fehér borssal és két reszelt citromhéjjal füszerezzük. Ennek megtörténte után a pépet apró adagokban ujra kidolgozzuk és középső szátlingokba töltjük, azután páronként lekötjük. Ezeket a kolbászkákat friss állapotban adjuk el és közvetlenül a fogyasztás előtt 5—8 percig forró vizben főzzük.

Ferenc József hurka.

Ő Felsége legutóbbi prágai tartózkodása alkalmával hurkát is evett, mely annyira megnyerte tetszését, hogy egy prágai hentesmesternek a király határozott kivánságára ismételten kellett ebből a hurkából az udvari konyhába szállitani. Ennek a hurkának a készitési módja a következő:

Zsirral finoman átnőtt (ugynevezett márványos), meglehetősen rövidrostu sertéshust (nyakrészt) nagyon finoman és egészen enyhén 20 óra hosszat besózzuk, azután meglehetősen finomra vágjuk, félannyi igen finom hurkatöltelékkel keverjük, kevés zsemlét adunk hozzá, melyet viz helyet pilzeni sörbe áztatunk és az egész tölteléket borssal, szegfüborssal, szerecsendióvirággal és citromhéjjal füszerezzük és kellően átgyurjuk. A tölteléket vizzel ismételten kiöblitett, bő juhszátlingokba töltjük. Ez a hurka nagyon pikáns és kiválóan finom izü. Lehet főzni vagy sütni is és káposztával vagy piritott burgonyával tálalják.

Sütni való frankfurti kolbász.

Ehhez a kolbászhoz legalkalmasabb a sovány, de nagy kötőerejü hus és a kemény szalonna. Mindkettőnek jól hizott sertésekből valónak kell lennie. 3 rész sertéshushoz 2 rész szalonna szükséges. A kolbász legjobban akkor sikerül, ha a hust a levágás után mielőbb még meleg állapotban kicsontozzuk és másnapig kihülni hagyjuk, azután a ringagépen meglehetősen finomra vágjuk és kilogramonként 3 deka sóval, 3 gram fehér borssal, 1 gram szerecsendióvirággal és egyharmad gram salétrommal füszerezzük. Füszerezés után a pépet gyakori forgatás közben a ringagépen egészen finomra vágjuk. Az igy elkészitett pépet kevés viz hozzáöntése közben jól átgyurjuk és szük sertésbelekbe töltjük, 15—20 deka sulyu kolbászkákra osztjuk és a nélkül, hogy lekötnők, száraz fürészporból való füstön 6—8 óra alatt világosbarnára füstöljük.

Jó főzni való kolbász.

Bikahust, miután a zsirt és nagyobb inakat kiszedjük belőle, kissé megsózunk és legalább 12 óráig állni hagyjuk. Azután a husőrlő legfinomabb korongján áthajtjuk és még 15—20 percig a ringagépen vágjuk, hogy egész finom legyen. Ha sertéshust keverhetünk a vagdalékba, ezáltal a kolbász ize még finomabb lesz. A sertéshust is megsózzuk és a husőrlőgép II. számu korongján hajtjuk át. Ugyanigy járunk el a szalonnával is, melyből körülbelül 20%-nyit keverünk a vagdalékba. Az egészen finomra vágott bikahust gyöngén átgyurjuk vizzel, összekeverjük a sertéshussal és szalonnával, borssal, őrölt köménymaggal, koriandrummal és megfelelő mennyiségü sóval füszerezzük. Ha a füszereket a vagdalékkal már jól összekevertük, a vagdalékot középbőségü belekbe töltjük és gömbölyüen lekötjük, kissé száritjuk és meleg füstben gyorsan szép világosbarnára füstöljük, azután pedig mintegy 10 percig 70 fokos vizben főzzük. Ezek a kolbászok nagy viztartalmuknál fogva hosszabb ideig el nem tarthatók, miért is célszerü azokat hetenkint kétszer készitení.

Csemegekolbászka.

Fiatal marhahusból való 10 kilogram hust, vagy pedig borjuhust, 5 kilogram sovány sertéshust és esetleg 2 kilogram pofahust vagy hasrészt a husvágón áthajtunk vagy pedig ringagépen finomra vágunk, kevés jó sonka-pácolólével föleresztjük, azután vizzel átgyurjuk mindaddig, a mig a vagdalék pépes, fehér szinü tömeggé lesz. Tulsok vizet azonban nem szabad hozzáadni, mert máskülönben a főzésnél a kolbászkák husa egészen különválik a levétől. A kolbász akkor jó, hogyha a kettétörésnél pattog. A tölteléket ürüszátlingokba töltjük. A kolbászkákat kis füstölő-kemencében körülbelül két óra hosszáig melegen füstöljük.

Finomabb kolbászka.

Szalmarágó borju husából 10 kilogramot 24 óra hosszat gyöngén sózzuk, azután ugyanannyi átnőtt sertéshust adunk hozzá. A borjuhust a sertéshussal együtt finomra vágjuk vagy megőröljük, megfelelően megsózzuk, 6 deka őrölt fehér borssal, fél deka szerecsendióvirággal és egy gerezd fokhagymával füszerezzük. Az igy elkészitett pépet viznek folytonos hozzákeverése közben kellően átgyurjuk, középbőségü szátlingokba töltjük és megfelelő kolbászkákat kötünk le, melyeket forró füstben szép világosbarnára füstölünk. Fogyasztás előtt 5—6 percig főzzük a kolbászkákat. Ezeket a kolbászkákat lehetőleg naponként frissen kell készitení. Ha ez akadályokba ütközik, akkor 4%-os sóoldatban hüvös helyen tartjuk.

Frankfurti konzerv-kolbászka.

A földolgozandó hust földolgozás előtt, lehetőleg egészen friss, még meleg állapotban kicsontozzuk, kiinazzuk, a bőrkét lefejtjük róla és deszkára kiteritjük vagy pedig horogra fölakasztjuk, hogy jól kihüljön. A pépet 60 százalék sovány és 40 százalék kövér husból, illetve szalonnából készitjük. A töltelék 10 kilójára 32 dekagram sót, 3 dekagram fehér borsot és 1.5 dekagram

szerecsendióvirágot, valamint 1.5 dekagram salétromot számitunk. A frankfurti kolbászkák konzerválásának módja a következő: ha a kolbászkák meg vannak füstölve és már kihültek, forró szódaoldattal alaposan tisztitott szelencékbe rakjuk, a szelencéket egészen a szélükig 4 százalékos sósvizzel megtöltjük, kevés salétromot adunk a vizhez, azután a szelencéket légmentesen elzárjuk, leforrasztjuk és forró vizben sterilizáljuk. 9 centiméter átmérőjü szelencéknek 16—17 percig, 12 centiméter átmérőjü szelencéknek pedig 19—20' percig kell főniök, azután hideg vizben lassan lehütjük és lehetőleg hüvös helyen elraktározzuk.

Türingiai kolbászka.

4 kilogram sovány marhahust és 3 kilogram disznóhust kiinazunk és félfinomra vágunk, azután 30 deka sóval, 3 deka borssal és ugyanannyi köménymaggal füszerezzük. Ezután 3 kiló apró kockákra apritott, nem tulságosan kemény szalonnát adunk hozzá és ringagépen addig vágjuk, mig a szalonnából már csak egészen kis darabok láthatók. A péphez kevés vizet is adhatunk. A tölteléket szük disznóbelekbe töltjük és 15—16 deka sulyu kolbászkákat kötünk le. Ezeket a kolbászokat nem füstölik, hanem sütik. A legcélszerübb eljárás a következő: az udvaron közönséges konyhaasztalt állitunk föl, erre vastag rétegben hamut öntünk, a hamura pedig vasbádogból készült lapot teszünk. Az asztal közepére állitjuk a rostot, melyet minden lakatos el tud készíteni, oly módon, hogy 50 centiméter hosszu és 35—40 centiméter széles, 5 centiméter magas keretet készit, ezt a négy sarkán 25—30 centiméter magas lábakkal látja el és fölül 1—$1^1/_2$ centiméternyi távolságban mintegy félcentiméter vastagságu gömbölyü vaspálcákat erősit. A rost alá faszénből tüzet rakunk és ennek a parázsánál a roston megsütjük a kolbászokat. Hogy a kolbászkák meg ne repedjenek, azokat fél percre tanácsos forró vizbe mártani.

Konzerv csemegekolbászka.

Ezekhez a kolbászkákhoz 20 kilogram fiatal marhából, ill. rágó borjuból való hust, melyet 24 órával előbb könnyen megsózunk és ugyanannyi átnőtt sertéshust veszünk. Ugy a marha, mint a sertéshust külön-külön a husvágó legfinomabb korongján áthajtjuk, a marhahust utólag még a ringagépen finomra vágjuk és vizzel jól kidolgozzuk, azután mind a két hust egymással összekeverjük és az esetleg még hiányzó sóval, 1 dekagram salétrommal, 12 dekagram fehér borssal és esetleg 2 dekagram szerecsendióvirággal füszerezzük. A tölteléket középbőségü szátlingokba töltjük, az árnak megfelelő nagyságu kolbászokat kötünk le és 20—30 perc alatt szép világosbarnára füstöljük. Ha a kolbászkák kihültek, szelencékbe rakjuk, a szelencéket 4 percentes sóoldattal megtöltjük (a sóoldatba kevés salétromot is tehetünk), légmentesen elzárjuk és nyitott üstben sterilizáljuk. A szelencéknek 15—22 percig kell forró vizben főniök, azután hideg vizben lehűtjük, megszáritjuk és száraz helyen elraktározzuk.

Vadászkolbász.

20 kilogram sovány sertéshust, melyből a vastag inakat kiszedtük és 10 kilogram nyakszalonnát a ringakéssel összeapritunk, vagy a husvágó legdurvább korongján áthajtjuk, ugy, hogy az egyes darabok körülbelül egy félnégyszögcentiméter nagyok legyenek. Azután 6 kiló marhahust, vagy szalmarágó borjukból való hust a husvágó legfinomabb korongján áthajtunk és jó sonkapácolólével átgyurunk. Ehhez hozzáadjuk a megfelelő mennyiségü sót, fehér borsot, koriandrumot, vagy nagyon kevés fokhagymát. Az egész tölteléket ezután viz hozzáadása nélkül átgyurjuk és jó erősen középbelekbe töltjük. Mikor megszáradtak a kolbászok, gyorsan megfüstöljük és forró vizben megfőzzük.

Wesztfáliai sertéshuskolbász.

A wesztfáliai huskolbászt tisztán csak sertéshusból készitik. Legjobb, ha a földolgozásra kerülő hus három-

ötödrésze sovány és kétötödrésze kövér, de nem tulságosan virágos. A sovány husnak nem kell nagyon válogatottnak lennie, jó a marja, lapocka és jobb hulladékhus is. Zsiradéknak a marját, kövér hasrészeket vagy vékony szalonnát veszünk, nagyjából összeapritjuk, azután a tőkén durvára vágjuk, 10 kilogramonként $30^1/_2$ deka sóval, 3 dekagram fehér borssal és egyharmad dekagram salétrommal füszerezzük és az egész kolbászpépet a ringakéssel addig vágjuk, mig a hus és zsir babszemnagyságura van vágva, akkor aztán a pépet kézzel jól átgyurjuk és olyan belekbe töltjük, a milyenből a sütni való kolbászt csináljuk. A kolbászokat a levegőn száritjuk és ha megszáradtak, hideg füstben szép barnára füstöljük. Ezeket a kolbászokat ugy nyersen, mint melegen is lehet enni. Melegen való fogyasztásra meleg füstben gyorsan lehet azokat füstölni.

Sörhöz való kolbászkák.

Négy kilogram marhahust és 6 kilogram borjuhust jól kiinazunk és finomra vágva 60 deka sóval és 1 deka salétrommal füszerezzük és vizzel könnyen kezelhető péppé gyurjuk. Ezután 10 kilogram disznóhust, melyhez kevés szalonnát adtunk, a marha- és borjuhusnál kevésbbé finomra vágjuk a ringagépen, hozzáadjuk a fönt leirt péphez és az egész tölteléket jól átgyurjuk. Ha ez megtörtént, a tölteléket négy deka őrölt borssal és 3 deka szegfüszeggel füszerezzük. A szegfüszeg helyett ugyanannyi zuzott köménymagot is vehetünk. Az igy füszerezett pépet ujra átgyurjuk és a mennyiben szükségesnek látszik, még kevés vizet keverünk bele. Az igy elkészitett tölteléket fecskendő segélyével ürüszátlingokba töltjük, apró kolbászpárokká csavarjuk és ezeket a füstölő-kemencében a forró füstben világosbarnára füstöljük. Fogyasztás előtt ezeket a kolbászkákat 5—6 percig forró vizben főzzük.

Pfalzi kolbászka.

Ezeknek a kolbászoknak a készitéséhez legalkalmasabb a még meleg bika- vagy növendékmarhahus, melyet előbb kicsontozunk és kiinazunk, azután kevés salétrom-

mal és sóval 24 óráig állni hagyunk. Az igy preparált husból kétharmad részt veszünk, ehhez egyharmadrész átnőtt sertéshust adunk, mindeniket külön áthajtjuk a husőrlőgép legfinomabb korongján és azután még ringakéssel egészen finomra vágjuk. A marhahust vizzel egészen átgyurjuk, hozzákeverjük a sertéshust és az egészet jól összevegyitjük. A pépet csak borssal és sóval füszerezzük, még pedig keverés közben, azután szük sertésbelekbe töltjük és megfelelő nagyságu kolbászkákat kötünk le. A kolbászkákat lángoló fahasábok fölött füstöljük körülbelül 1 óra hosszat. Ha a kolbászkák szép világosbarnára vannak füstölve, majdnem forró vizben leforrázzuk, azután hideg vizbe mártjuk és tiszta füstölőrudakra aggatjuk.

Orosz főtt kolbász.

Nem tulságosan kövér sonkából kifejtjük az inakat, leszedjük a bőrkét és zsirt róla, ugyanigy bánunk el egy sertéshassal is és az egészet apró kockákra vágjuk. Ehhez 10 kilogramonként 35 dekagram sót, egyharmad dekagram salétromot és másfél dekagram cukrot adunk, az egészet jól összekeverjük és mérsékelten meleg helyen 20—24 óráig állni hagyjuk. 1—1$^1/_2$ kilogram sovány sertéshust kevés sóval jó finomra vágunk és 10 kilogramonként még 3 dekagram fehér borsot és 1 dekagram szerecsendiót adunk hozzá. A péphez még egy fél citrom lereszelt héját adjuk. Most az egészet jól átgyurjuk és középbőségü marhabelekbe jó keményre töltjük és gömbölyü kolbászokat formálunk belőle. A hol a fokhagymát kedvelik, ebből is lehet fél gerezdet sóval megtörve belekeverni. A kolbászokat azonnal meleg füstben füstöljük és füstölés után mindjárt megfőzzük. A kolbászok 10—15 perc mulva megfőnek, akkor fölaggatjuk és ha kihültek, néhány másodpercre ujjólag forró vizbe tesszük.

Nyersen ehető drezdai kolbászkák.

A drezdai kolbászkákat nyersen eszik, izük hasonló a braunschweigi kolbászéhoz. Készitési módjuk a

következő: 50 kilóhoz veszünk egyharmad rész kövér marhahust (egy nem nagyon sovány bikának a bordarészéből), egyharmad rész sovány disznóhust (lapockát) és egyharmad rész kövér, puha disznóhust (jó zsiros hasrészt).

A marhahust 5 deka salétrommal és $1^3/_4$ kilogram sóval mogyorónagyságura vágjuk, azután hozzátesszük a disznóhust és folytonos keveréssel egész finomra vágjuk és füszerül adunk hozzá 15 deka fehér borsot. A pépet bő juhbelekbe töltjük és páronként $12^1/_2$—15 deka sulyban bekötjük, a kolbászkákat 1—2 napig lassan száritjuk és épp ennyi ideig meglehetős meleg füstben füstöljük.

Ennek a kolbásznak egy másik készitési módja a következő:

Egy ökörnek vagy tehénnek (de nem bikának) a hasrészét kétszer megvágjuk és husvágó-gépen, tehát jó finomra. Azután ugyanily sulyu puha, átnőtt disznóhust, például a sonkakészitésnél keletkező hulladékot a husvágó-géppel megvágunk; most mindkettőt levesszük a tőkéről és sóval, fehér borssal, egynyolcad kilogram nádcukorral, paprikával, egy késhegynyi salétrommal és egy gyüszünyi kardamonummal füszerezzük, jól összekeverjük, a ringakéssel ujólag átdolgozzuk, de anélkül, hogy vizet adnánk hozzá. Ennek megtörténte után a pépet jó bő juhbelekbe töltjük, a kolbászkákat bekötjük, hogy körülbelül 5—5 deka sulyuak legyenek, nyársra akasztjuk és egy napig olyan helyen száritjuk, a hol nincsen léghuzam. Ezután a kolbászkákat hideg füstben aranysárgára füstöljük. Erre körülbelül 24 óra szükséges. Darabját Szászországban 7 pfennigért (a mi pénzünk szerint körülbelül 9 fillér) árusitják.

Drezdai kolbászka.

Nem tulságosan sovány ökör- vagy tehénhasat a huszuzó-gépen kétszer áthajtunk és kétannyi sertéslapockát vagy hasat (a husőrlőgép 3. számu korongján megvágva) adunk hozzá, füszerül borsot, sót, salétromot, esetleg cukrot és paprikát, továbbá reszelt mogyo-

rót vagy kardamonumot adunk hozzá. A pépet vizzel nem szabad átgyurni és nem tulságosan szük disznóbelekbe, vagy bő szátlingokba töltjük, a kolbászkákat páronként 5—7 dekás sulyban lekötjük. Miután a kolbászkák egy napig száradtak, 24 óra hosszat hideg füstben füstöljük. Ezeket a kolbászkákat nyersen fogyasztják.

Bajor kolbászka.

Egyharmad rész világosszinü fiatal marhahust és kétharmad rész sertéshust, ugynevezett hulladékhust, a mely a szafaládékolbász készitésénél visszamaradt, a vastag inaktól megtisztitunk. A sertéshus fele lehet szalonna, vagy kövér hus, másik fele pedig sovány. Az egészet együtt félfinomra vágjuk, azután 10 kilogramonként 11 dekagram sót, 2 dekagram fehér borsot, $1^1/_2$ dekagram szegfüt és $1^1/_2$ dekagram salétromot adunk hozzá és most az egészet finomra vágjuk. A pépet kevés vizzel kissé átgyurjuk, bő ürüszátlingokba töltjük és 15 deka sulyu párokra osztjuk. A kolbászkákat rudakra aggatjuk és néhány óráig a vizet lefolyni hagyjuk. Ennek megtörténte után a kolbászkákat forró füstben füstöljük és a rudakon függve, forró vizzel leforrázzuk.

Bajor kolbászkák borjuhussal.

4 kilogram marhahust és 6 kilogram borjuhust gondosan megtisztitunk, 60 deka sóval és 1 deka salétrommal jó finomra vágjuk és vizzel nyulós tésztává gyurjuk; 10 kilogram disznóhust, kevés szalonnával keverve, kevésbbé finomra vágunk, mint a borju- és marhahust, a péphez keverjük és az egészet jó keményre gyurjuk, 8 deka őrölt borssal és 2 deka szegfüborssal vagy ez utóbbi helyett 3 deka törött köménymaggal füszerezzük és a mennyiben szükségesnek látszik, kevés vizet öntünk a péphez. A pépet ürübelekbe töltjük, apró kolbászkákat formálunk és páronként lekötjük, azután füstölő kemencében forró füstben gyorsan megfüstöljük. Fogyasztás előtt a kolbászkákat 5—6 percig majdnem forró vizben főzzük.

Borjuhus-kolbászkák.

Hizott borjuk husa e célra nem alkalmas; sokkal jobb a legelő borjuk husa, melyet sóval és salétrommal füszerezve jó finomra vágunk. Ebből a husból vegyünk egy részt, füszerezzük a még szükséges sóval, továbbá borssal, szegfüszeggel és kevés gyömbérrel. Ez utóbbi helyére finomra vágott citromhéjat is használhatunk. Most a pépet vizzel jól átgyurjuk. Ezután ugyanannyi sertéshust (melynek azonban egyharmad része szalonna legyen) veszünk, mint a mennyi borjuhust vettünk, ezt kevésbbé finomra vágjuk, jól összegyurjuk a borjuhusból készült péppel és egyuttal pótoljuk a még szükséges füszert. Az igy nyert pépet bő ürübelekbe, vagy apró, szük sertésbelekbe töltjük, a kolbászkákat azután páronként lekötjük és forró füstben világos pirosra füstöljük.

Borju-kolbász.

10 kilogram jó borjuhust alaposan kiinazunk, 5 kilogram szalonnát vágunk bele és jó finomra vágjuk, 30 deka sót, 5 deka törött borsot, 3 darab reszelt szerecsendiót vagy másfél deka szerecsendióvirágot adunk hozzá és fél liter tejjel jól átgyurjuk. Ha a pép nem volna még eléggé nyulékony, még egy további fél liter tejjel vagy vizzel átgyurjuk. A pépet szük sertésbelekbe töltjük.

Borjuhus-kolbász.

