H. F. Schneekloth

Økonomisk - Vejleder
for
Kød - Industrien
1913.

Forord.

Naar jeg nu udgiver denne Bog, er det efter moden Overvejelse; thi i min 27-aarige Virksomhed har jeg ofte staaet overfor megen Uvidenhed paa dette Omraade, baade blandt Fagfolk og ikke Fagfolk. Det, som jeg her forelægger Læserne, er, hvad jeg gennem mange Aars Virksomhed i Ind- og Udland, i større og mindre Virksomheder, har haft Lejlighed til at prøve, og som jeg derfor kan anbefale. Bogen er udarbejdet paa den Maade, at jeg tror, at den kan benyttes med Held saavel af fabriksmæssige Virksomheder som af større og mindre Hjem. Det er en Kendsgerning, at med de stadig stigende Kødpriser gælder det om at udnytte alt, hvad der overhovedet kan anvendes og staar i Overensstemmelse med de hygiejniske Forhold. Med Henblik herpaa har jeg givet en Række Opskrifter paa Tilberedning af saavel de mere almindelige her hjemme anvendte Pølser, som de, der for Fremtiden fabrikeres i Udlandet. Da Bogen er tænkt som en Støtte for alle, der mangler fuldt Indblik i de mangfoldige Ting, der vedrører Kødets Anvendelse, har jeg udarbejdet Anvisning for Slagtning, Saltning, Røgning, Kogning, Stegning, Konserves og Tarmenes Behandling m. m. m. Bogen omfatter ialt 15 Afsnit og er saaledes ordnet, at man hurtig og paa en let Maade kan finde det, man i Øjeblikket har Brug for. Hermed anbefaler jeg denne Bog til Slagtere, Pølsemagere, Hotelejere og Husmødre.

Vejledning og smaa Vink.

Kast aldrig Sejlgarn bort, som kan anvendes igen.

— — —

Brug aldrig fugtig Salpeter eller Salt til Pølser, thi i dette Tilfælde bliver de graa.

— — —

Brug aldrig for meget Krydderi eller Salpeter.

— — —

Ælt ikke Pølser ud med for meget Vand, thi da er Risikoen for stor.

— — —

Brug ikke for meget Salt til at salte Spegepølser; 38 Kg. Salt til 700 Kg. Pølse er passende uden Saltlage.

— — —

Salt ikke Grisesfinker for længe (læs Saltning).

— — —

Prøv tidt Saltlagen i Salteriet, om den kan bestaa Prøven, om den holder 18 eller 20 Grader efter Beaumes Lagemaaler.

— — —

Pas paa, at Saltlagen ikke er sur.

— — —

Alle Skinker, der skal koges, anbringes ved en livlig Ild i en varm Røgeovn, der bliver de smukt røde.

— — —

Smelt altid Tællet til Klaret af Dagen efter Slagtningen.

— — —

Skyl Salteriet en eller to Gange om Dagen, thi saa er Luften altid ren og frisk.

— — —

I Pølsefabriker, hvor der arbejdes med Haandkraft, arbejdes der altid med lidt Vand ad Gangen.

— — —

Hurtighakkeren tager 2 Liter Vand for hvert Minut til 30 Kg. Kød.

— — —

Løber Kødet varmt i Hurtighakkeren, er Farsen uduelig, og Pølserne bliver sure.

— — —

Uden Tilsætning af Salt har Kødet ingen Bindekraft.

— — —

Salt alt Kød til Forarbejdning af Pølser i en eller 2 Dage.

— — —

Medisterpølsekød og det til Sousisken saltes i en Time, men uden Salpeter.

— — —

Stop aldrig en Pølse, som skal koges, for stram eller for fast, thi saa revner den.

— — —

Ved Saltningen af alle mulige Kødstykker er det af stor Vigtighed, at de er godt afkølede.

— — —

Indgnid alle Varer bestemt til Saltning med Salt og Salpeter, og læg dem i 2 til 3 Dage paa et rent Gulv og anbring dem først derefter i Saltlage.

— — —

Rens ofte Ishuset, Kældere eller Isskabe ud med arsenikfri Svovlcreme.

— — —

Røg aldrig Skinker, som skal koges, mere end at de er tørre, thi ellers taber de for meget i Vægt.

— — —

Kog ikke Skinker, men lad Vandet kun trække, ellers taber de i Vægt og i Smag.

— — —

Ved Kogningen af alle mulige Slags Blodpølser prøves der altid med en Strikkepind. Bliver der Blod synlig, er Pølsen ikke kogt, men viser Fedtet sig, kan man trygt tage dem op.

— — —

Kedlen til Blodpølse maa staa paa 78 ° R., dalende ned til 75 eller 70 °, men ikke længere ned, thi saa bliver Pølserne ikke faste.

— — —

Tørre Tarme bør aldrig ligge for fast ovenpaa hinanden, særlig ikke i et Lokale, hvor der er varmt, thi dér bliver de ædt af smaa Dyr, som kaldes for Biller.

— — —

Salt alle Tarmrester for hver Dag, og brug disse først, da er Lageret altid i Orden.

— — —

Kast aldrig Tarmender bort, thi mange Købere holder af smaa Pølser.

— — —

Kast aldrig Pølsefedt bort, men opsaml det i en Ballie.

— — —

Røm ofte op i Butiken, at ikke noget Kød bliver for gammelt.

— — —

Lakér Servelatpølse med fortyndet Lak (Sprit) 2 Gange, men saa varmt som muligt, ellers bliver de ikke blanke.

— — —

Gem aldrig Rester af nogen som helst Slags Pølsemad i Spande eller Ballier uden Saltlage.

— — —

Lad Kødet aldrig hænge for længe, thi saa bliver det ødelagt.

— — —

Slagt aldrig Kreaturer, Kalve, Lam eller Svin straks efter Transporten, men lad dem hvile mindst i 3 Timer, helst et helt Døgn. I saa Fald kan Kødet bedre holde sig.

— — —

Brug aldrig vaadt Brændsel eller Savsmuld til Røgning af Bayerske-, Wiener-, Knækpølse o. l., i dette Tilfælde bliver Pølserne graa.

— — —

Lad Ilden aldrig gaa ud ved Røgningen af Bayerskepølser, thi da bliver Pølserne sejge og Tarmen eller Skindet, som sidder udenpaa, er ikke til at tygge.

— — —

Forlad aldrig Pølsefabriken uden at der først bliver skyllet i alle Kroge, thi det giver frisk Luft og Lyst til fornyet Arbejde.

— — —

Puds og smør ofte Maskinerne, det ser godt ud, og de holder sig bedre.

— — —

Gelé koges altid i emaillerede Gryder.

— — —

Arbejd altid i god Forstaaelse med dine Kammerater, saa vokser Kapitalen.

— — —

En brutal Mester paa en Arbejdsplads sinker altid Arbejdet og bør fjernes saa hurtig som mulig.

— — —

I Henhold til Loven af 16. Juli 1912, der er traadt i Kraft den 1. Februar 1913, har enhver Forbruger Lov til at

forarbejde $\frac{3}{4}$ g. tørre eller 6 g. flydende Pølsefarver fra Hr. Christensen, Fabriken Phønix, Hellerup ved København, til hvert 100 Kg. Kød.

Naar jeg har anført forskellige Opskrifter i Bogen, at Kødet skulde males, enten gennem den $1\frac{1}{4}$, den anden eller den tredje fine Skive paa Wulfen, er dette saaledes at forstaa, at der i Maskinen anbringes en grovere Plade eller Skive, som maler mellem 11 til 22 mm. i Maskinen.

1. Afsnit.

1. Bemærkninger.

Det første og allernødvendigste ved Pølsemageriet er Behandlingen af Tarmene. Der øves megen Kritik af Pølsemagerne over Tarmene, for det første, fordi der er for mange itu, og dernæst fordi de er for smalle. Nogle er snavsede og ikke godt nok behandlede, mange er saltbrændt, andre daarligt sorterede og lignende. Kritik findes der om alt. Men det er ikke altid Tarm-Grosserernes Skyld, at Varerne ikke falder saa god ud som ønskeligt. Tarme er jo en Handelsvare, som stadig eksporteres og importeres. Blandt andet forarbejdes der jo umaadelig mange udenlandske Tarme, f. Eks. amerikanske Skæver. Svinetarme og Oksebundender, brasilianske Lammetarme og lignende. Det vilde være heldigt for enhver Pølsemager, hvis d'Hrr. Tarm-Grosserere vilde drage Omsorg for, at Tarmene sorteredes i fire Afdelinger, f. Eks.: smalle, mellem, brede og ekstrabrede Tarme. Megen Ubehagelighed og Ulejlighed vilde være sparet paa begge Sider. Saltkælderen, hvor Tarmene opbevares, skal være kold, skylles hver Dag og bør have tilstrækkeligt Lys.

2. Behandling af Oksekrogtarme.

Saa snart Tarmene udtages ved Slagtning af Kreaturet, bliver Krogtarmene først slaaet af, hvilket paabegyndes ved Levertarmen og ender ved Bundenden, men det bemærkes, at Tarmen skæres over to Haandsbredder fra Bundenden, saaledes at der kan blive Plads nok til at slaa en Knude paa Krogtarmen, som er fastgjort til Bundenden, for at Indholdet af Bundenden ikke skal flyde ud. Enhver, som slaar Tarme af, burde benytte en Ballie, halvt fyldt med Vand, og lade Tarmene løbe deri. Skulde det ske, at der skæres eller rives Hul paa Tarmene, og man har dem i Vand, bliver de ikke snavsede, ligeledes er det meget lettere ved Opstrygning af Tarmene. Det er at anbefale, at hver især drager Omsorg for, at det Fedt, som sidder paa Tarmene, afskæres; ligeledes har en Tarm med for meget Fedt paa altid en syrlig Lugt, og maa derfor udvandes godt, før den anvendes til Fa-

brikation af Pølser. Naar Krogtarmen er fjernet fra Mikken stryges den op, Indholdet hældes ud, og Tarmene anbringes i et koldt Rum for at forhindre, at Tarmene gaa over i Gæring; det er heldigt at drysse et Par Haandfulde Salt imellem hvert Lag. Naar Tarmene har henstaaet til næste Dag, og Tarmfedtet er fjernet, vandes de i lunkent Vand og maa straks slibes med en Pind, som er lavet til det samme; man tager bedst 4 Strænge, for ikke at rive Tarmene i Stykker. Ligeledes gør jeg opmærksom paa at være forsigtig med at slibe dem, dette skal helst ske med en let Haand, da ellers Kødet, som sidder i Tarmen, let bliver spoleret, hvorved Tarmene gøres ubrugelige til Fabrikation af Pølser. For at skaffe en stærk Tarm til Veje er det nødvendigt at afkøle Tarmene i koldt Vand i ca. to Timer og derefter stryge dem op af Vandet. Tarmene saltes paa et Bord eller Brædt i 24 Timer, og bliver derefter hensaltet i en Fustage, som er tæt, og presses med en tung Genstand. Tarme, som behandles paa den Maade, kan gemmes i mange Aar.

3. Behandling af Okseskævtarme.

Mikken af Kreaturet bestaar af Krogtarme, Skævtarme, Bundenden og Fedttarme. Da jeg nærmere har omtalt Krogtarme i forrige Opskrift, fortsætter jeg med Skævtarme. Ved at slaa Skævtarme fra Mikken begynder man bedst ved Bundenden, som overskæres i ca. 3 Alens Længde; i dette Tilfælde arbejder man imod Hinden, men Tarmene bliver betydelig stærkere, idet man afskærer det derpaa siddende Fedt. At afskære dette fra Tarmen er meget let; Tarmen passerer den venstre Pegefinger, Tommelfingeren fører Tarmen og den lille Finger er stadig Regulator. Naaar Fedtet er afskaaret fra Tarmene bliver de vendte i varmt Vand og derpaa slebne i Vand, som holder 37° Reamur; der begyndes fra den Ende, hvor Bundenden er afskaaren. Naar Skævtarmen skal hinnes, begyndes der fra Fedttarmen, men man skal være varsom, at ikke Tarmen bliver spoleret. Ved Udskylning af Ekskrementer lægger man Tarmen i hele Længden slangeagtig gennem Slagtehuset eller i et dertil indrettet Skyllehus, som er meget propert renset, og kan der anvendes en større Ballie med Vand. Fedttarmen sættes paa Vandhanen, og der lukkes langsomt og forsigtigt op for Vandet, da Tarmen ellers revner ved Vandtrykkets Hurtighed. Ellers er Behandlingen den samme som i forrige Opskrift.

4. Behandling af Oksebundender.

Oksebundender, ogsaa kaldet Lukenden, bliver gerne skilt fra Skævtarmen i ca. $2\frac{1}{2}$—3 Alens Længde. For at tømme Tarmen for dens Indhold, hænges Bundenden over venstre Arm med Lukenden opad og med højre Haand i Laaset, saalænge indtil Tarmen er tømt for sit Indhold, hvorefter den skylles efter med Vand. Fedtet skæres af og Tarmen vendes og slibes. Naar man sliber Bundenden, begynder man i Laaset af Lukenden. Oksetarme, som ligger Natten over med Indholdet, bliver altid sorte og mister det gode Udseende, og som saadanne bliver de i Reglen solgt for Sekundavarer, medens derimod en velbehandlet Tarm altid opnaar en høj Pris og kan blive solgt som prima Varer. Om den videre Behandling maa man se Opskrift Nr. 1 og 2.

5. Behandling af Oksefedttarme.

Oksefedttarme bearbejdes paa samme Maade som Skævtarme og bliver skilt fra Skævtarmene paa lignende Maade som Oksebundender i $2\frac{1}{2}$—3 Alens Længde. Ved Saltningen maa man drage Omsorg for, at de stadig staar under Lage.

---

6. Behandling af Morløser.

Morløse, som ogsaa kaldes for Spiserør, bliver for Størstedelen her i Landet anvendt til Servelatpølse. Der bliver anvendt flere Millioner om Aaret. Morløse er ca. 1—$1\frac{1}{2}$ Alen lang, og den udvendige Side er bevokset med et Lag Kød, som fjernes paa følgende Maade: Man løsner Tarmen ca. 3—4 Tommer ud af Kødet paa den Ende ved Spiserøret, som staar i Forbindelse med Maven, et Stykke Sejlgarn, hvorpaa der er slaaet en Løkke, fastgøres paa en Krog eller et Søm, som er anbragt paa en Bordplade, Løkken lægges om Tarmen, og Kødet strimles fra ved Hjælp af et rent Viskestykke. Tarmen vendes og kan straks benyttes til Fabrikation af Pølser; men denne Tarm kan ikke saltes. I det Tilfælde, at den skal bevares, fyldes den med Luft og bliver anbragt paa et tørt Sted. Naar den skal anvendes til Pølser, blødes tørrede Morløse lettest, naar man lægger dem ca. 20—30 Minutter i koldt Vand; saafremt dette ikke overholdes, afskaller Morløsen og mister herved det glatte Udseende.

7. Behandling af Svine-Bændeltarme.

Naar Mikken er taget ud af Grisen, fjerner man først Maven med Nettet, der slaas en Knude paa Levertarmen, som forsigtig hives ud paa den modsatte Side af Mikken, og man lader saaledes hele Tarmens Længde af smalle Tarme løbe over Kniven, indtil man er naaet ca. 2 Haandbredder fra Bundenden, hvor Tarmen skæres over; her slaar man ligeledes en Knude paa Tarmstumpen, som ender i Bundenden, for at bevare Mikken for dens Renhed. Det bemærkes, at Tarmene løber i en Ballie, som er halvt fyldt med rent Vand, og begge Ender lægges over Kanten af Ballien, derefter opstryges Tarmene, og naar hele Indholdet saa har naaet Midten af Tarmen, skæres der en lille Aabning, saaledes at Ekskrementer kan fjernes; denne lille Aabning benytter man til at vende dem, og er dette overstaaet, kan der straks tages fat med Slibningen, hvilket besørges med en Slibepind og varmt Vand. Tarmene bliver afskyllet i koldt Vand, saltet og er saaledes færdige til Salg.

8. Behandling af Skrabe- eller Kratztarme.

Smalle Svinetarme rives fra Mikken uden at ødelægge dem ved Hjælp af højre Tommel- og Pegefinger; man springer saaledes med Fingeren hver Gang 2 Tommer over Tarmen, indtil man har naaet Tarmens Længde, derpaa bliver den bundet op og lagt ca. 8—12 Dage i Vand, som helst maa skiftes hver Dag. Tarmene skrabes eller kratzes bedst i lunkent Vand paa et glat høvlet Brædt eller Bord. Til Redskab ved Skrabningen tager man et Stykke haardt Brædt af Ege eller Bøgetræ, der kan ogsaa benyttes et Stykke Brædt fra en Cigarkasse, som en fuldstændig fri for Rifter, og som er glat, thi i modsat Fald kan Tarmene nemt blive ødelagte. Dette tillavede Brædt til Skrabning tages i højre, og Tarmen holdes med venstre Haand, forudsat at man ikke er kejthaandet. Skrabningen paabegyndes ved Levertarmen og udføres med let Haand, indtil Tarmen er fuldstændig renset, og man bliver saaledes ved med Skrabning, til Enden er naaet. I Tilfælde af, at Tarmene yder Modstand og ikke vil lade sig skrabe fra Levertarmen, prøver man paa at begynde i Midten. at de er halvt rene første Gang og derefter skrabe dem tilbage, indtil de er helt rene. Tarmene, som er saaledes skrabet, afkøles ca. 3—5 Timer i koldt Vand, stryges op af Vandet og bliver tørrede, Timer i koldt Vand, stryges op af Vandet og bliver tørrede, og derefter saltede paa et Bord i 1 eller 2 Dage. Naar Vandet

er løbet fra Tarmene, bliver de hensaltet i en tæt Fustage, som besværes med en tung Genstand. Har de henstaaet i nogle Dage, bliver de trukne op i Saltlage blandet med lidt varmt Vand, sorterede og opmaalte. Svinetarmene, som er opmaalte om en ½-Flaske, vendes paa begge Sider i fint Bordsalt, da de ellers nemt bliver saltbrændte, og er saaledes færdig til Brug eller Salg.

9. Behandling af Kruse-Svinetarme.

Naar smalle Svinetarme er fjernede fra Mikken, er der kun Mikken med Krusesvinetarme tilbage, som slaas af paa følgende Maade: Fedttarmen lægges til venstre Side af Mikken og Bundenden til højre. Man benytter begge Hænder til at skille alle Sømmene fra hinanden, først paa venstre Side fra Fedtenden, saa vendes Mikken en Omgang, saaledes at Fedtenden ligger til højre Haand, og man bliver ved at skille Tarmene fra hinanden, indtil man har passeret dem allesammen. Ca. 1½ Alen fra Fedtenden river man Fedtet forsigtig fra Tarmene med højre Haand, i venstre Haand benytter man en Kniv til at skrabe Fedtet rent af Tarmene, men i Reglen bliver de for meget medtagne, og dette Arbejde koster jo mere Tid; man bliver ved, indtil man har naaet Bundenden, som man fjerner ca. en Haandbredde fra Laaset. Kruse-Svinetarme vendes med Indholdet, men først vadskes begge Ender af Tarmen forsigtigt af, saa at Tarmen er fuldstændig ren, den tynde Ende af Tarmen hænger man over Ballien, og Vendingen af Tarmen begyndes ved den tykke Ende; man maa passe nøje paa, at Sømmen af Tarmen stadig holdes enten forneden eller omvendt, da de i modsat Fald ikke kan krybe igennem og let udsættes for at gaa itu. Ved at krænge Tarmen hældes stadig med højre Haand lidt lunkent Vand i Tarmen, og Vendingen er snart foretaget. Tarmene skylles i koldt Vand og udvandes ca. 3—4 Timer, optrækkes af Vandet og saltes paa Bordet et Døgn, derefter bliver de hensaltede i en tæt Fustage. Til Fabrikation af Pølser udvandes Tarmene igen i flere Timer og gnides med Køkkensalt; der kommes varmt Vand igennem Tarmene, som afskæres i ½ Alens Længde, de bliver afbundne (kun med en Knude) og er saaledes færdige til at stoppe Pølser i.

10. Behandling af Svine-Fedtender.

Svine-Fedtender skilles i ca. 2½—3 Alens Længde fra Krusesvinetarmene, som straks skylles rene under Vandhanen. Fedtet

pudses forsigtigt rent fra Fedtenden, og Tarmen bliver vendt i lunkent og skylles i koldt Vand, udvandes i ca. 2 Timer og hensaltes. For at forhindre at de bliver gule og harske, er det af største Vigtighed, at Lagen staar over Fedtenderne. Enhver Slagter skal gøre sig saa megen Ulejlighed som mulig for ikke at skære dem itu ved Udtagningen, da de Fedtender, som er skamserede, altid bliver solgt for Sekundavarer og kun opnaar $^1/_3$ af deres Værdi. Til Anvending til Pølser udvandes Fedtender i 6 Timer og gøres færdig i varmt Vand, som holder 36° Reamur.

11. Svinebundender.

Svinebundenden, som man ogsaa kalder Svinekappen, bliver behandlet ligesom Kruse-Svinetarme, og bliver i de fleste Tilfælde anvendt til Tungepølser; de kan ogsaa benyttes til Thüringer-, Lever- og Brunsvigerblodpølser.

12. Svinemaven.

Naar Fedtet er fjernet fra Maven, vendes Mavesækken. Tarmenden, som udmunder i Maven, gives 3—4 Slag med Haanden, den lille Tarmende tages paa venstre Pegefinger, ca. 1 Tomme fra Enden af Tarmen, og skubbes ind i Maven, som holdes med venstre Haand. En lille Aabning skæres i det tynde af Mavesækken med højre Haand, og den indvendige Side af Maven bliver synlig. Maven vadskes ren og bliver hensaltet paa et Bord til næste Dag og derefter hensaltet i en tæt Fustage. Svinemaver bliver for Størsteparten anvendt til Thüringer-Leverpølser og Sylte, Kødmaven til Blodbudding o. l., og derfor skal man altid tage i Betragtning, at Aabningen ikke skæres for stor, da Maven saa er ubrugelig som Tarm til nævnte Vare.

13. Kalve-Krogtarme.

Krogtarme af Fede- eller Foderkalve skæres fra Mikken, vendes og slibes i varmt Vand, som holder 38—39° Reamur. Tarmene afkøles ca. 3—4 Timer i koldt Vand og bliver derpaa saltet; men det, som ikke maa glemmes, er at forsyne enhver Tønde eller Fustage med Pres (se ellers Behandling af Oksekrogtarme). Kalvetarme bliver anvendt til Hamburgerpølse, Grødpølse, Sortepølse, smaa Leverpølser, Blodpølse o. l.

14. Kalvebundender.

Kalvebundenden skæres fra Kalvemikken, Fedt og Kirtler fjernes, Bundenden bliver vendt og sleben. Ellers er Behandlingen den samme som Behandlingen af Oksebundender. Kalvebundender kan blive anvendt til Spegepølse, Salami, Skinkepølse o. l.

15. Lammetarme.

Naar Mikken er taget ud af Lammene, trækkes Levertarmen ca. ½ Alen fra Enden, hvorpaa der i Forvejen er slaaet en Knude. Ligeledes løsner man Lammetarmen fra Bundenden, og der begyndes med at trække Tarmen fra Mikken. Tarmene stryges og bundtes op. De lægges ca. 8 Dage i koldt Vand, som skiftes for hver Dag, og bliver derpaa skrabet (se Behandlingen af Svinetarme); man kan godt tage 3—5 Ender paa en Gang og skrabe dem, men der skal gives Agt paa, at Tarmene ikke bliver uredte; disse Tarme bliver ikke vendte, men lagt i rent, koldt Vand ca. 3 Timer, og derpaa saltede med fint Salt i 5 Dage. Tarmene vaskes godt rene med Lage (uden Salpeter), som holder 22° efter Beaume, saa at de er fuldstændig frie for Salt. Derpaa bliver Tarmene lagt i Lage med Presse paa, indtil de er solgte eller man har Brug for dem til Pølser. Skal Lammetarmene sælges, bliver de sorterede og opmaalte over en Sodavandsflaske à 17 Alen; disse kaldes for danske Lammetarme. Bliver de derimod opmaalte over en 3-Pæglsflaske à 26 Alen, kaldes de for tyske Lammetarme.

Lammetarme, som anvendes til Pølser.

Dertil bruges Tarme af Lammene efter d. 15. Juni, da de inden denne Frist i Reglen er for smalle. Tarmene af Lammene før den 15. Juni bliver gerne anvendte til Violinstrænge og tørrede over en Tavleramme, naar de er skrabet og saa eksporteret. Lammetarme bliver jo meget forskelligt anvendte til Fabrikation af Pølser, bl. a. til Bajerske Pølser, Wiener-Pølser, Frauenstædter, Sousisgen-Flødepølser og til mange andre Sorter, men det bemærkes, at naar Lammetarmene skal fyldes med Pølsefars, skal de være godt gennemblødte med Vand.

16. Lammebundender.

Lammebundenden fjernes bedst fra Mikken ved Hjælp af en Kniv, og Fedt og Kirtler pudses af. Bundenden lægges i lunkent

Vand for lettere at befri Tarmen for dens Indhold. Utallige er de Steder, hvor Lammebundenden bliver kastet bort; men hvor denne godt kan finde Anvendelse til Spege- og Salamipølser, betragter jeg det som en grov Forseelse, som jo ikke gerne maatte ske (se iøvrigt Behandlingen af Kalvebundender).

17. Blærer.

Alle Slags Blærer af vore slagtede Husdyr kan anvendes og lades i Penge, naar bare man har draget Omsorg for, at de er propert og rigtigt behandlede. Alle Blærer skal helst den samme eller den næste Dag blæses op, da der ellers let gaar Forraadnelse i dem. For at oppuste Blærerne lettest, staar man sig ved at lægge hele Beholdningen i et Kar eller en Spand, som er forsynet med varmt Vand, der holder 35° Reamur. Er Oppustning foretaget, afpudses Blærerne med en skarp Kniv og anbringes paa et tørt Sted. Okse- og Svineblærer kan anvendes til Bayonneskinker eller til Krukker med henkogte Sager. Blærer af Spæde- og Fedekalve er udmærkede til Salamipølser. Lammeblærer benyttes som Pølsehylster og er den bedste Julepynt man kan tænke sig, da de har Formen som Æbler. Jeg skal nærmere omtale Lammeblærer til Julepynt under Vindues-Dekorationer. Ved at anvende Blærer enten til det ene eller andet, saa opblødes Blærerne i varmt Vand, de vendes og vaskes godt, forinden de bliver brugte. Svineblærer anvendes for Størstedelen til Fedt.

18. Hestetarme.

Her i Landet er Hestetarme en gangbar Artikel. Der forarbejdes umaadelig mange, som for største Parten bliver anvendt til Spegepølser, men mange Steder bliver Hestetarme ogsaa anvendte til Cervelatpølser (saa skal de atter vendes tilbage og Fedtet afskæres rent). De fleste Hestetarme bliver derfor importerede fra Tyskland og Amerika. Hestetarme skæres fra Mikken, bliver vendte og skyllede i varmt Vand. Tarmene maales op i 13 Alens Længde og bindes med et Stykke Seglgarn, hvorpaa der er slaaet en Løkke. I en Spand kogende Vand hældes forsigtigt 2 Snapse Saltsyre. Nu tages Løkken, som er anbragt om Tarmen, i højre Haand, og Tarmene dyppes hurtigt 2—3 Gange i denne Vædske og bliver derefter lagt 3 Timer i koldt Vand. Tarmene tages op af Karret og saltes i en tæt Fustage med Pres paa, og er saaledes færdige til Salg. Til Fabrikation af Pølser udvandes Tarmene i 24 Timer, anbringes i lunkent Vand, gennemslaaes, bliver tilskaarne i $\frac{3}{4}$ Alens Længde og afbundne.

19. Kalveløben.

Utallige er de Arbejdspladser, hvor der aarligt slagtes Tusinder af Spædekalve, men Kalveløben kastes endnu mange Steder bort den Dag i Dag; men hvor Livet er en Kamp for Tilværelsen, og hvor det gælder Økonomi, er det ogsaa her paa sin Plads, at vi er sparsommelige. Hvor enhver Kalveløbe giver et Nettooverskud af 35 Øre, og det kun er forbundet med en Smule Arbejde, er det nok værd at lægge sig efter at gøre sig den Smule Ulejlighed. Kalveløben skæres fra Mikken, Ekskrementerne stryges ud, og der bindes for den tykke Ende af Løben, fyldes med Luft, ophanges til Tørring og er saaledes færdig til Salg.

20. Kalvekreusel.

Et Kalvekreusel er hele Mikken af en Fedekalv. Bundenden skæres over, og det Stykke Tarm, hvor Bundenden er fjernet, lukkes med et Stykke Sejlgarn. Alle smalle Tarme bliver skaaret op ved Hjælp af et propert Slagterstaal; dette puttes i Tarmen, som holdes med venstre Haand, og man bliver ved at bearbejde Tarmene paa Staalet med en skarp Kniv, som befinder sig i højre Haand. For hver Gang Staalet er fyldt med Tarmene, skæres de over, og man bliver ved saalænge, til man har passeret alle Tarmene; dette Eksperiment maa selvfølgelig gaa for sig i en Spand lunkent Vand. Naar de smalle Tarme er færdige, tager man det hele under en Vandhane, som lukkes forsigtigt op, og Fedttarmen sættes paa Vandhanen; Sejlgarnet skæres over, hvor Bundenden er fjernet, for at Ekskrementerne kan skylles ud, derpaa lægger man atter det hele i en Spand rent Vand, og Kalveskæbtarmene opskæres. Naar endelig alle Tarmene er opskaarne, vaskes det hele ud med varmt Vand 3—4 Gange, indtil det er klart, og lægges derpaa Natten over i friskt, koldt Vand. Dagen efter skoldes eller krympes de i kogende Vand og saltes. Paa denne Maade behandlede Kalvekreuseler bruges i Tyskland til Hildesheimer-, Thüringer- og andre Slags Leverpølser. Naar de skal benyttes, koges de kun i 20 Minutter.

21. Oksekallun.

Ved at udtage Oksevampe eller Kallun af Kreaturet, burde der drages Omsorg for, at Kallunen bliver holdt proper og ren; dette lader sig bedst gøre paa en Slagterkrave eller et labt Bord. Talgen pudses af, uden at man skærer Huller i Kallunen, som

derpaa bliver vendt og skyllet ren i koldt Vand. Alle Sømmene paa Kallunen rives fra hinanden og Skoldningen tager sin Begyndelse i kogende Vand, som holder 67° Reamur; man prøver sig frem, om det ogsaa skolder allevegne, naar man kan fjerne den paa Kallunen siddende Skorpe med Fingeren, tages denne op og skrabes hurtigt ren, da det er meget tilbøjeligt til at sætte sig fast. Efter Skrabningen lægger man Kallunen ca. 3 Timer i koldt Vand, som derefter bliver anbragt paa en Krog og efterpudses med en skarp Kniv. En anden Metode at gøre Kallunen ren paa er, at lægge denne ca. 24 Timer i læsket Kalk; de bliver derpaa skrabet og vasket i flere Hold koldt Vand. Til Skrabning af Kallun benytter man bedst en Klokke, som bruges ved Slagtning af Grise.

---

2. Afsnit.

Salteriet.

1. Almindelige Regler for Saltning.

Ligesom ved Tarmenes Opbevaring, hvor Saltkælderen helst skal være kold og tilbørlig lys, er det ligeledes af stor Vigtighed, at ogsaa Salteriet af Kødvarer er koldt, luftigt og lyst, og at Gulvene er støbte af Cement eller Fliser. Varmetemperaturen skal helst være fra 6—10° Reamur. Ved Saltning af Skinker, Flæsk, Tunger, Oksekød o. l., er det af stor Betydning, at man kraftigt indgnider de til Saltning bestemte Kødstykker med 15 Kg. Salt, 80 Gr. Salpeter og 80 Gr. Sukker (Rør- eller St. Croixsukker). Efter Indgnidningen henlægges Kødstykkerne paa Gulvet, som skal være rent og propert, i 12—14 Timer, og saa hensaltes de i en Fustage eller et Cementkar. Ved Afkølingen af de til Saltning bestemte Varer kan man ogsaa benytte følgende Fremgangsmaade: Men fylder et Kar med Vand af en Vandpost, som skal være iskold, hvis ikke tager man noget Is i Vandet, for at det kan gøre den tilsigtede Virkning. I dette Kar lægger man de til Saltning bestemte Varer og afkøler dem i ca. 6 Timer. Er Saltkælderen meget vanskelig, saaledes at Varmen har for megen Adgang, er det at anbefale Benyttelse af Zinkrør, som fyldes med Is hver anden Dag, de anbringes i Midten af Saltkarrene, for at give Saltlagen den normale Temperatur,

en Metode, som bliver benyttet meget i Berlin og Omegn. Disse Zinkrør burde helst være ovale i 20—30 Ctm. Længde og Bredde. Om denne Isbeholder saltes alle de til Saltning bestemte Varer og skiftes hyppigt, saaledes at det nederste kommer til at ligge foroven og det øverste Kød kommer til at ligge forneden. Pressen paa Saltkarrene maa heller ikke være for tung, da i dette Tilfælde Lagen eller Saltet ikke kan gøre den rigtige Virkning. I Aarenes Løb bliver Mængder af saltede Varer ødelagte, store Formuer bliver kastede bort, alene fordi mange Mennesker ikke har de fornødne Fagkundskaber til Saltning. Og en Mængde Mennesker er ligegyldige med Salteriet, som jo i Virkeligheden har den største Betydning indenfor Kødindustriens Omraade. Hertil føjer jeg: Pas paa fra d. 15. April til d. 25. Maj og i September Maaned; er den Tid vel overstaaet, saa kan alting gaa sin jævne Gang. Til Tider er det jo ret vanskeligt at gøre det store Publikum tilpas, da letsaltede Varer jo let bliver fordærvede. Derfor staar man sig ved at salte i Vinterens Løb alle de Benskinker, der haves Brug for om Sommeren, og opbevare dem i Talg eller amerikansk Fedt. Man kan ogsaa sy dem ind i Mol og bestryge dette med Jela, som kan faas hos d'Hrr. H. Kühn & Hultsch i Dresden, Filial: Danielstrasse Nr. 17, Hamburg. Saltede og røgede Varer kan man udmærket opbevare i et mørkt Rum, hvor der er anbragt en Blæser. Det Vand, som efterhaanden har samlet sig ved Isens Smeltning i Zinkbeholderen, tømmes bedst af ved at tage hele Beholderen op og helde det ud; ellers kan man ogsaa benytte en Vandslange. Saltlage burde aldrig være for skarp, 18—200, da i dette Tilfælde Porerne paa Kødet lukkes og en Forraadnelse ikke vil udeblive.

2. Saltlage til Benskinker.

Af stor Vigtighed ved Saltning er det, at man er i Besiddelse af god Saltlage; jo mere der bliver saltet i en og samme Lage, desto kraftigere er den. Mange Mennesker lider af den Vane, at naar der er saltet en eller to Gange i en og samme Lage, kastes denne bort, i Stedet for at give denne kraftige Lage et Opkog med Tilsætning af lidt nyt Salt. Har den naaet Kogepunktet, 30° Reamur, skummes Lagen, afkøles og anvendes paany. En god Skinkelage fremstilles af 80 Liter Vand, 15 Kg. Salt, 400 Gr. Salpeter og $^3/_4$ Kg. Sukker; det hele gives et Opkog og afkøles. Særlig om Sommeren burde Lagen koges. Saltlage, som har et rødligt Udseende, er Tegn paa, at den er meget kraftig, idet det røde Skær er Kraften, som er udtrukken af Kø-

det, der har været saltet i denne Lage. Naar man saa anvender den gamle Lage igen, har man sparet Salt til ny Lage.

3. Saltlage til Rullesfinke om Sommeren

Naar Saltningen om Sommeren gaar hurtigere for sig end om Vinteren, ligger Grunden deri, at alt Kød helst skal sprøjtes med Lage, da det ellers let kan blive fordærvet. Man fremstiller sig en Lage af ca. 15 Kg. Salt, 48 Liter Vand, 320 Gr. Salpeter og ½ Kg. Sukker. Denne Lage behøver ikke at være saa skarp, da jo ethvert Stykke Kød som skal saltes, foruden at det er sprøjtet med Lage, er bleven indgnedet kraftigt med Salt, og paa denne Maade er Lagen jo stærk eller skarp nok af sig selv.

4. Saltlage kogt med Krydderier.

Til en krydret Saltlage anvendes 76 Liter Vand, 26 Kg. Salt, 400 Gr. Salpeter, ½ Kg. Sukker, 240 Gr. hel hvid Peber, 120 Gr. sort Peber, 120 Gr. hel Allehaande, 160 Gr. Korrinder, 25 Stk. Laurbærblade og 1 Flaske Hyldebærvin. Alle Dele puttes i en Pose, gives et Opkog, afkøles, og er saaledes en brugelig aromatisk Lage til alle mulige Slags Kødvarer, som skal saltes. Alle disse Krydderier, som er kogt i denne Lage, og Kødvarer, som saltes heri, vil faa en pikant og lækker Smag. Kødvarer, som er saltede i denne Lage, vil faa et blaaligt Udseende. Særlig anbefaler jeg denne Lage til Skinker. I Tilfælde af at man vil undgaa det blaalige Syn paa Kødvarer, som saltes i denne Lage, stryger man Hyldebærvinen og benytter i Stedet for en Flaske Madeiravin eller Portvin.

5. Almindelig Saltlage.

For at fremstille Saltlage paa en let og nem Maade kan man simpelthen fylde en almindelig Spand ¼ fuld med Salt, hvori kommes en Smule Salpeter og Sukker, det hele røres godt rundt, og der anstilles en Prøve med en Kartoffel; naar den er synlig paa Overfladen af Spanden eller Beholderen, hvori Lagen tilvirkes, er Saltlagen stærk nok, men viser Kartoflen sig ikke paa Overfladen af nævnte Genstande, saa er Lagen for lind eller ikke stærk nok, og man hælder lidt mere Salt i Vandet, indtil Kartoflen bliver synlig. Der kan ogsaa benyttes et Æg til Prøve af Lagen, men det bedste er altid en Lagemaaler. Nævnte Saltlage kan anvendes til alle mulige Kødvarer som skal saltes.

6. Amerikansk Skinkelage.

Hertil anvendes 4 Kg. Kogsalt, 250 Gr. Salpeter, 1 Kg. Rørsukker, 2 Gr. stødt Kayennepeber, 1 Gr. stødt Anis og 25 Kg. kogt Vand. Naar det hele er opløst i kogende Vand afkøles Lagen. Skinkerne indgnides let med Salt, lægges i et dertil bestemt, renvasket Kar, hvorpaa der anbringes en ikke for tung Genstand som Pres paa Saltkarret, og Skinkerne overgydes med denne Lage, i hvilken de henstaar i 50—60 Dage. Udtaget af Lagen vaffes alle Skinkerne i varmt Vand, som maa holde ca. 40 Gr. Reamur, ophænges til Tørring i ca. 6—7 Timer og anbringes i en kold Røgeovn i ca. 14 Dage. Skinker, som saltes i denne Lage, maa helst ikke veje mere end 5—6 Kg. og være pænt afrundede.

7. Saltning af Benskinker.

Benskinker, som i Tusindvis bliver solgt hver Uge her i Landet, er en Delikatesse, naar de ikke er for salte. Benskinker tages gerne af Grise, som har en Vægt af 60—75 Kg., og afskæres tre Fingerbredder fra Isbenet og afrundes pænt. Skinken skæres saaledes over, at man med Lethed kan komme til at proppe godt med Salt ned i Benenden af Skinken, hvilket besørges med Pegefingeren, for at forhindre Benskinken i at blive ødelagt eller fordærvet. Mange Steder bruges den Metode, at Skinkerne bliver lagt i Lage, hvorpaa strøes lidt Salt, og Saltningen er færdig. Men Skinker behandlede paa denne Maade bliver i Reglen sure og fordærvede. Giv agt: Afkøl først Skinkerne paa Gulvet i Saltkælderen, Kølehuset, Isskabet eller i koldt Vand og indgnid dem kraftigt med en Blanding af 15 Kg. Salt, 80 Gr. Salpeter og 80 Gr. Sukker. Skinkerne lægges i et Cementkar eller Tønde af Ege- eller Bøgetræ, Bunden bestrøes med et Par Haandfulde Salt og der lægges Pres paa Skinkerne, men ikke for tung en Genstand, som er mærket med Dato. Efter 1 eller 2 Dages Forløb har der samlet sig en Del Lage, men da den ikke er nok til at salte Skinkerne færdige i, saa tilbereder man sig en Lage af 80 Liter Vand, 18 Kg. Salt, 400 Gr. Salpeter og $1\frac{3}{4}$ Kg. Sukker, og saa hældes den manglende Lage paa Skinkerne, indtil Lagen staar over Laaget med Pres paa. I denne Beholder forbliver Skinkerne i ca. 3 Uger men maa pakkes om for hver Uge. Skinkerne tages op af Lagen og pakkes tæt ovenpaa hinanden nede paa Gulvet og bliver liggende 2—3 Uger. Naar man tørsalter Skinkerne er det, fordi de skal blive fastere i Kødet og gennembrændte,

saa at den fine Velsmag kommer frem og Kødet bliver lettere at tygge. Efter 6—7 Ugers Saltning er Skinkerne færdigsaltede, de tages op af Saltkælderen og udvandes i et Kar med varmt Timer. Derefter bliver Skinkerne anbragte i et Kar med varmt Vand, som holder 42 Grader Reamur, hvori de bliver vaskede og skrubbede rene med en Skurebørste og efterskrabet med en Kniv paa Sværsiden. Alle Benskinker forsynes med tykt Seglgarn, hænges til Tørring godt et Døgn og bliver saa anbragte i en kold Røgeovn. I Tilfælde af at der kun er en Røgeovn tilstede, som ogsaa bliver benyttet til Bajerske-, Knæk- eller Cervelatpølse, er det af stor Betydning, at Ovndøren bliver aabnet straks efter at der er foretaget Røgning af nævnte Produkt, saaledes at den kan svale af. Skinkerne bliver anbragte Natten over i denne Ovn, som er forsynet med ganske lidt Savsmuld, hvori der er tændt Ild, men tages ud for hver Dag for at blive afkølede. Viser det sig, at Saltet slaar ud paa Skinkerne, vaskes de atter i varmt Vand og dette gentages lige til de er færdigrøgede. Noget anderledes forholder det sig, hvor der er store Rygeovne; der tændes op for hver Aften, efter at Ovnen er forsynet med et ganske tyndt Lag Savsmuld, og det hele er udbrændt. Der burde altid drages Omsorg for, at Ovndøren bliver lukket op, for at der kan blive en rigtig kold Røg. Skinkerne røges i ca. 6—10 Dage, indtil de har faaet et brunligt Udseende, hvorpaa de tages ud af Ovnen til Salg. Udtaget af Røgeovnen indgnides Sværsiden af Skinkerne med Provance- eller Bomolje, afkøles tre Dage i Ishuset, pakkes ned i en lufttæt Tønde, som tilslaaes af en Fagmand (Bødker) og opbevares paa et koldt Sted. Hvis Skinkerne ikke skal hengemmes for Fluer, anbringer man dem selvfølgelig i Butiken. Skinker, behandlede paa denne Maade, spises fortrinsvis raa til grønne Ærter, Spinat, stuvede Kartofler o. l.

8. Bajonneskinke.

Navnet Bajonneskinke har sit oprindelige Fædreland i Frankrig og bliver særlig yndet i Paris for sin Velsmag. Til Bajonneskinke benyttes Skinker, som vejer fra 4—5 Kg.; de afrundes og afkøles paa lignende Maade som Benskinker. De indgnides med en Blanding af 14 Kg. Salt, 100 Gr. Salpeter og 100 Gr. Sukker. Skankene proppes godt med Salt, og Skinkerne bliver henlagte i en Beholder, hvori de hensaltes fra 16 Dage til 3 Uger. Den manglende Lage tilberedes af 80 Liter Vand, 18 Kg. Salt, 400 Gr. Salpeter, 600 Gr. Sukker og 1 Fl. Portvin. De færdig-

saltede Skinker tages op af Saltkælderen og udvandes 8 Timer i koldt Vand, derefter bliver de vaskede, skrubbede og skrabede med en Kniv, anstrippet og hængt til Tørring i et Døgn. Alle Bajonneskinker bliver forsynede med en Okse- eller dertil passende Svineblære, som udvandes ca. 2 Timer i varmt Vand. Der skæres en parallel Aabning, saaledes at Skanken af Skinken kan puttes derigennem; der skæres ligeledes en lodret Aabning, men Blærerne skal være luftede foroven, ca. 2 Tommer eller 5 Centimeter, de vendes, vaskes godt, og Skankenden puttes derigennem, saaledes at Blærerne anbringes paa Kødsiden af Skinken; hertil benyttes en Kniv, med hvilken Blæren sættes fast paa Sværsiden. Cirka 6—7 Centimeter fra Underkanten af Skinken skæres det overflødige af Blærerne bort, og Skinkerne tørres i ca. 6 Timer, før de bliver anbragte i Røgeovnen; her hænger de, indtil de har antaget en lysebrun Farve. Overhængte Skinker, som er beslaaet eller mugne, afvaskes med varmt Vand og anbringes saa en Time i en varm Røgeovn, hvori der i Forvejen er røget Cervelat- eller Bajerskepølser, for at give Skinkerne et lækkert Udseende. Bajonneskinke burde helst være et friskt tillavet Produkt, som godt kan laves færdig efter Saltningen i et Døgn, og den egner sig baade til at blive spist raa eller i kogt Tilstand.

9. Pragerskinke.

I de senere Aar er det ikke alene nok, at vi herhjemme tilfredsstiller det købende Publikums Ønsker med Ben-Rulleskinker og alle andre lækre Sager, men der er adskillige Hoteller i København, som faar Skinker importerede direkte fra Prag. Derfor vil jeg med Glæde give en lille Opskrift af Prager-Skinker. Skinker tages kun af smaa Grise, som vejer mellem 30—40 Kg., og Skinkerne opnaar en Vægt mellem 3—4 Kg. De skilles fra Grisen med hele Hoftebenet og pudses kun ganske lidt af, men de bliver ikke afrundede som Benskinker i Almindelighed. Skinkerne tilskæres paa lignende Maade som en Lammekølle. Ved Klumpen af Skinkerne skæres en lille Aabning, og man benytter sig af et Staal og stikker dette ca. 3 Tommer ned lige under Sværen og fylder denne Aabning med Salt. Efter at Skinkerne er godt afkølede, indgnides hver enkelt meget kraftigt med 3 Gr. Salpeter og Sukker blandet med Salt, indtil Sværsiden af Skinken begynder at svede; derefter bliver de anbragt i en Beholder eller Tønde lavet af Ege- eller Bøgetræ, og mellem hvert Lag Skinke strøes et Par Haandfulde Salt. Er alle Skinker anbragte i Saltkarret,

hældes en Lage, som man i Forvejen har tilberedt af 25 Liter Vand, 6 Kg. Salt, 110 Gr. Salpeter og 50 Gr. Sukker, paa Skinkerne, saa at Lagen staar over, derpaa forsyner man Saltkarret med en let Genstand, som bliver anbragt paa Laaget, og som skal tjene som Pres. Hver 5te Dag omsaltes Skinkerne, og efter at de har ligget i Lage ca. 3 Uger, udtages de af Saltlagen og tørsaltes ligeledes i 3 Uger. Er de 6 Uger forløbne, tages Skinkerne op og anbringes i et Kar med koldt Vand, i hvilket de forbliver i ca. 8 Timer; derefter bliver de anbragte i et Kar med varmt Vand, de afvaskes og skrubbes med en Skurebørste og hænges til Tørring i et Døgn. De bliver røgede med Savsmuld og tørret Bøgebrænde i 10 Timer i en varm Røgeovn, indtil de har et gulagtigt Udseende. Udtaget af Røgeovnen afkøler man dem i Ishuset eller paa et Sted, hvor det er koldt. De paa denne Maade behandlede Skinker spises enten raa eller kogte (de koges $3\frac{1}{2}$ Time i Vand, som holder 66 Grader Reamur).

10. Delikatesseskinker.

Delikatesseskinker af Benskinker laves paa følgende Maade: Efter at Benskinken er udbandet og afvasket med varmt Vand, fjerner man først Benene, derpaa skæres et Parallelsnit, hvor Isbenet har haft sin Plads, tæt af til Klumpen; Klumpen skæres ligeledes stort ud med Sværen paa; saa er der kun Yder- og Inderlaar tilbage. Senestykket af Yderlaaret fjernes, og alle Dele snøres eller omvikles stramt med tyndt, stærkt Seglgarn tæt ved Siden af hinanden, saaledes at Baandet eller Seglgarnet kun har et Mellemrum af 1 Centimeter. Jo mere ensartet Seglgarnet ligger paa Skinken, jo bedre pynter det i Butikken. Naar de er rullet færdige, vaskes de atter med varmt Vand og hænges til Tørring. De bliver røgede paa samme Maade som Benskinker. De kan ogsaa saltes i ferst Tilstand og anbringes i Skinkelage, hvor Halsstykket og Klumpen kan gennemsaltes i 12 Dage om Vinteren, men de ligger kun 8 Dage i Saltlage om Sommeren, fordi Størsteparten bliver sprøjtet med Lage. Hvor derimod Yder- og Inderlaar samles som Delikatesseskinke, skal de ligge 18 Dage i Skinkelage. De kan spises i raa og kogt Tilstand. Samtidig bemærkes, at Skankenden ved Delikatesseskinker bliver syet sammen, saaledes at begge Sværsider nøjagtig naar hinanden; er Sværen paa Skanken for bred, skæres det overflødige bort; hvor Syningen er foretaget, snøres Skinkerne ikke. Iøvrigt henvises til Saltning af Benskinker, Afsnit Nr. 7. Overlagrede Benskinker kan ogsaa anvendes til Rulleskinker, som udskæres i raa

Tilstand, men egner sig ikke til Kogning; for det første vil de svinde alt for meget, for det andet vil de være for salte, og for det tredje har de gerne noget, man kalder for Eftersmag.

11. Holstener-Benskinker.

Til Holstener-Benskinker benyttes Skinker i alle Størrelser, det vil sige, der benyttes ikke alene Grisesskinker, men de fleste Soskinker bliver ligeledes anvendte til Saltning og Røgning. Skinkerne skæres over ved Hoftebenet og afrundes en lille Smule, de afkøles godt før Saltningen foretages, og man indgnider Skinkerne med en Blanding af 19 Kg. Salt, 400 Gr. Salpeter og 250 Gr. Sukker meget kraftigt, saaledes at Sværsiden af Skinkerne begynder at svede, men der proppes godt med Salt i Benenden af Skinkerne. Saa lægger man dem ned i et Saltkar eller en gammel Tønde og drysser dem godt med Salt efter Nedlægning i Saltbeholderen. Skinker, som vejer indtil 7 Kg. pr. Stk., saltes i 3 Uger, fra 7—11 Kg. i 4 Uger og fra 11 Kg. og derover i 6—7 Uger. De ompakkes for hver Uge og drysses med nyt Salt paa de nøgne Steder, og de Skinker, som ligger foroven, lægges forneden, saa at alle Skinkerne kan komme i den kraftige Lage, som har samlet sig i Beholderen. Der lavES nemlig ingen kunstig Lage. Naar den førangivne Tid er gaaet, og Skinkerne er færdigsaltede i Lagen, udtager man dem af Beholderen og pakker dem ned paa Gulvet i ca. 14 Dage til 3 Uger, for at man kan faa frembragt den lette og aromatiske Velsmag. Derefter udvandes Skinkerne i koldt Vand i 12 Timer, afvaskes i varmt Vand og anbringes i en meget kold Røgeovn. I Holsten røger man gerne Skinkerne hos Landboerne, hvor Husene ikke er forsynet med Skorstene, og her bliver de røget i flere Maaneder. Disse Skinker er berømte over hele Tyskland og bliver meget efterspurgte. De er i sig selv saa fine og velsmagende, at de tilfredsstiller selv den mest kræsne Smag. De spises raa.

12. Blære-Skinker.

Klumpen, der udtages af en Skinke, som bliver færdigsaltet i krydret Lage paa 14 Dage, udvandes, tørres og indsvøbes i et tykt Svinenet og overtrækkes med en Kalveblære, som er godt udvandet, vasket og vendt. Blæren prikkes godt for at fortrænge de Luftblærer, som har samlet sig indenfor Blæren. Blæreskinken bliver skoldet i kogende Vand (76 Gr. Reamur) og snøret

med Korsbaand. Skinken tørres eller røges ganske let og farves rød med Pølsefarve. Klumpen, som jo ellers anvendes til Skinkefilet, vilde i dette Tilfælde være en Pryd i Butikken.

13. Rulleskinker om Vinteren.

Til Rulleskinker benytter man gerne Skinker, som vejer mellem 5—8 Kg. ;de afskæres ca. 4 Fingerbredder bag ved Isbenet, alle Benene bliver fjernede og Skinkerne afkøles i 24 Timer, indgnides med en Blanding af 15 Kg. Salt, 100 Gr. Salpeter og 150 Gr. Sukker, hvorpaa de nedlægges i et Saltkar eller Beholdere, som bliver forsynet med en let Genstand, der tjener som Pres. Af den nødvendige kunstige Lage hældes saa meget paa, indtil denne staar over Laaget. Lagen fremstilles af 10 Kg. Salt, 48 Liter Vand, 320 Gr. Salpeter og 250 Gr. Melis. I denne Saltlage forbliver Skinkerne i ca. 3 Uger, hvorefter de tørsaltes i 6 til 10 Dage. Efter endt Saltning tager man dem op af Saltkælderen og afvasker dem i varmt Vand. Man skraber Sværsiden ren med en Kniv og ophænger dem paa en Krog til Tørring i et Døgn, for at Seglgarnet kan komme til at ligge bedre fast. Skinker til Rulning bankes pænt runde med en Trækølle, det overflødige af Sværen skæres bort, og begge Sværsider af Skinken stikkes sammen med Søm, hvorefter den snøres eller rulles fast og tæt med stærkt Seglgarn. Man burde ligeledes benytte sig af Søm til de vanskeligere Steder ved Skankenden, for at Baandet ikke skal glide og for at det kan komme til at ligge nøjagtig saa at Rulleskinken kan faa et pænt Udseende. Er Skinkerne rullet færdige, udvandes de i et Døgn i rigeiigt koldt Vand og vasker dem rene med en Skurebørste i varmt Vand, som holder 40 Gr. Reamur. Rulleskinkerne, som nu er bleven forsynet med Stropper, hænges paa Røgstokke eller Pinde og tørres i 6 Timer eller i et Døgn, og anbringes i en kold Røgeovn, hvori de forbliver, indtil de har antaget en gulagtig Farve. Viser det sig imidlertid, at Saltet paa Skinkerne slaar ud, vasker man dem atter rene med en Skurebørste i varmt Vand og anbringer dem igen i Røgeovnen, indtil de er færdigrøgede. For at give Rulleskinkerne et glinsende Udseende, indgnider man dem ganske let med Bom- eller Provanceolie. Skinker, behandlede paa denne Maade, udskæres bedst i raa Tilstand; de kan ganske vist ogsaa blive kogt i 5—6 Timer, hvor Vandet holder 65 Gr. Reamur, men bliver for det meste solgte en gros. Læg ellers Mærke til Kogning af Skinker. I Tilfælde af, at der er Mangel i Forretning af Rulleskinker, kan de færdigrøges med varm Røg i en Nat.

14. Om Sommeren.

Ferske Skinker fra 5—8 Kg. udbenes og indgnides med en Blanding af 15 Kg. Salt, 100 Gr. Salpeter, 150 Gr. Sukker og saltes et Døgn paa et renskyllet Gulv i Saltkælderen; de indsprøjtes med Skinkelage, som holder fra 18—22 Gr., men, ærede Læsere! Læg Mærke til, at Naalen paa Lagesprøjten altid er Spejlblank, og vask og tør Sprøjten efter endt Arbejde med et rent Vidskestykke, da Sprøjten ellers let er udsat for at blive uren. Ligeledes burde enhver drage Omsorg for ved Indsprøjtning af Saltlage i Kødvarer, at der ikke indsprøjtes Luft; i Tilfælde af, at der tilføres Luft i Kødvarer, vil Resultatet ikke udeblive; Kødet vil nemlig hurtig faa en Tanke, og vil blive svampet. Er alle Skinker indsprøjtede med Saltlage, anbringer man dem i et Saltkar, drysser det fornødne Salt paa og forsyner Karret med en ikke for tung Genstand, der tjener som Pres, derefter hælder man den manglende Lage paa, hvilken fremstilles af 10 Kg. Salt, 48 Liter Vand, 320 Gr. Salpeter, $\frac{1}{4}$ Kg. stødt Melis og helst en Flaske Portvin. I denne Lage forbliver Skinkerne mellem 10 til 12 Dage. Efter endt Saltning tages Skinkerne op af Lagen, i hvilken de bliver afvaskede, og hængt paa en Krog til Afdryppning i 24 Timer og rulles eller snøres pænt. Derefter udvandes Skinkerne 6 Timer i koldt Vand, og man vasker dem op i varmt Vand, hænger dem nogle Timer til Tørring og anbringer dem i Røg ca. 3 Dage, indtil de har faaet et gulagtigt Udseende. De koges 5 til 6 Timer i kogende Vand, som holder 65 Gr. Reamur.

B. Samme Slags Skinker kan allerede tages op af Lagen efter 4 Dages Forløb, de opvasses i varmt Vand og røges i en varm Røgeovn efter Bajerske- eller Cervelatpølser, indtil de er tørre; de snøres og koges 4—5 Timer i kogende Vand, som holder 65 Gr. Reamur. Skinker, behandlede paa denne Maade, taber ikke noget videre i Vægt og kan selvfølgelig ikke hengemmes ret længe, men de er letsaltede og meget velsmagende og egner sig fortrinligt til Udskæring.

C. Skinker paa 6—7 Kg. udtages Benenden, uden at de opskæres; man benytter bedst hertil en Rørkniv, for at Kødet ikke skal faa for mange Snit. Isbenet udtages først, derefter opskæres Skanken til Ledet, løsner Røret paa begge Ender, som skrabes ud med en Rørkniv; de sprøjtes med Skinkelage og sates 5 Dage; de røges ligeledes i varm Røg, indtil de er tørre og koges $3\frac{1}{4}$ Timer med 78 Gr. Reamur i Formen, som er lavet til samme

Brug. De henstaar i Formen til Dagen efter, hvorpaa de opvarmes 10 Sekunder i kogende Vand. Formen vendes paa Hovedet, og Skinkerne bliver synlige. De her omtalte Skinker bliver ikke snørrede eller rullede, men udskæres paa Paalægsmaskinen med Svær paa. Nærmere Forklaring under Kogning af Skinker.

15. Berliner-Rulleskinker.

Til Berliner-Rulleskinker benytter man Skinker fra 7—9 Kg., som bliver afskaarne $1\frac{1}{2}$ Tomme bag Isbenet; baade Røret og Isbenet bliver fjernet, men Skanken til Ledet bliver siddende i Skinkerne, som forbliver uopskaarne. Man tilbereder en Blanding af 15 Kg. Salt, 80 Gr. Salpeter og 80 Gr. Sukker, hvormed Skinkerne indgnides godt og nedlægges i Saltbeholderen, der er forsynet med Pres. Man hælder den manglende Lage til. Lagen fremstilles af 10 Kg. Salt, 48 Liter Vand, 320 Gr. Salpeter og $\frac{1}{4}$ Kg. Sukker. I denne Lage lægges Skinkerne i ca. 20 Dage. De udvandes i 6 Timer, snøres eller rulles fast med Seglgarn, anbringes i Røg og koges ca. $4\frac{1}{2}$ Timer i kogende Vand, som holder 65 Gr. Reamur.