5 kilogram erős, jól kiinazott borjuhust finomra vágunk, azután 8 kilogram zsirral kissé átnőtt disznóhust adunk hozzá, mindkettőt ujra vágjuk, az igy nyert pépet 42 deka sóval, 1 deka salétrommal, 1 deka szegfüborssal és 5 deka őrölt borssal füszerezzük és még 2 kilogram darabokra vágott szalonnát adunk hozzá; az egészet mindaddig vágjuk, mig a szalonna borsónagyságura van apritva. Ezután a hust vizzel és kevés burgonyaliszttel jól átdolgozzuk és a pépet marhaközépbelekbe jó szorosan töltjük. Az igy készült kolbászokat — mihelyt kissé megszáradtak — gyorsan megfüstöljük és azonnal megfőzzük. — Egyes helyeken ebbe a kolbászba kevés hagymát vagy fokhagymát is vesznek.

Frankfurti kolbászkák (Knackwürste).

A frankfurti kolbászkák készitéséhez legalkalmasabb a fiatal, jól hizlalt sertések husa. Ezek a sertések, ha sokat vannak a szabadban, jó szálas hust adnak. A sonka, lapocka és has husát a leölés után még meleg állapotban kicsontozzuk, a bőrét lefejtjük róla és másnapig horogra fölaggatjuk. Félannyi szalonnarészt veszünk, mint a mennyi a hus. A hust majdnem finomra vágjuk és a pépet 10 kilogramonként 30 dekagram sóval, 3 dekagram fehér borssal és 1 dekagram szerecsendióval füszerezzük és folytonos keverés közben nem egészen finomra vágjuk. Ha a pép a füszerrel jól összevegyült, kolbásztöltővel szük sertésbelekbe töltjük és körülbelül 20 dekás párokra osztjuk. Ha a kolbászkák 1 napig száradtak, kemény fürészporral lassan meleg füstben füstöljük, még pedig 8—10 óra hosszat.

Frankfurti kolbász.

Ez a kolbász Frankfurt városának különlegessége, mert a készitéshez szükséges husnak oly kiváló minőségünek kell lennie, a minőt leginkább csak a schwarzwaldi ugynevezett tigris-sertések szolgáltatnak és a melyekért a frankfurti hentesek szivesen fizetnek métermázsánként 6—7 koronával többet, mint bármilyen más első minőségü sertésekért. Ezeknek a sertéseknek husa — még a fiatal sovány sertéseké is — száraz és rendkivüli nagymennyiségü vizet képes fölvenni; zsirjuk is egészen száraz. Ezen különös sajátsága a husnak részint az állatfaj sajátosságai, részint a tenyésztés, sőt a hizlalásnak is a következménye, miért is Frankfurt városa ezen kolbász készitésében utolérhetetlen. Ha valaki abban a szerencsés helyzetben van, hogy ilyen anyagra szert tud tenni, akkor a földolgozáshoz rendszerint 60% kövér és 40% sovány hust vegyen. Földolgozásra alkalmasak: a sonka, lapocka, nyak- és hasrészek. A hust egy nappal előbb megtisztitjuk a bőrkétől, csontoktól és inaktól, és száritás végett kiteritjük egy deszkára, vagy horogra akasztjuk. A nagyjában összevágott hushoz 15 kilogramra 45 deka sót, 5 deka fehér borsot és 2 deka szere-

csendióvirágot, valamint féldeka salétromot veszünk és az egész tömeget — 1 liter viznek folytonos hozzáöntése mellett — addig vágjuk, mig a hus lencsenagyságu. Most a pépet kézzel átgyurjuk és a levegő kizárásával a kolbásztöltőkbe tesszük és akkora kolbászokat készitünk, hogy párjuk 15—25 deka sulyu legyen. Ezeket a kolbászokat nem kötik, miért is minden 2 pár végén hosszabbra hagyjuk a belet, a melynek igy üresen maradó végeit jól összesodorjuk. A kolbászkákat könnyü, tiszta nyársakra akasztjuk és néhány óráig a levegőn száritjuk; azután mérsékelt meleg mellett 5— 6 óráig világosbarnára füstöljük; azonnali fogyasztásra készült kolbászokat hamarabb is lehet füstölni. Fogyasztás előtt ezeket a kolbászokat 75 R. foku vizben 7—8 percig főzzük.

Másodrendü frankfurti huskolbász.

Ehhez a kolbászhoz tulajdonképpen ugyanazt a husnemet kell használnunk, mint a frankfurti kolbászhoz. A mennyiben azonban ilyen hust nem lehetne beszerezni, növendékmarha, illetve bikahust dolgozunk föl, a már előbb emlitett péppel. 15 kilóhoz — miután a sertéshust nagyjában összevágtuk — a vágás közben kevés vizet öntünk és $4^1/_2$ deka fehér borsot, 1 deka szerecsendiót, 1 gerezd fokhagymát, 3 gerezd mogyoróhagymát és a szükséges sót tesszük. Most folytatjuk a hus összevágását mindaddig, mig a hus-, illetve zsirrészek lencsenagyságuak. Ekkor a pépet szük marhabelekbe töltjük, a kolbászokat a levegőn jól megszáritjuk és mérsékelten meleg füstbe akasztjuk mindaddig, mig szép aranybarna szint kapnak. Ezt a kolbászt 15—20 percig kell főzni.

Svájci kolbászkák.

4 kilogram jól kiinazott borjuhust és ugyanennyi, szintén kiinazott marhahust finomra vágunk. Azután 4 kilogram sovány sertéshust és 2 kilogram hátszalonnát adunk hozzá, az egészet finomra vágjuk és a következő füszereket adjuk hozzá: 36 dekagram sót, $4^1/_2$ dekagram

fehér borsot, 2 dekagram salétromot, 2 dekagram szerecsendiót és a péppel ezeket a füszereket átgyurjuk. Ezután vizzel ujjólag átgyurjuk a pépet és 1 kilogram leforrázott szalonnakockát és 18 dekagram hámozott pisztáciát adunk hozzá. Az igy elkészitett pépet fölváztatott ürühólyagokba töltjük, a kolbászt zsineggel átkötjük és melegen füstöljük. Ha a kolbász szine nem eléggé élénk, füstölés előtt kevert disznóvérrel kenjük be. Füstölés után a kolbászt 30—45 percig 75 fokos vizben főzzük, kihülés végett fölaggatjuk és ha szükséges, forró vizben néhány másodpercig ujra forrázzuk.

Wesztfáliai huskolbász.

Ez egyike a legszebb kolbászoknak és éppugy ehető nyersen, mint főve, ámbár rendesen főzni szokták. Ennek készitéséhez a nyakhust vesszük, ezt a nélkül, hogy a zsirt lefejtenők, egészen a fejtőn levő inakig fölhasználjuk. Azonkivül rostélyoshust veszünk, még pedig kétharmad részt és egyharmad rész gyönge szalonnát. Bőrkeszalonna vagy nyakszalonna erre a célra nem alkalmas, mert kemény. A hust és szalonnát négyszögcentiméternyi kockákra vágjuk, azután lemérjük a huskockák sulyát és 10 kilogramonként 25 dekagram sót, 3 dekagram őrölt fehér borsot és 1 dekagram szegfüborsot keverünk hozzá, a füszereket jól átgyurjuk a péppel és középbő disznóbelekbe lehetőleg keményre töltjük, mérsékelt nagyságu kolbászokká. Ez a kolbász nem gömbölyü, mint a braunschweigi huskolbász, mert már másnap a bél nyulékonysága folytán hosszura nyulik. Marhakoszorubelekben ugyan megtartanák ezek a kolbászok gömbölyü alakjukat, de ezeket a beleket nem használják a wesztfáliai huskolbászhoz. A kész kolbászokat, melyeknek a végére zsineget kötünk, füstölő rudakra akasztjuk és a következő napig a nedvességet lefolyni hagyjuk, azután bükkfából és bükkfa-fürészporból keletkező csak 18 fok meleg füstben sárgára füstöljük. Mint már emlitettük, ezt a kolbászt főve, de egyuttal nyersen füstölve is, lehet enni.

Königsbergi kolbászkák.

Borjuhust, szalmarágó- vagy növendékmarhahust apró darabokra vágva 24 óráig gyöngén besózunk, azután ugyanannyi disznóhussal, mely egyharmad vagy egyfél részben zsirból, illetve szalonnából áll, finomra vágjuk. A marha-, illetve borjuhust már egy izben használt sonkapácolólével, vagy ennek hiányában egyszerü vizzel átgyurjuk. A kolbászkáknak gyöngén sósizüeknek kell lenniök, miért is a pácolólével óvatosan bánjunk. A péphez 10 kilogramonként egyharmad dekagram salétromot, fél dekagram szegfüvet, fél dekagram gyömbért és 4 gram fehér borsot adunk. Az igy elkészitett pépet középbőségü szátlingokba töltjük és páronkint 10—12 dekagramos kolbászkákat kötünk le. A kolbászkákat forró füstben füstöljük és forró vizben néhány másodpercig leforrázzuk. Fogyasztás előtt a kolbászkák fölmelegitendők.

Bécsi konzerv-kolbászka.

10 kilogram fiatal borjuhust, melyet legalább 24 órával előbb könnyen besóztunk, finomra vágunk és ugyanennyi átnőtt sertéshust adunk hozzá és az egészet finomra vágjuk. Ennek megtörténte után 60 dekagram fehér borsot, 5 gram salétromot, 5 gram szerecsendióvirágot és megfelelő mennyiségü sót keverünk a pépbe. Az egész pépet egészen szárazra gyurjuk és azután folytonos keverés közben lassan vizzel keverjük, de figyeljünk arra, hogy mindenkor, ha vizet öntöttünk hozzá, a pépet ujólag szárazra gyurjuk. Az igy elkészitett pépet középbőségü szátlingokba töltjük, megfelelő párokra osztjuk és 20—30 perc alatt szép világosbarnára füstöljük. Ha ezeket a kolbászkákat dobozokban akarjuk konzerválni, kevésbbé szárazra gyurjuk a pépet és jobban füstöljük. Ha a kolbászkák teljesen kihültek, 6, 10 vagy 12 páronként dobozokba rakjuk. Most konzerváló-lét készitünk, még pedig a következőképpen: zománcozott fazékban 10 liter vizet fölforralunk, azután 25 dekagram sót, 5 dekagram bórsavat és 10 dekagram nátrium-bicarbonicumot adunk hozzá és a vizet fölfor-

raljuk. 2—3 perc után a folyadék 82 C. fokra hül le és ekkor a kolbászkákra öntjük, egészen a dobozok felső széléig. A dobozokat beforrasztjuk és a fedél közepébe vasszeggel kis lyukat furunk. Ha valamennyi doboz be van már forrasztva, forró vizben 82 fokra fölhevitjük, ugy, hogy a viz 5 perc alatt fölforrjon. Ennek megtörténte után a dobozok tetejébe furt kis lyukakat egy csöpp ónnal beforrasztjuk.

Vesekolbász.

5 kilogram disznóvesét hosszában kettévágunk, jól lemossuk, az ereket kiszedjük és finomra vágjuk, mert ha csak a hussal vágnók, nem volna a pép elég finom. Most 2 kilogram átnőtt sertéshust adunk hozzá, az egészet finomra vágjuk és a pép minden 10 kilójára 25 dekagram sót, $1^1/_2$ dekagram fehér borsot, féldekagram szegfüborsot és 1 evőkanálnyi vörösbort veszünk. Az egészet jól összekeverjük, a pépet szük disznóbelekbe töltjük. Ezt a kolbászt sütni kell és a vevőket tanácsos figyelmeztetni arra, hogy a kolbászokat a sütés előtt néhány másodpercig forró vizben tartsák, nehogy a héjuk sütés közben megrepedjen.

Német kolbászka.

Ezt a Németországban finom csemege-számba menő, rendkivül kedvelt kolbászkát a következőképpen készitik: 10 kiló bikahust ugy, a milyen, félig finomra vágják és kissé átgyurják. Azután 5 kilogram sovány és 4 kilogram kövér sertéshushulladékot kevernek a birkahushoz és azt sóval, borssal és kevés salétrommal füszerezik, őrölt köménymagot és egy finomra vágott vagy reszelt hagymát adnak hozzá. Most az egész pépet kézzel jól átgyurják és középbőségü disznóbelekbe töltik, négy részre osztják és a végüket megkötik, ugy, hogy egy köteg, 2 pár kolbászka negyed kilogram sulyu legyen. A kolbászkákat 2 óra hosszat a levegőn száritják és forró füstben füstölik, mint a bécsi kolbászkát. Mihelyt szép gesztenyebarnára vannak füstölve, pár percig készen

tartott forró vizben főzik és hideg vizbe mártják, nehogy megráncosodjon.

Párisi kolbászok.

Hat kilogram sovány disznóhust (a lapockáról) az inaktól és más zsirtól megtisztitunk, 2 kilogram kemény hátzsirral együtt finomra vágunk. Ezt a pépet 20 deka sóval, 3 deka fehér borssal, 1 deka kardamonummal és 5 deka bazsilikommal (porrá törve) füszerezzük és egy gerezd finomra reszelt mogyoróhagymát adunk hozzá. Az egészet jól átgyurjuk, vizzel mérsékelten átdolgozzuk és szük disznóbelekbe töltjük. A töltés lazán történjék. Célszerü, ha hosszu darabokat töltünk és azután 6—7 centiméter nagyságu kolbászkákat párjával lekötünk. A kész kolbászkákat azután tálra rakjuk.

Tojás-kolbászka.

Hét kilogram sovány sertéshust, a miből előzetesen iz inakat kiszedtük, 3 kilogram durvaszemcséjü, kemény szalonnával együtt egészen finomra vágunk, miközben 25 deka sót, 3 deka fehér borsot és 1 deka őrölt kardamonumot adunk a péphez. A mikor az egészet már finom péppé vágtuk, 5 tojást és háromnegyed liter nyers tejet adunk hozzá, ezután a pépet jól átgyurjuk és lazán szük disznóbelekbe töltjük. Sütés előtt tanácsos a kolbászkákat leforrázni, nehogy a bél sütés közben megrepedjen.

Zürichi kolbász.

Kiinazott borjuhust kilónként 2 deka sóval füszerezve finomra vágunk és legalább 24 órára hideg helyre — nyáron jégre — állitjuk. Kövér disznóhust kilónként 2 deka sóval félfinomra vágunk. Most a borjuhust vizzel jól átgyurjuk és azután ugyanannyi disznóhust adunk hozzá. 6 kilogram pépre 2 deka fehér borsot, 1 deka szerecsendiót adunk, mindezt jól átgyurjuk, a pépet szük disznóbelekbe töltjük és 10—12 deka sulyu kolbászokat formálunk.

Müncheni kolbász.

Frissen vágott, még meleg borjuhusból 6 kilogramot jól megtörünk és kevés sóval és salétrommal finomra vágjuk. Azután a pépet vizzel átgyurjuk és addig öntünk vizet a péphez, — miközben azt folytonosan gyurjuk, — a mig a pép körülbelül 3 liter vizet vett magába és meglehetősen hig lett. Most a pépet 8 órára hüvös helyre tesszük, azután 3 kilogram disznóhust, melyet előzőleg a szalonnával együtt, de bőrke nélkül finomra vágtunk, fél citromnak reszelt héjjával, egy reszelt szerecsendióval, 1 gerezd fokhagymával, 6 tojással és reszelt zsemlével együtt átgyurjuk a kihült borjuhuspéppel. A pépet juhbelekbe töltjük. Fogyasztás előtt a kolbászokat 2 percre forró vizbe tesszük és azután szép sárgára sütjük.

Hamburgi kolbász.

4 kilogram kissé zsiros disznóhust félfinomra vágunk, 5 darab vizbe áztatott és kifacsart zsemlét adunk hozzá és az egészet finomra vágjuk. A hust ennek utána 8 deka sóval, másfél deka borssal és néhány csöpp citromolajjal füszerezzük, jól átgyurjuk és a mennyiben a pép még kemény volna, kevés vizet adunk hozzá. A pépet sóval jól ledörzsölt szük disznóbelekbe töltjük.

Schweinfurti kolbász.

5 kilogram zsirral átnőtt disznóhust finomra vágunk, 11 deka sóval, 2 deka törött borssal, 1 deka szegfüszeggel füszerezzük, a pépet háromnegyed liter tejjel átgyurjuk és szük disznóbelekbe vagy bő ürübelekbe töltjük. A kolbászt egészben is hagyhatjuk, vagy pedig apró kolbászkákat készitünk belőlük.

Szarvasgomba kolbászkák.

Jól kitisztitott disznóhust, kevés kemény szalonnával keverve, finomra vágunk, 5 kilogramra 20—25 deka francia szarvasgombát adunk (apró kockákra vágva),

megfelelő mennyiségü sót, borsot és kardamonumot adunk hozzá, az egészet vizzel nyulékony péppé gyurjuk és tisztitott szük disznóbelekbe vagy nagyon bő ürübelekbe töltjük, még pedig jó hosszu darabokba.

Rajnai kolbász.

5 kilogram borjuhust, melyet előbb megsóztunk, egészen finomra vágunk. Azután 20 kilogram sovány sertéshust és 10 kilogram hasrészből való sertéshust középfinomra vágunk, összegyurjuk 60 deka sóval, 14 deka fehér borssal, másfél deka salétrommal, 5 deka nádcukorral és 2—$2^1/_2$ deka szegfüvirággal és az egész pépet apró, de bő sertésbelekbe töltjük, melyeket gömbölyüre lekötünk. A kolbászkákat 3 napig a levegőn száritjuk, azután lassan füstöljük. Ezt a kolbászt főzni lehet vagy pedig forrázás után rostélyon sütik. Főve különösen bableveshez szeretik.

Káposztához való kolbász.

Vegyünk egyenlő részekben marhahust, disznóhust és szalonnát. A marhahust és disznóhust megtisztitjuk a vastag inaktól és félfinomra vágjuk, hozzáadjuk a szeletekre vágott szalonnát és az egész péphez kilónként $2^1/_2$ deka sót, 1 gram fekete borsot, kevés salétromot és szegfüszeget adunk és az egészet addig vágjuk, mig a szalonna apró kockákra van vágva. A pépet ezután szük marhakoszorubelekbe töltjük, még pedig jó szorosra, az egészből apró, gömbölyü kolbászkákat csinálunk, néhány napig a levegőn száritjuk és azután lassan világosbarnára füstöljük. Ez a kolbász főve különösen káposztához, de más vastagételhez is nagyon jó.

Svájci vadászkolbász.

4.5 kilogram sovány, az inaktól alaposan megtisztitott sertéshust félfinomra vágunk, 3 kilogram szeletekre vágott szalonnát, 40 deka sót és 5 gram salétromot teszünk hozzá és az egészet addig vágjuk, mig a szalonna

apró kockákra van vágva. Ennek megtörténte után levesszük a pépet a tőkéről, $4^1/_2$ deka fehér borssal és $1^1/_2$ deka gyömbérrel füszerezzük és az egészet jól átgyurjuk, viznek hozzákeverése nélkül. Most a pépet szük marhakoszorubelekbe töltjük, az igy töltött kolbászból 25 dekagramos darabokat lemérünk, ezeket közepütt megcsavarjuk, a pépet a kolbászok végénél kezdve erősen összenyomjuk, megkötjük és hurkot készitünk a felaggatás céljára. Néhány napig száradni hagyjuk a kolbászt és azután hideg füstben szép sárgára füstöljük. Fogyasztás előtt körülbelül 20 percig forró vizben főzzük.

Krepinett.

Félkilogram borjuhust 1 kilogram disznóhussal félfinomra vágunk, félkilogram szeletekre vágott szalonnát adunk hozzá és az egészet addig vágjuk, mig a szalonna apró kockanagyságura van vágva. Most egy jól habart tojást, 4 deka sót, és 6 gram fehérborsot, valamint kevés szerecsendiót adunk hozzá és az egész pépet jól átgyurjuk, a nélkül, hogy vizet adnánk hozzá. Ekkor azután a pépet nem tulságosan zsiros, kissé megszikkadt cseppleszbe csavarjuk, még pedig olyképpen, hogy 8—10 deka sulyu gömböket formálunk, azokat laposra préseljük, megfelelő nagyságu cseppleszdarabokba csavarjuk és ugy helyezzük a tepsibe, hogy az a rész, ahol a cseplesz szélei összeérnek, alul legyen. Krepinetteket csak vajban kisütve tálalnak.

Északnémetországi huskolbász.

25 kiló marhahust a vastag inaktól megtisztitunk és félfinomra vágunk, azután ugyanennyi hulladék sertéshust és száraz zsirt — körülbelül háromnegyed rész zsirt és egynegyed rész sovány sertéshust — adunk hozzá és addig vágjuk, mig a zsirrészek apró kockanagyságuak. Füszerül kevés, már egyszer használt sonkapácolólét, sót, őrölt fehér borsot és koriandrumot teszünk hozzá, még pedig a borsból körülbelül 20 dekát, a koriandrumból pedig 6 dekát. A kolbásznak gyönge sós

ize legyen, mert főve, melegen eszik. A kolbászokat néhány napig száritjuk, azután meleg füstben piros-barnára füstöljük. Elárusitás előtt főzzük a kolbászt.

Északnémet kolbász.