16. Saltning af Bove.

A. Bove, som skal benyttes til røgede Forskinker, udbenes; Halsstykket skæres tæt af ved Boven og indgnides med en Blanding af 15 Kg. Salt, 100 Gr. Salpeter og 150 Gr. Sukker; de nedlægges i Saltbeholderen; man hælder den manglende Lage paa og forsyner Saltkarret med Pres. Man kan benytte brugt Rulleskinkelage, fremstillet af 10 Kg. Salt, 48 Liter Vand, 320 Gr. Salpeter og 150 Gr. Sukker, men man burde altid anvende lidt Portvin eller Bourgundervin. Bovene er færdigsaltede om Vinteren i 14 Dage, om Sommeren derimod, naar de bliver sprøjtet med Lage, allerede i 7 Dage. Efter at de er færdigsaltede, udvandes Bovene $\frac{1}{2}$ Time, hænges til Tørring i et Døgn, rulles pænt og udvandes atter i 6 Timer, de afvaskes i varmt Vand og anbringes i Røgeovnen og røges ligesom Rulleskinker. Slaar Saltet ud, afvasker man dem i varmt Vand, og de tørres atter en Timestid i Røgeovnen. Benskinker, saltede i denne Lage, kalder man ogsaa for Bourgunderskinker.

B. Bove, hvor Skanken bliver hugget af tæt op til det tykke Kød, udbenes, sprøjtes og saltes i samme Lage i ca. 4 Dage, de snøres sammen den modsatte Vej, som man ellers snører Bove til

Røgning, og koges $1\frac{1}{2}$ til 2 Timer i kogende Vand, som holder 65 Gr. Reamur. Den Slags Bove er et saa udmærket godt og sint Vaalæg, at selv Fagfolk har Vanskelighed ved at kende Forskel paa, om det er Skinker eller Bove.

17. Forskinker med Ben.

Forskinker skæres og afrundes pænt, og Spidsen af Skankenden afhugges ca. 3 Tommer over Knæet; i Skanken puttes rigeligt med Salt ligesom ved Benskinker; de indgnides med en Blanding af 15 Kg. Salt, 80 Gr. Salpeter og 80 Gr. Sukker og hensaltes i et Kar eller en Beholder i ca. 14 Dage til 3 Uger. Behandles ellers som Benskinker.

18. Rullade.

Halsstykker af Grise eller Søer, som ikke gerne maa overstige en Vægt af 2—4 Kg., afpudses pænt; samtidig fjerner man alle smaa Ben og salter Halsstykket i samme Lage som Bove i 10 Dage. De udvandes i et Døgn og puttes i Oksebundender, som bliver udvandet Dagen i Forvejen. De snøres tæt og stramt med tyndt og stærkt Seglgarn, derefter bliver de vasket i varmt Vand og tørret i 6 Timer. De røges lysegule i 3 Dage og kan spises i raa eller kogt Tilstand, kolde eller varme. I Amerika kalder man den Slags Nakkestykker for Capre cola og saltes i amerikansk Lage (se Salteriet Nr. 6). Man regner dem for en meget fin Delikatesse.

19. Brystflæsk.

Brystflæsk af Grise udskæres med et glat Snit, skrabes paa den indvendige Side rent for Flommer, og der skæres 2 Tommer bort af det tynde Brystflæsk der, hvor Patterne har deres Sæde. Ligeledes pudser man en god Haandbredde fra den Ende, hvor Vommen sidder. Alt Brystflæsk bankes fladt med en Trækølle og indgnides godt med en Blanding af 15 Kg. Salt, 50 Gr. Salpeter og 150 Gr. Sukker; nedlægges derpaa i Saltbeholderen, hvorpaa man hælder den nødvendige, kunstige Lage sammensat af 10 Kg. Salt, 48 Liter Vand, 200 Gr. Salpeter og 150 Gr. Sukker. I denne Lage forbliver Flæsket mellem 14—18 Dage. Flæsk til Butikken, som kun skal være sprængt, er allerede godt nok saltet efter 4 Dages Forløb. Det til Røgning bestemte Flæsk udvandes et helt Døgn og vaskes godt rent i varmt Vand med en Skurebørste,, forsynes med Stropper og anbringes i en kold Røge-

ovn og røges saa længe, indtil Flæsket har faaet en gulagtig Farve. Udtaget af Røgeovnen indgnides Flæsket med en Smule Provanceolje.

20. Beaconflæsk.

Navnet Beacon stammer fra Frankrig. Flæsket bliver behandlet paa samme Maade som Brystflæsk, kun at alle Ribbenene bliver taget forsigtig ud, uden at Hinden bliver spoleret; man skraber med en Kniv Kødet fra Benene og benytter sig af et Stykke Seglgarn, som bliver fastgjort til et Knivskaft eller en Træpind, og man fjerner paa den Maade alle Benene og røger dette lysegult.

21. Frokostflæsk.

Frokostflæsk bliver behandlet paa samme Maade som Beacon, kun er der den lille Forskel, at Flæsket bliver delt i to Stykker og overtrukket med en i Forvejen udvandet Oksebundende, som bliver skoldet i kogende Vand og derefter røget.

22. Flæskekam.

Ved Flæskekam forstaas en hel Række Karbonade med Spæk paa uden Nakkestykke, det saltes paa samme Maade som Benskinker og forbliver 3 Uger i Lage; bliver ellers røget med kold Røg. Om Sommeren derimod, hvor det sprøjtes med Lage, er det allerede saltet færdigt paa 12 Dage.

23. Røget Rygfilet.

Til Rygfilet benytter man Karbonadestykker fra Grise eller Søer; de skæres over ved Hoftebenet; Nakkestykket, som anvendes til Uullader, fjerner man ligeledes. Karbonaden befries for Fedt, og Benene pudses godt af. De indgnides med Salt, Salpeter og Sukker og nedlægges i Skinkelage mellem 6—10 Døgn. Naar de er udtaget af Saltet, bliver de udvandede i koldt Vand i et Døgn; derefter lægges de paa et Bord, hvor Vandet kan dryppe af, og puttes i dertil passende Oksebundender, som ligeledes i Forvejen er godt udvandede. De snøres tæt og smukt med tyndt Seglgarn (Luftblærerne prikkes ud med en Gaffel eller Naal) og vaskes i godt varmt Vand. Derefter tørres de i ca. 5 til 6 Timer og anbringes i en kold Røgeovn, hvor de røges i 3 til 4 Dage, indtil de har faaet et gulagtigt Udseende. Naar Forret-

ningen fordrer det, kan de selvfølgelig ogsaa røges færdige i en Nat med varm Røg i en lille Ovn, men Saltet slaar for det meste ud, og det er derfor nødvendigt, at de atter bliver vaskede i varmt Vand og tørrede en Times Tid i Røg. For at give Fileten et glinsende Udseende, indgnider man den med lidt Provanceolje.

24. Skinkefilet.

Fra Skinker af Søer udtages Benene, Inderlaaret skæres ud efter Hinden, Klumpen ligeledes. Yderlaaret befries for Senestykket og Fedtet pudses godt af; de stilles i to Stykker og saltes og behandles paa samme Maade som Rygfilet med Undtagelse af, at i Stedet for at snøres, kan de ogsaa blive pressede som Rullepølser. Klumpen af Boven kan ogsaa blive anvendt til Skinkefilet.

25. Saltning af Spæk.

For at komme i Besiddelse af godt Spæk, køber man fastfedede Grise og Søer. Naar man skiller Flæsket ad, benytter man en skarpsleben Kniv, for at Snittet derved kan blive saa glat som muligt; dette opnaar man bedst ved at løfte venstre Side, hvor man skærer, lidt i Vejret, altsaa i dette Tilfælde Brystflæsket. Derimod bliver højre Side altid liggende paa Bordet eller Blokken i sin oprindelige Skikkelse, med mindre man er kejthaandet. Er Karbonaden fjernet, pudser man Spækket godt af, men ved Halsenden af Spækket (eller Kam) skæres den halve Finne af Bovbladet med Kødet paa til Spækket, særlig naar dette skal eksporteres. Er Spækket tilskaaret, afkøles dette i et Døgn og indgnides med grovt Salt paa begge Sider, men der benyttes ingen Salpeter, da Spækket ellers hurtigt faar et gulagtigt Udseende og let bliver harsk. Spækket tørsaltes i 12 til 14 Dage paa Gulvet eller et Bord, men kommer ikke i Lage. Det vil snart vise sig, at Spækket er færdigsaltet i dette korte Tidsrum ved at blive ompakket tre Gange, og de nøgne Steder forsynes med Salt. Paa denne Maade kommer man i Besiddelse af fast Spæk. Selv Spæk af Grise eller Søer, som er lasket eller trannet, bliver fast ved at saltes paa denne Maade. Efter endt Saltning anbringer man Spækket i koldt Vand ca. et Døgn; det afvaskes godt i varmt Vand (38 Gr. Reamur) og forsynes paa Hals- eller Kamenden med stærke Stropper; Spækket tørres i en Nat og anbringes i en kold Røgeovn og røges ca. 4 til 5 Dage, indtil det har faaet en gul-

agtig Farve. Det indgnides med en Smule Provanceolje. Er Spækket færdigsaltet og man ikke har Brug for saa meget røget Spæk, pakkes dette tæt ned i en Saltbeholder, og man hælder saa megen Lage paa, indtil denne staar over Laaget, hvilket man i Forvejen har forsynet med Pres. Lagen tilberedes af Salt og Vand og røres godt rundt. Kast en Kartoffel i Lagen og prøv dennes Styrke; naar den viser sig paa Overfladen af Lagen, er denne Saltlage anvendelig og kan hældes paa Spækket. Spæk behandlet paa denne Maade kan gemmes i aarevis. I det Tilfælde, at man har købt ind, medens Flæsket var dyrt og nedadgaaende Konjunkturer indtræder, og man gerne vil være fri for Tab af Kapitaler, anbefales paa det bedste denne Behandlingsmetode.

26. Saltning af Svinehoveder.

Svinehoveder renses godt med en skarp Kniv, flækkes og vaskes i varmt Vand og udvandes 6 Timer i koldt Vand, derefter lægger man dem en Time til Afdrypning paa et Bord og indgnider dem med Salt, Salpeter og Sukker. Øjnene bliver taget ud af Hovederne, og Øjenhulerne og Ørene fyldes godt med Salt, for at de ikke skal faa en Tanke. De pakkes ned i et Saltkar eller Tønde, som forsynes med Pres. Den manglende Lage hældes paa og forbliver i Lagen i ca. en halv Snes Dage. Udtaget af Saltet udvandes Hovederne en Nat i koldt Vand. Man vasker dem i varmt Vand og anbringer dem i en Røgeovn, hvori de røges lysegule. Saltede Hoveder kan jo ogsaa udmærket godt finde Anvendelse til Pølser, Sylte og lignende. Ligeledes er de udmærkede til at koge alle mulige Slags Søbemad paa eller til Konserves.

27. Saltning af Flæskeskanker.

Flæskeskanker, som hugges tæt af opimod Boven, gives 3 Indhug; derefter gnides de ind med Salt og Salpeter, hvorpaa de nedlægges i almindelig Lage. Har de været saltede 2 til 3 Dage, er de udmærkede at koge Mad paa, naar de er bleven vasket godt i flere Hold rent Vand. I Tyskland bruges gerne denne Ret til Eisbein og Sauerkraut, som af mange Mennesker bliver regnet for en Delikatesse.

28. Kasseler Rippespeer.

Til Kasseler Rippespeer skal i Virkeligheden kun bruges Karbonadestykker uden Spæk, men særlig i Berlin og Omegn bru-

ges baade Inderlaar med Rørbenet, Yderlaar, Bove og lignende Kødstykker til Kasseler. De indgnides paa samme Maade som Benslinker med Salt, Salpeter og Sukker, sprøjtes godt med Saltlage og nedlægges 2 Dage i Lage. De røges i en varm Røgeovn 4—5 Timer og steges paa samme Maade som Kalvesteg.

29. Lammelaar.

Lammekøllen vaskes af i koldt Vand, afkøles godt, og man aabner Ledet, hvilket man forsyner godt med en Blanding af Salt, Salpeter og Sukker. De nedlægges i en Saltbeholder og man hælder den nødvendige Saltlage paa (se Saltning af Benslinker) og de er færdigsaltede paa 14 Dage. Alt Lammekød burde saltes for sig, da de Kødstykker, som bliver saltede sammen med Lammekød, altid faar et grønligt og modbydeligt Udseende. De røges med kold Røg i 4—5 Dage.

30. Sprængt Lammekød.

Af Lammekød, som skal saltes til at koge Mad paa, anvendes bedst Bov, Kamstykke eller Bryst, hvilket nedlægges i Skinkelage 2—3 Dage i et Kar eller en Ballie for sig ligesom Lammekøllen; det udvandes i ca. 4 Timer og koges i $1\frac{1}{2}$—2 Timer.

31. Oksebryst.

Af Kreaturer, som er nogenlunde fede, udskæres hele Brystpartiet fra Navlen til Spidsbrystet, alle Benene fjernes og Kødet afkøles i et Døgn, det indgnides med en Blanding af 15 Kg. Salt, 150 Gr. Salpeter og 150 Gr. Sukker. Brystet nedlægges i en Saltbeholder, hvori det forbliver ca. 10 Dage. I Tilfælde af, at de bliver sprøjtet med Saltlage, er de allerede tjenlige til Kogning efter 6 Dages Forløb. Oksebryst saltet med Benene er først færdigsaltet i Løbet af 14 Dage til 3 Uger, alt efter Størrelse. Efter at Oksebrystet er anbragt i Saltbeholderen, lægger man lidt Pres paa og hælder den manglende Lage til. Efter endt Saltning og Sprøjtning med Lage udvandes Brystet i ca. 6 Timer; det koges i Vand, som holder 67 Gr. Reamur, i $3\frac{1}{2}$—4 Timer. Man tager hele Brystet forsigtig op af Gryden og svøber det hele i et Kalve- eller Svinenet; anbringes derefter i et stærkt Stykke Lærred, som ikke snugger. Brystet presses fladt i en Rullepølsepresse eller Fedtpresse paa samme Maade som man presser Rullepølser, men ganske smaat, for at Svindet ikke skal

blive altfor stort. Oksebryst, udbenet men ikke sprøjtet, egner sig bedst til rullet Oksebryst. Man kan godt dele Brystet i to Dele, hvis man synes, at det hele bliver for stort i et Stykke. Et helt Oksebryst koges gerne ved 67 Gr. Reamur i 6—7 Timer, delt $3\frac{1}{2}$—4 Timer. Efter Kogningen indsvøbes det i Kalve- eller Svinenet, og udenom igen benyttes ekstrabrede Oksebundender. Presningen foregaar paa samme Maade som før anført.

32. Saltkød.

Til Saltkød anvendes bedst Yderlaaret af Fedekreaturer eller Kalve uden Senestykket. Kødet indgnides med en Blanding af 15 Kg. Salt, 150 Gr. Salpeter og 150 Gr. Sukker. Kalvekød saltes i 8—10 Dage, Yderlaarene af Kreaturerne fra 4—5 Kg. Kød saltes mellem 3—4 Uger; bliver det sprøjtet med Saltlage, kan det godt komme i Handelen efter 4—6 Dages Forløb. Efter endt Saltning bliver Kalvekød kogt i 20 Minutter, men Okseyderlaar i 40 Minutter i kogende Vand, som holder 75 Gr. Reamur. Er man i Besiddelse af en Høkasse, sætter man selvfølgelig hele Gryden derned, ellers hælder man det kogende Vand i et stort Kar eller en Ballie og lægger Kødet heri. Det bemærkes, at Karret eller Ballien maa være forsynet med et tæt Laag, og oven paa Laaget lægger man igen Sække, for at Suppen ikke skal blive afkølet for hurtigt. Ligeledes kan man anvende Inderlaar, Klumpen og Fileten til Saltkød; de saltes paa samme Maade som Yderlaar, kun Klumpen og Inderlaaret tørsaltes i 12—14 Dage, efter at de har ligget i Saltlage ca. 3 Uger, medens den rigtige Filet allerede er færdigsaltet efter 8 Dages Forløb, men disse Dele bliver bedst anvendt til Oksefilet. Efter at Kødstykkerne er færdigsaltede, skærer man 2 Fileter af Inderlaaret, men pudser ellers det hele godt af. De indsvøbes i Kalve-, Lamme- eller Svinenet og presses ligeledes i en Rullepølsepresse i 2 til 3 Dage. Man benytter ligeledes her en ekstrabred Oksebundende, og Fileten skoldes i kogende Vand. Taget op af Pressen, tørres de i det frie i 4—6 Timer og anbringes i en kold Røgeovn og røges brune. Den Slags Fileter smager omtrent som Gaasebryst og egner sig derfor bedst til Paalæg, som udskæres i raa Tilstand. Saltkød kan ogsaa færdigkoges i 3 Timer ved 78 Gr. Reamur.

33. Gaasebryst.

Brystet af kødfulde Gæs, som gerne vejer mellem 5—7 Kg. pr. Stk., fjernes og indgnides med en Blanding af 7 Kg. Salt,

50 Gr. Salpeter og 100 Gr. Sukker. Det nedlægges i en Stenkrukke eller Saltbeholder, og Gaasebrystet bliver liggende 24 Timer i Salt. Der lægges et ganske svagt Laag, som tjener som Pres, paa Beholderen. Den manglende Lage fremstilles af 20 Liter Vand, 4½ Kg. Salt, 75 Gr. Salpeter, 250 Gr. Sukker og ½ Flaske Portvin. Gaasebrystet vendes hver Dag og tages op af Saltlagen efter 6 til 8 Dage. Efter at de er færdigsaltede, udvandes de 2 Timer i koldt Vand og vaskes efter i varmt Vand, derpaa anbringes de paa et tørt Bord med Kødsiden nedad, de vendes hver Dag i en hel Uge. Med et Vidskestykke tørres de godt efter paa begge Sider og syes sammen med hvidt Garn; de hænges til Tørring i 3 Dage. Alt Gaasebryst pakkes ganske let ind i Pergamentpapir og anbringes i en kold Røgeovn; hvis Ovnen er for varm, svinder Fedtet fra Kødet. De røges ca. 8 Dage. Efter endt Røgning fjernes Papiret, og Brystene gives en let Omgang mellem to rene Hænder. De opbevares paa et køligt Sted eller i en lufttæt Krukke eller Ballie. Vil man særlig flotte sig, er den rigtigste og sikreste Metode at nedpakke dem lufttæt i rent Svinefedt. Man bærer sig ad paa følgende Maade: Ferske Flommer eller Spæk saltes og afsmeltes; naar Fedtet er ved at blive koldt, rører man godt om i det med en Pind og hælder det paa de i Forvejen nedpakkede Gaasebryst. Over Krukken binder man en Okse- eller Svineblære. Saaledes behandlet Gaasebryst kan opbevares i flere Aar.

34. Gaaselaar.

Gaaselaar afrundes og afskæres i Ledet og saltes og behandles ellers paa samme Maade som Gaasebryst. Til fine Forretninger anbefales det at fjerne Rørbenene og tage ganske tyndt, stærkt Seglgarn og rulle eller snøre Køllerne. Man kan benytte den Fremgangsmaade at udbene hele Køllen, trække en Lammebundende over og snøre eller rulle dem fast og tæt. De røges indvakkede i Pergamentpapir i 4 til 5 Dage.

35. Gaaseskrog.

Naar Køllen og Brystet er fjernet, har man jo kun Skroget tilbage; dette lægges ned i Saltlage i et Par Dage og kan anvendes til alle mulige Slags Retter. Skulde det hænde, at der ikke er Afsætning for Gaaseskroget, kan man pille det hele fra Benene og anvende det til Gaasepølse (se Gaasepølse).

36. Oksetunger.

Straks efter Slagtning af Kreaturerne skæres Tungen ud af Hovedet; den vaskes godt af og hænges med Rørenden af Tungen paa en Krog. Tungen bliver paa denne Maade dejlig tyk og buttet og let sælgelig. Mange Steder bruges den Maade, at Tunger bliver ophængte paa Kroge ved Spidsenden, hvilket foraarsager, at Tungen strækkes ud til en Alen og faar et daarligt Udseende. Efter at Tungen er ankommen til Salteriet, bliver Tungerøret straks hugget af med en lille Smule Rør siddende ved. De skoldes i kogende Vand efter at de er renskrabede med en Kniv, for at blive mere fyldige, og lægges i et Kar med rigeligt Vand, hvori de forbliver, indtil de er godt afkølede. Paa begge Sider af Tungen saavel som Spidsen indskæres ganske fine Snit, for hurtigere af faa den gennemsaltet. De indgnides med Salt, Salpeter og Sukker. Man anvender samme Blanding som til Bajonneskinker. Denne Lage er let udsat for at blive sur, og trænger til at blive fornyet hver 14. Dag. Tunger er gerne færdigsaltede i Løbet af 14 Dage til 3 Uger. De koges paa samme Maade som Saltkød. De kan ogsaa koges færdige i 3—3½ Time i Vand, som holder 67 Gr. Reamur, men de svinder gerne for meget.

37. Svinetunger.

Svinetunger vaskes, før Saltningen foretages, godt af i koldt Vand og indgnides med en Blanding af 17 Kg. Salt, 150 Gr. Salpeter og 150 Gr. Sukker; de nedlægges i Saltbeholderen, og man drysser mellem hvert Lag en Haandfuld Salt. Den manglende Saltlage, som skal hældes paa, tilberedes af 40 Liter Vand, 9 Kg. Salt, 200 Gr. Salpeter og 300 Gr. Sukker. Tunger er gerne gennemsaltede i 10—14 Dage. Til eget Brug er det mere praktisk, naar man skolder Tungerne i Vand, som holder 60 Gr., før Tungerne kommer i Salt. Huden lader sig let aftage med en Kniv. Skal Tunger anvendes i Pølsemageriet, koges de bedst i Forme, der er beregnede til Leverpostej, i 5—6 Timer, thi bliver de kogte i Net eller flere paa en Snor, bliver de altid krogede.

38. Kalvebryst.

Fedt Kalvebryst med Ben saltes paa samme Maade som Oksebryst og koges i ca. 2 Timer. Et Kalvebryst uden Ben saltes i 3 Dage, tages op af Lagen og lægges paa et Bord; hele

Brystet beklædes med brede, tynde Flæskeskiver, hvorpaa der drysses lidt Peber og Allehaande imellem. Det hele rulles og sys sammen til en Pølse, som koges i $2\frac{1}{2}$ Time ved 65 Gr. Reamur. Presses paa samme Maade som Rullepølse.

---

3. Afsnit.

1. En moderne Pølsefabrik.

I en moderne Pølsefabrik bør der være saa megen Plads som muligt, og Hakkelokalet bør være isoleret. Der bør være 1 til 2 Buggeknive, en Hurtighakker, en Pebermølle, en Slibesten og en Fedtskærer. Samtidig bør der være indlagt Kommunevand, og Lokalet bør være af Marmor. Den nederste Del af Muren rundt om i Lokalet bør være af Fliser. Gulvet skal ligeledes være belagt enten med Fliser, Cement eller Mosaik. Kloaker til Pølsemageriet skal forefindes udenfor Fabriken. Rigeligt med Værktøj bør Lokalet ligeledes være forsynet med, saasom Æltetrug, Ballier, Stativer, Kurve, Spande, et Uhr paa Væggen, Koste, Skovle o. l. Samtidig bør der være en Knivreol, hvor man efter endt Arbejde kan anbringe det blanke, med Olie indgnedne Værktøj. Ejheller bør der mangle et Krydderiskab, til hvilket man har let Adgang. Vaskefade, Sæbe, Haandklæder, Karklude o. l. bør forefindes i rigeligt Antal. For at lave ensartede Varer, er en stor og lille Vægtskaal af stor Betydning. Heller ikke kan man undvære Røgeovne, som bliver indstillede saaledes: To smaa Ovne, en til bajerske Pølser, Knækpølser, Bockpølser o. l. og en Ovn til Servelatpølser, Hamburgerpølser, Flæsk, Skinker o. l. Varer, som skal være hurtigt færdige, og derfor maa kunne taale Varme, bliver anbragte i de omtalte smaa Røgeovne. Det er af stor Betydning, at der er en meget stor Røgeovn, hvori der røges med kold Røg; Spegepølser, Salamipølser, grove Holstener-Eksportpølser og alle mulige Slags Skinker og Flæsk røges med kold Røg. Ved Siden af Røgeovnen burde forefindes Rækker, hvor man kan blive af med de færdigrøgede Varer. Er Røgeovnen forneden, og Lageret ovenpaa, bør der være en Elevator til Transport af de røgede Varer. Ligeledes bør der være en Tørrestue til alle Varer, som skal anbringes i Røg for først at blive tørrede. Paa Lageret bør kun én Mand dirigere,

sortere de forskellige Slags Pølser og sørge for med Omhu, at der herskер den største Akkuratesse. Gulvene paa Lageret, som antages er af Cement eller Fliser, skylles hver Dag. Der bør ogsaa være indlagt Varmerør, saa at man om Vinteren, naar det er for koldt, kan lukke op for Varmen, for at forhindre, at Pølserne ikke bliver graarandede. I Mangel af Varmerør kan man ogsaa nøjes med en almindelig Kakkelovn. Til Stegning af Leverpostej, Flæske- eller Kalvesteg, bør der være et særligt Lukaf, hvori der er anbragt en Gas- eller Kulovn. Et stort Lukaf til Kogeriet bør ogsaa være for sig, for at ikke Dampen eller Emen skal trække ind i Maskinrummet, saa at Maskinerne bliver rustne. Kogeriet bør være forsynet med en lang og to runde Kedler, en Blangerkedel, en lille Gryde og et Gasapparat. Bordplads bør der heller ikke mangle, ejheller bør der mangle et Stativ, hvor man kan anbringe de færdigkogte Knækpølser eller Servelatpølser; der bør ligeledes være Plads til Lakering af Servelatpølser. Alt Værktøj bør have sin Plads. Samtidig burde der være anbragt en Ballie med Tap til Opsamling af alt Spildefedt, som jo i Løbet af Aarene bliver til Kapitaler. Nogle Steder er Folk tilbøjelige til at forsyne Kloaker med Madfedt, hvilket er meget upraktisk; for det første stopper det Kloaken og for det andet er det en stor Ødselhed, som burde straffes. I de fleste Tilfælde er Pølsemagerierne forsynede med Kælderrum, hvad der er udmærket, thi om Vinteren er det varmt og om Sommeren koldt i Kælderen. Salteriet, som foran i Bogen er skildret under „Almindelige Regler for Saltning", behøver ikke nærmere at omtales her, men det vilde være behageligt, hvis der kunde blive saa megen Plads i Salteriet, at Pølsepresserne kunde anbringes der, da den kolde Temperatur jo har stor Indflydelse paa Pølsernes Bindekraft. I Tilfælde af, at der skal laves Konserves, maa der selvfølgelig skaffes Plads i Kogehuset for en Autoklav, og i Pølsemageriet, hvor der ellers kan blive Plads dertil, anbringes en Lukkemaskine. Det bemærkes, at en Spisestue og et Cyclesskur er uundværlige.

2. Almindelige Regler for Pølsemageriet.

Pølser er et Ord, som allerede stammer fra Aaret 1454. Det er jo Meningen at samle alle smaa Stykker Kød, hvorfra Benene er blevne fjernede, til et Hele, men det har vist aldrig været Meningen hos vore Forfædre, at Pølsemageriet skulde drives industrielt, og det gjaldt mere om at faa Butiken ren for Stumper og faa dem anvendt saa godt som muligt. Men nu om Stunder, hvor Pølsemagerierne staar som Paladser i al deres Herlighed,

nu ser man først, hvilken Udvikling og Fremskridt, der er naaet i de sidste 15 Aar indenfor vor Branches Omraade. Til Forarbejdning af Kød til Pølser sørger man først for skarpe Knive og rene Hænder, dernæst bør Garderoben altid være pæn og ren, og de Folk, som giver sig af med industrielle Virksomheder, burde alle som en og en som alle være besjælede af Forretnings-Interesse. Adskillige Mennesker har den Vane, naar de sorterer Kød og de taber et Stykke paa Gulvet, da straks at sparke det langt bort, helst i en Krog; tag det hellere op, vask det pænt af og tør det efter med et rent Vidskestykke. I Pølsemageriet burde enhver Medarbejder være inetresseret i, at der bliver draget Omsorg for at skylle Lokalerne rigeligt med koldt Vand, det frisker saa dejligt, og det er mere behageligt at arbejde i et rent Arbejdslokale. Det er ligeledes enhver Mands Pligt at sørge for Fyraften, det vil sige, at det burde ligge i hver Mands Interesse at arbejde saa meget som muligt for at hjælpe til at naa at blive færdige, og før man forlader Pølsemageriet, bør alt være anbragt paa sin Plads i ren Tilstand. Alle Opskrifter i denne Bog er beregnet uden Pølsefarve, thi her i Landet er Farve til Brug til Pølser jo ikke forbudt af Lovgivningsmagten endnu, men den Dag vil maaske ikke være fjern, da Forbud af Farve til Pølser ogsaa naar os. I Udlandet er dette Forbud allerede traadt i Kraft for flere Aar siden. Ikke alene paa Pølsefarven bliver dette Forbud anvendt, men ogsaa paa Preserveringssalt og Mel kommer dette til Anvendelse. De Sagkyndige i Udlandet har afgivet denne Erklæring, at saa længe der forarbejdes reelle og gode Kødvarer, kan Pølserne godt opnaa at faa en Naturfarve ved Hjælp af Salpeter. I Stedet for Mel som Bindekraft til Pølser, anvendes i Udlandet Æggepulver, som i Tyskland kaldes Musalina, og som kan faas i Dresden hos H. Kühn og Hultsch, Filial: Danielstrasse Nr. 17, Hamburg. Med dette udmærkede Middel er her anstillet et Forsøg, og dette har givet et paa alle Maader tilfredsstillende Resultat. Dette omtalte Middel kan ogsaa anvendes til Leverpostej. Dette anføres kun for det Tilfælde, at der skulde overgaa os et saadant Forbud, saa at vi ikke staar helt magtesløse i saa Henseende. Paa Arbejdspladsen bør herske god Forstaaelse, saa at der arbejdes Haand i Haand, og at Kammeratskabsfølelsen bidrager til et godt og nyttigt Samfundsarbejde indenfor Pølsemageriernes Omraade.

Rullepølse- og Rulladefabrikation.

3. Okserullepølse.

Man skærer Okseslaget af fede Kreaturer af saa stort som muligt. Slaget stikkes fast med en lille Kniv paa et Bord eller en anden Indretning, og man skiller Slaget i tre Dele, uden at beskadige Hinderne. Man tilskærer Hinden efter ens eget Ønske, thi det kommer jo altid an paa, hvor store man vil have Rullepølserne. Har man tilskaaret to store Hinder, hvor Pølserne kan opnaa en Vægt af $2\frac{1}{2}$—3 Kg., kan der ligeledes blive 2 smaa Pølser; er Hinden ikke stor nok, bør den lappes. Al Afbudsningen fra Tilskæringen af Hinden skæres i brede Stykker, hvor alle Senerne sorteres fra, men ikke som i fordums Tider i smalle, firkantede Strimler. Fedtet af Kviehver og Slagene bruges til Indlæg. Baade Hinden og Indlægget saltes ganske let med Salt og Salpeter, og staar Natten over paa et koldt Sted. Dagen efter blander man Indlægget med lidt hvid Peber, Allehaande og Sukker, ganske lidt Nelliker og Kardemomme, lidt Barcilicum, Timian og ikke for meget finthakkede Løg. Nævnte Krydderier blandes sammen og drysses ligeledes paa Hinden. Det antages, at Hinden til Rullepølser er ca. 32 lang og 27 cm. bred, hvorpaa man drysser Krydderiet, Hinden belægges med Husblas, men kun paa det halve af Slaget; derpaa lægges et Lag tyndtskaaret Fedt, hvilket bankes fladt med en Trækølle eller Flækkeniv; oven paa Fedtet lægges et Lag Kød, og man bliver skiftevis ved, indtil Pølsen er stor nok. Man lægger Mærke til, at det øverste halve Lag bestaar af Fedt, og mellem hvert Lag skal man ikke spare paa Husblas, thi enhver ved jo godt, hvor vanskeligt det er at faa Pølsen til at hænge sammen særlig om Sommeren; om Vinteren kan man jo nok undgaa dette, men det bør man ikke have Tillid til. Efter at Pølsen er lagt, rulles denne stramt sammen, og man begynder fra Midten af at sy Hinden sammen; først fra Midten af til den ene Ende af Pølsen, og saa fra Midten af til den anden Ende. Man kan ogsaa lægge Pølsen paa samme Maade som her skildret, men lægger kun Hinden 10 Ctm. og syr Hinden fast om Indlægget. Er alle Rullepølser færdigsyede, anbringes de i Saltlage, men man prøver først, om den muligvis kan bære en raa Kartoffel. Er Lagen frisk nok, og Kartoflen bliver synlig paa Overfladen, er Lagen god nok, i modsat Fald kommes lidt mere Salt i. Rullepølser saltes gerne i 4—8 Dage, men der gives jo mange Forretninger, hvor de ligger

i Salt baade et halvt og et helt Aar. Der burde aldrig laves flere Rullepølser, end at de kan sælges inden 14 Dages Forløb. Bliver Rullepølser ældre end 14 Dage, svinder de alt for meget ved Kogning. Naar Rullepølser skal koges, indsvøber man hver enkelt i et Stykke Lærred og snører dem fast med Seglgarn. De koges $2^3/_4$—3 Timer i Vand, som holder 70 Gr. Reamur. Udtaget af Gryden udpakkes Pølserne, vaskes af i lunkent Vand og svøbes ind i et tyndt Okse-, Svine-, Kalve- eller Lammenet, derpaa indpakkes de i et rent Stykke Lærred og lægges i Pres. Det pynter godt, naar man trækker en Oksebundende over Nettet, skoldes og lægges i Pres. For at give Rullepølser et fikst Udseende, anbringer man mellem hver Pølse et lille Brædt, passende til et Stykke Smørrebrød. Der drejes gerne 6—7 Omgange paa Pressen, før Pølsen er presset færdig. Man kan godt presse dem færdige straks efter Kogningen paa en Gang, men hvor er saa Overskuddet og Fortjenesten henne? I Stedet for at man laver Rullepølser i Hinder, kan man ogsaa udmærket godt benytte Kalve- eller det tynde af et Oksenet. Rullepølser rullet sammen som her er skildret, behøver ikke at blive laat efter Sømmen ved Presning, men det skal alle andre Rullepølser, hvor Kødet pakkes ovenpaa hinanden. Kogning af Rullepølser i Forme, som er det nyeste, omtales nærmere under Kogning af Skinker.

4. Kalve-Rullepølser.

Paa samme Maade som Okse-Rullepølse, forarbejdes Kalverullepølser. Hinder til Kalvepølser kan man skære ud af Spædekalve, og 4 Hinder af hver Spædekalv vil være passende. Man kan ogsaa benytte Brystet af Fedekalvene eller Slagene, og kan Hinderne ikke blive store nok, lapper man dem sammen. I Stedet for Oksefedt til Indlæg i Kalvepølser, benytter man gerne Grise-Spæk, som saa nogenlunde er fast. Der kan anvendes Lammenet, naar Tiden ikke er saa lanat fremskreden, at den efterlader sig den væmmelige Talgsmag. Kalverullepølser fra 2—3 Kg. koges i $2\frac{1}{2}$ Time med 70 Gr. Reamur. Læg ellers Mærke til „Behandling af Okserullepølser".

5. Lamme-Rullepølser.

Lam, bestemte til Rullepølser, udbenes uden at beskadige Hinden; der kan blive 4 store Rullepølser af hvert Lam. Kødet til Indlæg skæres til paa samme Maade som til Oksepølse. Som Fedt, der ligeledes skal bruges til Indlæg, anvendes for det meste

Lammenet. Der kan ogsaa benyttes fede Lammenyrestykker fra Butiken eller Fedt af Beder o. l. Man kan ogsaa lave Pølser af Slagene med Petersille-Indlæg, men de bliver i de fleste Tilfælde ikke større end mellem ½ og 1 Kg. pr. Styk, og skal derfor kun koges ca. 1—1½ Time ved 70 Gr. Reamur. Store Lammerullepølser fra 2½—3 Kg. bliver derimod kogt i 2½ Time ved 70 Gr. Ellers er Behandlingen den samme som ved Okserullepølser.

6. Flæske-Rullepølser.

Til Flæskerullepølser benyttes Brystet af Grise, og man skærer med en skarp Knib Ribbenene fra Brystet, som jo er let at sælge i Butiken. Der skæres saa mange tynde Hinder som muligt, uden at de bliver beskadigede. Hinderne tilskæres paa samme Maade som ved Okserullepølser. Til Indlæg i Flæskerullepølser kan man benytte et magert Stykke Kød af Bove, som er saa nogenlunde magert, eller Afpudsning. Vil man flotte sig, kan man tage Grisebove, som udskæres i tynde Skiver. Har man for mange So- eller Grisemørbrader, slækker man dem et Par Gange og benytter dem som Indlæg. Samtidig gøres opmærksom paa, at der skiftes med Fedt og magert Kød som ved Okserullepølse, men man maa ikke glemme Husblas, da det er noget af det vigtigste, særlig til Flæskerullepølser. Pølser fra 2½—3 Kg. koges med 70 Gr. Reamur i 2¾ Time. For at give dem et lækkert Udseende, overtrækker man dem med en i Forvejen udvandet Oksebundende.

7. Mellemgulvs-Rullepølser.

Ved Udtagningen af Hjerteslaget passer man godt paa, for ikke at beskadige Mellemgulvet; dette udskæres nemlig saa tæt ved Ribbenene som muligt, Fedtet og Senen pudses af og Nyrelappen sys sammen. Man burde lægge Mærke til, om der muligvis skulde findes beskadigede Mellemgulv; er dette Tilfældet, pudses de af og bruges til Indlæg. Skulde Indlæget være for magert, tilsættes lidt mere Spæk. Som Krydderier benyttes de samme som til Okserullepølser.

Man kan, naar Mellemgulvene sorteres, og det viser sig, at de alle er hele, tage det halve til Indlæget og benytte det andet halve til Hinde; man lægger saa meget Indlæg paa Hinden, som er krydret i Forvejen, at man synes, man har Pølsens Størrelse. Hinden med Indlæget rulles sammen, uden om denne igen et Net og det hele puttes i en Oksebundende. De saltes i 4—6 Dage og koges i 1½ Time med 70 Gr. R. og presses. Ellers er Behandlingen den samme som ved Okserullepølse.

8. Kalve-Rullader.

5 Kg. magert Grisekød og 2 Kg. Kalvekød sorteres, det hele males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen med Tilsætning af 1 Kg. fast Grisespæk. Derefter anbringes det malede Kød i Hurtighakkeren; man krydrer det med lidt Salt, hvid Peber, stødt Timian, hele store Muskatnødder og en Smule Korinder, men ingen Salpeter. Kalvebryst, som tilskæres paa samme Maade som Hinder til Rullepølser, bredes ud paa et Bord og beklædes med Spæk, efter at de har ligget 3 Dage i Saltlage. Ovenpaa Spækket stryges et ganske tyndt Lag af den tillavede Fars paa Brystet. Nogle Pistatier og Trøfler, som er godt hakkede, fordeles over det hele. Okse- eller Svinetunger, som er skaarne i Skiver, blandes ligeledes med Farsen. Det lavES altsaa paa denne Maade: først Fars, saa Tunger, stadig blandet med Trøfler og Pistatier, indtil Rulladen er stor nok. Det hele rulles sammen og sys med et Par enkelte Sting. Man dypper Rulladen i lidt varmt Vand og stikker Luftblærerne ud med en Naal eller Strikkepind. Natten over opbevares Rulladen i Iishuset, og den følgende Dag overtrækker man dem med en i Forvejen udvandet Oksebund og indsvøbes atter i et rent Stykke Lærred, som bevikles med Sejlgarn. De koges $2^3/_4$ Time i Vand, som holder 70 Gr. Reamur. Rullader røges ganske let med kold Røg.

9. En anden Slags Kalve-Rullade.

Et udbenet Kalvebryst lægges 3 Dage i Skinkelage; optaget af Lagen tørres Brystet af med et rent Vidskestykke og tilskæres saaledes, at det bliver 50 Ctm. langt og 32 Ctm. bredt. Hele Brystet udbredes paa Bordet og man beklæder Brystet med Spækskiver over det hele i en Tykkelse af 5 mm. Man fremstiller sig en Fars af 5 Kg. magert Grisekød, 2 Kg. Kalvekød og 1 Kg. Grisespæk, som males gennem den 2 mm. brede Skive i Wulfen og anbringes i Hurtighakkeren tilligemed Krydderiet, som kun skal løbe allerhøjst 3 Minutter i Maskinen. Man skærer ligeledes nogle Skiver tyndt Kalvekød, f. Eks. Kødet, som benyttes til Wiener-Snitzel, nogle Skiver Svinefilet finder ligeledes Anvendelse, samt kogte Tunger. Hverken Kalve-, Svine- eller Oksetunger er til at undvære, og man kan skære dem enten i Terner eller i Skiver. Naar alt er tillavet, begynder man Sammensætningen af Rulladen. Kalvebrystet beklædes med Spæk, ovenpaa Spækket udbredes et tyndt Lag Fars med Trøfler og Pistatier. Derpaa et Lag Kalvekød, saa et Lag Fars, et Lag Svinefilet, igen et Lag Fars og derpaa et Lag Tunger; saaledes bliver man ved, indtil

Rulladen er stor nok. Den sys sammen med Seglgarn og indsvøbes i et Stykke Lærred, men Luftblærerne skal først fjernes. De koges i 4 Timer med 67 Gr. Reamur og afkøles en Nat i Ishuset. Dagen efter fjerner man Seglgarnet og svøber et Net udenom, ligegyldigt hvilken Slags, og trækker en Oksebundende over Rulladen. Den skoldes i kogende Vand, afkøles atter og anbringes i 2 Dage i en kold Røgeovn. Strats efter at Rulladen er kogt, kan man presse den en lille Smule.

10. Kalve-Rullade med Tunger.

Kalvebryst af Fedekalve udbenes og saltes 4 Dage i Skinkelage. Optaget af Lagen tørres de godt af. Hele Kalvebrystet udbredes paa et Bord og beklædes med et Lag Spæk. Man tillaver en Fars af Flæsteklød (Medisterpølsefars), udbreder den over Brystet og sparer ikke paa Krøfler og Pistatier, samt benytter rigelig med Tunger, som er pillede i Forvejen, og som man lægger skiftevis paa samme Maade som ved de foregaaende Rullader. De indsvøbes i et Kalve- eller Svinenet, kommes og Luftblærerne stikkes ud, hvorefter man trækker en Oksebundende over Rulladen. De koges og behandles paa samme Maade som i Nr. 8. De røges let og gives en lille Smule Tarmfarve, som opløses i kogende Vand. Viser det sig imidlertid, at nogle Rullader er indskrumpede eller rynkede, skolder man dem 5 Sekunder i kogende Vand.

11. Kalvebov som Paalæg.

Alle Ben fjernes af Bovene, og man indgnider dem med Salt, Salpeter og Sukker og salter dem i ca. 8 Dage. Udtaget af Lagen pudses de saaledes af, at de faar et godt Udseende. Der indlægges nogle Strimler Grisespæk. Hele Boven indgnides baade ind- og udvendig med Peber, Muskat, en Smule Allehaande og Timian. Hele Yderside af Boven beklædes ligledes med Spæk. Det hele anbringes i en Svine- eller Okseblære, som snøres med Seglgarn. Derefter indsvøber man det hele i en ren Dug; det koges i 3½ Time med 67 Gr. Reamur, presses og røges med kold Røg. Taget ud af Røgeovnen kan man godt give det lidt Tarm- eller Pølsefarve, for at det skal se godt ud.

12. Kalve-Rullade.

Et Kalveslag sys sammen som til Rullepølse og lægges 2 Dage i Saltlage. Man fylder Slaget med Fars af Skinke- eller

Pariserpølse, godt blandet med Tunger. Hele Rulladen svøbes i et rent Stykke Lærred og koges ca. 2½ Time ved 68 Gr. Reamur. Udtaget af Gryden lader man den ligge i ca. ½ Time, Dugen fjernes, et Net svøbes udenom og anbringes i en Oksebundende, som skoldes i kogende Vand. Den anbringes i Ishuset til Afkøling, røges med kold Røg og indgnides med Svineblod ca. 3 Gange og tørres og indsedtes med lidt Provanceolie. Behandlingen er ellers paa samme Maade som Rulladen i Nr. 8.

13. Kalve-Rullade af kogt Kød.

Forpartiet af ikke for store Fedekalve befries for Ben og saltes paa samme Maade som Skinker og lægges 5—6 Dage i Lage. Udtaget af Saltbeholderen afvaskes det hele i koldt Vand og koges i ca. 4—5 Timer i Vand, som holder 65 Gr. R. Efter Kogningen indsvøbes det hele i et Kalve- eller Svinenet, og udenom dette et stort Stykke stærkt Lærred. Det hele anbringes i en Rullepølsepresse og presses flere Gange. Naar denne Rullade er kold, kan den anbringes til Salg i Butiken.

14. Flæske-Rullade (a).

Til Flæske-Rullade anvender man bedst Grisebryst, som er udbenet og letsaltet. Hele Stykket bestrøges med lidt hvid Peber, Allehaande, Kardemomme, Timian og lidt Barcilicum, samt nogle finthakkede Løg. Sværen tages af paa det halve af Brystet, indtil man kommer til Sværen, saa passes der nøje paa, at begge Sværsider lægges nøjagtig sammen; er der for megen Svær paa Brystet, skæres der lidt bort. Man syr begge Sværsider sammen med fin, stærk Traad og udvandes ca. en Time og koges ca. 3—3½ Time med 67 Gr. R. Rulladen presses paa samme Maade som Rullepølse. Udtaget af Pressen hænges de til Tørring i 2—3 Timer og anbringes derefter i en kold Røgeovn og røges, indtil de har faaet en gulagtig Farve.

15. Flæske-Rullade (b).

Letsaltet Grisebryst skæres til paa samme Maade som til Flæsterullepølser. Af et Grisebryst skæres saa mange flade og tynde Skiver som vel muligt, og det hele lægges i en Række paa et Bord, saaledes at hver Plade af Brystflæsket kommer til at ligge 2 Centimeter oven paa den forreste og saa fremdeles. Der drysses samme Krydderier paa som til Flæsterullepølser. Fars tilberedes af 4 Kg. Oksekød, 2 Kg. sorteret Kalvekød og 3 Kg. Flæske-

kam, som æltes ganske lidt ud med Vand. Farsen, der krydres ganske let, kan ogsaa godt farves en Smule. Man breder et ganske tyndt Lag Fars over alle Plader eller Skiver Grisebryst, og ruller dem fast sammen og snører dem stramt med Seglgarn. Hele Rulladen svøbes i en ren Dug og koges med 66 Gr. R. i $3\frac{1}{4}$ Time. Udtaget af Kedlen eller Gryden presses Rulladen ganske let. Dagen efter tages Seglgarnet af Rulladen indsvøbes først i et Net og saa i en Oksebundende. Den skoldes i kogende Vand og anbringes atter i Pres. Naar den er kold, røges den ganske let og blankes lidt med Provanceolie.

16. Okse-Rullade.

Okseslag af sede Kreaturer skæres nogenlunde firkantede og saltes 5 til 6 Dage i Skinkelage. Det sede af Afpudsningen bankes godt fladt, og man krydrer hele Slaget med hvid Peber, Allehaande, stødt Nelliker, Timian og Kardemomme paa den indvendige Side af Slaget, derpaa beklæder man hele den krydrede Side med Oksefedt, derefter ruller man det hele sammen og syr det som Rullepølse. Yderligere indsvøber man Rulladen i et rent Stykke Lærred, som snøres fast og tæt. Den koges paa samme Maade som Okserullepølse i $3-3\frac{1}{2}$ Timer ved 70 Gr. Reamur og presses. Indsvøbt i Net og overtrukket med en Oksebundende, er Rulladen færdig til Salg.

17. En anden Slags Okse-Rullade.

Et Stykke Okseslag, skyllet af og tilskaaren til en stor Okserullepølse, lægges 3 Dage i Skinkelage. Efter Saltningen tørres Slaget med et rent Vidskestykke og beklædes med Spæk. Ovenpaa Spækket anvendes lidt Mortadellefars, et Lag Pistatier, et Lag Tungeskiver, et Lag Fedt, et Par smaa Agurker og igen Fars, og saa fremdeles, indtil Rulladen har naaet den ønskede Størrelse. Derefter klappes begge Sider af Slaget sammen og sys som Rullepølser. Ligeledes indsvøbes Rulladen i en ren Dug, snører denne fast og koger dem $3-3\frac{1}{2}$ Timer ved 66 Gr. Reamur. Rulladen indsvøbes i et Net og presses. Læs Nr. 16.

18. Lamme-Rullade.

Lammebryst eller Bove befries for Benene og lægges i Skinkelage 4—5 Dage; Kødet vaskes godt af og forsynes paa den indvendige Side af Slaget med de nødvendige Krydderier, Peber, Petersille, Allehaande og Timian. Det hele rulles sammen og

koges i $2\frac{1}{2}$ Time ved 65 Gr. Reamur. Pølserne bør veje mellem $2\frac{1}{2}$—3 Kg. Udtaget af Gryden indsvøbes det hele i et Lammenet og derefter i et rent Stykke Lærred og anbringes en Nat i en Pølsepresse.

19. Pressede Kalvehoveder.

Fede Kalvehoveder skoldes rene, pudses, flækkes, og Ørene skæres bort. Det hele saltes i 2 Døgn med Salt, Salpeter og Sukker. De koges i ca. $3\frac{1}{2}$—4 Timer, alt efter Hovedernes Størrelse, saa at Benene let kan fjernes. Kødet af det halve Kalvehoved lægges med Skindsiden nedad, som er skoldet, i en ren udbredt Dug eller i et Stykke rent Lærred. 5—6 Svinetunger, som er kogte og pillede, lægges paa det nederste halve Hoved, hvorpaa drysses en Smule Peber, Majoran, Allehaande, Kardemomme og lidt Timian; det andet halve Hoved lægges ovenpaa; Dugen slaas stramt sammen og anbringes i Pres. Da pressede Hoveder ikke godt kan holde sig ret længe, skæres de i Stykker à 10 Øre og anbringes i Saltvand med Krydderier eller i Gelé

20. Pressede Svinehoveder.

Ikke for fede Svinehoveder pudses rene, Ørene fjernes, og Hovederne vaskes godt af i flere Hold rent Vand, flækkes og nedlægges i Saltlage i ca. 5—6 Dage. Optaget af Lagen koges de 3—$3\frac{1}{2}$ Timer, saaledes at man med Lethed kan fjerne Benene. Der drages Omsorg for, at Hovedkødet bliver saa helt som muligt; der kan ogsaa anvendes Grisesvære, som koges samtidig med Hovederne. Naar det hele er kogt, udbredes en ren Dug paa Bordet, og den ene halve Side af Grisehovedet lægges med Sværen nedad. Paa det halve Hoved drysses lidt Peber, Allehaande, Timian og lidt hel Kommen. 5—6 Svinetunger, som er kogte og pillede, anbringes i Rækker paa det halve Hoved, og det andet halve Hoved lægges ovenpaa dette med Sværen opad. Den store Dug rulles 2 Omgange, dernæst slaar man begge Ender over til Midten, og saaledes bliver man ved at indsvøbe hele Hovedet og anbringer dette i en Presse. Naar det er afkølet, er det færdigt til Paalæg. I Tilfælde af at de skulde blive for tidlig gamle, eller at de ikke bliver solgt hurtigt nok, skærer man dem i Skiver og lægger dem i Gelé eller i lidt kogt Saltvand med Lavrbærblade og lidt Nelliker eller hel, sort Peber.

---

4. Afsnit.

Spegepølsefabrikation.

1. Spegepølse Nr. 1 a.

Spegepølse Nr. 1 fabrikeres bedst i December, Januar og Februar Maaned. 20 Kg. Oksekød, som er nogenlunde tørt i Kødet, sorteres fri for Sener, tillige 5 Kg. Kalvekød og 5 Kg. Flæskekød. Det hele saltes en Aften eller 2 Dage forinden med 1400 Gr. Salt og 100 Gr. Salpeter. Kødet (Okse- og Kalvekødet) indgnides med ½ Gr. tørret Pølsefarve, som blandes med en lille Smule Salt, og males gennem den fine 2 mm. brede Skive paa Wulfen, hvilke Knive skal være nyslebne. Denne Kødmasse hakkes nogle Omgange paa Blokken, og derefter tilsættes Flæskekødet, som jo ogsaa er malet. Man bliver ved at hakke, indtil det er godt blandet, og der tilsættes atter 17½ Kg. fast Spæk, som forinden er skaaret i Stykker, hvorpaa der drysses 100 Gr. stødt, hvid Peber og 80 Gr. stødt Melis eller St. Croixsukker. Hakkekniven sættes atter igang og Kødmassen hakkes saa længe, til Spækket er saa fint som smaa Terninger. Farsen æltes godt, før man laver Boller, men de maa ikke gerne være større, end at man med Lethed kan kaste dem ned i Pølsesprøjten. Farsen stoppes fast i Oksebundender, Kalvebundender, Skævtarme eller Hestetarme, som er udvandede Dagen i Forvejen. Saa paabegyndes Saltningen. Man salter bedst i et stort Cementkar eller en Tønde, og der drysses et Lag Salt paa Bunden af nævnte Beholder; dernæst lægger man et Lag Pølser, saa drysses et Lag Salt og saaledes bliver man ved, indtil Beholderen er fyldt. Der regnes 75 Kg. Salt til 125 Kg. Pølser. Nogle Brædder, som er renvaskede, lægges ovenpaa Spegepølserne og forsynes med en tung Genstand, som tjener til Pres. De første 2 Dage passer Pølserne sig selv; den manglende Lage hældes derefter paa Spegepølserne. Lagen hertil tilberedes af Salt, som opløses i Vand, til Saltlagen maaler 22—23 Gr. Reamur efter Beaumes Lagemaaler. Man kan ogsaa prøve at lægge en raa Kartoffel eller et Æg i Lagen; naar de bliver synlige paa Overfladen af Lagen, er den brugelig og stærk nok til Spegepølser. Spegepølser, stoppede i Oksebundender, saltes i 4—6 Uger; i Kalvebundender i 14 Dage til 3 Uger, alt efter Tarmenes Tykkelse. Spegepølse i Okseskævtarme saltes i 8—10 Dage, i Hestetarme ligesaa. Efter endt Saltning tages de op af Lagen og udvandes i 1 eller 2 Timer, men man kan ogsaa nøjes med at vaske dem

i varmt Vand. De tykke Spegepølser forsyner man med en Rødstrop eller et Mavebaand, thi dette henhører jo til de Forsigtighedsregler, som anvendes, for at forhindre Pølserne i at falde ned; derefter hænges de paa Tørreloftet i 6—10 Dage og røges 14 Dage til 3 Uger i en kold Røgeovn, som afkøles hver anden Dag. Mindre tykke Spegepølser i Oksebundender, som er forsynede med Mavebaand, i 8—10 Dage, og dem i Skævtarme eller Hestetarme røges mellem 6—8 Dage; men det maa tages i Betragtning, at Pølserne ikke faar for varm Røg, ejheller maa de vise en sort eller gul Rand; i dette Tilfælde maa de straks tages ud af Ovnen. Det bedste Bevis for, at Spegepølserne er færdigrøgede er, naar de har et tørt Udseende, og i det hele taget naar Saltet slaar lidt ud paa Pølserne. Man burde heller aldrig røge med vaad Savsmuld, da Pølserne i saa Fald faar en graa Rand. Der burde ogsaa tages Hensyn til Regnvejr, hvor Ovnen maa forsynes med det dobbelte Kvantum Savsmuld. Man opbevarer Spegepølser bedst, naar man indpakker dem paa et tørt Sted i Risskaller eller ren Rughalm, og mellem hvert Lag Spegepølser lægges et Lag Risskaller eller Rughalm.

Denne Spegepølsefars egner sig bedst til at fylde i Oksebundender.

2. Spegepølser Nr. 1 b.

Som allerede nævnt i forrige Opskrift, burde alle Spegepølser i alt mulig Slags Vejr, henvises endnu en Gang til: at det burde som er betegnede med Nr. 1, burde udelukkende fabrikeres i koldt og tørt Vejr, for ikke at risikere at faa daarlige Varer. Hvor mange Fabrikanter er der ikke, som kan fremvise sørgelige Resultater? Blandt andet bløde og hullede Spegepølser, graa og graarandede, nogle ligner endda Savsmuld og lignende. For at forebygge det store Tab, som overgaar Fabrikanterne ved at fabrikere Spegepølser i alt mulig Slags Vejr, henvises nok en Gang til: at det burde ligge i hver Mands Interesse at paabegynde Spegepølsefabrikationen i November og fortsætte til Begyndelsen af Marts Maaned; men Spegepølser i Oksebundender fremstiller man kun i December, Januar og Februar Maaned, naar man vil undgaa Pengetab. Der vil nok være mange, som resonnerer som saa, at de sagtens kan fremstille nævnte Varer hele Aaret rundt; ja ganske vist, men hvad er det for nogle? Der er meget stor Forskel paa Spegepølser. Til en god Nr. 1 Spegepølse regnes 11 Kg. Sokød, 11 Kg. Ornekød, 11 Kg. Kalvekød og 10 Kg. Oksekød, som saltes 2—3 Dage med 2100 Gr. Salt og 150 Gr. Salpeter. De 43 Kg.

Kød indgnides med $\frac{3}{4}$ Gr. Pølsefarve, i Henhold til Loven, og blandes tørt mellem lidt Salt, og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, hvis Knive maa være nyslebne. Farsen anbringes paa Blokken og hakkes i ca. 7 Minutter, medens Kødet vendes flittigt; saa tilsættes 12 Kg. fedt Sokød, som forinden er gaaet igennem den 14 mm. brede □ Skive og hakkes et Par Omgange paa Blokken. Kniven standses og skrabes ren; saa gives $17\frac{1}{2}$ Kg. fed fast Spæk til, som er skaaren i Skiver og krydres med 120 Gr. Sukker og 150 Gr. stødt hvid Peber; der kan ogsaa anvendes en Haandfuld hel hvid Peber, alt efter Smag. Det hele hakkes saa fint, at det tilsidst ligner smaa Terninger. Farsen lades til Boller og sprøjtes uden Luft fast i de dertil beregnede, forinden udvandede Tarme. Ellers er Behandlingen den samme som i forrige Opskrift.

3. Spegepølser Nr. 1 c.

Der sorteres 25 Kg. Kalvekød og 24 Kg. Sokød fri for Sener og Fedt, hvilket saltes med 2060 Gr. Salt og 142 Gr. Salpeter i 2—3 Dage. Mange Steder salter man Kødet baade 14 Dage og 3 Uger, indtil dette er bleven halvsyrligt, men det er ikke Meningen; naar Kødet staar for længe, mister det den fine Aroma, og man risikerer let, at Kødet taber sin Bindekraft. Imod Foraaret giver Spegepølser, lavet af for gammelt, hensaltet Kød, altid daarlige Varer. De 49 Kg. Kød indgnides med $^3/_4$ Gr. tør Pølsefarve, som er blandet med en Smule Salt. Det hele males gennem den anden 2 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes derefter paa Blokken og hakkes ganske fint. Der tilsættes 21 Kg. Spæk, som forinden er skaaret i Skiver i 3—4 mm. Tykkelse. Som Krydderi benyttes 150 Gr. stødt hvid Peber og 150 Gr. Sukker; dette bevirker, at Spegepølsen, for hvert Snit, man skærer, giver et glinsende Udseende. Hele Farsen hakkes saa fin som Ærter. Behandlingen er ellers den samme som Spegepølse Nr. 1.