Ezekhez a kolbászokhoz rendszerint hulladékot (Ausputz) veszünk, a mely sertések fölvágásánál, szalonnatábláknál, vagy a sonkák lefaragásából stb. marad vissza. Ha ez az anyag nem futja ki, has- és lapockarészeket veszünk, sőt borjuhust és lebernyeget vagy más kemény zsirt. A zsirból annyit kell vennünk, hogy 3 rész husra körülbelül 2 rész zsir jusson. A hust éles ringakéssel félfinomra vágjuk, a péphez kilogramonként 3 dekagram fehér borsot veszünk, azután az egész pépet a füszerrel együtt egészen finomra vágjuk, mérsékelt mennyiségü vizzel átgyurjuk és középbőségü disznóbelekbe töltjük. Különös zamatot kap a kolbász, ha néhány csöpp citromolajat adunk a péphez.

Vajas kolbászkák.

Ezeknek a készitéséhez ugyanazt a pépet vesszük, a melynek készitését az észak-német kolbásznál ismertettük. Hogy a kolbászkák jó izét fokozzuk, minden kilogram péphez 1 gram szerecsendiót adunk. A pépet egészen szük szátlingokba töltjük és akkora kolbászkákat csinálunk, hogy 12—15 pár teljék 1 kilogramból. Ezeket a kolbászkákat forró vajban kell sütni, előbb azonban néhány pillanatra forró vizbe mártjuk, nehogy a forró vajban megrepedjenek.

Másféle huskolbász.

8 kilogram szépen kiinazott, világosszinü marhahust 7 kilogram sertéshussal (comb és átnőtt hasrészekkel) nem nagyon finomra vágunk, 45 deka sót, 6 deka őrölt fehér borsot és 2 deka szerecsendióvirágot adunk hozzá. Folytonos keverés közben az egész pépet ujra vágjuk és azután légmentesen marhakoszorubelekbe

töltjük. A kolbászkákat fél napig száritjuk a levegőn, azután lassan sárgás-pirosra füstöljük. Amennyiben a pép nagyon kemény volna, 2—3 liter vizet adhatunk hozzá. Ezeket a kolbászokat fogyasztás előtt 8—10 percre forró vizben főzzük.

Meleg kemény kolbász (Knackwurst).

5 kilogram finomra vágott borjuhushoz 10 kilogram zsirral átnőtt disznóhust adunk, az egészet félfinomra vágjuk, és 35 deka sóval, 6 deka fehér őrölt borssal és 1 deka salétrommal füszerezzük. A pépet azután mérsékelt mennyiségü vizzel átgyurjuk, kis sertésbelekbe töltjük és páronként lekötjük. A kolbászkákat a füstölőkemencében gyorsan füstöljük és lassan megfőzzük. Sok helyütt kevés fokhagymát, törött köménymagot, vagy szegfüszeget is tesznek ezekbe a kolbászkákba.

Svéd puncskolbász.

10 deka sóval sózott 5 kilogram borjuhust ugyanennyi átnőtt disznóhussal (hasrészek) együtt finomra vágunk. Ezután még 20 deka sót, 5 deka fehér borsot, fél deka szerecsendióvirágot, fél deka kardamonumot és 1 pohár puncsot adunk hozzá. Ezt a pépet vizzel jól átgyurjuk és apró 20 cm. hosszu sertésbelekbe töltjük, nem tulságosan szorosra, a két végét lekötjük és kissé füstöljük. Ezután forró vizben főzzük és melegen fogyasztjuk. Svédországban ezeket a kolbászokat előszeretettel eszik a puncshoz.

Lyoni kolbász.

8 kilogram jó, lehetőleg sötétszinü disznóhust jól megtisztitva, finomra vágunk, azután ezzel a hussal együtt 2 kilogram szalonnát egészen apróra vágunk és 32 deka sóval, 4 deka törött borssal, szerecsendióval és 1 csipetnyi fahéjjal füszerezzük és a pépet vizzel szilárddá gyurjuk. A pépet középbőségü marhabelekbe töltjük. A mikor a kolbászok kissé megszikkadtak, a füstölő-kemencébe rakjuk és szép pirosra füstöljük, azután

az üstben lassan főzzük. Az üstből kivesszük és kihülés végett fölakasztjuk a kolbászokat, azután ujra forró vizbe mártjuk, hogy a héjuk ne legyen ráncos. A lyoni kolbászhoz kevés marha- és borjuhust is vehetünk.

Straszburgi kolbász.

3 kilogram apró kockákra vágott parasztszalonnát és 22 kilogram mortadella tölteléket kevés sóval, fehér törött borssal és reszelt hagymával füszerezzük, az egészet jól összegyurjuk és szük disznóbelekbe töltjük. A kolbászokat szép pirosra füstöljük és vastagságuk szerint 20—30 percig 85 C fok hőmérsékü vizben főzzük, azután az üstből kirakjuk egy táblára, egy fél órára kendővel letakarjuk és azután fölakasztjuk, mig teljesen megszáradnak.

Vajaskenyér-kolbász.

10 kilogram jó minőségü, az inaktól megtisztitott borjuhust és 8 kilogram ugyancsak az inaktól megtisztitott sertéshust (kétharmadrész sovány sertéshust, egyharmadrész szalonnát) együtt a lehető legfinomabbra (lisztfinomságura) vágjuk és 60 deka sóval, 1 deka salétrommal, 4 deka őrölt borssal, 2 deka szegfüszeggel és 1 deka gyömbérrel füszerezzük. Az egészet annyi vizzel átgyurjuk, a mennyit a pép fölvesz, a nélkül, hogy hig, nyulékony anyaggá váljon. Most 2 kilogram nyers szalonnát apró kockákra vágunk, ezeket 10 percre forró vizbe tesszük, azután szitára tesszük, hogy a viz lefolyjon. Ha már kihült a szalonna, egyenletesen összegyurjuk a kolbászpéppel. A pépet ürübelekbe vagy szük marhabelekbe töltjük a hurkatöltővel, még pedig jó keményen.

Ha a kolbászok igy elkészültek, gyorsan füstöljük, még pedig forró füstben szép pirosra, és azonnal a füstölés után 20—30 percig, nem tulságosan forró vizben főzzük, főzés után kihülés végett a kolbászokat egy asztalra rakjuk.

Gőzkolbászkák.

Ez a frankfurti kolbászkának egyik válfaja és nagy kedveltségnek örvend. Készitési módja a következő: 1 kilogram kiinazott marhahushoz $1^1/_2$ kilogram kiinazott borjuhust veszünk, mindkettőt félfinomra vágjuk, azután 3 kilogram kiinazott sertéshust teszünk hozzá és most az egészet ujra félfinomra vágjuk. Azután $2^1/_2$ kilogram szalonnaszeletet (vékonyra és apróra vágva), 23 deka sót és 3 deka fehér borsot adunk hozzá; az egészet addig vágjuk, mig a szalonna eléggé finomra van aprózva. A pépet szük disznóbelekbe töltjük és olyan kolbászkákat készitünk, a melyeknek párja 15 deka. A kolbászkákat néhány napig száradni hagyjuk, azután lassan sárgára füstöljük és szükség szerinti mennyiségben főzzük.

Főtt huskolbász.

Ehhez a kolbászhoz 10 kilogram marhahust veszünk, melyet a készités előtti napon 20 deka sóval és fél deka salétrommal sózunk. A reákövetkező napon a hust 3 kilogram kemény zsir hozzáadása mellett, jó finomra vágjuk. Ezután a pépet a még szükséges sóval, másfél deka őrölt fehér borssal, fél deka őrölt koriandrummal, és két deka őrölt köménymaggal füszerezzük. Az egészet kevés vizzel átgyurjuk és ürüvastagbélbe töltjük, száritjuk és gyorsan füstöljük, azután 20—30 percig forró vizben főzzük. Nehogy a kolbász izéből veszitsen, tanácsos minden 3—4 napban friss kolbászokat készitení.

Boroszlói fokhagymás kolbász.

25 kiló növendékmarhahust, melyet a legvastagabb inaktól megtisztitottunk, és megsóztunk, jó finomra vágunk, előbb szárazon, azután viz folytonos hozzáadásával átgyurjuk. A viz hozzáadásával föl kell hagyni, mielőtt a hus a viz fölszinén uszik, vagy pedig a szakitásnál fonalak mutatkoznak. Ha ilyen fonalak mutatkoznak, vagy a pép a vizen uszik, ez biztos jele annak, hogy a pép tul van telitve vizzel, miért is száraz pépet kell

ilyen esetben hozzákeverni. Ha a pépet jól átgyurtuk, 25 kilogram finomra vágott, átnőtt sertéshust adunk hozzá. Most 15 deka fehér borsot, 6 deka őrölt koriandrumot, 6 deka köménymagot, 2 gerezd reszelt fokhagymát és még a hiányzó sót adjuk a péphez, az egészet keverjük jól össze, minek megtörténte után a pépet középbőségü koszorubelekbe töltjük és meglehetősen kemény, gömbölyü kolbászokat formálunk, a melyeket előbb száritunk, azután 30—40 percig világosbarnára füstöljük és közvetlenül utána 10—12 percig forró vizbene főzzük. Ez a kolbász nagyon kelendő és többnyire melegen árulják.

Jaueri kolbász.

A valódi jaueri kolbászokhoz kizárólag tiszta, zsirral átnőtt sertéshust, sonka- és szalonnamaradékokat (ausputz) veszünk. A hust félfinomra vágjuk és füszerezzük. 10 kilogram hushoz 30 deka sót, 3 deka őrölt borsot és 2 deka köménymagot veszünk s füszerezés után a pépet finomra vágjuk, kissé átgyurjuk és szük sertésbelekbe töltjük. Jauerben $12^1/_2$ deka sulyban készitik a kolbászokat, melyeket a végükön peckelnek. A kolbászokat néhány óráig száritjuk, azután gyors füstölésnek vetjük alá. A füstölt kolbászt 1 percre forró vizbe tesszük nehogy megráncosodjon. Fogyasztás előtt a kolbászokat 7—8 percig forró vizben főzzük. Észak-Németországban sok marha- és borjuhust tesznek a kolbászba és a pépet sertésbelek helyett egészen bő szátlingokba töltik.

Bécsi kolbászkák.

10 kilogram növendékmarhahushoz, melyet legalább 24 órával előbb enyhén sóztunk, ugyanennyi átnőtt sertéshust keverünk. Az egészet finomra vágjuk és a még szükséges sóval, fél deka salétrommal, fél deka szerecsendióvirággal és 6 deka finom fehér borssal füszerezzük. A finomra vágott és füszerezett pépet viznek folytonos hozzátöltésével, alaposan összekeverjük és középbőségü szátlingokba töltjük, megfelelő nagyságra osztjuk és 20—30 perc alatt szép világosbarnára füstöljük. Fogyasztás előtt 5—6 percig főzzük a bécsi kolbászkákat.

Sörhöz való müncheni kolbászkák.

2 kilogram marhahust és 3 kilogram borjuhust jól tisztitva és finomra vágva 30 deka sóval és fél deka salétrommal füszerezünk és vizzel az egészet könnyen kezelhető péppé gyurjuk. Ezután 5 kilogram disznóhust kevés szalonnával keverve, kevésbbé finomra vágunk a marha- és borjuhusnál, ehhez hozzáadjuk és az egészet jól átgyurjuk. Az igy nyert pépet 4 deka őrölt borssal és $1^1/_2$ deka szegfüszeggel vagy ez utóbbi helyett fél deka zuzott köménymaggal füszerezzük, a pépet a füszerekkel ujra átgyurjuk és ha szükséges, még kevés vizzel keverjük. Az igy elkészitett pépet fecskendővel ürüszátlingokba töltjük, apró kolbászpárokká csavarjuk és ezeket a füstölő-kemencében forró füstben füstöljük. Fogyasztás előtt a kolbászkákat 5—6 percig forró vizben kell főzni.

Berlini fokhagymás kolbász.

Ehhez a kolbászhoz csak marha-, illetve növendékhust és kemény zsirt használunk. 40 kilogram ilyen hushoz, melyet előbb finomra vágunk, 10 kilogram lebernyeget veszünk. Az egészet 15 deka fehér borssal, 2 gerezd reszelt fokhagymával és a még hiányzó sóval füszerezzük, jól átgyurjuk és középbőségü szátlingokba töltve, 8—10 deka sulyu kolbászpárokat formálunk. A kolbászokat láng fölött 20—30 percig szép világosbarnára füstöljük és 1 percre forró vizbe mártjuk.

Regensburgi kolbász.

Meleg bika- és sertéshust egyenlő mennyiségben, mindegyiket külön-külön törjük, azután finomra vágjuk és vizzel és jó sonkalével erősen átgyurjuk. Füszerül fehér borsot, kevés citromhéjat és néhány csöpp citromolajat, szerecsendióvirágot és kevés reszelt vöröshagymát használunk. A pépet szük marhabelekbe töltjük és 7 deka sulyu kolbászokat formálunk. Ezt a kolbászt is gyorsan kell füstölni és addig főzni, mig a viz fölszinén uszik.

Paprikás kolbász.

Ugyanolyan anyagból készül, mint az előbbi két kolbásznem: sertéshusnak mindenkor előnyt kell adni. A különbség csak abban áll, hogy ennél a kolbásznál bors helyett paprikát, még pedig minden 5 kilogram péphez 1 deka paprikát veszünk. A pépet szük sertésbelekbe töltjük és $12^1/_2$ dekás kolbászokat formálunk. A további eljárás olyan, mint a többi forrázni való kolbásznál.

Jäger-féle sütni való kolbász.

Ehhez a kolbászhoz csak átnőtt sertéshust, sonka- és szalonnahulladékokat veszünk (körülbelül 70% sovány és 30% rágós szalonnát); a hust félfinomra vágjuk és füszerezzük. 25 kilogram kolbásztöltelékre 75 dekagram sót, 7 dekagram fehér borsot és 5 dekagram köménymagot számitunk. Füszerezés után a tölteléket meglehetősen finomra vágjuk, mérsékelten átgyurjuk és szük sertésbelekbe vagy meglehetősen bő szátlingokba töltjük. A kolbászokat 125 gram sulyu darabokra osztjuk, horgokkal látjuk el, fölakasztjuk és kissé száritjuk, azután 30—40 perc alatt szép világosbarnára füstöljük.

Szepességi paprikás kolbászka.

Angol hussertésekből a sonkakészitésnél keletkező hushulladékot vesszük, ugy, hogy fele sovány, fele pedig kövéres legyen. Ezt ringakéssel kásanagyságura megvágjuk, azután vizzel jól kigyurjuk, közben sóval és paprikával füszerezzük. A paprika mennyiségét nem lehet suly szerint megállapitani, mert ha teljesen édes a paprika, akkor lehet 3 dekát is venni egy kilóra, de ha erősebb, akkor fokozatosan kevesebbet. Az igy kidolgozott pépet közép juhbelekbe töltjük és 6—7 dekás párokra pározzuk, füstölés után 70 fokos vizben 3—4 percig kifőzzük.

Szalonna.

A szalonna eltartása.

Minden eltartásnál készülő árunál a legfontosabb teendő, hogy az illető állat a levágás után mennél előbb széjjelbontassék, hogy a test melegsége elpárologhasson. Ez fontos a tábla és egyéb szalonna készitésénél is.

Ha le van fejtve a szalonna, mindjárt megadjuk a kellő formáját és szétrakjuk ugy, hogy egyik a másikra ne érjen, mert az megakadályozza a test melegségének elpárolgását, de meg azon a helyen a szalonna meg is fülled. Innen van, hogy például némely esetben a vastag oldalszalonnának nincs semmi baja, mig a hasrészen van olyan rész, a melynek szaga van.

Az elkészitett szalonnát lehet azon melegében is besózni.

Nyáron arra alkalmas hüvös helyen (jégveremben vagy hütőben, vagy ha van elég hüvös pince), a mely 8 foknál melegebb ne legyen, szétrakjuk és igy hagyjuk 1—2 napig, a mig jól kihül. Ekkor ládában vagy teknőben sóval jól bedörzsöljük és máglyába rakva még az egyes sorokat is áthintjük sóval, hogy meg ne nyálkásodjék. Ha sokáig akarjuk a szalonnát eltartani, minden 6—8 hétben át kell rakni és a sorokat ujra átsózni.

Ilyen állapotban kerül a szalonna forgalomba. Kereskedelmi uzus szerint minden egyes táblát az átvételnél lemérés előtt háromszor odaütnek valamely kemény tárgyhoz, hogy a só lepergjen; a mi háromszori odaütés

után a szalonnán marad, azt a vevő köteles szalonnasulyban elfogadni. A szalonna minőségét tekintve 3 osztályt különböztetnek meg a kereskedelemben: 3, 4 és 5 darabos szalonnát, a szerint, a mint 3, 4 és 5 darab nyom 100 kilogramot. A csomagolás kisebb mennyiségnél ládákban szokott történni, nagyobb mennyiségnél szabadon a vasuti kocsiban gyékényre rakva. A szalonnának jó minőségben való megérkezéséért mindig a föladó felelős.

A szalonnánál előfordulható hibák csak vagy megromlás vagy vagy véraláfutás, mint a megromlottság — ha tényleg megvan — a szalonna nem egykönnyen romló természeténél fogva, már a föladásnál is megvolt. A szalonna tulságos nedvessége a tulságos sózásnak következménye, de ezt csak szakértők dönthetik el, hogy az esetleges nedvességnek konstatált foka jogcim-e az átvétel megtagadására vagy kártérités követelésére, vagy sem?

A nedvesség azonban eltüntethető a szalonnatábláknak szabad levegőre való egyenként leendő kifüggesztése által.

Hátszalonna üzleti célokra.

A szalonnát kellő alaku és nagyságu darabokra vágjuk és mindkét oldalán durvaszemcséjü konyhasóval (salétrom s minden más alkatrész hozzákeverése nélkül) jól bedörzsöljük és nagy cement-kádakba szárazon elrakjuk. 8—10 nap alatt a vastag szalonna is át van sózva.

Egészen sötét pince megóvja a szalonnát az idő előtti avasodástól. A szalonnát okvetlenül ismételten át kell rakni és utánasózni. Ha a szalonna pihent sertésektől származik, jéghütés hiányában sem kell sulyvesztésségektől tartanunk. Ha a szalonnát hosszabb ideig akarjuk eltartani, akkor az avasodás meggátlása céljából lehető szorosan kell elraknunk és 24 foku pácolólével leönteni.

Az igy kezelt szalonna évekig is eltart és minthogy e kövér hátszalonna ugy sem vesz magába a szük-

ségesnél több sót, pácolás után nem kell kiáztatni, hanem csak langyos vizben megmosni, zsinórra füzni és szárazra törülve 3—4 napra a füstölő-kamrába akasztani.

Ajánlatos csak annyi szalonnát füstölni, a menynyire időről-időre szükségünk van.

Husszalonna.

Husszalonnát legcélszerübb 70—85 kilogram élősulyu fiatal sertésekből készíteni. A hasrészeket a lapockától, háttól és sonkától elvágjuk, a lebernyeg, keresztlebernyeg és a hátszéleket éles késsel eltávolitjuk. Némelyek a bordákat is egyenként a csonthártya megsértése nélkül kiszedik a hasrészből. A sózás ugyanugy történik, mint a főzősonkánál; a pácolás tartama 2 hét. Pácolás után a szalonnát 2—3 óráig vizben áztatjuk, kellő alakot adunk neki, hurkot kötünk rá és nem tulmeleg füstölő-kamrában füstöljük.

Kolozsvári szalonna.

Ugyancsak 70—85 kilogram élősulyu hussertéseket vágunk erre a célra. Az oldalast a karajtól jó szélesen levágjuk, a bordákat tisztán kiszedjük és szárazon besózzuk. 14 nap után kimossuk, fölaggatjuk és ha jól leszáradt, erősen megfüstöljük. Füstölés után szellős padláson fölaggatjuk és a teljes megszikkadásig ugy hagyjuk, hogy rágós ne legyen.

Debreceni paprikás szalonna.

A fiatal sertést levágás után nem forrázzuk, hanem szalmával megpörköljük, azután jól megsikáljuk és megkaparjuk, hogy a bőre tiszta legyen. A szalonnát lefejtés után három ujjnyi széles és ujjnyi vastag szeletekre vágjuk; ha a szalonna eléggé kihült, körülbelül tiz kilogram sóhoz tiz dekagram fokhagymát finoman ledörzsölünk, a sóval jól összekeverjük, a szalonnát jól ledörzsöljük vele, azután 8—10 napig feküdni hagyjuk. Ezen

idő elmultával a sót tisztán lerázzuk és a szalonnát száraz paprikával befestjük és hideg füstön leszáritjuk.

Abált szalonna.

Mikor a zsir a töpörtőből kezd kisülni, a körülbelül két ujjnyi vastagságu és négy ujjnyi szélességü, hosszukás alaku szalonnaszeleteket belevetjük a zsirba s ott vagy 20 percig állni hagyjuk. Ha aztán kivettük, összevegyitett só és paprikával addig, mig a szalonna el nem hült, behintjük jó vastagon s tiszta fehér papirba csavarva, két deszka között lepréseljük. Az igy elkészitett szalonna kitünő izü.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Zsirolvasztás.

Zsir kiolvasztása.