4. Flæskespegepølser Nr. 1 a.

Af Søer eller store Grise tilskæres Skinker og Bovklumpen til Fileter; ligeledes bevares Rygfileten hel. Alle Sener og Kirtler skæres fra, men man skaaner det tykke Rygspæk til Saltning. Det sjaskede Fedt af Skinkespækket og Sovveret sorteres fra; alt det andet Kød sværes af og skæres i Stykker. 40 Kg. Flæskekød, fedt og magert, som det forefalder, saltes med 1200 Gr. Salt og 85 Gr. Salpeter i 3 Dage. Samtidig sorteres 20 Kg. Kalvekød, som

ligeledes saltes med 600 Gr. Salt og 45 Gr. Salpeter i 3 Dage. Kalvekødet indgnides med $^3/_4$ Gr. tør Pølsefarve, blandet med ganske lidt Salt, og males ganske fint gennem den fineste Skive, 1 mm., paa Wulfen, hvis Knive skal være meget skarpe, thi saa snart Kødet bliver maset, og Knivene i Maskinen ikke skærer, bliver Farsen sprød som Savsmuld. Flæskekødet males gennem den mindste □ Skive (7—8 mm.). Kalvekødet, som er malet, tages først paa Blokken og hakkes ganske fint. Da 20 Kg. Kalvekød jo er for lille en Portion paa en Maskinblok, hakkes selvfølgelig 3—4 Blokke Kalvekød sammen og vejes af bagefter. Flæskekødet blandes med Kalvekødet, samt 10 Kg. fast Grise- eller Sokød, som forinden er skaaret i Skiver. Det hele afkrydres med 150 Gr. stødt hvid Peber og 120 Gr. Sukker. Der kan ogsaa benyttes 40 Gr. hel hvid Peber. Man hakker ved flittig Venden af Kødet saa længe, indtil Spækket er saa fint som Ærter. Viderebehandling: se Spegepølse Nr. 1.

5. Flæskepølser Nr. 1 b.

20 Kg. Oksekød og 20 Kg. Sokød sorteres fri for magert og Sener og saltes Aftenen i Forvejen hver for sig med 900 Gr. Salt og 60 Gr. Salpeter. Oksekødet tilsættes $\frac{1}{2}$ Gr. Farve, som er blandet med lidt Salt, og males gennem den fineste Skive (2 mm.) paa Wulfen, derefter anbringes det paa Blokken og hakkes meget fint. Derefter lægges ligeledes Flæskekødet, som er skaaret gennem den 5 mm. fine Skive, paa Blokken og hakkes sammen med Oksekødet. Saa tilsættes 20 Kg. Griseflomme, som er skaaret gennem den mindste □ Skive (7 mm.). Af Krydderier tilsættes 150 Gr. Salt, 150 Gr. stødt hvid Peber, 60 Gr. hel hvid Peber, 40 Gr. Salpeter og 120 Gr. Sukker. Vuggeknivene skrabes rene og Kødmassen hakkes saa længe, indtil det hele er godt blandet, og man ikke mere kan se flere Fedtstykker. Farsen ældes godt og sprøjtes fast i Oksebundender. Den Slags Spegepølse er særlig beregnet til bedre Forretninger. Videre Behandling er den samme som ved Spegepølse Nr. 1.

6. Spegepølser Nr. 2 a.

30 Kg. Orne- og 30 Kg. Sokød saltes i 3—4 Dage hver for sig med 1 Kg. Salt og 75 Gr. Salpeter. Det indgnides med $^3/_4$ Gr. Farve, som blandes med lidt Salt, hvilket males gennem den næstfineste Skive paa Wulfen (2 mm.). Farsen af Ornekødet, som er malet, hakkes i ca. 10 Minutter. Derefter tilsættes Sokødet,

som er usorteret, og skæres gennem den største □ Skive (18 mm.). De to Dele, Orne- og Sokødet, hakkes ligeledes i 5 Minutter og tilsættes saa $17\frac{1}{2}$ Kg. fast Spæk. Som Krydderier benyttes 130 Gr. stødt hvid Peber og 120 Gr. Sukker. Det hele hakkes til Spækket er saa fint som Ærter. Videre Behandling: se Spegepølser Nr. 1.

7. Spegepølser Nr. 2 b.

30 Kg. Oksekød og 30 Kg. Kalvekød, som er befriet for de største Sener og Kirtler, saltes i nogle Dage med 2000 Gr. Salt og 150 Gr. Salpeter. Kødet indgnides med 14 Gr. Pølsefarve og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Derefter anbringes Kødet paa Blokken og hakkes i ca. 15 Minutter, derefter tilsættes $17\frac{1}{2}$ Kg. fast fedt Spæk, som forinden er skaaret i Skiver, og krydrer det med 130 Gr. Peber og 130 Gr. Sukker. Farsen hakkes saa længe ved flittig Venden paa Blokken til Spækket viser sig i smaa Terninger. Videre Behandling er den samme som ved Spegepølse Nr. 1.

8. Spegepølser Nr. 2 c.

30 Kg. Hestekød sorteres fri for alt Fedt; samtidig tages 15 Kg. Oksekød og 15 Kg. Kalvekød, som saltes nogle Dage, før Hakningen tager sin Begyndelse, med 2 Kg. Salt og 150 Gr. Salpeter. Kødet, som males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, indgnides med $\frac{3}{4}$ Gr. tør Pølsefarve. Er det hele nogenlunde fint hakket, giver man $17\frac{1}{2}$ Kg. fast Spæk til, hvilket forinden er skaaren i Skiver og krydret med 130 Gr. stødt hvid Peber og 130 Gr. Sukker. Det hele hakkes ved flittig Venden paa Blokken saa længe, til Fedtet viser sig som smaa Kvadrater. Farsen æltes godt igennem, saaledes at Spækket bliver godt fordelt. Videre Behandling som ved Spegepølser Nr. 1.

9. Spegepølser Nr. 2 d.

30 Kg. Oksekød, $7\frac{1}{2}$ Kg. Hestekød, 15 Kg. Kalvekød og $7\frac{1}{2}$ Kg. Sokød saltes i 2—3 Dage med 2 Kg. Salt og 150 Gr. Salpeter; der tilsættes $\frac{3}{4}$ Gr. tør Pølsefarve blandet med lidt Salt. Det hele males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes paa Blokken, hvor det hakkes i ca. 15 Minutter. Der tilsættes $17\frac{1}{2}$ Kg. fast Spæk, som forinden er skaaren i Skiver, hvilke krydres med 130 Gr. stødt hvid Peber og 130 Gr. Sukker. Hakningen fortsættes, indtil Spækket er saa fint som smaa Kvad-

rater. Farsen ældes godt igennem og sprøjtes i Hestetarme. Viderebehandling den samme som Spegepølser Nr. 1.

10. Spegepølser Nr. 2 e.

I smaa Bedrifter eller Virksomheder indenfor Kødindustriens Omraade, hvor der mangler Buggekniv, anbefales det at male Kødet gennem den fineste Skive paa Wulfen, men først efter at være malet en Gang gennem den grove Skive (7 mm.). Man skærer Spækket i smaa Terninger og maler Grise- eller Sokød usorteret gennem den 4 mm. brede Skive paa Wulfen, hvis Knive maa være nyslebne. Alle Dele, det fint malede Oksekød, Kalvekød og hvad det ellers er, blandes sammen med det grovmalede Flæskekød og Spækterninger, hvilket afkrydres og gennemæltes, saa at alle Dele bliver godt blandede; det hele males en Gang til gennem den grove (7 mm.) brede Skive, og Dejgen ældes atter godt igennem. Farsen lades til Boller og sprøjtes godt fast og Lufttæt i de dertil bestemte Tarme, som forinden er lavet til og godt udvandede. Forefindes en Ældemaskine, kan man ogsaa deri ælde Farsen til Spegepølser, men prøv aldrig paa at lave Spegepølser paa Hurtighakkeren. Farsen til Spegepølser skal kun have ganske lidt Bindekraft, saaledes at en Pølse kan lade sig skære, hvorimod Kødet, som anbringes i Hurtighakkeren, uomtvistelig vil blive meget sejgt; men det bedste Værktøj at lave Spegepølser med, er selvfølgelig Buggekniven. Videre Behandling er den samme som Spegepølser Nr. 1.

11. Sommer-Spegepølser.

Til Spegepølser, som fabrikeres om Sommeren, benyttes 50 Kg. nogenlunde sorteret Oksekød og 10 Kg. Kalvekød, som Dagen i Forvejen saltes med 2 Kg. Salt og 150 Gr. Salpeter. Kødet udbredes paa Bordet i et koldt Rum, saa at Vandet kan dryppe af. Det indgnides med $^3/_4$ Gr. Pølsefarve og males gennem den 4 mm. brede Skive paa Wulfen, hvis Knive skal være nyslebne. Derefter anbringes Kødfarsen paa Blokken og hakkes godt fint; saa tilsættes $35\frac{1}{2}$ Kg. fast Grisespæk, som forinden er skaaren i Skiver, hvorpaa man drysser 150 Gr. stødt hvid Peber og 130 Gr. stødt Melis. Det hele hakkes saa længe, til Spækket viser sig i smaa Terninger. Farsen ældes ganske lidt og anbringes hurtigt i Iishuset igen. Efter at den har henstaaet Natten over, bliver den atter godt ældet og lavet til Boller. Nu gælder det om at faa Pølserne stoppet eller sprøjtet saa hurtigt det paa nogen Maade

kan lade sig gøre i Heste- eller Skævtarme, som forinden er tillavede, og derpaa tørsaltet paa Gulvet eller i et Cementkar i 8 Dage. Man kan ogsaa lagesalte dem, men i saa Tilfælde skal man helst benytte Zinkbeholdere fyldt med Is og afkøle Saltlagen. (Nærmere Forklaring under „Salteriet"). Udtaget af Saltet eller Beholderen afvaskes Pølserne med varmt Vand og tørres i 2 Dage, derefter anbringes Pølserne i en kold Røgeovn, hvori de røges i ca. 5—6 Dage. Efter Røgningen anbringes Spegepølserne i et mørkt Kammer eller Rum, som er malet rødt, til Opbevaring. Spegepølser lavet af for meget Oksekød, er tilbøjelig til at vise smaa Aabninger i Ansnittet af Pølserne, men dette kan let forebygges, ved at man tager 10 Kg. Oksekød mindre og anvender 10 Kg. sorteret Sokød i Stedet for; men dette maa ikke males gennem Wulfen, men hakkes i Stedet for med Buggekniven. Videre Behandling, se Spegepølser Nr. 1.

12. Spegepølser Nr. 3.

30 Kg. Hestekød sorteres fri for Fedt og blandes med 50 Kg. usorteret Oksekød, hvilket saltes med 2 Kg. Salt og 150 Gr. Salpeter. Kødet indgnides med $^3/_4$ Gr. tør Pølsefarve blandet med Salt og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Farsen anbringes paa Blokken og hakkes i 10 Minutter, saa tilsættes $17\frac{1}{2}$ Kg. Spæk, hvorpaa der drysses 130 Gr. stødt hvid Peber og 130 Gr. stødt Melis. Det hele hakkes saa længe, til Spækket viser sig i smaa Kvadrater. Videre Behandling, se Spegepølser Nr. 1. Man kan ogsaa benytte dette Kød, der sorteres fra, som er beregnet til Nr. 1 eller 2 Pølser.

13. Salamipølser a.

Til Salamipølser sorteres 24 Kg. magert Oksekød, $16\frac{1}{2}$ Kg. Kalvekød og $8\frac{1}{2}$ Kg. Flæskekød, hvilket saltes Dagen i Forvejen med 750 Gr. Salt og 150 Gr. Salpeter. De tre Dele males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen med $^3/_4$ Gr. tør Pølsefarve, som er opløst i en Smule Salt. Farsen bringes paa Blokken, og der tilsættes 8—10 Tæer Hvidløg, som skrælles og udgnides med en Smule Salt paa Bordet; som Værktøj benyttes en bred Kniv. Det hele hakkes i ca. 15 Minutter, og der tilsættes yderligere $28\frac{1}{2}$ Kg. fast, ferst Grisespæk, som er lufttørret i nogle Dage, og som er skaaren i 2 mm. Tykkelse. Det hele krydres med 2 Kg. Salt, 150 Gr. Sukker, 180 Gr. stødt hvid Peber og 40 Gr. hel hvid Peber. Farsen med Spæk og alle andre Dele

hakkes saa længe, til Spækket viser sig saa smaat som Ærter. Det bemærkes, at Kniven en Gang imellem bør standses og afstryges, for bedre at kunne vende hele Dejgen. Efter endt Hakning ældes hele Dejgen godt igennem, lades til Boller og stoppes med det samme i Kalveblærer, Lammebundender, Kalvebundender eller ogsaa i ekstra brede Okseskævtarme. Salamipølser saltes i 3—8 Dage eller slet ikke; de vaskes i varmt Vand og hænges paa et tørt Sted for at blive faste, hvilket gerne tager 4—6 Uger. Efter at de er tørrede, vasker man dem i varmt Vand og tørres atter en Dag. Derefter anbringes de i en kold Røgeovn og røges i ca. 10 Dage. Videre Behandling, se Spegepølser Nr. 1 a.

14. Salamipølser b.

31 Kg. Oksekød sorteres og saltes med 1 Kg. Salt og 75 Gr. Salpeter i en eller to Dage, og males gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen, hvis Knive er nyslebne. Lidt Pølsefarve kan ligeledes anvendes ($^3/_4$ Gr.), saa længe det er tilladt. Farsen anbringes paa Blokken og tilsættes 8—10 Tæer Hvidløg udgnedet med Salt. Det hele hakkes i ca. 10 Minutter, og der tilsættes 16 Kg. Flæskekød, halv magert og halv fedt Kød, som er skaaret gennem den 11 mm. grove Skive paa Wulfen. Det hele hakkes nogle Omgange paa Blokken og tilsættes $30\frac{1}{2}$ Kg. fast Grisespæk, som er skaaren i Skiver i 4—5 mm. Tykkelse. Som Krydderier anvendes 1 Kg. Salt, 75 Gr. Salpeter, 150 Gr. stødt Melis, 130 Gr. stødt hvid Peber og 30 Gr. hel hvid Peber. Det hakkes og vendes saa længe paa Blokken, til Spækket viser sig som smaa Terninger. Videre Behandling, se Salamipølser a.

15. Sommer-Salamipølser.

47 Kg. Oksekød sorteres og saltes med 1450 Gr. Salt og 110 Gr. Salpeter og udbredes paa et Bord eller Briks, som er anbragt i Ishuset, som afkøles Natten over. Kødet males gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes paa Blokken og hakkes i 15 Minutter. Saa tilsættes 30 Kg. fast, groftskaaret Grisespæk og krydres med 550 Gr. Salt, 40 Gr. Salpeter, 8 Tæer Hvidløg, 100 Gr. Sukker og 160 Gr. stødt hvid Peber. Det hele hakkes og vendes flittigt paa Blokken i ca. 10 Minutter. Farsen ældes godt, afkøles i Ishuset til Dagen efter og sprøjtes i ekstra brede Skævtarme, som er udvandet Dagen i Forvejen, og saltes i 6 Dage. Videre Behandling, se Salamipølser a.

16. Holsteinermettwurst.

Under Holsteinermettwurst forstaas en Art Spegepølse, som laves saaledes: 22 Kg. Oksekød hakkes halvfint eller males gennem den 4 mm. brede Skive paa Wulfen, og saa tilsættes 37 Kg. fast Grisekød og 18½ Kg. Spæk. Som Krydderi benyttes 2600 Gr. Salt, 120 Gr. Salpeter, 120 Gr. stødt hvid Peber og 120 Gr. Sukker (stødt Melis). Pølsemaden hakkes saa længe, til Spækket er saa fint som Ærter. Farsen ældes godt igennem og stoppes eller sprøjtes i brede Skævtarme, som udvandes Dagen i Forvejen. For hver Bolle, der kastes ned i Sprøjten, trykkes Farsen fast ned med Haanden, saa at ingen Luft kan faa Adgang, og hænges derefter til Tørring i ca. 14 Dage til 3 Uger. Efter denne forløbne Tid er Pølserne bleven mugne, og derfor er det nødvendig at vaske dem i lunkent Vand; de tørres atter en Dag og anbringes i en kold Røgeovn, hvori de forbliver, til de har antaget en kastaniebrun Farve. Pølserne opbevares bedst, naar de pakkes ned i Rughalm eller Risskaller. Man kan ogsaa pakke dem lufttæt i en Tønde og slaa Laaget til; den Art Pølser svinder ikke noget videre.

17. Berliner-Schlakwurst a.

Berliner-Schlakwurst er in meget fin Slags Spegepølse, som laves uden Pølsefarve, og som er særdeles skattet over hele Tyskland. Denne Slags Pølser, som helst skal bestaa af $^1/_3$ af hver Slags Kød, laves f. Eks. saaledes: 30 Kg. Oksekød, som er godt fast, males gennem den 2 mm. fine Skive, Kødet bringes paa Blokken og hakkes en lille halv Time, saa tilsættes 30 Kg. magert Flæskekød, som hakkes i ca. 15 Minutter. 30 Kg. Spæk, som er skaaren i 2 mm. fine Skiver, tilsættes og krydres med 3 Kg. Salt, 150 Gr. stødt hvid Peber og 80 Gr. Salpeter og Sukker; dette hakkes i ca. 20 Minutter. Kniven standses ofte og stryges af, og det hele vendes flittigt paa Blokken, til Spækket bliver ushynligt. Farsen ældes godt igennem, og der laves Boller, som man med Lethed kan kaste ned i Pølsesprøjten. Pølserne stoppes i Skævtarme, som er godt udvandede og opblødte. Det er ingen Skade til, at man med en Træpind presser alt Vand ud af Tarmen, da dette til Tider forvolder graa Rande paa Pølserne. Man kan ogsaa nøjes med at blæse Luft gennem Tarmen. Har Schlakwürste, som her er givet Opskrift paa, hængt paa et tørt Sted i 3—5 Uger, kan de vaskes og igen tørres i en eller to Dage og anbringes i en kold Røgeovn, som holder 13—15° R.; de kan røges i 6—8 Dage. Det bemærkes: Naar Pølserne udtages af Røge-

ovnen, og de er færdigrøgede, da anbringes de i et Lokale, hvor Temperaturen mindst er 10—14 Gr. Varme. Ejheller maa de anbringes i fugtige eller kolde Lokaler. Ligeledes bemærkes, at det er nødvendigt at passe paa Renlighed og Akkuratesse, og at der arbejdes meget samvittighedsfuldt.

18. Berliner-Schlakwurst b.

Da alle mulige Slags Schlakwürste er meget vanskelige Pølser at lave, skal man være forsigtig med at begynde for tidligt paa Aaret. Den bedste Tid er November, December, Januar og Februar Maaned. 50 Kg. magert, sorteret Flæskekød skæres gennem den 7 mm. brede Skive paa Wulfen eller hakkes grovt paa Blokken. Saa tilsættes 17 Kg. fast, groftskaaret Grisespæk og hakkes omtrent fint. Derefter tilsættes Krydderi, som bestaar af 2200 Gr. Salt, 140 Gr. Peber, 60 Gr. Salpeter og 60 Gr. stødt Melis. Krydderierne hakkes nu sammen med Fedt, og Pølsemaden vendes flittigt paa Blokken, til Dejgen er helt fin hakket. Der kan ogsaa anvendes 80 Gr. hel hvid Peber og 60 Gr. stødt hvid Peber. Efter endt Hakning ældes Farsen med rene Hænder godt igennem og laves til Boller. Farsen stoppes i Svinefedttarme eller Skævtarme, som er godt udvandede, og hvis Længdemaal er $^3/_4$ Meter for Fedtender og 65 ctm. for Skævtarme. Svinefedtender, som er bestemt til Schlakwurst, forsynes med en Løkke eller Strop til Ophængning. Enhver Bolle, som kastes ned i Sprøjten, strykes over med Haanden for at forhindre, at der kommer Luft i Pølserne; er de alle færdigstoppede, anbringer man dem i Tørrerum. Videre Behandling den samme som i forrige Opskrift a.

19. Sommerschlakwurst.

I Berlin og Omegn, hvor der bliver lavet Tusinder og atter Tusinder Kg. Schlakwurst eller Servelatwurst om Aaret, er det mere vanskeligt at lave Pølser end her i Landet, thi dér kniber det til Tider med at faa tilvejebragt det nødvendige Materiale. Men paa den anden Side ligger Pengene jo døde hen, naar de anbringes i Pølser, og derfor bliver der lavet Sommer-Schlakwurst, der fremstilles af 50 Kg. Oksekød, og det er aldeles ikke nødvendigt, at Fedtet sorteres fra, thi fast Fedt gør en Pølse fast og holdbar. Den fastsatte Vægt males gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes paa Blokken; hakkes derefter fint. Saa tilsættes 25 Kg. Grisespæk, som forinden er skaaren i tynde Skiver (2 mm.) og krydres med 50 Gr. Salpeter, 3 Kg. Salt, 125

Gr. Peber og 30 Gr. Sukker. Det halve af dette Kvantum Salt maa helst kommes i Kødet, saa snart man begynder med Hakningen. Ikke noget Kød til Schlakpølser bliver for saltet, da det i saa Tilfælde taber den fine, aromatiske Velsmag. Er alle Dele anbragt paa Blokken, fortsættes Hakningen under stadig Venden af Farsen, og man bliver ved med Hakningen, til Spækket er halvt saa fint som Ærter. Farsen lades til Boller og køles af i Jshuset eller i Nærheden af en Blæser, og efter Afkølingen tages de ud og stoppes lufttæt i udvandede Skævtarme, som tørres i 6—8 Dage i et koldt Rum. Et godt ventileret Kammer eller Kælder, hvor der er anbragt en Blæser, er en udmærket Tørreplads. Naar Pølserne er saa nogenlunde faste, anbringes de i Røgeovn og røges i 3—4 Dage. Videre Behandling, se Sommerspegepølser.

20. Tyske Servelatpølser.

Ved Fabrikation af de fineste tyske Servelatpølser, har det en stor Betydning, at alle Kreaturer eller Grise, som er beregnet til Pølser, har hvilet sig i 12—24 Timer før Slagtningen foretages, da i saa Tilfælde Kødet er bedre til Pølser, og man er ikke saa let udsat for at Pølserne bliver graarandede. Alle tyske Pølser forarbejdes uden Tilsætning af Pølsefarve. 20 Kg. Oksekød, som er nogenlunde tørt i Kødet, sorteres fri for Sener og Fedt, males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og hakkes nogle Omgange paa Blokken. Derefter tilsættes 20 Kg. magert Sokød, som ligeledes er skaaren gennem den 5 mm. brede Skive. Der tilsættes 1800 Gr. Salt, 100 Gr. Salpeter og 100 Gr. Sukker, og der fortsættes med Hakningen, under flittig Venden af Kødet paa Blokken, til Kødet er ganske fint hakket, saa tilsættes 20 Kg. sorterede Griseflommer og 5 Kg. fast Grisespæk, som forinden er skaaren i ganske tynde Skiver (2 mm.); det hele krydres med 200 Gr. Salt, 160 Gr. stødt hvid Peber og 60 Gr. hel hvid Peber Buggekniven afskrabes ofte og Farsen ældes godt igennem og sprøjtes i Svinefedtender eller Skævtarme, hvilke er godt udvandede. Videre Behandling, se Nr. 17 a.

21. Westphalische Mettwurst a.

Man kan benytte alt Affaldskød af Grise, men dette maa ikke være for fedt. Kød, som anvendes til Skinkepølse, er passende hertil. Der kan tages 24 Kg. magert Flæskekød og 12 Kg. Spæk; det hele males gennem den 11 mm. store □ Skive, og krydres med 1200 Gr. Salt, 25 Gr. Salpeter, 70 Gr. stødt hvid

Peber, 20 Gr. Allehaande og 70 Gr. Sukker. Kødet kommes i Æltemaskinen sammen med de andre Dele og ældes godt igennem. Farsen laves til Boller og stoppes fast i skrabede Svinetarme, hvilke røges lysegule ligesom Bajerske- eller Servelatpølser. Denne Slags Pølser kan spises raa som Paalæg eller koges til Grønkaal, Ærter eller anden Slags Søbesuppe.

22. Westphalische Mettwurst b.

30 Kg. Okseklød, magert og fedt sammen (der kan godt anvendes Affald fra Butiken), males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og hakkes nogle Omgange paa Blokken; samtidig skæres 30 Kg. godt fedt Flæskekød gennem den 11 mm. grove Skive paa Wulfen. Hele Kødmassen anbringes paa Blokken og krydres med 600 Gr. Salt, 30 Gr. Salpeter, 200 Gr. stødt hvid Peber, 40 Gr. stødt Timian, 3—5 Tæer Hvidløg og 120 Gr. hel Kommen. Naar Farsen er hakket halvfin, ælter man den godt igennem, laves til Boller og stoppes luftfri i skrabede Svinetarme. Pølserne inddeles Parvis, hver især i 35—40 Ctm. Længde. De tørres i 8 Dage og anbringes i en kold Røgeovn, hvor de røges lysegule. De kan spises i raa eller kogt Tilstand.

23. Jægerpølser.

Jægerpølser, ogsaa kaldet Schweitzer- eller Turistpølser, laves paa følgende Maade: 20 Kg. Flæskekød og 20 Kg. Okseklød sorteres og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen; Farsen af begge Slags Kød anbringes paa Blokken og krydres med 2100 Gr. Salt, 25 Gr. Salpeter, 100 Gr. Sukker, 250 Gr. stødt hvid Peber og 50 Gr. Paprika. Det hele hakkes sammen med Kødet saa længe, til Spækket har faaet Størrelsen som sorte Peberkorn. Farsen ældes godt og stoppes nogenlunde fast i skrabede Svinetarme. Pølserne drejes af i Størrelser fra 90—100 Gr. pr. Stk. paa samme Maade som Knækpølser, ved at de hænger sammen i en Kæde. Efter Sprøjtningen lægger man dem paa Bordet eller paa et køligt Sted ved Siden af hverandre og presser dem i 2—3 Dage, dog saadan, at Pølserne faar et pænt, firkantet Udseende. Saa anbringer man dem i 4—5 Dage paa Tørreloftet for at blive godt tørre, og derefter i en kold Røgeovn, hvori de forbliver i 3—4 Dage. Denne Slags Pølser bliver af Turister betragtede som Delikatesse og spises raa.

24. Spegepølser i Svinemaver.

10 Kg. sorteret Oksekød og 10 Kg. sorteret Flæskekød males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Farsen bringes paa Blokken og hakkes nogle Omgange, derefter tilsættes 40 Kg. Flæskekød (fedt og magert), som forinden er saltet, gennem den 11 mm. brede Skive paa Wulfen. Samtidig tilsættes 5 Kg. fast Spæk, som er skaaret i Skiver (4 mm.); det hele krydres med 2300 Gr. Salt, 50 Gr. Salpeter, 200 Gr. stødt hvid Peber, 80 Gr. Sukker og en Taa Hvidløg; hakkes derefter i ca. 5 Minutter, saaledes at Flæskekødet og Spækket bliver grofthakket. Dejgen eller Farsen æltes godt, formes som Boller og sprøjtes nogenlunde fast og luftfri i Svinemaver, som er godt rensede og udvandede Natten i Forvejen. Derpaa presses de flade paa samme Maade som Tungepølser og saltes i 8—10 Dage i et Lokale eller en Saltkælder, hvor Temperaturen er mindst 14 Gr. Reamur, for at de kan faa den rette Kulør. Er Maverne pressede færdige, vaskes de i godt varmt Vand og anbringes paa et Tørreloft i ca. 2 Maaneder. Da de i denne Tid er blevne mugne, vaskes de atter i lunkent Vand og anbringes 10 Dage i en kold Røgeovn og røges som almindelige Spegepølser.

25. Af Gaasekød.

Der sorteres 34 Kg. magert Sokød og 10 Kg. magert Gaasekød, som saltes Aftenen i Forvejen med 900 Gr. Salt og 20 Gr. Salpeter. Sokødet males gennem den 2 mm. brede Skive paa Wulfen og anbringes derefter paa Blokken, hvor det hakkes nogle Omgange. Saa tilsættes 14 Kg. fast Grisespæk, hvilket forinden er skaaret i tynde Skiver eller Plader (1 mm.). Pølsemaden krydres med 950 Gr. Salt, 25 Gr. Salpeter, 200 Gr. stødt hvid Peber, 100 Gr. stødt Melis og 40 Gr. Kardemomme. Det hele hakkes og vendes flittigt paa Blokken, indtil Spækket bliver usynligt. Farsen æltes godt igennem, formes som Boller og sprøjtes fast og luftfri i ikke for lange Grisefedtender, som forinden er godt udvandede. Pølserne saltes 8 Dage i et Saltkar eller en Beholder; herover lægges en let Genstand, men dog saaledes, at Pølserne allesammen er under Lage (21 Gr.). Efter endt Saltning vaskes de i varmt Vand, hænges 14 Dage til 3 Uger paa Tørreloftet og derefter i en kold Røgeovn, hvor de røges ganske let. De kan ogsaa stoppes eller sprøjtes i Skindet af Gaasehalse.

26. Berliner-Mettwurst.

45 Kg. Pillekød (Affaldskød), fedt og magert, saltes Dagen i Forvejen eller forarbejdes ferst. Kødet males gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen og hakkes nogle Omgange. 22 Kg. fast Grisespæk, som er skaaret i 7 mm. tykke Skiver eller Plader, tilsættes. Det hele krydres med 2280 Gr. Salt, 30 Gr. Salpeter, 160 Gr. stødt hvid Peber, 130 Gr. hel Kommen, 50 Gr. Sukker og 100 Gr. Korinder. Det hele hakkes saa længe, til Spækket viser sig som smaa Terninger. Farsen æltes godt og sprøjtes fast og luftfri i udvandede Oksekrogtarme. De anbringes 14 Dage paa Tørreloftet og røges derefter med kold Røg paa samme Maade som Spegepølser.

27. Smaa Spegepølser.

10 Kg. Kalvekød og 10 Kg. Oksekød sorteres fri for Sener og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Kødet lægges paa Blokken og hakkes nogle Omgange, derefter tilsættes 20 Kg. Flæskekød, fedt og magert sammen, som er skaaret gennem den 11 mm. grove Skive, og hakkes ligeledes nogle Omgange paa Blokken. Saa tilsættes 15 Kg. Grisespæk, som forinden er meget fint skaaret i Skiver eller Plader (2 mm.). Hele Kødmassen krydres med 720 Gr. Salt, 50 Gr. Salpeter, 40 Gr. Sukker, 30 Gr. Ingefær og 50 Gr. stødt hvid Peber. Kødet hakkes saa længe, til Spækket bliver usynligt. Farsen formes som Boller og sprøjtes luftfri i 14 Ctm. lange smalle Skævtarme. De tørres 8 til 14 Dage paa Tørreloftet og røges med kold Røg i nogle Dage. Man kan ogsaa sprøjte dem i skrabede Svinetarme og afbinde dem som Knækpølser. I dette Tilfælde sprøjtes Pølserne ikke for faste, da Tarmene ellers let gaar itu, ved at man binder dem over. Pølserne saltes ikke.

28. Schweizer-Alpenkühler eller Turistpølser.

18 Kg. ferst Oksekød og 18 Kg. Flæskekød sorteres fri for Fedt og Sener og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Det malede Kød lægges paa Blokken, og der tilsættes 20 Kg. fast Spæk, som ligeledes er malet paa Wulfen gennem den 3 mm. fine Skive. Hele Kødmassen krydres med 730 Gr. Salt, 52 Gr. Salpeter, 44 Gr. Sukker, 54 Gr. stødt hvid Peber, 10 Gr. stødte Nelliker, 30 Gr. Ingefær, 60 Gr. Allehaande, 5 Tæer Hvidløg, udgnedet med en Smule Salt, og 3 Glas Sherry. Farsen med alle Dele hakkes saa længe, til det er en lind Dejg.

Den ältes godt igennem og sprøjtes nogenlunde fast i smalle Okseskævtarme, som er godt udvandede; de afbindes i Kæder, dog saaledes, at hver Pølse vejer mellem 100—120 Gr. De lægges paa et Bord eller Plade og presses firkantede i 2 Døgn. Derefter anbringes de paa rene Røgepinde og tørres i ca. 14 Dage paa Tørreloftet; derefter røges de med kold Røg i nogle Dage paa samme Maade som Spegepølser.

29. Schweizer-Landjæger.

20 Kg. magert Flæskekød og 20 Kg. Oksekød (Butiks-Affald), fedt og magert, males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Samtidig males 15 Kg. fast Affaldsspæk gennem den 3 mm. fine Skive. Hele Kødmassen lægges paa Blokken og krydres med 1840 Gr. Salt, 40 Gr. Salpeter, 40 Gr. Sukker og 90 Gr. stødt hvid Peber. Farsen hakkes saa længe, til den er fuldstændig fin hakket, Dejgen ältes godt og sprøjtes løst i smalle Oksekrogtarme, som afvejes pr. Par til 250 Gr. Alle Pølser lægges paa et Bord tæt ved Siden af hinanden og presses pænt firkantede i 2 Døgn. De tørres paa Loftet i ca. 14 Dage og anbringes derefter i en kold Røgeovn og røges paa samme Maade som Spegepølser.

30. Schweizer Graubünder-Spegepølse.

25 Kg. Oksekød og 25 Kg. Flæskekød sorteres fri for Fedt og Sener, hvilket saltes hver for sig med 800 Gr. Salt og 30 Gr. Salpeter i 2 Dage. Naar Kødet bliver saltet er Grunden den, at Saltet trækker Vandet ud af Kødet. Oksekødet males gennem den 4 mm. brede Skive paa Wulfen og tilsættes 25 Kg. Spæk, som er skaaren i store Terninger, og hakkes halvfint. Der tilsættes først Flæskekødet de nødvendige Krydderier, 800 Gr. Salt, 30 Gr. Salpeter, 3 Glas Rødvin, 200 Gr. stødt hvid Peber og 140 Gr. Sukker. Hele Farsen hakkes saa længe ved flittig Venden paa Blokken, til Spækket er saa fint som Ærter. Farsen formes som Boller og stoppes eller sprøjtes fast og luftfri i mellembrede Okseskævtarme. Alle Pølser tørsaltes mellem 2 og 3 Dage og vaskes derefter af med varmt Vand og hænges paa rene Røgpinde, som anbringes paa Tørreloftet i 4—6 Uger. Imidlertid er Pølserne bleven mugne, og det er derfor nødvendigt at vaske dem igen og anbringe dem i en Røgeovn, hvor de røges i 6—8 Dage.

31. Berner-Spegepølser eller Benpølser.

40 Kg. sorteret Oksekød og 18 Kg. fast Affaldsspæk hakkes nogenlunde fint, derefter tilsættes 1900 Gr. Salt, 60 Gr. Salpeter, 80 Gr. Sukker, 150 Gr. stødt hvid Peber og 50 Gr. stødt Kommen. Der fortsættes med Hakningen, til Spækket viser sig som smaa Ærter. Dejgen ældes godt igennem og sprøjtes fast og luftfri i mellembrede Okseskæbtarme i 30 til 40 Ctm. Længde. Pølserne hænges op paa Pinde (Røgstokke) og lufttørres i 2 til 3 Maaneder, og røges derefter med kold Røg i 4 Dage.

32. Braunschweiger-Mettwurst.

Berlin er vistnok en af de Byer, der fabrikerer det største Kvantum af nævnte Vare. Her i Landet, hvor vi har Griseaffald i rigelig Mængde, er det en let Sag at producere Braunschweiger-Mettwurst. Man benytter ca. 50 Kg. Flæskekød, som fremskaffes ved Afpudsning af Skinker, Bove, Karbonade eller lignende. Dette Kvantum saltes Aftenen i Forvejen med 900 Gr. Salt og 20 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 3 mm. fiine Skive paa Wulfen, anbringes paa Blokken og hakkes nogle Omgange. Saa tilsættes Krydderier, som bestaar i 80 Gr. Salt, 170 Gr. stødt hvid Peber, 100 Gr. stødt Kommen og 30 Gr. Muskat. Dejgen hakkes saa længe, til den er ganske fin og ældes godt igennem uden Tilsætning af Vand. Farsen sprøjtes fast i mellembrede Krogtarme, som er godt udvandede. Pølserne tørres i 2 til 3 Dage paa Tørreloftet og anbringes derefter i en Røgeovn, som holder 16 Gr. Reamur, hvori de røges ca. 24 Timer, eller til de har faaet en gulagtig Farve. For at give dem et endnu mere smukt Udseende, indgnider man dem med en Smule Provanceolje. Om Sommeren anbefales Tilsætning af 15 Kg. finthakket Oksekød, men saa tilsættes 100 Gr. Salt og lidt mere Krydderi.

33. Krakauer-Spegepølser.

Krakauer Spegepølser er Navnet for en Slags Spegepølser, som fabrikeres meget af i Østrig og Ungarn og fremstilles saaledes: Der sorteres 25 Kg. magert Sokød og 25 Kg. magert Oksekød, som saltes hver for sig med 600 Gr. Salt og 20 Gr. Salpeter 2—3 Dage i Forvejen. Oksekødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, hvis Knive er nyslebne. Det malede Kød bringes paa Blokken og hakkes meget fint. Saa tilsættes Sokødet, som forinden er skaaret gennem den 11 mm. grove

Skive paa Wulfen, og hakkes nogle Omgange. Derefter tilsætter man 15 Kg. fast Grisespæk, som forinden er skaaret i fine Skiver eller Plader (4 mm.), og krydres med 1100 Gr. Salt, 10 Gr. Salpeter, 140 Gr. Sukker, 160 Gr. stødt hvid Peber, 25 Gr. Pabrika, 3 Snapseglas Sherry eller gammel Rom og 3 Tæer Hvidløg, som udgnides med lidt Salt. Pølsemaden hakkes saa længe, til Spækket viser sig saa smaat som Ærter. Dejgen ældes godt igennem og sprøjtes fast og luftfri i brede Krogtarme. De Pølser, som man synes ikke er fast nok sprøjtede, binder man med Seglgarn over i Midten, paa samme Maade som vi herhjemme overbinder Servelatpølser. Er alle Pølser sprøjtede, anbringer man dem paa Røgpinde og hænger dem 3 til 5 Uger paa Tørreloftet. Skulde det imidlertid vise sig, at de er bleven mugne, vasker man dem i lunkent Vand og anbringer dem derefter i en kold Røgeovn, hvori de røges paa samme Maade som Spegepølser.

34. Prager-Salami.

50 Kg. magert Sokød befries for Fedt og Sener og saltes med 1 Kg. Salt og 25 Gr. Salpeter i 2 Dage. Kødet males gennem den 7 mm. brede Kvadrat-Skive og bringes paa Blokken, hvor det næsten hakkes fint. Saa tilsættes 15 Kg. fast Grisespæk, som forinden er skaaret i tynde Skiver eller Plader (4 mm.). Farsen krydres med 1 Kg. Salt, 25 Gr. Salpeter, 140 Gr. Sukker, 170 Gr. stødt hvid Peber, 40 Gr. Pabrika, 3 Snapseglas gammel Rom og 10 Tæer Hvidløg. Farsen med alle Dele hakkes saa længe, til Spækket er saa fint som Ærter. Dejgen ældes godt, formes som Boller og sprøjtes fast og luftfri i brede Okseskævtarme. Pølserne omvikles flere Steder med Seglgarn og saltes i 2 til 3 Dage. Derefter anbringes de paa Tørreloftet i 5 til 7 Uger og røges i nogle Dage med kold Røg.

35. Italienske Salami de Verona.

50 Kg. magert Sokød sorteres fri for Sener og Fedt og saltes 2—3 Dage med 2100 Gr. Salt og 50 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, hvis Knive maa være skarpe; i Tilfælde af at Knivene ikke skærer, maser Maskinen Kødet, og det ødelægges. Kødet lægges paa Blokken og hakkes saa fint som vel muligt. Saa tilsættes 10 Kg. Spæk, som forinden er skaaren i $1\frac{1}{2}$ Ctm. tykke Skiver, hvilke krydres med 180 Gr. stødt hvid Peber, 6 Tæer Hvidløg, udgnedet med en Smule Salt, 100 Gr. Sukker og $\frac{1}{4}$ Flaske Rødvin. Pølsemaden

hakkes, til Spækket viser sig som store Terninger. Dejgen ælteſ godt igennem, saa at Spækket bliver godt fordelt; det stoppes derpaa fast og luftfri i ikke for store Okseblærer, som snøres med stærkt Seglgarn og saltes i 10 Dage. Optaget af Saltet vasker man dem i lunkent Vand og hænger dem derefter mellem 3—6 Maaneder paa Tørreloftet. Imidlertid er de nok bleven mugne og skimlede, og derfor er det nødvendigt, at de vaskes med godt varmt Vand og derpaa igen ragede i et Døgn og røgede med kold Røg i ca. 10 Dage.

36. Italienske Salami di Milano.

Der sorteres 40 Kg. magert Sokød, som saltes Aftenen i Forvejen med 1360 Gr. Salpeter, for at Vandet kan trække ud af Kødet. Kødet skæres gennem den 11 mm. brede Skive paa Wulfen og anbirnges derefter paa Blokken og hakkes halvfint. Der tilsættes 20 Kg. fast Grisespæk, som er skaaren i 4 mm. tynde Plader, og krydres med 680 Gr. Salt, 90 Gr. Sukker, 10 Gr. Salpeter, 5 Tæer Hvidløg, udgnedet i lidt Salt, 200 Gr. hvid Peber og $\frac{1}{4}$ Flaske Rødvin. Det hele hakkes saa længe, til Spækket er saa fint som Ærter. Farsen formes som Boller, saa at man med Lethed kan kaste dem ned i Sprøjten; men for hver Bolle, man kaster ned, stryger man Farsen glat i Sprøjten, saa at der ikke kommer Luft med i. Farsen stoppes nogenlunde fast i Kruse-Svinetarme, som tages $1\frac{1}{2}$ Meter fra Efterenden, og som skæres i $\frac{1}{2}$ Meters Længde. Alle Pølser lægges Natten over paa et Bord, paa hvilket drysses en Smule Salt. Dagen efter snører man dem 6—10 Gange i Længden og derefter rundt, paa samme Maade som man ruller Mortadelle eller Fileter; men det bemærkes, at da Svinetarmene jo er meget skøre, maa der endelig bruges Forsigtighed, at ikke Tarmene brister. Pølserne forsynes med en Strop, som anbringes i det Seglgarn, som snøres ned i Længden, og saa anbringer man alle Pølserne paa Tørreloftet mellem 3—6 Maaneder. De afvaskes engang imellem og tørres igen. Naar de er faste nok, bringer man dem ind i Butiken uden at have faaet Røg.

37. Hollandske Salamipølser.

2 Kg. magert Sokød og 25 Kg. Oksekød sorteres fri for Fedt og Sener. Begge Dele tilsammen saltes med 1170 Gr. Salt og 50 Gr. Salpeter i en eller to Dage. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, hvis Knive maa være godt skarpe.

Det malede Kød bringes paa Blokken og tilsættes straks 10 Tæer Hvidløg, som er udgnedet med en Smule Salt, Buggekniven sættes i Gang, og Kødet hakkes ganske fint. Derefter tilsættes 20 Kg. fast Grisespæk, som forinden er skaaren i 3 mm. tynde Skiver eller Plader, og krydres med 1170 Gr. Salt, 90 Gr. Sukker og 200 Gr. stødt hvid Peber. Nogle Steder anvendes en Smule stødte Nelliker. Derefter hakker man, under stadig Venden af Kødet paa Blokken, Farsen saa længe, til Spækket viser sig saa fint som Ærter; derefter formes de som Boller, dog saaledes, at man med Lethed kan kaste det ned i Sprøjten. Hele Dejgen sprøjtes i brede eller ekstraskrabede Skævtarme, som ikke skæres for lange, thi i saa Tilfælde kan Tarmene ikke bære Pølsen og er derfor let udsat for at falde ned. Alle Pølser hænges op og lufttørres i 4—5 Uger. Imidlertid er de bleven mugne, og det er derfor nødvendigt, at de vaskes i godt varmt Vand. Derefter anbringes de i en kold Røgeovn, hvori de forbliver i ca. 8 Dage, til de har antaget en lysebrun Farve. Pølserne opbevares bedst i Risskaller.

38. Hollandske Rookpølser.

Man fabrikerer hollandske Rookpølser paa lignende Maade som vi laver Spegepølser herhjemme, der er kun den Forskel, at de ikke bliver saltede. Den bedste Rookpølse fremstilles paa følgende Maade: Der sorteres 25 Kg. magert Sokød og 25 Kg. fast Grisespæk, som forinden er skaaren i fine Skiver eller Plader (3—4 mm.), hvilket krydres med 100 Gr. Sukker, 200 Gr. stødt hvid Singaporepeber og 10 Gr. Kardemomme. Farsen med de forskellige Dele hakkes saa længe, til Spækket er saa fint som Ærter. Dejgen formes som Boller og sprøjtes fast og luftfri i brede eller ekstrabrede Skævtarme, som er godt udvandede, og hvilke blæses igennem. Pølserne anbringes paa Tørreloftet i 4—5 Uger, derefter vaskes de i godt varmt Vand og røges med kold Røg i 8—10 Dage, til de har faaet en lysebrun Farve.

39. Storrussiske Spegepølser.

25 Kg. Oksekød sorteres fri for Sener og saltes med 850 Gr. Salt og 10 Gr. Salpeter i 3—4 Dage. Kødet males gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen og lægges paa Blokken. Der tilsættes straks 25 Kg. magert Flæskekød, som krydres med 8 Tæer Hvidløg, udrevet med lidt Salt, 125 Gr. Sukker, 1650 Gr. Salt, 240 Gr. stødt hvid Peber og 30 Gr. stødte Nelliker. Atter sættes Kniven i Virksomhed, og man hakker Farsen saa længe, til den

er næsten fin. Farsen anbringes i en Æltemaskine og tilsættes 25 Kg. Brystflæsk, som skæres i Strimler i 4 mm. Tykkelse og 3 Ctm. Længde. Det hele blandes godt og formes som Boller og sprøjtes fast og lufttæt i Lammebundender. Alle Pølser anbringes ca. 8 Dage paa et Bord eller Plade, for at Vandet kan trække ud af dem. Derefter snører man hver enkelt med Seglgarn paa samme Maade som vi snører Filet, og anbringer dem paa Tørreloftet, hvor de forbliver i ca. 2 Maaneder. I det Tilfælde, at de er bleven fedtede eller mugne, vasker man dem i varmt Vand og røger dem 10 Dage i en kold Røgeovn paa samme Maade som Spegepølser.

40. Almindelige russiske Spegepølser.

Det samme Kvantum Kød som til storrussiske Spegepølser kan ogsaa anvendes i dette Øjemed. 25 Kg. Oksekød og 25 Kg. magert Sokød males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, hvis Knive maa være skarpe. Farsen bringes paa Blokken og krydres med 2½ Kg. Salt, 60 Gr. Salpeter, 240 Gr. stødt hvid Peber, 30 Gr. Nelliker, 30 Gr. Kardemomme og 125 Gr. Sukker, hvilket hakkes ganske fint. Farsen anbringes i Æltemaskinen og blandes med 25 Kg. Brystflæsk, som skæres i Strimler (4 mm. tykke og 3 Ctm. lange). Derefter formes Farsen som Boller og sprøjtes i Okseskævtarme, som er godt udvandede, men Tarmene maa ikke skæres for lange, da de let falder ned. Skævtarmene er ganske skøre Tarme, og naar de er for lange, kan de ikke bære Pølserne. De anbringes paa Tørreloftet i 8 Dage og røges i en eller to Dage. Derefter sættes 4 Pinde omkring dem, paa samme Maade som ved Mortadellepølser, og snøres eller rulles tæt og fast med Seglgarn. De anbringes atter i 8—10 Dage paa Tørreloftet og kommes igen i Røgeovnen, hvor de røges med kold Røg en halv Snes Dage, til de har faaet en brun Farve.

41. Russiske Salami.

Der sorteres 45 Kg. Oksekød, som saltes Dagen i Forvejen med 1530 Gr. Salt og 30 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes derefter paa Blokken og krydres med 230 Gr. Salt, 150 Gr. Sukker, ¼ Flaske Cognac, 180 Gr. stødt hvid Peber og 8 Tæer Hvidløg, som udrives i lidt Salt. Farsen hakkes under flittig Venden paa Blokken ganske fint. Den hakkede Fars anbringes i Æltemaskinen og blandes med 30 Kg. Brystflæsk, som er skaaren i Strimler i 6 mm.

Tykkelse og 6 Ctm. Længde. I Tilfælde, hvor der ikke forefindes Æltemaskine, kan man ogsaa udføre dette Arbejde med renvaskede Hænder. Farsen formes som Boller og sprøjtes fast og luftfri i Lamme- eller Kalvebundender, som er godt udvandede. De ombikles eller snøres med Seglgarn og anbringes paa Tørreloftet i ca. 8 Dage. Derefter anbringes de i Røgeovn 2—3 Dage og saa igen paa Tørreloftet i 6—7 Uger og røges derefter færdige i 6—8 Dage. Skulde det imidlertid vise sig, at Pølserne er bleven mugne, vaskes de rene i godt varmt Vand og anbringes dernæst i Røgeovn. Alle Pølser, som er graarandede, anbringer man bedst i en lille Røgeovn, hvori der i Forvejen er røget Cervelat- eller Bajerskepølser, thi den stærke Varme bevirker, at de graa Rande antager en rød Kulør. Den Slags Vare maa helst sælges saa hurtigt som muligt.

42. Polske Spegepølser.

20 Kg. usorteret Oksekød saltes 2 Dage i Forvejen med 680 Gr. Salt og 20 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Oksekødet lægges paa Blokken og hakkes nogle Omgange, derefter tilsættes 40 Kg. Flæskekød, fedt og magert, plus 5 Kg. Spæk, skaaren i Skiver, og det hele hakkes saa længe, til Spækket og Flæskekødet viser sig som smaa Terninger. Hele Farsen krydres med 1530 Gr. Salt, 30 Gr. Salpeter, 200 Gr. stødt hvid Peber, 50 Gr. Timian, 100 Gr. hel Kommen og 6 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt. Dejgen ældes godt, formes som Boller og sprøjtes fast i skrabede Svinetarme fra $\frac{1}{2}$ til 1 Meters Længde, hvilke drejes en Gang i Midten om sig selv, paa samme Maade som Knækpølser. Derefter anbringes de paa Tørreloftet i 3—4 Uger og dernæst i en kold Røgeovn i ca. 6 Dage.

43. Svenske Spegepølser.

Der sorteres 40 Kg. Oksekød og 20 Kg. Flæskekød, som saltes Dagen i Forvejen med 2040 Gr. Salt og 80 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, bringes paa Blokken og hakkes nogle Omgange. Man tilsætter 25 Kg. fast Spæk, som forinden er skaaren i tynde Plader eller Skiver (2—3 mm.). Af Krydderier tilsættes 400 Gr. Sukker, 250 Gr. stødt hvid Peber og $\frac{1}{4}$ Flaske Cognac. Hele Farsen hakkes saa fint som Ærter, ældes godt og sprøjtes i ekstrabrede, godt udvandede Skævtarme. Pølserne tørres i 2—3 Dage og anbringes i en varm Røgeovn, hvori de hurtigt færdigrøges.

44. Norske Spegepølser.

30 Kg. sorteret Oksekød og 30 Kg. sorteret Flæskekød saltes Dagen i Forvejen med 2040 Gr. Salt og 80 Gr. Salpeter. Alt Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes derefter paa Blokken og hakkes nogle Omgange; der tilsættes 30 Kg. fast, fintskaaret Grisespæk. Som Krydderi tilsættes 1 Kg. Salt, 150 Gr. Sukker og 150 Gr. stødt hvid Peber. Farsen med de forskellige Dele hakkes saa længe, til Spækket er ganske fint. Buggekniven standses ofte og stryges af, og Farsen vendes flittigt paa Blokken. Derefter formes Farsen til Boller og kastes ned i Sprøjten. Alle Pølser stoppes i Skævtarme eller Kalvebundender og saltes i 2 til 3 Dage, men man kan ogsaa godt undlade at salte dem, og i Stedet for anbringe dem paa Tørreloftet i 3—5 Uger. Er de bleven mugne, vaskes de i varmt Vand og anbringes i en kold Røgeovn i 8—10 Dage. Det er en stor Nødvendighed, at der arbejdes samvittighedsfuldt, og at den største Renlighed udvises.

45. Franske Spegepølser i Oksebundender.

40 Kg. Oksekød og 10 Kg. Flæskekød sorteres fri for Sener og Fedt og saltes i 2 Dage med 1900 Gr. Salt, 30 Gr. Salpeter og 100 Gr. Sukker. Kødet bringes paa Blokken og hakkes ganske fint. Der tilsættes 10 Kg. fast Grisespæk, som er lidt sprængt med Salt og skaaret i tynde Skiver eller Plader (ca. 2 mm.). Saa snart Spækket er kommen paa Blokken krydres dette med 40 Gr. stødte Nelliker, 180 Gr. stødt hvid Peber og 30 Gr. Kardemomme. Buggekniven sættes i Gang, Farsen vendes flittigt paa Blokken og Kniven maa ofte stryges af. Man hakker saa længe, til Spækket er saa fint, at Terningerne omtrent er ushynlige. Dejgen æltes, formes til Boller og sprøjtes fast og luftfri i godt udvandede Oksebundender. Alle Pølser forsynes med Nødstropper, for at forhindre dem i at falde ned. De anbringes paa Tørreloftet i 4 til 6 Maaneder og vaskes efter denne Tid i godt varmt Vand, tørres atter en Dag og anbringes i en kold Røgeovn, hvori de røges i ca. 6 Dage. De opbevares i Fedt eller i Rughalm, eller man anbringer dem i et mørkt Værelse, hvis Vinduer er rødmalede.

46. Franske Salami.

50 Kg. magert Sokød af Skinker eller Bove skæres i tynde, store Plader og hænges op til Tørring paa samme Maade som

man tørrer Tøj. Man kan ogsaa sortere Kødet ganske fint og salte dette i et Døgn med 1800 Gr. Salt og 30 Gr. Salpeter og lægge det paa et Bord eller stor Plade, for at Vandet kan sive ud af Kødet. Det sorterede eller tørrede Kød hakkes ganske fint med Tilsætning af 100 Gr. Sukker, 8 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt og 6 smaa Glas Cognac. Farsen ældes godt, og der tilsættes 12 Kg. saltede Spækterninger af 5 mm. Størrelse, som krydres med 180 Gr. stødt hvid Peber. Farsen ældes atter godt, formes til Boller og sprøjtes fast og luftfri i godt udvandede Sofedtender. De færdige Pølser hænges paa Pinde og tørres i to Dage og snøres derefter med ikke for tyndt Seglgarn; dette gentages for hver tiende Dag, men de forbliver paa Tørreloftet saa længe, til de er faste nok og tjenlige til Salg. De indpakkes i Staniol og røges ikke.

47. Spegepølser til Private eller mindre Virksomheder.

Nu omstunder, hvor Maskiner er billige, tilraades det enhver Husmoder, som ikke allerede er i Besiddelse af en saadan, at købe sig en Kød-Hakkemaskine, da det er en stor Besparelse at faa Kødet hurtigt hakket fint. Man kan ogsaa benytte en lille Maskine til at stoppe eller sprøjte alle mulige Slags Pølser med. Man bestiller sig blot en Tute, ogsaa kaldet for Pølsehorn eller Tylle, hos en Blikkenslager. Den nederste Del af denne Indretning skal passe nøjagtig til den forreste Skrue, hvormed man ellers ved Hakningen spænder Maskinen. Til at stoppe eller sprøjte Pølsemaden, bliver Sneglen sat ind i Maskinen, Tuten skrues paa og Maskinen sættes i Gang. Ved dette Arbeide skal to helst hjælves ad, den ene (Fruen eller Husmoderen) holder Tarmen paa Tuten, medens Hjælpersken (Pigen eller fremmed Hjælp) drejer Sprøjten rundt med højre Haand og trykker Farsen ned med venstre, men stadig ved at dreje Svinget rundt paa Maskinen. Der standses kun for hver Gang en Pølse er færdig. Husmoderen, som holder Tarmen paa Tuten, passer nøje paa, at ingen Luftblærer faar Adgang i Tarmen, derfor øver man bedst i at holde Tarmen fast med venstre Haand saaledes: Tarmen trykkes med hele Haanden fast ind under Tuten, saa at Lufttrykket faar Adgang for oven og har fri Passage til at forsvinde, saasnart Pølsen er stoppet færdig. Alle Spegepølser stoppes meget fast og luftfri. Enhver Forretningsdrivende eller Husmoder kan efter eget Ønske producere saa stort et Kvantum af alle mulige Slags Spegepølser de behager og som her er anvist, men da disse Opskrifter er beregnet

til større Virksomheder, vil det nok passe for et lille Hjem, naar der divideres med 8, 10 eller 12. I disse smaa Maskiner males Oksekød til Spegepølse 3 Gange gennem den fine Skive, hvis Knive maa være skarpe; Flæskekødet derimod males kun 1—2 Gange. Begge Dele krydres og blandes godt, saa tilsættes Spæk, som forinden er skaaren i smaa Terninger, hvilke ældes imellem Dejgen. Med Hensyn til Kødets Behandling til Spegepølser er der at bemærke, at alt Kød, som anvendes til Fabrikation af Spegepølser, helst burde saltes i 2 til 3 Dage. Mangfoldige Gange har Folk hengemt Kød til Spegepølser i 4 til 6 Uger, men er Kødet først bleven saa gammelt, er den fine aromatiske Velsmag af Kødet forsvundet for længe siden, men derimod har Spirer til alle mulige Sygdomme faaet Indpas, idet hvert enkelt Stykke Kød allerede er forsynet med alle mulige Slags Bakterier, som man kun kan se gennem et Forstørrelsesglas eller et Mikroskop. Endnu en Gang tilraades det enhver at forarbejde alt Kød til Pølser medens det er friskt, thi Kød, som er saltet med Salt og Salpeter, faar allerede en syrlig Lugt efter 5 Dages Forløb.

48. Hamburger-Kogepølser.

Hamburger Kogepølser er Pølser, som fortjener en meget større Udbredelse, da de er lette at fremstille. Man rømmer Butiken for alle smaa Stumper af Okse- eller Kalvekød. 24 Kg. Kød males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Det malede Kød anbringes paa Blokken og krydres med 1800 Gr. Salt, 45 Gr. Salpeter, 100 Gr. stødt hvid Peber, 100 Gr. Sukker, 100 Gr. stødt Kommen og 30 Gr. Allehaande. Saa tilsættes 18 Kg. Flæskekød (Afpudsning af Grise), som forinden males gennem den 11 mm. brede Skive paa Wulfen, og 12 Kg. groftskaaren Spæk (7 mm.) tilsættes ligeledes. Hele Kødmassen hakkes under flittig Vending paa Blokken, til Spækket viser sig i 5 mm. store Terninger. Dejgen ældes godt, formes til Boller og stoppes uden Vandtilsætning fast og lufttæt i skrabede Svinetarme, hvilke afbindes til runde Pølser, som vejer mellem $^1/_8$ og $^1/_2$ Kg. pr. Stk. De røges med kold Røg i 2 Dage. Disse overalt anerkendte Pølser koges i Grønkaal, Ærter eller i andre forskellige Slags Sobesuppe, men de kan ogsaa spises raa.

5. Afsnit.

Knækpølser til at spise raa.

1. Sydtyske Knækpølser.

Blandt Befolkningen i Almindelighed herfter der gerne den Tanke, at Knækpølser lavés af det daarligste Materiale, men dette skal være usagt. Til at fremstille en god Knækvølse benyttes 30 Kg. Oksekød og 30 Kg. usorteret Flæskekød, som saltes Dagen i Forvejen med 1900 Gr. Salt og 40 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, anbringes derefter paa Blokken og hakkes ganske fint. Derefter tilsættes 15 Kg. Spæk, som ligeledes males gennem den 2 mm. fine Skive og krydres med 2 knuste Muskatnødder, 270 Gr. stødt hvid Peber, 30 Gr. Sukker og 520 Gr. Salt. Farsen med de forskellige Dele hakkes saa længe, til Spækket bliver usynligt. Dejgen ældes godt igennem og sprøjtes i skrabede Svinetarme, men ikke fastere, end at man med Lethed kan dreje dem af; man regner gerne med 10 Stk. pr. Kg. Alle Pølser hænges paa rene Røgpinde, dog saaledes, at de ikke kan berøre hverandre. De tørres i 2 Dage og anbringes i en tempereret Røgeovn, som holder 18 Gr. Reamur; derefter røges de lysebrune.

2. Appetit-Knækpølser.

40 Kg. sorteret Flæskekød og 10 Kg. sorteret Kalvekød saltes i Forvejen med 1400 Gr. Salt og 25 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen tillige med en Daase benløse Sild. Kødet bringes paa Blokken og hakkes ganske fint, saa tilsættes 12 Kg. Affaldsspæk, som ligeledes males paa Wulfen (2 mm.). Hele Farsen krydres med 380 Gr. Salt, 180 Gr. stødt hvid Peber, 25 Gr. Paprika, 30 Gr. Sukker og 20 Gr. Kardemomme, hvilket hakkes saa længe, til Spækket bliver usynligt. Dejgen ældes godt og sprøjtes løst i ekstrabrede Lammetarme, som dreies af, saa at de vejer ca. 100 Gr. pr. Stk. Pølserne hænges paa rene Pinde og røges lysebrune i en varm Røgeovn. Man røger dem efter Bajerske- eller Servelatpølser, for saa har Ovnen en Varmegrad af 18 til 20 Gr. Reamur, som er passende. Man kan godt, naar Pølserne er taget ud af Ovnen, overhælde dem med nogle Spande koldt og derpaa lige saa meget kogende Vand. Hver enkelt Pølse tørres og indgnides med en Smule Provanceolje, for at de kan faa et glinsende Udseende.

3. Holstener-Knækpølser.

20 Kg. usorteret Oksekød, 20 Kg. Kalvekød og 20 Kg. Flæskekød saltes Dagen i Forvejen med 1800 Gr. Salt og 40 Gr. Salpeter. Kødet males tillige med 5 Sardiner gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, anbringes paa Blokken og hakkes godt fint. Der tilsættes 20 Kg. fast Grisespæk, som ligeledes er malet paa Wulfen. Dejgen krydres med 600 Gr. Salt, 290 Gr. stødt hvid Peber, 40 Gr. Sukker og 20 Gr. Kardemomme, hvilket ældes godt igennem uden Tilsætning af Vand. Farsen sprøjtes løst i skrabede Svinetarme og drejes af, saaledes at 10 Stk. vejer 1 Kg. Pølserne tørres i 1 eller 2 Dage og røges lysebrune i en varm Røgeovn, som holder 17 Gr. Reamur. For at give dem et glinsende Udseende indgnides de med Provanceolje. I Tilfælde af at de bliver mugne, vasker man dem i lunkent Vand, tørrer dem i Røgeovnen og anbringer dem derefter i Butiken.

4. Bajerske Knækpølser.

20 Kg. magert Flæskekød (helst Grisekød) saltes Dagen i Forvejen med 650 Gr. Salt og 15 Gr. Salpeter, males 2 Gange gennem den fineste Skive paa Wulfen ($1\frac{1}{4}$ mm.) og 15 Kg. Spæk males kun 1 Gang gennem den samme Skive. Det hele krydres med 500 Gr. Salt, 40 Gr. Sukker, 150 Gr. stødt hvid Peber, 5 Gr. Kardemomme, 5 Gr. Timian og en reven Muskatnød. Farsen ældes godt igennem uden Tilsætning af Vand; man giver efterhaanden lidt Spæk til, indtil alt Spæk er anvendt. Dejgen eller Farsen sprøjtes ikke for fast i brede Lammetarme, dog saaledes, at man med Lethed kan dreje dem af til smaa Pølser, 70 Gr. pr. Par. De røges ganske let i en varm Røgeovn, som holder mellem 17—18 Gr. Reamur. Udtaget af Ovnen overhældes de med nogle Spande koldt og derefter med et Par Spande kogende Vand, for at de kan faa et glinsende Udseende. Naar de har henstaaet et Times Tid, tørres de med et Tørrestykke og blankes bagefter. Enhver Omdrejning forsynes med Sløjfer af Silkebaand i forskellige Farver. Denne Art Pølser egner sig udmærket til Butiks- eller Julepynt.

5. Berliner-Knækpølser.

20 Kg. Flæskekød og 20 Kg. Oksekød, usorteret, saltes Dagen i Forvejen med 1200 Gr. Salt og 30 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og hakkes ganske fint, saa tilsættes 22 Kg. Spæk (Affaldsspæk), som ligeledes males.

Farsen krydres med 700 Gr. Salt, 60 Gr. Sukker, 220 Gr. stødt hvid Peber, 100 Gr. hel Kommen og 1 knust Muskatnød. Dejgen med de forskellige Krydderier hakkes saa længe, til det hele er godt blandet, derefter ælter man Farsen godt og sprøjter den i smalle, skrabede Svinetarme. Man afdrejer dem saaledes, at hver Pølse kommer til at veje 100 Gr. De ophænges paa rene Pinde og tørres i 1—2 Dage. Anbragt i en Røgeovn, som holder en Varmegrad af 20 Gr. Reamur, røges de lysebrune.

6. Erfurter-Knækpølser.

40 Kg. Flæskekød, fedt og magert, saltes med 1360 Gr. Salt og 20 Gr. Salpeter. Kødet skæres gennem den 4 mm. brede Skive og bringes paa Blokken. Af Krydderier tilsættes 160 Gr. stødt hvid Peber, 80 Gr. hel Kommen og 1 stødt Muskatnød. Kødet hakkes ikke finere, end at man med Lethed kan se Spækket. Dejgen ælteś godt uden Vandtilsætning og sprøjtes i smalle, skrabede Svinetarme. De drejes af i Størrelser fra 140 til 150 Gr. pr. Par. Pølserne hænges til Tørring i 3—4 Dage og røges med kold Røg i 2 Dage og blankes med Provanceolje.

7. Italienske Knækpølser.

20 Kg. Oksekød og 20 Kg. magert Flæskekød sorteres fri for Sener og Fedt. Begge Dele bringes paa Blokken og hakkes fint. Der tilsættes 2 Tæer Hvidløg, udgnedet med en Smule Salt, og 20 Kg. Spæk, som forinden er skaaren i 2 mm. tynde Plader eller Skiver. Som Krydderier benyttes 2 Kg. Salt, 40 Gr. Salpeter, 50 Gr. Sukker, 20 Gr. Kardemomme, 240 Gr. stødt hvid Peber og 2 Vinglas Sherry. Kødet med de forskellige Dele hakkes saa længe, til Spækket er saa fint som Ærter. Farsen formes til Boller og sprøjtes nogenlunde fast i skrabede Svinetarme. Pølserne afbindes i Størrelser fra 75 til 80 Gr. pr. Stk. De ophænges paa rene Røgpinde og tørres i 14 Dage paa Tørreloftet. Derefter røges de ganske let i en kold Røgeovn.

8. Ungarske Knækpølser.

40 Kg. magert Sokød og 10 Kg. Spæk hakkes nogle Omgange paa Blokken, saa tilsættes 1700 Gr. Salt, 20 Gr. Salpeter, 40 Gr. Sukker, 60 Gr. Paprika, 120 Gr. stødt hvid Peber, 30 Gr. hel Majoran, som først tørres rigtig godt, og 20 Gr. Kardemomme. Det hele hakkes saa længe, til Kødet og Spækket er saa fint som Risengryn. Farsen formes til Boller og sprøjtes ikke

for fast i smalle, skrabede Svinetarme, afbindes til Pølser, som vejer mellem 100 og 120 Gr. pr. Par. De hænges paa rene Røgpinde og tørres paa Tørreloftet eller paa et Sted, hvor der er god Træk, i 6—8 Dage. Derefter anbringes de i en varm Røgeovn, som holder 20 Gr. Reamur, og blankes med Provanceolje.

---

6. Afsnit.

Knækpølser til at spise varme.

1. Holstener-Knækpølser.

10 Kg. Oksekød og 10 Kg. Kalvekød, saa friskt som muligt, saltes i 1—2 Dage med 650 Gr. Salt og 5 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Kødet anbringes i Hurtighakkeren og æltes godt ud med isköldt Vand; der hældes 2 Liter Vand paa ad Gangen, men Hurtighakkeren standses for hver Gang Vandet fornyes. Da alt Kød ikke kan tage lige meget Vand, er det overladt til enhver at bedømme Kødets Kvalitet. Man beregner gerne mellem 40 og 50 pCt. Vandtilsætning. I Tilfælde af at Kødet bliver æltet for længe i Hurtighakkeren, løber dette varmt og Kødet er ubrugeligt til Pølser; de smager først og fremmest ikke godt, og kan heller ikke holde sig friske, da de indeholder Syrestoffer. Det bemærkes ligeledes, at Kød, der er bestemt til Pølser, ikke maa være længere i Hurtighakkeren end 5 til 6 Minutter. Der hældes 2 Liter Vand ad Gangen paa Kødet for hvert Minut, og er Kødet tilstrækkeligt gennemarbejdet, hældes det i Æltemaskinen. 10 Kg. Flæskekød og 10 Kg. Spæk males ligeledes gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og æltes ud med Vand; men begge Dele maa være saltet mindst i 1 eller 2 Dage med 650 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter; derefter tilsættes det hele 130 Gr. stødt hvid Peber, 50 Gr. Sukker, 20 Gr. stødt Allehaande, 3 knuste Muskatnødder, 10 Gr. stødt Kardemomme og ½ Taa Hvidløg, udgnedet i lidt Salt. Flæskekødet og Spækket med Krydderier anbringes ogsaa i Æltemaskinen, og man lader denne løbe i ca. 8 Minutter. Farsen slaas ud i en Vogn eller stor Ballie og bearbejdes med rene Hænder nogle Gange igennem og sprøjtes derefter i smalle, skrabede Svinetarme, hvilke drejes eller bindes af til Pølser, som vejer mellem 80—100 Gr. pr. Stk., alt

efter Kødpriserne. Alle Pølser hænges paa rene Røgpinde i ca. 3—4 Timer, før de anbringes i Røgeovnen; om Vinteren decimod kan de godt hænge Natten over, thi dette sker for at de kan faa Tid til at trække Kulør, og ved Undladelse af dette bliver Pølserne graa. Knækpølser røges med ca. 20 Gr. R. Varme i en lille Røgeovn og koges ved 65 Gr. R. i 12—18 Minutter, alt efter Tarmenes Tykkelse. Efter Kogningen anbringes de paa et Stativ og overhældes med 3—4 Spande koldt og derpaa lige saa meget kogende Vand (80 Gr. R.). Naar man benytter denne Fremgangsmaade, bliver Pølserne aldrig rynkede. Før man anbringer dem i Butiken, indgnides de med en Smule Provanceolje, der giver dem et blankt Udseende. Da Knækpølser let er udsat for at blive hurtig mugne, betaler det sig bedst at lave den 1 eller 2 Gange ugentlig. Knækpølser lavet paa denne Maade er en udmærket Frokost- eller Middagsret til stuvede Kartofler med Petersille, sur Sennep eller paaa Kartofselmos. De gives et Opkog i 5—6 Minuter ved 75 Gr R. før Anretningen.

2. Dresdener-Knækpølser.

15 Kg. frisk Kalvekød saltes i 1 eller 2 Dage med 450 Gr. Salt og 4 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen; udæltes derefter med rigeligt Vand til det bliver en sejg Dejg. Ligeledes males 15 Kg. fed Skinkeafpudsning gennem den 3 mm. fine Skive og æltes ud med Vand til en let Dejg. Begge Dele blandes sammen og krydres med 450 Gr. Salt, 5 Gr. Salpeter, 90 Gr. stødt hvid Peber, 20 Gr. stødt Kommen, 1 reven Muskatnød, 6 Gr. Kardemomme og en lille Smule reven Citronskal. Man prøver om Farsen kan svømme paa Overfladen af en Spand koldt Vand; gaar den til Bunds, æltes den yderligere, og mere Vand gives til, men lidt ad Gangen, indtil den kan bestaa Prøven. Farsen sprøjtes ikke for fast i ekstrabrede Lammetarme, men saaledes, at man med Lethed kan dreje dem af parvis til ca. 100 Gr. og røges med varm Røg i en lille Røgeovn. Ellers er Behandlingen den samme som ved Holstener-Knækpølser.

3. Hamburger-Knækpølser.

I Slagterbutiken er der gerne mange Slags ukurrante Stykker Kød, og det gælder derfor om at faa hvert et lille Stykke ombragt i Penge. 20 Kg. Butiksaffald saltes Dagen i Forvejen med 600 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter og males eller hakkes gan-

ske fint. Kødet udæltes med ca. 35—40 pCt. Vand, men Flæskeaffaldet holdes tilbage, hvilket udæltes for sig, hvis der er noget, og i Mangel deraf kan man benytte 5 Kg. Spæk. Som Krydderier tilsættes tilsættes 150 Gr. Salt, 75 Gr. stødt hvid Peber, 2 Gr. Salpeter, 15 Gr. Kommen, 1 reven Muskatnød, 5 Gr. Kardemomme og 20 Gr. Allehaande. Dejgen ælles godt og sprøjtes i Oksekrogtarme, som bindes af til 100 Gr. pr. Stk. De røges Dagen efter i en varm Røgeovn (20 G. Reamur) og koges med 70 G. Varme i 18—20 Minutter.

4. Sydtyske Knækpølser.

25 Kg. varmt Tyrekød males gennem den 11 mm. brede Skive paa Wulfen med Tilsætning af 750 Gr. Salt og 7 Gr. Salpeter. Kødet henstaar enten til Dagen efter, eller det anvendes først den 3. eller 4. Dag, det er da lige friskt, men det opbevares selvfølgelig paa et køligt Sted, særlig om Sommeren. Kødet males derefter gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes i Hurtighakkeren, hvis en saadan forefindes, ellers anbringes Kødet i Æltemaskinen eller man bearbejder det med rene Hænder. Kødet udæltes rigeligt med 50—60 pCt. Vand, saa det bliver en lind Masse. 15 Kg. Flæskekød (Afpudsning) og 10 Kg. Spæk saltes ligeledes med 750 Gr. Salt og 7 Gr. Salpeter, hvilket ligeledes males gennem den 3 mm. fine Skive og udarbejdes med Vand. Begge Dele ælles sammen med Tilsætning af 150 Gr. stødt Peber, 40 Gr. Allehaande, 35 Gr. Kommen, 3 revne ellller knuste Muskatnødder, 10 Gr. Kardemomme og en Taa Hvidløg lægges i et Glas Vand, hvilket benytles, men Hvidløgen bliver tilbage og ligeledes tilsættes 10 Gr. Timian. Farsen eller Dejgen sprøjtes i ekstrabrede Lammetarme og afdrejes i Størrelse fra 70 Gr. pr. Par. Pølserne anbringes paa rene Pinde i nogle Timer, til de har trukken Kulør.

5. Frauenstædter-Knækpølser.

15 Kg. Kalvekød saltes med 450 Gr. Salt og 10 Gr. Salpeter Dagen før dette skal bruges. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen eller hakkes ganske fint og udæltes med Vand til en sejg Dejg. 7 Kg. Flæskekød og 6 Kg. Spæk males gennem den 3 mm. fine Skive og udarbejdes med Vand. Derefter anbringes alle 3 Dele sammen og der tilsættes 390 Gr. Salt, 2 stødte Muskatnødder, 84 Gr. stødt hvid Peber, 20 Gr. Allehaande, 20 Gr. stødt Kommen, 6 Gr. Kardemomme, 2 Gr.

stødt Ingefær, 6 Gr. stødt Timian og 2 Gr. stødte Nelliker. Dejgen sprøjtes ikke for fast i ekstrabrede Lammetarme og drejes af pr. Par til 80 Gr. og røges i en varm Røgeovn.

6. Frankfurter-Knækpølser.

Til Frankfurterpølser anvender man gerne 25 Kg. fast, magert Grisekød, som saltes Dagen før det skal bruges med 750 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med koldt Vand til en fejg Dejg; der tilsættes 15 Kg. fast Spæk, som males gennem den 3 mm. fine Skive. Dette blandes sammen med det udarbejdede Kød, hvilket tilsættes 450 Gr. Salt, 4 Gr. Salpeter, 120 Gr. stødt hvid Peber, 50 Gr. Muskatblomme og 3 Gr. Timian. Dejgen sprøjtes lufttæt og nogenlunde fast i smalle, skrabede Svinetarme og afdrejes pr. Par til 140—160 Gr. Alle Pølser lukkes for Enden med rene Fingre, hænges paa Røgpinde og angringes derefter paa Tørreloftet i 5—6 Timer. Er Pølserne tørre og har trukken Kulør, anbringer man dem i en normal Røgeovn (15 G. Reamur), og heri forbliver de ca. 5—6 Timer, til de har antaget en lys Farve. De koges ved 70 G. Reamur i ca. 12 Minutter. Udtaget af Gryden overhældes de med et Par Spande koldt og skylles efter med lige saa meget kogende Vand, for at Pølserne kan beholde det glatte Udseende. Skal de spises varme, anbringes de i en Gryde med kogende Vand, som holder 75 G. Reamur, og opvarmes i ca. 8 Minutter. Det bemærkes, at Spækket ikke maa være for fint, men saaledes, at man godt kan se de smaa Terninger. Man kan ligeledes fremstille en anden Slags Frankfurter ved at tage det samme Kvantum Kød som her nævnt, men i Stedet for alle Krydderier kommes der 4 hele grønne, grofthakkede Løg i. Ellers er Behandlingen den samme.

7. Berliner-Hvidløgspølser.
(Knoblænder).

10 Kg. usorteret Oksekød og 10 Kg. Kalvekød saltes 1 eller 2 Dage i Forvejen med 600 Gr. Salt og 5 Gr. Salpeter (det kan godt være Afpudsning fra Butiken); det males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen eller det hakkes ganske fint og udæltes derefter med Vand, men lidt ad Gangen. Der males ligeledes 6 Kg. Spæk eller Skinkeafpudsning gennem den 3 mm. fine Skive og udæltes ligeledes med Vand; saa først ældes begge Dele sammen med Tilsætning af 180 Gr. Salt, 2 Gr. Salpeter,

3 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt, 80 Gr. stødt hvid Peber og 3 Gr. Timian. Den saaledes færdige Dejg sprøjtes i brede eller mellembrede Lammetarme og afdreies pr. Par til 70 Gr. De hænges paa rene Røgepinde og røges i en varm Røgeovn.

8. Jauerskepølser.

Til Jauerskepølser, som har en stor Betydning for Berlinerne, anvendes det samme Kød som til Knoblænder, der er kun den Forskel, at Pølserne sprøjtes i ekstrabrede Lammetarme og drejes af til Pølser, som vejer 80 Gr., hvilke forsynes hver med en Strop og hænges paa rene Røgepinde og røges lysegule i en varm Røgeovn.

9. Berliner-Bokpølse.

Den samme Behandlingsmaade og det samme Kvantum Kød, som anvendt ved Berliner-Hvidløgspølser, benyttes ogsaa til Berliner-Bokpølser, der er kun den Forskel, at der anvendes 2 Gr. Paprika til hver Kg. Fars i Stedet for Peber. Pølsemaden sprøjtes i smalle, skrabede Svinetarme, afdreies til ca. 100 Gr. pr. Stk. og forsynes med en tynd Strop. De hænges et Par Timer uo i Luften for først at trække Kulør, og derefter bliver de røget med varm Røg.

10. Salvatorpølser Nr. 1.

15 Kg. magert Flæskekød og 7 Kg. fast Grisespæk saltes med 660 Gr. Salt men ingen Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og tilsættes 70 Gr. stødt hvid Peber, 3 revne eller knuste Muskatnødder, 20 Gr. Kardemomme, 10 Gr. hel, tørret Majoran, 3 Gr. Løg, 4 Gr. Allehaande og et lille Glas Madeira. Alle Dele ælte godt ud med 2 Liter sød Mælk og 3 Æg og sprøjtes i ekstrabrede Lammetarme, der dreies af til 100 Gr. pr. Stk. De koges i 4 Min., steges i rent Smør og serveres til Surkaal og Salvator-Øl. Man kan ogsaa forsyne hver Pølse med en Strop, røge dem i en varm Røgeovn nogle Timer ved 17 Gr. R., koge dem med 70 G. Reamur i 8 Minutter og servere dem til Smørrebrød og Salvator-Øl.

11. Salvatorpølser Nr. 2.

7 Kg. Kalvekød, 8 Kg. magert Flæskekød og 8 Kg. fast Spæk saltes med 663 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og Spækket, der ogsaa males, tilsættes først til Slut. Flæskekød og Kalvekød udæltes med 4 Liter Vand, 80 Gr. stødt hvid Peber, 2 Muskatnødder, 25 Gr. Kardemomme, 10 Gr. hel Majoran og et Glas Madeira. Er Farsen tilpas æltet, sprøjtes den i ekstrabrede Lammetarme og drejes af til 100 Gr. pr. Stk. Hver Pølse forsynes med en Strop, tørres i 2—3 Timer og røges med livlig Ild i den lille Røgeovn. Udtaget af Ovnen overhældes de med et Par Spande koldt og lige saa meget kogende Vand, thi saa beholder Pølserne nemlig det glatte Udseende. Før Serveringen opvarmes de i 8 Minutter i Vand, som holder 70 G. Reamur. Pølserne serveres til Smørrebrød, stuvede Kartofler, Rundstykker og Salvatorøl m. m.

12. St. Petersborger-Knækpølser.

10 Kg. Oksekød saltes med 300 Gr. Salt og 3 Gr. Salpeter, males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og ælteS godt ud med Vand, indtil det hele bliver til en let Dejg. Man benytter ligeledes 12 Kg. Flæskekød og 8 Kg. Spæk, som ligeledes saltes med 600 Gr. Salt og 5 Gr. Salpeter. Flæskekødet med Spæk males gennem den 3 mm. fine Skive, udæltes med Vand til en sejg Dejg og afkrydres med 90 Gr. stødt hvid Peber, 36 Gr. stødt Kommen, 1 knust Muskatnød, 3 Gr. Timian og 4 Gr. Kardemomme. Begge Dele blandes sammen og sprøjtes i smalle Oksetarme og afbindes med tyndt Seglgarn i Kæder til 125 Gr. pr. Stk. Alle Pølser tørres til Dagen efter og røges saa længe i en varm Røgeovn med 18 G. Reamur, til de har antaget en lysebrun Farve. De koges i 15 Minutter med 70 G. Reamur, overhældes med koldt og glattes med et Par Spande kogende Vand. Se ellers Behandling af Holstener-Knækpølser.

13. Delikatesse-Wienerpølser.

Hertil benyttes 30 Kg. magert Grisekød, som saltes i 2—3 Dage med 900 Gr. Salt og 15 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, hvis Knive maa være godt skarpe, og anbringes i Hurtighakkeren, som forudsættes forefindes. Maskinen sættes først i Gang, naar den er bleven forsynet med 2 Liter koldt Vand, og de 30 Kg. Kød hakkes i 5 Mi-

nutter, og Kødet skal have modtaget midst 6 Liter Vand (til 5 Kg. Flæskekød regnes 1 Liter Vand). Alt Kød, som hakkes for længe i Hurtighakkeren, faar altid en varm og vammel Smag, og Pølserne er allerede sure Dagen efter. Den hakkede Fars flyttes fra Hurtighakkeren i en ren Æltemaskine og det manglende Vand hældes til, men kun lidt ad Gangen. 20 Kg. Spæk, som ligeledes saltes med 600 Gr. Salt, males gennem den 3 mm. fine Skive og blandes med den færdige Fars i Æltemaskinen. Af Krydderier tilsættes 150 Gr. stødt hvid Peber, 15 Gr. stødt Kommen, 13 Gr. stødte Muskatnødder, 10 Gr. Kardemomme, 15 Gr. Timian og 30 Gr. Allehaande. Alle de forskellige Dele blandes i Æltemaskinen i ca. 10 Minutter og slaas derpaa ud i en ren Ballie eller Vogn. Farsen æltes med rene Hænder nogle Omgange igennem, særlig om Sommeren. Hvis der forefindes et Ishus, bør Kødet til Pølser direkte afkøles paa Is; er ren Dug udbredes da først og derpaa lægges saa Kødet. Sprøjten med den færdighakkede Fars fyldes og sprøjtes lufttæt og ikke for fast i mellembrede eller brede Lammetarme, men dog saaledes, at man med Lethed kan dreje dem af i Kæder pr. Stk. 6 Ctm. lange eller ogsaa 30 Gr. pr. Stk. Alle Pølser hænges paa renvaskede Røgpinde og tørres i 2 Timer om Sommeren; om Vinteren derimod kan de godt hænge Natten over. Alle Wienerpølser røges med varm Røg i ca. 30—40 Minutter. Til Røgning benytter man Bøge- eller Egetræ og en eller to Skovle Savsmuld; man røger først langsomt, men efterhaanden forstærkes Ilden, saaledes at Pølserne røges helt igennem. De skal føles, som om de var kogte, thi Tarmen skal kunne knække lige som Glas, og derfor maa man passe paa, at Ilden ikke slukkes eller at der anvendes fugtig Ildebrændsel eller Savsmuld, thi i begge Tilfælde bliver Pølserne ødelagte; for det første faar de et haardt Skind og for det andet bliver de graa indeni eller de faar en rød Rand. Ligeledes bringes det i Erindring, at der aldrig maa anvendes Salpeter som er vaadt eller fugtigt, thi i dette Tilfælde kan man allerede betragte Varerne som ødelagte. Er Pølserne røget færdige, tager man dem hurtigt ud af Ovnen og anbringer dem paa et Stativ. Alle Wienerpølser overhældes med 3 Spande koldt og lige saa meget kogende Vand (80 G. Reamur), det giver Pølserne et godt Udseende og en bedre Kulør. Paa mange Arbejdspladser anvendes der Tarmfarve, som stærkt fordømmes, thi en Naturpølse er altid den smukkeste og mest sunde.

14. Amerikanske Trøffelpølser.

10 Kg. magert Flæskekød saltes med 300 Gr. Salt og 5 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og ældes ud med 1 Liter Mælk og 1 Glas Sherry. Ligeledes males 5 Kg. fedt Spæk gennem den 3 mm. fine Skive og krydres med 150 Gr. Salt, 50 Gr. stødt hvid Peber, 1 knust Muskatnød, 2 Gr. Kardemomme og 1 Haandfuld franske Trøfler. Det hele ældes godt, sprøjtes i brede Lammetarme og drejes af parvis til 80 Gr., de røges og spises ellers som Bajerskepølser. Den samme Fars med Tilsætning af 2 Liter Mælk, er en udmærket Fars til Soufisgen, som spises til Dessert; i dette Tilfælde sprøjtes Pølserne ganske løse, koges i 4 Minutter og brunes derefter i rent Smør.

15. Halberstædterpølser.

25 Kg. magert Okse- og Kalvekød saltes Dagen før dette skal anvendes til Pølser med 700 Gr. Salt og 7 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes godt med Vand. Der tilsættes 25 Kg. Flæskekød, fedt og magert, som ogsaa er saltet med 700 Gr. Salt og 7 Gr. Salpeter og ligeledes udæltes med Vand. Derefter tilsættes 12 Kg. fast Spæk, som er malet gennem den 3 mm. fine Skive. Alle 3 Dele blandes med hinanden og tilsættes af Krydderier 380 Gr. Salt, 180 Gr. stødt hvid Peber, 5 Gr. Sukker, 10 Gr. Kardemomme, 1 knust Muskatnød og 10 Gr. Timian. Farsen sprøjtes i mellembrede Lammetarme og drejes af, saaledes at hvert Par har en Vægt af ca. 80 Gr. Alle Pølser hænges paa rene Røgepinde og anbringes efter 2—3 Timers Tørring i en varm Røgeovn, hvor de røges ½ Time ved livlig Ild. Ellers er Behandlingen den samme som Knækpølser. Naar de skal spises, opvarmer man dem i 4—5 Minutter i kogende Vand (75 G. R.).

7. Afsnit.

Pølser, som udæltes med Vand eller Mælk.

Bemærkninger.

Til alle Pølser, som udæltes med Vand, skal man helst benytte Kød, som er saa friskt som muligt. I Udlandet bliver end-

og i de fleste Fabriker Kødet anvendt, medens det endnu er slagtevarmt, idet man gaar ud fra, at jo varmere og jo friskere Kødet er, desto mere Bindekraft indeholder Kødet, og jo mere Vand kan det tage til sig; Pølserne bliver mere lækre og dejlige og Kapitalen forøges. Derfor anbefales det enhver Fabrikant, at Kødet af Kalve, Kreaturer og Grise til Forarbejdning af Servelat-, Mortadelle-, Bajerske- og lignende Pølser, absolut helst maa være varmt skaaren gennem den 11 mm. grove Skive paa Wulfen med Tilsætning af $1\frac{1}{2}$ Kg. Salt og 30 Gr Salpeter pr. 50 Kg. Kød. Der maa selvfølgelig ikke skæres mere, end man har Brug for i Ugens Løb, thi naar Kødet bliver for gammelt, mister dette den fine Aroma og Pølserne taber Velsmagen. Men det bemærkes, at Kødet, efter at det er skaaret, straks anbringes i Ishuset eller Kølerummet, hvori det forbliver i et Døgn. Erfaringerne har lært, at jo ældre Kødet er, desto daarligere bliver Pølserne, derfor et det af stor Interesse, at der ofte rømmes op i Butiken. Disse Bemærkninger gælder ligeledes for Afsnit 6.

1. Hamburgerpølse a.

I Tyskland kalder man overalt Hamburgerpølser for gekogte Mettwurst, som jo i de senere Aar ligeledes er indført her i Landet gennem tyske Pølsemagere og laves paa mange forskellige Maader. Der forteres 20 Kg. magert Grisekød, som saltes med 570 Gr. Salt og 5 Gr. Salpeter. Kødet hakkes bedst med Buggekniven halvfint, saa tilsættes 30 Kg. meget fedt Brystflæsk, som hakkes gennem den 3 mm. fine Skive og der tilsættes Krydderier, som bestaar af 840 Gr. Salt, 5 Gr. Salpeter, 150 Gr. stødt hvid Peber, 6 Gr. Ingefær, 10 Gr. Sukker, 10 Gr. Muskat og saa megen Saltlage, til Farsen er salt nok; $\frac{1}{4}$ Liter er passende, naar Lagen holder 20 Gr. efter Beaumes Lagemaaler. Der fortsættes med Hakningen, til Farsen er ganske fin uden Tilsætning af Vand, og derefter sprøjtes den fast og luftfri i brede, godt udvandede Krogtarme. Alle Pølser hænges paa renvaskede Røgepinde og tørres i ca. 4 Timer. Derefter anbringer man dem i en ikke for kold Røgeovn, som holder 16 G. R., og røger dem lysegule. Pølserne koges i Vand, som holder 70 G. R. og sænkes ned til 64, i 18—20 Minutter. Ekstrabrede Krogtarme koges i 25 Minutter. Udtaget af Kedlen eller Gryden afkøles de i iskoldt Vand, eller man lader Vandhanen staa aaben, til Pølserne er helt kolde og faste. Man vasker dem i varmt Vand for at fjerne Fedtet, og for at give Pølserne et mere fikst Udseende kommes de 2 Minutter i kogende Vand med Tilsætning af lidt Tarmfarve; en lille The-

skefuld Farve er nok til 2 Spande kogende Vand. Alle Pølser tørres med et rent Stykke Klæde eller Viskestykke og derefter indgnides de med lidt Provanceolje. Man bør helst ikke lave større Partier, end at der kan blive udsolgt for hver Uge.

2. Hamburgerpølser I

20 Kg. sorteret Oksekød saltes med 570 Gr. Salt og 7 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen; der tilsættes 25 Kg. godt fedt Grisekød, hvilket males gennem den 3 mm. fine Skive. Begge Dele blandes og anbringes i Hurtighakkeren i ca. 4 Minutter og krydres med 740 Gr. Salt, 6 Gr. Salpeter, 6 Gr. stødt Kommen, 120 Gr. stødt hvid Peber, 40 Gr. Korinder, 5 Gr. Ingefær, 10 Gr. Sukker, 18 Gr. Muskat og saa megen Lage, til Farsen er salt nok. Man ælter Farsen godt og sprøjter denne i Krogtarme, Lammebundender eller i mellembrede Skæptarme. Pølserne tørres om Sommeren i 3—4 Timer, om Vinteren derimod kan de godt hænge hele Natten over, før man anbringer dem i Røgeovn. De koges efter Tarmenes Tykkelse i 25—32 Minutter, se forrige Opskrift.

3. Hamburgerpølser II.

20 Kg. Afpudsning af Okse- og Kalvekød saltes med 600 Gr. Salt og 7 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes paa Blokken. Derefter tilsættes 20 Kg. Flæskeafpudsning og 7 Kg. fast Spæk, hvilket krydres med 810 Gr. Salt, 8 Gr. Salpeter, 150 Gr. hvid Peber, 50 Gr. Korinder, 7 Gr. Ingefær, 10 Gr. Sukker, 20 Gr. Muskat, 7 Gr. Kardemomme og 8 Gr. Timian. Farsen med de forskellige Dele hakkes saa længe, til den er godt fint hakket, derefter ælteS Dejgen 2—3 Gange igennem og sprøjtes fast og luftfri i mellembrede eller brede Krogtarme. Videre Behandling, se Nr. 1.

4. Sydtyske Hamburgerpølser.

10 Kg. fedt og magert Oksekød og 10 Kg. Kalvekød saltes med 600 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter. Begge Dele males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes derefter paa Blokken. 20 Kg. Griseafpudsning og 5 Kg. fast Spæk tilsættes og krydres med 750 Gr. Salt, 8 Gr. Salpeter, 140 Gr. hvid eller sort Peber, 45 Gr. hel Kommen, 12 Gr. Sukker, 8 Gr. Timian og 12 Gr. Muskat. Kødet hakkes med alle Krydderier saa længe, til Spækket viser sig som smaa Terninger. Far-

sen stoppes eller sprøjtes i mellembrede Krogtarme, og Pølserne tørres i 6—8 Dage og koges med 75 G. Reamur i Vand, sænket ned til 65 G. R., i 20 Minutter. Videre Behandling, se Nr. 1.

5. Franske Kaalpølser.

20 Kg. Flæskekød, fedt og magert blandet sammen, skæres i ganske tynde Strimler og anbringes i et Æltetrug. Der tilsættes $\frac{1}{2}$ Kg. Salt, 10 Gr. Salpeter, 10 Gr. stødt Kommen, 60 Gr. stødt hvid Peber og 6 Gr. Timian. Det hele ældes godt igennem med Tilsætning af $\frac{1}{2}$ Liter Saltlage. Kødet formes til Boller og sprøjtes fast og luftfri i smalle Svinetarme og afbindes til smaa runde Pølser i Lighed med Hamburger-Kogepølser. Er alle Pølser afbundne, afskæres Tarmenden og Pølserne anbringes paa rene Røgpinde og tørres i 2 Dage. Derefter røges de lysegule i en kold Røgeovn. Disse smaa Pølser anvendes til al mulig Slags Søbemad, for Eks. til Kaal, Ærter o. l.

6. Teepølser.

Teepølser har megen Lighed med Mortadellepølser og forarbejdes omtrent paa samme Maade. 20 Kg. sorteret Oksekød saltes med 200 Gr. Salt og 3 Gr. Salpeter og males sammen med 20 Kg. sorteret Flæskekød, som ligeledes er saltet med 200 Gr. Salt og 3 Gr. Salpeter i 24 Timer. Begge Dele blandes og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes godt med Saltlage, til Farsen er salt nok. 10 Kg. ganske smaa Terninger, hvilke man har skaaren forinden, skoldes i kogende Vand og blandes med den udæltede Fars, som krydres med 50 Gr. Sukker, 150 Gr. stødt hvid Peber, 20 Gr. Muskat, 20 Gr. Kardemomme og 30 Gr. Allehaande. De forskellige Dele ældes sammen med Farsen og Terningerne og sprøjtes luftfri i godt udvandede, mellembrede Oksebundender. Pølserne tørres i 3—4 Timer og røges straks efter Wienerpølser eller i en varm Røgeovn med livlig Ild og koges straks efter Røgningen ved 75 G. R. i 1—$1\frac{1}{2}$ Time, sænket ned til 65 G. Er alle Pølser kogte, pakkes de i rent Sækkelærred til Dagen efter, og derpaa skoldet 1 Minut i kogende Vand, tørres med et rent Viskestykke og blankes med lidt Provanceolje.

7. Skinkepølser a.

50 Kg. Grisenakker eller Bove og 8 Kg. Spæk saltes med $1\frac{1}{2}$ Kg. Salt og 30 Gr. Salpeter i 2—3 Dage. Kødet males gennem

den 11 mm. grove Skive paa Wulfen eller hakkes grovt paa Blokken. 20 Kg. Kalvekød, der er befriet for Sener, saltes ligeledes med 400 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter i 2 Dage og males gennem den 2 mm. fine Skive sammen med 1 Kg. Løk om Vinteren, men ½ Kg. om Sommeren. Kødet udæltes med 2 Liter Saltlage og 3 Liter Vand og krydres med 250 Gr. stødt hvid Peber, 150 Gr. Sukker, 70 Gr. stødt Kommen og 20 Gr. Timain. Det hele blandes godt og sprøjtes nogenlunde fast og luftfri i ekstrabrede Skævtarme, Kalvebundender eller smalle Oksebundender. Hertil kan man ellers blive af med alle mulige Tarmrester. Efter at Pølserne er sprøjtede, anbringer man dem i 20 Gr. Saltlage i 1—2 Dage og koges derpaa. Pølser i Skævtarme koges i ¾—1 Time, i Kalvebundender i 1¼—1½ og i Oksebundender i 1½—1¾ Time ved 75 G. R., sænket ned til 68. Udtaget af Gryden vasker man dem i lunkent Vand og presser dem derpaa flade. De tykke Pølser presses saaledes, at de passer til ½ Stykke Mad og de tynde formes til Kvadrater. Alle Pølser, der ikke sælges hurtigt nok, anbringes Natten over i Saltlage, men maa straks tages op igen om Dagen, da de ellers let bliver for salte.

8. Skinkepølser b.

15 Kg. Oksekød og 20 Kg. Kalvekød sorteres fri for Sener og saltes med 1050 Gr. Salt og 10 Gr. Salpeter i 1—2 Dage. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Ligeledes males 40 Kg. Flæskekød, som er saltet med 1200 Gr. Salt og 12 Gr. Salpeter, gennem den 7 mm. grove Skive. 70 Stk. saltede Svinetunger, som er kogte og hvoraf Skindet er fjernet, skæres i Terninger (12 mm), man kan ogsaa anvende 8—10 saltede og kogte Oksetunger. 17 Kg. salte tSvinefilet og 12 Kg. fast Spæk skæres ligeledes i Terninger. Alle Dele blandes sammen med Tilsætning af ¾ Kg. Vistatier, 350 Gr. Salt, 300 Gr. stødt hvid Peber, 2 knuste Muskatnødder, 30 Gr. Kardemomme og 8 Gr. Timian. Farsen sprøjtes fast og luftfri i brede, godt udvandede Oksebundender og tørres i 4—6 Timer, for at de kan trække Kulør. Derefter røges de kastaniebrune og koges i rene Duge omsnøret med Seglgarn i 2—2½ Time ved 70 G. Reamur, sænket ned til 66. Udtaget af Gryden vasker man dem i lunkent Vand, vrider Dugene op og lægger dem forsigtigt ned igen til Dagen efter, hvorefter de skoldes i kogende Vand, tørres efter med et rent Stykke og gnides mellem Hænderne. For at blive blanke, kan man godt anvende en Draabe Provanceolje.

9. Lyonerpølser.

Lyonerpølser er oprindelig kommen fra Frankrig og opkaldt efter Byen Lyon, men da disse Pølser allerede er indført flere Steder her i Landet, anføres følgende: Der sorteres 30 Kg. Oksekød og 10 Kg. Kalvekød, hvilket saltes med 1120 Gr. Salt og 12 Gr. Salpeter og males eller hakkes halvfint. Kødet stilles i Ishuset til Dagen efter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, anbringes derpaa i Hurtighakkeren, hvor Kødet først udæltes med 2 Liter Saltlage og saa meget Vand, til Dejgen er som Mortadellefars. Af Krydderier tilsættes 120 Gr. stødt hvid Peber, 1 knust Muskatnød og 4 Gr. Timian. Farsen stoppes eller sprøjtes fast og luftfri i ekstrabrede Skævtarme og hænges 2 Timer til Tørring, derefter røges de i en varm Røgeovn efter Wiener- eller Knækpølser, til de har antaget en smuk brun Farve. Saa snart Pølserne er færdigrøgede, koges de i 25—30 Minutter ved 70 G. Reamur, sænket ned til 66 G. Dagen efter er de meget rynkede, og det er derfor at anbefale, at de skoldes i kogende Vand, for at de kan faa et glat og lækkert Udseende. Enhver Pølse tørres efter med et rent Viskestykke og blankes lidt.

10. Jagtpølser.

30 Kg. magert Flæskekød og 10 Kg. Spæk saltes Dagen i Forvejen med 1200 Gr. Salt og 10 Gr. Salpeter og males gennem den 7 mm. grove Skive paa Wulfen. Ligeledes sorteres 5 Kg. Oksekød og 5 Kg. Kalvekød, som saltes med 300 Gr. Salt og 3 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive. Farsen udæltes med 1 Liter Saltlage og saa meget Vand, som den kan taale. Denne Blanding tilsættes det grove Flæskekød og Spæk, hvilket krydres med 3 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt, 60 Gr. Korinder, 150 Gr. stødt hvid Peber, 10 Gr. Sukker og 30 Gr. Timian. Alle Dele blandes godt og sprøjtes derpaa fast og luftfri i mellembrede Skævtarme. Pølserne anbringes paa rene Røgepinde og tørres i 2—3 Timer. Derefter røges de lysebrune og koges i 20—25 Minutter med 70 G. Reamur, sænket ned til 65. Videre Behandling, se forrige Opskrift.

11. Bayerskepølser.

10 Kg. magert Flæskekød og 10 Kg. Kalvekød saltes Dagen i Forvejen med 650 Gr. Salt og 12 Gr. Salpeter og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Kødet udæltes godt med Vand, indtil Dejgen er omtrent flydende, men stadig passes

der paa, at der er Bindestof nok i Kødet, thi hældes der for meget Vand paa Farsen paa en Gang, skiller Kødet hurtigt ad og Farsen er ødelagt. 10 Kg. Spæk males gennem den 2 mm. fine Skive, og det hele krydres med 300 Gr. Salt, 40 Gr. Sukker, 100 Gr. stødt hvid Peber, 5 Gr. Kardemomme og 1 knust Muskatnød. Der gives lidt Spæk til ad Gangen, indtil man har anvendt det hele. Pølserne sprøjtes i ekstrabrede Lammetarme og afdrejes til 70 Gr. pr. Par og røges ganske let i en varm Røgeovn. Udtaget af Ovnen overhældes de med nogle Spande koldt og derefter med lige saa meget kogende Vand, for at Pølserne kan faa et godt Udseende. Naar Pølserne er kolde blankes de med en Smule Provanceolje, og før de skal spises opvarmes de i kogende Vand i ca. 5—6 Minutter. Om Sommeren anbringes de straks i et koldt Rum eller Kølehus.

12. Kødpølser a.

15 Kg. magert Flæskekød og 11 Kg. Kalvekød saltes Dagen i Forvejen med 750 Gr. Salt og 21 Gr. Salpeter og males sammen med 2 Løg gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, hvorefter Kødet udæltes med 4 Liter Vand. Viser det sig imidlertid, at Farsen er meget sejg, anvendes lidt mere Vand. 4 Kg. Kamspæk eller fast Rygspæk males gennem den 3 mm. fine Skive og krydres med 120 Gr. Salt, 2 Gr. Salpeter, 60 Gr. Sukker, 90 Gr. stødt hvid Peber, 6 Gr. Kardemomme, 1 knust Muskatnød, 9 Gr. Timian og 3 Æg. Alle Krydderier blandes godt sammen med Kødet og sprøjtes nogenlunde fast i brede eller mellembrede, godt udvandede Skæbtarme. De færdige Pølser lægges Natten over eller mindst 2Timer i brugt Saltlage, som holder 20 Grader efter Beaumes Lagemaaler, og koges i 40—50 Minutter med 75 G. Reamur, sænket ned til 64 G. Alle Pølser afkøles i koldt Vand saa hurtigt som muligt, da de ellers ved at ligge for længe i Vand let bliver fedtede. Efter Koaningen lægges alle Pølser i Saltlage igen, for saa holder de sig bedre. Der maa ligeledes passes paa, at de ikke bliver for salte. Er der lavet større Partier, som ikke kan sælges hurtigt nok men skal hengemmes i nogle Dage, tages de skiftevis op af Lagen. De lægges i 2 Timer i Saltlage og Resten af Døgnet paa et Bord. Naar Saltlagen ikke er stærk nok, er Tarmen let udsat for at gaa itu og blive trævlet. Da Kødpølser er en meget vanskelig Slags Pølser at fremstille, maa der tages alle Forsigtighedsregler i Betragtning.

13. Kødpølser b.

10 Kg. magert Kalvekød saltes Dagen i Forvejen med 300 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter og males med 1 Løg gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Ligeledes tages 30 Kg. Griseafpudsning, fedt og magert blandet sammen (det bløde Fedt fraregnet), og saltes med 900 Gr. Salt og 18 Gr. Salpeter og males gennem den 3 mm. fine Skive. Kalvekødet udæltes med 3 Liter Vand og Flæskekødet med 1 Liter, men anvendes for meget Vand, sætter Fedtet sig i begge Ender af Pølsen og Farsen er ødelagt, idet den skiller ad. Begge Dele blandes sammen med 120 Gr. Peber, 40 Gr. Sukker, 140 Gr. stødt Muskatnød, 8 Gr. Kardemomme og 20 Gr. Timian; har man en Smule Æggehvide, vilde det være til stor Gavn. Farsen stoppes ikke for fast i brede Skæbtarme. Videre Behandling, se forrige Opskrift.

14. Kødpølser c.

5 Kg. sorteret Oksekød, 5 Kg. Kalvekød og 5 Kg. Flæskekød, fedt og magert sammen, saltes 2 Timer forinden med 146 Gr. Salt men ingen Salpeter før det skal bruges. Kødet males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive og Farsen udæltes rigelig med Vand under Tilsætning af 3 Æg, 1 Løg, 45 Gr. stødt hvid Peber, 10 Gr. Timian, 1 knust Muskatnød, 3 Gr. Kardemomme og 5 Gr. Allehaande. Naar det viser sig, at Farsen kan svømme paa Overfladen af en Spand koldt Vand, er den udmærket, men gaar den til Bunds, skal den æltes mere endnu, og mere Vandtilsætning er nødvendig. Farsen stoppes ganske løst i mellembrede Skæbtarme, og Pølserne spises varme med en sursød Sauce til stuvede Kartofler eller lignende.

15. Kødpølser d.

3 Kg. Oksekød og 3 Kg. Kalvekød saltes i 1—2 Dage med 168 Gr. Salt og 2 Gr. Salpeter og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Kødet udæltes med $\frac{1}{2}$ Liter Saltlage og 1 Liter Vand. Der males ligeledes 30 Kg. Flæskekød, fedt og magert blandet sammen (det bløde Fedt frasorteret), gennem den 7 mm. grove Skive. Begge Dele blandes sammen og krydres med 3 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt, 640 Gr. Salt, 10 Gr. Salpeter, 2 knuste Muskatnødder, 10 Gr. stødt hvid Peber, 7 Gr. Kardemomme, 15 Gr. Timian og en Haandfuld Pistatier. Kødet med de forskellige Dele æltes godt sammen og stoppes i godt udvandede Oksefedttarme. For at Pølserne kan faa en bedre

Kulør anbringes de Natten over paa Tørreloftet eller paa et luftigt Værelse, hvor der er godt med Gennemtræk. De røges Dagen efter straks efter Wienerpølser, men for hver $\frac{1}{4}$ Time dyppes alle Pølser ned i Blod, og dette gentages 3—4 Gange. Udtaget af Røgeovnen koges de i $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Time med 70 G. Reamur, sænket ned til 63 G. Er alle Pølserne kogte, pakkes de ind i rent Lærred til Dagen efter, indtil de er afkølede, derpaa skoldes de 3 Minutter i kogende Vand, tørres med et rent Stykke og blankes med en Smule Provanceolje. Derefter anbringes de paa Lageret eller Udsalget.

16. Sydtyske Kødpølser.

5 Kg. Oksekød, 5 Kg. Kalvekød og 5 Kg. magert Flæskekød saltes i 1—2 Dage med 450 Gr. Salt og 7 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Kødet udæltes med 3 Liter Vand. Ligeledes males 20 Kg. Flæskekød gennem den 4 mm. fine Skive og det hele krydres med 600 Gr. Salt, 8 Gr. Salpeter, 3 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt, 105 Gr. stødt hvid Peber, 40 Gr. Sukker, 40 Gr. stødt Kommen, 1 stødt eller reven Muskatnød, 7 Gr. Kardemomme og 10 Gr. Timian. Kødet med de forskellige Dele blandes godt og sprøjtes i brede Skævtarme eller Kalvebundender og forsynes med Nød- eller Hjælpestropper. Alle Pølser hænges paa rene Røgepinde og anbringes, efter at de er tørret i 2—3 Timer, i en varm Røgeovn, til de har antaget en lysegul Kulør. Udtaget af Røgeovnen koges de i 30—45 Minutter, alt efter Tarmens Tykkelse. Man anbringer dem efter Kogningen paa et koldt Sted, til de er afsvalede og derefter skoldes de 3 Minutter i kogende Vand, tørres efter med et rent Stykke og blankes med en Smule Provanceolje.

17. Pariser-Kødpølser.

I et Kalvenet lægger man 3 Plader eller Skiver først Spæk af 2 mm. Tykkelse og af 25 Ctm. Længde. Svinefilet af Skinker eller Rygfilet samt Tunger koges og skæres i brede, tynde Skiver, hvilke lægges og krydres paa samme Maade som Rullepølser (finthakkede Løg maa ikke glemmes). Der kan godt anvendes Medisterpølsefars imellem. Først Fars, derefter Spæk, Skinke og saa igen Fars, men stadig kommes Krydderier imellem hvert Lag. Er Pølserne store nok, rulles de sammen og man trækker en passende, godt udvandet Oksebundende over Pølserne og koger dem i $2\frac{1}{2}$ Time med 70 G. Reamur, sænket ned til 65 G. De presses

paa samme Maade som Rullepølser og røges i ca. 10 Timer i en kold Røgeovn og blankes med lidt Provanceolje.

18. Kødpølser med Tunge.

10 Kg. Kalvekød og 10 Kg. Flæskekød saltes i 8 Dage og koges i $1\frac{3}{4}$—2 Timer i kogende Vand og skæres i 2 Ctm. store Terninger. Ligeledes koger man 15 Stk. saltede Svinetunger, hvilke befries for Skindet, der sidder paa, og skærer dem i 3—4 Stykker. 4 Kg. Flæskekød koges ligeledes og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive og blandes med de andre Dele under Tilsætning af 90 Gr. stødt hvid Peber, 28 Gr. hel Kommen, 14 Gr. Korinder, 10 Gr. Timian og 10 Gr. Majoran. Er det hele godt blandet, stoppes dette løst i godt udvandede Svine- eller Fedekalveblærer, som er vendt og skyllet i flere Hold Vand. De koges med 70 G. Reamur, sænket ned til 65 G. i $\frac{3}{4}$—1 Time, alt efter Blærernes Tykkelse. Udtaget af Gryden vasker man dem af i koldt Vand og presser dem Natten over paa et Bord eller Plade, og efter at de er afkølede, røger man dem ganske let og blanker dem med en Smule Provanceolje.

19. Pariser-Hvidløgspølser.

6 Kg. Kalvekød saltes i en eller to Dage med 180 Gr. Salt og 3 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med $1\frac{1}{2}$ Liter Vand. Ligeledes males 14 Kg. usorteret Flæskekød (Afpudsning) gennem den 7 mm. grove Skive. Som Krydderier benytter man 420 Gr. Salt, 60 Gr. stødt hvid Peber, 20 Gr. Sukker, 2 Gr. Ingefær, 20 Gr. Kommen, 6 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt, og 8 Gr. stødt Timian. Alle Dele blandes, og Farsen sprøjtes nogenlunde fast og luftfri i brede eller ekstrabrede Skævtarme og røges saa længe i en varm Røgeovn, indtil Pølserne har antaget en gulbrun Farve. Udtaget af Røgeovnen koges de 1—$1\frac{1}{4}$ Time med 70 G. Reamur, sænket ned til 63 G. De afkøles hurtigt i koldt Vand og skoldes derefter 2 Minutter i kogende Vand, tørres med et rent Viskestykke og blankes derefter med en Smule Provanceolje.

20. Straßburger-Hvidløgspølser.

5 Kg. magert Flæskekød, 5 Kg. Kalvekød og 5 Kg. magert Oksekød saltes i 1—2 Dage med 150 Gr. Salt og 8 Gr. Salpeter og males paa Wulfen gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive og udæltes med 6 Liter Vand. Ligeledes males 15 Kg. Flæskekød, fedt

og magert sammen, gennem den 3 mm. fine Skive og udæltes med 5 Liter Vand. Begge Dele blandes sammen og tilsættes 6 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt, 12 Gr. Salpeter, 750 Gr. Salt, 20 Gr. Sukker, 4 Gr. knuste Citronskaller, 40 Gr. stødt Kommen, 30 Gr. Korinder, 120 Gr. stødt hvid Peber, 2 Gr. Ingefær og 8 Gr. Kardemomme. Er alle Dele blandede godt, sprøjtes de ganske løs i smalle, godt udvandede Okseskæbtarme, som er af ca. 60 Ctm. Længde, og atter inddeles til smaa Pølser mellem 4—5 Ctm. pr. Stk., anbringes paa Røgepinde, tørres i $2\frac{1}{2}$—3 Timer og røges mørkebrune i en varm Røgeovn. Alle Pølser koges derefter med 70 G. Reamur i 12—15 Minutter og afkøles paa Pinde i et koldt Rum til Dagen efter og skoldes 3 Minutter i kogende Vand og bliver derefter blanket med en Smule Provanceolje.

21. Krakauerpølser.

Efterhaanden som Pølsemagerierne bliver udvidede, følger der ligeledes flere Slags Pølser med, thi Krakauerpølser, som stammer fra Wien, er jo allerede godt kendte her i Landet. Man benytter hertil 10 Kg. Oksekød og 10 Kg. Kalvekød (Afpudsning fra Butiken er udmærket), som saltes med 600 Gr. Salt og 12 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Ligeledes males 20 Kg. godt fedt Flæskekød gennem den 3 mm. fine Skive og saltes med 580 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter. Begge Dele ældes hver for sig, og der anvendes kun 1 Liter Vand i det hele. Som Krydderier anvendes 120 Gr. stødt hvid Peber, 80 Gr. Sukker, 40 Gr. hel Kommen og 20 Gr. Timian. Kødet med de forskellige Dele ældes sammen og sprøjtes i mellembrede Svinetarme i lange Ender og bindes af til runde Pølser, som røges i en varm Røgeovn; koges derefter i 10 Minutter.

22. Servelatpølser.

Servelatpølser er jo i Grunden en speciel Artikel her i Landet, hvilket giver sig Udslag deri, at der f. Eks. er flere store Firmaer, som fabrikerer mellem 4—5000 Kg. pr. Uge. Hertil kan anvendes alle mulige Slags Kød, naar bare det er friskt. Til en god Servelatpølse bruger man 50 Kg. Kalvekød, som er saltet Dagen før det skal bruges, med $1\frac{1}{2}$ Kg. Salt og 30 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen under Tilsætning af 3 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt, eller 4 store Løg om Vinteren. Om Sommeren derimod sætter Løg Gærestoffer, og Pølserne er udsatte for hurtig at blive sure. Det malede Kød udæltes med ca. 40 pCt. Vand, alt efter Kødets

Beskaffenhed. 10 Kg. Flæskekød (Afpudsning), som er saltet med 300 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter, males gennem den 3 mm. fine Skive og udæltes for sig med Vand. Begge Dele blandes under Tilsætning af 200 Gr. stødt hvid Peber, det manglende Salt (30 Gr. pr. Kg. Kød), 60 Gr. stødt Kommen, 60 Gr. Korinder, 12 Gr. Kardemomme, 40 Gr. stødt Timian, 70 Gr. Sukker og 20 Gr. Allehaande. Er alle Dele godt blandet, tilsættes 7 Kg. Spækterninger (6 mm.) og skylles i kogende Vand og sies gennem et Dørslag; blandes derefter med Farsen og sprøjtes i Morløser eller Skævtarme. Paa nogle Steder eller Arbejdspladser bliver der ogsaa anvendt ekstrabrede Krogtarme eller Hestetarme, hvor den glatte Side (Fedtsiden) vendes udad. Alle Pølser bindes 1 Gang over, men de store Morløser dog 2 Gange. Stævtarme til Servelatpølser maa aldrig skæres længere end fra Tommelfingeren til Albuen (46 Ctm.), idet Skævtarmene ikke er ret stærke, og i Tilfælde af, at man skærer dem for lange, kan Tarmen ikke holde Byrden og Resultatet udebliver ikke, thi Tarmen knækker og Pølserne falder ned. Naar Pølserne er sprøjtede, anbringes de paa rene Røgepinde og tørres i 2—3 Timer for først at trække Kulør, derefter røges de i en varm Røgeovn og koges. De tynde Pølser koges i 20—25 Minutter, mellemtynde i 25—28, brede fra 28—30 og ekstrabrede Pølser i 33 Minutter i Vand, som holder 75 G. Reamur. Udtaget af Gryden eller Kedlen tørres hver enkelt Pølse med et rent Viskestykke og lakeres derefter med Pølselak, der tilsættes Sprit og rystes godt, thi Pølselakken er i Reglen for tyk, og det er derfor nødvendigt, at der gives Tilsætning, for at forhindre Striber paa Pølserne. Ligeledes har det en meget stor Betydning, at de lakeres saa varme som muligt, men altid 2 Gange, da de først faar det smukke Udseende i anden Omgang. Servelatpølser opbevares bedst i et luftigt Rum, thi i modsat Tilfælde er de udsat for at blive hurtigt mugne. Skal der muligvis oppudses nogle overgemte Pølser, vaskes de først, varmes op i 10 Minutter og lakeres bagefter. Alle Detailler er her anførte, fordi de er en saa gangbar Artikel eller Produkt.

23. Polske Servelatpølser.

20 Kg. Oksekød (Afpudsning), fedt og magert, og 5 Kg. Kalvekød males 2 Gange gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og krydres med 900 Gr. Salt, 15 Gr. Salpeter, 90 Gr. stødt hvid Peber, 40 Gr. Sukker, 30 Gr. hel Kommen og 4 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt. Farsen ældes med Vand til en sejg Dejg, og derpaa skæres 5 Kg. Spækterninger (8 mm.). Man

kan ogsaa benytte Oksefedt af Kvieyver eller Inderlaar og skære dette til smaa Terninger, blandes med den øvrige Fars og sprøjtes i smalle Svinetarme; hertil kan man godt anvende smaa Stumper Tarme, idet disse Pølser drejes af i 15—20—30—40 og 45 Ctm. Længde. Alle Pølser hænges paa rene Røgepinde, tørres i 3 Timer og røges i en varm Røgeovn til de er kastaniebrune. Derefter koges de i 10—15 Minutter med 68 G. Reamur, sænket ned til 63 G. Udtaget af Gryden overhældes de med koldt og skyldes efter med varmt Vand. Har de atter hængt ½ Time til Tørring, blankes de med en Smule Olje. Mere pikante bliver disse Pølser, naar der sættes 15 Kg. Flæskekød til, som er malet fint og udæltet. Der regnes af Salt 32 Gr. pr. Kg. og af Peber kun 30 Gr.