A disznózsir olvasztása legcélszerübben feltétlenül tiszta vasüstben történik, melynek fenekére kezdetben 1—2 liter vizet öntünk, a mi azért jó, mert megakadályozza a zsir odaégését. A lehetőleg egyenletes kockákra vagy szeletekre apritott zsiradékot az üstbe öntjük és nem tulságosan erős széntüz fölött lassan olvasztjuk, mi közben a hájat evezőalaku falapáttal folytonosan keverjük. Ha nagymennyiségü zsirt olvasztunk egyszerre, akkor célszerü az üstöt kezdetben nem nagyon megtölteni, mert ez a keverést nagyon akadályozza, ez okból tehát célszerü, ha a visszamaradt részt csak akkor öntjük az üstbe, ha az első töltés már fölolvadt. Ekkor a tüz már erősebb lehet, mert ez gyorsitja a munkát és nemsokára az egész töpörtyü a felszinre jön.

A zsir leszedését, miután az üst jól fölforrott, mindjárt megkezdjük, hogy szép fehér zsirt kapjunk. A leszedést azután folytonos keverés közben folytatjuk mindaddig, mig a töpörtyü sárgulni kezd; ekkor megvárjuk, mig a töpörtyü ropogósá kezd lenni és akkor gyorsan kiszedjük. A töpörtyüt vagy csak jól kinyomjuk és ugy kerül eladásra, vagy kipréseljük. A zsirt néhányszor jól fölkeverjük és azután hagyjuk másnapig kihülni és leülepedni. A mikor a zsir már sárgulni és a kád szélén fehéredni kezd, átmerjük, a mit ikrás zsirnak akarunk, a mit pedig a szállitóképességnek a fokozása céljából

keverni akarunk, azt, miután a fagyos, sima zsirt jól ledolgoztuk, fokozatosan állandó keverés mellett hozzáöntjük és igy kapjuk az ikrás zsirral szemben a kevert zsirt, a mi elsőrendü pestvárosi disznózsir elnevezés alatt ismeretes a kereskedelmi forgalomban.

A disznózsir tisztitása, szintelenitése és izének javitása.

A disznózsir gyakran barnás szinezetü, a minek oka abban rejlik, hogy a töpörtő tulságosan forró lesz és az üst falaihoz ég. Ennek következtében a zsirnak kellemetlen mellékize van, a minek oka részben abban is keresendő, hogy minőségileg silányabb zsirrészek (bélzsir) kevertetnek a zsiradékhoz, valamint hogy a leölt állat sokáig feküdt bontatlanul, minek folytán a légenytartalmu kötszövet bomlásnak indul. Ezt a bajt az alábbiakban ismertetett szer teljesen elállitja és a zsirnak kellemes, közömbös izt ad, ugy hogy ezen a téren minden eddigi találmányt fölülmul és alkalmas arra, hogy az ugynevezett neutral lard-ot, melyet Amerikából Hollandiába és más országokba nagy mennyiségekben importálnak, kiszoritsa. A disznózsirt egy üstben indirekt gőzzel 80 fokra hevitve egynegyed vagy fél százalék vérlugsó maradvánnyal jól összekeverjük. Ezt a szintelenitő port a vérlugsóban lévő szines anyagok előállitásánál, a melyeket vizzel teljesen kivonatolnak, nyerik. Ez a maradvány főképpen szilikátokból, vasoxidból és szénenyből áll és az a tulajdonsága, hogy a zsiradékoknak minden rossz mellékizét eltávolitja és azokat teljesen szintelenıti. A zsirt néhányszori fölkeverés után vagy felső nyomással, vagy pedig egy Worthington-gőzszivattyuval közönséges szürőprésbe vezetik, a melyből az kristálytisztán lefolyik.

Különfélék.

Alma- és körtealaku kolbászok.

Az almaalaku kolbász készitéséhez külön forma nem kell. A töltelék ugyanaz, mint a májaskolbászé, csakhogy ez alkalommal ürühólyagokat használunk, a melyeket jól fóláztatunk és összekötött végükön kissé fölvágunk, csak éppen annyira, hogy a hólyagot a hurkatöltő hegyére ráhuzzuk. A hólyagokat töltés előtt meleg vizben óvatosan kiforditjuk, nehogy a bevágás kitáguljon. A töltésnél a hólyagot a kolbásztöltőre huzzuk, azután tetszés szerint többé-kevésbbé feszesre töltjük. Ha valamennyi hólyagot megtöltöttük és lekötöttük, + 70 R. foku vizben $^3/_4$—$1^1/_4$ óra hosszat főzzük, a szerint, hogy milyen nagy a kolbász. Ha puhára főtt, jó hideg vizben megmerevedni hagyjuk. Merevedés közben tanácsos a kolbászokat a vizben ismételten megforgatni, hogy a megmerevedés egyenletes legyen. Ha ez megtörtént, a lekötött végét levágjuk és a kolbászt a vágás oldalán deszkalapra rakjuk száritás végett. Az almakocsánt kis fácskával, a virág helyét egy szegfüszeggel pótoljuk. Ez utóbbit oly mélyre nyomjuk be, hogy a kolbász az alma formáját megkapja. A mikor az igy készült almák jól megszáradtak, hozzálátunk annak festéséhez. A kolbászokat, a szerint, hogy milyen fajtáju almát kivánunk utánozni, világosabbra vagy sötétebbre festjük. A világossárga szint ugy készitjük, hogy egy rész orleánt 10 rész faolajban föloldunk, a sötétsárga szint pedig ugy, hogy 1 rész sáfrányvirágot 10 rész

60 fokos borszeszben oldunk. Sürgős esetekben porrátört sáfrányt forró vizben oldunk és addig öntünk hozzá vizet, mig az oldatnak megvan a kivánt szine. Jobb azonban, ha a borszeszoldatot 8 napig állni hagyjuk és közben néhányszor fölrázzuk. Sárgára kézzel festjük az almát. Ha mind megfestettük, 24 óráig száradni hagyjuk. Akkor azután karmint 96 foku borszeszben föloldunk, még pedig egy részt világos, egy részt pedig sötét szinüre; vagy pedig az erős oldatból keveset üveglapra teszünk és megfelelő mennyiségü borszeszt adunk hozzá mindaddig, mig az oldat eléggé világos szinüvé lesz. Mutató és középujjunkkal az almákat a vörös festékkel olyképpen kenjük be, hogy a periféria felé a szin fokozatosan világosabb legyen. A finom vékony piros csikokat vékony szőrecsettel festjük az almákra.

A körtealaku kolbászok készitéséhez bádogformákat készittetünk, melyek két részből állanak. A két részt sarnir köti össze. A töltéshez az ürühólyagok csucsait használjuk, jól föláztatva. A hólyagot olyképpen tesszük a formába, hogy nyitott vége kilógjon. A formát lezárjuk. A tölteléket a fecskendővel, melyre a legvékonyabb hegyet tesszük, olyképpen töltjük, hogy a bélcsucs a formában meg legyen töltve, de nem nagyon feszesre, akkor azután a bél nyitott végén 3 centiméter hosszuságban erősen körülcsavarjuk, mert ez a rész lesz a körte hegyes vége. Most a zárt formát, — a szerint, a milyen vastag a körte — 1—2 percig forró vizbe tesszük, hideg vizben kissé lehütjük, a körtét 70 R. foku vizben megfőzzük. Ha nagyban akarjuk a körtéket előállitani, több formát kell készittetnünk, a körtéket azután a formákban főzzük és hideg vizben lehütjük. A formákban csak lehütjük és egy asztalra rakjuk, hogy megszikkadjanak. Ha egészen megszikkadnak, sáfrányoldattal megfestjük. A vörös szin ráfestése ugy történik, mint az almáknál és a virág helyét is éppen ugy szegfüszeggel jelezzük.

Kocsonyás és diszkolbászkák.

A jó minőségü, világos és izletes áru egyik főkelléke a vagdalék. Legjobb a fiatal sertéseknek világos szinü husa a bordás és csipőhus kivételével. Az ilyen hus

zsirtartalma lehet 50 százalékos is, de ne legyen kemény hátszalonna, mert ez erre a célra nem alkalmas; e helyett vegyünk fiatal sertésekből való hasrészi hust. Hogy jól lehessen a hust apritani, azt előbb jól le kell hüteni, mindaddig, a mig megkeményedik. A hust összeapritjuk, 10 kilogramonként 20—25 dekagram sóval megsózzuk és tiszta tálba rakjuk, a hol néhány óra hosszat állni hagyjuk, azután a husvágó finom korongján áthajtjuk és jól kidolgozzuk. Ha a vagdalék a kidolgozás folytán megmelegedett, vékony réteggé teritjük ki, hogy minél előbb kihüljön. Ha jég áll rendelkezésünkre, a husvágó-gépet jégre tesszük. Ha meleg időben készitünk kocsonyás kolbászkákat és nincs hozzá kellő husunk, ehhez nem szabad sok zsirt hozzáadni. Mindig a szerint kell igazodnunk, hogy milyen hust dolgozunk föl. Azért a mennyiséget nem szabad mindig pontosan megtartani. Éppen ugy, mint némelyik hus sok vizet vesz föl, sok zsirt is vesz föl. Ilyen esetben a zsirtartalmat tanácsos 40, sőt 30 százalékra is redukálni. A borjuhus ilyen kolbászkákhoz nem alkalmas, hacsak nem jóval olcsóbb mint a sertéshus. Igy például Franciaországban a kocsonyás kolbászkákhoz soha sem vesznek borjuhust, pedig a francia kocsonyás kolbászkák hiresek.

Ha a vagdalékot az ismertetett módon elkészitettük, annak minden kilogramjához 1 tojásfehérjét adunk. A tojássárgáját nem szabad fölhasználni a kolbászkákhoz. Ha a hus nem elsőrendü, két tojásfehérjét adjunk hozzá kilogramonként; a vagdalék minden 5 kilogramjához fél liter édes tejszint is adunk; tejet keverni a hushoz fölösleges. Az egész vagdalékot egy ideig állni hagyjuk, azután egészen szárazra kidolgozzuk.

A baromfihust először jól meg kell tisztitani, azután előbb a mellrészeket, majd pedig a többi hust fejtjük le. A hust az izomrostok irányában vékony csikokra vágjuk. A mellrészeket azonban egészben hagyjuk. A hust egy tálba rakjuk, kilogramonkint 25 gram sót adunk hozzá, egy kis pohárka madeirabort öntünk belé, az egészet azután összekeverjük és éjjelen át állni hagyjuk. Másnap fazékban a tüzre tesszük, kevés kocsonyát adunk hozzá és főzés közben gyakrabban megkeverjük.

Ha a hus puhára főtt, kivesszük a fazékból és a lét lefolyni hagyjuk. A huslét még egy kevéssé befőni hagyjuk, azután keveset belőle a vagdalékhoz keverünk. A májakat és sziveket finomra vágjuk és a vagdalékhoz keverjük. Majd a mellrészeket is finom vékony csikokra vágjuk és a kolbászkákba töltjük.

Különféle finom diszkolbászkák.

Ezeket 20—25 dekagram sulyban készitjük és igen alkalmasak a karácsonyfa valamint az ajándékul szánt kosárkák hatásos diszitésére. De pótolják a nagyobb baromfikocsonyákat is. Tudvalevőleg nem lehet minden üzletben mindennemü kocsonyából készletet tartani, a mit azonban lehetővé tesz ezeknek a kolbászféléknek konzerválási módja. Ezeket a kolbászkákat a közönség szép külsejüknél fogva is kiválóan kedveli.

A diszkolbászkák elkészitése.

A diszkolbászkák tartama egyharmad részben baromfihusból, kétharmad részben a már ismertetett vagdalékból áll. Az alább közölt füszermennyiségek az egészre értetődnek, ellenben szarvasgomba, pisztácia és ludmáj csak a vagdalék sulya szerint van megállapitva. A kész kolbászkáknak egyenlő nagyoknak és hosszuaknak kell lenniök. E célból a szalonnaszeleteket előre 15 négyszögcentiméternyi nagyságu egyenlő darabokra vágjuk, minden szalonnaszeletre az előre lemért mennyiséget rakjuk, azután begöngyöljük, a fölösleges szalonnaszeleteket pedig levágjuk.

Kirakatba való kolbász faggyuból.

A faggyut erősen lehütve, megfelelő bőségü tölcsérrel vagy töltőgéppel lehetőleg feszesen száraz középvagy koszorubelekbe töltjük, a beleket óvatosan lekötözzük és fölaggatjuk, hogy megszáradjanak. A kolbászokat kétféleképpen festhetjük; még pedig ugy, hogy a belet megfelelő festékoldatban megfestjük, azután a kol-

bászt kevéssé füstöljük, hogy fényesebb legyen, vagy pedig magát a kolbászt puha ecsettel bekenjük a kellő festékkel. Minthogy ezek a kolbászok nem fogyasztásra, hanem csak a kirakat részére készülnek, bármilyen festéket használhatunk a festéshez. Különösen alkalmas erre a célra a sáfrányoldat, melyhez kevés karmint adunk. A vörösszinü kolbászok festésére szintén karmint használunk.

Karácsonyi kolbászkák.

Ürüfaggyut apró kockákra vágunk és körülbelül tizenkét óra hosszat hideg vizben áztatjuk, hogy szép fehér legyen. Azután a kockákat kiteritjük, hogy a viz lefolyjon róluk. Ha ez megtörtént, a faggyut kiolvasztjuk, de csak addig, mig a tepertők kiválnak. A tepertőknek nem szabad megsárgulniok, még kevésbbé megbarnulniok. Most a zsirt hamar levesszük a tüzről, leszürjük és kissé kihülni hagyjuk. Ha az alj lerakódott az edény fenekére, a még folyékony faggyut leöntjük, ugy, hogy az alja visszamarad. Ezután a faggyut addig keverjük, a mig hig péppé válik. Ezt a lehült, de még folyékony faggyut szük tölcsérrel, szük szátlingokba töltjük, melyeknek alsó- és felső végét lekötjük. Az igy megtöltött beleket kis teknőbe tesszük, melyben langyos viz van. A beleket legföljebb háromnegyed résznyire szabad megtölteni. Most az egyik belet kivesszük a teknőből, az asztalra tesszük és 5—6 centiméter hosszu kolbászkát lekötünk, melyre kis csokrot kötünk. Mielőtt a kész kolbászkát levágnók, a következő kolbász 2 végét lekötjük: a kolbászkák között 1—2 centiméter távolságot hagyunk s csak azután vágjuk el a belet a két kolbászka között. Levágás után a kolbászkát azonnal hideg vizbe tesszük. Ha teljesen kihültek, hideg helyiségben fölakasztjuk. Ezeket a kolbászkákat különböző szinekre lehet festeni, még pedig vörösre karminnal vagy bármilyen kolbászfestőszerrel, sárgára sáfrányoldattal, zöldre, kékre, feketére — borszeszben föloldott festékekkel. Ezek a kolbászkák különösen reklámcélokra fölállitott karácsonyfák diszitésére nagyon alkalmasak.

Pastrama.

Ezt többnyire kövér bivalyok combjából készitjük. A combokat a kötőszövet természetes megoszlásának megfelelően 3 részre vágjuk, kicsontozzuk és besózzuk. De készithetjük ezt a hust lapockából, valamint a gerincből is, mert a pastrama Bulgáriában, Anatoliában, Romániában, ázsiai Törökországban és Örményországban nagyon keresett cikk és sok üzlet kizárólag ennek az előállitásával foglalkozik. A huson levő kemény faggyut rajtahagyjuk ugyan, de a husdarabokat körülvágjuk, hogy tetszetős formájuk legyen. A pastramát a szokásos módon pácoljuk, vagyis egy réteg sóra egy réteg hust, erre ismét egy réteg sót, s igy tovább. 24 óra után préseljük a hust. Pácoló-lé nem szükséges. Sózás után a hust leszáritjuk és a levegőre akasztjuk, még pedig az első napokban többnyire napos helyre. A következő napon a száraz hust préseljük. A préselés nagy és erős présekben történik, a hol a hus 10—12 óra hosszat marad. Igy préseljük a hust nap-nap után, a mig egészen száraz és kemény lesz, ugy, hogy semmi körülmények között sem romlik meg. A pastramát juh- és kecskehusból készitjük.

Császár-pastramának azt a pastramát nevezik, a mely tésztaréteggel van boritva. Ezt a tésztát a következőképpen készitjük: 1 kilogram fokhagymát sóval megtörünk és finomra zuzzuk, azután teknőben vizzel átgyurjuk, miközben egynegyed kilogram vöröshagymát adunk hozzá. Azonkivül kevés borsot, timiont, fahéjat és sok paprikát. Ebbe a pépbe a hust betesszük, 24 óráig benne hagyjuk, azután ugyanezzel a péppel bevonjuk a hust és 1—2 napig a levegőn száradni hagyjuk.

Ászpik készitése.

Gyönge bőrkét és tiszta borjulábakat, kevés só és néhány babérlevél, bors, szegfüszeg, egy hagyma és zöldség hozzátétele mellett puhára főzünk. A levet megfelelő sürüre befőzzük, azután szitán átöntjük és kihülni hagyjuk. Másnap a felszinen uszó zsirt leszedjük, a levest az üledék visszahagyása mellett leöntjük és ujra felfőzzük, hogy tisztább legyen. Mielőtt azonban a lé

50 fokra melegednék, literenként 1 tojásfehérjét adunk hozzá, melyet kevés sóval habartunk; ezután a levet folytonos keverés közben forrásig melegitjük. Most a levet vastag vásznon átszürjük. A legtöbb esetben az igy nyert ászpik teljesen tiszta lesz, ha nem, akkor tiszta vásznon ujra átszürjük.

Diszkocsonya (aszpik) készitése.

A fent leirt aszpik készitése költségesebb, mint ez, azonban sohasem lehet egész fehérre tisztitani, mert a benne főzött hus és füszerek magát a levet festik meg, a mit tisztitani nem lehet, mert az a fent leirt tisztitási eljárás csak a zavarosságot veheti el, a leves szinét azonban nem változtathatja meg.

Azért a diszkocsonyához nem veszünk hust, csak tiszta vizben fölteszünk zöldséget, meghámozott hagymát, fokhagymát, sót és fehér füszert. Ezt jól megfőzzük, azután leszürjük és egy kilogram tiz dekagram (gelatint) fagyalékot verünk bele, azután minden klg.-ra egy tojás fehérjét jól fölverünk, de hogy habbá ne legyen, kevés sót és vizet teszünk hozzá. Ha ez megvan, a már elkészitett levet folytonos keverés mellett hozzáöntjük és lassu tüzön föl hagyjuk forrni. Ha fölforrott, félreállitjuk és tiz percig állni hagyjuk, azután kendőn keresztül szürjük. Ha nem volna egész tiszta, még néhány tojásfehérjével ujra tisztitjuk.

Mayonnaise.

Negyed kilogram étolajat fél kilogram liszttel berántunk, azután negyed-liter tárkonyecetet és forró vizet öntünk hozzá, mig sürü, nyákos péppé válik. Ezt a pépet, miután folytonos kavarás közben fölfőtt, hideg vizzel higitjuk. Most 6 tojássárgáját veszünk, 1 kanál sót adunk hozzá és cseréptálban fakanállal háromnegyed kilogram olajat keverünk hozzá csöppenként. Ha a tojássárgája nagyon kemény lett, kevés ecetet öntünk hozzá. Most a fönt leirt pépet hozzáöntjük, mindent jól összekeverünk és kevés mustárral, cukorral és papriká-

val füszerezzük. Az ilyen mayonnaiset különféle csemegék készitéséhez is lehet használni.

Huskivonat.

Huskivonat legegyszerübben ugy készithető, hogy sovány hust összeapritunk, kevés vizben jól megfőzzük, azután erősen kipréseljük és az igy nyert huslét lehetőleg sürüre főzzük. Főzés előtt a huskivonathoz a megfelelő mennyiségü sót és füszert adjuk. Kicsinyben ugy is lehet huskivonatot készitení, hogy a hust apró kockákra vágjuk, szárazon üvegekbe töltjük, az üvegeket pedig néhány óra hosszat forró vizben hagyjuk főni.

Tányérkocsonya.

Ha jól és tisztán van készitve, téli időben sokat lehet belőle eladni. A hozzávaló bőrkét, lábakat, fejet jól megtisztitjuk, apró darabokra összevágjuk és megfelelő edényben tüzre tesszük. Miután fölforrott, leszedjük a habot, megsózzuk, egész fekete borsot, szegfüborsot, hámozott fokhagymát, vöröshagymát és esetleg zöldséget is teszünk hozzá és most már egész csendesen hagyjuk forrni mindaddig, a mig teljesen puhára főtt, mert ha kihül, ugyis keményebbnek tünik föl, de az enyvtartalom is nagyobb lesz, ha puhára van főzve.

Ekkor a levest egy fazékba leszürjük és állni hagyjuk. A láb, fej és bőrdarabokat tányérba rakjuk, ugy, hogy egyenletesen legyen elosztva és a tányér fenekét eltakarja. Most a levesről a zsirt tisztán leszedjük és a levest a tányérokra öntjük. Mikor már kissé kezd lehülni, paprikát szórunk rá gyöngén; azért csak akkor, ha már kezd kihülni, mert különben a paprika a fenekére ülepszik.

Malackocsonya. (Különlegesség.)

Ezt a cikket csak finomabb vevőkörrel biró üzletek részére érdemes készitení. Veszünk hozzá szép, sományos malachusdarabokat. Ha nincs malacbőrke, fiatal sertés-

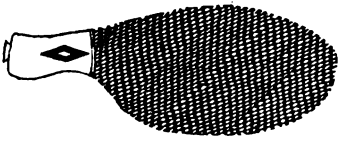
bőrkét veszünk hozzá és főzéshez föltesszük. Ha fölforrt, leszedjük a habot és teszünk hozzá sót, egész borsot, szegfüszeget, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, petrezselymet és csendesen forrni hagyjuk. Ha a hus át van főve, kiszedjük, a bőrkét tovább hagyjuk főni, a mig olyan puha, hogy ujjal széjjel lehet nyomni, akkor a levest leszürjük, a zsirt róla leszedjük és a levest tojásfehérjével, ugy mint az ászpikot, megtisztitjuk.

A formának a fenekére uborkát, sárgarépát és főtt tojásszeleteket szépen kirakunk, esetleg zöldpetrezselyem vagy madársaláta-levelekkel diszitjük, erre a füstölthust szeletekben rárakjuk, hogy az egész formát elfödje, a bőrkét a hus tetejébe teregetjük és ráöntjük a levest. Ha megfagyott, kiforditjuk és az alul kirakott diszes része fölfelé kerül.

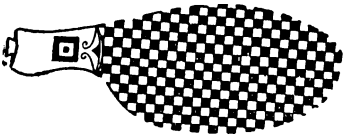
Hentesáruk a kirakatban.

A hentesmesterek között még, sajnos, sokan vannak, a kik nem fektetnek kellő sulyt arra, hogy üzletük kirakata tetszetős legyen. Pedig éppen a hentesáruk fölötte alkalmasak szép kirakatok rendezésére. És eléggé ismeretes, hogy a közönség ott vásárol a legszivesebben, a hol az áruk már a kirakatban is ingerlik az étvágyat.

A kirakatot a különböző hentesáruknak és kolbászoknak izléses módon való elhelyezése által lehet disziteni. De vannak olyan hentesáruk is, a melyek bizonyos ügyességet és gondot, fáradságot kivánnak, hogy kirakatdisznek alkalmasak legyenek. Ezek közé tartozik elsősorban a jól füstölt főtt sonka. A sonkák bőrkéjét hegyes, keskeny, éles késsel megfelelő módon átvágjuk, de ugy, hogy a vágás csak a sonka szalonnájáig hatoljon, maga a szalonna lehetőleg sértetlen maradjon. Akkor azután a bőrkének megfelelő részeit lefejtjük, de ugy, hogy a bőrkén lehetőleg szalonnarészek ne maradjanak. Az alábbiakban ilyen diszitett sonkáknak néhány mintáját mutatjuk be:

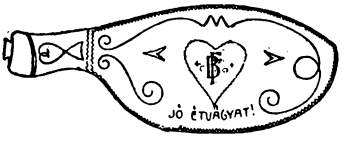


1. A sonka bőrkéjét először harántirányban, azután ferde irányban egyenletesen elvágjuk és ennek megtörténte után a fönti rajzban feketének föltüntetett négyszögeket lefejtjük. A sonkacsonton szintén lefejtünk egy keskeny sikot és még külön is kis diszitést csinálunk a csonton. A csont végét papirmancsettába dugjuk.

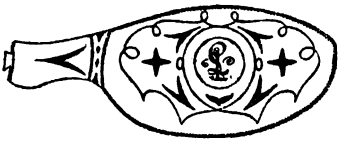


2. Ez a minta hasonlóan készül, mint az első számu, csakhogy itt a vágásokat derékszögben csináljuk. A csontot minta szerint diszitjük és papirosmancsettával látjuk el.

3. Ez szintén könnyen előállitható minta. Minden, a mi a rajzban fehér, lefejtendő. Középre monogramot vagy egyéb diszitést lehet tenni.



4. Ez a minta már nagyobb kézi ügyességet igényel. A rajzban látható fekete vonalakat körülbelül fél centiméter szélességben lefejtjük, épp ugy vágjuk ki a betüket is, a mi kezdetben talán nehezen megy, de a kellő ügyesség nagyon hamar megszerezhető. A sonka külső szélét kicsipkézzük, éppen ugy, csakhogy finomabb vonalakban, a szivalak szélét is. A sziv belső részéről a bőrkét lefejtjük és csak a monogramot vagy egyéb diszitéseket hagyjuk meg benne.



5. Ez a minta nagyon hatásos kirakatdisz. Mindent, a mi rajzban feketének tünik föl, lefejtünk. A kivágások lehetőleg finomak és szabályosak legyenek, akkor a siker biztos.

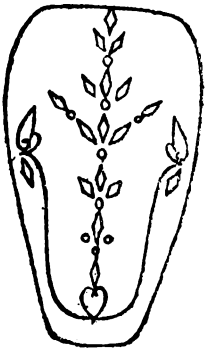
Magától értetődik, hogy a sonkák ezerféleképpen is diszithetők, a föntiekben csak néhány mintát kivántunk bemutatni.

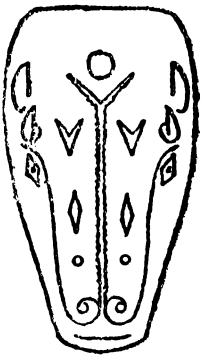
A papirmancsettákat a következőképpen lehet készíteni: Egy 6 centiméter széles és 20 centiméter hosszu papircsikot a közepén kétrét hajtunk, ugy, hogy csak 3 centiméter széles legyen. Ekkor az ollóval azon az oldalon, a hol a papiros össze van hajlitva, meglehetősen közel egymáshoz, de mindenesetre egyenlő távolságban egymástól bevágásokat csinálunk. Ha a papirost igy egész hosszában megvágtuk, kibontjuk és a másik oldalra hajlitjuk. Ezt a papiroscsikot kigyozó alakban a csont köré tekerjük és keskeny, szines szalaggal lekötjük vagy pedig a papiros végét odaragasztjuk.

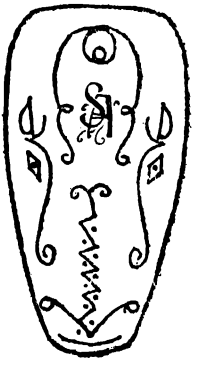
Szép kirakatdisz a töltött disznófej is. Ezen a diszitéseket rendesen ugy készitjük, hogy fecskendővel puha zsirból mindenféle diszitéseket alkalmazunk a sertésfejre. Kevés gyakorlat után igen szép diszitések készithetők ilyen módon. Ha azonban a fejet fölszeletelve kivánjuk eladni, vagy pedig egyéb okból gyakrabban kézbe kell venni a disznófejet, akkor vékony szalonnacsikokkal diszitjük. Itt is az alapföltétel, hogy a diszitések lehetőleg vékonyak és finomak legyenek.

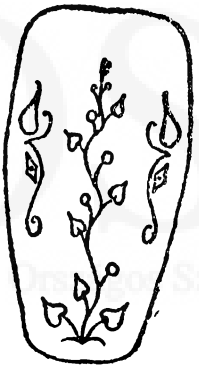
A szemeket, ha üvegszemek nem állanak rendelkezésünkre, egy darabka szalonnával pótoljuk, melyet ilyen alakban vágunk ki, és a közepébe cipőgombot teszünk. A fülek köré vékony szalonnacsikot teszünk, melynek vége a fül belsejébe vezet. A szájba két nagy disznófogat, lehetőleg agyart teszünk.

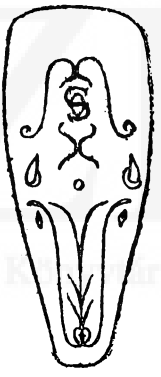
Az alábbiakban a disznófejek diszitésére 5 mintát mutatunk be:











A vékony vonalak mindenütt vékony szalonnacsikokat vagy szeleteket jeleznek. Az egész diszités nagyon könnyü, de a mellett hatásos.

A sonkákat és disznófejeket tálakon helyezzük el a kirakatban, még pedig lehetőleg sok zöldséggel (petrezselyem stb.) köritve. Egyáltalában nagyon ajánlatos a kirakatokat mennél több növényzettel, akár virággal, akár egyéb zölddel disziteni, mert a friss növényzet nagyon kellemes benyomást tesz és a hentesáruk az ilyen környezetben nagyon kivánatosnak mutatkoznak.

Saláták.

Olasz saláták. 25 deka borjusültet avagy puhára főtt tehéntőgyet, 25 deka főtt burgonyát, $12^1/_2$ deka főtt sárgarépát (lehetőleg sötétszinüt), $12^1/_2$ deka főtt füstölt marhanyelvet (csak a hegyüket), $12^1/_2$ deka hámozott almát, melyből a magtokot kivágtuk, $12^1/_2$ deka ecetes uborkát, 1 ecetes tejes heringet egész apró kockákra vagy rudacskákra apritunk, 1 evőkanálnyi kaprot adunk hozzá és az egészet fél liter majonézzel leöntjük, A salátát a tálon gulaalakban formáljuk és ajókával, apróra vágott hallal, ecetes uborkával, gyöngyhagymával, ecetbe főtt cseresznyével, magjától megtisztitott olajbogyóval, szafaládékolbásszal, citromszeletekkel és kaporral szépen földiszitjük.

Osztrák saláta. Puhára főtt és kihült borjulábakat és ugyanannyi főtt articsókát finom hosszukás darabokra vágunk, angol mustárral, paprikával és sóval füszerezzük, ecettel és olajjal fölöntjük és pimpinellával, barabollyal, hagymával, metélő hagymával („schnittling"-gel), tárkonnyal, tormával, petrezselyemmel és mogyoróhagymával összekeverjük.

Orosz saláta. 25 deka ökörpofát, ugyanannyi hideg borjumellet, 25 deka főtt halat, melyből a szálkákat eltávolitjuk, 1 ecetes tejes heringet, $12^1/_2$ deka ecetes uborkát finom kockákra vágunk és 1 evőkanálnyi káprival, 1 evőkanálnyi gyöngyhagymával, valamint fél liter majonézzel keverjük és egy tálon mixed-pickles-szel, ajókával és rákfarkkal diszitjük.

Svéd saláta. 15 deka sovány marhahust, ugyanennyi főtt burgonyát, $12^1/_2$ deka főtt, lehetőleg sötétszinü sárgarépát, ugyanennyi hámozott almát (magtok nélkül), 6 darab vizbe áztatott ajókát, melyből a szálkák ki vannak szedve, 1 szálkától megtisztitott ecetes heringet és $12^1/_2$ deka ecetes uborkát 10 filléres nagyságu szeletekre vágunk, egy evőkanálnyi kaprot adunk hozzá, olajjal és ecettel bőven fölöntjük és sóval, angol mustárral és ecetes uborkával füszerezzük. A tálon gulaalakuvá formáljuk, orosz anchovisszal, friss osztrigával, négyrétre vágott, keményre főtt tojással és vörösrépával diszitjük.

Hus-saláta.

Ehhez a salátához legcélszerübben hulladékokat veszünk, például kemény kolbászt, borjusültet, rostbeefet, töltött sonkát, nyelvet, stb. Ezeket, nemkülönben 2 heringet — melyeket előzőleg 12 óráig hideg vizben áztattunk — továbbá 4 savanyu uborkát és 2 savanyitott paprikát, finom, 3—4 centiméter hosszu csikokba vágjuk. Most kevés mayonnaiset veszünk, higitjuk ecettel és vizzel és azután az egészet összekeverjük. Ezért a salátáért kilogramonként 2 kor. 40 fill.—3 kor. 50 fillért fizetnek a vevők; a tálakon néhány 6 vagy 8 részre szeletelt kemény tojással, finom szeletekre vágott ecetes uborkával, ajókával és ászpikkal — különböző szinekben — garnirozzák.

Ökörszájsaláta.

Az ökörszájat leforrázzuk, megtisztitjuk, vizben jól kiáztatjuk, azután meglehetősen puhára főzzük, jól kicsontozzuk és ha kihült, vékony csikokra vagy szeletekre vágjuk, fazékba rakjuk, vágott hagymát, fehér borsot és sót adunk hozzá, azután pedig borecettel és salátaolajjal öntjük le. Az ökörszájsalátát bádogdobozokban igen jól el lehet tartani, a nélkül, hogy sterilizálnók; sőt a sterilizálás, tekintettel arra, hogy a salátában nyers hagyma is van, alig volna keresztülvihető. De az

eltarthatóságot eléggé biztositja a borecet, melynek erős konzerváló hatása van. Ennek folytán az ökörszájsalátához nincs is szükség föltétlenül légmentesen elzárt dobozokra, hanem csak olyanokra, a melyeknek a tetejét egyszerüen be lehet szoritani. Mindamellett ajánlatos, hogy a dobozokat jól megtöltsük és hüvös helyen tartsuk.

Német saláta.

3 rész hideg borjusültet és 1 rész sózott, főtt és lehántott disznónyelvet vékony, 3—3 centiméter hosszu csikokra vágunk. 5 kilogram ilyen sulyu csikokhoz 2—3 darab savanyu izü almát, 4 tojásfehérjét, 10—12 darab szardellát (szálkák nélkül), 1 maréknyi apró ecetes uborkát és egy darabka befőtt gyömbért adunk és mindezt egy tálban jól összekeverjük. Egy másik tálban 8 drb friss és 4 drb főtt tojássárgáját mozsártörővel jól összedörzsöljük és folytonos keverés közben fél liter provence-i olajat öntünk hozzá. Ha az olaj a tojássárgájával jól összevegyült, finom sót, fehér borsot és megfelelő mennyiségü mayonnaise-ecetet adunk hozzá, az egészet összekeverjük a hus-csikokkal és a még esetleg hiányzó füszereket pótoljuk. Ezt a salátát csak néhány órával az eladás, illetve fogyasztás előtt szabad elkésziteni és gyakrabban föl kell keverni.

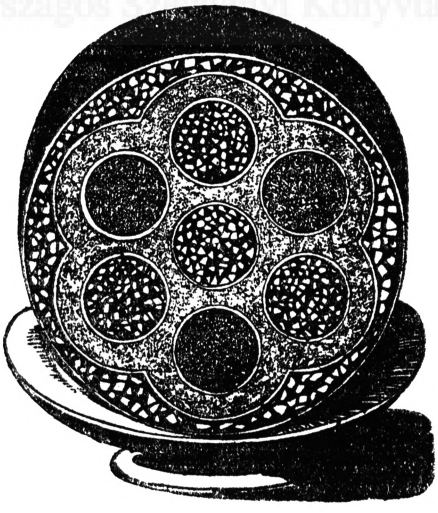
DOZZI JÓZSEF
SZALÁMI-GYÁR
VI. KER., DALNOK-UTCA 11. SZ.
Ajánlja kitünő minőségü saját gyártmányu szalámiját a legjutányosabb áron.

Schleisz György Béla aszfalt- :: vállalkozó
Budapest, VIII. kerület, Gólya-utca 36/a. saját ház. Szabadalmazott sertéstetováló készülékeket szállit. Husipari kiállitás Budapest 1907. ezüstérem. Telefon 60 38.

Betétes kolbászok.

Hogy kifogástalan mozaik-kolbászt készithessünk, elsősorban szükségünk van nagyobb mennyiségü, 2 milliméter vastagságu, egyenletesen és egyenlő nagyságban vágott szalonnaszeletekre. Alább rajzban bemutatunk egy mozaik-kolbászt, mely többféle kolbászból van öszszeállitva.

Egy rud főtt szalámi foglalja el ennek a kolbásznak a közepét. Ezt a köralakban 3 darab főtt, piros, friss huskolbász és 3 darab frankfurti véres kolbász veszi körül. Ugy a szalámi, mint a köralakban elhelyezett 6 kolbász mindegyike egy-egy szalonnaszeletbe van burkolva, a mint ezt a rajzon is láthatni.



A 7 kolbász elhelyezése által keletkezett közök valamely finom kolbászpéppel vannak kitöltve. A szegély frankfurti véres kolbászhoz való pépből készült. Az ehhez a kolbászhoz szükséges bádogforma leirását közöljük:

Ez két külön formából áll, a belső és külső formából. A belső forma, a mint az a rajzokon is látható, ivalaku és két egyforma részből áll, melyek föl és lehajthatók, a mire azért van szükség, hogy a különböző kolbászok kényelmesen és szabatosan berakhatók legyenek. A formát fölhajtott helyzetben egyenletesen vékony szalonnaszeletekkel kirakjuk és a szalonnaszeleteket finom sertéshuspéppel egyenletesen ujjnyi vastagságban beboritjuk. A 6 mélyedésbe a beléjük való 6 darab kolbászt helyezzük el, az egészet ujólag ujjnyi vastagságu finom sertéshuspéppel befödjük és a berakott 6 kolbász között keletkezett közöket ujjunkkal szabaddá tesszük, miáltal helyet kapunk a középrészt képező kolbász elhelyezésére. Miután ezt a középső részt elfoglaló kolbászt is elhelyeztük a mélyedésbe, a forma részeit lehajtjuk. Az elzáró csővel a formát erősen összeillesztjük, a széleken kiáradt pépet eltávolitjuk; a két fedőlapot pedig hideg disznózsirral bekenjük belső oldalukon, a hol a péppel érintkeznek. Ebben az állapotban a belső formát egy forró vizzel telt üstbe tesszük és ott 4 óra hosszat hagyjuk; főni nem szabad a kolbásznak, nehogy a szalonnaszeletek megsérüljenek. A 4 óra elteltével a kolbászt az üstből kivesszük és egy éjjelen át hüvös helyre fölakasztjuk. Ha a kolbász egészen kihült, eltávolitjuk a zsineget és a formát két kézben tartva, öt percre meleg vizbe meritjük, a két fedőlapot levesszük és a kolbászt a formából kiemeljük. Most elővesszük a külső, gömbölyü, sima és fölhajtott boritékot és azt, ugy mint afedőlapokat, vékony szalonnaszeletekkel kirakjuk. Ennek megtörténte után a megfőtt kolbászt a külső forma első részének kellő közepébe tesszük, a szalonnával kirakott boritékot pedig ráhelyezzük a kolbászra; igy keletkezik a szükséges köz, melyet frankfurti véres kolbászpéppel kitöltünk. A másik külső boritékkal (melynek közepén drótszeg van, hogy a formát főzés közben válto-

zatlan helyzetben megtarthassuk), a formát óvatosan elzárjuk és ugyanugy, mint azt föntebb emlitettük, legalább $3^1/_2$ óra hosszat forró vizbe tesszük. Ha a kolbász másnap egészen kihült, azt óvatosan kivesszük a formából, a széleket fönt és lent kissé lekerekitjük és a kolbászt sztaniolba vagy vékony sertéshólyagba tesszük. A kolbászt legcélszerübben a középen vágjuk föl éles késsel. Mindegyik fél kolbászt a metszési lapra fektetjük és igy vágjuk belőle a vékony szeleteket a nélkül, hogy az egész kolbász rajza megsérüljön. Magától értetődik, hogy a szalonnaszeletekbe burkolandó kolbászokról előzőleg a bél lefejtendő.

Disznónyelv- és disznófő-betétek.

Teljesen mindegy, vajjon a belső bádogforma 6 vagy 8 ivalakra van-e beosztva, a különbség csak az, hogy a 6 ivre osztott formánál nagyobb, a 8 ivre osztott formánál pedig kisebb nyelveket kell földolgozni.

A fönti rajzon látható mozaik-kolbásznál csakis a középrész uj, mely frankfurti véreskolbászból készült, a melynek közepébe egy kis disznófő lett illesztve. Ennek a középrésznek a készitéséhez két különböző kisebb forma, egy belső és egy külső, fölhajtható bádogforma szükséges. A belső formának kis disznófőalakja van, ezt egy 2 milliméter vastagságu szalonnaszelettel kirakjuk és fehér sütni való kolbászhoz való péppel megtöltjük.

Mielőtt a formát lezárnók, a szemeket a megfelelő helyeken 2 keskeny szalonnacsikkal jelezzük. A lezárt formát kendőbe kötjük és lassan főzzük 4 óra hosszat, miután pedig már kihült, a disznófőt óvatosan rászurjuk arra a drótszegre, mely a frankfurti véreskolbász számára való külső bádogforma közepén van. A disznófő nyitott szájába egy a fejhosszának megfelelő hosszuságu ferdén vágott, piros, főtt nyelvcsikot dugunk, mely a kolbász fölvágásakor a disznófej nyelvének látszik. Ennek megtörténte után az egész formát frankfurti véres kolbászpéppel kitöltjük és mint rendesen, lassan főzzük. Ezzel a középrész elkészült. Ezt a frankfurti véres kolbászt disznófőbetéttel mint külön kolbászt is készithetjük. Ha kihülés után disznóhólyagba bekötjük, különösen hideg fölvágottnak nagyon alkalmas.

Ennek a kolbásznak az alapanyaga véreshurkának való pép volt; a két fekete birodalmi sas és a württembergi cimernek 3 fekete alakja szarvasgombából készült és nagyon szépen vált ki a kasseli májas hurkából készült mezőkből. A mozaik-kolbász szélén egyenletesen elhelyezett 7 kolbász különböző volt; a középen levő cimer fölött és alatt elhelyezett kolbászszalámi volt. A cimertől jobbra és balra látható 2 virágban a szár és a levelek zöld ugorkából készültek, a szirmok fehérek, a kehely piros volt. Ezek a betétek az egész kolbászon végighuzódtak és bárhol vágták is azt föl, minden egyes szelet a fönti ábrán látható rajzot mutatja. Az összes alakok körvonalai bámulatos élességük által tüntek föl.

Természetesen sok bámulója akadt ennek a gyönyörü munkának.

Uj, tetszetős betét véres hurkába.