24. Svenske Punschpølser.

15 Kg. Flæskekød, fedt og magert sammen, saltes med 450 Gr. Salt og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes godt med Vand. 10 Kg. Kalvekød saltes med 300 Gr. Salt og males gennem den 1¼ mm. fine Skive, hvilket ligeledes udæltes med Vand. Begge Dele blandes sammen med Tilsætning af 75 Gr. stødt hvid Peber, 1 knust Muskatnød, 10 Gr. Kardemomme, 4 Gr. Allehaande og 3 Glas Punsch. Det hele blandes og stoppes løst i smalle, skrabede Svine- eller Lammetarme i 18 Ctm. Størrelse. De røges med varm Røg og koges i Vand, som holder 75 G. Reamur, sænket ned til 68 G., i 7 Minutter. Overalt i Sverrig spises de her nævnte Pølser, og de betragtes som en fin Delikatesse og spises gerne i Selskaber til Punsch.

25. Røgede Medisterpølser.

20 Kg. Flæsk, fedt og magert blandet sammen, og 8 Kg. Kalvekød males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Kødet udæltes med 2 Liter Vand og krydres med 800 Gr. Salt, 80 Gr. stødt hvid Peber, 1 knust Muskatnød, 15 Gr. Allehaande og 4 Gr. Kardemomme. Farsen med alle Krydderier blandes godt og sprøjtes i brede, skrabede Svinetarme og afdrejes i 30 Ctm. Længde. De saltes i 3—4 Dage i 20 ° Lage. Optaget af Lagen vaskes de ivarmt Vand, hænges paa rene Røgepinde og tørres i ca. 2 Timer. Derefter anbringes de i Røgeovn og røges med livlig Ild og blankes med en Smule Olje.

26. Münchener Medisterpølse.
(Münchener Bratwurst).

10 Kg. Kalvekød, blandet med en Smule Oksekød, hakkes eller males ganske fint og tilsættes 300 Gr. Salt og udæltes derefter med Vand til en sejg Dejg. Ligeledes benyttes 8 Kg. godt fedt Flæskekød; skulde det være for meget, tilsættes ekstra 2 Kg. Spæk. Flæskekødet med Spæk udarbejdes ligeledes med Vand. Begge Dele blandes med Tilsætning af 54 Gr. stødt hvid Peber, 1 knust Muskatnød, 5 Æg og lidt reven Citronskal. Farsen sprøjtes i smalle, skrabede Svinetarme eller i ekstrabrede Lammetarme. I München er det ikke som her, at Pølserne steges paa en almindelig Stegepande, nej, der koges Pølsen i 3—4 Minutter og derefter steges den paa en Rist.

27. Københavner-Medisterpølser.

10 Kg. magert Flæskekød, 8 Kg. Kalvekød og 10 Kg. Spæk males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen sammen med 1 Løg. Kødet krydres med 830 Gr. Salt, 84 Gr. stødt hvid Peber, 2 knuste Muskatnødder, 3 Gr. stødt Kommen, 12 Gr. Allehaande, 4 Gr. Kardemomme og 8 Gr. Timian. Farsen tilsættes 6 Æg og udarbejdes med $3\frac{1}{2}$ Liter kogt sød Mælk (der kan ogsaa anvendes Vand, men bliver da ikke saa god). Farsen stoppes løst i smalle eller mellembrede, skrabede Svinetarme. For at forhindre, at Pølserne revner paa Panden, koges de først i 5 Minutter med 70 ° R. og brunes derefter. Pølsen serveres med Smørsauce til Kartoffelmos, stuvede Kartofler eller Rødkaal.

28. Amerikanske Champagnepølser.

4 Kg. magert, sorteret Grisekød og 3 Kg. fast Kamspæk saltes med 200 Gr. Salt og uden Salpeter, thi der maa ikke benyttes Salpeter til nogen som helst Medisterpølse, idet Pølser, som indeholder Salpeterstof, altid faar et grøft Udseende og bliver ildrøde, naar de er stegte. Kødet males straks efter Saltningen gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen sammen med 1 Løg, som er brunet i Smør. Der tilsættes 21 Gr. stødt hvid Peber, $\frac{1}{2}$ knust Muskatnød, 3 Gr. Kardemomme, 3 Gr. Allehaande, 4 Gr. Timian, 2 Æg, 100 Gr. franske Trøfler, 4 Gr. Basilikum og 2 Glas Champagne, men i Mangel heraf kan dette erstattes med

Portvin. Det hele ælles godt igennem og sprøjtes ikke for fast i mellembrede Lammetarme og afdrejes i Kæder paa 5 Ctm. Længde pr. Pølse. De serveres paa samme Maade som Sousisgen og koges i 3—4 Minutter, brunes og serveres som Dessert.

29. Hamburger-Medisterpølser.
(Hamburger Bratwurst.)

4 Kg. Oksekød, 4 Kg. Kalvekød og 12 Kg. fedt Flæskekød (Skinkeafpudsning) males 2 Gange sammen gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen med 580 Gr. Salt og 1 Løg. Farsen tilsættes 3 Æg, 60 Gr. stødt hvid Peber, 3 Gr. stødt Kommen, 2 Gr. Kardemomme, 3 Gr. stødt Allehaande, 1 knust Muskatnød og 8 Gr. stødt Timian. Det hele blandes og udæltes med 2 Liter sød Mælk og sprøjtes eller stoppes løst i smalle eller mellembrede, skrabede Svinetarme, koges i ca. 5 Minutter i kogende Vand og serveres med Smørsauce til.

30. Berliner-Medisterpølser.
(Berliner Bratwurst.)

15 Kg. ferst Kalvekød males 2 Gange med 1 Løg gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Ligeledes tages 10 Kg. fed Griseafpudsning, og dette males 1 Gang igennem den 2 mm. fine Skive. Begge Dele udæltes hver for sig, men Farsen maa tage mindst 4 Liter sød Mælk, som først er kogt og derefter afkølet. Som Krydderier bruges 725 Gr. Salt, 75 Gr. stødt hvid Peber, 1 knust Muskatnød, 10 Gr. Timian og 1 Gr. Kardemomme. Det hele ælles godt og sprøjtes løst i smalle eller mellembrede, skrabede Svinetarme. Pølserne koges i 5 Minutter ved 70 ° R., brunes paa Panden og serveres med Smørsauce.

31. Holstener-Medisterpølse.
(Holsteiner Bratwurst.)

8 Kg. Flæskebove, Nakke eller Flæskeafpudsning og 2 Kg. Spæk med 1 Løg og 2 Kg. ferst Kalvekød males 1 Gang gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Det hakkede Kød krydres med 350 Gr. Salt, 42 Gr. stødt hvid Peber, 10 Gr. stødt Kommen, 1 knust Muskatnød og 2 Gr. Kardemomme. Farsen med de forskellige Dele udæltes med $2\frac{1}{2}$ Liter kogt kold Mælk og der hældes kun lidt paa ad Gangen, med mindre der forefindes Hurtighakker,

og hakkes i 4—5 Minutter. Medisterpølsefarsen sprøjtes i smalle eller mellembrede, skrabede Svinetarme. For at forhindre, at Pølserne revner paa Panden, er det nødvendigt, at man koger dem først med 70 ° R. i 5 Minutter og bruner dem derefter.

32. Holstener-Perle-Sousisgen.

15 Kg. magert Flæskekød og 7 Kg. fast Grisespæk saltes med 550 Gr. Salt men ingen Salpeter. Kødet males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og tilsættes 70 Gr. stødt hvid Peber, 2 knuste Muskatnødder, 10 Gr. Kardemomme, 5 Gr. hel tørret Majoran, 10 Gr. Løg, 4 Gr. Allehaande og 1 Glas Madeira. Kødet med alle Krydderierne blandes med $2\frac{1}{2}$ Liter sød Mælk og 3 Æg. Farsen sprøjtes ganske løst i smalle, skrabede Lammetarme og bindes i Kæder pr. Stk. $1\frac{1}{4}$ Ctm. lange. De koges i $2\frac{1}{2}$ Minut med 70 ° R. og brunes i Smør. Pølserne serveres som Dessert. Bindes de i 4 Ctm. Længde, kaldes de for Flødepølser.

33. Franske Sousisgen.

5 Kg. magert Flæskekød, 2 Kg. Kalvekød og 3 Kg. fast Grisespæk saltes med 250 Gr. Salt og males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen sammen med $\frac{1}{2}$ Løg. Farsen krydres med 24 Gr. stødt hvid Peber, $\frac{1}{2}$ Muskatnød, 3 Gr. Allehaande, 1 Gr. Kardemomme og 2 Gr. Timian. Det malede Kød udæltes med 2 Liter Mælk til en smidig Dejg, hvilken stoppes løst i mellembrede Lammetarme og knudes i 3 Ctm. Længde. Pølserne koges i 3 Minutter, brunes derefter i rens Smør og serveres som Dessert.

---

8. Afsnit.

Blodpølser.

1. Dresdener Blodpølse.

15 Kg. Grisespæk og Halsstykker koges i $1\frac{1}{2}$ Time og skæres i $\frac{3}{4}$ Ctm. store Terninger. Ligeledes koges 10 Kg. Flæskesvær,

hvilket males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med ca. 10 Kg. siet Blod, hvilket opvarmes under stadig Omrøring, da det ellers let løber sammen. Som Krydderier tilsættes 800 Gr. Salt, 100 Gr. stødt sort Peber, 60 Gr. stødte Nelliker, 8 Gr. Timian, 10 Gr. Majoran og 50 Gr. Allehaande og det hele blandes godt. Pølserne stoppes i Kruseſvinetarme (30 Ctm. lange) eller i ekstrabrede Oksekrogtarme (43 Ctm. lange), men ikke for fast, da de ellers let koger i Stykker. Man afvasker dem i lunkent Vand og koger dem derefter med 80 ° R., sænket ned til 70 °, og koger dem under stadig Omrøring i $\frac{3}{4}$ Time. Det maa heller ikke forglemmes, at Pølserne ofte skal stikkes med en Strikkepind, for at Luften kan blive fjernet, og det er heller ikke nogen Skade til, om man tilsætter Blodet 1 Liter Mælk, thi i saa Tilfælde faar Pølserne et blankt Skær. Et sikkert Tegn paa at Pølserne er kogte, er dette: Der tages en Strikkepind, den stikkes ned i Pølsen, viser der sig Fedt i Stedet for Blod, tager man Pølserne op, vasker dem i lunkent Vand og hænger dem paa Røgepinde til de er afsvalede. Dagen efter anbringer man dem i en kold Røgeovn, hvori de forbliver i ca. 2 Dage. Udtaget af Røgeovnen blankes de lidt med Olje og er færdige til Eksport.

2. Thüringer Blodpølse.
(Thüringer Rotwurst.)

10 Kg. Kalvekød saltes i 6—7 Dage, koges nogenlunde mørt og skæres i $\frac{1}{2}$ Ctm. store Terninger. 10 Kg. Spæk og 10 Kg. ferst Brystflæsk koges ligeledes og skæres i $\frac{1}{2}$ Ctm. store Terninger. Et Net med 7 Kg. Grisesvær koges ogsaa og males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen sammen med 4 Løg. Mellem de finthakkede Svære blandes 5 Kg. Svinelever sammen med 10 Liter Blod. Der tilsættes 1260 Gr. Salt, 196 Gr. stødt sort Peber, 170 Gr. Allehaande, 40 Gr. stødte Nelliker, 40 Gr. hel tørret Majoran, 40 Gr. stødt Kommen, 30 Gr. Ingefær og 30 Gr. Timian. Blodet, som anvendes hertil, skal, for at faa en rosenrød Kulør, først hældes 30 Gange fra en Spand over i en anden og derefter opvarmes under stadig Omrøring i Blodet. Ved at sammensætte Pølsen hældes kun lidt Blod til ad Gangen, da Sværene ellers taber Bindekraften, og alle Substanser blandes med hinanden. Blodpølsefarsen stoppes løst med Haanden i Kruse-Svinetarme eller Svinekapper og anbringes efterhaanden i et Kar med varmt Vand. Er alle Pølser stoppede, lægges de i en Gryde kogende Vand, som holder 80 ° R., sænket ned til 75 °, og koges i $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Time, alt efter Tarmenes Tykkelse. Naar der

koges Blodpølser, Tungepølser, Pressepølser eller lignende, gives der altid Agt paa, at Vandet koger, og at Pølserne stadig røres rundt og stikkes med en Strikkepind for at Luften, som befinder sig i Pølserne, kan slippe ud; hvis ikke Pølserne vendes, sætter Blodet sig forneden, og Fedtet, som hører til de lette Substanser, svømmer ovenpaa. Fedtet skummes af Kedlen, det er økonomisk, og man risikerer ikke saa let at Tarmen eller Pølsen koger i Stykker. Er alle Pølser kogte, tages de op, vaskes i koldt Vand og lægges paa et Bord eller Plade til Dagen efter, hvorefter Pølserne hænges paa rene Røgepinde og røges med 14° R. i en stor Røgeovn i 2 Dage. Udtaget af Røgeovnen blankes eller gnides de med en Smule Provanceolje.

3. Almindelige tyske Blodpølser.

20 Kg. Spæk eller Afpudsning af Grise koges $1\frac{1}{2}$ Time og skæres i $\frac{1}{2}$ Ctm. smaa Terninger. Ligeledes koges 25 Kg. Flæsesvær sammen med nogle Lunger og males 1 Gang med 3 Løg gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og krydres med 1730 Gr. Salt, 200 Gr. stødt sort Peber, 250 Gr. Allehaande, 60 Gr. Nelliker, 35 Gr. Majoran, 100 Gr. Timian og 10 Gr. Ingefær. Til det hele sættes 7 Liter Blod, hvilket blandes godt. Farsen stoppes i Oksekrogtarme, som skæres i 45 Ctm. Længde, men skæres de længere, er de meget tilbøjelige til at knække midt over. De koges i 40—60 Minutter. Videre Behandling, se Opskrift Nr. 2.

4. Pariser Blodpølser.

5 Kg. Spæk og Brystflæsk koges i $1\frac{1}{2}$—2 Timer og skæres i $\frac{1}{2}$ Ctm. store Terninger. 2 Kg. Kalvekød males gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen sammen med 2 Løg. Af Krydderier tilsættes 300 Gr. Salt, 40 Gr. stødt sort Peber, 6 Gr. Nelliker, 4 Gr. Majoran, 4 Gr. Timian og 30 Gr. Allehaande. Derefter tilsættes 2 Liter Blod, som blandes godt med de øvrige Dele. Pølserne stoppes i smalle Svinetarme, hvilke afbindes til smaa runde Pølser, som koges med 72° R., sænket ned til 65°, i 30—40 Minutter. Man prøver med en Strikkepind om Pølserne er kogte; viser der sig Fedt, er de færdige og kan da tages op, skylles af og hænges paa rene Røgpinde til Dagen efter. De røges med kold Røg i en stor Røgeovn i 2 Dage og blandes med lidt Provanceolje.

5. Berliner Blodpølser.

(Frische Blutwurst.)

14 gamle Franskbrød skæres Aftenen i Forvejen i 5 mm. brede Skiver eller Plader og blødes rigeligt op i Blod, som flittigt omrøres. Det forudsættes, at der skal anvendes ca. 8 Liter Blod til denne Portion, og det er derfor nødvendigt, at Franskbrødet bliver udæltet med det tilovers blevne Blod. 5 Kg. godt gennemkogt Brystflæsk skæres i 4 mm. store Terninger og tilsættes Brødet. Ligeledes anvendes 2 Kg. opvarmet Svinefedt (afsmeltet), som ogsaa ældes imellem. Det hele krydres efter egen Smag med stødt hvid Peber, stødt Kanel, Nelliker, Majoran, Kommen, Timian og Salt. Er det hele godt blandet sammen, stoppes eller sprøjtes Blodfarsen løst i Oksekrogtarme (50 Ctm. lange) eller i Krusesvinetarme (32 Ctm. lange). Ved alle mulige Slags Blodpølser maa Vandet altid staa paa Kogepunktet, naar Pølserne lægges i Gryden. Stoppet i Krogtarme koges de i 30 Minutter, men i Krusesvinetarme i 50 Minutter. Denne sorte Blodpølse er for Berlin og Omegn en stor Delikatesse, og er et meget gangbart Produkt, som spises varme, og hvoraf der hver Uge sælges store Mængder.

6. Sortepølser.

Man sætter 18 Kg. mellemfine Byggryn og 8 Kg. Havregryn Aftenen i Forvejen i blød i 24 Liter Blod. Dagen efter tilsættes 6 Kg. Rugmel, 5 Kg. Rosiner, som er skoldede, og 6 Kg. Sukker. Det hele koges i en lille Gryde eller Beholder, hvilken sættes i kogende Vand, men der røres stadig rundt med en Træstav, for at Blodet ikke skal sætte sig fast. Saa snart Blodet er kogt, hælder man det hele i et Æltetrug og tilsætter 10 Kg. $\frac{1}{2}$ Ctm. smaa Spækterninger. Der kan ogsaa anvendes Fedtfinker, som ikke er udpint for meget. Dejgen krydres med 1680 Gr. Salt, 150 Gr. stødt hvid Peber, 8 Gr. Ingefær, $\frac{1}{4}$ Kg. stødt Kanel, 60 Gr. Timian, 30 Gr. Majoran, 14 Gr. Nelliker og 2 Spiseskefulde Citronolje. Krydderier kan godt tilsættes, før Kogningen af Blodet foretages. Er det hele godt blandet, sprøjtes eller stoppes Pølserne i mellembrede Krogtarme, hvilke afbindes til smaa Pølser à 10 Øre pr. Stk. De kan ogsaa stoppes i Krusesvinetarme, der er rensede godt med Salt, og skylles efter i flere Hold rent Vand, eller man kan ogsaa benytte Skævtarme, som jo er de dyreste. Er alle Pølser stoppede, lægges de i en Gryde med kogende Vand (80 ° R., sænket ned til 70). Hvis Vandet ikke har

den fornødne høje Temperatur, bliver Pølserne bløde og faar et daarligt Udseende. Pølser, som er stoppet i Krogtarme, koges i 22 Minutter, og i Kruse- eller Oksekæbtarme i $\frac{3}{4}$—1 Time. Optaget af Gryden lægger man dem paa et Bord eller Plade ved Siden af hinanden indtil de er kolde, og derefter hænges de paa rene Røgepinde. Den samme Fars kan anvendes til Blodbudding.

7. Sortepølse-Expres.

3 Kg. mellemfine Byggryn og 1 Kg. Havregryn tilsættes 5 Liter kogende Vand og røres godt rundt. Efter 2—3 Timers Forløb tages Byggryn, 4 Kg. Spækterninger, skaaren i $\frac{1}{2}$ Ctm. Størrelse, 3 Kg. Rosiner og koger det under flittig Venden i ca. 20 Minutter. 16 Liter Blod sies og hældes i et rent Æltekar og tilsættes $3\frac{1}{2}$ Kg. Rugmel, 3 Kg. Sukker, 2 Kg. Flormel, 3 Kg. Kartoffelmel, $\frac{1}{4}$ Kg. stødt Kanel, $\frac{1}{4}$ Kg. Allehaande, 70 Gr. stødt sort Peber og 700 Gr. Salt, tilligemed det øvrige og et Glas Citronolje. Alle Dele blandes, stoppes løst i mellembrede Krogtarme og bindesaf til Pølser à 10 Øre pr. Stk. De koges ved 80 ° R., sænket ned til 70 ° i 20—25 Minutter. Hvis Tarmene ikke er meget skarpt sorterede og der findes enkelte smalle, gøres der opmærksom paa, at de koger i Stykker, hvis ikke de bliver optagne af Gryden efter 18 Minutters Forløb. Naar Pølserne er kogte hænges de paa rene Røgepinde og anbringes derefter i Forretningen. Denne Opskrift egner sig ikke til Blodbudding.

8. Blod-Budding.

Naar man skal begynde at fabrikere Blodbudding, sørger man først for rene emaillerede Forme, hvilke smøres med et 2 mm. tyndt Lag afsmeltet Svinefedt. 9 Kg. mellemfine Byggryn og 1 Kg. Havregryn opblødes i 8 Liter kogende Vand. Efter at Byggrynene har henstaaet i 2 Timer, blander man det hele sammen. Gryn, Rosiner, 13 Liter Blod, 7 Kg. Sukker, 3 Kg. Rugmel, 4 Stk. fint hakkede Løg med Salt, $\frac{1}{4}$ Kg. stødt Kanel, 27 Gr. Nelliker, 20 Gr. Majoran, 40 Gr. Allehaande, 30 Gr. stødt Kommen, 10 Gr. Ingefær, 800 Gr. Salt og 120 Gr. stødt sort Peber. Det hele blandes godt sammen og kommes i en lille Gryde med ikke for stærk Varme under, eller man kommer det i en Sinkbeholder, som igen sættes i en Gryde med kogende Vand, og hvori der stadig røres til Bunds, for at Indholdet ikke skal brænde fast. Er Farsen stiv nok, tages den op og anbringes i et stort Kar eller Ballie og der tilsættes 12 Kg. Spækterninger, som er skaaren i

$\frac{3}{4}$ Ctm. Størrelse, hvilke æltes imellem. Alle Forme fyldes og Laaget lægges paa og skrues fast til eller snøres med stærkt Seglgarn. Alle de fyldte Forme sænkes ned i kogende Vand, som holder 80 ° R., sænket ned til 75 °, og forbliver heri mellem 3—5 Timer. Blodbuddinger, som vejer $2\frac{1}{2}$ Kg., koges i $3\frac{1}{2}$ Time, 3 Kg. koges i 4 Timer, 4 Kg. koges i $4\frac{1}{2}$ Time og 5 Kg. koges i 5 Timer. Er alle Formene kogte, tages de op og slaas ud med det samme, thi Blodbuddingen faar en meget mørkere Kulør og holder sig ogsaa bedre, men den skal helst vendes for hver Dag.

9. Kieler Sortepølser.
(Kieler Grützwurst.)

10 Kg. mellemfine Byggryn og 3 Kg. Havregryn opblødes i kogende Vand i 3 Timer. Ligeledes sættes 8 Kg. Rosiner i blød. 8 Svinemaver, 10 Kg. Svær, 2 Kalve- og 2 Oksekallun, som er godt rensede, koges møre og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen, tilligemed 4 Løg og 10 Kg. Svinemikker, som er skoldede. Dejgen krydres med $1\frac{1}{2}$ Kg. Salt, 100 Gr. stødt hvid Peber, $\frac{1}{4}$ Kg. stødt Kanel, 40 Gr. Allehaande, 10 Gr. Nelliker, 7 Kg. Sukker og 15 Liter Blod. Alle Dele blandes godt sammen og stoppes i Svinebændeltarme, hvilke afbindes til smaa runde Pølser og koges efter Tarmens Tykkelse mellem 15—40 Minutter med 80 ° R. For at konstatere, om Pølserne er kogte, stikker man i dem med en Strikkepind; viser der sig ikke Blod men Fedt i Stedet for, da er Pølserne kogte, og man kan tage dem op af Gryden. Denne Art Pølser sælges varme eller kolde, men røges ikke.

10. Tungepølser (a).

20 Kg. ferst Spæk skæres i $\frac{1}{4}$ Ctm. smaa Terninger og saltes med 600 Gr. Salt i 1—2 Dage før dette skal benyttes. 120 Grisetunger koges ligeledes i 5 Kg. store Forme i 4 Timer med 74 ° R. Man kan ogsaa koge dem i et Net, men da bliver de krogede. Alle Tunger befries efter Kogningen for Skindet og anbringes derefter paa et koldt Sted. Det bemærkes, at Tungerne maa pilles medens de er varme, ellers lægges de ned i varmt Vand. Der skæres ligeledes 9 Kg. Spæk i 2 mm. Tykkelse til at beklæde Tungerne med, og det Spæk, som ikke vil sidde fast, omsnøres med en Stump Lammetarm. 12 Kg. Flæskesvær koges ligeledes møre i $2\frac{1}{2}$ Time og males 2 Gange med 3 Løg gennem

den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Er Flæskesværene imidlertid bleven for kolde, sættes de i en Spand ned i kogende Vand og opvarmes. For at fremskaffe den lyserøde Kulør hælder man 8 Liter Blod fra en Spand over i en anden, hvilket opvarmes under stadig Omrøring. De malede Flæskesvære anbringes i en ren Ballie eller Æltevogn og udarbejdes med det omtalte Blod sammen med 1 Liter sød Mælk, men der hældes kun lidt til ad Gangen. Denne Blodmasse krydres med 700 Gr. Salt, 300 Gr. stødt sort Peber, 30 Gr. Ingefær, 40 Gr. stødt Kommen, 10 Gr. Korinder, 100 Gr. Timian, 150 Gr. Allehaande, 60 Gr. Nelliker og 100 Gr. Majoran. De saltede Spækterninger hældes over med 2 Spande kogende Vand (80 ° R.) og tilsættes Blodsarsen. Det hele blandes godt og stoppes derefter i rene, udvandede Oksebundender, Svineblærer eller Svinekapper. Svineblærerne vendes naturligvis om og vaskes og skylles i flere Hold rent Vand. Ved at stikke Tungerne i Tarmene eller Blærerne passes der paa, at de ligger skiftevis, den ene Gang med Spidsen nedadtil, den næste Gang med Spidsen opadtil, og saaledes bliver man ved, indtil Tarmene er fyldte. Det bemærkes ligeledes, at Tarmene eller Blærerne kun fyldes halvt med Blodpølsefars, ellers koger de i Stykker. Naar alle Pølser er stoppede, sænker man dem ned i en Gryde med kogende Vand, som holder 80 ° R., sænket ned til 74 °, og man bliver ved at vende og stikke dem med en Strikkepind, for at Luften kan slippe ud. Tungepølser i ekstrabrede Oksebundender koges i 4 Timer, i mellembrede og brede i $3-3\frac{1}{2}$, i smalle i $2\frac{3}{4}$ og i almindelige Svineblærer i $1\frac{1}{2}-2$ Timer. For at overbevise sig om, at Pølserne er kogte, stikkes en Strikkepind helt igennem; viser Fedtet sig, er Pølserne kogte. Naar de udtages af Gryden skylles de i lunkent Vand, stikkes paa alle Sider og lægges i Rækker ved Siden af hinanden efter Størrelse og presses derpaa i 24 Timer. Udtaget af Pressen skrabes alt det udpressede Fedt af, og Pølserne anbringes paa et koldt Sted. Efter Afkølingen forsynes de store Pølser med Hjælpestropper og anbringes i en kold Røgeovn, hvori de forbliver i 2 Dage. Udtaget af Røgeovnen blankes de med en Smule Olje og opbevares paa et køligt men luftigt Sted.

11. Tungepølser (b).

(imiterede Tungepølser).

I Berlin og Omegn bliver der fabrikeret store Kvantiteter af imiterede Tungepølser, d. v. s., at der i Mangel af Tunger anvendes Flæskestiver, Ryg- eller Skinkefilet, som koges og derefter ind-

deles i lange Strimler i Lighed med Grisetunger og derefter anvendes til Tungepølser. Behandlingen er ellers den samme som i forrige Opskrift. Nok en Gang pointeres det, at saa længe Blodet viser sig naar man stikker med en Strikkepind i Pølsen, er den ikke kogt, men saa snart Fedtet viser sig, er Pølsen færdig og kan tages op.

12. Berliner Pressepølse.

Saltede Svinetunger, Kalvekød, Filet og andet Kød, ialt 20 Kg., koges ikke for meget og skæres i $1\frac{1}{2}$ Ctm. store Terninger og blandes med 10 Kg. Spæk, som ogsaa er kogt. 10 Kg. mager Flæskesvær koges og males sammen med 2 Løg gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. De malede Flæskesvære udæltes med 5 Liter Blod og 1 Liter Mælk og krydres med 750 Gr. Salt, 150 Gr. stødt sort Peber, 40 Gr. stødt Kommen, 25 Gr. Timian, 25 Gr. Majoran og 18 Gr. Nelliker. De forskellige Dele blandes godt og stoppes løst i Oksebundender eller Svineblærer. Pressepølse, ogsaa kaldet for Sylte, stoppet i Blærer, koges i $1\frac{1}{2}$—$2\frac{1}{4}$ Time og i Bundender i 3—4 Timer, alt efter Tarmenes Tykkelse. Er Pølserne kogte tages de op og presses Natten over paa et Bord eller Plade og anbringes derefter i en kold Røgeovn, hvori de forbliver i 2 Dage, og blankes derefter med en Smule Provanceolje. Se ellers Tungepølser a.

13. Hamburger Pressepølse.

Svinehoveder, Halsstykker og nogle Hjærter, ialt 20 Kg., saltes i 6—7 Dage og koges og skæres i $1\frac{3}{4}$ Ctm. Terninger. 6 Kg. mager Grisesvær uden Spæk koges ligeledes og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen, udæltes med 6 Liter Blod og krydres med 180 Gr. Salt, 80 Gr. stødt sort Peber, 15 Gr. Majoran, 15 Gr. Timian, 40 Gr. Allehaande, 18 Gr. Nelliker og 20 Gr. stødt Kommen. Det hele blandes godt og stoppes i mellembrede Oksebundender, som koges og behandles paa samme Maade som Tungepølser a.

14. Sydtysk Pressepølse.

(Schwartemagen).

15 Kg .saltede Grisehoveder koges, og Kødet befries fra Benene og skæres i 8—10 Ctm. lange Strimler. Ligeledes koges 6 Kg. Svær med Fedt paa, som ogsaa skæres i lange Strimler.

8 Kg. kogt, mager Grisesvær males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen med Tilsætning af 2 Løg, hvilket anvendes som Bindestof for de forskellige Dele. 5 Potter siet og opvarmet Blod anvendes til Udæltning af Sværen og krydres med 600 Gr. Salt, 140 Gr. stødt hvid Peber, 35 Gr. hel Kommen, 25 Gr. stødt Allehaande, 20 Gr. Majoran, 20 Gr. Timian og 15 Gr. stødte Nelliker. Er alt godt blandet, stoppes Farsen løst i Oksebundender, Kalve-, Svine- eller Okseblærer, som er godt udvandede i flere Hold rent Vand. Pressesylte i Kalveblærer eller smaa Svineblærer koges i $1\frac{1}{2}$ Time, i store Svineblærer (Griseblærer) i $2-2\frac{1}{2}$ Time, i Oksebundender i $3\frac{1}{2}$ Time og i Okseblærer, alt efter Størrelse, i $4\frac{1}{2}-5\frac{1}{2}$ Time. Efter Kogningen presses de i 24 Timer og anbringes derefter i en kold Røgeovn, hvori de røges i to Dage og blankes med en Smule Olje.

---

9. Afsnit.

Farserede Pølser, Dekorationer og nogle andre Slags Pølser.

1. Malakoff (a).

50 Kg. Grisenakker eller udskaarne Bove og 5 Kg. fast Grisespæk saltes med $1\frac{1}{2}$ Kg. Salt og 30 Gr. Salpeter i 2—3 Dage og males gennem den 11 mm. grove Skive paa Wulfen. 20 Kg. sorteret Kalvekød saltes med 400 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Kødet udæltes med 2 Liter Saltlage og 2 Liter Vand og krydres med 250 Gr. stødt hvid Peber, 50 Gr. Sukker, 70 Gr. stødt Kommen, 2 hele Muskatnødder (knuste), 15 Gr. Kardemomme, 3 Tæer Hvidløg, udreven med lidt Salt, $1\frac{1}{4}$ Kg. Pistatier og 20 Kg. saltede og kogte Svinetunger, som er pillede og skaaren i 3—4 Stykker. Det hele blandes godt og stoppes derefter fast i Sprøjten, saa at Luften ikke kan faa Adgang. Enhver burde gøre sig den Ulejlighed at trykke Farsen i Sprøjten endnu fastere med Haanden. Pølserne stoppes ikke for fast i smalle Oksebundender, som maaler ca. 40 Ctm. De snøres med stærkt Seglgarn med 2 Ctm. Mellemrum og tørres derefter i ca. 5 Timer. Pølserne røges lysebrune med

varm Røg og koges i 2—2½ Time med 70° R., sænket ned til 65°. Efter Kogningen anbringes de paa et Bord eller Plade og dækkes til med rene Stykker Lærred til de er kolde. Man skolder dem derefter 3 Minutter i kogende Vand, som er tilsat lidt Tarmfarve, tørres med et rent Viskestykke og blankes med lidt Provanceolje.

2. Malakoff (b).

Det første til Malakoff er, at man koger 1 eller 2 Oksetunger, tager Skindet af og skærer dem lige midt igennem og runder dem saaledes af, at de ligner 2 smaa runde Pølser. Et Stykke 35 Ctm. langt og 28 Ctm. bredt Grisespæk koges nogenlunde eller skoldes godt. Udtaget af Gryden skæres saa meget Spæk af til der kun bliver 1½ Ctm. siddende tilbage paa Sværen. Spækket linieres med en Lineal i 7 mm. store Kvadrater men ikke Sværen. Den linierede Spækside dyppes i Blod, saaledes at hvert Snit bliver farvet. Man benytter ligeledes en Oksebundende, som er lige bred over det hele og som passer nøjagtig til det linierede Spæk med Svær. Man fremstiller en Fars af Blodpølse (se Tungepølse a). Afpudsningen fra Tungerne skæres i smaa Terninger og blandes med den Fars, som skal anvendes. Det linierede Spæk med Svær paa stikkes saaledes ned i Tarmen, at Fedtet vender udad og Sværen indad. Derefter tager man Blodfyld og fylder Tarmen ¾ fuld og fylder bagefter Tarmene med Tungerne, som er omviklede med Spæk. Der bindes stramt for begge Ender og den koges paa samme Maade som Tungepølser i 3½—4 Timer. Viderebehandling, se Tungepølse a.

3. Blærepølser.

10 Kg. Oksekød og 5 Kg. Kalvekød sorteres fri for Sener og saltes i 2 Dage med 450 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med 3 Liter Vand. Af Krydderier tilsætteis 450 Gr. Salt, 5 Gr. Kardemomme og 3 Tæer Hvidløg, udrevet med lidt Salt. Ligeledes males 10 Kg. usorteret Flæskekød og 5 Kg. Spæk gennem den 7 mm. grove Skive paa Wulfen. Alle Dele blandes og æltes godt og stoppes luftfri og ikke for fast i Fedekalveblærer. Alle Pølser tørres i 4—5 Timer og anbringes derefter i en varm Røgeovn, hvori de bliver røget kastaniebrune, og koges derefter med 68° R., sænket ned til 63°, i 1¼—1¾ Time, alt efter Pølsernes Tykkelse. Alle Pølser afkøles i 24 Timer, skoldes 1 Minut i kogende

Vand; tørres derefter med et rent Viskestykke og blankes med en Smule Provanceolje.

4. Hvide Tungepølser (a).

10 Kg. magert Flæskekød og 5 Kg. Kalvekød saltes med 400 Gr. Salt og 9 Gr. Salpeter og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og krydres med 45 Gr. stødt hvid Peber, 1 Gr. Ingefær, 8 Gr. Sukker, 1 knust Muskatnød, 3 Gr. Kardemomme, 1 Haandfuld skrællede Pistatier, 7 Gr. Timian og 2 Æg. Farsen ældes godt med en Smule Vandtilsætning til en sejg Dejg. 2 Stykker Spæk af 40 Ctm. Længde, 34 Ctm. Bredde og 4 mm. Tykkelse skæres ligeledes, hvorpaa der udbredes et Lag Fars i 2 Ctm. Højde. En Del kogte Svinetunger, hvor Skindet er pillet af, lægges skiftevis ovenpaa Farsen og saaledes skiftevis Fars og Tunge, indtil Pølsen har naaet den ønskede Størrelse. Begge Ender af Spækket slaas over, og det unødvendige Spæk skæres bort. En ekstrabred, godt udvandet Oksebundende trækkes over Pølsen, for hvilken der bindes i begge Ender. Derefter lægges de 4—5 Dage i 20 ° Saltlage og koges med 70 ° R., sænket ned til 65 °, alt efter Tarmenes Tykkelse, i $2\frac{1}{2}$—$3\frac{1}{2}$ Time. Efter Kogningen presses de og afkøles til Dagen efter, blankes med en Smule Provanceolje og afleveres paa Lageret eller i Butiken.

5. Hvide Tungepølser (b).

15 Kg. Kalvekød saltes Dagen i Forvejen med 400 Gr. Salt og 9 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og krydres med 5 Æg, 7 Gr. Timian, 45 Gr. stødt hvid Peber, $\frac{1}{4}$ Daase franske Trøfler, 1 Haandfuld Pistatier, 8 Gr. Sukker, 1 knust Muskatnød og 7 Gr. Kardemomme. Det finmalede Kød og Krydderierne blandes godt under Tilsætning af 1 Liter Vand, $\frac{1}{2}$ Kg. finskaarne Spækterninger, 2 Kg. kogt Saltkød og 2 Kg. Tunger, som er skaaren i 2 Ctm. Størrelse. Paa samme Maade som i forrige Opskrift skæres Spæk i Plader, 40 Ctm. lange, 34 Ctm. brede og 4 mm. tykke; er 1 eller 2 Stykker ikke brede nok, tager man 1 Stykke til Hjælp, og ovenpaa det udbredte Spæk anbringes Farsen, men der passes nøje paa, at der ikke kommer Luft i ved Æltningen; i sidste Omgang kastes Farsen med fuld Kraft ovenpaa det underste. Har Pølserne faaet den ønskede Størrelse, overtrækkes de med en ekstrabred Oksebundende. Videre Behandling, se den forrige Opskrift.

6. Hvide Tungepølser (c).

8 Kg. Flæskebove, 2 Kg. Spæk, 2 Kg. Kalvekød og 1 Løg males 1 Gang gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Det hakkede eller malede Kød krydres med 350 Gr. Salt, 42 Gr. stødt hvid Peber, 10 Gr. stødt Kommen, 1 knust Muskatnød og 2 Gr. Kardemomme. Yderligere tilsættes 12 kogte, skaarne Svinetunger, 1 Haandfuld Pistatier og Trøfler. Farsen udæltes med 1 Liter Vand og sprøjtes ikke for fast i Kalve- eller Svinekapper og koges i $1\frac{3}{4}$—$2\frac{1}{4}$ Time med 70 ° R., sænket ned til 64 °. Udtaget af Gryden vaskes de i lunkent Vand og presses Natten over paa et Bord. For at Pølserne ikke skal blive for hurtigt fedtede, er det at anbefale, at røge dem i nogle Dage og bagefter blanke dem med lidt Olje.

7. Bundespølser.

Bundespølser stammer fra Schweiz og fremstilles paa følgende Maade: Man skærer et firkantet Stykke Spæk til i 7 Ctm. Diameter og fremstiller heraf et Kors, hvilket beskæres fra alle fire Sider, og de fire Udhulinger, man har lavet, fyldes igen med Kødfars. Man skærer ligeledes et stort Stykke Spæk til, som er 45 Ctm. langt og 35 Ctm. bredt, hvorpaa der sidder ca. $1\frac{1}{4}$ Ctm. Spæk. Paa dette flade Stykke Spæk skæres smaa Terninger ved Hjælp af en Lineal, f. Eks. 1 Ctm. store Terninger vilde være passende. Man dypper hele Sværen med Spæk paa i en Spand fyldt med Blod, saaledes at Blodet bliver synligt i hver enkelt Terning. Spækket tørres af paa begge Sider med et rent Viskestykke og lægges med Sværsiden opad. Man fremstiller en Fars, som skal anvendes til Korset og Indlægget. Derefter forteres 2 Kg. ferst Oksekød, 2 Kg. Kalvekød og 3 Kg. magert Flæskekød, og alle 3 Dele saltes med 200 Gr. Salt og 3 Gr. Salpeter og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Der skæres ligeledes 1 Kg. $\frac{1}{2}$ Ctm. smaa Spækterninger, hvilke skoldes i kogende Vand. Alt Kød æltes godt igennem med Tilsætning af 30 Gr. Salt, 1 Gr. Salpeter, 15 Gr. Sukker, 22 Gr. stødt hvid Peber, 1 Gr. Kardemomme, $\frac{1}{4}$ knust Muskatnød, 3 Gr. Timian og 4 Æg. Det hele æltes til en sejg Fars uden Vandtilsætning. Som allerede i Begyndelsen nævnt, udfyldes først Korset med Farsen, derefter lægger man 4 Ctm. Fars paa Sværsiden, som har været dyppet i Blodet, og først derefter lægges Korset i Midten og man passer nøje paa, at det ikke forskubbes og at begge Sværsider støder nøje til hinanden. Da det jo ikke er saa let alene at besørge en saa vanskelig Pølse i Tarmen, kan man godt benytte et Stykke Lam-

metarm, som er dyppet i Blod, og binde dette om Midten og begge Ender paa Pølsen. En godt udvandet Oksebundende trækkes over Pølsen, hvilken bindes fast til i begge Ender. Ligeledes indsvøbes Pølsen i et rent Stykke Lærred og omvikles med Seglgarn paa samme Maade som kogte Rullepølser. Pølsen skal ligge i 3 Timer for at faa den rette Kulør og koges derpaa i 3—3¼ Time med 70 ° R., sænket ned til 64 °. Er Pølsen taget op af Gryden passes der nøje paa, at der ikke viser sig Luftblærer, er dette Tilfældet, benytter man en Strikkepind til at fjerne dem med. Den anbringes Natten over i et koldt Rum og Dagen efter opvarmes og bestryges denne med gul Konditor- eller Tarmfarve. For at Pølsen bedre kan holde sig anbringer man den 6—7 Timer i en kold Røgeovn, og den blankes bagefter med Olje.

8. Kartoffelpølse.

10 Kg. Flæskekød, fedt og magert blandet sammen, males gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen. Ligeledes skrælles 4 Kg. Kartofler, som skæres i Stykker og udvandes i ca. 1 Time og males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Begge Dele krydres med 410 Gr. Salt, 8 Gr. Timian, 1 knust Muskatnød og 8 Gr. Allehaande. Det hele blandes sammen og sprøjtes i godt udvandede Okse- eller Krogtarme, hvilke afbindes til runde Pølser (som Hamburgerpølser). De koges i 1 Time med 70 ° R., dalende til 66 °, og afkøles paa et Bord eller Plade. Før Pølserne spises, koges de i 8—10 Minutter eller steges i Smør. Denne Slags Pølser er udmærkede til Frokost- eller Middagsretter og serveres til Kartofler, Kartoffelmos eller Rødkaal.

9. Holstener Lungepølse.

10 Kg. Flæskekød og 8 Kg. godt rensede Svinelunger males sammen med ½ Løg gennem den 1¼ mm. fine Skive paa Wulfen og krydres med 530 Gr. Salt, 50 Gr. stødt hvid Peber, 14 Gr. hel Majoran, 16 Gr. Timian og 7 Gr. Allehaande. Dejgen ældes godt igennem under Tilsætning af 2 Kg. Spækterninger og sprøjtes i mellembrede, skrabede Svinetarme, hvilke afbindes til smaa runde Pølser (se Hamburger-Kogepølser) og saltes i 2—3 Dage. De røges med kold Røg og kan anvendes til Kaal, Ærter og al anden Slags Søbemad. De koges kun i 15 Minutter med 70 ° R., dalende til 65 °.

10. Holstener Hjernepølse.
(Holsteiner Brägenwurst.)

10 Kg. Flæskekød, fedt og magert blandet sammen, og 6 Kg. Kalve- eller Grisehjærne udvandes i 4—5 Hold rent Vand og males med 3 Løg gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Den hakkede Fars krydres med 400 Gr. Salt, 50 Gr. stødt hvid Peber, 4 Gr. Allehaande, en Smule hakket Petersille og 3 Gr. Timian. Farsen med alle Krydderier blandes godt og stoppes ikke for fast i smalle eller mellembrede, skrabede Svinetarme. Alle Pølser saltes i 1 eller 2 Dage og koges i 5 Minutter, brunes derefter i halv Smør og halv Klaret. De serveres til stuvede Bønner, Kartofler, Kartoffelmos eller Rødkaal.

11. Holstener Nyrepølse.

4 Kg. Flæskekød (Skinkeafpudsning) males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Ligeledes anskaffes 4 Kg. Svinenyrer, hvilke befries for Sener og flækkes, da de til Tider indeholder Stengrus og vaskes og renses godt i flere Hold koldt Vand. De males 3 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive sammen med 4 Løg, som blandes med det malede Flæskekød. Af Krydderier tilsættes 240 Gr. Salt, 25 Gr. stødt Peber, 4 Gr. Timian, 3 Gr. Majoran og 4 Gr. Allehaande. Er det hele godt blandet, sprøjtes Farsen løst i smalle Oksekrog- eller Svinetarme og afbindes til Pølser fra $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ Kg. pr. Stk. De lægges nogle Dage i Salt, koges derefter i 6—7 Minutter og steges i Smør eller Margarine. De serveres til Middagsmad paa samme Maade som Medisterpølse.

12. Pressesæk.

En eller flere Flæskesvære, som er 45—50 Ctm. lange og 40 Ctm. brede og med 1 Ctm. højt Spæk paa anskaffes og lægges 2 Dage i Saltlage. 10 Kg. Flæskebove, 2 Kg. Kalvekød og 2 Kg. Spæk males sammen med 2 Løg gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og krydres med 350 Gr. Salt, 42 Gr. stødt hvid Peber, 10 Gr. stødt Kommen, 4 Gr. Ingefær, 1 knust Muskatnød, 3 Gr. Kardemomme og 6 Gr. Timian. Farsen udæltes godt med 1 Liter Vand til en sejg Dejg. 2 hele gennemsaltede Grisehoveder og 20 Stk. Grisetunger koges i $2\frac{1}{2}$ Time og pilles og skæres i 1 Ctm. store Terninger. Hele Farsen, 200 Gr. ituskaarne franske Trøfler og $\frac{1}{4}$ Kg. skrællede Pistatier blandes godt.

Farsen lægges saaledes ovenpaa den udbredte Flæskesvær, at der kan blive Plads nok til at slaa begge Ender over hinanden, og derefter rulles Sidestykkerne sammen til en stor Pølse. Man kan ogsaa sy Sværen sammen til en Pose og paa denne Maade fylde den med Fars. 2 Okseblærer, hvilke udvandes nogle Timer før Brugen, vendes og skæres op i Længden og trækkes over den færdige Pølse og syes. Hele Pølsen indsvøbes i en ren Dug, omsnøres med stærkt Seglgarn og koges med 70° R., sænket ned til 64° i 3 Timer, alt efter Pølsens Tykkelse. Udtaget af Gryden fjernes Dugen, som opvrides og atter tages i Brug, idet Pølsen presses heri og afkøles til Dagen efter og røges derpaa med kold Røg i 2 Dage. Udtaget af Ovnen farves Pølsen rød eller gul, og er Farven tørret, blankes den med en Smule Olje.

13. Mosaikpølse.

Til Mosaikpølse anvendes bedst Mortadellafars, hvilken tilsættes 2 Æg (se Nr. 29). En saltet Oksetunge, hvoraf Skindet er fjernet, koges nogle Dage i Forvejen før den skal anvendes, og flækkes i 2 Dele og pudses runde. Ligeledes fremstilles nogle fine Lever-, Trøffel- og Blodpølser, som stoppes i smalle Svinetarme, da de ellers optager for megen Plads i Pølsen. Skindet af begge Slags Pølser fjernes forsigtigt, saa at de ikke gaar itu, og indsvøbes i nogle dertil bestemte Spækstiver eller Plader. Der skæres saa mange Stykker brede Spækstiver, hvilke udbredes, at man med Lethed kan beklæde alle Pølser. Spækket udbredes paa et Bord, og ovenpaa dette anbringes et Lag 3 Ctm. høj Mortadellafars, tilsat en Haandfuld Pistatier og Trøfler. Til højre lægges en Blodpølse og til venstre en Leverpølse, derefter Fars ovenpaa og Tungen trykkes ned i Midten; igen til højre lægges Tunge, til venstre Blodpølse, i Midten Leverpølse og ovenpaa lægges igen Fars, men der maa passes paa, at der ikke kommer Luft med. Det hele jævnes og begge Ender paa Spækket slaas over, og det, som er for meget, skæres bort. 1 eller 2 Okseblærer opblødes og udvandes i lunkent Vand. Blæren skæres op og Mosaiken anbringes deri og syes fast omkring. For at Mosaiken kan faa den fine røde Kulør, henlægges de i 4 Timer, derefter indsvøbes i et rent Stykke Lærred, omsnøres med stærkt Seglgarn og koges med 70° R., sænket ned til 63°, i 4 Timer. Efter Kogningen tages den op af Gryden, vaskes af og henlægges paa et Bord i 1 Time, derefter fjernes Dugen og Pølsen anbringes paa et koldt Sted. Pølsen røges i en Røgeovn, som holder 15° R. og blankes med en Smule Provanceolje.

14. Mosaik i Forme (a).

Emaillerede Leverpostejforme beklædes med et 3 mm. tyndt Lag Spæk; man bærer sig ad paa samme Maade som i forrige Opskrift. Det er naturligvis meget lettere at fremstille Mosaik i Forme. Alt, hvad man har Brug for til Fremstilling af Mosaiken, anrettes først. Man behøver naturligvis ikke udelukkende at bruge Mortadellafars, man kan udmærket godt anvende Medisterfars, som maa være godt sejg, Blodpølse- eller Leverpostejfars. Hvis der anvendes Blodpølsefars med Tilsætning af Pistatier og Trøfler, bruges der til Indlæg: Leverpølse, Trøffelpølse, Medisterpølse, Bajerskepølse, Kødpølse eller Tunge, paneret med smaa Agurker, men alle Pølser stoppes i smalle Svinetarme og indsvøbes i Spæk. Mosaik i Forme koges i $3\frac{1}{2}$—4 Timer (Forme à $3\frac{1}{2}$ Kg.). Dagen efter, naar de er kolde, holdes de 1 Minut i kogende Vand og tages ud af Formene. Hele Mosaiken tørres med et rent Viskestykke og svøbes ind i Moll. De røges ganske let og pakkes ind i Staniol.

15. Mosaik i Forme (b).

10 Kg. Brystflæsk og 10 Kg. Spæk saltes i 6—7 Dage, koges og skæres i $1\frac{1}{2}$ Ctm. store Terninger. 6 Kg. mager Grisesvær koges ligeledes og males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Sværen udæltes med 6 Liter Blod og krydres med 200 Gr. Salt, 160 Gr. stødt hvid Peber, 15 Gr. Majoran, 15 Gr. Timian, 40 Gr. Allehaande, 10 Gr. Nelliker, 20 Gr. stødt Kommen og 1 Haandfuld Pistatier, hvilket blandes godt. 6 emaillerede Forme beklædes ligeledes med 2 mm. tynde Spækskiver og fyldes skiftevis med Fars og Indlæg. Der fyldes først et 1 Ctm. tykt Lag Fars paa Bunden af Formen, ovenpaa dette 1 Lag Tungeskiver eller saltet røget Skinke, som er skaaren i 3 mm. Tykkelse, igen Fars, saa lidt som muligt, men der maa ikke kunne findes Aabninger, saa igen 1 Lag Leverpølse, sprøjtet i ekstrabrede Lammetarme, 1 Lag Fars og derefter Pølser, stoppet med Mortadellafars i ekstrabrede Lammetarme, igen Fars og atter 1 Lag Medisterpølse, stoppet i ekstrabrede Lammetarme, og ovenpaa dette igen 1 Lag Fars. Det bemærkes endnu en Gang: naar de forskellige Pølser er stoppede, koges de, Skindet pilles af og de indsvøbes i Spæk. Dette foretages først ved enhver Mosaik. Er Formen ikke fyldt endnu, lægges 1 Lag til, og man kan begynde forfra med Tunge og Skinke. Over enhver Form lægget et Stykke Pergament og Laaget sættes paa og omsnøres med stærkt Seglgarn. Derefter sænkes Formene ned i en Gryde ko-

gende Vand, som holder 80° R., sænket ned til 74°, og hvori de forbliver i 4—5 Timer, alt efter Formenes Størrelse. Er de kogte, anbringes de paa et køligt Sted i ca. 24 Timer. Mosaiken slaas ud af Formene, tørres med et Viskestykke og indsvøbes i Staniol.

16. Mosaik i Kasser.

Hos en Snedker bestiller man 4 smaa Kasser, som maaler 3 Ctm. i Diameter indeni og som er 50 Ctm. lange, hvilke fremstilles af glathøvlede Brædder. Kasserne vædes indvendig og forsynes med Fars, som fremstilles af 5 Kg. Oksekød, 5 Kg. Kalvekød og 5 Kg. godt fedt Flæskekød. Alle Dele males 2 Gange gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og krydres med 450 Gr. Salt, 5 Gr. Salpeter, 50 Gr. stødt hvid Peber, 2 Æg, 1 knust Muskatnød og 8 Gr. Timian. Alle Dele blandes godt under Tilsætning af 1 Liter Vand og udæltes til en sejg Fars, som skal have forskellige Farver til hver Kasse. Den ene Kasse Fars maa have den naturlige Farve, den anden rød, den tredje violet eller gul og den fjerde grøn. Se iøvrigt Farver, som er tilladt at forarbejde til Livsfornødenheder, i Henhold til Loven af 16. Juli 1912, hvilken er traadt i Kraft den 1. Februar 1913. Er alle Kasser fyldte, koges de, og naar de er kolde, opvarmes de 1 Minut, og Indholdet hældes ud paa et Bord. Alle fire forskellige Slags Indlæg lægges sammen til en Kvadrat med en lille Smule Naturfars uden Luft imellem, og der snøres en tynd Lammetarm omkring. Et lille Lag ufarvet Fars lægges paa en større Spækskive, som passer i Længden med Kassens Indhold, og ovenpaa den lægges det sammenbundne. Derefter anvendes der atter saa meget Fars, at Indlægget fuldstændig dækkes. En ekstrabred godt udvandet Oksebundende trækkes over Pølsen, hvilken koges i 3—4 Timer med 70° R., sænket ned til 63°. Udtaget af Gryden anbringes Pølsen paa et koldt Sted og røges 2 Dage i en kold Røgeovn. Derefter blankes den med en Smule Provanceolje.

17. Farseret Grisehoved.

Af en friskslagtet Gris afskæres Hovedet en Haandbred bag Ørene og renses, og Skindet skæres forsigtigt af uden Indskæring i Sværen. Saa snart man naar 4 Ctm. fra Mundvigene saves Snuden over. Skindet lægges 2 Dage i Saltlage, hvorefter det optages, udvandes og tørres med et rent Stykke. Derefter syes Øjnene og den bageste Del af Skindet til paa en lille Aabning nær, som kan passe paa den største Tragt til Sprøjten. Snuden

bindes til med et Stykke Seglgarn, og man fremstiller følgende Fars. 2 Kg. Oksekød og 2 Kg. Kalvekød saltes med 120 Gr. Salt og 3 Gr. Salpeter og males sammen med 1 Løg 2 Gange gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med 1 Liter Vand. 2 Kg. Flæskekød og $1\frac{1}{2}$ Kg. Spæk males 1 Gang gennem den 3 mm. Skive og tilsættes den førstnævnte Fars. Det hele krydres med 105 Gr. Salt, 3 Gr. Salpeter, 25 Gr. Peber, 6 Gr. stødt Kommen, 1 knust Muskatnød, 3 Gr. Timian, 2 Æg, 1 Kg. salt Okse- eller Svinetunge, som er skaaren i 1 Ctm. store Terninger, 1 lille Glas Vin og 100 Gr. Pistatier. Er alt blandet godt sammen, kastes Farsen fast ned i Sprøjten for at ingen Luft kan komme med ned og trykkes yderligere fast med Haanden. Skindet af Grisehovedet trækkes paa Tragten og sprøjtes saa nogenlunde fast; den lille Aabning, som har været paa Tragten, syes til. Derefter tager man et stort Stykke Lærred, i hvilket Grisehovedet indsvøbes og omsnøres fast med et stærkt Seglgarn og sænkes ned i en Gryde med kogende Vand, som holder 75° R., sænket ned til 65°., i hvilket det forbliver i 4—$4\frac{1}{2}$ Time. Har Hovedet været i Gryden i ca. $\frac{3}{4}$ Time, vendes dette saaledes, at Ørene staar over Vandet, da de ellers faar for megen Varme. Optaget af Gryden anbringes det paa et Bord, og har det henstaaet til Afkøling i $1\frac{1}{2}$ Time, fjernes Seglgarnet og Dugen, og man giver Hovedet den rigtige Stilling og afkøler dette. Derefter anbringes det forsigtigt i 2 Dage i en kold Røgeovn og pyntes derefter med forskelligt farvet, afsmeltet, udæltet Svinefedt. Fedtet sprøjtes paa med en Papirpose eller en lille Sinksprøjte, som kan bestilles hos en Blikkenslager. Hvis man ikke er vant til Dekorationsarbejde, kan man godt sende det til en Konditor for at blive pyntet, men den Slags Svinehoveder laves jo kun til Jul eller andre festlige Lejligheder. Det maa ikke forglemmes, at det anbringes paa et fladt, garneret Fad med alle mulige Slags Roser og Blade eller andre kunstige Ting, som kan passe hertil. Den tilovers blevne Fars fra Svinehovedet stoppes i Kalveblærer, Skævtarme eller i Skindet af Gaasehalse, som er godt rensede; de syes derpaa til i den brede Ende. Pølserne koges og røges derefter.

18. Farserede Flæskeskanke.

Naar man slagter Grise, passer man paa ved Rensningen, at man ikke kommer til at skære i Sværen. Forbenene, som skal fyldes, skæres af saa højt op imod Boven som mulig. Skindet skæres af Benene til Ledet og skæres saaledes over, at Tærne sidder fast ved Skindet af Flæskeskankene, og derefter lægges det

2 Dage i Saltlage. Man kan til Fyld benytte den samme Fars som i forrige Opskrift. Skankenden syes til paa en lille Aabning nær, hvorigennem den sprøjtes fuld med Fars. Benene koges i 1 Time og røges, pyntes og garneres med forskellig farvet Fedt.

19. Farseret Oksetunge.

En ferst Oksetunge vaskes og saltes i 6 Dage og udhules med en skarp Kniv ned til Spidsen af Tungen, dog saaledes, at der bliver et Skind paa $\frac{3}{4}$—1 Ctm. tilbage. Udhulingen paabegyndes selvfølgelig i den tykke Ende af Tungen. Man kan godt benytte den samme Fars som anvendes til farserede Svinehoveder. Er Tungerne fyldte med Fars, syes Aabningen til, de indsvøbes i et rent Stykke Lærred og omvikles med Seglgarn og koges i $2\frac{1}{2}$ Time med 75° R., sænket ned til 64°. Naar Tungerne er kogte, tages de op af Gryden og lægges paa et Bord. Efter 20 Minutters Forløb fjernes Emballagen, Skindet tages forsigtigt af og de henlægges til Afkøling. De indsvøbes herefter i tynde Skiver Spæk, overtrækkes med en Oksebundende, skoldes 2 Minutter i kogende Vand; røges derefter lysebrune og indsvøbes i Staniol. De sælges ogsaa uden at være røgede og uden at være indsvøbt i Staniol.

20. Pyntede Oksetunger.

Skindet pilles af Oksetunger, som er saltede og kogte i 3 Timer; de beklædes med et tyndt Lag Spæk og overtrækkes med en Oksebundende. Man vælger det Stykke Tarm, som er Overgangen fra Bundenden til Skævtarmen, den smalle Ende syes til, medens man forsyner den brede Ende med en Strop. Tungerne skoldes i kogende Vand og hænges paa en Røgepind, hvilken anbringes paa et varmt Sted og overstryges flere Gange med Blod eller Farve.