Tiz vagy akár több főtt és sózott disznónyelvet öszszevagdalunk és gelatinnal egységes tömeggé alakitjuk. Ezt a tömeget bádogformába töltjük és kihülni hagyjuk. Ennek megtörténte után a formát néhány másodpercre forró vizbe tesszük, miáltal a tömeg a bádogformától leválik. Ebből a tömegből azután a betétekhez szükséges darabokat levágjuk. Egy fölül nyitott bádogformát finom szalonnaszeletekkel kibélelünk, e betéteket függőlegesen beállitjuk és most a formát a hurka-töltelékkel megtöltjük. A hurkának egy óráig kell főnie.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Kóser hentesáruk.

Pép készitése.

A kóserozás után az egész hust a táblára rakjuk, a zsirtól és inaktól teljesen megtisztitjuk, a legszebb részét kivágjuk párisinak, aztán kivágjuk a szalámi (veronai) vagy (krakói) kolbásznak valót, az ezt követő husból kivágjuk a győri és debreceni péphez valót és csak ezután hagyjuk meg a tormásnak valót. A mi pedig még ezután megmaradt, abból állitjuk elő a szafaládénak valót, mert az inas és zsiros hust leginkább erre a célra lehet legjobban fölhasználni.

Országos Széchényi Könyvtár

Párisi.

A pépet jól átgyurjuk, hozzáadjuk a kézzel vágott (nem gépen) szalonnát, fehér borssal megfüszerezzük, középnagyságu pimmerlingbe töltjük, füstölés után kis kádba rakjuk, igen forró vizzel leöntjük, ruhával letakarjuk és három óra hosszat pároljuk, a mely idő alatt átfő. Ha azonban van közte vastagabb, azt fél órára még beletesszük a meleg üstbe és arra ügyelünk, hogy ott föl ne repedjen.

Szalámi.

Ha a pép bikahusból való, akkor minden száz kilóhoz ugyanannyi átpácolt kövér hust vehetünk, a melyet finomra vágunk, a pépet a keverő gépben jól átgyurjuk

és fehér borssal füszerezzük. Ezekután hozzáadjuk a finomra vágott kövér hust és azt addig keverjük, mig a zsiros rész elkeverődik, akkor vastagbélbe töltjük és a két végét jól lekötjük. Füstölés után meleg katlanba rakjuk, ügyelünk, hogy a katlan hőfoka a főzés alatt egyenlő legyen, a vékonyabb szalámit fél óra után kiszedjük, a vastagot pedig egy óráig hagyjuk a katlanban. Onnan kivéve, hideg vizben lehütjük és botokra akasztva, levegős helyen megszáritjuk.

Veronai.

Ugyanolyan pépet készitünk, mint a szalámihoz, de ehhez csak a legfinomabb zsirt vesszük olyformán, hogy a zsir huszonöt százaléka libabőr legyen és minden száz kilóhoz tiz darab tojást adunk azért, hogy a kötőképesség nagyobb legyen. A veronait ugy füszerezzük, mint a szalámit. Ha ez megtörtént, középnagyságu pimmerlingbe töltjük és füstölés után ugy főzzük ki, mint a párisit, azzal a különbséggel, hogy ezt négy óra hosszat pároljuk, a vastagját aztán fél órára az üstbe rakjuk. A további eljárás ugyanaz, mint a szaláminál.

Krakói (lengyel) kolbász.

A pép készitésénél minden huszonöt kilóhoz két fej fokhagymát darálunk bele, azután két napra a jégre tesszük, a gyurásnál huszonöt százalék kövér, finomra vágott átpácolt hust és ötven százalék gorombára vágott kemény szegyfőzsirt adunk hozzá. Kellő füszerezés után vastag koszorubélbe töltjük, kilós darabokat vágunk belőle, meggömbölyitjük és a két végét jutaspárgával egymáshoz kötjük, hogy az koszorualaku legyen. Füstölés után meleg üstbe tesszük, harminc-negyvenöt percig egyenlő hőfoknál benne hagyjuk és ugy száritjuk, mint a szalámit.

Nyelvkolbász.

Borju- vagy marhanyelvet kihült állapotban puhára főzünk, goromba kockákra vágunk, adunk hozzá kevés

finom szalonnát apró kockákban, és a mennyi sulyu a nyelv és szalonna, annyi szalámipéppel megkeverjük és kellően füszerezzük, pumliba töltjük, füstölés után megfőzzük és meleg állapotban négyszegletesre préseljük és itt hagyjuk mindaddig, mig teljesen kihült.

Vadászkolbász.

Ugyanigy készül a vadászkolbász is, csakhogy ebbe a nyelv helyett tisztán kiinazott borjuhust apritunk.

Göngyölt sonka.

Félkövér, átpácolt marhaoldalast három óráig tiszta vizben áztatunk, hogy a tulságos sótól megtisztitsuk, azután fél órára fölakasztjuk, hogy jól leszáradjon. Ennek megtörténte után a belső részét kevés borssal és paprikával behintjük, erősen göngyöljük és spárgával jól átkötözzük, pumliba tesszük és ujra jól átkötjük, egy kissé leszáritjuk, erős ruhába kötjük és ugy főzzük puhára, prés alá tesszük és ott hagyjuk kihülni.

Borjusonka.

Borjulapockát vagy combját tisztán kiinazunk, fele sóval és fele törött cukorral jól bedörzsöljük, nyolc napig ebben a pácban hagyjuk. Ezután kiáztatjuk, göngyöljük és spárgával átkötjük, a mire az egészet behuzzuk szalonnával, a mire legalkalmasabb az a, zsir, melyet egy kövér oldalasról vékonyan lehámozunk. Ekkor hólyagba tesszük és ugy bánunk vele tovább, mint a göngyölt sonkával. Különös gondot kell a préselésre forditani, nehogy a közepén lyuk képződjék, mert ez oly szépséghiba, hogy a sonka ezáltal értékéből veszit.

Préselt hussajt.

Veszünk egy szépen megtisztitott marhaorrot és egy borjulábat, vagy pedig mindegyikből többet, de mindenesetre minden orrhoz egy lábat; kellően füsze-

rezzük, teszünk hozzá egy fej vörös- és egy fej fokhagymát, egész puhára főzzük, azután goromba kockára vágjuk és a saját levéből annyit öntünk reá, a mennyit fölvesz. Az egészet egy kevés majoránnával meghintjük, pimmerlingbe töltjük, öt percig főzzük és prés alá tesszük, a hol négy óra alatt kihül.

Tüdős hurka.

A tüdőt megfőzzük és apróra vágjuk, minden tüdőhöz veszünk 25 áztatott vizes zsemlét. Két kilogram zsirban sütünk negyed kilogram vöröshagymát és ezt a tüdő- és zsemlekeverékre öntjük, sóval, fekete borssal és majoránnával füszerezzük, vastag koszorubélbe töltjük és páronként lekötjük. Ezután 5 percre az üstbe tesszük, aztán hideg vizben lehütjük mindaddig, mig megkeményedik.

Tormás kolbászka.

A pépet meggyurjuk, fekete borssal és kevés szegfüborssal füszerezzük, hozzáadjuk a finomra vágott zsiros hust, körülbelül félannyit, mint a pép, ujra meggyurjuk és vékony birkabélbe töltjük.

Szafaládé.

Az inas pépet meggyurjuk, megfüszerezzük és középvastag koszorubélbe töltjük, hat dekagram sulyban lekötjük. Ehhez nem szabad zsiros hust keverni, mert a kötőképességét elveszti. Kifőzés után 30 percig hideg vizben lehütjük.

Debreceni kolbász.

A péphez, a mely okvetlenül fokhagymával is füszerezendő, annyi félgorombára vágott zsiros hust veszünk, mint pépet. Az egészet jól átgyurjuk, hogy zsiros réteg ne maradjon benne, fekete borssal füszerezzük és vastag birkabélbe töltjük, lecsavarjuk páronként 16 dekásra és főzés után jól lehütjük.

Győri kolbász.

A győri kolbászhoz ugyanolyan pépet veszünk, mint a debrecenihez. A péphez egész gorombára vágott zsiros hust adunk, a mely annyi sulyu kell, hogy legyen, mint a pép. Az egészet jól füszerezzük és vastag koszorubélbe töltjük, utána egy éjjelre a füstölőbe tesszük és hideg füstön pirosra füstöljük. Ebből a keverékből készitjük a *szegedi kolbászt* is.

Bécsi- vagy teakolbász.

Ehhez a fajtához párisi pépet gyurunk. Adunk hozzá ugyanannyi finomra (kétszer) vágott zsirt, fehér borssal és kevés szerecsendióval (reszelt állapotban) füszerezzük, középbő birkabélbe töltjük, nyolc dekagram sulyban lecsavarjuk és főzés után jól lehütjük.

Pácolás.

A szegyfőt minden puha zsirtól meg kell tisztitani. Ennek megtörténte után 24 órára jégre teendő és csakis kihült állapotban pácolandó. A pácolás ugy történik, hogy a hust konyhasó és öt százalék salétromsó keverékkel jól bedörzsöljük és a tartályba téve 14 napig érintetlenül hagyjuk. Ekkor átrakjuk más tartályba, kővel lepréseljük, nyolc napig igy hagyjuk, aztán bátran forgalomba hozhatjuk. Ugyanilyen eljárás alá esnek a marhanyelvek is.

Konzervsót ne használjunk a pácoláshoz.

Lóhentesáruk.

Az 1905. évi husdrágaság következtében Budapest székesfőváros közönsége az 1905. évi szeptember hó 1-én kelt 1056 kgy. számu határozattal a közélelmezési és közgazdasági ügyosztály előterjesztésére a hatósági lóvágatás intézményét teljesen házikezelésben 1905. évi október hó 1-én életbeléptette.

A székesfővárosban ez idő óta a lóhus élvezete a lakosság elég széles rétegében hóditott tért.

Budapesten a lóhentesárukat csakis a főváros hozza forgalomba.

A lókolbászáru pépje.

A kolbászáruhoz általában meleg hust használunk, a benne lévő erektől megtisztitva, a hustörőgépen háromszor átdarálva, a husvágógépbe tesszük. Ezután a keverőgépben a hust kevés százalék vizzel péppé keverjük és faládába téve, 24 óráig a huspép hideg helyen pihen, hogy a már benne levő só a huspépet teljesen átjárja, a mi által a hus világos rózsaszine is megmarad. Másnapon a huspépet ismét a keverőgépben földolgozás előtt jól összekeverjük és megfüszerezzük és eközben a szükséges zsiradékot hozzákeverjük.

Tormás.

A fönt emlitett, illetve körülirt huspéphez zsiradékot teszünk és megfüszerezzük, a keverőgépben jól át-

keverve a töltőgép segélyével juhbélbe töltve és elpározva a füstölőbe tesszük, a hol 15—20 percig meleg füsttel pirosra füstöljük. Ezután forró vizben kifőzzük és fokozatosan vizben lehütjük.

A vöröskolbász.

Elkészitése csak annyiban különbözik a tormás készitésének módjától, hogy a zsiradék százaléka kevesebb, a hus pedig gorombábbra van darálva. Betöltése pedig a szarvasmarhának vékonybelébe történik, a mit fonál segitségével mintegy 7—8 dekagramos darabokra osztunk, illetve kötünk.

Szalámikolbász.

A szalámi kolbász vegyüléke áll hatvan százalék huspépből, 25 százalék hidegen apróra vágott husból és 15 százalék mogyorónagyságban vágott sertésszalonnából. Ezt kevés füszerrel jól összevegyitve, töltőgéppel a szarvasmarha vastagbelébe töltjük és a főzőkazánba tesszük, hol 20—30 percig forró vizben megfőzzük s ezen eljárás után a füstölőbe tesszük és ott 3—4 órán át füstöljük.

Szárazkolbász.

A szárazkolbász készitése hasonló a szalámi készitéséhez, csakhogy nem sertésszalonnával, hanem lószalonnával keverjük és száraz marhabélbe töltjük.

Koszorukolbász.

A koszorukolbász készitési módja hasonló a tormáséhoz, csakhogy a sertésszalonnát mogyorónagyságu darabokban keverjük hozzá.

Debreceni kolbász.

A debreceni kolbász elkészitési módja általában ugyanaz, mint a tormásé, csakhogy itt a huspéphez ap-

róra vágott, hideg, sózott hust adunk és azt apró szalonnadarabokkal összekeverjük.

*

A hus, valamint a kolbásznemüek a tormás kivételével a „lóhus“ bélyegzővel vannak jelezve.

A tormás megkülönböztethető azzal, hogy darabonkint kerül forgalomba.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Hasznos tudnivalók.

A hőmérő a hentesiparban.

Minden téren fontos, miszerint teljes bizonyosságot szerezzünk magunknak arról, hogy miként lehet jelentékeny károkat elháritani. E célból oda kell törekednünk, hogy ne vaktában dolgozzunk, a mi különösen a hurka- és kolbász-félék kifőzésénél fontos.

Minden szakember a saját kárán tapasztalhatta, hogy a hőmérő nélküli kifőzés milyen sok esetben okoz kárt. Mert kárunk van abból, hogyha az áru nincs kifőzve, a minek következtében izléstelen és gyors romlásnak is ki van téve. De kárunk van abból is, ha az üst nagyon forró, a mit a legtöbb esetben csak akkor veszünk észre, a mikor már árunk egy része a forróság folytán fölrepedezett.

A magasfoku hőmérővel a kezünkben egész nyugodtan dolgozhatunk, különösen, ha tudjuk azt, hogy a huskolbászok kifőzéséhez elegendő a 68—70 fokos viz, a kifőzésnél a hőmérőt állandóan az üstben hagyjuk és néha-néha rátekintünk, hogy hány fokot mutat. Ha a hőmérő emelkedést mutat, az üstajtót kinyitjuk, vagy hideg vizzel lehütjük a tartalmát, ugy, hogy a kényesebb áruknál ne haladja meg a 72 fokot. Közönségesebb vastagabb bőrü áruknál, ugymint: hurka, disznósajt, sab. pedig a 76 fokot.

Külföldön a kolbász-gyártási üzemekben használják az ugynevezett kontakt-hőmérőket, amelyek egy bi-

zonyos fokra vannak beállitva, mondjuk 70 fokra. Ha a higanyoszlop ezt a magasságot elérte, akkor a beállitott két platinadrót érintkezik és a vele összeköttetésben levő csengő megszólal, jelezvén, hogy az üstben a hőfok a megengedett magasságot tullépte.

Sőt van ennél egy még elmésebb szerkezet is. Ugyancsak ilyen fönt leirt kontakt-hőmérővel van összeköttetésben egy vizcső. Amikor a higanyoszlop azt a bizonyos magasságot elérte és a két drót érintkezése folytán a villamos áram müködésbe lép, ez a müködés kinyitja a szelepet és hideg viz folyik az üstbe mindaddig, mig a higanyoszlop lejebb száll és az áram müködésének megszünése folytán a szelep elzáródik, ugy, hogy igy minden fölügyelet nélkül is elkerülhetők a károk.

Vérhabarás.

A hentesáruk készitéséhez szükséges vért, frissen, az állatok levágása után azonnal jól kell habarni és sózni. Egy nagymarha véréhez két marékkal, 2—3 sertés véréhez pedig egy maréknyi sót adunk. A vért kihülése után átszürjük olyan edénybe, melynek sulyát előbb lemértük. A vérrel megtöltött edényt ujra lemérjük és sulyából levonjuk az üres edény sulyát; a maradvány: a vérnek tiszta sulya. Most minden kilogram vérhez 5 dekagram poralaku borsavat adunk, a vért ujólag jól fölkeverjük és lefödve hüvös, szellős helyre állitjuk. Az igy kezelt vért meleg nyári időben három hétig is el lehet tartani.

A husminőség megállapitása az élő hussertésnél.

Gyakorlott szemmel és tapintással meglehetős biztossággal lehet megállapitani az élő sertésnek husminőségét. Különösen a frankfurti hentesek, kik készitményeik különlegességénél fogva egyenesen rá vannak utalva arra, hogy csak a legjobb husu sertéseket vásárolják, értik, hogyan válasszák ki azokat a sertéseket, a melyeknek a husa a földolgozásnál a legmegfelelőbb. Az a sertés, a melyik — noha kövér — a hátán jó ke-

mény tapintatu, a melynek sörtéje sürü, de rövid, testalkata zömök és erőteljes, majdnem kivétel nélkül olyan hust fog adni, hogy a kolbászáruk készitéséhez jobbat kivánni sem lehet. Minden, csak némileg is tapasztalt hentes már az élő sertésről is tudja, könnyen vagy nehezen fog-e forrázódni. A föntebb emlitett ismertetőjelekkel biró sertések rendesen nehezen forrázódnak és tény, hogy a nem tulságosan öreg sertések, a melyek nehezen forrázódnak, adják a legjobb hust és egyuttal a legkeményebb, legmagvasabb szalonnát. Pácolásra is sokkal alkalmasabb az ilyen hus és szalonna, mint a mütakarmánnyal hizlalt állatoké, mert ez utóbbiaké a pácolásnál és füstölésnél rendesen kétannyit veszit sulyából, mint a jó magvas hus és szalonna. A mütakarmánnyal hizlalt sertések szalonnája csakhamar megsárgul, meglágyul, sonkájuk kemény, szivós. Az ilyen állatok husából készült kolbászáruk egyáltalában nem versenyképesek, könnyen és hamar romlanak és máskülönben is sok kivánni valót hagynak és szinük is elváltozik. Minthogy az ilyen hus nagyon vizenyős, az elpárolgás folytán erősen összeszárad, a belőle készült kolbász ráncos lesz, vagy pedig belül leválik a béltől és akkor eladásra teljesen alkalmatlan.

Szer a rothadás ellen.

Kisebb helységekben, a hol nincsen hütővel ellátott vágóhid és az üzlet mellett jégverem sincsen, nincsen kizárva, hogy a hus nyáron, különösen zivataros időben, elnyálkásodik, minélfogva azt eladni nem lehet. Az ilyen hus kolbászkészitéshez még az által sem lesz jó, ha hideg vizzel megmossuk. Hogy a husról a nyálkát eltávolitsuk és annak rossz szagát is elenyésztessük, alkalmazzunk kálihipermanganikumot, a mit minden gyógyszertárban lehet vásárolni. Ebből 20 gramot teszünk egy akó vizbe, a hol körülbelül 10—15 perc alatt fölolvad. Az elnyálkásodott vagy rossz szagu hust fél órára ebbe az oldatba tesszük, azután száraz kendővel jól ledörzsöljük és minden egyes husdarabot hideg vizben még egyszer megmosunk. Ez által a nyálka és rossz szag tel-

jesen elenyészik. Ha rossz szagu hust főzünk, akkor tegyünk a vizbe néhány nagyobb darab faszenet, a melyet előbb megmosunk, a szén teljesen magába szivja a rossz szagot.

Hogyan szállitsunk nyáron hust jég nélkül.

A szállitásra szánt husnak jól ki kell hülnie, a gerincvelőt a hátgerincből ki kell szedni. Egy cukorhintőbe finom, porrátört bórsavat teszünk és az egyes husdarabokat behintjük, olyképpen, hogy a hus egész felülete be legyen hintve bórsavval. Ezután megfelelő nagyságu gazeszövetdarabokat hideg vizbe mártunk, jó szárazra kifacsarjuk és minden egyes husdarabot ilyen gazeszövetbe csavarunk. A bórsavnak az a tulajdonsága, hogy sok nedvességet szi magába, de viszont nedvességet nem választ el és eddigelé az egyedüli antiszeptikus szer, mely a husnak sem izét, sem szinét meg nem változtatja. Ez az eljárás főképpen azokban az esetekben ajánlatos, ha a hust a csontokkal együtt szállitják. Ha csontnélküli hust szállitunk nagy mennyiségekben, hordók helyett inkább kosarakba csomagoljuk. Ha a kosarakat lemezpapirossal kirakjuk és felül letakarjuk, a hus nem sérülhet meg és nem romlik el szállitás közben. Ne hogy a kosarak esetleg csurogjanak, az aljukra fagyapotot teszünk, a mi az esetleg kiszivárgó nedvességet fölszivja. Nagybani szállitásnál 5 kilogram sót $^1/_2$ kilogram bórsavval összekeverünk, ezzel a keverékkel a hust behintjük és ferde táblán a huslét 10—12 óráig lefolyni hagyjuk és ezután a fönti módon becsomagoljuk. Ilyen eljárás nagyban csökkenti azt a veszélyt, hogy a hordók szállitás közben megrepedjenek, ha már hordóban szállitjuk a hust, ámbár a kosarakban való szállitás sokkal célszerübb.

A kolbászfélék szürke szegélye.

Sokszor előfordul, hogy kolbászféléknek és szalámának a széle szürke szegélyt kap, ugy hogy a vevő, bár az árunak semmi baja sincs, idegenkedik tőle. E bajon igen könnyen és egyszerü módon lehet segiteni. Az áru

kisebb tételekben meleg helyre függesztendő s fél napig, szükség szerint egy napig ott hagyandó. A szürke szegély az idő alatt eltünik. Megjegyzendő azonban, hogy az ilyen árut elsősorban kell eladni, mert a szegély, főleg, ha az áru hideg vagy nedves helyre kerül, megint visszatér.

A légy pusztitása.

A husiparos üzleteknek valóságos átka a légy-mizéria. A párisi Matin pályadijat tüzött ki e kérdés megoldására és mindenesetre érdekes, hogy a 265 beérkezett válasz közül egy egyszerü háziszernek adták ki a pályadijat. Nem kell tudniillik egyebet tenni, mint azokat a helyeket, a hol a legyek álcái vannak (szemétgödrök, árnyékszékek stb.) nyersolajjal bekenni. Az álcák menten elpusztulnak, s igy nem fejlődhetnek léggyé.

Fagyott fülek.

Elég gyakran megtörténik, hogy a hideg székben vagy vásáros alkalomkor a husiparosnak elfagy a füle, a mi aztán igen kellemetlen utókövetkezményekkel jár. A legegyszerübb eljárás ilyen esetben a következő: A fagyott részt este jó vastagon be kell kenni oltott mészszel, s aztán flanell-kötéssel át kell kötni. A mész és a kötés egész éjjel a fülön maradjon. Reggelre a mész, ha a kötést levesszük, lemállik a fülről, a fagyosság pedig eltünt. Ha első izben nem használ, második izben bizonyosan sikerrel jár.

A jégszekrény kifüstölése.

A jégszekrény szagát ugy lehet eltávolitani, ha az egész jégszekrény minden részét olyan forró vizzel kisuroljuk, a melybe néhány fillér ára hipermangánsavas káliumot teszünk, azután néhány arzénikmentes kénlapot égetünk el a szekrényben. A kénfüst mintegy két óra hosszáig maradjon a szekrényben.

Májak konzerválása.

A májak konzerválására legjobban ajánlhatjuk a 4 százalékos bórsavoldatot. A májakat a legvastagabb helyeken néhányszor hasitsuk be és tegyük a teljesen kihült bórsavoldatba, olyképpen, hogy az oldat a májakat minden oldalról érhesse. Szükséges, hogy a májak legalább 5—6 óra hosszat maradjanak az oldatban. A nyári meleg időben jól tesszük, ha a májakat becsomagolás előtt jégben vagy hütőben megfelelően hütjük. A szállitások gyorsáruként, még pedig lehetőleg éjjeli vonattal történjenek.

Nedves pince szárazzá tétele.

Ha a pince csak nedves és talajviz nem ömlik a pincébe, könnyen ki lehet azt száritani. Ferde irányban le kell fektetni egy deszkát, melynek vége valami tartályba nyuljon. A deszkát be kell hinteni porrá aprózott klórkáliummal. A klórkálium magához vonja a nedvességet, s minél nedvesebb a pincének levegője, annál gyorsabban lecsuszik a deszkáról a péppé ázott klórkálium. A pince igy mindég szárazon marad.

Belek eltartása.

Hogy marhabeleket mesterséges hütés nélkül is huzamosabb ideig eltarthassunk, a beleket forrázás és tisztitás után forró vizbe ujból be kell mártani s hideg vizben lehüteni, aztán száradás céljából föl kell aggatni. Ha a belek jól megszáradtak, jól be kell őket sózni s tisztán hordóba tenni. Minden réteget külön is megsózva, a tele hordót lefödjük s valami nehéz kővel lenyomtatjuk. Ha másnapig nem keletkezett a hordóban elég pác, 20 fokos mesterséges sóslét öntünk hozzá. Használat előtt ezeket a beleket 12 óráig vizben kell áztatni. A hordó szellős, hüvös helyen álljon.

Tisztitószerek.

Fehér tisztitó nikkeltárgyak részére készithető egy rész hamuzsirból, három rész krétából és két rész fehér-

agyagból, lisztfinomságura törve s összevegyitve. Cinn és réz a következő szerrel tisztitható: két rész sóskasav 20 rész vizben föloldva és négy rész horzsakővel elvegyitve, aztán kis palackba töltve.

A szappan házi előállitása.

A husiparosnak, különösen faluhelyen, könnyen elérhető megtakaritást hozhat a szappan házi előállitása. Ime egy jó recept: 10 kilogram zsiradékhoz (sonkazsir) $4^1/_2$ kilogram lugkövet és 10 liter vizet adunk. A keverék 24 óráig álljon, mely idő alatt néhányszor föl kell kavarni. Ekkor az egészet három óra hosszáig főzzük s a harmadik órában $1^1/_2$ kilogram konyhasót teszünk hozzá. Majd az edényt levesszük a tüzről, a masszát ki hagyjuk hülni és tetszésszerinti darabokra vágván, kiszáritás céljából szellős helyre rakjuk.

Hogyan főzzük a sonkát és egyéb husnemüeket.

A sonka és egyéb husáruk főzésénél nagyon sok esetben figyelmen kivül szokták hagyni a szükséges elővigyázatot és az ebből származó károkat sok, nem éppen igen nagyforgalmu üzletekben is, évenként több száz koronára lehet becsülni. Ügyeljünk arra, hogy a főzésre szánt sonka legföljebb huszonnégy óráig füstölődjék gyöngén, mert tapasztalati tény, hogy erősen füstölt sonka a főzésnél sokkal többet veszit, mint a gyöngén füstölt. Ha a viz a nem tulkicsiny üstben elérte a forrpontot, a kicsontozott, gyöngén füstölt sonkákat durva vászonkendőkbe — fölhasitott sós zsákokba — csavarjuk, ezeket zsineggel lazán megkötjük, csak éppen, hogy föl ne oldódjanak. Az igy elkészitett sonkákat az üstbe tesszük és 70—75 fok Reamurnál — nagyságuk szerint — négy-hat óráig hagyjuk főni. Eléggé főtt-e a sonka, azt arról ismerjük meg, ha tompahegyü villát könnyen beszurhatunk és fáradság nélkül ujra kihuzhatjuk. A főtt sonkát egy óráig hideg vizben hütjük, azután alkalmas táblára rakjuk, hogy a viz lefolyjon róla. Egy további óra elteltével a vászonkendőket eltávolitjuk.

Azonnal észlelhető, hogy az ily módon való főzés menynyire előnyös. A bőrke és zsir az ilyen sonkánál sértetlen, a sonka maga pedig kifogástalanul tiszta. A fölvágásnál az igy főtt sonkák sokkal nedvdusabbak, holott az eddig szokásos főzésnél, a mikor a sonkát vastag spárgával erősen összefüztük, a száraz spárga főzés közben összezsugorodott és a sonkából sok lét facsart ki. Egyéb husáruk főzésénél hasonló módon járunk el.

Hogyan tartható el a sonka hosszu ideig?

Hogy a kész sonkát a kiszáradástól, penészesedéstől és a legyektől megóvjuk és az hosszu ideig nedvdus és szépszinü maradjon, hordókba rakjuk, egymással keresztbe, de olyformán, hogy köztük mindég levegő is maradjon és azután kiolvasztott, lehetőleg tiszta faggyuval vagy zsirral leöntjük, ugy hogy teljesen be legyenek födve. Ily módon a sonkát egész esztendőn át el lehet tartani változatlan állapotban. Használat, illetve fogyasztás előtt a sonkára tapadt faggyut vagy zsirt, a mennyire lehet, letöröljük, a sonkát néhány percre forró vizbe tesszük, a visszamaradt zsirt kendővel letöröljük és a sonkát száritás végett fölaggatjuk.

A friss marha- és sertésbelek sózása.

Ha jó minőségü fehér és száraz sózott belekre van szükségünk, a beleket lehetőleg azonnal az állat levágása után ki kell forditanunk és tisztitanunk. Ha előnyt adunk a fehér beleknek a vörös belek fölött, akkor a beleket néhány óráig vizben kell áztatnunk. Ennek megtörténte után a beleket meglehetősen szárazra töröljük és durvaszemcséjü száraz sóval keverve, ferde táblákra vagy fonott kosarakba rakjuk. Másnap azután ismételjük ezt az eljárást, egyenlétes kötegekké füzzük a beleket, ujólag bőven behintjük sóval és olyan hordókba rakjuk, a melyekbe több lyukat furtunk. A belekkel megtelt hordókat fedéllel letakarjuk, a fedelet pedig kővel kevéssé lenyomjuk. Időközönként a beleket átrakjuk és

ilyen alkalmakkor rétegenként mindig kevés durvaszemcséjü sóval behintjük.

A hus- és kolbászáruk eltartása nyáron.

A hus- és kolbászáruk készitése és eltartása a nyári melegben sok gondot okoz a szakiparosnak. Manapság már számos antiszeptikus, vagyis olyan szer áll rendelkezésünkre, a mely a szerves anyagok vegyi romlását, azaz a rothadást és romlást késlelteti, a savképződést megakadályozza. Ezek a szerek a husiparosra nézve rendkivül fontosak, mert hiszen tudjuk, hogy éppen a husáruk mily könnyen romlanak el a nyári hőségben, gyakran néhány óra alatt is. De ezen szerek csak a legnagyobb elővigyázattal és mindenkor csak a szükséges legkisebb mennyiségben használandók, nehogy kitegyük magunkat annak a veszélynek, hogy a hatóság beleavatkozhassék a dologba, a minek következménye azután óriási zaklatás volna. Azért minden szernél megmondjuk, hogy mely esetekben és milyen mennyiségben használjuk. Ezeket a mennyiségeket elismert hirü vegyészek és orvosok megengedhetőnek nyilvánitották és kijelentették, hogy az egészségre nem ártalmasak, és különösen Németországban, a hol az ilyen perek nagyon gyakoriak, a biróságok, a szakértők véleménye alapján, számtalan esetben fölmentették azokat a husiparosokat, a kik a konzerváló-szereket — persze korlátolt mennyiségben — alkalmazták.

A leggyakrabban használt és az egészségre ártalmatlan konzerváló-szer a majdnem iznélküli bórsav, a mely valamennyi konzervsónak legfontosabb alkotórészét képezi.

Az eltartásra készült nyári hentesáruknál, mint például a szafaládékolbásznál, szaláminál, ugynevezett plock-kolbásznál, stb., a kihült hust gyorsan meg kell tisztitani az inaktól s a többi hasonló résztől; azt mindjárt kis darabokra vágjuk és ha lehet, azonnal földolgozzuk, vagy pedig besózzuk és másnap kora reggel dolgozzuk föl. A sózott hust tiszta teknőkbe rakjuk, nem magasabb, mint 8—10 centiméter magas rétegben, azután a

hütőbe, jégverembe vagy szellős pincébe tesszük és ott hagyjuk a földolgozásig. Ugyanezt az eljárást követjük a kolbászárukhoz földolgozandó szalonnánál is. Ha a hust tulmagas rétegbe rakjuk, ez sok hátrányt okoz. Ezekhez a kolbászárukhoz a rendes füszereken kivül kilogramonként 2 gram poralaku bórsavat adunk, természetesen a készités alkalmával a pépbe keverve.

A kész kolbászokat azonnal füstölőrudakra aggatjuk és hüvös, szellős pincébe, esetleg az első napokban hütőbe tesszük. Az olyan kolbászok, a melyek a hütőben voltak, füstölés előtt még néhány napig hüvös, szellős helyen tartandók, a mig átpirosodtak. A füstölés lehetőleg hideg füstben történjék.

Braunschweigi kolbászból csak annyit készitsünk nyáron, hogy a készlet 1 hét alatt elfogyjon. Ennél a kolbásznál is 2 gram bórsavat veszünk kilogramonként a péphez. Nagybani üzleteknél tanácsos naponként csak annyit készitení, a mennyit előreláthatólag aznap szétküldünk, mert számitanunk kell arra, hogy az áru az ismételadónál, — a ki gyakran nem is rendelkezik a kolbásznak hosszabb ideig való eltartására alkalmas helyiséggel, — szintén néhány napig fekszik, a mig azt eladhatja.

A nyers husból, vizzel átgyurt kolbászáruk a legkevésbbé kényesek és nem is romlanak egykönnyen, ha a földolgozott hus 10—15 óra hosszat besózva volt és a péphez a gyurásnál a rendes füszereken és són kivül kilogramonként 2 gram poralaku bórsavat adtunk. Ezeket a kolbászokat gyorsan kell elkészitenünk és forró füstben füstölnünk. A mint a füstből kivettük, forrázzuk le minden késedelem nélkül. Ezt az eljárást különösen mortadellánál és hasonló kolbászáruknál sohase mellőzzük.

Az olyan kolbászt, a melyik száritás vagy hosszabb függés folytán lerakodást mutat, megpenészesedik, vagy nyálkás lesz, hideg sósvizben, melyhez forró vizben föloldott bórsavat keverünk, le kell mosni és ezután a levegőn száritani. Ezt az eljárást alkalmazzuk tekintet nélkül arra, vajjon a kolbász füstölve-e vagy sem, esetleg főzve van-e.

A főzni való hurka, véres, májas és más egyéb hurka nyáron leginkább van kitéve a romlásnak. Azért ügyeljünk a hurka készitésénél arra, hogy a hurkához földolgozott anyagok ne legyenek nagyon puhák, a pép eléggé sózott, a hurka pedig jól főtt legyen. Hogy a hurkáknak hosszabb ideig tartó főzésénél a belek megrepedése folytán ne szenvedjünk nagy károkat, nyáron 2—4 fokkal alacsonyabb hőmérsékü vizben, de a hurkák vastagságához mérten egynegyed—egy órával tovább főzzük azokat, mint télen.

Ügyelni kell arra is, hogy a viz az üstben tényleg forrjon, mielőtt beletesszük a hurkákat. Ennek folytán a bél erősen összehuzódik és az igy beálló természetes nyomás a fölös nedveket a hurkából eltávolitja. A hurkát — kivéve a finom májas hurkát — főzés közben legalább egyszer meg kell szurni. Ha ily módon főzzük, a hurka hosszabb ideig is bent maradhat az üstben, a nélkül, hogy megrepedne. Gyors főzésnél, magas hőfok mellett a hurkák megrepednek, a mint átfőni kezdenek. Az, a ki főzi a hurkákat, ha még kezdő, megijed és sietségében azután kiszedi a hurkákat az üstből, mielőtt azok még átfőttek volna, a mi nem menthető mulasztás. Vigyázzunk arra is, hogy az üstöt ne tömjük tele, hanem csak annyi hurkát tegyünk bele, hogy a hurkákat könnyen és gyakrabban átfordithassuk, mert ilyen eljárás mellett egyenletesen főnek át.

Hogy a hurka megsavanyodását megakadályozzuk, a péphez kilogramonként 2 gram poralaku bórsavat adjunk a rendes füszeren kivül. Ha a hurka jól átfőtt, a savképződés — még ha a hurka hetekig is eláll — ki van zárva, ha kissé füstölik az árut. Az olyan hurkák, melyek csak közepesen főttek, a bórsav behatása alatt néhány napig ellentállnak a megsavanyodásnak, de ezeknél a bórsav nem képes a savképződést hosszabb ideig gátolni. A hurka készitéséhez földolgozott vérbe már a habarás alkalmával keverjünk sót és bórsavat és csak a vér teljes lehütése után adjunk hozzá kevés finom salétromot. Ha a vizet kannákban tartjuk — ámbár nyári időben erre a célra alkalmasabb a nyitott, tiszta veder — csak szállitás közben takarjuk le fedéllel, de később a

fedelet vegyük ismét le, hogy a vér kigőzölögjön és lehülhessen. A vért hüvös helyen kell tartani.

Disznósajtot és kolbászt, valamint sütni való hurkát nyáron csakis egy napi eladásra szükséges mennyiségben készitsünk, mert ezek nem tarthatók hosszabb ideig.

Ha friss májakat akarunk hosszabb ideig eltartani, 10 deka amonium chlorasot, 10 deka amonium bicarbonicumot, 10 deka natron bicarbonicumot és 20 dekagram borboraxicumot 1 liter forró vizben föloldunk. Ezt a konzerváló folyadékot csak teljesen kihülve alkalmazhatjuk. A májakat — miután az összes felesleges részektől megtisztitottuk — ebbe a folyadékba csak bemártjuk és megfelelő edénybe, hordóba, vederbe stb. betakarjuk; természetes, hogy csak teljesen kihült májakat szabad igy kezelnünk. Hüvös pincében vagy jégveremben az igy praeparált májak sokáig maradnak friss állapotban. Ha nagyon hosszu ideig akarjuk a májakat friss állapotban eltartani, ajánlatos minden májkaréjba a konzerváló-folyadékból keveset befecskendezni.

Hogy a friss hust a jégveremben vagy pincében az elnyálkásodás ellen megvédjük, az egyes darabokat hintsük be bórsavporral. A nagyobb darabokat azután kimérés előtt hideg vizbe mártott és könnyen kifacsart kendővel kell megtörülni.

Az olyan májas- vagy véres hurkát, a mit friss állapotban eladunk, az elnyálkásodástól ugy kell megóvni, hogy bórsavport hideg vizben sürü péppé keverünk és ezzel a péppel a hurkákat kézzel jól bedörzsöljük, azután a pincében vagy jégveremben rudakra fölaggatjuk.

Ha a fönt emlitett friss hurkákat jégszekrényben vagy jégveremben tartjuk, a nélkül, hogy a föntebb körülirt módon praeparáltuk volna, azok csakhamar kellemetlen, a többi husárukra is ártalmas bűzt terjesztenek és ezt a bűzt csak kénkanóc vagy kénfonal elégetése által távolithatjuk el. A jégszekrényeket a kénezés előtt gondosan még kell tisztogatni és a husárukat csak akkor szabad ismét lerakni, mikor a kénszag már teljesen elpárolgott.

A füstölt husáruk eltartása nyáron.

A husáruk eltartása a nyári napokban sok bajjal jár. Tudjuk, hogy hus- és kolbászárukat nyáron hüvös helyiségben kell tartani és ezt a helyiséget alkalmas időben mindig szellőztetni kell. Alkalmas idő alatt értjük, hogy a helyiségek hüvös napokban a nappali időben, meleg napok esetében pedig éjjel szellőztetendők. A hus- és hentesárukat ugy függesszük föl, hogy egymást ne érintsék, legalább 30 centiméternyire legyenek a menyezet alatt, mert a levegő közvetlenül a menyezet alatt a legmelegebb. A legnagyobb nehézség abban áll, hogy a füstölt árukat a kukactól és nyütől megóvjuk. A husárukat kétféle módon óvhatjuk meg észszerüen. Vagy zsákba dugjuk, vagy pedig a sonkát kora tavasszal és nyáron a füstölés előtt erős bórsavoldattal kell beecsetelni, főképp ott, a hol repedések vagy más sérülések láthatók a huson. A bórsavoldatot ugy készitjük, hogy 10 deka bórsavat 1 liter főtt vizben föloldunk, ha az oldat kihült, a hus egész felületét, az éleket nemkülönben azt a helyet, a hol a zsineget áthuzzuk, jó erősen bekenjük vele.

Még biztosabb a hatása a „muscol"-nak, egy a legujabban forgalomba került antiszeptikus szernek.

Ez a szer már csak azért is előnyösebb, mert a legyek petéiket gyakran már akkor rakják a füstölt husba, a mikor azt száritjuk vagy füstöljük. A bórsavnak és még biztosabban a muscolnak a hatása abban nyilvánul, hogy a hus pórusaiba rakott légypeték elszáradnak.

A füstölt husáru eltartására nyáron legalkalmasabb az olyan füstölő-kamra, a melyben nyáron nem füstölünk. Az ilyen helyiségekben vagy egyáltalában nem, vagy csak nagyon ritkán fordulnak elő penészcsirák. Az ily módon történő konzerválásnak azonban megvan az az elkerülhetetlen hátránya, hogy a beszáradás folytán a sulyveszteség nagyon is jelentékeny.

A sonkának zsirban való konzerválása drága, mert a zsir a külsejében, minőségen beálló változás folytán és mert füstös izüvé lesz, — értékét veszti. Azért sokkal célszerübb a sonkát a fél olyan drága faggyuba rakni és

a közöket rövid kolbászokkal kitölteni. Hosszu kolbászokat nem lehet faggyuba tenni, mert ezek a mikor kivesszük a faggyuból, többnyire széttörnek.

Az olyan sonkának, a melyet zsirban teszünk el, kivülről teljesen száraznak kell lennie, mert máskülönben megpuhul és elromlik a zsirban.

A kolbász, melyet zsirba akarunk rakni, ne legyen füstölve és száraz legyen, akkor a zsir nem veszit annyit értékéből, mint máskülönben. A berakás a következőképpen történik: A kádnak vagy hordónak fenekét puha zsirral vékony rétegbe bevonjuk, akkor az egyik réteg kolbászt a másikra rakjuk és a közöket puha zsirral kitöltjük. Ha a zsir kissé kemény, kevéssé megmelegitjük és igy öntjük a kolbászra. A következő napon a nem egészen megtelt hordókat hideg zsirral bekenjük és hogy a zsir meg ne avasodjék, 3—4 centiméternyi faggyuréteget öntünk fölébe.

Hogy a sonkát a nyü és a szalonnabogár álcái ellen megvédjük, erős bórsavval dörzsöljük be. Ez az eljárás a szalonnabogár petéinek a kifejlődését is megakadályozza. Ámbár a füstölt husáruban csak ritkán fordul elő a szalonnabogár, még is szükségesnek tartottuk ezt is fölemliteni.

A szalonnabogár és nyü álcái különösen száritott bőrökben, hólyagokban és borjugyomrokban tartózkodnak. A szalonnabogár körülbelül 5 milliméter hosszu, barnaszinü, szárnyán széles, piszkos-fehérszinü, pontozott sáv látható. Ennek petéiből fejlődik a nyü, mely hernyóalaku, barnaszinü, 16—17 milliméter hosszu, szőrös és hat lába van.