21. Svinehoveder.

Et almindelig pænt Grisehoved fjernes fra Kroppen og vandes godt ud, det pudses godt efter med en skarp Kniv og Trynen lukkes op. Grisehoveder saltes i 6—8 Dage og vandes ud i nogle Timer, det anbringes derefter i en kold Røgeovn, indtil dette har faaet en lysebrun Farve. Forskellig farvet Fedt kommes i Poser, og man oversprøjter Hovedet paa samme Maade som Konditorerne oversprøjter deres Kager. Derefter anbringes det smukke Hoved med en Citron i Munden i Butiken.

22. Farseret Gris.

Hertil anvendes bedst smaa Grise mellem 7—8 Uger gamle, hvilke slagtes og renses forsigtigt. Bagbenene bindes under Kroppen, medens Forbenene bindes til begge Sider af Hovedet. Derefter lægges Grisen mellem 5—6 Dage i Saltlage og udvandes derefter, men alle Aabninger syes til. Den samme Fars som anvendes til Farserede Grisehoveder, anvendes ogsaa til Grisen. Man maa være yderst forsigtig, naar den skal stoppes, thi stoppes den for fast, revner den. Ligeledes syes Maven til, og derefter beklæder man hele Grisen med tynde Spækskiver eller Plader, tilsat en Smule Peber, da den ellers let bliver for brun. En stor Stegepande belægges ligeledes med Spæk, i hvilket Grisen anbringes; der hældes 4 Liter kogende Vand, nogle Lavrbærblade, Nelliker og sort Peber i Panden, som anbringes i en stærkt opheded Ovn, hvori den steges i 3 Timer og maa dryppes ofte. Naar Grisen er stegt, anbringes den paa et stort Fad, som pyntes med Petersille, Rødbeder, Agurker, Æbler eller smaa Agurker. Man sætter en Citron i Munden paa Grisen og serverer denne med varme Kartofler og Rødkaal.

23. Smaa Grise til Julepynt.

En ikke for meget opskaaren Svinemave vaskes og renses godt, og den smalle Tarm, som udgaar fra Spidsenden af Maven, bindes $\frac{1}{2}$ Ctm. fra den omkring med et tyndt Stykke Seglgarn som skal forestille en Snude. En Svinemave fyldes med Sylte og koges $\frac{1}{2}$ Time. Udtaget af Gryden sættes Svinemaven paa et Bord, og man vil lægge Mærke til, at den smalle Ende, der, hvor Tarmen har Udgang fra Maven, ligner et Svineansigt. Tarmen skæres over 1 Ctm. fra Maven men $\frac{1}{2}$ Ctm. fra Baandet. Derefter røges Maven i 2 Dage med kold Røg, og der skæres 2 runde Indsnit i Syltens Hovedende til Ørene; dertil benyttes tørre Svære, hvoraf det nederste maaler 7 mm. og det øverste 5 mm. Ørene stikkes i, og man skærer to smaa Huller til Øjnene og forsyner disse med to brændte Kaffebønner. Grisen pyntes eller sprøjtes med forskellig Slags kulørt Fedt og er saaledes færdig til Vynt i Butiken og til Publikums Forundring.

24. Høns til Julepynt.

Paa samme Maade som man fremstiller en Gris, er det omtrent ligeledes med en Høne. Man tager en ren og proper Svinemave, fylder den med Sylte og koger den i $\frac{1}{2}$ Time. Naar den

er kogt, tages den op af Gryden, og Kroppen formes til en Høne. Den tynde Ende stilles opad, og det røde af Maven forestiller Brystet. Naar den er kold, røges den med kold Røg, og derefter skæres Spæk til Vingerne. Til Hoved benyttes et tykt Stykke Spæk, og alle Dele sættes sammen; til Vingerne benyttes 4 smaa Træpinde, til Ryggen ligeledes 4, 1 stor Pind til Hovedet, men en ganske lille Pind til Kronen. Derimod benyttes 5 20 Ctm. lange Pinde, som stikkes fast i Maven for at holde Halen oppe. Naar alt er anbragt paa sin Plads, sprøjtes alt Spæk med rødt Fedt, men selve Maven, som forestiller Brystet, pyntes med hvidt Fedt, som sprøjtes i Kæder. Det hele giver jo en Del Arbejde, men det betaler sig bagefter.

25. En anden Slags Høns.

Af en flot Hane til Suppe hugges Halsen med Hoved paa af saa nær Kroppen som vel muligt. Desuden tages en Grisemave med Sylte, formet som angivet i forrige Opskrift. Ledene tørres og brunes lidt, for at Blodet ikke skal sive ud fra de afskaarne Dele. Man tager en Pind, som naar gennem hele Halsen, og stikker den fast paa den glat skaarne Sylte. Paa samme Maade tager man Vingerne og stikker fast, først paa hver sin Side, og de yderste Fjer bindes sammen med et Silkebaand. Halen, som er tilbage, fastgøres ligeledes mellem Vingerne, dog saaledes, at den faar en naturlig Stilling; men alle Pinde, som anvendes, skjules selvfølgelig saa meget som muligt mellem Fjerene. Er Kammen ikke rød nok, giver man den en Omgang Farve, og i Øjenhulerne anbringes et Par Glasøjne og et Stykke fint Leverpostej anbringes i Næbet. Fadet, hvorpaa Hanen anbringes, maa selvfølgelig være rigeligt stort og pyntes med grønt, saa det afstikker fra alle de andre lækre Sager. Alle andre Slags Fjerkræ, som Svaner, Gæs eller lignende, kan anvendes paa samme Maade.

26. En stor So til Julepynt.

En So med 4 Ben udskæres af Træ, hvorpaa der anbringes saa meget Spæk, at den er rigelig tyk nok. Derefter sprøjtes den med forskellig Slags Farve. Hvad der i det hele taget eksisterer til Julepynt, er enestaaende, og man kunde godt blive ved med Opskrifter.

27. Pyramide til Julepynt.

Af Træ lavES en Pyramide, og man anskaffer sig en lang Krogtarm, som ikke er for meget kroget. Hele Tarmen fyldes med afsmeltet Svinefedt og vikles omkring Træstativet til en høj Pyramide. I Toppen anbringes en Svane, som ligeledes er lavet af Fedt.

28. Et Juletræ.

Et lille Juletræ anbringes i en Kasse, hvori der findes en Mekanisme, der staar i Forbindelse med Juletræet, og som bevirker, at Træet kan dreje sig omkring sig selv. I Stedet for Godter pyntes Juletræet med Æbler, Pærer og smaa Pølser, stoppet i smalle Lammetarme. Farsen dertil fremstilles af $^1/_3$ Flæskekød, $^1/_3$ Kalvekød og $^1/_3$ Spæk, hvilket males 2 Gange gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med 25 pCt. Vand; Krydderier tilsættes efter Smag. Farsen stoppes ganske løst og drejes af til 4 Ctm. store Pølser, hvilke røges paa samme Maade som Wienerpølse Nr. 1. Derefter farves alle Pølser i kogende Vand med forskellige Slags Farver, og naar Pølserne er kolde, forsynes hver enkelt med et tyndt Silkebaand i flere Farver og bindes saa til Juletræet. Man hænger saa mange Æbler, Pærer og Pølser paa Træet, indtil man synes der er nok, og derefter anbringes nogle Lys og Englehaar paa Træet, og det stilles i Vinduet til Fryd og Opmærksomhed for det spadserende Publikum. (Se Afsnit 12, Nr. 3 og 4.)

29. Mortadellapølser.

$8\frac{1}{2}$ Kg. magert, sorteret Flæskekød og $7\frac{1}{2}$ Kg. sorteret Kalvekød anbringes i en ren og proper Ballie eller Trug, hvorpaa der hældes saa megen Saltlage (20° efter Beaumes Lagemaaler), indtil alt Kødet er dækket. Kødet henstaar til Dagen efter og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Farsen udæltes med saa megen Lage, indtil den er salt nok; ellers anvendes lunkent Vand om Vinteren, men koldt om Sommeren. Forefindes der imidlertid en Hurtighakker, hældes der 2 Liter Vand eller Saltlage paa ad Gangen. Arbejdes der med en Æltemaskine eller Haandkraft, hældes der kun lidt Vand paa ad Gangen. Af Krydderier tilsættes 6 Gr. Salpeter, 65 Gr. stødt hvid Peber, 3 knuste Muskatnødder, 20 Gr. Sukker og 20 Gr. stødt Kommen. Farsen stoppes ikke for fast i godt udvandede, ikke for tykke Okse- eller Kalvebundender (det maa ikke forglemmes, at der tilsættes

Farsen 4 Kg. smaatskaarne Spækterninger). Hver Pølse stoppes i Oksebundender og forsynes med 4 Pinde, som bindes paa langs af Pølsen og omvikles eller snøres med ikke for tykt Seglgarn (6—6) med en Fingerbred Mellemrum. Alle Mortadellapølser tørres i 4—5 Timer eller hænges Natten over, for at de kan faa Tid til at trække Kulør. Pølserne røges i en varm Røgeovn efter Wiener- eller Bajerskepølser lysebrune og koges i 1—1½ Time med 70° R., sænket ned til 65°. Udtaget af Gryden dækkes de til med rene Lærredsstykker, til de er kolde. De opvarmes og lakeres med Pølselak eller de gnides eller blankes med en Smule Provanceolje. For at Pølserne ikke skal blive tørre, kan man lægge dem ned i Fedt; en Metode, som anvendes meget i Berlin og Omegn.

30. Franske Mortadellapølser.

Et Stykke Spæk, som er skaaret saaledes til, at det er 35 Ctm. langt, 20 Ctm. bredt og 1 Ctm. tykt, kvadreres med en Lineal i 1 Ctm. Terninger. Dette kvadrerede Stykke Spæk eller Svær dyppes i Blod, saaledes at hver Kvadrat bliver farvet. Spækket tørres paa begge Sider med et rent Viskestykke og udbredes saaledes paa Bordet, at Sværen kommer til at ligge øverst. Man fremstiller en Fars (se forrige Opskrift), som ikke er udarbejdet for meget, og denne tilsættes nogle hakkede Trøfler og Pistatier. Først lægges et Lag Fars, derpaa en Kødpølse, fin Lever-, Lyoner-, Trøffel- eller en anden Slags Kødpølse, som indsvøbes i Spæk, derpaa benyttes igen Fars, men ikke mere, end at Sværen paa begge Sider naar sammen. Man anskaffer en Oksebundende, som passer nøjagtig til Pølsen, og trækker denne paa. Pølsen indsvøbes i en ren Dug og omvikles med Seglgarn paa samme Maade som Rullepølser og koges i 2—2½ Time med 70° R., sænket ned til 63°. Udtaget af Gryden henlægges de paa et Bord til Dagen efter; de røges ganske let og skoldes derefter i kogende Vand, igen tørret og gulstrøget med Safran eller en anden Slags Farve.

31. Hamburger-Krellpølse.

30 Kg. Okse- og Kalvekød, som forefindes i en Slagterbutik ved Oprømning, males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, anbringes derefter paa Blokken og hakkes nogle Omgange. Der tilsættes 5 Kg. Oksefedt, skaaren i Terninger, og 5 Kg. fedt Flæskekød, som hakkes eller males groft. Af Krydderier tilsættes 1200 Gr. Salt, 24 Gr. Salpeter, 120 Gr. stødt hvid Peber, 1 knust Muskatnød og et Par smaa, finthakkede Løg med

Salt. Der benyttes 4 Liter Vand, hvilket lidt efter lidt æltes mellem Farsen, som sprøjtes nogenlunde fast i mellembrede Oksefkæbtarme. Derefter anbringes Pølserne paa et tørt Sted eller hvor der er Træk i 24 Timer og røges lysebrune i en varm Røgeovn. Pølserne koges i 40 Minutter med 70° R., sænket ned til 65°. Udtaget af Gryden hænges de paa Røgepinde til Dagen efter og skoldes i kogende Vand, for at de kan faa et blankt Udseende, derefter tørres de og blankes med lidt Provanceolje.

32. Nogle Oplysninger.

Da det er en Kendsgerning, at Juleugen jo er den mest kærkomne Uge, hvor der er den største Omsætning hele Aaret rundt i de fleste Forretninger Verden over, og hvor der hersker uafbrudt Travlhed. Hvor mange flittige Hænder er ikke beskæftigede, og hvor mange arbejder ikke over deres Evner for at gøre sig al den Umage de kan for at faa Butiken til at skinne og prale i al sin Herlighed, til Glæde for Publikum. Vi kan godt være enige med mange af vore Standsfæller indenfor Kødindustriens Omraade om, at der gøres alt for lidt for vort Fag til Jul. Der er jo mange Mennesker, naar de har haft det ene i Vinduet i Aar, saa skal det kasseres til næste Aar, men dertil maa svares: ganske vist skal der noget nyt til, men det er saa nemt; man kan gaa ind i en Legetøjsbutik og købe en eller anden Maskine, beklæde de forskellige Dele med Spæk og sprøjte dem over med kulørt Fedt. Der kan jo ogsaa godt anvendes en Dukkestue, beklæde denne med Spæk, lægge forskellige farvede Pølser i den og hælde det hele over med en klar Gelé. Der maa heller ikke mangle Silkebaand, thi dermed pyntes de forskellige Slags store Pølser. Ligeledes bindes store Sløjfer og Roser paa de større, medens man forsyner de smaa Pølser med Silkebaand i hver Ende. Alle lækre Sager anbringes paa en smagfuld og stilfuld Maade i Butiksvinduet, og derefter tændes Julelysene.

33. Farve, som er tilladt i Henhold til Loven.

I Henhold til Loven af 16. Juli 1912, som er traadt i Kraft den 1. Februar 1913, er følgende Farve tilladt til Farvning af Levnedsmidler, derunder henhører Byggryn, Bælgfrugter og Korn, Bønner, Frugt, Frugtkonserves, Frugtsaft, Gelatine, tørret Gemyse, Gemysekonserves, Gryn, Konditorvarer, Kunsthonning, Likører, Limonader, Margarineost, Sennep, Sukker, Puddersukker, Farin og Sukkervarer. Men derimod indeholder Loven ikke noget om Farver til Pølser. Til at farve røde er

følgende Farver tilladt: Kirsebærsaft, Kochenille (Karmin), Alkannarødt (Alkannin), Fuchsin, arsenfri Syrefuchsin, Bordeaux, Ponceau, Eusin, Erythrosin, Phloxin. Til at farve blaat er tilladt: Indigo, Lakmus, Ultramarin, Alizarinblaat, Anilinblaat og Vandblaat. Til at farve gult er tilladt: Safran (Stigmala Crocin), Saflor (Flores et Fructus Carthami, Carthamin), Gurgemejerødt (Rhizoma Cureumae, Curzumin), Syregult R. eller Ægtegult R. Orlean (Bixin), Orange J. (Tropæolin 000). Til at farve grønt er tilladt: Spinatsaft (Klorofyll), Blanding af de anførte gule og blaa Farver, Malachitgrønt. Til at farve violet er tilladt: Blanding af de anførte blaa og røde Farver, Methylviolet. Til at farve brunt: Karamel, Lakridsekstrakt, Sukkerkulør, ristet Malt. Til at farve sort er tilladt: Kinesisk Tusch, Kønrøg.

34. Lov om indenrigs Kødkontrol.

Vedtaget af Rigsdagen 1911.

Da det muligvis kunde tjene til Vejledning for mange, afskrives Loven, som lyder saaledes:

§ 1.

Kød og Slagteaffald af Dyr, der ere slagtede paa offentlige Slagtehuse i Kommunen, hvor der er Slagtetvang i Henhold til Sundhedsvedtægten, kan, efter ved Undersøgelsen paa Slagtehuset at være henført til første Klasse, uanset de stedlige Sundhedsvedtægters Bestemmelser, indføres til Forhandling til Menneskeføde i enhver Kommune i Landet, uden at Undersøgelse og Afgift paa Indførselsstedet kunne forlanges, ligesom det Forhandlede heller ikke maa henvises til særlige Udsalgssteder eller undergives lignende Indskrænkninger. Det samme gælder Kød, der ved Undersøgelsen paa Slagtehuset er henført til anden Klasse, dog at Undersøgelse paa Indførselsstedet kan forlanges, men uden at Betaling herfor erlægges. Dog er det for disse Regler en Forudsætning, at den kontrollerende Dyrlæge og de Regler, hvorefter han foretager Kontrollen, er godkendte af Landbrugsministeren, og at Kødkontrollens Udøvelse undergives det Tilsyn, som Landbrugsministeren anordner. Derhos skal Varen være stemplet paa en ved Sundhedsvedtægtsbestemmelsen fastsat Maade, der viser baade dens Beskaffenhed og Stemplingsstedet og bestemt adskiller sig fra Stemplingen af indført Kød.

§ 2.

Kød og Slagteaffald af Dyr, der ere slagtede i Kommuner, hvor der i Henhold til Sundhedsvedtægten er kommunal Kønkontrol, men ikke offentlig Slagtehus eller Slagtetvang, skal, naar det ved den kommunale Kontrol er henført til første Klasse, uden Undersøgelse eller Erlæggelse af Afgift paa Indførselsstedet, uanset de stedlige Sundhedsvedtægters Bestemmelser, kunne indføres til Forhandling til Menneskeføde i enhver Kommune i Landet. Dog skulle følgende Bestemmelser herfor gælde:

1) at Dyret af den kontrollerende Dyrlæge er synet paa Slagtestedet saavel i levende Live som umiddelbart efter Slagtningen, at Hoved (af Svin, Kalv, Faar, Lam og Geder), Hjærte, Lunger, Lever, Nyrer, Milt og Yver (undtagen naar det indeholder sygeligt Sekret) som Byrden, for saavidt den ikke indeholder store Fostre, ved Synet vedhænge i naturlig Forbindelse med Kroppen, at samtlige Indvolde, Kryds og Talg samt Hoved, Tunge og Yver af stort Kvæg og Heste ere til Stede, og at Lymfekirtlerne ikke ere fjernede paa noget Dyr.

2) at Stemplingen er sket paa en ved Sundhedsvedtægtsbestemmelsen fastsat Maade, der viser baade Varens Beskaffenhed og Stemplingsstedet og bestemt adskiller sig fra Stemplingen af indført eller andet paa Kontrolstation stemplet Kød.

3) at den kontrollerende Dyrlæge og hans Betalingsvilkaar samt de Regler, hvorefter han foretager Kontrollen, ere godkendte af Landbrugsministeren, og at Kødkontrollens Udøvelse undergives det Tilsyn, som Landbrugsministeren anordner.

4) for de allerede gældende Sundhedsvedtægters Vedkommende endvidere, at der ikke i disse findes særlige Bestemmelser, som efter Justitsministerens Skøn gør Kontrollen ringere end sædvanlig for de her omhandlede Ordninger af Kønkontrollen.

§ 3

Ved offentlig Bekendtgørelse bringer Justitsministeren til almindelig Kundskab, hvilke Kommuner, der gaar ind under Reglerne henholdsvis i § 1 og 2, og hvilket Mærke, der i Henhold til disse Paragraffer er godkendt af hver Kommune.

§ 4

Justitsministeren bemyndiges til efter Samraad med Repræsentanter for de kommunale Slagtehuse og for Eksportslagterierne at udstede Regulativ som tilsigter:

1) at der ved offentlige Slagtehuse, Eksportslagterier og andre Lokaler, hvor der finder erhvervsmæssig Slagtning Sted,

Pølsemagerier, Kødkonservesfabriker og Udsalgslokaler, hvis væsentligste Bestemmelse er Forhandling af Kød og Kødvarer o. l., iagttages den fornødne Renlighed med Hensyn til Lokaler, Redskaber, Arbejdstøj etc.,

2) at der paa de anførte Steder føres de nødvendige Tilsyn med Arbejdernes Sundhedstilstand, og

3) at Varerne beskyttes mod Tilsnavsning under Transporten, hvad enten denne sker ved private eller ved offentlige Transportmidler, og at de ikke maa forsendes, forhandles og opbevares sammen med ildelugtende Varer. Det kan paalægges dem, som udfører Transporten af Varerne, at drage Omsorg for denne Bestemmelses Overholdelse.

§ 5

Kød og Slagteaffald af Dyr, der ere slagtede paa et af Landbrugsministeren i Overensstemmelse med de gældende Regler for Udførselskontrol godkendt Eksportslagteri, skal, naar det er undersøgt af den for Eksportslagteriet anordnede Kontrol og henført til første Klasse, uden Undersøgelse eller Erlæggelse af Afgift kunne forhandles og indføres til Forhandling til Menneskeføde i enhver Kommune i Landet. Det samme gælder Kød, der ved Undersøgelsen paa Eksportslagteriet er henført til anden Klasse, dog at Undersøgelse paa Indførselsstedet kan forlanges, men uden at Betaling herfor erlægges.

§ 6

Pølser og andre tilberedte Kødvarer kunne indføres i Overensstemmelse med Reglerne i § 1 og 2, naar der ved Bestemmelse i Produktionsstedets Sundhedsvedtægt eller ved Landbrugsministerens Godkendelse er tilvejebragt betryggende Kontrol med, at der til deres Fremstilling udelukkende er benyttet Kød og Slagteaffald, som ved en af Landbrugsministeren anordnet Udførselskontrol (§ 5) eller ved en gennem Sundhedsvedtægen godkendt kommunal Kontrol er mærket som første Klasses Vare, og naar der derhos er foreskrevet fyldestgørende Regler vedrørende Mærkning. Justitsministeren udfærdiger Bekendtgørelse herom i Overensstemmelse med § 3.

§ 7

I Kommunen, hvor der ifølge Sundhedsvedtægten er indført Trikinundersøgelse, kunne de under denne hørende Varer kun forhandles og indføres til Forhandling til Menneskeføde uden at underkastes saadan Undersøgelse i Kommunen, naar de ere for-

synede med et dertil autoriseret Stempel eller Plombe der viser, at Trikinundersøgelse paa Grundlag af Sundhedsvedtægtsbestemmelsen eller efter Landbrugsministerens Godkendelse er foretagen andetsteds. Dog kan Affald altid indføres og forhandles uden Trikinundersøgelse. Mellemgulv henregnes i denne Forbindelse ikke til Affald. Afgift for Trikinundersøgelsen kan kun kræves med Hensyn til Kød og Mellemgulv af Søer, Orner og gildede Orner, der have været benyttet til Avl, samt Svin fra Lossepladser og Svin af slagtet Vægt over 100 Kg.

Findes ved Undersøgelse Svin at være trikinøse, skal den, der har foretaget Undersøgelsen, uopholdelig gøre Anmeldelse til den stedlige Politimester. Denne skal, efter at have konstateret, fra hvilket Sted det paagældende Svin hidrører, snarest give Underretning herom til Politimesteren i den Retskreds, hvorunder Stedet ligger. Denne, som har straks at indberette Sagen til Landbrugsministeriet, meddeler uopholdelig Ejeren Forbud mod, at der fra den Besætning, hvorfra det trikinøse Svin hidrører, afhændes Svin til Slagtning undtagen under Forhold, hvor Foretagelsesyn af en godkendt Trikinundersøgelse (jfr. første Stykke) er sikret, indtil der i et Aar ikke er fundet trikinøse Svin i den paagældende Besætning. Ligeledes forbydes det Ejeren inden for samme Tidsfrist at afhænde Kød af Svin eller Slagteaffald efter Hjemmeslagtning, forinden det ved Dyrlægeundersøgelse er godtgjort, at Varen er trikinfri. Kød og Slagteaffald af Svin, der ved Undersøgelse befindes trikinøse, skal destrueres under fornødent Tilsyn. I ovennævnte Kommuner kunne Pølser, undtagen Rullepølser, kun forhandles og indføres til Forhandling til Mennesteføde, naar det overfor Kommunen godtgøres, at alt Kød og Slagteaffald af de i denne Paragrafs andet Stykke nævnte Svin, som benyttes i den Virksomhed, hvor Pølserne fremstilles, har været behørigt trikinundersøgt. Om Autorisation til Foretagelse af Undersøgelserne ifølge Sundhedsvedtægten gælder det i § 2 Nr. 3 fastsatte.

§ 8

I Kommuner, hvor der ifølge Sundhedsvedtægt er indført Kødkontrol, skal der i ethvert Udsalgssted, hvor der forhandles Kød, der ved offentlig Kontrol er henført til anden Klasse, eller Pølser og andre tilberedte Kødvarer, til hvis Fremstilling der ikke bevislig udelukkende er anvendt første Klasses Kød, være anbragt et Opslag derom. Det nævnte Opslag skal anbringes paa et for Køberen iøjnefaldende Sted og være trykt som foreskrevet af Justitsministeren. Justitsministeren drager Omsorg for, at det

paa hensigtsmæssig Maade bekendtgøres, for hvilke Kommuner i hver Retskreds disse Forskrifter er anvendelige.

§ 9

Enhver, der udenfor det ved §§ 1, 2 og 5 angivne Omraade driver Slagtning som Erhverv, samt enhver, der erhvervsmæssig tilvirker Pølser og Konserves, vil have derom at gøre skriftlig Anmeldelse til den paagældende Politimester. I saadanne Virksomheder maa ikke indbringes selvdøde Dyr ej heller Kød eller Slagteaffald af selvdøde Dyr. Politiet og de af Landbrugsministeriet udsendte Tilsynsførende have til enhver Tid uhindret Adgang til at besigtige de fornævnte Virksomheder.

§ 10

Bestemmelserne i denne Lov ere ikke til Hinder for, at Kommuner, hvor Kødkontrol findes, indenfor de med Sundhedsvedtægten forenelige Grænser godkende andetsteds udøvet Kødkontrol i fyldigere Omfang end ved denne Lov paabudt. I Kommuner, der inden 1. Oktober 1905 ved Kontrakt have overdraget Driften af de offentlige Slagtehuse og Kontrolstationer og de hermed forbundne Indtægter og Udgifter til andre, skal der, i den Tid vedkommende Kontrakt er gældende, betales samme Afgift som hidtil af ferskt Kød af Dyr, der ere slagtede paa Kommunens Grund eller indenfor en Afstand af 22 Km. fra Kommunens Grænse, hvorimod Slagteaffald, Pølser og tilberedte Kødvarer kunne indføres og forhandles uden Erlæggelse af Afgift jfr. Bestemmelserne i nærværende Lov.

§ 11

Overtrædelser af denne Lov og af de af Myndighederne i Henhold til Loven udfærdigede Paabud og Forbud straffes som Overtrædelser af Sundhedsvedtægterne med Bøder indtil 400 Kr. For Overtrædelser af de en Ejer af Svin i Henhold til § 7 meddelte Forbud og af Bestemmelsen i § 9, 2det Stykke, kan Bøden stige til 2,000 Kr., og i Gentagelsestilfælde kan der anvendes simpelt Fængsel i indtil 3 Maaneder.

§ 12

Denne Lov træder i Kraft 3 Maaneder efter dens Indrykkelse i Lovtidende.

Loven gælder ikke for Færøerne.

10. Afsnit.

Leverpølse- og Postejfabrikationen.

1. Tungeleverpølse.

5 Kg. Svinelever vaskes i rent koldt Vand, skæres i lange Strimler, skoldes med kogende Vand og males sammen med 4 Løg en Gang gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. 10 Kg. kogt Flæskekød sammen med lidt Kalvekød males ligeledes gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive. Farsen krydres med 450 Gr. Salt, 60 Gr. stødt hvid Peber, 20 Gr. Muskat, 12 Gr. Majoran, 6 Gr. Timian og 14 Gr. Kommen. Begge Dele med alle Krydderierne blandes godt og males en Gang til gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og derimellem blandes 4 Kg. kogte Svine- eller Kalvetunger, som er skaaren i $1\frac{1}{2}$ Ctm. store Terninger, hvilke blandes med det føromtalte. Farsen sprøjtes ikke for fast i Svinefedtender, som skæres i 80 Ctm. Længde og koges med 78° R., sænket ned til 68°, i $1-1\frac{1}{4}$ Time. Udtaget af Kedlen eller Gryden afkøles Pølserne saa hurtigt det kan lade sig gøre i koldt Vand, hænges derefter paa rene Røgepinde for at de kan blive tørre og røges derefter lysegule i en stor Røgeovn. Pølserne blankes med en Smule Provanceolje.

2. Hildesheimer-Leverpølse.

15 Kg. Svinelever vaskes i flere Hold rent Vand og skæres i 1 Ctm. brede Strimler, hvilke derefter skoldes med kogende Vand og sprøjtes eller stoppes ikke for fast i ekstrabrede Krogtarme, som koges. 10 Kg. Kalvekød og 15 Kg. Svinemikker males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Af Krydderier tilsættes 1200 Gr. Salt, 130 Gr. stødt hvid Peber, 2 knuste Muskatnødder, 8 Gr. Timian og 10 Gr. Majoran. Hele Dejgen blandes godt og sprøjtes eller stoppes ikke for fast i ekstrabrede Krogtarme, som bindes af til runde Pølser, eller de stoppes i Oksemellemskæftarme og koges med 75° R., sænket ned til 65°, i $\frac{1}{2}-\frac{3}{4}$ Time og afkøles hurtigt i koldt Vand; om Sommeren kan man godt anbringe lidt Is i Vandet, thi hvis Pølserne ligger for længe i Vandet, kan de ikke holde sig og bliver let fedtede. Derfor tages de atter op af Vandet saa hurtig som vel mulig og tørres med et rent og tørt Viskestykke og blankes med lidt Provanceolje. De røges ikke. Hildesheimer-Leverpølse er en Delikatesse for det hamburgske Publikum.

3. Hamburger-Løgleverpølse.

(Hamburger Zwibelleberwurst).

15 Kg. Svinelever vaskes i rent Vand, befries for Aarerne og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. 20 Kg. rensede, kogte Okse- og Svinemaver males ligeledes sammen med 4 Kg. Løg, som er brunet i Fedt, og 15 Kg. kogte Svinemikker. Af Krydderier tilsættes $1\frac{1}{2}$ Kg. Salt, 180 Gr. stødt hvid Peber, 25 Gr. Majoran, 25 Gr. Timian og 4 Gr. Ingefær. Det hele blandes godt og stoppes hurtigt i Svineesterender, da Farsen ikke kan sprøjtes mere, hvis den først bliver kold. Pølserne koges i 20—25 Minutter og afkøles hurtigt i iskoldt Vand, hænges paa rene Røgepinde og anbringes paa et luftigt Sted. Pølserne blankes med en Smule Provanceolje og røges ikke.

4. Fine Berliner-Leverpølser.

30 Kg. Svinelever, hvoraf Fedtet og Aarerne er fjernet, vaskes i koldt Vand og males sammen med 2 Løg og 900 Gr. Salt gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen; anvendes for mange Løg, bliver Leverpølsen straks sur. 30 Kg. fede Grisehalsstykker og Vomme males ligeledes gennem den 2 mm. fine Skive. Af Krydderier tilsættes 900 Gr. Salt, 2 knuste Muskatnødder og 190 Gr. hvid Peber. Alle Dele blandes og ældes en god halv Time, for at Leverpølsen skal blive hvid, thi jo længere en Leverpølse ældes, jo hvidere og dejligere bliver den. Al Fars stoppes i Svinefedtender eller i Krusesvinetarme ca. 3 Meter efter Fedttarmen og koges med 78° R., sænket ned til 68°, i 1—$1\frac{1}{4}$ Time. Efter Kogningen hænges de paa rene Røgepinde og anbringes paa et luftigt Sted til Dagen efter og dernæst i en kold Røgeovn til de er godt tørre. Man maa være forsigtig med Røgningen, thi hvis Ovnen er for varm, bliver Pølserne sure. De tages ud af Ovnen og blankes med lidt Provanceolje.

5. Sardin-Leverpølse.

15 Kg. Lever skæres i 1 Ctm. Tykkelse og lægges $\frac{1}{2}$ Time i koldt Vand, for at Blodet kan trække ud, og skoldes derefter i flere Hold kogende Vand. De males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen sammen med 3 Løg og $\frac{3}{4}$ Kg. Spegesild, som er godt renset og udbenet. 20 Kg. Vomme og Halsstykker af Grise males gennem den 2 mm. fine Skive, blandes med det førstnævnte og krydres med 1050 Gr. Salt, 110 Gr. Peber, 30 Gr.

Muskat, 16 Gr. Majoran og 12 Gr. Timian. Farsen sprøjtes ikke for fast i Kruesvinetarme eller mellembrede Okseskævtarme; koges med 75° R., sænket ned til 66°, og afkøles hurtigt. De røges med kold Røg i 24 Timer og blankes med lidt Provanceolje. I Hamburg laves der store Mængder af Sardin-Leverpølse (Sardellen-Leberwurst).

6. Frankfurter-Leverpølser.

15 Kg. Lever og 15 Kg. kogt Kalvekød males sammen med 1 Kg. Løg 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Ligeledes koges 25 Kg. Spæk, som ogsaa males gennem den 3 mm. fine Skive. 6 Kg. Spækterninger skæres i $\frac{1}{2}$ Ctm. Størrelse og blandes med 1830 Gr. Salt, 190 Gr. stødt hvid Peber, 60 Gr. Muskat, 30 Gr. Majoran, 15 Gr. Timian, 5 Gr. Ingefær og 60 Gr. Allehaande. Alle Dele blandes sammen og stoppes i Efterender og Kruesvinetarme og koges i $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Time med 72° R., sænket ned til 64°. Naar de er færdige, afkøles de i koldt Vand, anbringes derefter paa rene Røgepinde og røges lysegule i en kold Røgeovn, hvorefter de blankes med Provanceolje.

7. Trøffel-Leverpølse.

10 Kg. Griselever befries for Sener og skæres i 1 Ctm. brede Strimler, som lægges i Vand, for at Blodet kan trække ud og for at Leveren skal faa en mere lys Farve. Leveren males 2 Gange sammen med $\frac{1}{2}$ Løg gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Der koges ligeledes 10 Kg. Kalvekød, som males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive, og 12 Kg. Spæk eller Svinemikker males gennem den 3 mm. fine Skive. Af Krydderier tilsættes 960 Gr. Salt, 100 Gr. Peber, 30 Gr. Muskat, 15 Gr. Majoran, 4 Gr. Ingefær, 130 Gr. hakkede Trøfler og 12 Gr. Timian. Det hele ældes og blandes godt med hinanden og sprøjtes i Svineefterender og smalle Kruesvinetarme. De koges i $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Time med 70° R., sænket ned til 66°. Efter Kogningen afkøles de i flere Hold koldt Vand og hænges paa rene Røgepinde. Derefter anbringes de i en kold Røgeovn, hvori de forbliver, til de har faaet en lysegul Farve. Udtaget af Røgeovnen indgnides de med Provanceolje.

8. Gaaselever-Trøffelpølse.

$4\frac{1}{2}$ Kg. lys Svinelever befries for Fedt og Sener og skæres i $\frac{3}{4}$ Ctm. brede, lange Strimler, som skoldes med kogende Vand

helst flere Gange, for at Pølsen kan blive saa hvid som mulig. Leveren males 2 Gange sammen med 2 Løg gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Der koges 12 Kg. Flæskekød, fedt og magert sammen, som befries for Sener og Svær, hvilket kun males 1 Gang gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive. Begge Dele krydres med 510 Gr. Salt, 100 Gr. stødt hvid Peber, 5 Gr. Ingefær, 23 Gr. Majoran, 6 Gr. Timian, 10 Gr. Kommen, 600 Gr. Trøfler, hakkede med Sauce, 200 Gr. skrællede Pistatier, opblødte i kogende Vand, og 2 Kg. kogte Svinetunger, som skæres i 2 Ctm. store Terninger. Det hele blandes, og der tilsættes 7 Kg. Gaaselever, som er saltet i nogle Dage og skaaren i $1\frac{1}{2}$ Ctm. store Terninger; er Leveren ikke saltet, gaar den i Stykker ved Blandingen med Dejgen. Farsen eller Dejgen stoppes ikke for fast i Svinesedtender, Efterender eller mellembrede Oksestævtarme, som er godt udvandede. Pølserne koges med 75° R., sænket ned til 65°, i $1\frac{1}{2}$—$1\frac{3}{4}$ Time, i Efterender $\frac{1}{2}$ Time. Efter Kogningen afkøles de i rigelig koldt Vand. De hænges paa rene Røgepinde, anbringes paa et luftigt Sted, røges lysegule i en kold Røgeovn og blankes derefter med Provanceolje. Det er heller ingen Skade til at anvende nogle Æg til alle Postejer.

9. Thyringer Leverpølse.

20 Kg. proper renset Oksekallun eller Fedekalvehoveder, Kalvekrøsser, Grisehoveder eller anden Afpudsning af de forskellige Slags Kreaturer koges og males sammen med 3 Løg 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Ligeledes males 15 Kg. Lever og 5 Kg. kogt Spæk gennem den samme Skive paa Wulfen. 4 Kg. Spæk skæres i $\frac{1}{2}$ Ctm. smaa Terninger, hvilke skoldes med kogende Vand, og blandes med 1200 Gr. Salt, 130 Gr. stødt hvid Peber, 5 Gr Kardemomme, 80 Gr. hel Majoran, 20 Gr. Timian og 4 Gr. Ingefær. Det hele blandes sammen og stoppes nogenlunde fast i Krusesvinetarme, hvilke koges i $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Time med 75° R., sænket ned til 65°, alt efter Tarmens Tykkelse. Udtaget af Gryden afkøles de i koldt Vand, hænges paa rene Røgepinde, tørres til Dagen efter og røges lysegule i en kold Røgeovn, hvorefter de blankes med Provanceolje.

10. Landleverpølse.

Landleverpølse lavES paa mange forskellige Maader. 17 Kg. først Flæskekød koges sammen med 3 Kg. Grisesvære, 10 Kg. Kalvekød og 10 Kg. Lever, hvilket males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Af Krydderier tilsættes 1200 Gr. Salt 120 Gr. hvid Peber, 4 Gr. Ingefær, 40 Gr. Majoran, 20 Gr.

Timian, 20 Gr. Kommen og 10 Gr. Allehaande. Det hele blandes godt og stoppes i Kruesvinetarme og koges i $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Time med 75° R., sænket ned til 65°. De afkøles i koldt Vand, hænges paa rene Røgepinde og røges lysegule i en stor Røgeovn.

11. Ferske Berliner-Leverpølser.

Hertil anvendes 2 Fransk brød, som skæres i smaa Skiver og opblødes med Pølsesuppe. 4 Kg. almindelig Leverpostejfars blandes sammen med det malede opblødte Fransk brød, hvortil gives 3 Liter Pølsefedt, som skummes af Pølsegryden. Af Krydderier tilsættes Salt, Peber, Majoran og Allehaande efter Smag. Dejgen eller Farsen stoppes i brede Svinetarme og afbindes i 10—11 Ctm. Længde og sælges for 5 Øre pr. Stk. De sælges varme og kolde og er et meget efterspurgt Produkt, hvoraf der i Berlin og Omegn fabrikeres store Mængder.

12. Holstener-Leverpølser (a).

7 Kg. Svinelever, 10 Kg. Kalvekød og 15 Kg. godt fede Svinehoveder koges og males (Leverne undtagen) sammen med 3 Løg gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Leverne rives paa et Rivejærn og blandes sammen med det øvrige samt 960 Gr. Salt, 100 Gr. stødt hvid Peber, 30 Gr. Majoran, 4 Gr. Ingefær, 10 Gr. Timian og 8 Gr. stødt Kommen. Alle Dele blandes sammen og stoppes i Svinebændeltarme og afbindes til smaa runde Pølser, som sælges for 10 Øre pr. Stk. Pølserne koges i 7—8 Minutter med 70° R. og afkøles derefter med koldt Vand. De hænges paa rene Røgepinde, hvilke anbringes i Gennemtræk for bedre at kunne holde sig. Pølserne røges ikke.

13. Holstener-Leverpølser (b).

Den samme Opskrift som i a) benyttes til runde Leverpølser, som stoppes i Oksekrogtarme, hvilke afbindes til $\frac{1}{2}$ Kg. pr. Stk. og sælges for 60 Pfennig pr. $\frac{1}{2}$ Kg.

14. Holstener-Leverpølser (c).

15 Kg. Svinelever skæres i Strimler i $\frac{3}{4}$ Ctm. Størrelse, skoldes i kogende Vand og males 2 Gange sammen med 3 Løg gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. 25 Kg. Flæskeafpudsning, fedt og magert sammen, koges og males ligeledes gennem den samme Skive. Af Krydderier tilsættes 1380 Gr. Salt, 140 Gr. Peber, 30 Gr. Allehaande, 5 Gr. Ingefær, 30 Gr. Kom-

men, 45 Gr. Majoran og 14 Gr. Kardemomme. Det hele blandes godt saa længe, til Dejgen er snehvid, saa først tilsættes yderligere 6 Kg. Spækterninger, hvilke skæres i ½ Ctm. Størrelse. Naar det hele er blandet, sprøjtes Dejgen i Svinefedtender, Krusesvinetarme, brede Skævtarme eller ekstrabrede Krogtarme. De koges ½—1 Time med 75° R., sænket ned til 65°, og afkøles i koldt Vand, derefter anbringes de paa rene Røgepinde i en kold Røgeovn, hvori de røges lysegule.

15. Hamburger-Leverpølser.

15 Kg. Svinelever vaskes i rent Vand og males 2 Gange med 3 Løg gennem den 1¼ mm. fine Skive paa Wulfen. 10 Kg. rensede Svinehoveder, Hjerter, Lunger, 5 Kg. Svær og 15 Kg. Flæsteaffald koges og males gennem den samme Skive og krydres med 1350 Gr. Salt, 140 Gr. stødt hvid Peber, 45 Gr. Majoran, 10 Gr. Timian, 5 Gr. Ingefær og 20 Gr. Allehaande. Hele Pølsemaden med de forskellige Dele ældes og blandes godt og sprøjtes derefter i Svinebændeltarme, som afbindes til smaa runde Pølser hvilke sælges for 10 Øre pr. Stk. De koges i 6—7 Minutter, afkøles i koldt Vand, hænges til Tørring i Gennemtræk paa rene Røgepinde og sælges i Butiken. De røges sjeldent.

16. Leverpostej a.

I Forhold til de forskellige Lande hele Verden over, er der ikke et Land, som kan maale sig med Danmark med Hensyn til Fabrikation af Leverpostej. Konkurrencen er stor, og derfor er der mange Steder, hvor Varen er daarlig og udpint, og Publikum kan ikke være tjent dermed. En god Leverpostej er slet ikke billig. Til en første Klasses Leverpostej anskaffes først rene, emaillerede Forme, som indlægges eller beklædes med tynde Plader eller Skiver Spæk. 20 Kg. Svinelever skæres i ½ Ctm. lange Strimler og udvandes godt, for at alle Blodbestanddele kan trække ud og for at Postejen kan faa en mere lys Farve. Leveren udvandes i ca. 2 Timer, skoldes i kogende Vand og hældes i en Kurv eller paa en Plade, for at Vandet kan løbe fra. Derefter males Leveren sammen med ½ Kg. Anchiovis, ½ Kg. Løg og 600 Gr. Salt gennem den 1¼ mm. fine Skive paa Wulfen. 25 Kg. Spæk (Halsstykke, Vom eller andet fast Spæk) blandes mellem Leveren og det hele males gennem den samme Skive. Forefindes en Hurtighakker, kommes Farsen deri i 3—4 Minutter og til hver 30 Kg. Fars tilsættes 4 Liter Mælk. Af Krydderier tilsættes til det hele 800 Gr. Salt, 180 Gr. stødt hvid Peber, 20 Gr. Bacilicum, 10 Gr.

Pimpenelliker, 6 Gr. Ingefær, 50 Gr. Majoran, 25 Gr. Timian, 10 Æg og $\frac{1}{2}$ Kg. Trøfler, forudsat at Postejen koges; skal den derimod steges, tilsættes yderligere 50 Gr. stødt Kommen, 20 Gr. Nelliker og 50 Gr. Allehaande. Derefter fyldes Farsen i Forme og steges eller koges i 2—$3\frac{1}{2}$ Time, alt efter Formenes Størrelse. $2\frac{1}{2}$ Kg. Forme koges eller steges i 2 Timer, $2\frac{1}{2}$—3 Kg. i $2\frac{1}{2}$ Time, $3\frac{1}{2}$—4 Kg. i $3\frac{1}{4}$ Time og 5 Kg. Forme i 4—$4\frac{1}{2}$ Time med 75 ° R., sænket ned til 62 °. Koges Farsen ved en stærkere Varme, svinder den for meget. Der koges en Gelé af Kalveben og Flæskesvære, hvilken sies og tilsættes Kulør. Naar Leverpostejen er stegt tages den ud af Ovnen og Fedtet hældes af, og derefter henstaar den til Afkøling i $\frac{3}{4}$ Time. Man hælder saa megen Gelé paa Leverpostejene medens de er i Formene, indtil man synes det er nok. Benyttes denne Fremgangsmaade, svinder Leverpostej ikke men tager til i Stedet for og bliver ikke tørre. Derfor anbefales enhver Fabrikant denne Opskrift. Der kan selvfølgelig fremstilles en meget billigere Leverpostej, men derom i næste Opskrift. Til Julepynt indsvøbes Postej i Staniol.

17. Leverpostej b.

20 Kg. Lever, 20 Kg. Spækaffald, 10 Kg. kogte Svære og 10 Kg. kogte Grisehoveder males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen under Tilsætning af $\frac{1}{2}$ Kg. Løg, $\frac{1}{2}$ Kg. Anchiovis og 10 Kg. Gelé af Kalveben og Svære. Af Krydderier tilsættes 1600 Gr. Salt, 160 Gr. stødt hvid Peber, 22 Gr. Bacilicum, 14 Gr. Pimpenelliker, 8 Gr. Ingefær, 60 Gr. Majoran, 30 Gr. Timian, 50 Gr. Kommen og 50 Gr. Allehaande. Det hele blandes godt og fyldes i Forme, som er smurt indvendig med Fedt og derefter koges eller steges. Se forrige Opskrift.

18. Leverpostej af Okselever.

20 Kg. Okselever befries for det tynde Skind, som sidder omkring Leveren, og skæres i $\frac{3}{4}$ Ctm. lange Strimler, hvilke udvandes godt og skoldes i flere Hold kogende Vand. Leveren hældes op paa et Bord eller i en Kurv, for at det unødvendige Vand kan rinde fra og males derefter gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen med Tilsætning af 2 Kg. Løg, $\frac{1}{2}$ Kg. Salt og 1 Kg. Anchiovis. Der males ligeledes 22 Kg. fast Spæk gennem den 2 mm. fine Skive og blandes med Leveren med Tilsætning af 600 Gr. Salt, 125 Gr. stødt hvid Peber, 20 Gr. Muskat, 42 Gr. Majoran, 18 Gr. Timian, 42 Gr. Kommen, 30 Gr. Allehaande, 6 Gr. Bacilicum, 4 Gr. Pimpenelliker og 4 Gr. Ingefær. Det hele

blandes og fyldes i Forme, som er beklædt med Spæk eller smurt med Fedt. Det bemærkes, at man godt kan anvende 1½ Kg. Flormel til 50 Kg. Fars, saalænge det er tilladt af Lovgivningsmagten, og der kan ligeledes tilsættes 1 Liter Mælk, Suppe eller Vand. Videre Behandling, se Nr. 16. Man kan ogsaa fremstille Leverpostej af Kalvelever, men den faar gerne et gulagtigt Udseende.

19. Stegning af Leverpostej.

Ovnen til Stegningen varmes op ½ Time, før Postejen sættes ind. Panden fyldes med 1½ Ctm. Vand og der lukkes ½ Time op for fuldt Blus, men der passes paa, at ikke Postejen bliver sort. I dette Tilfælde skrues Blussene halvt ned, saaledes at de steges ganske langsomt. Naar man synes de er brune nok, tildækkes Panden med et Stykke Pergamentpapir, og har de stegt længe nok, slukkes Blussene i 2—3 Timer, men Postejen forbliver yderligere ½ Time i Ovnen; derefter tages den ud og afkøles. Fedtet hældes fra, og Postejen forsynes med Gelé. Dagen efter opvarmer man den i lidt varmt Vand eller paa et Gasapparat, og Postejen slaas ud af Formen paa et rent Fad og pyntes med Petersille.

---

11. Afsnit.

Sylte, Gele, og farserede Ting.

1. Fransk Sylte.

Kalvekød, som er saltet og pænt rødt, skæres i 3 mm. tynde Skiver. Der tages ligeledes et Kvantum Spæk, som passer til Kalvekød. En ren emailleret Form beklædes i Bunden med Spæk, derefter et Lag Husblas, saa igen et Lag Kalvekød. Der kommes ligeledes en Smule Krydderier imellem efter Behag og en Haandfuld Pistatier fordeles i hele Formen. Man skifter med Spæk, Kalvekød og Husblas, indtil Formen er fyldt. Ovenpaa udbredes et Stykke Pergamentpapir, hvorpaa Laaget lægges og snøres fast og tæt til Formen med stærkt Sejlgarn. Derefter sænkes den ned i en Gryde med kogende Vand (75° R., sænket ned til 70°), i hvilken den forbliver i 3 Timer. Efter Kogningen tages den op og Laaget fjernes, og der anbringes et passende Brædt

i Formen, hvilket belastes med en ikke for tung Genstand. Dagen efter opvarmes Formen, og Indholdet styrtes ud paa et ovalt Fad og pyntes med Petersille eller Grønkaal.

2. Hamburger-Sylte.

Svinehoveder renses og udvandes godt, saltes i 8—10 Dage og koges. Kødet fjernes fra Benene og skæres i $1\frac{1}{4}$ Ctm. store Terninger (ialt 20 Kg.). 7 Kg. Flæskesvær koges ligeledes og males en Gang gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med 1 Liter Mælk, for at Sværen kan blive pæn lys. Af Krydderier tilsættes 200 Gr. Salt. 27 Gr. Majoran. 13 Gr. Timian, 20 Gr. Kommen, 10 Gr. Allehaande og 2 Litre Suppe. Det hele blandes godt og stoppes i Svineblærer eller i brede Oksebundender. Pølserne koges i $\frac{3}{4}$ Time og presses derefter ganske let og røges med kold Røg i en stor Røgeovn.

3. Holstener-Sylte.

20 Kg. saltet Kalvekød, 20 Kg. saltede Svinehoveder og 6 Kg. Spæk koges og skæres i 2 Ctm. store Terninger. Nogle saltede Svinetunger og Oksehjærter kan ligeledes anvendes. Der koges 6 Kg. Flæskesvær, som males og udæltes med 2 Kg. Suppe og krydres med 140 Gr. stødt hvid Peber, 40 Gr. Kommen, 30 Gr. Allehaande, 16 Gr. Timian og 30 Gr. Majoran. Alle Dele blandes og stoppes i godt udvandede Oksebundender, koges i $\frac{3}{4}$ Time med 68° R. og presses ganske let. Efter afkølingen anbringes de i en kold Røgeovn, indtil de er godt tørre.

4. Sydtysk Sylte.

(Schwartemagen.)

15 Kg. saltede Grisehoveder koges sammen med 6 Kg. Kalvekød og 3 Kg. Spæk, hvilket skæres i $\frac{3}{4}$ Ctm. brede, lange Strimler. Der koges ogsaa 6 Kg. Flæskesvær, som males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og krydres med 90 Gr. stødt hvid Peber, 30 Gr. Allehaande, 15 Gr. Majoran og 80 Gr. hel Kommen. Det hele blandes godt og stoppes i rene, saltede Svinemaver eller Oksebundender og koges i $\frac{3}{4}$ Time med 70° R; presses og røges derefter i en kold Røgeovn.

5. Sylte i Forme.

10 Kg. Brystflæsk, 2 Kg. Svinetunge og 1 Kg. Spæk koges og skæres i 1 Ctm. store Terninger. Ligeledes koges 6 Kg. ren-

vaskede, skoldede Flæskesvære (men ikke af sviede Grise) helt møre sammen med nogle Korn sort Peber, Løg, Selleri, lidt Salt og lidt Eddike, men der hældes saa meget Vand paa, indtil Sværene er dækkede. Naar de er kogte tages de op af Gryden. Suppen, som bliver tilbage, koges saa længe, til den er indkogt til 2 Liter. Fedtet og Bundfaldet tages fra og Geléen sies, derefter kommes Geléen igen op i Gryden for at faa et Opkog til. Man tager Æggehvide af 6 Æg, som tilsættes 3 Skefulde Suppe eller Gelé, og piskes dette godt med et Ris, men ikke til Sne. Med svagt Blus under Geléen og under stadig Omrøring tilsættes lidt af Æggehviderne ad Gangen. I Løbet af 14 Minutter vil den være klar, og Geléen sies gennem et rent Stykke Lærred, hvilket bindes fast paa en Stol uden Sæde eller mellem 4 Stoleben. Den første halve Liter er aldrig klar, derfor hældes den tilbage igen. Alle Forme til Sylte fyldes med det ituskaarne Kød, og Geléen hældes over. Der kan ogsaa anvendes Gelé, som ikke er klaret, til Formene.

6. Sylte i Gelè.

Svinehoveder renses, flækkes og udvandes i 3 Hold rent Vand. Det tykke Kød, som sidder paa Kæberne, fjernes, idet dette kun skal koges i 1 Time, det øvrige, Hovederne, koges i $2\frac{1}{2}$—3 Timer. Vandet i Gryden maa kun staa lige over Hovederne, da Suppen ellers ikke bliver stærk nok. Efter Kogningen pilles Kødet fra Benene og skæres i 1 Ctm. Størrelse, hvilket krydres med Salt, Løg, Peber, Kommen, Sukker, Salpeter og Timian (Salpeter kun 0,4 Gr. pr. Kg.). Emaillerede Forme beklædes med Kæber eller Halsstykker, som skæres i 3 mm. tykke Plader. Der lægges 4 Stk. i Bunden, 4 til hver Side og 1 i hver Ende af Formen. Naar Sylten med de forskellige Dele er æltet med 4 Liter Suppe til 15 Hoveder, fyldes den i Formene, hvilke presses ganske let til Dagen efter. Den slaas ud af Formene, skæres i smaa Skiver, lægges igen i andre smaa Forme og Geléen hældes paa. Dertil benyttes klar Gelé, se Nr. 5 eller klar Gelé a og b.

Den samme Sylte kan stoppes i Svinemaver, Oksebrlærer eller Oksebundender og koges i $\frac{3}{4}$ Time og presses ganske let. De røges lysegule i en stor kold Røgeovn og blankes med en Smule Provanceolje.

7. Fad-Sylte.

Den samme Sylte som nævnt i forrige Opskrift kan bruges til Fad-Sylte, men den kan godt æltes noget mere op med Suppe eller klar Gelé.

8. Pressesylte.

En Del Grisehoveder renses, vasses godt og koges i $2\frac{1}{2}$—3 Timer sammen med lidt Kalvekød. Benene fjernes, og det hele skæres i 2—3 Ctm. store Stykker, der tilsættes lidt Salt, Peber, Løg, Majoran, Timian og Salpeter, alt efter Smag og Behag. Det hele ældes godt og kommes i en ren Dug, som med Indholdet lægges i en firkantet Kasse paa hvilken der lægges Pres. Dagen efter, naar den er kold, tages den op, skæres i Stykker og lægges ned i en Beholder, hvori der er anbragt en svag Lage af Salt, lidt Eddike, Laurbærblade og sort Peber. Sylten, som anbringes i denne Lage og opbevares paa et koldt Sted, kan holde sig i længere Tid.

9. Gelé a.

For at fremstille en god Gelé bærer man sig ad paa følgende Maade: Man benytter en lille Pose, ogsaa kaldet for Krydderipose, i hvilken man anbringer et Løg med 5 Nelliker og 8 Korn sort Peber, omviklet med Garn, lidt Petersille, Porrer, Sellerier, en Smule Salt, nogle Laurbærblade og en Citron, som er forsynet med Indsnit. Posen lukkes med et Stykke Baand. Man renser 5 Kg. Svær, skraber hver enkelt med en skarp Knib og vasker dem bagefter. 10 Stk. Kalvefødder renses ligeledes, og alle Dele sættes med 10 Liter koldt Vand i en emailleret Gryde paa Ilden. Naar Vandet koger, fjernes alt det paa Overfladen flydende Skum. 20 Blade hvid Husblas opløses i koldt Vand. Har Gryden kogt i $2\frac{1}{2}$ Time, tages Indholdet ud, og den opløste Husblas sættes til. Det hele koges i $1\frac{1}{2}$ Time endnu, og der piskes 10 Æggehvider, tilsat 2 Skefulde Bouillon. Der tilsættes lidt Eddike og en Smule Portvin, men der røres stadig rundt. Derefter tilsættes Suppen de piskede Æggehvider, og det hele koges i 4 Minutter, før Gryden tages af Ilden. Suppen sies igennem en Serviet, men den første $\frac{1}{5}$ Liter hældes tilbage igen, da den ikke er klar nok. I Stedet for at skumme Fedtet af, kan man godt vente til Dagen efter, til det er koldt: Fedtet skæres af for oven og Bundfaldet for neden, og først derefter gives det hele et Opkog og sies gennem en Serviet. Denne klare Gelé kan bruges til alt muligt. Ønsker man Geléen kulørt, til Dekoration, tilsættes Farve.

10. Gelé b.

Naar der laves Sylte af en Del godt rensede Svinehoveder, hældes saa meget Vand paa, at dette staar over. Geléen hældes

i en ren Ballie, som henstaar til Dagen efter, hvorefter Fedtet skummes forsigtigt af, men Bundfaldet skrabes forsigtigt af paa den modsatte Ende. Denne Gelé sættes over Ilden med Tilsætning af 10 Stk. Husblas, som i Forvejen er opblødt i koldt Vand, pr. Liter Gelé, en Smule Salt og lidt Citronsaft sættes til, medens den koger omtrent i 4—5 Minutter, røres Æggehvide (1 Hvide til hver Liter), som forinden er pisket med lidt Suppe, med deri. Derefter lægges Laaget paa Gryden, og den koger ved sagte Ild 14—15 Minutter, thi da er den sikkert klar og sies gennem en Serviet eller et andet Stykke Lærred. Man sier bedst over en Stol uden Sæde eller mellem 4 Stoleben, og den første ½ Liter hældes tilbage, da den aldrig er klar; begynder Geléen at stivne, kan den anvendes til mange Ting.

11. Aal i Gelé.

Skindet tages af Aalen. Indvoldene tages ud og den rensES og vaskes godt med koldt Vand. En Aal, som vejer 350 Gr., skæres i Stykker i 6 Ctm. Længde. 3 Liter Vand, 1 Løg, 50 Gr. Salt, 5 Peberkorn, lidt Citronsaft, 3 Laurbærblade og en Smule Eddike koges. Derefter lægges Aalen ned i dette; koges derefter i 15 Minutter og anbringes i en Genstand med koldt Vand i 10 Minutter. Suppen koges ½ Time og tages af Ilden, og 30 Stk. hvid Husblas, som er opblødt i koldt Vand, tilsættes. 6 Æggehvider, som er piskede men ikke til Skum, med Tilsætning af 3 Skefulde Suppe, hældes lidt ad Gangen under stadig Omrøring i Gryden. Efter 25 Minutters Forløb sies det hele gennem et rent Stykke Lærred eller en Serviet, som er fastgjort til 4 Stoleben. Den første ½ Liter hældes tilbage, da den næsten aldrig er helt klar. Fiskeforme vædes lidt og der hældes lidt Gelé i Bunden; derefter lægges Aalen ned, og den færdige Gelé hældes paa, og henstilles paa et koldt Sted til Afkøling. Derefter dyppes Formen med Indhold i varmt Vand, som holder 42° R. og slaas ud paa et dertil passende Fad, hvilket pyntes med Petersille og Citroner.

12. Laks i Gelé.

Laksen gøres ren, vaskes godt af og udbenes, koges med 4 Laurbærblade, Salt og 5 Peberkorn. Videre Behandlingsmaade er som Sild i Gelé. Se næste Opskrift.

13. Sild i Gelé.

Naar Sildene er rensede og skyllede i flere Hold koldt Vand, koges de i $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe og $\frac{1}{2}$ Liter Vand, hvori kommes 10 Peberkorn, 6 Laurbærblade, lidt Eddike, 2 Løg, 6 Nelliker og lidt Salt efter Ønske. Der regnes 14 Sild til 2 Liter Vand, hvilket koges i 4 Minutter. Et sikkert Tegn paa at Sildene er kogte, er dette. naar det hvide af Øjnene træder stærkt frem; Sildene tages da hurtig op af Gryden og deles i 2 lige store Stykker. Til Suppen sættes alle Fiskehoveder og Haler, men to Sild koges saa længe, til de er helt udkogte. Derefter tilsættes 20 Stk. Husblas, opblødt i koldt Vand, ligeledes Hviden af 4 Æg, som piskes med et Par Skefulde Suppe, tilsættes under stadig Omrøring i Suppen. Naar denne har henstaaet i 25 Minutter, sies den gennem et rent Stykke Lærred, men den første $\frac{1}{2}$ Liter hældes tilbage igen, da den ikke er klar nok. Naar Geléen er nogenlunde afsvalet, hældes lidt i Formene og derpaa lægges de kogte Laurbærblade, Peber og Rødbeder, som er skaaren i Skiver, som først tørres med et rent Viskestykke, for at den røde Farve ikke skal farve den klare Gelé; ligeledes anvendes Citroner, Petersille eller Agurker. Fiskene lægges altid med den pæne Side udadtil og derefter hældes Geléen paa; hvilken kan pyntes med forskellige Figurer, bl. a. rød, grøn, brun, sort og violet Gelé.

14. Torsk i Gelé.

For at koge Torsk i Gelé bærer man sig ad paa samme Maade som med Sildene.

15. Steg i Gelé.

Al mulig Slags Steg og Fugle skæres i Skiver og læ^^^s i Gelé, som fremstilles af Bouillon af Kraftben med Tilsætning af Løg, Salt, Laurbærblade, lidt Eddike og Peber. Til hver Liter opløses 10 Blade Husblas og 2 Æggehvider. Videre Behandling, se Gelé. Der hældes først en Smule Gelé, derpaa lægges Skiver af Citroner, Agurker, Rødbeder, hvilke tørres med et rent Stykke, for at den røde Saft ikke skal farve Geléen. Derefter lægges Steg eller Fugle, skaaren i 2 eller 4 Dele, og man bliver saaledes ved, indtil Formene er fyldte (men Geléen maa selvfølgelig ikke være for varm). Naar Formene med Indholdet er afkølede, dyppes de i varmt Vand, som holder 42°, trækkes hurtigt op igen og slaas ud. De kan pyntes med Petersille og Citronskal, som er udskaaren i Figurer eller Blade.

16. Gæs i Gelé.

Gaasen renses godt og lægges i koldt Vand, derpaa 3 Minutter i varmt Vand, for at den kan blive hvid, og skylles derefter med koldt Vand. Gaasen anbringes i en Gryde med 4 Kg. Kalveskank, hvorpaa der hældes saa meget Vand, til det staar over Kødet. Vingerne, Halsen og Benene bruges ikke og kan udmærket godt anvendes til Kraasesuppe. Gaasen koges saa længe, indtil man med en Finger let kan trykke igennem Kødet; det skæres i pæne, firkantede Stykker, der lægges i Forme, som er vædede med lidt koldt Vand, og Geléen hældes paa. Skal Gaasen være hel, lægges den i en dertil bestilt Form med Brystet nedad, og der hældes en jævn Gelé paa. Naar Formen er kold, dyppes den i varmt Vand, som holder 42° R., og slaas ud paa et fladt Fad, hvilket pyntes med Trøfler, Pistatier, Agurker, Karse, Citronskal og Petersille (Se Nr. 18).

17. And i Gelé.

En And koges i Gelé paa samme Maade som Gaas (se forrige Opskrift).

18. Farseret Gaas.

At slagte Gæs er meget let; Gaasen tages mellem Knæene og man griber fat om Næbet og skærer den med en spids Kniv i Nakken og holdes saa længe, til den er helt død. Derefter plukkes Fjerene af den, medens den endnu er varm, men kun saa ad Gangen, da man i modsat Fald let river Skindet itu. Gaasen pilles helt ren for Fjer og Dun, men Vingerne med Fjer paa skæres over og derpaa svies Gaasen med Kogesprit eller Avispapir; der maa aldrig benyttes Gas eller Petroleum, da det sværter Gaasen sort. Med den ene Haand tager man om Halsen, med den anden i Benene, og paa denne Maade svies først Brystet og Laarene, derpaa Vingerne. Gaasen vendes omkring, og Ryggen svies paa samme Maade. Man maa passe paa, at den ikke holdes for længe paa et og samme Sted. Man tager derefter en Ballie med Klid og gnider den godt, vasker den efter med varmt og koldt Vand og anbringer den til Dagen efter paa et luftigt Sted og Indvoldene tages ud. Skindet flaas af hele Gaasen uden at dette gaar i Stykker; med en skarp Kniv skæres fra Halsenden over Ryggen ned til Halen og derefter skæres ned til begge Sider. Naar man naar Ben og Vinger, skubbes Kødet saa langt op imod Kroppen som muligt, og Benene saves over; disse skrabes ud paa samme

Maade som man udbener et Kalve- eller Lammelaar. Derefter tages hele Skindet ind under Brystet ned til Halsen, som skæres over, men Morløsen eller Spiserøret tages ud. Hele Skindet udbredes paa et Bord eller en Plade og Næbet bindes til med Seglgarn. Man fremstiller en Fars af 4 Kg. magert Flæskekød, 4 Kg. Kalvekød og 4 Kg. Spæk, hvilket males to Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og tilsættes 3 Æg, 4 Gr. Salpeter, 360 Gr. Salt, 40 Gr. Peber, $1\frac{1}{2}$ Kg. saltet Tunge, som skæres i $\frac{1}{2}$ Ctm. smaa Terninger, 150 Gr. Pistatier, 100 Gr. hakkede, franske Trøfler, 10 Gr. Allehaande, 10 Gr. Timian, 5 Gr. Kardemomme og en knust Muskatnød. Det hele æltes godt igennem med Tilsætning af 1 Liter Vand. Farsen stoppes fast ind i Gaasestindet, men ikke fastere, end at man med Lethed kan sy Skindet til. En godt udvandet Okseblære vendes og trækkes over Gaasen og syes fast til denne. Hals og Hoved indsvøbes ogsaa i udvandede Blærer og snøres med Seglgarn. Hele Kroppen indsvøbes bagefter i et stort Stykke Lærred eller Vistestykke og snøres med stærkt Seglgarn, men der passes paa, at Hoved og Hals antager den rigtige Stilling. Gaasen kommes i en Gryde med kogende Vand, som holder 70° R., sænket ned til 65°, og koges i $4\frac{1}{2}$—5 Timer. Efter Kogningen anbringes Gaasen paa et Bord til Afkøling i ca. 20 Minutter. Derefter fjernes Seglgarnet, Dugen og Blærerne, og den henstaar til Dagen efter for at blive afkølet. Gaasen pyntes med mange Slags farvet Fedt og Øjnene stikkes ud og et Par Glasøjne sættes i Stedet for.

19. Farseret eller stegt And.

En And tilberedes paa samme Maade som Gaas. Hvis den er farseret, koges den i 2—$2\frac{1}{4}$ Time, alt efter Størrelse. Skal den derimod steges, varer dette gerne $1\frac{1}{2}$—2 Timer. Videre Behandling, se forrige og næste Opskrift.

20. Gaasesteg.

Af en renset og uopskaaren Gaas afhugges Halsen ca. 6 Ctm. fra Kroppen, og de indvendige Dele løsnes. Derefter skæres Gaasen op, og alt Indmad tages ud. Fedtet fjernes paa begge Sider af Gumpen og Tarmene pilles ud af Fedtet. Galden skæres fra og kastes bort, men Leveren anvendes til Leverpostej. Maven og Hjærtet vaskes, og det yderste Led af Vingerne fjernes og anvendes sammen med Halsen og Hovedet til Kraasesuppe. Hele Stegen vaskes godt og indgnides ind- og udvendig med lidt Salt og Peber. Gaasen fyldes med Æbler og Svedsker, som er skoldede

i flere Hold rent Vand. Æblerne skrælles og skæres i 4 Dele og Aabningen i Gaasen syes derefter til med hvidt Garn. Ovnen, hvori Gaasen skal steges, skal være meget varm, for at Porerne i Gaasen straks kan blive lukkede. Stegepanden smøres med Fedt og forsynes med 2 Liter kogende Vand. Den steges i $2\frac{1}{2}$—$2\frac{3}{4}$ Time, alt efter Gaasens Størrelse. Skal den være sprød paa Skindet, aabnes Spjældet i Komfuret tidligt, og naar den er stegt, hældes Fedtet fra, og lidt Smør sættes til i Stedet for. Gaasen serveres med brunede Kartofler og Rødkaal.

21. Kalkunsteg.

Kalkunen renses for alle Fjer og Indvolde og vaskes i koldt Vand og derefter nogle Minutter i kogende Vand; den skylles af i koldt Vand og tørres med et rent Viskestykke. Kalkunen spækkes paa Brystet med saltet, røget, fast Grisespæk (se Spækning af Harer). Laarene bindes lidt over Kors og spækkes ligeledes. Hjærte, Lever og Kro benyttes til Fars, men koges først i 1—$1\frac{1}{4}$ Time og hakkes derefter fint. I ca. 2 Timer opblødes 4 Hvedeknopper i Bouillon, og der tilsættes 180 Gr. Smør, hvilket røres godt rundt, lidt Salt, Ingefær, Sukker, 4 Æg og lidt Mel; Brødet kommes heri og røres godt rundt og blandes med det hakkede Kød, som brunes lidt paa Panden. Halsen skæres af i det nederste Led, i hvilket anbringes en Hvedeknop; derefter fyldes Farsen i Kalkunen, som syes sammen bagtil. I en Stegepande anbringes $1\frac{3}{4}$ Liter Vand eller Suppe sammen med Kalkunen, som beklædes med et Lag Margarine eller Klaret; den dryppes ofte, for at den ikke skal blive tør, og steges i $1\frac{1}{2}$—$2\frac{1}{2}$ Time, alt efter Størrelse, og serveres til brunede Kartofler og Rødkaal med en brun Sauce.

22. Stegte Duer.

Duerne slagtes, og Fjerene plukkes af, medens de er varme, eller de skoldes i kogende Vand; de svies med Sprit og vaskes i lunkent Vand; Indvoldene tages ud og lægges ca. $1\frac{1}{2}$ Time i koldt Vand. Udtaget af Vandet bindes begge Beenene sammen og en lille Træpind stikkes gennem Laarene for at de kan faa et mere fyldigt Udseende; derefter fyldes de med en Smule Petersille. I en Stegegryde, hvori der brunes lidt Smør og Klaret, kommes Duerne, som brunes. Lidt Sauce hældes paa, og for at de ikke skal blive tørre, dryppes de ofte med den. De steges i ca. $1\frac{1}{2}$ Time og serveres med brunet Smør. Skal Duerne farseres, se da Nr. 18.

23. Stegte Kyllinger.

Slagtede Kyllinger skoldes i kogende Vand, og Fjerene plukkes af; de svies med Sprit eller Avispapir, men aldrig med Gas eller Petroleum, da de i begge Tilfælde vil blive sorte. Derefter vaskes de, befries for Indvolde og udvandes i $1\frac{1}{2}$ Time. Begge Ben bindes sammen, og gennem Laarene stikkes en Pind, for at de skal komme til at se mere velformede ud. Videre Behandling, se forrige Opskrift.

24. Fuglesteg.

Alle mulige Slags Fugle som skal steges, skoldes først med kogende Vand, og Indvoldene og Øjnene tages ud med en Naal, men de udvandes først i $1-1\frac{1}{2}$ Time. Brystet af de forskellige Fugle beklædes med en tynd Skive røget Spæk, omsnøret med en Smule Seglgarn, for at det bedre kan sidde fast, og lægges ned i Gryden, hvor de steges med $\frac{1}{2}$ Smør og $\frac{1}{2}$ Klaret og brunes. Derefter hældes lidt Sauce til, med hvilken de dryppes flittigt i $1\frac{1}{4}$ Time ved langsom Ild. Traadene fjernes, og de serveres med en mørk Sauce. De kan efter Ønske ogsaa farseres med Kødfars (se Gaas).

25. Haresteg.

En Hare, som er hengemt i 8 Dage, hænges op i venstre Bagben, og med en spids Kniv opskæres Skindet fra højre til venstre Ben. Skindet løsnes forsigtigt med en Kniv og trækkes ned til Forbenene, hvilke stikkes opadtil og knækkes over; der skæres igen lidt med Kniven, og Skindet trækkes ned til Hovedet, som skæres fra. Haren vaskes med lunkent Vand over det hele og tørres efter med et tørt Viskestykke. Derefter fjernes Indvoldene og de indvendige Dele; Hjærtet og Leveren anvendes, men Galden fjernes. Forbenene skæres stort af paa begge Sider og steges tillige med Haren, hvorimod Flankerne, som skæres ned paa begge Sider, kastes bort. De skæres saaledes af, at Benene fra Rygraden regnet maaler 5—6 Ctm. Bagbenene fjernes, og hele Haren med Forbenene lægges et Døgn i Mælk. Den lægges paa Ryggen og knækkes for hver fjerde Ctm. uden at ødelægge Kødet, for at man bedre kan skære den for; med en spids, skarp Kniv fjernes alle Skind eller Sener, uden at der hænger for meget Kød ved. $\frac{3}{4}$ Kg. saltet, fast Grisespæk skæres $2\frac{1}{2}$ mm. tykt og 4 Ctm. langt, med hvilket Haren spækkes med en Spæknaal. Spækningen paabegyndes fra Halsenden med en Ctm. Mellemrum, men der

passes paa, at alt Spæk sidder lige højt i en parallel Linie, og igen mellem den øverste Række Spæk begyndes en ny Række, saaledes at Spækket ligger dobbelt, og en enkelt Række spækkes ned ad Siderne. Laarene spækkes i 3 Krydsninger, men Forbenene med en og to Rækker til hver Side. Bagbenene bindes overkors, og hele Stegen og Forbenene anbringes i en Stegepande, hvilken belægges med et tykt Lag Fedt, som fornyes, naar det er smeltet bort. Noget tiloversbleven Suppe og lidt Mælk røres under Opkogning eller Opbagning sammen med lidt Mel, Klaret, Kulør og Salt, som hældes i Stegepanden, hvilket bruges til at dryppe Haren flittigt med. Den steges i $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Time og lægges paa et Fad med Forbenene til hver Side. Saucen sies fra, tilsættes lidt Fløde, koldt Smør og en Smule Salt.

26. Dyresteg.

Et Dyr kan opbevares paa et køligt Sted i 3—4 Uger, og hvis Skindet er taget af, inddeles Kroppen i 2 Laar, 1 dobbel Ryg, 2 Bove, 2 Flanker og 1 Hals. Deraf kan man vælge til Steg det, man ønsker, eller købe det hos en Vildthandler. Kødet lægges i Mælk i et Døgn, derefter vaskes dette i flere Hold Vand og en Gang i Eddike, hvorefter Huden fjernes. Viser det sig, at Kødet er for fedt, skæres dette bort medens det spækkes, men lægges paa igen, naar det skal steges. En Dyresteg spækkes og steges paa samme Maade som en Hare. Den indgnides med en Smule Salt og sættes i Ovnen og steges i 2—3 Timer, alt efter Stegens Størrelse. Den belægges ligeledes rigeligt med Fedt, og smelter det bort, fornyes det igen. Stegen dryppes ofte for ikke at blive tør. Videre Behandling, se forrige Opskrift.

27. Bederyg.

En Bederyg udskæres fra Hoftebenet ned til Halsen, og kun Brystet med Bov fjernes. Ryggen lægges 14 Dage i en flad Genstand, hvorpaa der hældes rigelig siet Blod, tilsat lidt Salt og Eddike. Er den ikke helt dækket af Blodet, hældes der noget paa de nøgne Steder, og skal den bruges, vaskes den først i Vand og derefter i Mælk. Skindet trækkes af, og den spækkes paa samme Maade som Harer; den belægges med Fedt og steges i 4—$4\frac{1}{2}$ Time. Viderebehandling, se Opskrift 25.

12. Afsnit.

Oplysninger.

1. Bemærkninger for Slagtere.

Med Hensyn til Slagterhaandværket, er dette jo ikke mere saa glimrende, som det har været; thi i Fortiden kunde man godt købe paa Slump, som man vel tør udtrykke sig, og man tog sig sikkert i Agt for, naar Stalden var lav og Kreaturerne blev store, at tabe Penge — og omvendt. Men hvorledes ser det i Grunden ud hos de fleste Slagtermestre nu om Stunder? Kendsgerningen røber al Elendighed indenfor vore Brancher. Det er ikke alene det, at Landmændene gennem deres Repræsentanter laver Landets Love, nej, samtidig gør de Slagterhaandværket omtrent umuligt ved, at Landboerne, som har Fællesinteresser, slaar sig sammen i større og større Andelsforetagender. Alt det, man skal købe, bliver vejet til en for højt klingende Mønt. Med dette for Øje kastes et Blik tilbage paa vor i Fortiden saa glimrende Provision, og man kommer til det Resultat, at Slagtere nu om Stunder mere end nogensinde før bliver betragtet som Mellemmænd og Kødforhandlere. Og her er et Felt for dygtige Folk at arbejde hen til bedre Livsvilkaar, og her er det, at Solidaritetsfølelsen vilde binde de enkelte Mænd tættere og tættere sammen, saaledes at ogsaa Slagtermestrene i Fremtiden vilde danne en Mur, som ikke er til at indtage. I Betragtningen af de dyre Kødpriser, for at faa saa meget som muligt ud af det indkøbte, har man lagt sig i Selen for at arbejde hen til, at vi ogsaa kan faa det mindste Stykke Kød betalt med en lille Avance. For Slagterne gælder det først og fremmest om at være sparsommelige — vi tager kun Slagtningen i Betragtning. Ved Slagtning af Kreaturer er det nødvendigt, at Huden ridses fra Hovedet over Navlen til Halen, over begge Bagben til Inderlaarene, fra Forbenene til Brystet, og Siderne bankes af. Dette gør man, for at Huden kan opnaa en saa høj Pris som mulig, og for at man kan kalde den Slags Vare for prima Oksehuder. Man maa ligeledes tage i Betragtning, at Kreaturer, Kalve, Svin eller Lam, som skal slagtes, har hvilet i 4—8 Timer, men de burde helst staa et Døgn, fordi Kødet saa bedre kan holde sig. Ved Aftagning af Huden tørres det fremtrædende Blod straks bort med et fugtigt Viskestykke. Der er mange Mennesker, som har den Vane efter Slagtning at vaske hele Kreaturet, men dette Kød kan ikke holde sig. Brug altid saa lidt Vand som mulig, men tør ofte af. Ved Udtagningen af Ind-

mad passes der godt paa Tællet; man tager alt sammen og vasker de smaa Stykker godt af, og tørrer dem efter med et Viskestykke. Naar Tællet nogenlunde er pillet af Kallunen, lægges det 3 Timer i koldt Vand; benyt en skarp Kniv, hæng Kallunen paa en Krog og skær alt Tællet af. Derefter skæres Fedtet af Tarmene (se Behandling af Tarme foran i Bogen). Slagterprofessionen behøver ikke nærmere at omtales, da den allerede er godt præsenteret ved Pølseproduktionen.

2. Julepynt.

Da flere Slags Gelé er beskreven, gøres opmærksom paa, at man kan pynte Glas med mange forskellige Indlæg blandet med farvet Gelé. Der koges bl. a. saltet Oksetunge, sprængt Lammekød, Kalvesteg og mange andre Ting; alt koges, afkøles og skæres i Skiver eller Plader, hvilke lægges paa forskellig Maade ned i Glasset. Bunden i Glasset pyntes med en Stjerne af Trøfler eller Terninger af Rødbeder, hvilke tørres med et rent Stykke Lærred, og Pistatier kommes ovenpaa, derpaa en Smule Gelé, saa 1 Skive Tunge, lidt Gelé, Kalvesteg og igen Gelé. Man farver Gelé med mange Slags Farver og panerer dette med Agurker, Citronskal og alle mulige forskellige Slags Ting. Gelé med udskaorne Terninger kommes i Forme med forskellige slags Dyr; ligeledes udskæres Figurer af haardkogte Æg.

3. Markerede Æbler.

Fin Leverpølsefars ældes godt og stoppes nogenlunde fast i godt udvandede Lammeblærer. Den Ende, hvor Blæren er blæst op, skæres forsigtig over, men Tarmenden maa være saa lang, at den kan forestille en Stilk og bendes forsigtigt med en Pind; der maa passes paa, at der ikke gaar noget i Stykker. Æblerne sprøjtes gennem den lille Tragt, som anvendes til Wienerpølser; om Stilken bindes et Stykke Tøj, som omvikles med Seglgarn; de koges i 1 Time med 72° R., sænket ned til 65°, alt efter Blærernes Tykkelse. Udtaget af Gryden, kommes de straks i koldt Vand, hvori de har rigelig Plads, saaledes at de ikke trykkes, og de røres ofte om, for at de kan faa en ensartet Kulør og kan blive kolde paa en Gang. Naar Æblerne er kolde, anbringer man dem paa et Bord eller Plade og stiller dem saadan, at Stilken er foroven; Tøjet og Seglgarnet vikles af, og den overflødige Tarm skæres bort. Hvis Pølserne hænges op paa Pinde med det samme, bliver Stilken ikke pæn nok. Dagen efter, naar de er kolde, tørres hvert enkelt Æble og farves derefter gule. Man forsyner Hovedet med

en hel Nellike, saa at den bedre kommer til at ligne et Naturæble. Naar de er tørre, forsynes de med en Smule rød Farve og anbringes i Butiksvinduet eller paa et Juletræ. Æbler, som er fremstillede paa denne Maade, er altid en letsælgelig og efterspurgt Vare.

4. Markerede Pærer.

Til Fremstilling af Pærer benyttes smaa Zink- eller Blikbeholdere, som er forsynede med en Laas og en lille Aabning, hvor Stilken hviler i, og hvorigennem man fylder eller sprøjter Tarmen fuld. Den indvendige Side af Beholderen maa have en Pæres naturlige Form. Skindet bestaar af Lammebundender, som stoppes ikke for fast i Tarme, der er anbragt i Beholderen. Den Tarmende, som skal forestille Stilken, og som meget let gaar i Stykker, ombindes med et Stykke Tøj, som yderligere omsnøres med Seglgarn. Til Fars benyttes det samme som til Æbler og koges med 70° R. i 5 Minutter. Da de fyldte Beholdere gaar til Bunds i Gryden, forsynes hver enkelt Form med et Stykke Seglgarn, for at man lettere kan tage dem op. Naar de saaledes har kogt i 5 Minutter, tages de op og koges yderligere i 20—30 Min. uden Beholdere, alt efter Tarmenes Tykkelse. Efter Kogningen anbringes de paa samme Maade som Æblerne i en stor Beholder, som er fyldt med koldt Vand og holdes under Overfladen, for at de kan blive ensartet kolde over det hele. Naar dette er besørget, stilles de paa et Bord eller Plade til næste Dag; de tørres med et rent Viskestykke og indgnides derpaa med en grøn Farve; naar denne er tørret, benyttes en gul Farve, og derefter schatteres de med rød Farve; ligeledes forsynes den tykke Ende med en Nellike.

5. Markerede Græskar.

Til Fremstilling af Græskar benyttes ligeledes en Zinkbeholder, hvor den indvendige Side er forsynet med nogle Fordybninger. Formene maa være saaledes indrettede, at de kan lukkes op i hver Side og forsynede med en Tap i den ene Ende, hvori de af Træ tilskaarne Tapper, som ombindes med tyndt Seglgarn, skal ligge. Formene sprøjtes fulde med den samme Fars som til Æblerne gennem den lille Aabning i Beholderen, som er forsynet med en godt renvasket og proper Okseblære, som er vendt. Alle Beholdere forsynes med et Stykke Seglgarn og sænkes ned i Gryden med kogende Vand, som holder 70° R, og koges i 15 Min., for at de kan blive formede som Græskar. Derefter tages de op, Hylsteret fjernes, og de koges i sin naturlige Størrelse i 4—5 Ti-

mer med 65° R., alt efter Tykkelsen. Efter Kogningen afkøles de ligeledes som Æbler og Pærer i koldt Vand, hvori de omsnøres for at blive jævnt afkølede. Derefter anbringes de paa en Plade eller Bord og henstaar til Dagen efter, hvorefter de tørres med et tørt Viskestykke. Hele Græskar farves gule over det hele, og naar Farven er tør, males den paa nogle Steder med grøn Farve.

6. Markerede Agurker.

Den samme Fars som til Æbler anvendes ligeledes til Agurker og sprøjtes i Lammebundender, som dyppes i en Spand kogende Vand, for at Tarmene skal trække sig lidt sammen. I Stilkenden stoppes den meget løs og ombikles med et Stykke Tøj, som igen omsnøres med tyndt Seglgarn. De markerede Agurker koges med 70° R. i 1½ Time og afkøles med koldt Vand. Derefter anbringes de paa et Bord eller Plade og tørres med et tørt Viskestykke. Med en Vind laves nogle Riller eller Fordybninger i Agurkerne, hvad de jo plejer at have, og derefter farves de gule og grønne efter Ønske.

7. Risengrynspølser.

5 Kg. Risengryn skoldes og koges derefter i 18 Liter Mælk, men der røres stadig rundt, indtil dette er bleven en fast Masse. Naar denne har staaet i ¼ Time, tilsættes 350 Gr. Salt, lidt reven Citronskal. 1 Kg. Mandler, 4 Kg. skoldede Rosiner og 10 Æg. Det hele blandes godt og stoppes halvt fuldt i godt udvandede Okseskævtarme og koges ½ Time med 70° R., sænket ned til 65°. Derefter lægges de paa et Bord eller Plade til Afkøling.

8. At opbevare Tælle eller Klaret.

Naar man har smaa Rester Tælle og man synes, at det ikke er Ulejligheden værd at afsmelte dette, fremstiller man en Slatlage, hvori en Kartoffel kan svømme paa Overfladen. Paa Bunden af et Kar strøes lidt Salt. Tællet lægges ned, og Lagen hældes paa og forsynes med en Smule Vres, saaledes at dette stadig holdes under Lagen. Tælle, som saltes paa denne Maade, kan holde sig et helt Aar. Afsmeltet Klaret opbevares paa samme Maade, men der maa ikke anvendes Salpeter.

9. Afsmeltning af Tælle (a).

Paa Bunden af en ren emailleret Gryde hældes 2 Liter Mælk eller Vand, og Tællet, som skal smeltes, males gennem den 7 mm. grove Skive paa Wulfen og afsmeltes ved en Temperatur af 60—65° Reamur. Der lukkes op for Dampen indtil Kogepunktet (80° R.) og derefter sænkes Varmegraden ned til 60—65°. Jo længere man er om at afsmelte Tællet, desto bedre og lysere bliver det i Kulør, og jo bedre kommer det til at lugte; i dette Tilfælde beholder det sin fine Aroma. Naar Tællet er $\frac{3}{4}$ smeltet, begynder man allerede at tage noget op, men Greverne hældes stadig tilbage i Gryden, indtil de er helt smeltede af, og derefter presses de rent ud. Alle Forme eller smaa Beholdere vædes med en Smule Vand, før Tællet hældes i dem, og naar de er kolde, slaas de ud og anbringes paa Lageret eller i Forretningen.

10. Afsmeltning af Tælle (b).

Tællet af friskslagtede Kreaturer kommes i en Ballie, hvorpaa der hældes kogende Vand, for at det bedre kan passere gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen; derefter hældes det i en Gryde, som er halv fuld af Vand. Tællet koges med 80° R. i $\frac{3}{4}$ Time, Laaget lægges paa, og det henstaar til Dagen efter og øses forsigtigt op.

11. Pølsefedt.

I Pølsemagerier, hvor der koges mange Pølser, bliver der ogsaa meget Pølse- eller Madfedt, og for at faa alt anvendt, gives her nogle Oplysninger. Alt Fedt fra hele Ugen samles, og en Dag, hvor der er Tid til det, hældes det hele i en Gryde halv fyldt med Vand og gives et Opkog. Det daarlige Fedt samler sig paa Overfladen og kastes bort, medens det gode bliver tilbage til Dagen efter, hvor det saa bliver en kold Masse, som ligner en Kage; den stikkes ud af Gryden, medens Bundfaldet skrabes af og fiernes. Derefter omsmeltes Fedtet en Gang til, og man er saa i Besiddelse af det rigtige Madfedt. Hvis der ikke er Afsætning af denne Vare, kan dette tilsættes Klaretten tillige med et lille Snapseglas Smørfarve til hver 30 Kg.

12. Afsmeltning af Grisefedt.

En ren, emailleret Gryde forsynes med 2 Liter Vand i Bunden; fyldes derefter $\frac{1}{2}$ eller $\frac{3}{4}$ fuld med Grise- og lige saa meget Sofedt som males gennem den 3 mm. fine Skive paa Wulfen og

afsmeltes ved 60—65° R.; der røres om med en Træstav, for at Fedtet ikke skal brænde fast paa Bunden af Gryden. Naar Fedtet er smeltet $\frac{3}{4}$, gives dette et Opkog med 80° R., for at det bedre skal kunne holde sig; det tilsættes lidt Salt, Timian, hel Allehaande, lidt Citron, 10 Æbler og 7 Kg. Løg, som skæres i Skiver, pr. 100 Kg. Fedt. Naar Fedtterningerne begynder at faa et brun Udseende, tages de op og sies i en ren Ballie eller Beholder. Har Fedtet henstaaet i $1\frac{1}{2}$ Time og Bundfaldet har sat sig, øses dette i de dertil bestemte Fade eller Genstande, hvilke anbringes paa et koldt Sted. Man maa passe paa, at ingen rører ved eller flytter de Genstande, hvori Fedtet er anbragt, da Fedtet i dette Tilfælde bliver graat. Skulde dette ske, tages en Pind eller et Staal, med hilket der røres rundt i 3 Minutter i hver Genstand, og dette foretages hver halve Time, indtil Fedtet er koldt. Naar halv Grise- og halv Sofedt er anført, saa er det, fordi Sofedt alene aldrig bliver fast.

13. At opbevare Skinker og Bove for Madiker.

I et mørkt Rum anbringes Tønder eller Beholdere, som forsynes med $1\frac{1}{2}$ Ctm. Klaret i Bunden; ovenpaa dette lægges Skinker eller Bove, og der hældes igen lidt Klaret og derefter igen Skinker eller Bove; saaledes bliver man ved, indtil hele Tønden eller Beholderen er fyldt. Viser det sig imidlertid, at der er store Aabninger, udfyldes de med Salamipølser, som er stoppede i Kalveblærer. Foroven i Beholderen hældes ca. 4—5 Ctm. tykt Lag Klaret, og naar det er stivnet, yderligere 20° Saltlage paa, for at de gemte Varer kan holde sig i flere Aar.

14. At koge gammelt Kød friskt igen.

Naar Kød er opbevaret for længe, bliver det gerne fedtet og derfor ikke fri for Lugt, eller, som man siger i Slagtersproget, Kødet har en Tanke. Man kan tage alle mulige Slags Kød, komme det i en Gryde eller Kedel med rigeligt Vand og koge dette, efter at det er vasket i flere Hold rent Vand, sammen med et Stykke Trækul, som syes ind i et firkantet Stykke Mol. Man vil snart være overbevist om, at den daarlige Lugt er trukken ind i Trækullet, naar det har kogt i 20 Minutter.

15. At rense Ishuse eller Kældere for daarlig Lugt.

Hos alle Slagtere, Pølsefabrikanter eller Vildthandlere i Udlandet, der anbringer Kød i Isskabe, Saltkældere, Lagerkældere og Ishuse, fornyes Luften ved at man afbrænder arsenikfrie Svovlsvreremme. Alle Aabninger, hvorigennem Luften kan slippe ud, tilsoppes, ligesom Dørene indvendig forsynes med Tøj. Naar man har tændt Ild i Svovlet, lægges dette direkte paa Gulvet, hvorefter man fjerner sig og lukker Dørene. Udsvovlingen maa helst foretages om Aftenen, da Remmene i saa Tilfælde er udbrændte i Løbet af Natten. Om Morgenen vil man straks lægge Mærke til den friske Luft, der strømmer en imøde. Kødet og Saltlagen holder sig ligeledes betydeligt længere.

16. At udtage Gelè af Forme.

Gelé i Forme udtages bedst, naar man benytter et Klæde, som dyppes i kogende Vand og lægges omkring Formene. Man kan ogsaa dyppe Formene i 42° varmt Vand og derefter slaa Geléen ud paa et Fad, som vædes lidt, da man saa bedre kan rette paa den, hvis den ikke ligger lige; men man maa passe paa at den ikke ligger længere i Vandet, end at den lige netop kan slaas ud, da Geléen ellers smelter og taber i Udseende.

17. At opbevare Æg.

Æggene nedlægges i en firkantet Beholder, der anbringes paa et koldt Sted. I en tæt Beholder kommes 2 Kg. ulæsket Kalk, og der hældes lidt Vand paa ad Gangen og røres rundt, indtil der ikke er flere Kalkbrokker tilbage. Naar det er koldt, hældes det over Æggene indtil de er helt skjulte. Paa denne Maade behandlede Æg kan holde sig $\frac{1}{2}$—1 Aar, særlig naar de vendes en Gang imellem.

18. At opbevare Gaasekød.

Først Gaasekød, som skal opbevares i længere Tid, renses og vaskes godt med Vand og tørres godt efter med et rent Visestykke. Man benytter en Lerkrukke, i hvilken hældes 4 Ctm. afsmeltet Gaasefedt, hvorpaa der lægges et Lag Gaasekød; der hældes igen lidt Fedt paa, igen et Lag Gaasekød, og saaledes skifter man, indtil Krukken er fyldt, eller man ikke har mere Kød. Krukken overbindes med en tørret Svine- eller Okseblære.

19. Garnerede Fade.

Til et pænt koldt Bord er der jo altid Brug for en Del Paalæg, og det gælder ved denne Lejlighed om at anbringe det saa appetitligt som vel muligt. Man kan vælge flere af de her i Bogen anførte fine Ting og skære disse i tynde Skiver, som anbringes paa et ovalt Fad. Man skifter med 2 eller 3 Skiver af hver Slags Paalæg: 2 Skiver Rullepølse, 2 Skiver Salamipølse, 2 Skiver Trøffelpølse, 2 Skiver Gaasebryst, 2 Skiver Oksetunge, 2 Skiver Leverpølse eller andre gode Ting, indtil man synes, der er nok. Til Fadets ydre Rand anvendes Citronskal, Trøfler, Æbler, Kapers, Vistatier, Rødbeder, der er tørrede med et rent Viskestykke, haardkogte Æg m. m., som stikkes ud med Blikforme i flere Størrelser, og som ligner forskellige Dyr, til sidst anvendes lidt Petersille.

20. Kogning af Skinke (a).

I den senere Tid er der bleven fabrikeret Forme, hvor Skinkerne koges. Den bedste og mest fordelagtige Skinke er denne: En ferst Skinke udbenes, uden at den skæres op og indsprøjtes med en Smule Saltlage. Skinken nedlægges i 3—4 Dage i 18—20° Lage efter Beaumes Lagemaaler, eller i Lage, hvor en Kartoffel bliver synlig paa Overfladen. Efter Saltningen udvandes den i 2 Timer og røges ganske let i en varm Røgeovn, for at den bedre kan trække Kulør. Skinken koges, uden at blive snørret, i 3 Timer med 70° R., sænket ned til 65° R., i de dertil bestemte Forme, hvori Skinkerne nogenlunde passer. De lægges i Formen med Sværsiden opad, Laaget lægges paa og strues saa tæt til som muligt med Fingrene, men man maa ikke benytte Magt, da man saa let ødelægger den. Man maa ligeledes passe paa, at Skinken ikke ligger skæv. Efter Kogningen tages Formene op og strues yderligere fast og henstilles i 5 Timer. Derefter strues Formene op, Skinkerne tages ud og anbringes paa et koldt Sted til Dagen efter. Gamle, saltede og røgede Skinker taber eller svinder alt for meget ved Kogningen; jo lettere en Skinke er røget, jo mindre svinder den.

21. Kogning af Skinke (b).

Den samme Metode ved Saltningen som i forrige Opskrift, anvendes ogsaa i dette Tilfælde, men uden Forme. Skinkerne indsvøbes i rene Stykker, som benyttes til Rullepølse, og omvikles med Seglgarn; udenom dette pakkes igen en Del Indpaknings-

Lærred, der ligeledes omsnøres med Seglgarn. De koges med 75° R., sænket ned til 65°, i 5—6 Timer, alt efter Skinkernes Størrelse; med en Strikkepind føler man, om de er kogte. Efter Kogningen anbringes de $1\frac{1}{2}$ Time i koldt Vand og derefter lægges de paa et Bord for at blive afkølede i $1\frac{1}{2}$ Time. Skinkerne udpakkes og anbringes paa et køligt Sted til Dagen efter. De er derefter færdige til Salg.

22. Kogning af Skinke (c).

Rulleskinker. Saltkød og Oksetunger koges i $\frac{3}{4}$ Time med 78° R. i en Gryde eller Kedel, hvor Laaget er tildækket med rene Sække eller andre Indpakningsgenstande. Alt Kødet henstaar i Gryden til Dagen efter.

23. Kogning af Rullepølse i Forme (a).

Rullepølser, som er kogt i Forme, er ogsaa noget nyt, og koges paa følgende Maade: Rullepølser tilberedes i et Slag, og udenom Pølserne svøbes et Grise-, Kalve- eller Oksenet. Formene maa være indrettede saaledes, at der kan være to Pølser i hver; først lægges en Pølse, dernæst en Jernplade, som passer til Formen, derefter en Pølse og saa Laaget. Uden at bruge Magt og ødelægge Formene, skrues Laaget godt til med Hænderne. Alle Forme sættes ned i en Kedel med kogende Vand (80°), i hvilket de forbliver i 100 Minutter. Efter Kogningen kastes en Spand koldt Vand ned i Gryden og alle Forme tages derefter op og sættes paa Gulvet ved Siden af hverandre. For at Pølserne bedre skal holde sig, skrues Presseskruerne endnu fastere. Dagen efter tages Geléen, som befinder sig paa Pølserne, bort; Formene sættes 1 Minut i kogende Vand, som holder 72°, slaas ud og er færdige til Salg.

24. Kogning af Rullepølse (b).

Brugen af Rullepølseforme er ikke meget kendt, men det anbefales alligevel, da det betaler sig; for det første er Svindet ikke saa stort, og for det andet beholder de den fine Aroma. Kalverullepølser indsvøbes i rene Stykker og koges med 78° R., sænket ned til 70°, i $2\frac{1}{2}$ Time. Okserullepølse koges med samme Varmegrad i 3 Timer. Efter Kogningen vrides Stykkerne op, Pølserne indsvøbes igen i dette og presses godt, for at de bedre kan holde sammen; det bemærkes, at de Pølser, som fabrikeres i Slag, først indsvøbes i Svine-, Kalve- eller Oksenet.

25. Kødfars.

10 Kg. Okse- og Kalvekød males 2 Gange sammen med 2 Løg gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og anbringes derefter i en Æltemaskine eller Hurtighakker; i Hurtighakkeren hældes altid 2 Liter Vand ad Gangen til 30 Kg. Kød for hvert Minut, hvorimod der kun hældes lidt ad Gangen til i Æltemaskine. Det bemærkes, at der straks efter at Kødet er malet, tilsættes $^1/_8$ Kg. Mel til $\frac{1}{2}$ Kg. Kød, og dertil hældes $7\frac{1}{2}$ Liter Vand, alt efter Kødets Beskaffenhed. For at Farsen bedre skal holde sig, tilsættes 450 Gr. Salt.

26. Nyeste Saltning uden Salpeter.

For at blive fri for harsk Flæsk og Kød, er der i den senere Tid fremstillet noget i Stedet for Salpeter, hvilket kaldes for Pøkelsalt, fabrikeret af Firmaet Rauch og Kraus i Wiesbaden, hvis Eneforhandler for Danmark er W. P. Heyman, Frederiksberg Allé 35. Til Tørsaltning blandes 25 Kg. grøft Salt sammen med $\frac{1}{2}$ Kg. Pøkelsalt. Skinker og lignende Kødstykker indgnides godt med denne Blanding. Til Saltning af Skinker og Bove tilsættes yderligere $\frac{1}{2}$ Kg. Pøkelsalt og stoppes godt ned i Benenderne. Til Fremstilling af en god Saltlage tages 4 Kg. Salt og 300 Gr. Pøkelsalt, som opblødes i 20 Liter Vand. Det er unødvendigt at koge denne Lage i den kolde Aarstid, men det maa gøres i de varme Maaneder, og naar den anvendes, maa den afkøles. Til Pølser anvendes 50 Gr. Pøkelsalt til 25 Kg. Fars.

---

13. Afsnit.

Afdeling for Køkkenet.

1. Inddeling af Kreaturer.

Et Kreatur inddeles efter Slagtningen i to Dele, til Transporten i 4 Dele. En Bagfjerding deles igen i et Okseslag, Tyndsteg fra Hoftebenet til det første eller andet Ribben, og Tyksteg fra Nøglebenet til Hoftebenet. Skal Mørbraden anvendes hel, skæres den ud, før de to Stege bliver skildt ad. Kødet, som sidder paa Tyndstegen, kaldes for Filet, og det paa Tykstegen kaldes Rumstek.

Endvidere inddeles Laaret i Inderlaar, Klumpen, Skanken med Marvpiben, Halestykket og Yderlaaret. Boven paa Forfjerdingen saves over 20 Ctm. fra Brystsiden og fjernes; derefter skilles Højrebbet fra med 11 Ribben; det yderste Kød løftes op og Fileten skæres ud. Det Kød, som følger efter Højrebbet, kaldes for Mellemskært, og det næste Halsen. Paa den modsatte Side af Højrebbet sidder Brystet, som igen inddeles i Spids-, Mellem- og Navlebryst; derefter følger Tværreb, som sidder mellem Rebbet og Brystet.

2. Inddeling af Kalve.

Fedekalve inddeles efter Slagtningen paa følgende Maade: Hvis der ikke er bestilt dobbelt Ryg, flækkes Kalven i 2 Dele og Forfjerdingen med en eller to Ribben stikkes af. Bagfjerdingen inddeles igen saaledes: Slaget fjernes, Laaret eller Kollen skæres over 5 Ctm. fra Nøglebenet eller der, hvor Hoftebenet holder op. Naar de nævnte Dele er fjernede, bliver kun Nyrestykket tilbage i hvilket Mørbraden sidder under Nyren, medens Fileten sidder udenpaa Nyrestykket. Laar af store Fedekalve inddeles igen i Inderlaar, som bruges til Frikandeau; Yderlaar anvendes til Wienerschnitzel m. m., Klumpen kan bruges til mange forskellige Retter og Skanken til Suppe. Boven paa Forfjerdingen fjernes først og Rebbet eller Karbonaden skæres fra til det tredje sidste Ribben. Det Stykke Kød, som følger næst efter Kalverebbet, kaldes for Mellemskært, og derefter følger Halsen. Paa den anden Side af Karbonaden sidder Spids-, Mellem- og Navlebryst, og mellem Brystet og Halsen sidder Kalvebridslerne.

3. Inddeling af Grise.

Fra en Gris fjernes først Hoved, Tæer og Flommer, i hvilke Nyrerne sidder. Hvis Grisen ikke skal flækkes i Midten, hugges Ryggen ud, enten med eller uden Spæk paa. Den halve Gris deles i Skinken, som først fjernes, Ryggen (Karbonaden) og Brystet. Ryggen med Spæk paa hænges op i Halsenden, og Karbonaden skæres fra; Spækket saltes eller anvendes til andre Ting. Skal Mørbraden sælges, skæres den ud, og det Stykke Kød, hvori den sidder, kaldes for Mørbradstykket, det efterfølgende for Karbonaden, og det sidste er Nakken, som anvendes til Karbonade eller Steg. Boven fjernes fra Brystflæsket og anvendes til Steg eller saltes til Rullebove, som først afpudses. Brystflæsket, der ogsaa er udmærket til Steg, kan pudses af og saltes i nogle Dage, hvilket er udmærket til Søbesuppe, Hvidkaal eller Kartoffelmos. Dette Flæsk kan røges eller benyttes til Ribbensteg. Hovedet anvendes til Sylte og Tærne til Ærter eller koges i Gelé.

4. Inddeling af Lam.

Saa længe Lammene er smaa, sælges eller inddeles de i Halve- eller Fjerdedele, men bliver de først større, da flækkes de i Midten gennem Rygraden, hvis der ikke skal anvendes dobbelt Ryg, ellers skæres Forpartiet med 2 Ribben af til Slaget. Laarene eller Køllerne skæres over 3 Ctm. efter Nøgle- eller Isbenet, hvis ikke man har Brug for hele Køllens Længde til Hoftebenet. Det næste Stykke Kød, der fjernes fra Køllen, kaldes for Lammenyrestykke med Slag; heraf kan skæres nogle Stykker Karbonade, medens Slaget anvendes til Rullepølse, som krydres med lidt Peber, Salt og Petersille; det lægges 2 Dage i Saltlage, koges, presses og udskæres til Paalæg. Bryst med Bov paa fjernes fra Ryggen; Ryggen anvendes til Karbonade eller Kotelet. Ved Kotelet forstaas Karbonade, der er skaaren over ved hvert Ribben, hvoraf Kødet skrabes til Midten; det bankes, steges og serveres derefter til Kartofler. Efter Karbonaden følger Halsstykket, og paa den modsatte Side Brystet med Bov. Brystet er udmærket til Frikase og sprængt Kød, hvorimod Boven egner sig bedst til Steg. Vildt og Fugle er beskrevet i Afsnit 11, Nr. 24 og 26. I det hele taget er mange Ting for Køkkenet nævnt og nærmere omtalt i Afsnit 11 og 12. Spegepølse til Private, se Afsnit 4, Nr. 47.

5. Forloren Skildpadde.

Denne Ret er jo godt kendt af mange, men den rigtige Vejledning gives kun af de færreste. Et Kalvehoved flækkes og vaskes i flere Hold rent Vand og udvandes i ca. $1\frac{1}{2}$ Time tilligemed 2 Flæskeskanke. Derefter anbringes de forskellige Dele i en Gryde med Vand, tilsat lidt Salt, og koges saa længe, indtil Kødet falder fra Benene. Kødet af Mundvigerne fjernes og kastes bort, og det andet skæres i 2 Ctm. store Terninger. Til Saucen anvendes 4 Kg. Okse- eller Kalveskank, hvilket brunes med Klaret. 6 Løg, 3 Gulerødder, 2 Porrer og $^1/_8$ Kg. Anchiovis koges i samme Gryde, hvori Kalvehovedet er kogt, i 3 Timer. Saucen skummes og sies, men tilsættes 60 Gr. Smør, 5—6 Skeer Flormel, lidt Kayennepeber, Saften af en Citron, $\frac{1}{2}$ Liter Madeiravin eller Cognac og en Smule Kulør. Det hele blandes godt og fyldes i smaa Indretninger, som tilsættes det ituskaarne Kød, smaa Kødboller og 2 haardkogte Æg.

6. Oksesteg.

Til Oksesteg kan anvendes Oksebryst, Mellemskært, Halestykke, Højreb, Oksebov, Tyk- og Tyndsteg, hvilket bliver begavet, som

det hedder i Slagtersproget. Til de sidste er det ikke nødvendigt at der kommes Fedt forneden, men til de andre Stykker, som skal steges, er det nødvendigt, at der lægges et Stykke Spæk eller Klaret i Bunden. En Oksesteg paa ca. 5 Kg. vaskes og bestrøes med en Smule Salt, og et Lag Fedt lægges paa Stegepanden, hvilket tilsættes 3 Liter Øl. Ovnen maa selvfølgelig være varm, for at Porerne i Kødet kan lukkes, og Saften kan forblive i Stegen, ellers smager Kødet trævlet. Naar den har stegt i 25 Minutter, dryppes den flittig, og naar man synes, at den er brun nok, dækkes den til med et Stykke godt indfedtet Pergamentpapir. Ligeledes forsynes Stegen 3 Gange med lidt Fedt; naar det første Fedt er stegt bort, fornyes dette strags igen; for at Stegen ikke skal blive blød eller faa for meget Damp, lukkes der engang imellem op for Spjældet. Efter 2½ Time er Stegen stegt. Naar den tages ud af Ovnen, sies Saucen fra, og bages op med Smør og Mel, som røres i den siede Sauce under Tilsætning af lidt Salt og Kulør.

7. Kalvesteg.

Til Kalvesteg kan anvendes hvert Stykke Kød; det lægges enten nogle Timer i kogende Vand eller 24 Timer i Kærnemælk, for at det kan blive pænt lyst. Derefter vaskes Stegen, Skindet trækkes af paa Bovene og Køllerne og de spækkes paa samme Maade som Haresteg (Afsnit 11, Nr. 25). 6 Kg. Kalvesteg indgnides med lidt Salt og et Lag Fedt ovenpaa; der hældes ligeledes 3 Liter Vand eller Øl i Stegepanden og sættes i en hed Ovn, for at Porene i Kødet kan lukke sig, og Stegen beholde Saften. Hvis Fedtet steger bort, fornyes det atter, og efter ½ Times Tid dryppes den. Den steges kun en Time. Saucen er den samme som til Oksesteg, kun bliver der tilsat lidt sur Fløde. Den serveres til Kartofler, Kartoffelmos eller forskellige Slags Gemyse.

8. Flæskesteg.

Til Flæskesteg for Forretninger eller større Husholdninger anvendes bedst Skinker eller Bove. Skinker fra 5—6 Kg. vaskes godt af, indgnides kraftigt med Salt og Peber, for at de kan blive sprøde, og ridses derefter i ½—¾ Ctm. smaa Terninger. Hvis Stegen imidlertid er for fed, skrælles hele Sværen fra og steges som Kalvesteg. Den ternede Steg forsynes med nogle hele Nelliker, som trykkes ind i Kødet og lægges ned i Stegepanden, der forsynes med nogle Kraftben, Laurbærblade, Peberkorn og 3 Liter kogende Vand eller Øl. Ovnen maa være godt varm, for at Porerne

i Kødet kan blive lukkede. Ovndøren maa aabnes, for at Stegen kan blive sprød, og naar den har stegt i $\frac{1}{2}$ Time, dryppes den flittigt. Naar den er brun nok, lægges et Stykke fedtet Pergamentpapir over. En Skinke fra 5—6 Kg. steges i 3—$3\frac{1}{4}$ Time, men smaa Stykker, som Nakkesteg, Bove, Bryst og Mørbrad er stegt i $1\frac{1}{2}$—$1\frac{3}{4}$ Time. Man kan føle med en Strikkepind, om Stegen er stegt nok; hvis Naalen gør Modstand, maa den steges noget mere. Naar Stegen er færdig, tages den op, og Saucen behandles paa samme Maade som den til Oksesteg. Den serveres til Kartoffelmos, brunede Kartofler og Rødkaal. Hvis der er for meget Sky, gives det hele et Opkog, Fedtet skummes af, og der tilsættes 10 Stk. Husblas til hver Liter Sky, der farves med lidt Kulør, til den er mørk nok. Denne Gelé fyldes i smaa Genstande og gives til Flæske- eller Leverposteg i Forretningen.

9. Ribbensteg.

Ribbenene af en Gris skæres af med tykt Kød paa og knækkes 2—3 Gange. De skæres saadan fra en Side Flæsk, at de kan fyldes med Æbler og Svedsker. Derefter syes for begge Ender og Stegen lægges ned i en Stegepande, i hvilken hældes lidt Øl eller kogende Vand. Der drysses lidt Salt og Peber paa, brunes paa begge Sider og dryppes ofte; den steges paa samme Maade som Flæskesteg med Laurbærblade og nogle Peberkorn i $1\frac{1}{2}$—2 Timer, alt efter Stegens Størrelse. Naar den er færdigstegt, tages Æbler og Svedsker ud, og Traadene fjernes ligeledes. Hertil serveres brunede Kartofler og Rødkaal (se forrige Opskrift).

10. Lammesteg.

Til Lammesteg egner sig bedst Lammelaar, Nyresteg, Karbonadestykke og Bove. Det Stykke, man ønsker til Steg, bankes godt med en Kødhammer, spækkes rigelig med Petersille, indgnides med lidt Salt og lægges ned i en Stegepande, i hvilken lidt Klaret anbringes, og $1\frac{1}{2}$ Liter Øl eller Vand. Ovnen maa være godt varm, og naar Stegen er brunet lidt, dryppes den ofte, indtil den er færdigstegt, hvilket gerne tager $1\frac{1}{2}$—2 Timer, alt efter Stegens Størrelse. Naar Stegen er færdig, tages den op, lidt Petersille, som hakkes, sættes paa Ilden med lidt Vand, og naar det koger sættes Smør til, som røres rundt, indtil det er smeltet; der kan ogsaa anvendes kogende Vand eller Bouillon, som tilsættes lidt Mel. Hertil serveres Kartofler og forskellig Gemyse.

11. En anden Sause til Lammesteg.

Der tages $\frac{3}{4}$ Liter Fløde, som koges langsomt med lidt Citronskal og nogle Peberkorn; naar dette koger, tages Kasserollen af, og der omrøres 125 Gr. Smør og lidt Mel. Naar Saucen efterhaanden bliver til en jævn Masse, tilsættes Bouillon, Saften af en Citron og den Sky, man har benyttet til at stege Lammestegen i.

12. Kartofler.

Kartofler bliver mest velsmagende, naar de bliver skrællede og har henstaaet nogle Timer i koldt Vand. De vaskes i flere Hold rent Vand og sættes over Ilden i en Gryde med rigelig Vand og lidt Salt i. Naar de er gennemkogte ($\frac{1}{2}$ Time), hældes Vandet fra, og Gryden med Kartofler uden Laag sættes 10 Minutter paa Komfuret for at damptørres. Kartofler med Skræller paa koges paa samme Maade, men naar de er kogte, fjernes Skrællerne og de lægges igen ned i en Beholder med rigelig Vand og Salt i. Paa denne Maade kan de holdes varme i flere Timer, men ved Anretningen kommes de i et Dørslag for at blive tørrede.

13. Kogt Torsk.

En eller flere Torsk, som er godt rensede, inddeles efter Torskens Størrelse i Hoved, Hals, 2 Midterstykker og Halestykke. Alle Dele sættes i en Gryde med koldt Vand og lidt Salt paa Ilden. Naar Fisken koger, skummes Gryden, og efter 12—14 Minutter er den kogt. Den tages op, lægges paa et Fad og serveres med Sennep, smeltet Smør med hakket Petersille og Kartofler. Torsken kan ogsaa koges hel.

14. Karper.

Karper er en meget efterspurgt Fisk i Tyskland, og den kan derfor ved Juletid komme til at koste mellem 3 og 4 Mark pr. Kg. Fisken vaskes og skrabes langs med Skællene, hvilke bliver siddende paa Fisken. Indvoldene tages ud og vaskes i flere Hold rent Vand. Derefter flækkes Hovedet og hele Fisken saaledes, at Benene bliver siddende paa den ene Side; den skæres i Stykker og lægges i en Genstand med Ryggen opadtil og hældes over med Eddike for at faa et blaaligt Udseende, i hvilket de henstaar i $1\frac{1}{2}$—2 Timer. De koges med Laurbærblade og Eddike $\frac{3}{4}$ Time i kogende Vand. Hertil serveres Kartofler og pisket Flødeskum med reven Peberrod tilsat lidt Sukker og Eddike.

15. Aal.

Aalen anvendes paa mange forskellige Maader; den flaas, Finnerne klippes af, vaskes og skylles godt i flere Hold rent Vand og saltes derefter i 3—4 Timer. Den koges i kogende Vand med nogle Peberkorn og Laurbærblade i 10—12 Minutter. Hertil serveres pisket Fløde med Tilsætning af Eddike, Sukker og Peberrod.

16. Stegt Aal.

Aalen renses, flaas og vaskes i flere Hold rent Vand og drysses med en Smule Salt; den skæres i passende Stykker, som vendes i Mel og derefter steges i 10 Minutter, indtil de har antaget en pæn, lysebrun Kulør. Aalen serveres med brunet Smør og Kartofler og spises ogsaa kold enten til Frokost eller Aften.

17. Klipfisk.

Klipfisk lægges først i Vand et Par Timer, hvorefter den renses og vaskes godt i flere Hold rent Vand; Fisken skæres i passende Stykker og udvandes i ca. 1½ Døgn. Fisken sættes paa Ilden med koldt Vand, skummes flere Gange og koges i ½ Time; hertil serveres kogte Kartofler, smeltet Smør eller Sennepssauce.

18. Kødfars.

En udmærket Fars fremstilles af ½ Kalvekød og ½ Flæskekød, tilsat lidt Salt, Løg, Peber og Mel. Kødet males 2 Gange gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes til en sejg Dejg, hvilken tilsættes lidt Mælk eller Vand ad Gangen, indtil den er godt udæltet. 1 Kg. Kød giver altid 2 Kg. Fars, naar man bærer sig rigtig ad; der kan ogsaa anvendes nogle Æg, men det er ikke nødvendigt. Den her omtalte Fars kan anvendes til alt muligt, blandt andet til Frikadeller, fyldt Hvidkaal, Boller paa Suppen, Skildpadde og til mange andre Ting. Farsen er en god, billig og drøj Ret.

19. Stegt Karbonade.

Der gives forskellig Karbonade, bl. a. Kalve-, Flæske- og Lammekarbonade, som udskæres fra Hoftebenet til Nakkehvirvlen, hvilke bankes med en Kødhammer paa begge Sider. De dyppes i piskede Æggehvider og knuste Tvebakker, hvorpaa der drysses

lidt Salt og Peber; steges lysebrune i Smør og Klaret, halvt af hvert. Derefter tilsættes Saucen, lidt Smør og Sky. Hertil serveres Kartofler, Kartoffelmos eller Gemyse.

20. Stegt Kotelet.

Der er mange Mennesker, som ikke kan kende Forskel mellem Karbonade og Kotelet. Ved Karbonaden sidder alt Kødet og steges som den er, hvorimod hver Kotelet skal være forsynet med et Ben, som skrabes helt rent for Kød; de bankes paa begge Sider med en Flækkeknib eller Kødhammer og dyppes i piskede Æggehvider og Tvebakker og steges i Klaret og Smør. Ved Anretningen forsynes hvert Ben med lidt Staniol, og dertil serveres Kartofler med Gemyse. Saucen er den samme som i forrige Opskrift.

21. Frikadeller.

En udæltet Fars, angivet i Nr. 18, samme Afsnit, er anvendbar til Frikadeller. Man dypper en Ske i Vand, med hvilken Frikadellerne sættes paa Panden, og hvori der er anbragt godt med Klaret. De steges i 18—20 Minutter og brunes paa begge Sider. Hertil serveres Gemyse, brunet Smør, Kartoffelmos eller kogte og brunede Kartofler. De er ogsaa udmærkede til Paalæg.

22. Kalvebrisler.

Kalvebrisler er en meget fin Delikatesse og koster i Hamburg indtil 5 Mark pr. Stk. De vaskes i flere Hold rent Vand og koges med lidt Salt i 35—50 Minutter, alt efter Størrelsen. Derpaa dyppes de paa samme Maade som Karbonade i piskede Æggehvider og Tvebakker eller Franskbrød, hvilke brunes paa begge Sider. Hertil serveres brunet Smør, Kartofler og Gemyse.

23. Stegte Lammehoveder.

Ørene, Øjnene og alt Skindet fjernes, Hovedet flækkes og vaskes godt i flere Hold Vand. Derefter lægges det 3 Timer i rent Vand, for at Blodet kan trække ud; det skylles endnu en Gang og sættes paa med Salt og koldt Vand i en Gryde paa Ilden. Efter at det er kogt, pilles Skindet af Tungen og Ganen, hvilket kastes bort; de vendes i piskede Æggehvider med knuste Tvebakker og steges lysebrune i Smør og Klaret. Hertil serveres brunet Smør, Kartofler og Gemyse.

24. Stegt Lever.

Leveren vaskes og skæres i passende Stykker og drysses med Salt, Peber og finthakkede Løg. Den vendes en Omgang i Flormel og steges lysebrun i Smør og Klaret, indtil den er gennemstegt. Saucen tilsættes lidt Sky og Smør og serveres til Kartofler eller Gemyse.

25. Grillieret Kød.

Kød af Kalve- eller Lammebryst vaskes godt i rent Vand og koges. Derefter drysses det med Salt og Peber og dyppes i piskede Æggehvider med knust Franskbrød eller Tvebakker og brunes paa begge Sider i en Pande, i hvilken der anbringes lidt Klaret og Smør. Hertil serveres Kartofler, Kartoffelmos eller Gemyse.

26. Engelsk Bøf.

Fileten af en Tyksteg, Højreb eller Kød af Okseinderlaar, som har hængt i længere Tid, skæres ud i $1\frac{1}{2}$ Ctm. Tykkelse og bankes lidt paa begge Sider med en Kødhammer; lidt Salt og Peber tilsættes. Kødet lægges ned i en varm Pande, saa Porerne i Kødet bliver lukkede; det brunes paa begge Sider og tages af Panden. Derefter tilsættes lidt Smør og Klaret, i hvilket det yderligere steges, og derpaa tages det op og lægges paa et fladt Fad. Rogle ituskaarne Løg brunes, og dertil hældes lidt Bouillon og Smør, og naar det hele er afsvalet, røres et Par Skeer Kartoffel- og Flormel ud i koldt Vand mellem Saucen, for at den kan blive jævn, og der tilsættes Kulør. Saucen hældes over Bøffen, hvortil der serveres Kartofler og Franskbrød.

---

14. Afsnit.

Hermetisk Konserves.

1. Bemærkninger.

Ved Konserves er det nødvendigt, at alting behandles propert. Borde, hvorpaa Kødet skæres i Stykker, maa ofte vaskes med kogende Sodavand; alt Værktøj maa ligeledes være blankt og renvasket, ligesom Arbejdernes Beklædningsgenstande maa være

rene. Maskinerne maa renses for hver Gang de har været i Brug, og Blangerkedlen vaskes og renses ligeledes med Sodavand og skylles efter med koldt Vand, naar den har været benyttet. Alt Kød, som skal anvendes til Konserves, maa være godt og sundt, og f. Eks. maa Kødet ikke være slimet, vandet, sjasket eller for fedt; i det hele taget maa det være af godt Materiale og lyserødt. Kødet maa heller ikke have hængt mere end 2 Dage efter Slagtningen. Hvis Kødet hænger i et Ishus eller Opbevaringsrum, hvor Luften er mindre god, ødelægges Kødet, og i Henhold til videnskabelige Forsøg, som er anstillet indenfor Bakteriologien, fyldes Kødet med Bakterier. Man maa ligeledes passe paa, at Saltlagen, hvori Kødet til Konserves saltes, stadig er frisk, og at Beholdere, Tønder eller Saltkar er rene og propre. Alle Daaser vaskes ligeledes i Sodavand og skylles efter med koldt Vand, før de anvendes; de lukkes ligeledes med en øvet Haand, saa at de er tætte. Lukkemaskinen maa være rigelig forsynet med Olje for ikke at løbe varm. Alt Kød til Daaser koges kun godt halvt færdigt, da det, hvis det koges mørt, vil blive til en Suppe eller Vælling, naar det bliver opvarmet og steriliseret i en Autoklav med en Varmegrad af 110—120 ° Celcius. Hvis Kødet ikke koges først eller blangeres, som det kaldes, og de færdige Daaser ikke bliver steriliserede med den høje Varmegrad, da vilde Bakterierne leve, og alle Varer, som forsendes til Troperne, vilde være ødelagte, thi Bakterier, som ikke engang er udviklede, kan ikke dø ved at Kødet kun koges én Gang, derfor er det nødvendigt, at de steriliseres.

2. Wienerpølser.

10 Kg. ferst sorteret Oksekød og 10 Kg. magert Grisekød saltes med 560 Gr. Salt og 12 Gr. Salpeter og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Det malede Kød udæltes med 8 Liter Vand. Forefindes der en Hurtighakker, males Kødet gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, og der hældes 2 Liter koldt Vand til ad Gangen, indtil dette er godt udæltet (2 Liter pr. Minut). Kødet maa ikke hakkes mere end 6 Minutter, da det ellers løber varmt. Hvis Dejgen ikke er nok udæltet, besørges Resten med Haandkraft, da Pølserne ellers ikke bliver tropesikre. Ligeledes tilsættes 8 Kg. fast Spæk, hvilket males gennem den 2 mm. fine Skive. Af Krydderier tilsættes 240 Gr. Salt, 5 Gr. Salpeter, 85 Gr. stødt hvid Peber, 20 Gr. Muskat, 10 Gr. Kardemomme og 10 Gr. Timian. Alle Dele blandes med hinanden og sprøjtes luftfri i rene, brede Lammetarme, som drejes af til 80 Gr. pr. Par. De hænges paa rene Røgepinde og tørres i 2 Timer, for at de

kan faa den fine Kulør; derefter røges de lysegule i $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Time i en varm Røgeovn. Efter Røgningen hældes de over med iskoldt Vand og anbringes i 10 Timer paa et koldt Sted. Derefter stikkes Pølserne i de høje, bestilte Daaser til 4, 8 og 16 Par i hver og hældes over med en Lage, som er sammensat af 40 Liter kogt Vand, $1\frac{1}{2}$ Kg. Salt og 22 Gr. Salpeter. Daaserne lukkes og koges i en almindelig Gryde. Daaser med 4 Par Pølser koges i 18 Minutter med 98° Celcius, Daaser med 8 Par i 24 Minutter og Daaser med 16 Par i 34 Minutter, begge Dele ogsaa med 98° C. Naar Pølserne er kogte, tages de op og afkøles saa hurtigt som muligt med koldt Vand, og Daaserne vendes. Dagen efter prøver man, om alle Daaser er tætte ved at sætte dem i Vand; viser det sig, at der kommer Bobler fra nogle, saa slaar man et lille Hul i Bunden. Laaget og Bunden trykkes tæt mod hinanden og den lille Aabning loddes straks til igen. Derefter pudses Daaserne med Savsmuld og Tvist, gnides efter med en Oljeklud og forsynes med Etiketter. Det maa anføres, at Daaserne skal koge i en almindelig Kedel og ikke i nogen Autoklav.

3. Frankfurterpølser.

10 Kg. Kalvekød og 20 Kg. magert Flæskekød saltes Dagen i Forvejen med 840 Gr. Salt og 18 Gr. Salpeter og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Kødet udæltes med 40 pCt. Vand eller 12 Liter. Dertil sættes 12 Kg. fast Grisespæk, som males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Det hele krydres med 350 Gr. Salt, 120 Gr. Peber, 8 Gr. Salpeter, 10 Gr. Sukker, 30 Gr. Kardemomme, 20 Gr. knust Muskatnød og 25 Gr. Timian. Farsen med de forskellige Dele blandes godt med hinanden og stoppes eller sprøjtes lufttæt i rene, smalle Svine- eller ekstrabrede Lammetarme, som drejes af Parvis, alt efter Ønske. Alle Tarmender skæres af, og der lukkes for den nederste Ende af Pølsen, eller Tarmen bøjes om. Pølserne hænges derefter paa rene Røgepinde og tørres i 4 Timer; de røges derpaa med varm Røg (efter Servelatpølse) i 4—5 Timer. Udtaget af Ovnen, hældes der lidt koldt Vand over dem, og de anbringes paa et koldt Sted til Dagen efter. Videre Behandling, se Wienerpølser.

4. Leverpostej.

15 Kg. friskslagtet Svinelever skæres i lange, tynde Strimler og udvandes i et Kar med rigelig Vand, for at alle Blodbestanddele kan trække ud, og for at Postejen kan blive saa lys som vel

mulig; Vandet maa selvfølgelig fornyes flere Gange. Derefter skoldes Leveren med kogende Vand og sies gennem et Dørslag. Leveren tilsættes 450 Gr. Salt, $^1/_8$ Kg. Anchiovis og 3 Løg og males gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Der tages ligeledes 15 Kg. fede Grisehalsstykker og Vomme, hvilke blandes sammen med Leveren, som tilsættes 420 Gr. Salt, 90 Gr. stødt hvid Peber, 30 Gr. Timian, 14 Gr. Kardemomme, 10 Gr. Ingefær, 10 Gr. Majoran og 20 Gr. Muskat. Denne Blanding males ligeledes gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med $1\frac{1}{2}$ Kg. Flormel og 9 Liter koldt Vand eller Mælk, men der hældes kun lidt til ad Gangen, med mindre Blandingen foregaar i Hurtighakkeren; men der passes paa, at ikke Maskinen ødelægger det hele ved at Farsen løber varm. Naar Dejgen er blandet sammen, fyldes den uden Luft i $^1/_8$ og $^1/_4$ Kg. Daaser, fordi de sælges bedst, men Daaserne skylles først i Sodavand og derefter i rent, koldt Vand. De fyldes lige til Randen og lukkes med det samme; de koges med 112° Celcius, $^1/_8$ Kg. Daaser i 50 Min. og $^1/_4$ Kg. Daaser i 75 Min. Naar man skal fabrikere Leverpostej, maa man begynde tidlig om Morgenen, da man ellers ikke kan blive færdig, og man kan heller ikke tage alle mulige Forsigtighedsregler i Betragtning. Postej maa aldrig staa Natten over i Daaser, da den i saa Fald allerede kan anses for fordærvet. Leverpostejen steriliseres i en Autoklav.

5. Forsigtighedsregler ved Steriliseringen.

Den første Betingelse er, at der passes paa, at Varerne, som forarbejdes, ikke er for gamle. Alle Daaser maa være fri for Luft og Autoklaven fyldes $\frac{1}{2}$ fuld med kogende Vand, i hvilken den saakaldte Kæfig med Daaser sænkes ned. Der lukkes op for Damphanen i ca. 8—10 Minutter, for at den kolde Damp kan slippe ud, uden at Laaget paa Autoklaven bliver lukket. Saa snart Manometeret, som er anbragt foroven paa Autoklaven, viser 100° Celcius, lukkes Laaget, som skrues tæt til. Hovedhanen bliver staaende aaben, indtil den ønskede Temperatur er naaet. Ved at steriliſere den føromtalte Leverpostej, maa man lukke for Dampen, saa den ikke kommer til at vise højere end 112° Celcius. Man maa nøje passe paa Manometeret, at Tiden overholdes, og at Dampen beholder samme Varmegrad hele Tiden. 5 Minutter før Leverpostejen er steriliseret, lukkes fast til for Damphanen. Derefter lukkes $\frac{1}{4}$ op for Hovedhanen og Dampen slippes ud med smaa Mellemrum, indtil hele Dampen er sluppen ud; man maa nemlig aldrig lukke hele Dampen ud paa en Gang. Naar Manometeret

har antaget sin naturlige Stilling, lukkes Laaget op, og Daaserne tages ud og anbringes paa Gulvet. Alle $\frac{1}{4}$ Kg. Daaser hældes over med 6 Spande koldt Vand og stilles paa Hovedet; dernæst anbringes de paa et koldt Sted til Dagen efter, da de ellers bliver graa og faar en uappetitlig Kulør. De Postejer, som endnu skal steriliseres i 15 Minutter (hermed er ment $\frac{1}{2}$ Kg. Daaserne), maa selvfølgelig hejses ned igen, og der begyndes da forfra. Naar Autoklaven er tømt for alle Daaser, lukkes Vandet ud gennem Aftapningshanen. Dagen efter pudses Daaserne med Tvist og Sæbsmuld og gnides efter med en Oljeklud; saa først sættes Etiketterne paa og eksporteres.

6. Gaaseleverpostej.

7 Kg. lys Svinelever og 7 Kg. Gaaselever vaskes godt, skæres i Stykker og saltes med 410 Gr. Salt i 2 Timer. 7 Kg. fedt Flæskekød uden Sværr, som er kogt Dagen i Forvejen, 3 Løg, 60 Gr. Anchiovis og 2 Kg. Gaasefedt males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen, hvis Knive maa være godt skarpe. Det hele krydres med 270 Gr. Salt, 70 Gr. Peber, 14 Gr. Kardemomme, 16 Gr. knust Muskatnød, 20 Gr. Timian, 125 Gr. franske Trøfler, 1 Kg. Flormel og 4 Æg. Det hele blandes godt og udæltes med $7\frac{1}{2}$ Liter koldt Vand; derefter fyldes det i rene Daaser, hvilke behandles videre paa samme Maade som Opskrift 5.

7. Sylte af ferske Hoveder.

Dagen efter Slagtning af Grise afskæres Hovedet, som renses, flækkes og nedlægges i en Beholder med rent, koldt Vand, som ofte fornyes. Der maa drages Omsorg for, at Gryden, hvori Hovedet koges, er ren og forsynet med saa meget Vand, at det dækker over Hovedet. Der tages ligeledes et Net med ferske Flæskesvære, som koges sammen med Hovedet, et Par Haandfulde Salt, nogle Peberkorn, et Løg og enkelte Laurbærblade. Det hele koges nogenlunde og fjernes fra Benene, hvorefter Kødet skæres i $1\frac{1}{4}$ Ctm. store Terninger, medens Sværene skæres i 5 mm. smaa Terninger. Til det hele sættes Krydderier efter Smag, f. Eks. Salt, Løgpulver, lidt Citronsaft, Ingefær, Peber, knust Muskat og stødt Kommen. Det hele blandes og tilsættes en Smule af Suppen, hvori Hovedet er kogt, men kun lidt. Derefter fyldes de i rene Daaser liae til Randen og lukkes med det samme. De steriliseres med 112° Celcius. $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser koges i 40 Minutter og $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser i 55 Minutter. Videre Behandling, Opskrift 5.

8. Fylte af saltede Hoveder.

Ferskslagtede Hoveder renses, flækkes og saltes i nogle Dage, indtil de er pænt røde; de koges med Laurbærblade, Peber og et Løg saaledes, at man med Besvær kan pille Kødet fra Benene. Det skæres i 1 Ctm. smaa Terninger, og der tilsættes Krydderier efter Smag, f. Eks. Løgpulver, Peber, Ingefær, Timian, Kommen, knust Muskat og lidt Kardemomme. Er det hele godt blandet, fyldes det løst i Daaser, hvorpaa der hældes Gelé. Man kan godt pynte dem med nogle Skiver smaa Agurker eller Kapers. De steriliseres paa samme Maade som i Opskrift 5.

9. Fylte af Kalvekød.

Spædekalvekød og nogle Flæskenakker saltes i 4—5 Dage og koges i 1 Time sammen med et Net Flæskesvære, en Del Kalveben og Grisetær; blandes med Løg, Laurbærblade og Peberkorn. Efter Kogningen tages Kødet op og skæres i 1 Ctm. smaa Terninger, medens Suppen koges et Par Timer endnu. Det hele krydres efter Smag med Løgpulver, Peber, Ingefær, Kardemomme, Kommen og Timian. Dette blandes godt sammen og tilsættes lidt Gelé. Derefter fyldes dette i Daaser, som lukkes. Videre Behandling, se forrige Opskrift. $\frac{1}{4}$ Kg. Daaser steriliseres med 112° C. i 40 Minutter og $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser i 55 Minutter. Efter Kogningen opbevares de bedst paa et koldt, tørt Sted, for at Daaserne ikke skal ruste.

10. Cornedbøf.

Af Kreaturer, som ikke er for fede og gamle, befries Kødet fra Benene og de groveste Sener. Kødet skæres i store Stykker fra $\frac{1}{4}$ til $\frac{1}{2}$ Kg. og saltes pr. Kg. med 32 Gr. Salt og 0,6 Gr. Salpeter i 18° Saltlage efter Beaumes Lagemaaler i 8 Dage. Kødet koges ved 70° R. saa længe, til det bliver let at tygge. Der koges ligeledes i en anden Gryde en Bouillon af Flæskesvære, Kalvefødder, Okseben og alle de Sener, som er sorterede fra; hertil tilsættes nogle Peberkorn og Laurbærblade. For at faa denne Bouillon saa kraftig som vel mulig, sættes det paa med koldt Vand og koges i $3\frac{1}{2}$—4 Timer. Bouillonen hældes først gennem et Dørslag, Fedtet fjernes og hældes dernæst gennem et Stykke tyndt Klæde. Kødet skæres i 2—4 Ctm. store Terninger og lægges ned i Daaser, hvorpaa der hældes rigelig Bouillon, og derefter lukkes de. De steriliseres med 116° Celcius. $\frac{1}{4}$ Kg. Daaser koges i 50 Minutter, $\frac{1}{2}$ Kg. i 65 og 1 Kg. i 80 Minutter i Autoklaven.

11. Cornedpork.

Cornedpork behandles paa samme Maade som Cornedbøf, der er kun den Forskel, at der benyttes magert Flæskekød i Stedet for Oksekød; Flæskekødet skæres i $\frac{1}{4}$ og $\frac{1}{2}$ Kg. Stykker og kommes i 18° Saltlage, hvori det forbliver i 8 Dage. Udtaget af Saltlagen vaskes dette i koldt Vand, koges derefter godt mørt ved en Varmegrad af 68° R. og skæres i 2—4 Ctm. store Terninger. I en anden Gryde koges en Del Kalveben med lidt Vand og et Net med Flæskesvære til Gelé, tilsat Laurbærblade, en Haandfuld Peberkorn og en Smule Salt. Naar det hele er kogt, hældes Geléen først gennem et Dørslag, derefter fjernes Fedtet og filtreres gennem et Stykke tyndt Klæde. Kødet lægges i Daaser og fyldes til Randen med Gelé. Daaserne lukkes og steriliseres med en Varmegrad af 116° Celcius, $\frac{1}{4}$ Kg. Daaser koges i 45 Minutter, $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser i 60 Minutter og 1 Kg. Daaser i 75 Minutter.

12. Flæskeskanke i Gelé.

Flæskeskanke af Grise skæres saa tæt af til Bovene som vel muligt og renses og vaskes godt. Venene udskæres af Skankene med et Snit indadtil, der, hvor Venene skinner igennem Kødet. De saltes med lidt Salt og Salpeter i 3—4 Dage; der hældes saa megen Lage paa, at det staar over Kødet. Efter Saltningen udvandes de i 2 Timer, vaskes i flere Hold lunkent Vand og koges i $1\frac{1}{2}$ Time med 72° R. i ikke for meget Vand. I den samme Suppe, hvori Skankene er kogte, kommes et Net med Svære, en Del Sener og Kalveben, tilsat en Pose med Krydderier, for at Geléen kan blive saa velsmagende som vel mulig; den koges i $3\frac{1}{2}$ Time og hældes først gennem et Dørslag, Fedtet tages af, og der lægges $\frac{1}{2}$ Skank i $\frac{1}{2}$ Kg. Daase; i 1 Kg. Daase lægges 1—$1\frac{1}{4}$; de vejes bedst af paa en lille Vægt. Naar Daaserne er fyldte, hældes de over med Gelé. Paa samme Maade som ved Sylte, kan ogsaa her anbringes nogle Kapers eller smaa Skiver Agurker. Daaserne lukkes med en Lukkemaskine og steriliseres i en Autoklav med en Varmegrad af 116° Celcius, $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser koges i 65 Minutter og 1 Kg. Daaser koges i 100 Minutter. Se ellers Opskrift Nr. 5.

13. Boiletbøf

Af friskslagtede Kreaturer fjernes Benene og Senerne fra Kødet, som skæres i 2—3 Kg. store Stykker. Alle Ben og Sener lægges i en renvasket Gryde med lidt Vand. Der tages en lille Pose med Løg, Petersille, Laurbærblade og Peberkorn; det lægges ned

i Gryden sammen med et Par Haandfulde Salt og koges i $3\frac{1}{2}$ Time. Derefter tages Oksekødet og lægges ned i denne Suppe, hvorefter det koges i $1\frac{1}{2}$—2 Timer, alt efter Kødets Beskaffenhed. Efter Kogningen tages Kødet op og skæres i Stykker paa 50—100 Gr. Suppen koges yderligere 1 Time og hældes gennem et Dørslag, Fedtet tages fra og Suppen filtreres gennem et tyndt Stykke Klæde. Kødet lægges ned i Daaser paa $\frac{1}{2}$, 1 og 2 Kg., alt efter Ønske; de fyldes $\frac{3}{4}$ med Kød og $\frac{1}{4}$ med Suppe lige til Randen. Derefter lukkes de og steriliseres med 116° Celcius, $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser koges i 70 Minutter, 1 Kg. Daaser i 120 Minutter og 2 Kg. Daaser i 170 Minutter. Se endvidere Opskrift Nr. 5.

14. Haresteg.

Harestegen er udførlig beskreven i Afsnit 11, Nr. 25; man bærer sig ad paa samme Maade, naar den skal konserveres, men der passes paa, at der er rigelig Sauce, som tilsættes lidt Bouillon og Mel. Haren skæres i Stykker og lægges i Daaser, hvorpaa der hældes den omtalte Sauce lige til Randen. De lukkes og steriliseres med en Varmegrad af 116° Celcius, $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser koges i 45 Minutter, $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser i 60 og 1 Kg. Daaser i 75 Minutter.

15. Dyreryg.

Dyreryggen er nærmere omtalt i Afsnit 11, Nr. 26. Der passes paa, at der er rigelig med Sauce, ellers tager man Bouillon til Hjælp og den jævnes med Mel. Efter Stegningen skæres den i Stykker, hvilke lægges ned i Daaser, hvorpaa hældes Sauce lige til Randen. Derefter lukkes og steriliseres de med en Varmegrad af 120° Celcius. $\frac{1}{2}$ Kg. Daaserne koges i 45 Minutter. $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser i 60 og 1 Kg. Daaser i 75 Minutter.

16. Dyresteg.

Hvis Kollerne eller Laarene til Steg er for fede, skæres dette fra; alle Skind fjernes ligeledes med en svids Kniv, og Stegen spækkes enten med røget eller saltet Spæk; Stegen lægges derefter i en Stegepande, hvori der er smeltet lidt Smør, og hvortil der hældes 2 Liter Øl eller Bouillon. Stegen forsynes foroven med rigelig Fedt, og naar det er smeltet bort, fornyes dette igen; den dryppes ofte, enten med den Sauce, som er i Panden, eller med en anden kraftig Bouillon. Naar den er steqt, skæres den i Stykker og lægges ned i Daaser. Saucen tilsættes lidt Mel og hældes over Kødet. De fyldes til Randen, lukkes og koges med en Varme-

grad af 120° Celcius, ¼ Kg. Daaser koges i 45 Minutter, ½ Kg. Daaser i 60 Minutter og 1 Kg. Daaser i 75 Minutter.

17. Oksesteg.

Det er næsten lige meget, hvilket Kød der tages til Steg, men det bedste er naturligvis Tyndsteg. En Steg bankes godt med en Kødhammer og lægges ned i en Stegepande, hvorpaa der drysses lidt Salt og Peber. Der hældes ligeledes rigelig Øl eller Bouillon i Panden, og Stegen forsynes med et tykt Lag Fedt, hvilket ofte fornyes. Den dryppes rigelig med Sky eller Bouillon, og naar den har stegt i 2—2½ Time i en hed Ovn, er den færdig. Den skæres i Stykker og lægges ned i Daaser, hvorpaa der hældes Sauce lige til Randen. Derefter lukkes Daaserne og steriliseres med en Varmegrad af 116° Celcius, ¼ Kg. Daaserne koges i 50 Minutter, ½ Kg. Daaserne i 65 og 1 Kg. Daaserne i 100 Minutter. Læg endvidere Mærke til Sauce for Steg og Opskrift Nr. 5.

18. Kalvesteg.

En kødfuld Kalvekølle bankes godt paa begge Sider, Skindet trækkes af og spækkes med røget eller saltet Spæk (se Spækning af Hare). Stegen drysses med Salt og lægges i Panden, tilsat lidt Smør og Klaret, for at den kan blive pænt brun, og anbringes i en hed Ovn, for at Porerne kan blive lukkede og Kraften forblive i Stegen. Der hældes ligeledes 3 Liter Øl eller Bouillon i Stegepanden, med hvilket den dryppes, og den forsynes flere Gange med et Lag Fedt ovenpaa. Efter 2 Timers Stegning er den færdig. Efter Stegningen tages den op og skæres i Stykker, hvilke lægges i rene Daaser. Derefter bages Smør og Mel sammen, som hældes til den Sky, som har været ved Stegen, og der tilsættes lidt Citronsaft og Fløde, for at den kan blive lys. Daaserne fyldes med Steg og Sauce og lukkes med en Lukkemaskine; de steriliseres med en Varmegrad af 114° Celcius. ¼ Kg. Daaserne koges i 50 Minutter, ½ Kg. Daaserne i 65 og 1 Kg. Daaserne i 100 Minutter. Se endvidere Opskrift Nr. 5.

19. Lammesteg.

Dertil benyttes friske Lammelaar, hvilke bankes lidt med en Kødhammer og lægges i Stegepanden; der tilsættes lidt Smør og Klaret, nogle Peberkorn og et Par Laurbærblade. Naar Stegen har stegt lidt, hældes 1 Liter Øl, kogt Vand eller 1 Liter Bouillon til, med hvilket Stegen dryppes flittig i 1½ Time. Naar Saucen

er godt brun, hældes lidt Mælk eller Fløde til, for at den kan blive lys og dryppes med denne Blanding. Naar Stegen har stegt længe nok, tages den op og skæres i passende Skiver, som lægges ned i Daaser, som fyldes med den samme Sauce, som anvendes til Kalvesteg. Videre Behandling er den samme som ved Kalvesteg.

20. Flæske-, Lamme- og Kalve-Karbonade.

Af friskslagtede Grise, Lam og Kalve udskæres Karbonade, som bankes paa begge Sider med en Kødhammer. Kødet vendes i en Blanding af piskede Æggehvider, Salt og Mel. Klaret og Smør smeltes paa en Stegepande, og deri lægges Karbonaden, som steges lysebrun paa begge Sider. Efter Stegningen lægges de først paa et Fad og derefter i Daaser; en lignende Sauce som til Kalvesteg, hældes paa til Randen. Daaserne lukkes og steriliseres med 108° Celcius, $\frac{1}{4}$ Kg. Daaser i 50 og $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser i 65 Minutter.

21. Flæskesteg.

En Skinke fra en friskslagtet Gris ternes i smaa $\frac{3}{4}$ Ctm. Terninger og indgnides med Salt og Peber; Stegen lægges i en Stegepande og sættes i en hed Ovn. Der tilsættes nogle Kraftben, Laurbærblade, Nelliker, nogle Peberkorn og 3 Liter Øl, Bouillon eller Vand. Naar den har stegt i $\frac{1}{2}$ Time, dryppes den flittig, og naar den har stegt i 2—$2\frac{1}{2}$ Time, alt efter Stegens Størrelse, tages den op, skæres i Stykker og lægges i Daaser. Smør og Mel bages sammen, hvortil hældes lidt Bouillon og Kulør, som tilsættes Saucen, hvilken forinden er siet og har faaet et Opkog; med denne Sauce fyldes Daaserne til Randen; de lukkes og steriliseres med 110° Celcius, $\frac{1}{4}$ Kg Daaser koges i 45 Minutter, $\frac{1}{2}$ Kg. Daaser i 60 Minutter og 1 Kg. Daaser i 90 Minutter.

22. Frikadeller.

5 Kg. frisk Oksekød, 5 Kg. Kalvekød og 5 Kg. Flæskekød males sammen med 6 Løg 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen og tilsættes 3 Kg. Flormel, 450 Gr. Salt, 60 Gr. Peber, 15 Gr. Kardemomme, 10 Gr. Timian og 1 knust Muskatnød; dette udæltes med 4 Æg og 7 Liter Vand eller Mælk, men lidt ad Gangen; ældes det i Hurtighakkeren, tilsættes 2 Liter i hvert Minut. Paa en Stegepande, hvorpaa der er smeltet og brunet Klaret og Smør, hældes Dejgen med en Ske, for at Frikadellerne kan blive ensartede; naar de er brunede paa begge Sider, tages de af

Panden og lægges paa et Fad, indtil de er stegt allesammen. Derefter lægges de ned i Daaser, hvorpaa der hældes en lysebrun Sauce, som benyttet til Flæskesteg. Daaserne lukkes og steriliseres med 110° Celcius, ¼ Kg. Daaser koges i 45 Minutter, ½ Kg. i 60 Minutter og 1 Kg. Daaser i 90 Minutter.

23. Wiener-Schnitzel.

En stor Kalvekølle parteres og skæres ud i smaa runde Bøf, som bankes paa begge Sider med en Kødhammer; de vendes i piskede Æggehvider, Mel og Tvebakker, og der tilsættes lidt Salt og Peber. De steges i Klaret og Smør. Naar de er stegt allesammen, lægges de ned i Daaser, og der hældes Sauce af Flæskesteg, tilsat lidt Fløde, paa; Daaserne lukkes og steriliseres som Flæskesteg.

24. Oksetunge.

Ferske Oksetunger saltes og koges i 2¼ Time (se Saltning af Oksetunger); Huden eller Skindet fjernes og de lægges i lange, flade Daaser, hvorpaa der hældes krydret Gelé til Randen; de lukkes og steriliseres med 110° Celcius i 115 Minutter.

25. Engelsk Bøf.

Til Bøf, som skal konserveres, anvendes bedst Rygfilet, saa frisk som vel mulig. Dette skæres i 3 Ctm. tykke Skiver og bankes paa begge Sider, dog ikke saaledes, at det bliver helt fladt, thi i dette Tilfælde formes de, saa de atter faar den naturlige Form; der drysses lidt Salt og Peber paa Bøffen. En Stegepande sættes paa Ilden, Bøffen steges og vendes, til den er tør paa begge Sider, hvorefter den lægges paa et Fad. Der kommes rigelig med Smør og Klaret paa Panden, i hvilken Bøffen steges, indtil den er brunet nok paa begge Sider. Nogle Løg brunes paa Panden, og der tilsættes Bouillon, hvilken faar et Opkog. Lidt Kartoffelmel og Flormel røres ud i koldt Vand, og der tilsættes Salt og Kulør, hvilket røres i Saucen, tilsat lidt Smør. Bøffen lægges i rene, propre Daaser og overhældes til Randen med Saucen. De lukkes og steriliseres med 114° Celcius, ¼ Kg. Daaser koges i 45 Minutter, ½ Kg. i 60 og 1 Kg. i 90 Minutter. Nærmere i Opskrift Nr. 5.

26. Hvid Sauce.

1 Liter Fløde eller Mælk sættes paa Ilden, tilsat lidt Peber og Skallen af en Citron, hvilket koges ganske langsomt. En Jæv-

ning af Mel og Smør røres sammen, tilsat Bouillon, og blandes med det førstnævnte, tilsat lidt Salt og Saften af en Citron; denne Sauce kan anvendes til Høns, Kalve- og Lammesteg.

27. Brun Sauce.

Et Stykke Smør smeltes i en Gryde, tilsat 4—6 Løg og koges $\frac{1}{4}$ Time, men der røres stadig rundt. Mel, som fortyndes med Bouillon, tilsættes lidt Salt, Citronsaft og Vin, som gives et Opkog bagefter.

28. Steg-Sause.

Naar en Steg er stegt, tages den af Stegepanden. Der bages lidt Smør og Mel sammen, tilsat Sky eller Bouillon, lidt Salt og Kulør, som gives et Opkog. Skal Saucen være mere lys, tilsættes Fløde eller Mælk.

29. At opbevare Benskinker.

Benskinker af sunde Grise saltes i 5 Uger i 18° Saltlage, udvandes og røges lysebrune. Efter Afkølingen lægges de ned i Daaser, hvorpaa der hældes Klaret eller Svinefedt, som begynder at stivne. Naar Daaserne er fyldt til Randen, lukkes de til, uden at der kommer Luft med ned. Disse Skinker kan holde sig i lang Tid, naar de bliver opbevaret paa et koldt Sted. Skinkerne kan ogsaa opbevares i Tønder, hvorpaa det samme hældes.

30. Skinke i Daaser (a).

Denne Opskrift for Skinker i Daaser er kun for Skinker, som ikke skal gemmes alt for længe, thi de koges kun i en almindelig Gryde, og er derfor tropesikre. Skinker indtil 7 Kg. pr. Stk. af faste Grise, saltes i en Saltlage, som holder 20°; de tørsaltes i 14 Dage i en Saltkælder, som har en Varmegrad af 4—7° R. Efter Saltningen udvandes de i 12 Timer, vaskes derefter med Vand og røges i en Nat. Isbenet fjernes, Skankenden skæres op til Ledet og Rørbenet løsnes fra begge Sider og skrabes ud, uden at man opskærer Skinken. En passende Daase skaffes til Veje, deri nedlægges Skinken, Daasen lukkes tæt til, men forsynes med 2 smaa Aabninger i Laaget og sænkes ned i kogende Vand (78° R.) i $\frac{1}{2}$ Time. Derefter sænkes Varmegraden ned til 65°, og Skinken forbliver heri i $3\frac{1}{2}$ Time, alt efter Størrelsen. Medens de ligger i Vandet, trykkes Daaserne godt ned, for at de kan blive fyldt

med Vand, som senere bliver til Gelé. Naar Daaserne er kogte, tages de op af Kedlen og loddes til. De pudses med Savsmuld og Tvist, og naar de er kolde, kan de eksporteres.

31. Skinke i Daaser (b).

Den samme Skinke som i forrige Opskrift, forudsættes er lagt i Daaser, men Luften, som er i den, kan fjernes med en Vagom og derefter steriliseret med 110° Celcius i $1\frac{1}{2}$ Time og saa nedsættes til 90° i 120 Minutter. Naar dette er foretaget, er Skinkerne forsynede med en Fedtrand og er da garanteret tropesikre. Mindre Skinker behøver ikke saa meget.

32. Pølser til Troperne.

Alle mulige Slags Spegepølser, inden- og udenlandske, forsendes bedst til Troperne, naar de bliver konserverede; dette bestaar i, at de lægges ned i Daaser, hvilke fyldes med afkølet Svinefedt lige til Randen, uden at Luften har Adgang. Derefter lukkes de og koges ikke.

---

15. Afsnit.

1. Jode- eller koscherede Varer.

Naar Kreaturerne er slagtede, koscheret og fundet for godt af en Rabbiner, saa er det ikke nok hermed. Indenfor det mosaiske Trossamfund anvendes kun Forkødet af Okser, Kalve og Lam som lægges nogle Timer i koldt Vand og frasorteret alt sjaflet Kød og Sener. De fleste Pølser laves paa samme Maade som hos de Kristne, men der anvendes jo ikke Flæskekød eller Spæk; der bruges Kalve-, Okse- eller Lammefedt i Stedet for. Ellers kan enhver, som skal fabrikere koscherede Varer, udmærket rette sig efter de her i Bogen angivne Opskrifter. Her skal nævnes nogle saa kort som muligt. Fjerkræ behandles ogsaa som af de Kristne.

2. Oksefilet.

Klumpen af en Bov skæres ud og saltes i 17 Dage; den vaskes og overtrækkes med en Oksebundende, presses pænt firkantet, tørres i 6 Dage og røges derefter.

3. Oksebryst.

Benene udskæres af et Oksebryst og saltes i 10—12 Dage (se Salteriet foran i Bogen). Medens det er ferst, tilskæres Brystet saadan, at naar det er sammenrullet, ligner det en Rullepølse. Efter Saltningen tages Kødet op og vaskes i lunkent Vand, rulles derefter sammen og koges i $3\frac{1}{2}$ Time med 75° R., sænket ned til 68°; det presses derefter som Rullepølse.

4. Farseret Oksebryst.

Der skæres en Hinde som til Rullepølser, som syes sammen paa en lille Aabning nær. Man tilbereder en Fars af Okse- og Kalvekød, hvilket udæltes med 30 pCt. Vand og krydres (se alle andre Pølser). Nogle kogte Tunger, som skæres i 3 Ctm. store Terninger, og nogle Terninger af Oksefedt, skaaret i 1 Ctm. Størrelse, benyttes ligeledes. Det hele blandes godt, sprøjtes i de føromtalte Skind, saltes i 1 Døgn og koges derefter i 2 Timer med 75° R., sænket ned til 65°, og presses som Rullepølse. Lamme- og Kalvebryst behandles paa samme Maade.

5. Salami.

20 Kg. Oksekød og 10 Kg. Kalvekød sorteres og saltes en Nat før dette skal forarbejdes med 900 Gr. Salt og 20 Gr. Salpeter. Kødet males gennem den 1 mm. fine Skive og lægges derefter paa Blokken, hvor det hakkes nogle Omgange. Der tilsættes 15 Kg. Oksefedt, hvilket skæres i 4 mm. brede Strimler, som blandes med Kødet. Det hele krydres med 450 Gr. Salt, 9 Gr. Salpeter, 100 Gr. Sukker, 165 Gr. Peber og 10 Hvidløg, udreven med Salt. Farsen hakkes fint og sprøjtes i brede Oksestævtarme eller i Lammebundender, hvilke saltes i 3 Dage. Efter Saltningen vaskes de i lunkent Vand, tørres i 6 Uger og røges derefter 8 Dage i en kold Røgeovn.

6. Hvidløgspølser.

10 Kg. koscheret Oksekød saltes 2 Dage paa et Bord eller en Plade med 300 Gr. Salt og 6 Gr. Salpeter, hvilket males gennem den 2 mm. fine Skive eller Plade paa Wulfen. Der tilsættes 8 Tæer Hvidløg, udreven med lidt Salt, 5 Kg. Oksefedt, som skæres i 1 mm. store Terninger, 150 Gr. Salt, 3 Gr. Salpeter, 45 Gr. Peber og 20 Gr. Sukker. Der fortsættes med Hakningen, til Fedtet viser sig som smaa Terninger. Farsen stoppes i Skævtarme

eller i ekstrabrede Krogtarme og røges i 6 Timer. Derefter koges Pølserne i 15 Minutter med 75° R., sænket ned til 66°; de afkøles i koldt og skoldes igen i kogende Vand; saa tørres de efter med et rent Viskestykke og indgnides og blankes med en Smule Provanceolje.

7. Wienerpølser.

4 Kg. Oksekød og 6 Kg. Kalvekød saltes i 2 Dage med 300 Gr. Salt og 60 Gr. Salpeter og males 2 Gange gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, hvilket udæltes godt med Vand. Der tilsættes 4 Kg. Oksefedt, som ogsaa males gennem den samme Skive (kun 1 Gang). Af Krydderier tilsættes 120 Gr. Salt, 3 Gr. Salpeter, 42 Gr. Peber, 10 Gr. Kardemomme, 3 Gr. Ingefær og 1 knust Muskatnød. Det hele blandes med hinanden og sprøjtes i brede Lammetarme, hvilke dreies af efter Ønske. Pølserne maa hænge i 2 Timer for at trække Kulør, og dernæst røges de lysebrune ved en livlig Ild. Efter Røgningen hældes de over med nogle Spande koldt og skylles efter med et Par Spande kogende Vand.

8. Polske Pølser.

Til polske Pølser tages Afpudsning af Okse- eller Kalvekød, som er rigelig fedt, hvilket saltes i 2 Dage. Der kan ogsaa anvendes 8 Kg. magert og 6 Kg. fedt Kød, som males gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen, tilsat 420 Gr. Salt, 9 Gr. Salpeter, 40 Gr. hvid Peber, 6 Gr. Kardemomme, 8 Gr. Timian og 4 Tæer Hvidløg, udgnedet med lidt Salt og en knust Muskatnød. Kødet udæltes med Vand og sprøjtes i smalle eller mellembrede Svinetarme, som afdrejes til Pølser, som maaler 40 Ctm. De røges med varm Røg og koges i 16 Minutter med 70° R., sænket ned til 65°; de afkøles efter Kogningen ½ Time i koldt Vand og skoldes med et Par Spande kogende Vand; derefter tørres de med et rent Viskestykke og blankes med en Smule Provanceolje.

9. Breslauerpølser.

Hertil anvendes den samme Fars; kun Fedtet skæres i ½ Ctm. smaa Terninger, hvilke blandes imellem; Farsen stoppes i Krogtarme, som bindes af til runde Pølser. Videre Behandling er ellers den samme som i forrige Opskrift.

10. Mortadellapølser.

10 Kg. magert Okse- og Kalvekød blandet sammen, saltes i 1—2 Dage med 100 Gr. Salt og 3 Gr. Salpeter; Kødet males med 2 Løg 2 Gange gennem den 1¼ mm. fine Skive paa Wulfen og udæltes med Saltlage og Vand; men det bemærkes, at der ikke maa anvendes mere Saltlage, end at Kødet kan blive salt nok.

Af Krydderier tilsættes Peber, Muskat, Kommen, Timian og 3 Kg. Oksefedt, skaaret i ½ Ctm. smaa Terninger, hvilket blandes i Farsen. Farsen stoppes i mellembrede Oksebundender, snøres og røges i en ikke for kold Røgeovn; de koges derefter i 1—1½ Time med 70° R. kogende Vand, sænket ned til 65°. Efter Kogningen tildækkes de med rene Sække, for at Farven bedre kan komme frem. Naar Pølserne er godt afkølede, skoldes de i kogende Vand og indgnides med en Smule Olje eller lakéres med Pølselak.

11. Medisterpølser.

2 Kg. fedt Okse- og Kalvekød sammen med 3 Franskbrød opblødes i Mælk, males sammen med 1 Løg 2 Gange gennem den 2 mm. fine Skive paa Wulfen. Farsen udæltes med Mælk og 2 Æg, og Krydderier tilsættes efter Smag. De stoppes ikke for fast i smalle Oksekrogtarme. Før Pølserne steges, koges de i 10 Minutter og brunes derefter.

12. Sousisgen.

Den samme Fars som anvendes til Medisterpølse, kan bruges til Sousisgen. Farsen stoppes ganske løs i mellembrede Lammetarme; almindelige Sousisgen knyttes i 4—5 Ctm. Længde, men Perlesousisgen knyttes i 1½ Ctm. Længde. De koges i 3 Minutter og brunes i rent Smør.

13. Leverpølser.

Oksefedt og Kalvekød fra Brystet eller Hovedet vandes godt ud og koges ikke for mørt. Til 10 Kg. Kød gives 6 Kg. Kalvelever, som skæres i lange Strimler og udvandes og skylles godt med kogende Vand. Det hele males 2 Gange gennem den 1¼ mm. fine Skive paa Wulfen og tilsættes nogle Løg og Krydderier efter Smag. Dejgen stoppes ikke for løs i mellembrede Skævtarme eller i brede Krogtarme, hvilke afbindes til runde Pølser. De koges i 1—1¼ Time, alt efter Tarmenes Tykkelse, og afkøles i koldt Vand.

14. Leverpølser med Trøfler.

Den samme Dejg som før nævnt i Opskrift 13, anvendes til Tungeleverpølser, som tilsættes rigelig med 2 Ctm. store, kogte Tungestykker, nogle Pistatier og Trøfler. Farsen blandes godt og sprøjtes i Oksebundender; Pølserne koges i 1½ Time, vaskes i lunkent Vand og presses ganske let. De holder sig bedst, naar de er røgede lidt.

15. Leverpostej.

En Leverpostejform beklædes indvendig med tynde, flade Skiver Oksefedt, fyldes med den samme Fars som til Leverpølser og koges i 2 Timer. Naar den har henstaaet til Dagen efter og er bleven rigelig afkølet, slaas den ud og indsvøbes i Staniol. Den holdes 1 Minut i kogende Vand før den slaas ud, da ellers Fedtstykkerne ikke slipper fra Leverpostejformene.

16. Mosaik.

5 Kg. Kalvekød saltes med 150 Gr. Salt og 4 Gr. Salpeter i en Dag og males 2 Gange gennem den $1\frac{1}{4}$ mm. fine Skive paa Wulfen. Farsen udæltes med en Smule Vand og 2 Æg, for at Dejgen kan blive rigtig sejg; den krydres med 20 Gr. Peber, $\frac{1}{2}$ Muskatnød, 4 Gr. Timian og 3 Gr. Kommen. En Leverpostejform beklædes indvendig med et Lag Oksefedt, som er skaaret i tynde Skiver eller Plader, og Farsen kastes fast ned i denne. Først kommes fars i Bunden, derefter et Lag kogt Oksebryst, blandet med nogle Pistatier og Trøfler, igen Fars, derefter et Lag Kalvetunge, indsvøbt i Oksefedt, nogle ituskaarne Oksetunger, Fars og derpaa et Lag Saltkød, eller hvad man kan finde paa; der skiftes saa længe, til Formen er fyldt, saa lukkes den og koges i $2\frac{1}{4}$ Time med 70° R., sænket ned til 64°, alt efter Formens Størrelse. Naar den har henstaaet til Dagen efter, opvarmes den i 1 Minut i kogende Vand og slaas ud. Derefter indsvøbes Leverpostejen i Staniol og anbringes i Butiken eller eksporteres.

17. Saltning af Gaaselaar og Gaasebryst.

Saltning af Gaasebryst og Gaaselaar er den samme som angivet for Salteriet.

18. Bemærkning.

Lad Renlighed og Akkuratesse altid være en Pryd for vor Stand.

Register.

Side

1. Afsnit.

1 Alm. Regler for Tarmene 11
2 Beh. af Oksekrogtarme 11
3 — Okseskæftarme 12
4 — Oksebundender 13
5 — Oksefedtender 13
6 — Morløser 13
7 — Svinebændeltarme 14
8 — Skrabe e. Kratztarme 14
9 — Kruesvinetarme 15
10 — Svine-Fedtender 15
11 — Svinebundender 16
12 — Svinemaver 16
13 — Kalvekrogtarme 16
14 — Kalvebundender 17
15 — Lammetarme 17
16 — Lammebundender 17
17 — Blærer 18
18 — Hestetarme 18
19 — Kalveløben 19
20 — Kalvekreuzel 19
21 — Oksekallun 19

2. Afsnit.
Salteriet.

1 Alm. Regler for Saltning 20
2 Saltlage til Benskinker 21
3 Saltlage til Rulleskinker om Sommeren 22
4 do. kogt m. Krydderier 22
5 Alm. Saltlage 22
6 Amerikansk Skinkelage 23
7 Saltning af Benskinker 23
8 Bajonneskinke 24
9 Pragerskinke 25
10 Delikatesseskinker 26
11 Holstenerbenskinker 27
12 Blæreskinker 27
13 Rulleskinker om Vinteren 28
14 Rulleskinker om Sommeren 29
15 Berliner-Rulleskinker 30
16 Saltning af Bove 30
17 Forskinker med Ben 31
18 Rullade 31
19 Brystflæsk 31
20 Beaconflæsk 32
21 Frokostflæsk 32
22 Flæskekam 32
23 Røget Rygfilet 32
24 Skinkefilet 33
25 Saltning af Spæk 33
26 Saltning af Svinehoveder 34
27 Saltning af Flæskeskanke 34
28 Kasseler Rippespeer 34
29 Lammelaar 35
30 Sprængt Lammekød 35
31 Oksebryst 35
32 Saltkød 36
33 Gaasebryst 36
34 Gaaselaar 37
35 Gaaseskrog 37
36 Oksetunger 38
37 Svinetunger 38
38 Kalvebryst 38

3. Afsnit.
Rullepølse- og Rulladefabrikation

1 En moderne Pølsefabrik 39
2 Alm. Regler for Pølsemageriet 40
3 Okserullepølser 42
4 Kalverullepølser 43
5 Lammerullepølser 43
6 Flæskerullepølser 44
7 Mellemgulvsrullepølser 44
8 Kalverullader 45
9 En anden Slags do. 45
10 Kalverullade m. Tunger 46
11 Kalvebov som Paalæg 46
12 Kalverullade 46
13 Kalverullade af kogt Kød 47
14 Flæskerullade a 47
15 Flæskerullade b 47
16 Okserullade 48
17 En anden Slags do. 48
18 Lammerullade 48
19 Pressede Kalvehoveder 49
20 Pressede Svinehoveder 49

4. Afsnit.
Spegepølsefabrikation.

1 Spegepølser Nr. 1 a 50

		Side
2	Spegepølser Nr. 1 b	51
3	Spegepølser Nr. 1 c	52
4	Flæskespegepølser Nr. 1 a	52
5	Flæskespegepølser Nr. 1 b	53
6	Spegepølser Nr. 2 a	53
7	Spegepølser Nr. 2 b	54
8	Spegepølser Nr. 2 c	54
9	Spegepølser Nr. 2 d	54
10	Spegepølser Nr. 2 e	55
11	Sommerspegepølser	55
12	Spegepølse Nr. 3	56
13	Salamipølser a	56
14	Salamipølser b	57
15	Sommer-Salamipølser	57
16	Holsteiner-Mettwurst	58
17	Berliner-Schlakwurst a	58
18	Berliner Schlakwurst b	59
19	Sommer-Schlakwurst	59
20	Tyske Servelatpølser	60
21	Westphalische Mettwurst a	60
22	Westphalische Mettwurst b	61
23	Jægerpølser	61
24	Spegepølser i Svinemaver	62
25	Spegepølser af Gaasekød	62
26	Berliner-Mettwurst	63
27	Smaa Spegepølser	63
28	Schweizer-Alpenkühler eller Turistpølser	63
29	Schweizer-Landjæger	64
30	Schweizer-Graubünder Spegepølser	64
31	Berner Spegepølser el. Benpølser	65
32	Braunschweiger-Mettwurst	65
33	Krakauer-Spegepølser	65
34	Prager-Salami	66
35	Italienske Salami di Verona	66
36	Italienske Salami di Milano	67
37	Hollandske Salamipølser	67
38	Hollandske Rookpølser	68
39	Storrussiske Spegepølser	68
40	Alm. russiske Spegepølser	69
41	Russiske Salami	69
42	Polske Spegepølser	70
43	Svenske Spegepølser	70
44	Norske Spegepølser	71
45	Franske Spegepølser i Oksebundender	71
46	Franske Salami	71
47	Spegepølser til Private eller mindre Virksomheder	72
48	Hamburger Kogepølser	73

5. Afsnit.

Knækpølser til at spise raa.

1	Sydtyske Knækpølser	74
2	Appetit-Knækpølser	74
3	Holstener-Knækpølser	75
4	Bajerske-Knækpølser	75
5	Berliner-Knækpølser	75
6	Erfurter-Knækpølser	76
7	Italienske Knækpølser	76
8	Ungarske Knækpølser	76

6. Afsnit.

Knækpølser til at spise varme.

1	Holstener-Knækpølser	77
2	Dresdener-Knækpølser	78
3	Hamburger-Knækpølser	78
4	Sydtyske Knækpølser	79
5	Frauenstædter-Knækpølser	79
6	Frankfurter-Knækpølser	80
7	Berliner-Hvidløgspølser	80
8	Jauerskepølser	81
9	Berliner-Bokpølser	81
10	Salvatorpølser Nr. 1	81
11	Salvatorpølser Nr. 2	82
12	St. Petersborger-Knækpølser	82
13	Delikatesse-Wienerpølser	82
14	Amerikanske Trøffelpølser	84
15	Halberstædterpølser	84

7. Afsnit.

Pølser, som udæltes med Vand eller Mælk.

Bemærkninger.

1	Hamburgerpølser a	85
2	Hamburgerpølser b	86
3	Hamburgerpølser c	86
4	Sydtyske Hamburgerpølser	86
5	Franske Kaalpølser	87
6	Teepølser	87
7	Skinkepølser a	87
8	Skinkepølser b	88
9	Lyonerpølser	89
10	Jagtpølser	89
11	Bajerskepølser	89

		Side
12	Kødpølser a	90
13	Kødpølser b	91
14	Kødpølser c	91
15	Kødpølser d	91
16	Sydtyske Kødpølser	92
17	Pariser-Kødpølser	92
18	Kødpølser med Tunge	93
19	Pariser-Hvidløgspølser	93
20	Strasburger-Hvidløgspølser	94
21	Krakauerpølser	94
22	Servelatpølser	94
23	Polske Servelatpølser	95
24	Svenske Punschpølser	96
25	Røgede Medisterpølser	96
26	Münchener-Medisterpølser	97
27	Københavner-Medisterpølser	97
28	Amerik. Champagnepølser	97
29	Hamburger-Medisterpølser	98
30	Berliner-Medisterpølser	98
31	Holstener-Medisterpølse	98
32	Holstener-Perlesousisgen	99
33	Franske Sousisgen	99

8. Afsnit.
Blodpølser.

1	Dresdener-Blodpølse	99
2	Thüringer-Blodpølse	100
3	Alm. tyske Blodpølser	101
4	Pariser-Blodpølser	101
5	Berliner-Blodpølser	102
6	Sortepølser	102
7	Sortepølse-Expres	103
8	Blod-Budding	103
9	Kieler-Sortepølser	104
10	Tungepølser a	104
11	Tungepølser b	105
12	Berliner-Pressepølse	106
13	Hamburger-Pressepølse	106
14	Sydtysk Pressepølse	106

9. Afsnit.
Farserede Pølser, Dekorationer og nogle andre Slags Pølser.

1	Malakoff a	107
2	Malakoff b	108
3	Blærepølser	108
4	Hvide Tungepølser a	109
5	Hvide Tungepølser b	109
6	Hvide Tungepølser c	110
7	Bundespølser	110
8	Kartoffelpølse	111
9	Holstener-Lungepølse	111
10	Holstener-Hjernepølse	112
11	Holstener-Nyrepølse	112
12	Pressesæk	112
13	Mosaikpølse	113
14	Mosaik i Forme a	114
15	Mosaik i Forme b	114
16	Mosaik i Kasser	115
17	Farseret Grisehoved	115
18	Farserede Flæskeskanke	116
19	Farseret Oksetunge	117
20	Pyntede Oksetunger	117
21	Svinehoveder	117
22	Farseret Gris	118
23	Smaa Grise til Julepynt	118
24	Høns til Julepynt	118
25	En anden Slags Høns	119
26	En stor So til Julepynt	119
27	Pyramide til Julepynt	120
28	Et Juletræ	120
29	Mortadellapølser	120
30	Franske Mortadellapølser	121
31	Hamburger-Krellpølse	121
32	Nogle Oplysninger	122
33	Farve, som er tilladt i Henhold til Loven	122
34	Lov om indenrigs Kødkontrol. Vedtaget af Rigsdagen 1911.	123

10. Afsnit.
Leverpølse- og Postejfabrikationen.

1	Tungeleverpølse	128
2	Hildesheimer-Leverpølse	128
3	Hamburger-Løgleverpølse	129
4	Fine Berliner-Leverpølser	129
5	Sardin-Leverpølse	129
6	Frankfurter-Leverpølser	130
7	Trøffel-Leverpølse	130
8	Gaaselever-Trøffelpølse	130
9	Thüringer-Leverpølse	131
10	Landleverpølse	131
11	Første Berliner-Leverpølser	132
12	Holstener-Leverpølser a	132
13	Holstener-Leverpølser b	132
14	Holstener-Leverpølser c	132

Side
15 Hamburger-Leverpølser 133
16 Leverpostej a 133
17 Leverpostej b 134
18 Leverpostej af Okselever 134
19 Stegning af Leverpostej 135

11. Afsnit.
Sylte, Gelé og farserede Ting.

1 Fransk Sylte 135
2 Hamburger-Sylte 136
3 Holstener-Sylte 136
4 Sydtysk Sylte 136
5 Sylte i Forme 136
6 Sylte i Gelé 137
7 Fad-Sylte 137
8 Presse-Sylte 138
9 Gelé a 138
10 Gelé b 138
11 Aal i Gelé 139
12 Laks i Gelé 139
13 Sild i Gelé 140
14 Torsk i Gelé 140
15 Steg i Gelé 140
16 Gæs i Gelé 141
17 And i Gelé 141
18 Farseret Gaas 141
19 Farseret eller stegt And 142
20 Gaasesteg 142
21 Kalkunsteg 143
22 Stegte Duer 143
23 Stegte Kyllinger 144
24 Fuglesteg 144
25 Haresteg 144
26 Dyresteg 145
27 Bederyg 145

12. Afsnit.
Oplysninger.

1 Bemærkninger for Slagtere 146
2 Julepynt 147
3 Markerede Æbler 147
4 Markerede Pærer 148
5 Markerede Græskar 148
6 Markerede Agurker 149
7 Risengrynspølser 149
8 At opbevare Tælle e. Klaret 149
9 Afsmeltning af Tælle a 150
10 Afsmeltning af Tælle b 150
Side
11 Pølsefedt 150
12 Afsmeltning af Grisefedt 150
13 At opbevare Skinker og Bove for Maddiker 151
14 At koge gammelt Kød friskt igen 151
15 At rense Ishuse eller Kældere for daarlig Lugt 152
16 At udtage Gelé af Forme 152
17 At opbevare Æg 152
18 At opbevare Gaasekød 152
19 Garnerede Fade 153
20 Kogning af Skinke a 153
21 Kogning af Skinke b 153
22 Kogning af Skinke c 154
23 Kogning af Rullepølse i Forme a 154
24 Kogning af Rullepølse b 154
25 Kødfars 155
26 Nyeste Saltning uden Salpeter 155

13. Afsnit.
Afdeling for Køkkenet.

1 Inddeling af Kreaturer 155
2 Inddeling af Kalve 156
3 Inddeling af Grise 156
4 Inddeling af Lam 157
5 Forloren Skildpadde 157
6 Oksesteg 157
7 Kalvesteg 158
8 Flæsksteg 158
9 Ribbensteg 159
10 Lammesteg 159
11 En anden Sauce til Lammesteg 160
12 Kartofler 160
13 Kogt Torsk 160
14 Karper 160
15 Aal 161
16 Stegt Aal 161
17 Klipfisk 161
18 Kødfars 161
19 Stegt Karbonade 161
20 Stegt Kotelet 162
21 Frikadeller 162
22 Kalvebrisler 162
23 Stegte Lammehoveder 162
24 Stegt Lever 163

		Side
25	Grillieret Kød	163
26	Engelsk Bøf	163

14. Afsnit.
Hermetisk Konserves.

1	Bemærkninger	163
2	Wienerpølser	164
3	Frankfurterpølser	165
4	Leverpostej	165
5	Forsigtighedsregler ved Steriliseringen	166
6	Gaaseleverpostej	167
7	Sylte af ferske Hoveder	167
8	Sylte af saltede Hoveder	168
9	Sylte af Kalvekød	168
10	Cornedbøf	168
11	Cornedpork	169
12	Flæskekanke i Gelé	169
13	Boiletbøf	169
14	Haresteg	170
15	Dyreryg	170
16	Dyresteg	170
17	Oksesteg	171
18	Kalvesteg	171
19	Lammesteg	171
20	Flæske-, Lamme- og Kalve-Karbonade	172
21	Flæskesteg	172
22	Frikadeller	172
23	Wiener-Schnitzel	173
24	Oksetunge	173
25	Engelsk Bøf	173
26	Hvid Sauce	173
27	Brun Sauce	174
28	Steg-Sauce	174
29	At opbevare Benskinker	174
30	Skinker i Daaser a	174
31	Skinker i Daaser b	175
32	Pølser til Troperne	175

15. Afsnit.

1	Jøde- eller koscherede Varer	175
2	Oksefilet	175
3	Oksebryst	176
4	Farseret Oksebryst	176
5	Salami	176
6	Hvidløgspølser	176
7	Wienerpølser	177
8	Polske Pølser	177
9	Breslauerpølser	177
10	Mortadellapølser	177
11	Medisterpølser	178
12	Sousisgen	178
13	Leverpølser	178
14	Leverpølser med Trøfler	178
15	Leverpostej	179
16	Mosaik	179
17	Saltning af Gaaselaar og Gaasebryst	179
18	Bemærkning	179

Desværre har der i nærværende Bog indsneget sig enkelte Fejl; skulde nogen af de ærede Læsere ønske Oplysning desangaaende, vil enhver Forespørgsel om muligt omgaaende blive besvaret af Forfatteren. Adressen staar paa Titelbladet.