A kukacok a sonka belsejébe furják magukat, ellenben a nyü csak a külső felületen marad és csak kevés kárt okozhat.

A hol ilynemü pondrók gyakrabban lépnek föl, azoknak összefogdosása nem nehéz. Éjjelre fehér kendőket teritünk a padlóra, ezeket reggel fölszedjük és a rajtuk összegyült pondrókat megöljük; néhány nap alatt mind kipusztithatjuk, mert ezek a pondrók különös előszeretettel bujnak fehér kendők alá.

Füszer pástétomhoz.

Mindenféle pástétomhoz, valamint finom májas hurkához, rouladeokhoz stb. a következő füszert ajánljuk: 25 deka majoránna, 15 deka démutka (hymian), 5 deka kardamonum, 12 és fél deka pimpinella, 20 deka bazsalikom, 2 és fél deka fahéj, 10 deka fahéjvirág és 10 deka szerecsendióvirág. Ezeket a füszereket finom porrá törjük, összekeverjük és légmentesen elzárt üvegekben vagy bádogdobozokban tartjuk. Ebből a füszerből 1 kilogram kolbászhoz vagy pástétomhoz elegendő 2 gram és a szükséges són és fehér borson kivül egyéb füszer teljesen fölösleges.

Tengerentuli kivitelre szánt hentesáruk csomagolása.

Ha füstölt husárukat külföldre akarunk szállitani, a legcélszerübben járunk el, ha azokat keményre és szárazra füstölve, vagy egyenként dobozokba, vagy több darabot együtt jól elkészült hordókba vagy tonnákba csomagoljuk és kiolvasztott, lehült faggyuval leöntjük. Ha a faggyu már megszilárdult, a tartályokat légmentesen elzárjuk. A csomagolás körülményesebb módja a következő: fehér meszet, melyhez később kevés enyves vizet keverünk, leoltunk, ugy, hogy sürü pép képződik. Most ecsettel bekenjük a sonkáknak husoldatát ezzel a péppel és fölaggatjuk, a mig megszáradnak. Ha a sonka már megszáradt, szecskával csomagoló vászonba varrjuk, ugy, hogy a sonkát köröskörül szecska vegye körül. Az árut ezek után olyan ládákba csomagoljuk, melyeknek felső részén 3—4 szelelő-lyuk van. Kolbászokat, mert törékenyek, faggyu helyett zsirral öntjük le. Megjegyezzük, hogy a csomagolásnál nagy gondot kell forditani arra, hogy az egyes darabok ne érintkezzenek, miért is a közöket fagyapottal vagy fürészporral kell kitölteni.

Marha- és juhbelek

(juh- és sertésszátling)

saját tisztitó telepeinkből.

Konzervsó és füszerek.

KIENAST & BÄUERLEIN

Budapest, IX., Szvetenay-u. 21.

Táviratok cime: **Kienastef Budapest.**

Telefon 53-56. **Telefon 53-56.**

Állandó raktár mindennemü gépek- és készülékekből hentesek, mészárosok és szalámigyárak részére. — Mindig a legujabb szerkezetek ezen cikkekben. — Dus választék késeken, fenő-acélok- és bárdokból.

KLAUSER V.

Budapest, IX., Tüzoltó-utca 22. sz.

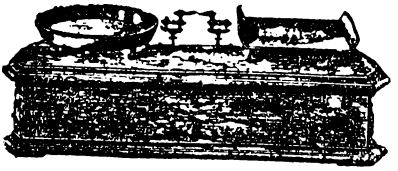
Alapittatott 1850-ben.

Telefonszám 56—62.

Távirat cime: Weklauser, Budapest.

A HENTESIPARHOZ SZÜKSÉGES SAJÁT TISZTITÁSU ÉS KITÜNŐ OSZTÁLYOZÁSU MINDEN FAJTÁJU **BELEK**, TOVÁBBÁ **KONZERVÁLÓ SÓK** ÉS **FÜSZERÁRUK, HUSIPARI GÉPEK, KELLÉKEK, KÉSZÜLÉKEK, SZERSZÁMOK** A LEGKITÜNŐBB MINŐSÉGBEN ÉS LEGUJABB RENDSZER SZERINT KÉSZITVE :: :: :: KAPHATÓK. :: :: ::

Friedmann Albert és Ödön



mérlegspeciálisták

BUDAPEST, VI. ker., Váci-körut 43.

Szállitanak mindennemü hentes és mészáros egyensuly mérleget, ugyszintén tizedes, százados és hushorgas mérlegeket, továbbá kolbásztöltőket, husvágó gépeket, bárdokat és késeket a legnagyobb választékban.

Árjegyzék ingyen :: Telefon 96—58.

BELEK

Ajánljuk saját tisztitótelepeinkből származó marha-, juh- és sertésbél készitményeinket, egyéb a hentesiparnál használt cikkeinket.

BRAUN és FLEISCHMANN

BUDAPEST

Ranolder-u. 27a.

Amerikai rendszerü hütő- és jég-gépeket

a husipar részére szállit ::

RÁCZ FERENC

mérnök

Telefon: 46—36.

Budapest, Podmaniczky-u. 57.

Husipari kiállitás Bpest 1907 ezüstérem

SCHLEISZ GYÖRGY BÉLA

aszfalt-vállalkozó

Bpest, Gólya-utca 36|a. saját ház

Szabadalmazott sertéstetováló készüléket szállit.

Elvállal aszfaltozást minden alakban és facement-tetőzéseket, **minden időszakban** eszközli a nedves falak szárazzátételét, ezen vállalatával rövid **időn belül több mint 3000 helyiséget és lakást mentett meg a nedvességtől és penésztől.** — Eszközöl talajviz elleni elszigeteléseket vizhatlan **aszfaltlemez** és aszfaltozással, készit uj épületekhez való **kaucsuk aszfaltlemezeket mérték szerint,** elvállalja avult zsindelytetők átveteset minden szinü aszfaltfedéllemezzel, ugyszintén bármily anyagu tetőknek kátrány vagy más festekkel való mázolását és jókarban tartasat; vállal végül e szakmába való bármily munkálatokat jutányos árert pontos kivitelben határidőhöz kötött rövid idő alatt.

Raktáron tart és szállit következő anyagokat: :: ::

aszfalt, kátrány, kátránylemez-tekercseket, aszfaltlemezt és ezekhez való cinezett szegeket és faléceket, karbolineum-festékeket minden szinben, kátrány-festekeket, Biehn-olajat, kaucsukot aszfaltburkoláshoz, bitoment, karbolt és kék uszó kocsikenőcsöt.

Telefon 60—38.

Dévai és Társa nagykereskedése

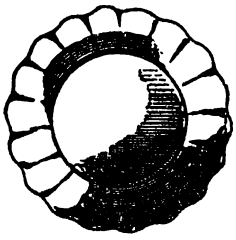
A hentesiparhoz szükségelt összes kellékek legolcsóbb bevásárlási forrása

Budapest, V. ker. Visegrádi-utca 17. szám

Telefon 35—49. **Telefon 35—49.**

Állandó nagy raktár a következő hentes- és mészárosipari kellékekben és szerszámokban: prágai, hollandi és angol **konzervsók,** finoman őrölt salétromsó, az összes **füszerek, kazánfesték** (belső és külső), jutafonál, hurkafácskák, saját őrlésü **paprikák** 10-féle minőségben, burgonyaliszt, rizsek, minden fajta **marha-, sertés-** és **juhbelek,** csomagoló papirok, acéláruk, **jégszekrények,** hütőberendezések, **márvány-pultok, töltő-, vágó- és zuzógépek,** továbbá minden e szakmába vágó és itt fel nem sorolt kellékekben. Naponta kétszeri postai és vasuti szétküldés. **Árjegyzékkel és** költségvetéssel **dijmentesen szolgálunk.**

Magyar ipar! Magyar ipar!



Az okos hentes

a mai drága világban ugy kötheti össze a hasznosat a kellemessel, ha a legkisebb hentesárut is

DAVID-féle papirtányérokon

méri ki. A közönség az izléses kiszolgálást becsüli annyira, hogy a tálca árát a sulyban megfizesse.

Tessék prospektust kérni

David Károly és fia cégtől

Budapest, I., Mészáros-u. 58.

HERZ ÁRMIN FIAI

szalámigyár

Budapest, IX., Soroksári-ut 76. sz.

A nagyérdemü közönség szives figyelmébe ajánlja saját gyártmányu, elismert jó minőségü

szalámiját,

melynek minden rudján ólompecsét van, melyen a gyár védjegye látható. ::

Cs. és kir. szabadalmazott husipari gépek gyára

Weiss András és Tsa.

Budapest, VIII. kerület, Práter-utca 24. szám.

Raktár:
VIII. ker., Futó-utca 29-ik sz.

Minden rendszerü gépek javitása.

Különlegességek:

Hentes-, kolbászáru- és szalámi-gyárak teljes berendezései, ugymint gépek, készülékek és szerszámok gáz-, gőz- és villamos motorokkal. Gőzköszörülő. ::

Árjegyzék dij- és bérmentesen.

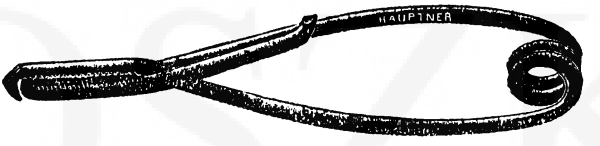
A FINOM KOLBÁSZÁRU

előállításához szükséges **magasfoku hőmérők, pácolólé sürüségmérők,** a melyekkel e könyv külön is foglalkozik, állandóan raktáron vannak.

Ujdonság! **Célszerü!**

A Dr. STANDFUSZ-féle

légcsőelzáróval megakadályozhatjuk, hogy sertések forrázásakor a forrázó viz a tüdőbe hatoljon, miáltal igen sokat megtakarithatunk.



NÉLKÜLÖZHETETLEN
továbbá minden hentesüzletben a szab.

John-féle házigőzmosógép,

a mennyiben a zsiros és véres ruhadarabokat bennök a legcsekélyebb rongálás, dörzsölés nélkül **vakitó fehérre** moshatjuk. A ruhák a gőzben való mosás által egyuttal fertőtlenitődnek is.

Raktáron tartunk továbbá minden kivitelü

JÉGSZEKRÉNYT,

jégkészitő gépeket, főzőedényeket, sonkapréseket, zsirbödönöket, töpörtyüpréseket, zsirtálakat, mérlegeket, husvágó tönköket stb.

„OC" jelzésü árjegyzékkel kivánatra készséggel szolgálunk:

GEITTNER ÉS RAUSCH

Budapest, VI. kerület, Andrássy-ut 8-ik szám.

TARTALOM.

Oldal

Hus- és sonkapácolás.

Milyen hust pácoljunk. — Gyorspácolás nyári időben. — Husáruk pácolása nyáron. — Sódarpácolási mód a régi időben. — A bórsav alkalmazása. — A pácolólé elkészitése. — A pácolólé. — Használt pácolólé tisztitása. — Meghatározott sótartalmu pácolólé. — Gyors pácolás nyáron. — Pácolópince. — Prágai sonka. — A wesztfáli sonkák pácolása. — Fölosztott sonka készitése. — Főzősonka csont nélkül. — Csomózott vagy kötött sonka hólyagban. — Lazac-sonka. — Olasz sonka. — Burgundi sonka. — Bayonnei hólyagsonka. — Hamburgi főznivaló sonka. — Uj módszer a sonka sózására. — Füstölt disznónyelv. — Friss sertésnyelv. — Pácolt marhanyelv. — Pácolt marhahus, nyelv stb. — Csavart sertéshus. — Csavart borjubus. — Disznófej és csülök. — Füstölt ökörcomb. — Hamburgi füstölt marhahus. — Ökörszegy. — Lapocka és nyakhus. — Sonkakonzerv. — Corned beef ..... 5—28

Szalámi.

Magyar szalámi. — Házi szalámi. — Horvát szalámi. — Orosz szalámi. — Orosz szalámi marhahussal. — Francia szalámi. — Hollandi szalámi. — Német szalámi. — Milanói szalámi. Olasz szalámi. — Veronai szalámi. — Olasz szalametti. — Svájci szalámi. — Bolgár préselt szalámi ..... 29—38

Vörös kolbászok.

A huspép készitése. — Tormás. — Szalonnás párisi. — Sovány párisi. — Krinolin. — Bécsi knakk-kolbász. — Bécsi tormás. — Frankfurti. — Szafaládé. — Augsburgi. — Fehér szafaládé 39—42

Nyersen ehető szárazkolbászok.

Nyers kolbászáruk készitése. — Mitől fakul el a szárazkolbász szegélye. — A kolbász fakó szinének okai. — Hogyan kell nyáron kolbászt készitení. — Uj módszer a viznek elvonására a szárazkolbásznál. — Braunschweigi huskolbász. — Cervelatkolbász tiszta sertéshusból. — Tartós cervelat-kolbász marha- és sertéshusból. — Nyári cervelat-kolbász. — Vastag kolbász. — Hamburgi huskolbász. — Lengyel kolbász marhahussal. — Lengyel kolbász. — Nyári szalámi. — Román grindem. — Kolbász marhahusból. — Nyári plok-kolbász. — Krakói. — Amerikai sertéskolbász. — Eltartható knakk-kolbász sertéshusból. — Orosz kolbász. — Drezdai kolbászkák. — Hollandi kolbász. — Fokhagymás kolbász. — Sonkakolbász. — Berlini szárazkolbász. — Turistakolbász. — Berni keménykolbász. — Pomerániai huskolbász. — Thüringiai szárazkolbász. — — Göttingai hólyagkolbász. — Lübecki hólyagkolbász. — Graubündeni kolbász. — Nyersen ehető fokhagymakolbász ..... 43—69

Fölvágottak.

Vadászkolbász. — Fekete nyelvsajt. — Fehér nyelvsajt. — Csemegesajt. — Krakói sonkakolbász. — Finomra vágott krakói. — Töltött malac. — Kocsonyás galantin. — Nyelvkolbász. — Mortadella. — Magyar mortadella. — Thüringiai vörös kolbász. — Nyelvvel töltött sertésrulád. — Uj mortadella. — Vastag kolbász. — Vörös kolbász. — Fehér párisi. — Szalonnás nyelv. — Töltött disznóláb. — Nyelvrulád. — Huskolbász. — Teához való kolbász. — Medvehusból készült

Oldal

kolbász. — Németalföldi füstölt kolbász. — Spanyol vörös kolbász. — Sonkarulád. — Orosz módra készült nyelvkolbász. — Töltött vaddisznófej. — Utánzott nyelvkolbász. — Mozaikkolbász. — Sonkakolbász. — Töltött marhatorok. — Straszburgi sajt. — Berni nyelvkolbász. — Keresztkolbász. — Francia mortadella. — Kinai pástétom ..... 70—91

Májas fölvágottak.

Finom májas kolbász. — Finom májas pástétom ökörmájból. — A májas pástétom gyártása Skandináviában. — Májas kolbász szarvasgombával. — Württembergi májas kolbász. Májas kolbász ajókával. — Berlini májas kolbász. — Májpástétom. — Májas nyelvkolbász. — Frankfurti májas kolbász. Német májas kolbász. — Kasszeli májas kolbász. — Hollandi májas hurka. — Májas nyelvkolbász. — Braunschweigi májas kolbász ajókával. — Májas hurka tejfellel. — Straszburgi libamájkolbász. — Májsajt. — Bajor májas hurka. — Francia májas hurka. — Házi módra készitett májas hurka. — Felső németországi májas hurka. — Májas hurka mazsolaszőlővel. Szarvasgomba-kolbász. — Libamájas hurka. — Májas hurka hagymával. — Közönséges májas hurka. — Svájci módra készült májas hurka. — Friss májas hurka berlini módra..... 92—107

Véres hurkák.

Sziléziai véres hurka. — Francia véres hurka. — Finom véres kolbász. — Friss véres hurka. — Véres kolbász. — Házilag készült véres hurka. — Kenyérkolbász. — Borsos hurka. — Bajor kolbász vérrel. — Darás véres hurka. — Németországi véres hurka. — Közönséges véres hurka. — Olasz véres hurka. — Friss berlini véres hurka. — Szászországi véres hurka.... 108—115

Disznósajtok.

Fejsajt. — Közönséges disznósajt. — Finomra vágott disznósajt. — Svájci disznósajt. — Disznósajt északnémet módra. — — Hollandi disznósajt. — Német disznósajt. — Württembergi disznósajt. — Disznósajt délnémet módra. — Disznósajt betéttel. — Disznósajt. — Finom fehér sajt. — Mainzi disznósajt. — Olasz disznósajt. — Finom disznósajt. ..... 116—125

Főző és sütnivaló huskolbászok.

Valódi debreceni kolbász. — Sütni való kolbászok. — Piritani való kolbász. — Forrázni való kolbászok. — Főznivaló kolbászok festése pácolólével. — Főzni való kolbászkák tiszta sertéshusból. — Bajor kolbászkák. — Roston sült kolbász. — Finom kolbászka borjuhussal. — Ferenc József hurka. — Sütni való frankfurti kolbász. — Jó főzni való kolbász. — Csemegekolbászka. — Finomabb kolbászka. — Frankfurti konzervkolbászka. — Türingiai kolbászka. — Konzerv csemegekolbászka. — Vadászkolbász. — Wesztfáliai sertéshuskolbász. — Sörhöz való kolbászkák. — Pfalzi kolbászka. — Orosz főtt kolbász. — Nyersen ehető drezdai kolbászkák. — Drezdai kolbászka. — Bajor kolbászka. — Bajor kolbászkák borjuhussal. — Borjuhuskolbászkák. — Borjukolbász. — Borjuhuskolbász. — Frankfurti kolbászkák. — Svájci kolbászkák. — Wesztfáliai huskolbász. — Kőnigsbergi kolbászkák. — Bécsi konzerv-kolbászka. — Vesekolbász. — Német kolbászka. — Párisi kolbászok. — Tojás-kolbászka. — Zürichi kolbász. — Müncheni kolbász. — Hamburgi kolbász. —

Oldal

Schweinfurti kolbász. — Szarvasgomba-kolbászkák. — Rajnai kolbász. — Káposztához való kolbász. — Svájci vadászkolbász. — Krepinett. — Északnémet huskolbász. — Északnémet kolbász. — Vajas kolbászkák. — Másféle huskolbász. — Meleg kemény kolbász. — Svéd puncskolbász. — Lioni kolbász. — Straszburgi kolbász. — Vajaskenyér-kolbász. — Gőzkolbászkák. — Főtt huskolbász. — Boroszlói fokhagymás kolbász. — Jaueri kolbász. — Bécsi kolbászkák. — Sörhöz való müncheni kolbászkák. — Berlini fokhagymás kolbász. — Regensburgi kolbász. — Paprikás kolbász. — Jäger-féle sütnivaló kolbász. — Szepességi paprikás kolbászka ..... 126—157

Szalonna.

Szalonna eltartása. — Hátszalonna üzleti célokra. — Husszalonna. — Kolozsvári szalonna. — Debreceni paprikás szalonna. — Abált szalonna ..... 158—161

Zsirolvasztás.

Zsir kiolvasztása. — A disznózsir tisztitása, szintelenitése és izének javitása ..... 162—163

Különfélék.

Alma- és kőrtealaku kolbászok. — Kocsonyás és diszkolbászkák. — Különféle finom diszkolbászkák. — A diszkolbászkák elkészitése. — Kirakatba való kolbász faggyuból. — Karácsonyi kolbászkák. — Pastrama. — Ászpik készitése. — Diszkocsonya készitése. — Mayonnaise. — Huskivonat. — Tányérkocsonya. — Malackocsonya. — Hentesáruk a kirakatban .. 164—175

Saláták.

Hussaláta. — Ökörszájsaláta. — Német saláta ..... 176—178

Betétes kolbászok.

Disznónyelv- és disznófő-betétek. — Uj betét véres hurkába 179—183

Kóser hentesáruk.

Pép készitése. — Párisi. — Szalámi. — Veronai. — Krakói (lengyel) kolbász. — Nyelvkolbász. — Vadászkolbász. — Göngyölt sonka. — Borjusonka. — Préselt hussajt. — Tüdős hurka. — Tormás kolbászka. — Debreceni kolbász. — Győri kolbász. — Bécsi vagy teakolbász. — Pácolás. ..... 184—188

Lóhentesáruk.

A lókolbászáru pépje. — Tormás. — Vörös kolbász. — Szalámikolbász. — Szárazkolbász. — Koszorukolbász. — Debreceni 189—191

Hasznos tudnivalók.

A hőmérő a hentesiparban. — Vérhabarás. — A husminőség Megállapitása az élő hussertésnél. — Szer a rothadás ellen. — Hogyan szállitsunk nyáron hust jég nélkül. — A kolbászfélék szürke szegélye. — A légy pusztitása. — Fagyott fülek. — A jégszekrény kifüstölése. — Májak konzerválása. — Nedves pince szárazzá tétele. — Belek eltartása. — Tisztitószerek. — A szappan házi előállitása. — Hogyan főzzük a sonkát és egyéb husnemüeket. — A friss marha- és sertésbelek sózása. — A hus- és kolbászáruk eltartása nyáron. — A füstölt husáruk eltartása nyáron. — Füszer pástétomhoz. — Tengerentúli kivitelre szánt hentesáruk csomagolása ..... 192—206

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár