

FINOM HENTESÁRUK KÖNYVE

SZERKESZTETTE

BITTNER JÁNOS

hentesmester, kormányfitanácsos a Budapesti Hentesipartestület elnöke
felsőházi tag.



1

BUDAPEST, 1929.

MAY JÁNOS NYOMDAI MŰINTÉZET R. T. K I A D Á S A .

ELŐSZÓ.

1908-ban jelent meg szerkesztésemben az első magyar húspari szakkönyv. Ennek a szakkönyvnek a hatása alatt, a magyar hentesipar lendületet vett. A magyar hentesipar ma már kétségtelen, hogy európai színvonalon áll. Jellemzi a hentesipar gyakorlóinak, tanulni, haladni akarását, az a nagy érdeklődés, amely a Finom Hentesárúk Könyve iránt már évek óta, de az utóbbi időben különösen megnyilvánul. Ezen érdeklődés hatása alatt elhatároztam egy újabb bővített kiadásnak a megjelentetését.

A hentesipar gyakorlóit átérzik, hogy amennyiben nem haladnak a közönség igényeivel és nem jönnek a közönség ízlésének megfelelő új cikkekkel, akkor a csemegekereskedők fogják a kényesebb igényű vevőket ezekkel ellátni és a hentesipar, amelynek ez természetes hivatása és feladata, visszamarad.

Mennél több új cikket ajánlhat föl a hentes a közönségnek, annál több vevő fogja az üzletét látogatni. A szép, sokféle és kívánatos áru az, amely a hentesek üzleteinek forgalmát ki sem számítható mértékben emeli.

E könyv összeállításánál főszóval fektettem a jó, ízletes füstölthús készítésére, mert a hentesiparra életkérdés, hogy a magyar közönség a magyar sonkát és a magyar füstölthúst minél nagyobb mértékben kedvelje meg.

Alkalma nyílik az érdeklődőnek e könyvből megismerni azokat a segédeszközöket, amelyek az egyenletes áru elkészítéséhez és károk elkerüléséhez szükségesek. Ilyenek: a pácoló és sózó helyiségek hőmérsékletének megállapítására való hőmérő; a főzéshez való magasfokú hőmérő, a sóslé sótartalmának megállapításánál nélkülözhetetlen sűrűségmérő stb. stb.

A külföldi kolbászfélék nagyszámú receptjeit abból a szempontból közlöm, hogy a magyar hentes megtanulja belőlük a különféle húsneműek összetételét és földolgozott állapotban mindent értékesíthessen, ami nyers állapotban üzletében nem értékesíthető. Hangsúlyoznom kell, hogy a sablonszerű utánzás nem minden esetben fog sikerülni, mert a különböző országokban a különböző állatfajok húsának minősége és kötőképesége között bizonyos fokú eltérés van. Éppen azért, ha az előírt húsmínőség nem áll rendelkezésre, előbb kis mennyiségből való kísérletekkel kell a helyes összetételt megállapítani. Nem egyszer fog megtörténni, hogy ilyen kísérletezések alkalmából egészen új eszme támad az iparosban és sikerülni fog neki valamely ízletes különlegesség megalkotása.

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

A kóser hentesárúk készítésének leírását Hoffer Gyula ur, a lóhúsárúké Sztarill Endre ur volt szíves rendelkezésemre bocsátani.

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

Budapest, 1029. május hó.

Bittner János.

A sertések levágása és feldolgozása.

Most, hogy már több és több helyen a sertések vágására is közbádoghidak vannak, a hentesiparosnak a vágólegény rendszer miatt nincs ugy alkalma a sertés szűrást, forrázást és pörkölést elsajátítani, mint ahogy azt abban az időben tehette amikor még Budapesten is

a műhelyében vágta le minden hentesiparos a sertéseit. Ennélfogva szükségét látom annak, hogy megismertessem ezen hentesipari szakkönyvből azt is, ami nélkül a többi munka nem folytatható a sertés leszúrását, forrzását, pörkölését. Még mindig van Csonkamagyarországon is nagyon sok olyan hely, ahol sertésvágóhid nincs és ahol ezen leírásokból gyakorlati hasznot lehet meríteni. Budapesti hentesiparos is kerülhet abba a helyzetbe, hogy vidéken vesz sertéseket, amelyeket ott vág le és akkor jól jön ez a kis utmutatás.

A sertés leszúrása

A sertéseknek a leszúrása külföldön a legtöbb helyen úgy történik, hogy az állatokat a szúrás előtt homlokon ütik, hogy elkábuljon és csak amikor már tehetetlenül fekszik szúrják meg és eresztik ki belőle a vért. Külföldön ez a módszer azért is szükséges, mert az ott vágásra kerülő állatok úgynevezett hússertések amelyek életerősebbek virgoncabbak és így a lefogásuk sokkal több erőt igényel mint a magyar mangalica fajta sertések lefogása. Hiszen nálunk is kényelmesebb volna előbb az állatot elkábítani és azután megszütni, de a mi híztott mangalica sertéseinknek homloka egyrészt gyapjas kondorszörű, másrészt zsírréteggel van a bőr alápárnázva és így az ütés nem hatol az agyvelőhöz, úgy szólván szigetelve van az agyvelő, így valóságos állatkínzás amíg a sertés annyi ütet kap, amíg összeesik. Ennél az oknál- fogva Magyarországon a legtöbb esetben lefogják a sertést úgy, hogy a sertés a jobb oldalán fekszik. Egy ember a balkezeiben a sertés hátsó ballábát fogja, a jobb térdjével a lágyékába térdel, a jobb kezével pedig a sertés jobb első lábát fogja. A másik ember tehát, az aki a sertést szúrja, a bal kezével a sertés első ballábát fogja a bal térdjével a sertés nyakára térdel a jobb lábával a sertés álla elélep és így a fejét lehetőleg hátra szorítja, míg a jobb kezével egy arra alkalmas késsel a sertést megszütni.

Sokan még szakemberek is azzal dicsekednek, hogy szívén szúrta a sertést. Az tévedés, mert a szokásos mód szerint az nem lehetséges de nem is szükséges. A sertést egy nem túl széles körűbelül 2 cm. széles késsel egy tenyérnyire a szegytől a fejfélé eső részen megszütni és a késsel befelé és balfelé hatolunk úgy, hogy a mellkas nyitásánál behatoló ütőereket iparkodunk elvágni, olyformán, hogy a behatolás alatt lefelé irányuló vágásokat teszünk. Ügyelniünk kell arra, hogy túlságosan befelé a gerinc irányában ne hatoljunk, mert akkor a légcsővet vágjuk el aminek az a hátránya egyrészt, hogy a vér a tüdő levegője által széjjel fröcsög, másrészt, hogy a tüdő a vér egy nagy részét magába szívja és ezáltal a tüdő vérrrel telítve lesz. Ha a szúrás sikerül, azaz hogy az ütő ereket elvágtuk, akkor az állat abban a pillanatban már össze húzódik és agonizál. A vér pedig a kés kihúzása után bő erős sugárban hatol ki a nyíláson és így tisztán és könnyen felfogható, kalbász, illetve hurka készítésére teljesen alkalmas vért nyertünk. A vért kiömlés közben már keverni kell mindaddig, amíg az úgynevezett véretek nem keletkeznek és a vér folyékony marad.

A sertés forrázása.

A sertések forrázása, egy könnyen végrehajtható egyszerű módja a sertések tisztításának. Csak úgy mint minden dolognak, ennek is érteni kell a módját* mert a legtöbb szakmunkás is csak találmokra készíti el a forrázáshoz szükséges vizet és így sokszor előfordul, hogy a víz vagy tulforró vagy hideg, amely szélsőségek mindenképpen hátráltatják a munkát, azért a legbiztosabb, hogyha magas fokú hőmért veszünk segítségül, amelynek a használata teljes biztonságott nyújt. Természetesen figyelembe veendő sok mindenféle más körülmény is. A sertés levágot állapotban ne feküdjön túl sokáig. Ha elvették és a reflexmozgások megszűntek bele fordítjuk a forrázó teknőbe úgy,

hogy háttal legyen felfelé. A lánc vagy nehéz sertéseknél a láncok, alá legyenek fektetve, hogy a két vége megfogható legyen, így szép csöndesen rá öntünk egy vödör vizet úgy, hogy mindenhova jusson belőle, akkor a láncsal úgy fordítjuk a sertést, hogy oldalt jeküdjön és a lábak láthatók legyenek így ismét egy vödör vizet öntünk rá, főképpen arra ügyelve, hogy a lábakra is jusson a vízből, ezután fordítunk a sertésen úgy, hogy másik oldalára jusson, ugyan csak úgy mint az imént, hogy a lábak kívül legyenek, erre a részre is öntünk egy vödör vizet, egyenletesen elosztva. Ezután körül forgatjuk egyszer és ha a víz jól volt szabályozva, akkor tisztító kolompokkal, kaparóval, vagy más híjján vaskanalakkal lekaparjuk a szőrt. Ennek a műveletnek lehetőleg gyorsan kell történnie, mert ha lassan megy és a víz kissé meleg, odaforrázódik ami a munkát nagyon hátráltatja. Ha egyes helyeken a szőr amiatt nem távolítható el mert nyers, nincs eléggé leforrázva, akkor forró vízzel kell azokat a helyeket utána locsolni és akkor szépen letisztítható. Ha a test köröskörül tiszta, akkor a fejet a teknő egyik végébe felhuzzuk úgy, hogy hozzá férhető legyen és így tisztogatjuk meg.

A víz hőfoka 64 és 72 fok Reumur között váltakozhatik aszerint, hogy a sertés szőre nedves, havas vagy az idő tulságossan hideg, ilyen körülmények között magasabb hőfok szükséges. Ha a sertés száraz szőni fiatal és az idő enyhe akkor alacsonyabb hőfok elegendő, fiatal süldőkhöz és pecsenye - malacokhoz 56—60 fokos vizet veszünk. Nagyobb mennyiségű vágásoknál, süldőknél, malacoknál úgy tudjuk gyorsabbá tenni a munkát, ami abból a szempontból is előnyös, mert kevesebb forró vízzel bonyolítható le, hogy megfelelő nagyságú kádban forrázunk. Kellő hőfokra készítjük a kádban a vizet és azután a leszűrt állatot bele tesszük és addig mozgatjuk bottá amíg a szőr könnyen lejön. Asztra dobva a szőr könnyen lekaparható. Ha van megfelelő segítség, akkor kétféle állatot is lehet egyszerre a vízbe tenni. A víz lehülését forró víz hozzáadásával kell pótolni. Uradalmakban ahol gőzgép van, ez a forróvíz előállításához nagyszerűen megfelel. Nagy sertések forrázása is eszközölhető ilyen módon, de azoknak a kádból való kiemelése nehézkes. Amin azonban úgy lehet segíteni, hogy amikor már leforrázott sertést a vízből kiemeljük, egyidőben a másik oldalon beecsusztatunk egy forrázandó sertést amiáltal a víz annyira fölemelkedik, hogy a sertés könnyebben kiemelhető.

Sertések pörkölése.

Az igazi jó debreceni szalonnát jellemző pörkölésnek csak egy módja van: a szalmával való pörkölés. A sertést leszurása után hasra fektetjük úgy, hogy a fara a levegő áramlat ellen legyen fordítva. Az így fekvő sertést sűrűn körül rakjuk gépszalmával, (az nem olyan merev mint a zsupszalma) és a fejnél meggyújtjuk úgy, hogy a levegő áramlat nem szítja, hanem lassítja az égést. Ha a szalma végig leégett a pörnyét lesöpörjük és megállapítjuk, hogy igényel-e és mennyiben utánpörkölést. Ha igényel, azokra a helyekre ahol még nyers, tesziünk megfelelően szalmát és meggyújtjuk. Ha pörkölés közben azt tapasztaljuk, hogy egyes helyeken már eléggé meg van pörköelve, azokat a helyeket a túlégés elkerülése végett felhígított agyaggal bekenjük. Ha a hát és oldalrészek már jól meg vannak pörköelve, a sertés meglesz fordítva és a has és lábak kerülnek pörkölés alá. Magánvágásoknál ahol a húsrészek formája nem fontos, a pörkölt sertéseket megtisztítás után hasra fektetve a hátukon bontják fel, arjára mert a pörkölés folytán a hátsó lábak inai annyira meglazulnak, hogy nem lehet a sertést felakasztani. Ipari feldolgozásnál arra kell ügyelni, hogy az inak ne süljenek meg, hogy a sertés felakasztható és szabályszerűen feldolgozható legyen.

Hús- és sonkapácolás

Milyen húst pácoljunk.

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

Mindenekelőtt szükséges, hogy a sertések a szállítás után legalább 2 napig, a sovány sertések legalább 1 napig pihenjenek, mely idő alatt csak könnyű takarmányt és kevés vizet szabad a sertéseknek adnunk. A levágás minél gyorsabban történjék, főképpen pedig a zsigereket fejsük ki oly hamar, amint csak lehet. Ha a sertésedet még melegen kidolgozhatjuk, akkor ez nagyon előnyöse mért a pácolásra szánt darabokból a pára jobban gőzölöghet el. A vemhes állatok húsa nem igen alkalmas pácolásra, azt tehát inkább kolbász- és hurkakészítéshez használjuk. Az a körülmény, hogy a pácolás folytán átlag összettel több hús romlik el, mint nyáron, főleg onnan származik, hogy nem volt elég hosszú ideig a hűtőben. Célszerű a húst addig tartani a hűtőben, míg a pácolópince hőmérséklete + 9R°-ra hűlt le. Végül azt ajánljuk, hogy amennyiben a pácoló léhez használt víz nem teljesen kifogástalan, a pácoló lét előbb forraljuk föl és csak azután hűtsük le.

Gyors pácolás nyári Időben.

Nyáron jég nélkül és tetemes veszteség elkerülésével csak az esetben lehet gyorsan pácolni, ha nagy súlyt fektetünk arra, hogy csak jól pihent állatokat dolgozzunk föl, amelyek csak 48 órával a szállítás után öletnek le. A pácolandó húsdarabokat jól lehűtjük, legcélszerűbben hideg kútvízzel, amelyet többször fölfrissítünk. A szükséges pácoló- lét hideg vízzel készíthetjük. Az egyes húsdarabokat több helyen léfecskendővel befecskendezzük, még pedig sonkaléval. Ha ilyen nem áll rendelkezésünkre, a következő al- katrészekből készítenek pácolólét: 50 liter víz, 6 kilogramm só, 30 dekagramm salétrom, 50 dekagramm poralaku bórsav. Miután az összes pácolandó darabokba ezen léből befecskendeztünk, azokat sóval jól bedörzsöljük és hordóba vagy cementkádba rakjuk, még pedig olyképen, hogy a leg- vastagabbak, mint sonka, stb., legalulra, a legvékonyabbak legfelülre kerüljenek, ha csak az üzlet forgalma nem oly nagy, hogy minden fajtát külön-külön kell pácolni. Ha az összes darabok ilyképen be vannak rakva, a hordót vagf kádat megfelelő földellettakarjuk a fedelet kevésse lenyomtatjuk tisztított kövekkel és 50 liter vízből, 10 kilogramm sóból, 30 deka salétromból és 2 liter forró vízben föloldott 25 deka bórsavból készült léből annyit öntünk a húsrá, hogy a lé a fedélig érjen. Mennél vékonyabbak a pácolandó húsdarabok, annál hamarabb pácolódnak. A pácolás tartama a húsdarabok vastagsága szerint 1—10 nap. Nagy súlyt kell fektetni a fecskendő tisztántartására, máskülönbön azokon a helyeken, ahol a fecskendővel be- szurunk, sőtét foltok keletkeznek. Arra is ügyeljünk föl, hogy a fecskendő ne szívjon föl levegőt.

Húsárak pácolása nyáron.

A nyári pácolásnál mindenképp arra kell ügyelni, hogy a pácolóhelyiség levegője tiszta legyen. A hűtőhelyiségekben, jégvermekben, jégsekreányekben a levegőt kénfonalnak rövid időközökben való elégetése által tisztítjuk. Egy köbméter levegőre legalább 1 deka kénfonalat kell felhasználni. A kénezés tartama alatt az illető helyiség minden nyílásának zárva kell lennie; 2—3 óra letelte után azokat újra kinyithatjuk. Ha a házipincében vagy más, a napsugaraknak ki nem tett földszintes helyiségben történik a pácolás, szintén nagy súlyt kell fektetnünk a levegő tisztaságára és ezt legkönnyebben azáltal érjük el, ha az ablakokat éjjel nyitva tartjuk. Az ablakokat azonban legkésőbb regeli 5 órakor be kell zárunk, még mielőtt a napnak melege érezhetővé válik. Semmi esetre sem szabad abban a helyiségben, ahol a húst pácoljuk, zöldséget vagy más olyan dolgokat ideiglenesen sem tartani, amelyek szagot árasztanak. Ahol a helyiséget az ajtó vagy ablakok nyitvatartása által nem szellőztethetjük, rövid időközökben, körülbelül egyszer, hetenként, kénfonalat kell elégetni. Ügyet kell vetnünk arra is, hogy a pince hőmérsékete + C. 12 foknál magasabb ne legyen. Mihelyt észre vesszük, hogy a hőmérséket feljebb szállt, a hús közé jéggel telt tartályokat kell elhelyeznünk, úgy, hogy a pince levegőjének hőmérséklete állandóan + C. 12 fok alatt legyen.

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

Amennyire lehet a különböző sonkákat és húsneműket külön-külön edényekben kell pácolni. A rendes sonkát azonban lehet a csontnélküli sonkával egy edényben pácolni. Ebben az esetben a csontnélküli sonkákat mindig felülre kell rakni: általánosságban a nagyobb és nehezebb darabokat mindenkor alulra rakjuk. A pácolandó húsneműek átrakásának az az előnye, hogy mindig más és más felületek érintkeznek a pácolólével, a mi mindenesetre gyorsítja a pácolás folyamatát. Kisebb üzemeknél azonban az átrakást lehetőleg kerülni kell, mert nem jó, ha kézzel nyúlunk a pácolólébe. Éppen azért ajánljuk, hogy több, például 4, 6 vagy 10, más-más időben történt vágásokból eredő húst még télen is külön-külön edényben pácoljunk, miért máskülönböben hetenként 2—8-szor kell az edényben kotorászni, hogy az előreláthatólag már át pácolodott sonkát kiszedjük. Ez pedig főleg nyári időben nagyon veszedelmes dolog; megeshetik, hogy például a kéz izzad vagy máskülönböben sem elég tiszta. Ezáltal inficiálódik a pácolólé, amit arról lehet megismerni, hogy zavarossá lesz, megbüdösödik, habzik, vagy sárgás színtűvé lesz. Ez mind a kezdődő bomlásnak a jele. Ezt a bomlást megakadályozhatjuk, vsgy legalább is tetemesen késleltethetjük, ha a pácolólébe 2% bórsavat adunk. Tanácsos tehát a pácolólé állapotáról naponként meggyőződni, a lét megízlelni, megnézni, jó és tiszta-e. Ha a lé zavaros lett és mégis újra akarjuk azt használni, akkor fölforraljuk, a habot leszedjük róla és vastag kendőn átszűrjük. Ha már a bomlásnak jelei (rossz szagstb.) észlelhetők, akkor az összes húsdarabokat haladéktalanul ki kell szednünk, hideg vízben megmosunk, azután tiszta edénybe vagy kádba rakjuk, rétegenként sóval és bórsavval — nem túlságosan — behintjük és friss lével leöntjük.

A kiürített edényt kefével és meleg vízzel alaposan kimossuk, hideg vízzel többször kiöblítjük, kénfonállal kifüstöljük, miközben zsákokkal vagy deszkákkal letakarjuk. Mielőtt az ilyen edényt újra használatba vesszük, újólág jól kimossuk hideg vízzel.

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

A sonkának pácolása közbághidak hűtőhelyiségeiben nem ajánlatos és az ember könnyen kárát vallja. A hűtőhelyiségekben rendszeresen +2 és 5 fok között váltakozik a

hőmérsék, ámde még 7Vs fokú hőmérséknél sem érhető el a normális pácolási idő és a sonka ilyen hőmérséknél 8—10 hét alatt sem pácolódik keresztül.

A rendes eljárás a következő: A leszűrt sertéseket a hűtőhelyiségben kellőleg lehűtjük. Földolgozás végett hazaviszük a sertéseket és a sonkát, a sovány és zsíros szalonnát visszaviszük a hűtőhelyiségbe, ahol másnap besózzuk vagy bepácoljuk. Kisebb darabokat a jégverembe vagy a pincébe, esetleg más alkalmas helyen odahaza pácolunk. Majdnem mindenütt így dolgoznak.

A sonka pácolása vágóhídi hűtőhelyiségekben nagy hátrányokkal jár. Zsíros szalonna, valamint vékony szalonna, pácolására ez alkalmas hely ugyan, de nem a vastag, sovány húсок pácolására, mert a hőmérséklet túlságosan alacsony. Hogy a vágóhídi hűtőhelyiségekben való pácolással járó hátrányokat lehetőleg elkerüljük, a sonkát és sovány szalonnát csak három hétig pácoljuk a hűtőhelyiségekben, azután otthon a pincében vagy jégveremben tovább pácoljuk ugyanabban a lében, amelyben azelőtt a hűtőhelyiségben pácolódtak. Ilyen eljárás mellett a romlás ki van zárva.

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

Ha kevés sóval és azonfelül gyöngye lével pácolunk, a pácolási folyamat rendkívül lassú. Ilyen alacsony hőmérséknél alig képzelhető, hogy a sonka át pácolódjék. A hideg megakadályozza a sónak a húsnedvel való vegyi egyesülését és míg a só a sonka belsejébe hatol, a sonka sorsa rendszerint már meg van pecsételve. Az ilyen sonkák, akár 6, akár 8 vagy 10 hétig feküdtek is a pácoló lében, rendszerint likacsosak lesznek és foszforeszkálnak; akár befecskendeztük őket, akár nem. (Nyáron ajánlatos a befecskendezés, de vigyázni kell arra, hogy levegőt ne szorítsunk a sonkába.)

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

Ennek oka, de csak részben, az is lehet, hogy a sertések a leölés előtt nem pihentek eléggé. De ha tényleg pihentek \is az ólban de a sertésöltől a vágóhidig vezető ut hosszú, megesik, hogy egyik-másik állat megvadul és kitör, akkor azután kezdődik a hajsza, mely a többi sertéseket is nagy részben felhevüi és felizgatja. Kívánatos tehát, hogy elegendő kocsi álljon rendelkezésre, a mely a sertéseket az ólból a vágóhidra szállítja. Még jobb azonban, ha az ólak lehetőleg csak pár lépésnyire vannak a szuróhelyiségtől, mert a kocsin is könnyen föl- izgatódnak az állatok.

Persze, kisebb vágóhidakon az ilyen elrendezés gyakran sok nehézségbe ütközik.

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

Minden esetben ajánlatos a bórsavnak alkalmazása, mégpedig a sónál poralokban, a lében pedig forró vízben földoldt állapotban.

Sódarpácolási mód a régi Időben.

A Magyar Nemzeti Gazda 1814. évfolyamában a kassai sódar pácolását ímígy írja le:

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

A bórsav alkalmazása.

Hentesárúk konzerválására á bórsav egyike a lejobb szereknek, amely kitűnő tulajdonságainál fogva még mindig tért hódít. A húsárúk pácolásánál a pácoló lébe teszünk a bórsavat, még pedig 1—2%-nyi mennyiségben, nehogy a pácolólé megromoljék. Téli időben azonban a jól szellőzött pácolóhelyiségben erre ritkán van szükség. Ha nyáron hurkákat készítenek, tanácsos a hurkapépbe kilogrammonként 2 gram bórsavat keverni. Az olyan sonkák, amelyeket bórsavval kevert pácolólében pácolunk, a legyek és azok petéi ellen is védve vannak,

A pácolólé elkészítése.

a) Nyers vágósonkához 20 liter vizet, 4 kilogramm sót, 20 deka kálsalétromot, ténen 25 deka valódi indiai nádcukrot, nyáron a nádcukor helyett 20 deka bórsavat veszünk, mindezt összekeverjük és addig főzzük, míg az összes , alkatrészek feloldódnak, s az így nyert lét lehűtés végett alkalmas hordóba vagy cement-kádba öntjük és csakis akkor használjuk, ha már teljesen kihűlt. A téli hónapokban ez a lé hideg uton is előállítható.

b) Főzősonka stb. részére ezt a lét 2Va liter vízzel hígítva készítjük, olyformán, hogy 20 liter helyett 22 liter vizet veszünk.

c) Egyes vidékeken nagyon kedvelik az aromatikussá, úgynevezett fűszeres pácolólét, melyet úgy készítenek, hogy az a) alatt leírt pácolóléhez főzés előtt még bizonyos mennyiségű koriandrumot, borsot, babérlevelet és fokhagymát teszünk. Az itt alapul vett léhez (20 liter) legcélszerűbb a koriandruból 5 dekát, a borsból 75 gramot és néhány babérlevelet — mindezt kis vászonzacskóba kötve — tenni. Az így készült lé mindennemű húsáru pácolásához használható.

A pácolólé.

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

Aráméter (sűrűségmérő) segítségével könnyen meg lehet állapítani bármely folyadéknek, tehát a pácolólének is a sótartalmát. Fontos azonban annak ismerete, hogyan készítsünk olyan pácolólét, melynek a sótartalmát előre meghatározzuk. Erre annál is nagyobb szükségünk van, mert a kereskedelmi forgalomba jutó sűrűségmérők nem mindig eléggé megbízhatók. Míg az egyik sűrűségmérő a pácolólé legmagasabb sótartalmául 25—257i fokot mutat, mások 27 fokot mutatnak. Mindenesetre ismertetőjele a pontos sűrűségmérőnek, hogy 25—25V2foknál többet nem mutathat, mert ennél magasabb sótartalma a sós lének nincsen, akár hideg, akár meleg uton készítettük is azt. Mert mihelyt

a lé elérte ezt a sótartalmat, telítve van és a fölös só kristályokban lerakódik vagy pedig a hideg vízzel készített lében nem oldódik föl.

Használt pácolólé tisztítása.

Kétszer vagy háromszor használt pácolólét főlforralás által megtisztíthatjuk, így ez ismét alkalmassá válik másodrendű húsárak, mint például csülök stb. pácolására. A tisztítás következőképpen történik: A használt lét üstbe öntjük és az üstöt fűtjük, a lét pedig mindaddig nem bántjuk, míg nem fő. Ekkor a habot leszedjük róla és egy egészen tiszta seprővel az üst fenekére és oldalaira lerakódott szennyet jól fölkeverjük; miután a lét újra egy ideig forni hagyjuk, ezt a fölkevert szennyet is kanállal leszedjük. A lét ezután hordókba öntjük kihűlés végett. Mihelyt a lé kihűlt, azt átöntjük mindaddig, amíg egészen tiszta. A hordók fenekére leülepedett üledéket ki- öntjük. Ameddig a lé az üstben föl nem forrt, azt sem keverni, sem róla a habot leszedni nem szabad, mivel máskülönben sohasem lesz tiszta a lé.

Meghatározott sótartalmú pácolólé.

Nem mindegyik sónak egyforma a sótartalma, éppen ez okból mindenek előtt meg kell győződnünk a fölhasználandó sónak az erősségéről. Ez nagyon egyszerű dolog. Egynegyed kőőgram sőt háromnegyed kilőgram forró vízben föloldunk, ezt a sóoldatot azután nagy lapos tálba öntjük, ahol hamar kihűl. Ha a kihűlt oldatban nincsenek sójegecek, a só győnge és az oldat még nem 25 fokos. Ha azonban a tál oldalára és fenekére apró sókristályok rakódnak le, akkor a sóié a kristályok nagysága szerint rendes, illetve erős lének mondható.

Különböző pácolási célokra, amelyekhez friss lé szükséges, 12—25 fokig változó lét veszünk, sőt befecskenkezésre sokkal győngébb, 9 fokú lét használunk. A főzés útján előállított léhez mindenkor—8 százalékkal több vizet kell vennünk, mint amennyi meg van jelölve, hogy ily módon az elpárolgás által veszendőbe menő vizet pótoljuk.

A sőt és egyéb alkatrészeket csak akkor tesszük a vízbe, amikor ez már forr és mihelyt a só és egyéb alkatrészek föloldódtak. Ezután a lét azonnal elvesszük a tűzről, illetve hordókba töltjük kihűlés végett. Csakis teljesen kihűlt lét szabad pácoláshoz használni. A főtt lé, különösen a nyári hónapokban, alkalmasabb a hideg vízzel készített lénél.

I. számú pácolólé. (22 fok.)

Ez hát és hasszalonna és hasonló húsárak pácolására használjuk és 100 liter vízből, 19 kilogramm sóból, 1 kilő-gram salétromból és télen még 1 kilogramm nádcukorból készíttjük.

II. számú pácolólé. (18 fok.)

Ezt a vékonyabb húsdarabok pácolásánál alkalmazzuk és 100 liter vízből, 22 kilőgram sóból és 1 kilogramm salétromból készíttjük. Télen még 1 kilogramm nádcukrot is adunk hozzá.

III. számú pácolólé (15 foku).

Ezt a lét akkor használjuk, ha egészen vékony húst akarunk pácolni, vagy pedig ha átpácolt húst hosszabb ideig akarunk a lében hagyni. Ez utóbbi esetben a lét a húsról leöntjük és annyi lét öntünk újlag a hústra, hogy az éppen csak hogy fedve legyen. Ez a lé 100 liter vízből, 16 kilogramm sóból és 1 kilogramm salétromból áll.

IV. számú pácolólé (12 foku).

Ezt is olyan esetekben használjuk mint a III. számú lét, vagy pedig, ha nagyon sós ízű, pácolt húst gyöngébbé akarunk tenni, vagyis a só egy részét ki akarjuk vonni a húsból.

Gyors pácolás nyáron.

A közönség ma a gyöngén pácolt húсарuknak előnyt ad, de nemcsak azt Idvánja, hogy a hús gyengés ízű legyen, hanem súlyt fektet arra is, hogy a pácolás mindig egyenletes legyen. A gyors pácoláshoz lészivattyu vagy léfecskendő szükséges. A fecskendő használata folytán, ha azt mindig tisztán tartjuk, sohasem keletkeznek szürke foltok a húсарakban. Ügyelnünk kell azonban a befecskendezésnél arra, hogy levegőt ne szorítsunk a húсарuba. A befecskendezett levegő szivacszerűen fölfújja a húst, amitől ez kellemetlen ízt kap. Nyáron bajos a pácolás, ha jégverem nem áll rendelkezésünkre. Az alábbi módszerrel ezt az akadályt is le lehet küzdeni.

Pácolópince.

A pácoló pincének, amennyiben ezt a helyi viszonyok megengedik, két oldalról szelelő nyílásokkal, pinceablakkal kell ellátva lennie, hogy a pincében állandóan lég-huzat legyen. A falakat és boltozatokat mésszel kell bevonni, a padozatot ellenben vízzel való öblítés által tartjuk tisztán. A meszelt falak sokban emelik a pincelevegőnek a tisztaságát.

Nyáron a pácoláshoz célszerűbbek a cementtartályok vagy kádak a hordoknál. Tölgyfából készült hordók, főképpen újak, nem ajánlatosak, mert ezekről a hús nemcsak cser-ízt kap, hanem a hordók által kiválasztott cseranyag a húst sötétre is festi.

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

A pácolópince hőmérséke télen ne legyen alacsonyabb, mint 6 fok Reaumur a fagypont fölött, Mennél alacsonyabb a pince hőmérséke, annál lassabban pácolódik benne a hús, ámbár figyelembe veendő itt az is, hogy egyes sertésfajok húsa hamarabb, más fajtáké lassabban pácolódik. Nyáron a pince hőmérséke lehetőleg csak +12 fok Rea- mur legyen. A gyors pácolást az ennél magasabb hőmérsék nem segíti elő.

Prágai sonka.

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

A prágai sonkagyárosok cseh, morva, galíciai és bu- koviniai származású, de angol, kiváltképpen pedig yorks- hirei sertésekkel keresztezett hús sertésekből készítik a sonkát; előnyben részesítik a fiatal, mintegy hathónapos sertéseket, átlag 50—60 kilogramm vágósúlyban. E sertéseket nem tartják állandóan ólakban, hanem nagyobbára a szabadban nevelik föl, amelyek tehát csak kevéssé van* nak kihizlálva és amelyekben sok az

izomhús. Az ólakban tartott és hizlalt sertések kevésbé alkalmasak a sonkagyártáshoz; mert a jól táplált, de nem hizlalt sertések sonkája sokkal ízletesebb, mint a hizlott sertésé. A Prágában leölt sertések nagyjából Galiciából és Bukovinából származnak, csak Iris részük való Cseh- és Morvaországból. A sonkagyártás céljaira szükséges sertéseket prágai sertésnagykereskedők saját bevásárlói által vásárolják össze a származás helyén, tehát többnyire Galiciában. A bevásárlás alkalmával csak a legjobb, legnemesebb, fiatal, lehetőleg egyenlő nagyságú és egyformán táplált sertéseket válogatják össze, a nagyon nehéz, nem nemesített fajú öregebb és hizlott sertéseket Prága részére nem vásárolják. A Prágában földolgozandó sertéseket rendszerint közvetlenül a prágai központi vágóhidra hozzák be, itt azokat a sertésnagykereskedők saját állandó személyzetükkel vágatják le.

A nagyhentességekben a nyers sonkákat előbb legömbölyítik. Ha ez megtörtént, a sonkákat ismét a hűtőkamrába viszik, ahol mindegyiket külön-külön fölragatják és +2—4 C fokú levegőben negyvennyolc óra hosszat hűtik. Lehűlés után a sonkák a pácoló helyiségbe kerülnek. A pácoláshoz hallelni „konyhasót” használnak, melyhez 4—5 Százalék” kálisáletromot adnak. A sonkát a húsos oldalán csak gyöngén, a bőrkével fedett oldalán, az ízületeken

2*

azonban erősen bedörzsölik pácoló sóval és a főntebb említett bevágásokba ujjal szintén begyömöszölnék kevés pácolását, hogy ilyképpen a sónak behatolását a vastag izomzatba megkönnyítsék. A beszózásnak ez a módja legfőljebb egy perccig tart. Az ilyképpen beszózott sonkákat nagy fakádakba rakják és a kádakat eleinte nyitva hagyják. Huszonnégy óra eltelte után a kádakat 10—12 százalékos lével töltik meg. További huszonnégy óra után a sonkákat fából készült fedővel betakarják, a fedőre pedig mérsékelt súlyú köveket tesznek. Az így kezelt sonkát ha hosszú ideig kell eltartani +4—5C fokú hőmérsékletben, amelyet+2 C fokra lehet csökkenteni, három-négy hónapig is hagyják az úgynevezett raktárpincében fektüdni. Füstölés előtt a sonkákat külön helyiségekbe viszik, amelyekben a hőmérsék 7—10 C fok, ott újból kádakba, még pedig minden harmadik napon más-más kádba rakják. Ez a két- vagy háromszori átrakás elegendő arra, hogy a sonkák teljesen átpirosodjanak. Ezután a sonkák a füstölő kamrába kerülnek. A füstölés tartama tizenkét óra, ennyi idő alatt a sonkának szép sárga színűre kell füstölődni. A füstölő kamrákból a sonkák a csomagoló helyiségbe kerülnek, ahonnan elszállíttnak.

A weszfali sonkák pácolása.

Pácolásra legalkalmasabbak a 6—9 kilogrammos sonkák, ha nyersen akarjuk fölszeletelni. Nagy súlyt kell fektetni, hogy a sonka olyan sertésből való legyen, amelyek a leölés előtt eléggé pihent és amelyeknek kemény, vörös a húsa. A csontot tenyérvnyi magasságban az ugró- izület fölött eltávolítjuk, a medence-csontokat óvatosan kifejtjük és a sonkát szépen legömbölyítjük. Ezután hüvelykujjunkkal néhányszor végignyomjuk a sonkát a medence felé, hogy a véredényekben gyakran visszamaradó vért kiszorítsuk. Most a sonkát 12 óra hosszat legfőljebb 4-9 fok hőmérséktnél a levegőn, esetleg 5 óra hosszat vízben, - amelyhez tiszta jégdarabokat teszünk, hogy a víz hőmérséke + 5 fokra süllyedjen - lehűtjük, jól leszárítjuk és 25 kilogramm száraz szemcsés sóból, 15 deka salétromból és 25 deka bórsavból álló keverékkel jól bedörzsöljük.

Téli időben csak félannyi bórsavat, vagy helyette $17^1/2$ deka nádcukrot kell venni. A csont mellett még jó erősen bedörzsöljük a sonkát ezzel a pácoló-sóval, azután tiszta fa- vagy cementkádakba jó szorosan berakjuk. Minden réteg fölé még néhány marék sót hintünk. Ha a hordók vagy kádak megteltek, a megfelelő fedéllel letakarjuk és a fedeleket néhány kövel könnyen lenyomjuk. A másnap esetleg hiányzó lét 22 fokú pácolóléval pótoljuk,

annyira, hogy a lé a fedelet érje. A pácoló pince hőmérsékletének nem szabad R. + 6 foknál hidegebbnek, de R. + 10 foknál melegebbnek sem lennie. Ha a pince melegebb, a hordó közepébe jéggel töltött horganyhengert állítunk, főképpen az első 14 napon. Azután a sonkát más hordóba rakjuk át, hogy jobban pácolódjanak, még pedig olyképpen, hogy az alul fekvő sonkák felülre, a felsők pedig alulra kerüljenek. A pácolási idő a sonkák nagysága szerint 6—8 hét. Pácolás után a sonkákat 2 óráig vízben áztatjuk, nehogy a só a füstölésnél kijegecesedjék. Ennek megtörténte után a sonkába zsineget fűzünk és 3—3 sonkát 1 méter hosszú rudakra akasztunk, hogy a levegőn megszáradjanak. Ha a sonkák néhány nap múlva jó szárazak, akkor 10—14 napi füstölés elég. Az így kezelt sonkáknak nagyon szép a színük és zsírba vagy faggyúba rakva egész éven át eltarthatók.

Felosztott sonka készítése.

A felosztott sonka készítésére a 7—8 kilógramos nehéz, közép nagyságú sonkák a legalkalmasabbak. A csontot az üzletben eltávolítjuk, a medencecsontot kifejtjük, a sonkacsont fölött mély vágást teszünk és magát a sonkacsontot a csonthártya hátrahagyásával eltávolítjuk. A sonkát most 8 részre osztjuk és pedig a golyósonkát a rajta levő zsírral és bőrkével óvatosan lefejtjük a combsonkától, ez utóbbról pedig levágjuk a háromszögű farkrészt éppen ott, ahol a medencecsont volt. Az így nyert részeket szépen legömbölyítjük és úgy kezeljük, mint a nyers sonkát, azzal a különbséggel, hogy a nem 22 fokok, hanem csak 18 fokos lében pácoljuk. A golyósonka pácolása 10—14 napig, a combsonkát 3 hétig, a farkrészeké 8 napig tart.

Ez utóbbiak mint sonkaszalonna kerülnek eladásra. Ugy a comb- mint a golyósonkát pácolás után hideg vízben kimossuk, VU cm. közökben spárgával körülkötözgetjük és szárazon 5—6 napig hidegen füstöljük.

Főzősonka csont nélkül.

A főzősonkánál nem szükséges az oly óvatos kiválogatás, mint a nyers sonkánál. Husuk halaványabb és puhább lehet, mint a nyers sonké. Főképpen arra kell ügyelnünk, hogy a sonka ne származzék egy évesnél idősebb sertéstől. Kezelésük annyiban különbözik a nyers sonkéétől, hogy a csőcsontot eltávolítjuk, hogy a sonka gyorsabban átpácolódjék, nem dörzsöljük be oly erősen mint a nyerssonkát és a sóslé pótlására legjeljebb 18 foku mesterséges lét használunk. Hogy gyors pácolást és ízletes, nedvdús sonkát kapjunk, ajánlatos a sóslét bőven hozzáönteni, hogy a sonkák meglehetősen lazán fektődjenek egymás fölött és ne gyakoroljanak egymásra tulerős nyomást. Az így kezelt sonkák 14—18 nap alatt jól átpácolódnak. Azután megkötjük és megfüstöljük.

Csomózott vagy kötött sonka hólyagban.

A csomózott sonkát olyan sonkából is lehet készíteni, amely máskülönben tulzsiros volna. A sonkát megtisztítjuk a zsírtól és a csontokat kifejtjük. Ezután levágjuk a golyót, a felsált, nemkülönben a szárcsont fölötti húst, inas zsírt és a vastag int lefejtjük. Ezen részeket egy 5 deka salétromból és 12V*, deka cukorból álló keverékkel bedörzsöljük és olyan edénybe helyezük, melynek fedelét kissé lenyomjuk. Ezután leöntjük elegendő mennyiségű 18 fokos lével. Pácolás után 10—15 percig hideg vízben öblögetjük a sonkarészeket, azután félkilógram súlyú darabokra vágjuk, minden egyes darabot külön borjúhólyagba tesszük, melyet jól megkötünk. Most forró vízben leforrázzuk és sárgára

füstöljük. Ezen sonkát úgy nyersen, mint főve lehet fõlszeletelni, nyersen a lazacsonkát (Lachs- schinké) pótolja.

Lazac-sonka.

A/lazacsonkát 8—15 hónapos húsos sertések hátrészbõl készítjük. A fület, tomport és nyakrészt 5 bordával együtt eltávolítjuk, azután a többi bordacsontokat a hátgerinccel együtt kifejtjük. A hátrészt a pácoló sóval bedõrzsöljük és 5—6 óra eltelte után gyõnge sonkalével leöntjük. A hús aszerint, a milyen vastag, 5—7 napig marad ebben a lében. Ha egész hosszában akarjuk ezt a lazacsonkát, minek az az elõnye, hogy a fõlvágásnál csak két füstös szél megy veszendõbe, a két hátrészt úgy rakjuk össze, hogy az egyik rész vékony oldala a másik rész vastag oldalát fõdje. Az egymással érintkezõ fõlületeket lemosás után gondosan meg kell szárítani, nyáron pedig elõvigyázatból tanácsos kevés porrá tört borsóval behinteni. A sonkát azután a rendes mód szerbit zsineggel jó feszesen megkõtõzzük. Ha a lazacsonka a levegõn jól megszárad, nem túlságosan meleg füstölõ kamrába 8—4 napig szép világos barnára füstöljük.

Olasz sonka.

30—60 kilogramm súlyú kis sertések sonkáit hosszúra (weszfáli módra) kivágjuk és a kulcsontot kifejtjük. Azután a sonkát sóval, melyhez kevés salétromot és hárommennyi konzervsót keverünk, bedõrzsöljük és így 12—15 óra hosszat szárazon hagyjuk. Most pácoló-hordókba., esetleg kádakba rakjuk a sonkákat s fenti sókeverékkel mérsékeltlen behintjük, befedjük és a fedelet sulyokkal nem túlságosan lenyomjuk. Aztán annyi 18 fokú sõslét öntünk reá, hogy a fedél is be legyen borítva a lével. A sonkát így hagyjuk nagyság szerint 12—18 napig pácolni. Pácolás után lemossuk, félórát hideg vízben öblítjük, egy napra fõlakasztjuk, hogy megszikkadjon, azután zsineggel erõsen körülkõtõzzük és szép világos pirosra vagy sárgára füstöljük. Ez a sonka különösen fõve jó.

Burgundi sonka.

A friss sonkából eltávolítjuk az összes csontokat és a sonkát azután pácoló sóval bedõrzsölve mesterséges pácoló-lébe tesszük melyhez minden 30 literre 1 üveg burgundi vagy Madeira-bort keverünk. Csak kisebb sonkákból készítsük a burgundi sonkát. A pácolás a sonkák nagysága szerint 2—3 hétig tart. A pác után nem szabad a sonkát lemosni, hanem zsineggel erõsen és lehetõleg egyenletesen körülkõtõzzük, forró füstben világos sárgára füstöljük és füstölés után azonnal 2—3 óráig 75 R. foku vízben fõzzük.

Bayonnei hólyagsonka.

A bayonnei hólyagsonka készítése hasonló a csavart sertéshúshoz (lásd alább). Csak a pácolás különbözik annyiban, hogy a nyakrészeket nem szabad befecskendezni; a pácolólének 18 fokúnak kell lennie, a pácolásnak pedig 8—10 napig kell tartania. Ezután a nyakrészeket kivesz- szük a lébõl, megmossuk és vastagbelekbe tesszük. Nehogy a sonka szárítás vagy füstölés közben leessék, a beleket elõbb megpeckeljük és csak azután látjuk el hurokkal. A sonkát szokott módon finom zsineggel körülkõtõzgetjük, minek megtörténte után a beleket villával többszörösen megszurkáljuk, hogy a sonkában levõ nedvesség elpárologhasson. A sonkákat mindezek után néhány pillanatra forró vízbe mártjuk és 5—6 napig szárazon, mérsékelt hõmértékü füstölõkamrában füstöljük. További 8 nap eltelte után a sonka fõlvágható.

Hamburgi főznivaló sonka.

Ezt a sonkát könnyebb sertésekből készítik. A sonka 4—6 kilónál nehezebb ne legyen. A sonkának húsosnak, nem pedig zsírosnak kell lennie. A sonka minősége nagyrészt attól függ, hogy a sertéseket kellően pihent állapotban vágjuk le. A sonkát legömbölytjük, a csülköt fõnt levágjuk, hogy a csõves csont nyitva legyen. Ez azért szükséges, mert máskülõnben a sonka a pácolás folyamata alatt bizonyos szagot kap. Pácolás elõtt a sonkát száraz, jól szellõzõ pincében -r- nyáron jégveremben — kihûlni hagyjuk. Másnap sóval és salétrommal bedõrzsõljük. A pácolás legcélszerûbben régi, de tiszta hordókban történik, mert a pácolásnál még nem használt új hordókból a dongák faszaga könnyen átragad a sonkára. Ha nincsen annyi sonkánk, hogy a hordót egy napon egészen megtöltsük, hanem csak több napi vágás után tölthetjük meg a hordót, minden alkalommal, a mikor új Sonkát rakunk a hordóba, a már pácban levõ sonkákat át kell raknunk, még pedig olyformán, hogy a hordó alján levõ sonkákat legfelülre, az újonnan pácba kerülõ sonkák pedig legalulra kerüljenek. Ha a hordó megtelt, a fedelére megfelelõ súlyú nehezéket teszünk. A sonkát 21—22 foknyi sótartalmú pácoló lében három hétig pácoljuk. A pácoló lé a sonkákat borítsa teljesen be, úgy, hogy levegõ ne férhessen hozzájuk.

Füstölés elõtt a sonkákat egy éjszakára friss vízbe tesszük, azután langyos vízben tisztára lemoszuk és egy napig a levegõn szárítjuk, ennek megtörténte után a sonkákat másfél—két napra közepes melegségû füstbe akasztjuk, míg szép világosbarnára füstölõdnek. Ezeket a sonkákat, ha könnyebbek másfél óra, ha nehezebbek két harmadfélóra hosszat kell fõzõnünk. A víznek nem szabad fornia. Fõzés után a sonkát hideg vízben leõblítjük és kihûlni hagyjuk.

Uf módszer a nehéz sonka sózására.

Nehéz sonkánál mindig kellemetlen volt az a körülmény, hogy a sonka nyáron a csont körül rossz szagú volt, ámbar a csont is jól át volt sózva. Az alább leírt módszer szerint 15—20 kilógramos sonkákat csontal együtt be lehet sózni, úgy, hogy a csont körül is teljesen frissen maradnak minden kellemetlen szag vagy mel- lékiz nélkül. A módszer a következõ: a nehéz sertések sonkáit szépen körülvágjuk, a csuklócsontot 2 centiméter széles vésõvel lefejítjük olyképpen, hogy a vésõt a csõcsont feje mögé tesszük, kalapáccsal ráütünk, a fejet a hol még le nem vált, késsel levágjuk és közönséges csigafûróval 20—25 centiméter mélyen és 15—18 centiméternyi átmérõben kifurjuk a csontvelõt. Ezután az üreget fadugasz segélyével erõsen megtõmjük a konzerváló ve- gyülékkel, melyet 1 kilógram sóból, 2 deka bórsavból és 2 deka salétromból készítünk és a sonkákat 4—6 hétre —nagyság szerint—bepácoljuk. Ezen idõ után újra kivesz- szük a sonkákat, kimossuk, az üreget újra megtõmjük, parafadugasszal bedugaszoljuk és a sonkákat füstbe akasztjuk. Az így kezelt sonkák két évig is elállanak és mindig szépek és ízletesek maradnak.

Füstölt disznónyelv.

A disznónyelveket pácolás elõtt lehántjuk, a minnek az az elõnye, hogy a nyelvek sokkal gyorsabban (már 5—6 nap alatt) átpácolódnak, a pácolásnál és fõzésnél nem zsugorodnak össze és könnyebb á földolgozásuk. Hogy a bõr könnyen lehántható legyen, a nyelveket lehántás elõtt 52 R. foku vízbe mártjuk. Azután a nyelveket hideg vízbe tesszük, ahonnan félóra múlva kivesszük, pácoló sóval bedõrzsõljük, 5—6 napra 16 foku pácolólébe rakjuk és utána megfüstöljük.

Friss sertésnyelv.

A friss sertésnyelveket a forró vízben leforrázunk és lehánljuk. A mikor kihültek, 18%-os sonka-lével megsózzuk. A lehántásnak az az előnye, hogy a nyelvek vastagabbakká lesznek és a só is könnyebben hatol át rajtuk. Hogy a nyelvek gyöngö és zamatos ízűek legyenek, a következőképpen járunk el. Miután a nyelveket a sonka-léből kivettük, jól lemosunk és majdnem puhára főzzük. Azután a nyelveket a lével együtt, melyben fűttek, megfelelő edénybe töltjük, a hol kihűlni hagyjuk. A levet azonban előbb hagymával, babérlevéllel és kevés székfűborssal fűszerezzük. Kihülés után a nyelveket az asztalra rakjuk, hogy a nedvesség lefolyjon róluk, azután szétkötözzük és leszárítjuk. Így elkészítve a nyelvek nagyon ízletesek.

Pácolt marhanyelv.

A marhanyelvet a következőképpen pácoljuk: A friss nyelveket 1—2 óra hosszat hideg kútvízben áztatjuk, azután hegyüknél kezdve késsel lekaparjuk, hogy a pácolási folyamatot sietessük, az oldalokon rövid rovátkaforma levágásokat csinálunk. Közben 25 kilogramm jó száraz, durva szemcséjű sóból, 20 deka kálsalétromból és 30 deka bórsavból (ez utóbbit télen ugyanilyen mennyiségű nádcukorral pótolhatjuk) elkészítjük a szükséges pácolósót. Ezzel a pácolósóval a nyelveket jól bedörzsöljük, tiszta edénybe rakjuk, ezt fődéllel letakarjuk és nem nagyon súlyos követ teszünk nehezékkül a fődélre. Következő napon az esetleg hiányzó lét 15 fokú sonkapácoló lével pótoljuk. Ebben a lében a nyelvek — ha a hőfok nem nagyon alacsony — 14 nap alatt keresztül pácolódnak, de még további 2—3 hétiig is benmaradhatnak a lében, anélkül, hogy el volnának szóva.

Pácolt marhahús, nyelv, stb.

A marhahúst, szegyet, nyelvet stb., miután jól kihűlt, pácolósóval jól bedörzsöljük és tiszta edénybe rétegenként egymás fölé rakjuk. A pácolósó 25 kiló száraz durva szemcséjű konyhasóból, 20 deka kálsalétromból és 20 dekagramm nádcukorból áll. Minden réteg húsrá néhány marék pácolósót hintünk. Ha másnap a pácolólé nem borítja a húst, a hiányzó lét mesterséges pácolólével pótoljuk. A mesterséges pácolólét úgy állítjuk elő, hogy 10 liter vizet, 2 kilogramm sót és 5 deka salétromot főlforralunk. A hússal megtöltött edényt megfelelő fődéllel letakarjuk és csak könnyedén lenyomjuk. A pácolás tartama mintegy három hét, de közben célszerű a húsdarabokat legalább egyszer átrakni. A pácolólé hőmérséke 6—10 R. fok legyen.

Csavart sertéshús.

Húsos pihent sertéseknél, melyek legalább 80 küo-grammos vágósúlyúak legyenek, a nyak-, vagy tarkórészeket az ötödíg bordáig óvatosan kicsontozzuk, 16 fokú sonkalével gyöngén befecskendezzük, 3—4 napig ugyanilyen lében áztatjuk és azután csavarjuk, Ennek megtörténte után a húst 2—2V2 óráig forró (75—78 R°) vízben jól pároljuk.

Csavart borjúhús. (Rulád).

Egy jól hizott borjúnak a mellét, illetve az első negyedét egészben, ha pedig nagyon nehéz volna, akkor lapocka nélkül óvatosan kicsontozzunk. A csont nélküli húst 2—3 napig gyöngö főzősonka-pácoló lében hagyjuk úszni és azután 75 R° hőfoknál elég nagy üstben puhára pároljuk, minek megtörténte után a húst összecsavarjuk, vászonba takarjuk és hűvös helyen préssel megadjuk neki a kívánt formát. Ha teljesen kihűlt a hús, akkor fölvájuk. A

csavarthús készítése különösen olyan üzletekben ajánlatos, ahol a hát és comb nagy keresletnek örvend.

18

Disznófej és csülök.

A fejeket és csülköket két óra hosszat hideg kútvízben áztatjuk, azután gondosan letisztítjuk róluk az esetleg visszamaradt sörteket, tisztára mossuk és már használt sonkapácolólébe rakjuk, ahol 8 napig hagyjuk. Azután megfűstöljük.

Fűstölt ökörcomb.

Fiatal, jól hizott ökör combjából megfelelő darabokat vágunk, ezeket 25 kilogramm száraz durva szemcséjű sóból és 20p gram kálsalétromból álló keverékkel jól bedörzsöljük és tiszta edényekbe rakjuk. Másnap megnézzük a képződött sólevelet és pótoljuk 18 foku sonka-pácoló lével, még pedig bőven. Az edényre illesztett fedelet nem túlságosan nehéz súllyal nehezítjük. Figyeljünk arra, hogy a pácolólé hőmérséke — 8—10 Reaumur fok legyen. A pácolás tartama rendszerint 2—3 hét és a pácolt húsdarabok vastagságától függ. Ha azt akarjuk, hogy a hús gyorsabban pácolódjék, az egyes húsdarabokat kisebb időközökben átrakjuk. Hogy a hús porhanyósabb legyen, a pácolás után még 14 napig a pincében hagyjuk fekvődni; azután megmossuk a húst (áztatni nem szabad), a levegőn megszáritjuk és mérsékelt meleg füstben megfűstöljük.

Hamburgi fűstölt marhahús.

Erre a célra legalkalmasabb fiatal s jól hizlalt ökröknek szép, vastag húsdarabja! (lapocka stb.) Ezeket a húsdarabokat 1272 kilogramm durva szemcséjű száraz sóból, 10 deka kálsalétromból és 15 deka bórsavból készült keverékkel jól bedörzsöljük és tiszta edénybe rakjuk. Másnap az esetleg hiányzó lét 18 fokú pácolólének bőséges mennyiségben való hozzáöntésével pótoljuk. Nehogy a lé az egyes húsdarabok közül teljesen kiszoritassék, az edény fedelét csak könnyen szabad lenyomni, 8 nap után a húsdarabokat a pácolás előmozdítása végett átrakjuk. A lének hőfoka 8 és 10< R. között váltakozzék. A pácolás tartama — a húsdarabok vastagsága szerint — 2—3 hét. Pácolás után a darabokat a léből kivesszük, lemoszuk, megszáritjuk, 3—4 óra hosszat fűstöljük, ugyanannyi ideig főzzük és nehogy nagyon száraz legyen a hús — a lében, emelyben főtt, meghagyjuk addig, amíg kihűlt. Ha hosszú ideig kívánjuk a húst eltartani, hideg füstben jó szárazra fűstöljük, jól lehűtjük, hordókba rakjuk és lehűlt marhazsírral leöntjük.

Ökörszegy.

E célra ugyanolyan minőségű állatok húsát dolgozzuk föl, mint amüyent a hamburgi fűstölt húsnál emiítettünk. A szegyet nem túlságos szélességben kivágjuk és a csontokat kifejtjük. Ugyanolyan erős sonka-pácolólét használunk, mint a hamburgi fűstölthúsnál, úgy, hogy a szegyet a fűstölthússal együtt is pácolhatjuk, minthogy azonban a szegy előbb pácolódik, célszerű a fűstölthúst az edény aljára, a szegyet pedig fölébe rakni. Ha a szegyre nem várhatunk hosszabb ideig, a pácolást befecskendezéssel minden aggály nélkül megrövidíthetjük, úgy, hogy kedvező viszonyok között a szegyet 8 nap elteltével megfőzhetjük. Ha nem csavarjuk össze, 3 óráig kéli főznünk, ha ellenben összecsavarjuk, a főzés is hosszabb időt igényei. A lehűtésnél úgy járunk el, mint a hamburgi fűstölt húsnál.

Lapocka, és nyakhús. (Kamm) stb.

Pácolásnál úgy járunk el, mint a főző sonka pácolá- sánál, azzal a különbséggel, hogy ezeket a húsrészeket a sólészavattyu már 2 nap alatt jól pácolhatjuk. Ennek az az előnye, hogy a jéggel való mesterséges hűtést megtakarítjuk és a hús rövid időn belül forgalomba hozhatjuk.

Sonkakonzerv.

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

Corned beef.

Ennek a konzervhúsnak a készítéséhez csak fiatal, nem túlságosan kövér, de nem is nagyon sovány ökröknek vagy üszöknek a húsa használandó föl előnyösen. Az öreg, sovány tehének vagy ökrök húsa a főzés alkalmával túlságosan összezsugorodik, ízetlen és nem mutatós. A húsból kifejtjük a csontokat, a vastagabb ínakat és a nagyobb zsírreszeket. Az így megtisztított húst 4—5 centiméter vastag csíkokra vagy darabokra vágjuk és 16 foku sonkalében vagy saját levében pácoljuk. A pácoló- helyiség hőmérséke akkor felel meg a legjobban a páco- lásnak, ha ez 12 Reaumur fok. A bõmennyiségű lében a a pácolt húst a kiszedett inakkal együtt, megfelelő meny- nyiségű bőrkével néhány babérlevéllel, borssal kevés vízben puhára főzzük. A lét még kevésbé befõzzük s miután a zsírt leszedjük róla, vászonkendõn átszûrjük és leülepedni hagyjuk, hogy egészen tiszta legyen. Közben a melegen tartott húst most a lének folytonos hozzáöntése közben a készen tartott dobozokba rakjuk, amíg a dobozok jól megteltek. A dobozokat most a levegõnek lehető kirekesztésével befõrrasztjuk, légmentességüket megvizsgáljuk és magasságuk szerint 1—2 óráig nyitott üstben főzzük. A mikor a dobozokat az üstbõl kiszedtük, hegyes acéltûvel átszúrjuk a tetejüket és az így keletkezett nyíláson át a dobozok oldalára gyakorolt nyomás által az esetleg a dobozba rekedt levegõt eltávolítjuk, aminek megtörténte után ezt a nyílást egy csõpp õnnal befõrrasztjuk.

A pácolt marhahús a főzés alkalmával átlag 40 százalékot veszít a súlyából, késõbb azonban súlyának körülbelül 20 százalékát kitévõ lét szív magába, úgyhogy a tulajdonképeni veszteség 20 százalékot tesz ki.

Különböző kolbászfélék készítési módjai.

Kolbászfélék fűszerezése.

Nagy fontossággal bír az a kolbász és hurkafélék¹ készítésénél, hogy a fűszerek ne túl nagy mennyiségben legyenek a töltelékben, mert nem szabad, hogy túlszámalyják a főanyagok, a- húsnak, májnak, vémek, stb. különleges finom zamatját. Kétségtelen, hogy vannak emberek akik szeretik a túlzott fűszerezést, erős fokhagyma, bors, paprika izt a kolbászban, ezt vélik hasonlónak a házikészítményekhez, ezek azonban csak kivételek. Nekünk hentéseknek oda kell törekednünk, hogy a vevőkörünk többségének ízlése szerint készítsük el az árukat, ami ugy értendő, hogy egyszerűbb emberek által lakott vidéken, valamivel erősebb fűszerezést alkalmazhatunk, mint olyan .helyen ahol inkább uriközönség lakik.

Itt közöljük az alap fűszerezést, amitől azután ízlés szerint el lehet térni. Egy kiló húsból készült anyaghoz veszünk 2 dg sót, Va dg fehér vagy fekete borsot. A só mennyisége aszerint változik, hogy amennyiben zsírosabb töltelék, például kenőmájast készítünk, akkor valamivel több sót veszünk; Ha darabos húsokat például vadásznak, krakkóinak valót átérés miatt besózunk, ott is valamivel több sót kell venni, mert a só a húson elolvad és egy része lefolyik. Á bors mennyisége aszerint változik, hogy amennyiben más fűszert is használunk, például szég- fűborsot, paprikát, akkor valamivel csökkentem a bors mennyiségét A fokhagyma mennyiség a készítményhez képest változik, például a téli szalámihoz veszünk 10 kiló anyaghoz, 1 dg-ot, a jó főzőkolbászhoz már 5 dg, a nyári szalámihoz pedig 10 dekagrammot.

Szalámi.

A szalámi a déli vidékről származott át hozzánk, kiváltképpen Olaszországból. Kezdetben számár- és öszvér- húsból készítették, most azonban sertés- és marhahúsból is készítik.

A magyar szalámin kívül, mely világhírű, még az utána következő szalámifajtákat készítik.

Magyar szalámi (téli).

Ez a magyar készítmény jóságánál és eltarthatóságánál fogva világhírré tett szert. Készítéséhez jól érett, öreg sertések húsa a legalkalmasabb. Előnyös, ha az ilyen sertéseket a vágás után azonnal fölbontják és a szalonnájukat lefejtik, hogy az élet melegsége gyorsan elpárologhasson és ne gyakorolhassa káros hatását a húsrá és a szalonnára.

Miután a hús jól kihült, kicsontozzuk, a lágú zsírré- szeket kivágjuk és ökölnyi darabokra vágva, gyékényekre terítjük, hogy megsikkadjon. A körülményekhez és az időhöz képest egy-két napig így maradhat; ekkor a húsdaráló nagy kockakorongján áttersztjük kosarakba. Az így vágott és a kosarakban lévő húsrá egy rúddal egész a fenékg lyukakat csinálunk, hogy a víztartalom könnyebben leszivároghasson. A hús így maradhat körülbelül egy napig, akkor ringakés alá tőkére tesszük, (hogy mennyit az attól függ, milyen nagy a töké) és hozzáadjuk mindjárt a fűszert és pedig 10 kilogramm hús után 23 dekagramm só, 5 dekagramm fehér bors (frissen őrölve), 2 dekagramm kon- zerv² és IV2 dekagramm fokhagyma, jól ledörzsölve sóval. Ezt az egészet jól összedörzsöljük, keverjük mielőtt a tökén lévő hús közé tesszük. A húst szabályos mozgással és állandó forgatás

közben addig vágjuk, míg a kellő finomságot elértük, ami attól is függ, hogy milyen az idő. Tiszta, hideg időben finomabbra vágthatjuk, enyhébb időben gorombábbra. A szalámikészítéshez a legalkalmasabb a fagyponot körüli tiszta idő.

A megvágott húst jól összenyomkodva teknőbe rakjuk és állni hagyjuk, körülbelül huszonnégy óráig, ami után enyhébb hőmérsékletű helyiségbe visszük és ott az elkészített tiszta belekbe légmentesen betöltjük. Ezután következik a szalámikészítésnek egyik legkényesebb és legfontosabb művelete; a *kötés*. A kötőző az egyik végét a beinek elköti és a kolbászt többszörös szurkálás közben addig simitgatja és szorítja, míg a kellő feszültséget elérte (amit leírással meghatározni nem lehet, mert tapintással kell megállapítani), akkor leköti. Miután ez megtörtént, a szalámirudakat fölaggatjuk a füstölőszoza letetején alkalmazott szögekre vagy horgokra (ez a szoba magas és szellős Jegyen) és csak másnap teszünk alája tüzet, olyanformán, hogy a helyiség különböző helyeire serpenyőre paraszat teszünk és arra tuskót rakunk. Arra nagyon kell ügyelni, hogy sem a melegség, sem a füst ne legyen nagy, mert ha azt akarjuk, hogy a szalámi jó és szép legyen, nem szabad nagyon megfűstölöni, csak inkább leszárítani. Miután a rudak szép piros színűek, fölaggatjuk őket a padlásra, amelynek szellősnek, de fagymentesnek kell lennie. Itt marad az áru mindaddig, részben amíg vágásra éretté s eladásra kerül, vagy amíg tavasszal az időjárás annyira fölmelegszik, hogy az a veszedelem fenyegeti, hogy majd izzadni kezd. Ekkor jól szellőztethető pincébe aggatjuk, amíg eladásra kerül.

Házi szalámi.

E szalámi készítése a dunántúli „stifolder” németek specialitása. Ize igen kitűnő, de igazán jóízűvé csak tavasszal és nyáron válik, miért is; nyári kolbásznak hívják. Következéleg készül: Egyenlő mennyiségben veszünk sovány disznóhúst és ugyancsak sovány marhahúst. Hús- vágó-gép segítségével daráljuk finoman össze mindkétféle húst. Adjunk hozzá apro kockákba vágott szalonnát tetszés szerint, kevés sót és kevés paprikát, valamint ízlés szerint törött borsot és fokhagymás vizet. Ha mindezt összegyűrtük, jó kemény töltelékét nyerünk (minél keményebb, annál jobb), melyet tiszta marhabelébe töltünk. A töltésnél nagyon vigyázzunk, mert ettől függ a szalámi jósága. Igen szorosan töltjük meg, mert amint a legcsekélyebb levegő jut bele, megpenészesedik. Az egyes szalákat jó hosszúra hagyjuk, kössük be rendesen mindkét végét és függeszük fűstre. A füstölés alkalmával lehet minden szalámi végére valami nehezéket kötni, hogy egyenes szál szalámit nyerjünk. (Füstölés előtt lehet néhány napra a sós lébe is tenni, mint a sonkát stb.) Füstölés és száradás után legjobb hamuba tenni a szalámit használatig.

Horvát szalámi.

40 kilogramm sötét színű, sovány sertéshúst, miután az inakat kiszedtük belőle, 1 kilogramm sóval besózzunk és egy éjjelen át ferdén állított asztalon hagyjuk, hogy a nedvesség lecsurogjon. Másnap reggel a húst kinyomjuk, borsószem nagyságú darabokra vágjuk és 10 kilogramm kemény, magvas hátszalonnát adunk hozzá; a húst most a szalonnával együtt vágjuk és 15 dekagramm só, 10 dekagramm törött fehér borsot, 4 dekagramm salétromot és 8 dekagramm rózsapaprikát keverünk a pépbe és most addig vágjuk, míg a szalonna körülbelül lencsenagyságúra van vágva. A pépet ezután teknőbe téve, a teknőben jól át- gyurjuk, bő marhabelekek erősen töltjük és vékony zsinaggal 2—3 helyen átkötjük. Ennek megtörténte után a kolbászokat félórára 24%-os sóslébe rakjuk, azután fölaggatjuk és lassan száradni hagyjuk. Ezt a szalámit csak sürgős esetekben fűstölük, rendszerint csak a levegőn szárítva jön forgalomba.

Orosz szalámi.

60 kiló kiinazott marhahúst 24 óráig sózunk 2 kiló sóval, ugy azonban, hogy a képződő sóval lefolytasson, 40 kiló hasrészt, lehetőleg fiatal sertésekből, csikókra vágunk. Ezt is teknőben 1 kiló sóval, 10 dekagramm salétrommal 24 óráig pácoljuk. Azon a napon, amikor a húst földolgozzuk, 3 küő amerikai paradíót megreszelünk és 1 kiló disznózsírban félóra hosszat pirítjuk, azután egy tábla öntjük, ahol kihűlni hagyjuk. Ha a hús és szalonna

3*

eléggé meg van sózva, a marhahúst meglehetősen finomra vágjuk és aprítás közben még egy V* kiló sót és félkiló cukrot keverünk hozzá. A finomra vágott húshoz hozzáadjuk a pirított paradíót és néhány, sóban jól összedörzsölt gerezd fokhagymát, az így fűszerezett húst átgurjuk. A vagdalékot lehetőleg hosszú ürti-vakbelekbe töltjük, köröskörül zsineggel átkötözzük és a szalámikat fölakasztjuk. Ha ez megtörtént, a szalámit a jégverembe akasztjuk 5—6 napra, azután szárítjuk és füstöljük.

Orosz szalámi marhahússal.

Az orosz szalámihoz legalkalmasabb a fiatal marháknak sötét színű húsa, amelyet előbb kiinazunk. Az ilyen húsból 30 kilogrammot meglehetősen finomra vágunk és vágás közben folytonosan hozzákeverünk 20 dekagramm durván törött fehér borsot, 1¹/₂* kg. sót, 5 dekagramm salétromot, 7¹/₂* dekagr. nádcukrot, 2—3 gerezd fokhagymát (reszelve) és félkilogram amerikai para-diót. A para-diót előttevaló Dapon V* kilogramm zsírban Va óráig pörköljük, még melegen merítőkanállal a zsírból kiemeljük és ha egészen kihűlt, megreszeljük vagy mozsárban megtörjük és csak így keverjük vágás közben a marhahúshoz.

A finomra vágott marhahús közé 20 kilogramm hasszalonnát, Va centiméter vastag és 4—5 centiméter hosz- szu csikókban, keverünk, az egész pépet jól átgurjuk és jó keményre ürühólyagokba töltjük. A kolbászt zsineggel körülcavarjuk és fölaggatjuk, még pedig olyanformán, hogy a két végén és a közepén függjön, ugy, hogy félkör alakja legyen.

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

Francia szalámi.

Ha sötét, meglehetősen vastag rostu sertéshús áll rendelkezésünkre. akkor marhahúst nem használunk a francia szalámihoz. Ha azonban fiatal sertésekből való világos színű húst veszünk, akkor egynegyed rész marhahúst adunk a háromnegyed rész disznóhúshoz, úgy a sertés-, mint a marhahúst kiinazzuk, a zsírt gondosan kiszedjük belőle, apró darabokra vágjuk és kilogrammonként 3Va deka sóval megsózzuk és 12 óra hosszat lefolytassuk a vizet róla. Azután kilogrammonként félgram salétrommal lehetőleg finomra vágjuk. 5 kilogramm húsról 1/2 kilogramm sózott, kemény szalonnát apró kockákra vágunk és ehhez 2 dekagramm örölt fehér borsot adunk. Egy kis gerezd fokhagymát jól összetörünk és fél pohár konyakban föloldjuk. A húst szalonnával és borssal átgurjuk, azután a konyakban föloldott fokhagymát hozzáöntjük és a pépet újra átgurjuk. A töltelékot borjúhólyagokba töltjük, a kolbászokat deszkalapra egymás mellé rakjuk, 24 óráig préseljük és a levegőn szárítjuk.

Hollandi szalámi.

100 kiló szalámihoz 40 küő jól kiinazott marhahúst veszünk, még pedig lehetőleg sötétvörös színut, és azt meglehetősen finomra aprítjuk. Ehhez 30 kiló sovány sertéshúst adunk és mindkettőt addig vágjuk a ringagé- pen, amíg a sertéshús is majdnem finomra van aprítva. Ekkor 30 kiló szalonnát adunk hozzá vékony szeletekben. Az egészet most ringagépen megvágjuk, 37a küő sóval, 40 dekagramm borssal, 20 dekagramm salétrommal, négy gerezd sóban összedörzsölt fokhagymával és 6 dekagramm finomra őrölt szegfűborssal fűszerezzük. Fűszerezés után a vagdalékot újra a ringagépen megvágjuk, mindaddig, amíg a szalonna árpaszem nagyságu darabokra van vágva. A vagdalékot a tökérlől egyenesen a belekbe töltjük. A töltésnél a vagdalékot jó erősen kell begyömöszölni. A kész szalámit levegőn szárítjuk és füstöljük.

Német szalámi.

100 kiló szalámihoz 30 kiló marhahúst veszünk, még pedig öreg tehenekből valót. A húsnak sötétvörösnek kell lennie. Ha a marhahúst meglehetősen finomra vágjuk, 40 kiló sovány disznóhúst adunk hozzá és az egészet újra meglehetősen finomra vágjuk. Ehhez a vagdalékhoz 30 kiló vékonyra szeletelt szalonnát adunk, az egészet újra megvágjuk és 3 kiló sóval, 50 dekagramm törött borssal, 15 dekagramm salétrommal és 40 dekagramm cukorral fűszerezzük. Aki szereti, kevés fokhagymát is tehet bele. A vastag sertéshús is igen alkalmas a szalámihoz való földolgozásra. Egyebekben az eljárás ugyanaz, mint a hollandi szalámi készítésénél.

Milánói szalámi.

100 kiló szalámihoz 30 kiló legjobb minőségű marhahúst veszünk, azt ringagépen meglehetősen finomra vágjuk, azután 40 kiló sovány sertéshúst adunk hozzá, melyet jól kinasztunk és amelyről a puha zsírrészeket is leszedtük. A sertéshúst a marhahússal együtt kissé összeaprítjuk a ringagépen, 30 kiló szeletekre vágott szalonnát adunk hozzá és az egészet mintegy 10 percig a ringagépen vágjuk. A vagdalékot 3V2 kiló sóval, 50 dekagramm tört borssal, 20 dekagramm salétrommal, 40 dekagramm cukorral, 6 dekagramm kardamomummal és negyedliter jó minőségű Madeira-borral fűszerezzük. Az így fűszerezett vagdalékot újra a ringagépbe tesszük és addig vágjuk, míg a szalonna árpaszem nagyságu darabokra van aprítva. Ekkor a vagdalékot szűk marhavakbelekbe töltjük. Töltés után a szalámit három óra hosszat 20 fokos sólébe tesszük. Sólé helyett már egyizben használt sonkapácolólét is használhatunk, de oly mennyiségben, hogy a lé teljesen befődjé a szalámit. A szalámikat többször megforgatjuk, hogy a pácolólé jól átjárhassa. A pácolólét 10 kilogramm sóból készítjük, melyet 50 liter forró vízben földolunk. A pácolólének használat előtt teljesen ki kell hűlnie. Három óra elteltével a szalámit kivesszük a léből és lefojni hagyjuk, i azután zsineggel jól körülkötözük, három napig préseljük, azután a levegőre akasztjuk és mérsékelt melegben megszáritjuk. 4—5 hét múlva ez a szalámi már érett. Füstölni nem kell. Az előállításra legalkalmasabb a hideg téli idő, különösen pedig február és március hó.

Olasz szalámi.

Hogy az olasz szalámi szamárhúsból készül, nem egyéb mesénél. A szamárhús sok enyvot tartalmaz s különben is a szamarakat Olaszországban is csak lábtörés vagy más hasonló esetekben vágják le. Az elcsigázott, kimustrázott öreg állatok húsa jóformán élvezhetetlen. A miánói szalámit egy kis gondossággal nálunk is el lehet készíteni, habár nálunk a klimatikus viszonyok mások, mint Milánóban, Corpi-Santiban, Luganóban, Bellinzona- ban és Locarnóban, amely városok a milánói szalámi fő gyártási telepei.

2 kilogramm marhahús- és 3 kilogramm sertéshúsból az inakat és zsírt, kiszedjük, a marhahúst finomra vágjuk, azután 2 kilogramm szeletekre vágott szalonnát és a sertéshúst adjuk hozzá és együttesen vágjuk a ringagépen; majd 20 dekagramm sóval, 3 dekagramm törött borssal, 1 dekagramm salétrommal, egy gerezd fokhagymával (melyet egy pohár marsalaborban szétdörzsölünk) fűszerezzük a pépet melyet a tőkén jól átgyurunk és külön céltra előkészített sertésfodorbelekbe töltünk.

A belekről ugyanis, ha tisztára kivannak öblítve, a száraz réteget lehuzzuk, minek következtében annyira nyulékonyak, hogy ha megvannak töltve, egészen sima kolbászt kapunk. Ezekbe a belekbe töltjük a pépet, még pedig lazán, anélkül, hogy a bél alsó végét fölhajtanók és a kolbászt hosszában 6—10 vékony zsineggel körülkötjük, úgy, hogy a zsinetek legfeljebb 1 centiméter távolságban legyenek egymástól; a kolbász hosszában futó zsinégeket főiül hurokra kötjük, hogy a kolbászt fölakaszthassuk. A kolbászokat nem füstöljük, csak levegőn szárítjuk, még pedig 8—12 fok melegben ; ha a külső hőmérsék kevesebb, a helyiséget fűteni kell.

Veronai szalámi.

Örэг sertésekből való sötétszínű disznóhúst az inaktól és a puha zsírtól gondosan megtisztítjuk, kis darabokra vágjuk, megsózzuk (minden fél kiogramra 2 dekagramm só t vegyünk). 24 óráig ferdére állított táblán hagyjuk, hogy a nedvesség lefolyon. Azután ringagéppel oly finomra vágjuk, amint csak lehet. Minden 10 kilogramm ilyen pépre 1 kilogramm kockákra vágott, sózott szalonnát veszünk (a kockák legalább 1 centiméter vastagok legyenek), azután fűszerezzük (minden fél kilóra 1 gram bórsav, negyed- gram salétrom, 2 gram durván törött fehér bors) és egy borospohár jó minőségű vörös bor teendő, melyben kevés fokhagymát dörzsölünk szét. Az egészet most jól összekéverjük, jó szorosan marhahólyagba töltjük, ezt bekötjük és zsineggel körülkötözzük.

Olasz szalámi.

Ezt a déli Svájcban és Olaszországban általánosan kedvelt kolbászt a következőképpen készítik: 15 kilogramm marhahúst gondosan kiinazzuk és meglehetősen finomra vágunk; ehhez hozzáadunk 20 kilogramm sovány marhahúst, amit a marhahússal együtt újjalag finomra vágunk. Majd félliter legjobb minőségű marsalabort öntünk hozzá, amelyben 24 óráig néhány gerezd fokhagymát áztatunk (a fokhagymát azonban nem keverjük a péphez). Ennek megtörténte után a pépet 1⁸/₁₀ kilogramm sóval, 20 deka törött borssal, 2 deka salétrommal, 5 deka nádcukorral és 25 gram örölt kardamonummal fűszerezzük, ezekkel a fűszerekkel együtt a pépet újjalag a ringakéssel megvágjuk, 15 kilogramm apróra szeletelt kemény szalonnát adunk hozzá és újra addig vágjuk, míg a szalonna 2—3 miliméternyi kockákra van vágva. Ekkor a pépet a tőkéről elvesszük, kissé átgyúrjuk és szűk sertésbelekbe jó keményre töltjük, azután 6—8 deka súlyú kolbászkatát formálunk belőle. Ezeket 8—10 napig szárítjuk és világos sárgára füstöljük. Olaszországban nem is füstölik ezt a kolbászt, hanem csak addig szárítják a levegőn, míg kemény lesz, amikor is szétküldésre alkalmas.

Svájci szalámi.

Sertéshúst (kiváltképpen sonkahúst, az elsőt is) ki-inazzuk és a puha zsírt leszedjük róla. A húson maradt szalonnán kívül 100 kilogramm szalámihoz még 15—20 kemény szalonnát veszünk, a szerint, a mint a sonkahús kövérebb vagy soványabb. A szalonnát nagyjából összeaprítjuk. A húst egy kilo sóval megsózzuk, 24 óráig fekvé hagyjuk, azután

durva szövésű kendőbe csavarjuk és 24 óra hosszat lefolyni engedjük, még pedig olyan helyiségben, a hol a hús a fagy ellen védve van. Ezután a húst letöröljük, mogyorónagyságu kockákra aprítjuk, IVa kiő sóval, 20 dekagramm cukorral, 40 dekagramm durva szemcséjű borssal és Va liter jó vörösborral fűszerezük. A borban előzőleg 3—4 gerezd fokhagymát áztatunk egy óra hosszat. Vörös bor helyett rumot is használhatunk. Ezek után az egész húst addig aprítjuk, míg a szalonna és hús apró kockaalaku darabokra van vágva. A marhabelekbe töltött szalámit 20 fokok sóslében áztatjuk, zsinnegel átköjtjük, három napig préseljük és a levegőn szárítjuk. Ezt a szalámit, éppen ugy, mint a milánói szalámit, meg kell füstölni.

Bolgár préselt szalámi.

A bolgár szalámi felerészben marha-, felerészben sertéshúsból készül, de inas részeket nem szabad használni. A sertéshúst hűvös helyre tesszük, hogy kissé megkeményedjék, mert akkor jobban és egyenletesebben lehet vágni. A marhahúst a ringagépen egészen finomra, a sertéshúst pedig rizsszem nagyságúra aprítjuk. A gyártási ideny októbertől március végéig tart. A pépet borson és sön kívül timionnal (egy kellemetlen szagú köménymag fajtaival) és fokhagymával fűszerezik, a mit a bolgárok nagyon kedvelnek. A szalámit marhabelekbe töltik, de csak lazán. A mint a kolbász elkészült, azonnal szellős helyre, sőt néhány órára az ajtó elé a napra aggatják. Ha a szalámi-hurka megszáradt, másnap préseljük és azután ismét szellős helyre aggatjuk. Ezt az eljárást több napon át ismételjük, a préselés napról-napra erősebbé lesz. Ha a szalámi már 8 napos, csak minden harmadik napon préseljük néhány óra hosszat, három hét múlva csak minden nyolcadik napon kell kissé utánapréselni. Így tart ez hat hétig, akkor a szaláminak már egészen simának kell lennie. Az így elkészített szalámit azután elraktározzuk.

A jobb minőségű szalámit Bulgáriában háromnegyed rész sertéshúsból és egynegyed rész marhahúsból készítenek. Ha az időjárás kedvező, tiszta sertéshúsból is készítenek szalámit, mely azután természetesen szebb színű és jobb ízű. A préselés csavarokkal ellátott sajtok segítségével történik.

Vörös kolbászok.

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

Minőségük nagy mértékben függ a húspép (prád, Brát) elkészítésétől, a miért is ennek az elkészítését from le elsőnek, míg az egyes kolbászneveknél csak a húspép mennyiségét fogom jelezni.

A húspép készítése.

Legalkalmasabb hozzá a 2—8 éves tarka bika, a melynek húsát levágás után azonnal kicsontozzuk. A vastaghúsokat rögtön szét kell bontani és az inakat és a faggyút kivágni. Ezután a tiszta húst ujjnyi vastag szeletekbe vágjuk, jól átsózzuk és a húsdaráló finom korongján ledaráljuk. Ha ez megtörtént, megfelelő sőt és salétromot adunk hozzá, vízzel jól átdagasztjuk és folytonos dagasztás közben annyi vizet öntünk hozzá, hogy a pép folyékonyságig hig lesz. Ezt a hig pépet tartályokba helyezük és más napig hűvös helyen tartjuk, a mikor már a különböző vörös kolbászfélék készítéséhez használhatjuk, mert ekkorra már egészen megsűrűsödik.

Megjegyzem, hogy a földolgozásnál mindig először a jobb húsrészek kerülnek sorra, úgymint comb, lapocka, hátszín, tarja, oldalas stb.

26 **Tormás kolbászka.**

A marhahús meleg állapotban földolgozandó és annyi vízzel hosszabítandó meg, amennyit megkíván. Az ilyen uton nyert pép másnap vagy harmadnap földolgozandó, hozzátéve 25 százalék szalonnát, a szükséges fűszerekkel. Az így nyert pépet birkaszállingokba kell tölteni és a kész virsüt egy óra hosszat füstölni és utána 70 fokban vízben kifőzni és hideg vízben lehűteni.

Szalonnás párizsi.

A húspépből erre a célra mindég az első minőséget vesszük, újból jól kigyúrjuk, közben fehér borszalonnal fűszerezzük.

Ha ez megtörtént, körülbelül 10 kilogramm pépre 2 kilogramm tokaszalonnát tőkén borsónagyságúra összevágunk és az előbb leírt módon kidolgozott péphez hozzá- gyurjuk és így elkészítve azután tetszésszerű bőségu marhavakbélbe töltjük, jó szorosan lekötjük, azután leszárítva, szép pirosra megfűstöljük és 75 fokban vízben a bőséghoz mérten egy és fél, két óráig kifőzzük. Kifőzés után hideg vízben lehűtjük és leszáradás végett kirakjuk.

Ha hideg szalonnából vágunk a párisihoz kockákat, akkor azt hozzáadás előtt le kell forrázni.

, (Bécsi) sovány párizsi.

Ennek az elkészítésénél teljesen a fent leírt módon járunk el, azonban azzal a különbséggel, hogy a hozzávaló tokaszalonnát nem tőkén vágjuk, hanem a húsdaráló (Wolf) legfinomabb korongján ledaráljuk és úgy keverjük a péphez.

Krinolin.

A kész szalonnás párisi pépjéhez kevés fokhagymát keverünk, finomra ledörzsölve. Ezután koszorubélbe töltjük, körülbelül félméteres darabokat koszorúba kötünk, kifűstöljük és 75 fokban vízben 15 percig kifőzzük.

Bécsi knakk-kolbász.

A kész bécsi-párisi pépet koszorubélbe töltjük, körülbelül 10 dekagrammos darabokra lekötjük és úgy járunk el tovább, mint a krinolinál.

Bécsi tormás.

A bécsi tormáshoz a párisi készítése után megmaradt legfinomabb pépet vesszük, amit ugyancsak fehér borszalonnal jól kigyurunk. Ennek megtörténte után egy harmadrész szalonnát finomra ledarálva hozzágyurunk. Mielőtt az anyag benyomásához fognánk, egy kisebb darabbal próbát teszünk. Ha nagyon leveses volna, még tiszta pépet gyűrünk fyozzá, ha pedig nagyon tömött volna, akkor vagy disznóhúst, illetve szalonnát teszünk még hozzá, vagy pedig megfelelően vizet. Ezután bő juhbelbe benyomjuk. 10—12 dekagrammos párokba pározzuk, fűstölő pácákon először a fűstölőben leszárítjuk, azután szép sárgára megfűstöljük. Ha ez megtörtént, 72 fokban vízben 6—8 percig kifőzzük, utána pedig langyos vízben le hagyjuk hűlni.

Frankfurti tormás.

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

Szafaládé.

Ehhez a kolbászhoz az inasabb húsrészekből készült pépet használjuk és vehetünk hozzá a pépkészítésnél visszamaradt inakból is.

De mert ezek a húsfélék kevés kötőanyagot tartalmaznak, kevés burgonyalisztet vagy más kötőanyagot is vegyünk hozzá. A fűszerezés fehér borssal és paprikával történik. A péphez kevés apróra vágott szalonnát is kell keverni, azután koszorubelekbe töltjük és 8—9 dekagrammos darabokra lekötjük. A többi eljárás ugyanaz, mint a knakk-kolbásznál.

Augszburgi.

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

Fehér szafaládé.

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

Nyersen ehető száraz kolbászok.

Nyers kolbászáruk készítése.

Nyers kolbászok alatt mindazon kolbászokat értjük, a melyeket nyers húsból készítenek és nyersen, tehát főzés nélkül fogyasztanak. Ez okból a nyers kolbászokhoz szükséges hús tekintetében is mindaz, a mit a jó hús- áruk pácolásánál mondtunk, figyelembe veendő. Csak azt jegyezzük még meg, hogy nyers kolbász készítéséhez olyan állatok húsa a legalkalmasabb, melyek a jó hizlalás után a levágás előtt 2 napig pihennek. A szarvasmarhák ne legyenek 8 évnél, a sertések 10 hónapnál fiatalabbak. A szarvasmarhák (akár ökrök, akár tehének) ne legyenek kövérek, de túl soványak sem. Izomzatuk élénk színű és kemény, száraz tapintatu legyen. Ugyanez áll a sertéshús tekintetében, azzal a kiegészítéssel, hogy a nyers kolbászokhoz földolgozandó zsír fehér, száraz legyen. Ha ily minőségű nyers anyag áll rendelkezésünkre, akkor szabályszerű eljárással festőanyagok nélkül is jó minőségű árut készíthetünk. Hangsúlyoznunk kell, hogy a nyers kolbászok előállításánál a legnagyobb tisztaság mellőzhetetlen feltétele a sikernek. Épp'az nagy súlyt kell fektetnünk kifogástalan szerszámokra, éles ringakésekre és fehér gyertyánfából készült, sima tőkékre. Az egyes kolbászok -leírásánál megadott mennyiségnél többet semmi szín alatt se használjunk, mert máskülönben a kolbász finom ízt pönkretesszük és a kolbászon erős zöldesszürke szélek keletkeznek, melyeket eltávolítani többé nem lehet. Ne használjunk friss húst, mert a tapasztalat bizonyítja, hogy a frissen vágott húsból készült kolbászok kivétel nélkül szívósak, holott az állott húsból olyan kolbászok készíthetők, melyek a legfokozottabb kívánalmaknak is megfelelnek.

Mitől fakul el a száraz kolbász szegélye 7

Nem egyszer esik meg, hogy a leggondosabban készült kolbász szürke szegélyt kap, a mi nagyrészt csökkenti az értékét. Ez azonban csak olyan helyen szokott előfordulni, a hol a kolbászt egyenesen a meleg füstbe akasztják, ez az eset ritkán áll be. Bármilyen hátrányos is ez a baj, azért nincsen ok arra, hogy mindjárt kétségbeessünk, különösen akkor, ha a szürke szegélyt a gyakori hőváltozás, valamint az a körülmény okozta, hogy a kolbász ismételt nedves lett. Ha a szürke szegélynek más oka van, akkor is lehet a bajon segíteni, ha a kolbászt néhány napra 18 R fokra melegített helyiségbe tesszük. Ügyelnünk kell azonban arra, hogy a helyiség hőmérséke éjjel-nappal lehetőleg egyforma legyen. A hőmérséklinga- dozásnak rossz hatása van a kolbászra és ha nem állandó a hőmérsék, éjjel gyakran kárba vész az eredmény, a melyet nappal elértünk. Megjegyezzük azonban, hogy a szürke szegélynek ilyen mesterséges módon való eltüntetése nem állandó jellegű és ha ilyen kolbász ismét az elárusítóhoz kerül, legkésőbb 8 nap múlva a kolbász szegélye újra elszínesedik, sötétszürkévé vagy barnává válik, ha csak nem tartják meleg szobában fölakasztva. Az alábbiakban ismertetni kívánjuk az elszínesedés okait főképpen olyan kolbászkznál, a melyek füstölés előtt szárítottak.

1. Ha friss kolbászt olyan helyiségbe teszünk, a mely levegőt és világosságot nem kap legalább két oldalról, akkor a kolbász azon a részen, a hol a világosság nem éri, rendszerint megfakul, vagy szürke szegélyt kap. A kolbásznak, hogy kifogástalan legyen, szüksége van a világosságra is. Vonatkozik ez főképpen azokra az esetekre, a mikor a kolbászt mázsaszámra gyártják. Ha nem törődünk a kolbással és azt egészen magára hagyjuk és nem gondoskodunk arról, hogy a helyiség hőmérséke lehetőleg állandó legyen és éjjel se szálljon R + 4 fok alá, akkor a legkedvezőbb esetben is szürke szegélyt kap, legtöbnyire azonban egészen elfakul.

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

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

4. Ha a kolbászt szárítás végett még frissen füstbe akasztjuk és nem ügyelünk arra, hogy a hőmérsék éjjelnappal lehetőleg állandó legyen, a hőmérséknek nagyobb- mérvű ingadozása, főképpen pedig R -1- 16 fok alá való süllyedése következtében a kolbász szürke vagy sötét színű szegélyt kap. A sötét szegély már csak akkor vehető észre, ha a füstölés már jól előre haladt.

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

6. Ha a kolbász a szabad levegőre van akasztva, például a padláson, tornácban stb. és itt megfagy, nem szabad melegítéssel visszazerezni piros színét, mert akkor a legkedvezőbb esetben is szürke szegélyt kap, a legtöbbször azonban az egész kolbász megszürkül. Ha tehát a kolbász megfagyott, maradjon addig a helyén, a míg a természetes melegtől föl nem enged. Ügyeljünk azonban arra, hogy a kolbászok ne lógnak nagyon szorosan egymás -mellett.

A kolbász szürke szegélyének oka lehet az is, hogy a töltéshez használt bél belül vízes volt. A bél belsejében levő víz a húst halványá teszi és az sohasem pirosodik meg többé.

Ha túl sok kálisalétromot teszünk a kolbászba, akkor is megfakul a szegélye, ha ugyan az egész kolbász nem fakul meg; azonkívül pedig ilyen esetben a kolbász nagyon száraz és fanyar ízű lesz.

4 kolbász fakó színének okai.

Az előbbieken foglalkoztunk azokkal az okokkal, melyek miatt a kolbász szegélye elszinesedik, megfakul. Nem ritka eset azonban, hogy a kolbásznak nemcsak a szegélye, hanem az egész kolbász piszkos szürke színt kap. Ennek rendszerint háromféle oka lehet: 1. rossz- mennyiségű, vízenyős hús és puha zsír; 2. a salétrom vagy só olyan alkatrészeket tartalmaz, a melyek a kolbász átvörösödését megakadályozzák; 3. a kolbász szárításánál a hőmérsék nagymértvű ingadozása. Egy negyedik eset is képzelhető; a kolbásznak okszerűtlen kezelése a füstölés alkalmával, minek folytán a kolbász vagy egészen szürke lesz, vagy legalább belülről képződik egy szürke mag.

1. Ha silány minőségű, vízenyős húst dolgozunk föl, előre is számíthatunk rá, hogy a kolbász fakó színű lesz. Ha jó minőségű húst puha zsírral a ringakéssel finom kolbászpéppé vágunk, az apró húsrészeket a zsír egészen bevonja, minek folytán azok nem léphetnek szoros érintkezésbe, a mi pedig okvetlenül szükséges ahoz, hogy a kolbász piros színt nyerjen. Csak a leg gondosabb elbánás mellett érhető el, hogy ezek a kolbászok a szántás alkalmával mégis átpirosodjanak. Ennek egyik főfeltétele azonban, hogy a szárító helyiségben éjjel-nappal egyenlő állandó hőmérsék uralkodjék. Az első időben nem annyira a hófok magassága, mint inkább az állandósága fontos. A szárító helyiséget kályhákkal lég-, víz-, vagy gőzfűtéssel melegíthetjük, de mindez csak abban az esetben célszerű ha a fűtés szabályozható.

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

3. Hogy kifogástalan kolbászt kapjunk, a helyiséget, a hol a kolbászt szárítjuk, gyakran kell ellenőriznünk és ügyelnünk arra, hogy a helyiség kellően szellőtessék és hogy rendes hőmérséke legyen. Hiányos szellőzés és hőmérséknek éjjel vagy nappal való nagyobb mértvű ingadozása a kolbászt annyira befolyásolja, hogy húsa egészen szürke lesz.

A padlásra vagy más nyílt helyre, a hol az áru a hidegnek és a külső hőmérséknek a legnagyobb mérvben van kitéve, ne vigyük a kolbászt szárítani, különösen, ha a kolbász ezeken a helyeken megfagyhat. Ha az ilyen helyeken szárított kolbász nem is fakul meg egészen, a hideg folytán vészit a színéből és mindenesetre csak másodrendű árut szolgáltat.

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

. Az olyan kolbász, a melyik túl hamar megszikkadott, csak ritkán kap szürke szint, ha lemossuk, természetesen a nyájkát sem szabad hosszabb ideig a kolbászon hagyni. De az ilyen kolbásznak is a szegélye elfakul, azon többé nem lehet segíteni.

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

Hogyan kell nyáron kolbászt készíteni.

Sok hentesmester károsodik azáltal, hogy nyáron eltartásra szánt kolbászokat készít, ezek a kolbászok azonban nem érnek meg rövid idő alatt és hónapok szükségesek gyakran, míg az ilyen kolbász kimérhető. Ezért tehát a hentesek, ki többet, ki kevesebbet, de mindegyikük már télen állítja elő a kolbászokat, hogy nyáron elegendő készlete legyen. Csakhogy a kolbásznak télen való elkészítése tetemes befektetést igényel, azon kívül a kolbász hosszú idő alatt súlyából is sokat veszít, de előfordul az is, hogy egyik vagy másik kolbász szürke szint kap. Egy szóval a nyári hónapokban szükséges kolbász télen való előállítására nagy kockázattal és sok kellemetlenséggel jár. Hogy mindennek elejét vegyük, legcélszerűbb a kolbászt mindig szükségszerűen nyáron előállítani, még pedig a következő módszer szerint:

A pihent állatok húsát finomra vágjuk és csak borssal és kevés salétrommal fűszerezjük (tehát sót nem adunk hozzá), azután újra egész finomra vágjuk a ringagépen és vastagbelekbe töltjük. Ekkor azután 16%-os pácoló lét készítünk és a kolbászt 2—8 napra ebbe a lébe rakjuk.

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

Ennek az eljárásnak egyik további előnye, hogy a hús nem ragadós, hanem omlós lesz.

Új módszer a víznek elvonására a száraz kolbásznál.

A száraz kolbász készítésénél nagyon fontos újítást jelent egy újonnan föltalált készülék, mely a száraz kolbászhoz szükséges húsból 100—150%-kal több vizet von el, mint a mennyit az eddigi ismert módszerek szerint elvonni lehetett.

A víz elvonásának a száraz kolbász készítésénél eddigi jelentékeny hátrányai voltak. A sajtolás vagy központi futógép alkalmazásánál nagy mennyiségű fehérje lett kivonva a húsból, pedig a fehérje a szárazkolbásznál mint kötőanyag nélkülözhetetlen.

Sok kívánni valót hagyott az a módszer is, mely szerint a húst fatáblákra teregették. Ha ezek a táblák elég ferden állottak, az alsó részen a húsié elég jól folyt le, de a középső és felső részből a húsréteg sűrűsége folytán nem birt a víz lefolyani.

Nem volt célszerű a húsnak fűzfavesszőkből készült kosarakba való elhelyezése sem, mert ezen módszerrel sem volt a húslének elegendő lefolyása, ezen felül a húst ismételtelen kézzel kellett megforgatni, a mi hátrányos befolyással volt a minőségre. De a legnagyobb hátránya ennek a módszernek az volt, hogy a kosarak alapos tisztítása lehetetlen volt, minek folytán a kefével hozzáférhetetlen helyeken idővel nyák rakódott le és baktériumok képződtek.

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

Az összevágott húst a készülékre öntjük és egyenletesen elosztjuk. A készüléknek rács alakú külseje van és ennélfogva a levegő minden oldalról hozzáférhet a húshoz és száríthatja azt. Ha a húst 24 óráig hagyjuk száradni, 12 óra után meghuzzuk a készüléken levő fogantyút, miáltal a rácsot képező pálcikák fele 2—3 centiméternyire emelkedik és 25 centiméternyire előre tolódik. Ezáltal a hús helyzete teljesen megváltozik, a nélkül, hogy kézzel hozzáértünk volna és elveszíti a nedvnek azt a mennyiségét, melyet okvetlenül el kell tőle vonnunk, ha jó és frissen főlvágható kolbászt akarunk készíteni.

Braunschweigi húskolbász.

Ha a húsárak lehetővé teszik, ezt a legcélszerűbb tiszta sertéshúsból készíteni. E célra a legalkalmasabbak a sonka- és szalonna készítésnél előálló hulladékok. Mindenesetre azonban ügyeljünk arra, hogy a túlságosan vastag zsírt kiszedegezzük, mert ez nem jó. Braunschweigi kolbászba a töltelék két rész zsiradék, három rész sovány húsból álljon. Ha kénytelenek vagyunk marhahúst is használni, akkor ugyanannyi vastagabb has szalonnát is adjunk hozzá.

4*

Ez utóbbi esetben a marhahúst előzetesen egészen finomra kell vágni aringagéppel, ha azonban csak sertéshúst használunk, akkor az egész pépet együttesen vágjuk finomra. A mikor a pép már majdnem egészen finomra van vágva, 10 kilogrammonként 25 dekagramm sóval, 3 dekagramm fehér borssal és csak egyharmad dekagramm salétrommal fűszerezjük. Ha a pép a fűszerrel együtt már egész finomra van vágva, az egészet kolbásztöltő géppel tiszta, száraz és szűk marhabelekbe töltjük, kissé száradni hagyjuk a kolbászt és mikor átvörösödött, hideg füstben világosbarnára füstöljük.

Braunschweigi húskolbász II.

Ehhez a kolbászhoz az úgynevezett „ausputz“-ot, a sonka és szalonna körülvágásánál keletkező hulladékot használjuk leginkább. Ha ilyen nincsen, a hasrész vagy lapocka is használható. A zsiradék és hús aránya 2:3 legyen. Ha a hús jól kihűlt, azt a húsvágó két milliméteres korongján áthajtuk, vagy ringakéssel finomra vágjuk. A töltelék 10 kilogrammonként 25 dekagramm sóval, 3 dekagramm fehér borssal és egyharmad deka salétrommal fűszerezjük. Ha a töltelék már jól át lett gyúrva, föláztatott, légen szárított koszorubelekbe töltjük, kissé megszártjuk és hideg füstben szép világosbarnára füstöljük.

Cervelat-kolbász tiszta sertéshúsból.

25 kilogramm kolbászhoz Wk kiló sovány, száraz disznóhúst és 7V« kilogramm friss, kemény szalonnát—vastag szeletekre vágva <■ es ringakéssel fél finomra vágunk. Ezt a pépet Va kilogramm sóval, 10 dekagramm borssal és 8 gram salétrommal fűszerezjük, azután tovább vágjuk mindaddig, míg a szalonna mustármag nagyságú darabokra van vágva. A pépet ekkor tiszta középbelekbe töltjük, még pedig jó keményre, a kolbászokat kissé szárítjuk és lehetőleg hűvös helyen — legalkalmasabban éjjel — szép világosbarnára füstöljük.

Tartós cervelat-kolbász marha- és sertéshúsból.

Ha jó kemény cervelat-kolbászt akarunk készíteni és abban nagyobb mennyiségű hátszírt fölhasználni, legcél- szerűbb a kolbászhoz 3 egyenlő rész marhahúst, disznóhúst és zsírt venni. E célból 10 kilogramm jól tisztított marhahúst 1 óra hosszat jó finomra vágunk; ekkor 10 kilogramm sovány sertéshúst adunk hozzá és ezt a marhahússal együtt 10 percig a ringával vágjuk, minek megtörténte után 10 kilogramm kemény, finom szeletekre vágott hátszírt keverünk bele. Ezután az egészet addig vágjuk, míg a zsír

borsónagyságu darabokra van vágva. Most 60 deka sóval, 8 deka örölt és 4 deka egész fehér borssal és 1 deka kálisálétrommal fűszerezük a vagdalékot. Most megint a ringács alá tesszük az egész keveréket és addig vágjuk, míg a zsír kásaszem nagyságúra van vágva. A kolbászkészítésnél azután úgy járunk el, mint azt a sertéshúsból készült szafaládékolbásznál leirtuk. A töltéshez épp úgy használhatunk végbelet, mint középbelet.

Nyári cervelat-kolbász.

Hogy nyáron is szeletelésre alkalmas cervelat-kolbászt készítsünk, arra kell ügyelnünk, hogy a főlhasználandó marha- és sertéshús, főleg pedig a zsír kiváló minőségű legyen. A marhahúsnak (bika- vagy tehénhúsnak) mindenekelőtt száraznak és pirosnak kell lenni, a húson levő zsírnak, a melyet ezen kolbásznál nem fejtünk le, nem szabad fénylenie és zsíroznia. Ha piros és száraz sertéshúst nem lehet kapni, inkább sertéshús nélkül csináljuk a kolbászt és ekkor 20 kilogramm marhahúst veszünk (nyakat vagy szegyet). A húst 1 deka salétrom és 70 deka só hozzáadásával finomra vágjuk, a vagdalékhoz hozzákeverünk 10 kilogramm finom, szeletekre vágott hátszirt, a miből 2V»—3 kilogrammot száraz fodorhajjal is pótolhatunk, az egészet addig vágjuk, míg a zsír borsónagyságu, akkor 12 deka örölt fehér borssal, fűszerezük és még 3 dkg. bórsavat adunk hozzá. Most az egészet addig vágjuk, míg a zsír kendermag nagyságú. A töltésnél úgy járunk el, mint a tartós szafaládékolbász töltésénél, azzal a különbséggel, hogy disznóvégbél helyett szűkebb disznóbelet használunk. A kolbász vészit ízéből, ha a húst és zsírt előre sózzuk. Ajánlatos a húst és zsírt földolgozás előtt hűteni. A nyári szafaládékolbászt, a mennyire lehetséges, a kora reggeli órákban készítsük. A töltött kolbásznak beszőása szintén árt az íznek; legtanácsosabb a kolbászt lassan szárítani; erre a célra legalkalmasabbak a félig nyirkos pincék, melyek szellőztethetők. 5—6 nap alatt a kolbász átpirosodik és annyira megszilárdul, hogy további 2—3 napig 15—18 R°-nál füstöljük, vágásra érett lesz. Megjegyezzük, hogy ezt a kolbászt lehetőleg minden héten frissen kell készíteni.

Westfáliai cervelatkolbász.

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

Vegyünk legfeljebb 10 kilogramm jól kiinazott, erős marhahúst, ezt félfinomra vágjuk. 12V« kilogramm kemény vékonyra szeletelt szalonát adunk hozzá és az egészet oly finomra vágjuk, hogy a szalonna már csak egészen apró darabokban ismerhető föl. Vágás közben folytonosan keverjük a pépet és aközben 1 kilogramm sót, 5 dekagramm salétromot, 15 dekagramm nádcukrot és 20 dekagramm törött fehér borsot adunk hozzá. Ennek megtörténte után 27Vs kilogramm kiinazott disznóhúst adunk hozzá. Az egészet most kellő finomságúra vágjuk. A pépet jó szilárdan töltjük vastagbelekbe. Hogy a víz a kolbászkokról lefolyjék, rudakra aggatjuk 24 órára, azután 6—8 napig füstöljük, hogy kiszáradjanak és a kellő szint megkapják.

Cervelat libahúsból.

33

A libahúsból készült cervelat valamennyi füstölt kolbász közt a legszebb és készítése különösen olyan vidéken ajánlatos, a hol a libák tenyésztésével és hizlalásával foglalkoznak és így a libahús is eléggé olcsó. 6 ki- logram sötét sertéshúst öreg sertésekből jól megtisztítunk és 1 kilogramm jó, kemény, apró darabokra vágott szalonnát adunk hozzá és mindkettőt a ringagéppel félfinomra vágjuk. Ezután 3 kilogramm sovány libahúst, — melyet előzőleg jól megtisztítottunk az inaktól és a zsírtól teszünk hozzá (leginkább combot vagy mellet) és az egészet 30 deka sóval, 2 deka törött fehér borssal, fél deka salétrommal, fél deka örölt gyömbérrel, 1 deka cukorral és fél dekakardamonummal jó finomra vágjuk, jól összegyúrjuk és keskeny disznólelekbe töltjük, még pedig jó szorosan. Mint a másfajta szafaládét, ezt is előbb 8—10 napig száradni hagyjuk és azután hideg füstben sárgára füstöljük. Ez a szafaládé soha sem lesz száraz, hanem a sovány libahúsnak zsírtartalma következtében mindig ízletes marad.

Olasz fokhagymás kolbász.

Az olasz fokhagymás kolbászhoz — melyet Olaszországban „salametti”-nek neveznek — föltétlenül marhahús szükséges. Készítési módja a következő: 15 kilogramm kiinazott marhahúst meglehetősen finomra vágunk, azután 20 kilogramm sovány sertéshúst adunk hozzá, melyet a marhahússal együtt újból összeaprítunk. A vagdalékhoz fokozatosan félliter marsala bort öntünk, melybe előző nap néhány gerezd fokhagymát tettünk. (A fokhagyma azonban nem jön a vagdalékba). Az így elkészített pépet 1 kilogramm sóval, 2 deka salétrommal, 6 dekagramm nádcukorral, 20 dekagramm gorombán örölt fehér borssal; és $2\frac{1}{8}$ deka örölt kardamoniummal fűszerezük, a fűszerezett pépet újból finomra vágjuk és azután 15 kilógram fölszeletelt, kemény szalonnát adunk hozzá. Most az egészet ringagépen addig aprítjuk, míg a szalonna csak lencse i nagyságú darabokban látszik. Ekkor a vagdaléket le vesszük a tőkérlől, jól átdolgozzuk^ szük sertéglelekbe töltjük, még pedig meglehetősen szorosra és 6—8 deka- gramos kolbászkákat kötünk;/le. A kolbászkákat 8—10 napig száradni hagyjuk, azután világossárgára füstöljük.

Fokhagymás kolbász.

25 kilogramm száraz fokhagymás kolbászhoz 12Ys kilogramm kemény, száraz tehénhúst veszünk, ebből a vastag inakat kiszedjük, a húst ringagépen egyszer megvágjuk és 7Va kilogramm száraz, sovány sertéshúst (leginkább lapockát) adunk hozzá és most az egészet ringagépen majdnem finomra vágjuk. A vagdalékhoz ezután 5 kilogramm vékony szeletekre vágott szalonnát adunk és az egészet újra a ringagéppel egyszer megvágjuk. Ha ez megtörtént, a vagdaléket Va kilogramm sóval, 1 dekagramm salétrommal, 2 dekagramm cukorral, 7 dekagramm fehér borssal és egy gerezd fokhagymával fűszerezük. A fűszerezett vagdaléket most a ringagépen addig vágjuk, míg a szalonna borsószem nagyságúra van vágva, azután jól átggyúrjuk és középbő- ségű szalagbelekbe töltjük. A kolbászokat lassan szárítjuk és mérsékelt melegben szép világosbarnára füstöljük.

Vastag kolbász.

A különböző hulladékok igen jól értékesíthetők a kolbászkészítésnél. 30 kilogramm vastag kolbászhoz 4Va kilogramm marhahúst veszünk, melyet meglehetősen finomra vágunk és vágás közben 9 kilogramm kemény szalonnát keverünk hozzá. Azután 16Va kilogramm sovány sertéshúst adunk hozzá, az egész töltelékét 68 deka sóval, 1 dekagramm

salétrommal, 12 deka gorombán öröltborssal és 3 deka nádcukorral fűszerezzük, a minek megtörténte után az egész töltelékét jó finomra vágjuk és hurkatöltő segélyével hosszú, de nem túlságosan nagy borjuhólyagokba töltjük. Vigyázni kell azonban arra, hogy töltés közben ne jusson levegő a kolbászba. A kolbászokat meglehetősen lassan szárítjuk és 3—5 napig lehetőleg hűvös füstben füstöljük.

Hamburgi húskolbász.

Ha-50 kilogramm húskolbászt akarunk készíteni, 15 kilogramm jól kiinazott, száraz marhahúst a húsvágó-gép második korongján áthajtunk, éles ringakéssel még kevésbé megvágjuk és 22¹/_a kilogramm sovány sertéshúst adunk hozzá, az egészet nagyjában összeaprítjuk és ezek után 12V8 kilogramm aprított szalonnát keverünk hozzá. Ha a vagdalék össze van keverve, 1 kilogramm sóval, 2 deka salétrommal és 20 deka durván megörölt fehér borssal fűszerezzük és az egész pépet folytonos keverésközben a ringagéppel mindaddig vágjuk, a míg a hús és zsír borsó- Iszemnagságu darabokra van aprítva. Az egészet átvúrjuk és bő vastagbelekbe töltjük, A kolbászokat lassan szikkadni hagyjuk, míg átvörösödnek és hideg füstben szép aranybarnára füstöljük. — Ezt a kolbászt oly módon is készítik, hogy egyes alkotórészeit egészen finomravágják. Sertésbelekbe is töltik.

Lengyel kolbász marhahússal.

A lengyel kolbászhoz jó a másodrendű marhahús, például a vagdalt húsnál előforduló hulladék stb. 20 kilogramm ilyen marhahúst áthajtunk a húsrölgép finom korongján. Ehez a vagdalékhoz azután a tökén 10 kilogramm sertéshúst (vegyesen kövér és sovány húst) és 10 kilogramm átnőtt hasrészeket adunk, 10 dekagramm köménymaggal, kevés salétrommal, mintegy 6 gerezd fokhagymával és megfelelő mennyiségű sóval fűszerezzük és az egészet a húsrölgépen addig vágjuk, míg a sertéshús mintegy apró babszemnagságúra van vágva. A vagdaléket apró, de bő sertésbelekbe töltjük, mintegy 25 centiméter hosszú kolbászokat formálunk belőle. Jól megszántjuk és kissé meleg füstben megfüstöljük.

Lengyel kolbász.

Lengyel kolbászt a legjobb minőségű tiszta sertéshúsból kell készíteni. Első sorban a jobb sonka és szalonnahulladékot dolgozzuk föl, továbbá a sovány hasrészeket és lapockákat. A húst nem szabad nagyon összeaprítani. A húst aprítása előtt kilogrammonként 2 Va dekagramm sóval, 3 gram fehér borssal, 2 gram köménymaggal, 1 gram majoránával, V8 gram salétrommal és kevés reszelt fokhagymával fűszerezzük és babszemnagságúra vágjuk. A vagdaléket szalagbelekbe kell tölteni.

Ha a kolbász jól megszáradt, hideg füstben füstöljük. Ha másodrendű árut akarunk előállítani, akkor a disznó- húsbá aprított marhahúst is keverünk.

Nyáron készült szalámi

Kétharmadrészben száraz, szálás tehénhús és egyharmad részben kemény szalonna a legalkalmasabb anyag a nyári szalámihoz. Ugy a tehénhúst, valamint a szeletekre vágott szalonnát éjjelre hűvös helyre tesszük és korán reggel a ringagépen finomra vágjuk. A 10 kiű vagdaléket 20 dekagramm sóval, 3 dekagramm borssal és V« dekagramm salétrommal fűszerezzük. A szalonnát nem szabad tulfinomra vágni.

A vagdaleköt jó szárazra törölt belekbe töltjük. A kolbászokat finom konyhasóval bedörzsöljük, két napig teknőben hagyjuk, azután fél óráig vízben áztatjuk és olyan helyre aggatjuk, ahol gyöngye léghuzam van. 4—5 nap múlva gyöngye füstben világosbarnára füstöljük, még pedig lehetőleg éjjel.

Román „grindem.”

Sok román hentes szeptembertől márciusig kizárólag ennek a kolbásznak a készítésével foglalkozik. A „grindem” nagyobbára bivalyhúsból készül, melyhez néha jobb minőségű marhahúst kevernek, sertéshúst azonban sohasem dolgoznak föl a grindemhez, melyhez minden hulladék hús elég jó és csak a vastagabb inakat szedik ki belőle. A húst a rajta levő zsírral együtt a húsvágó-gép közép- finomságu korongján áthajtjuk, vagyis félfinomra (a rizszemeknél valamivel finomabbra) vágjuk, azután timionnal, fokhagymával, paprikával, borssal és fahéjjal fűszerezzük. A fűszerezett pépet marhabelekbe töltjük. A kész kolbászokat az első napokban a napra aggatjuk, ha nagy is a hőség, minek folytán gyorsan megszáradnak és megvörösödnek, azután szellős helyre, (az eresz alá) akasztjuk és reggelenként préseljük, — de nem sajtóban, — hanem nyújtófalval. Ezért történik a préselés reggel, mert később a bél megkeményedik és csak éjjel puhul meg ismét. Fogyasztás előtt a kolbászt a kályhán megsütjük.

Kolbász marhahússal.

30 kilogramm marhahúskolbászhoz 20 kilogramm meglehetősen száraz bika vagy tehénhúst és 10 kilogramm kemény, finom szeletekre vágott szalonnát veszünk. A húst alaposan kiinnazzuk, a húszuzó legfinomabb korongján áthajtjuk, vagy pedig 1 deka salétrom és 70 dekagramm só hozzáadása után ringagépen jó finomra vágjuk, hozzáadjuk a szalonnát és most mindkettőt együtt addig vágjuk, míg a szalonna csak lencsenagyságu darabokban látható, azután 9 deka borssal fűszerezzük, aminek megtörténte után a pépet mindaddig vágjuk a míg a szalonna csak kása- szemnagyságu darabokban látható. Most a pépet kézzel kissé átgyúrjuk, azután középbőségű tiszta középbellekbe töltjük, miközben ügyelünk arra, hogy levegő ne jusson a kolbászokba.

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

Nyári plokkolbász.

Ennél a kolbásznál a siker főfeltétele, hogy a lehető legjobb minőségű száraz, nyers anyagból készítsük. A földolgozásra szánt marhahús ne legyen túlságosan sovány, a szalonnának pedig, ha nem is kemény, de zsírosnak nem szabad lennie. A töltelék 50 kilogramm marhahúsból, 25 kilogramm erősen átnőtt sertéshúsból és 25 kilogramm szalonnából készül. A pépet 10 kilogrammonként 25 dekagramm sóval, 4 dekagramm fehér borssal, 5 dekagramm salétrommal fűszerezzük. Legyen gondunk rá, hogy ezen kolbászok gyártásánál szerszámaink mindig élesek legyenek; a nyersanyagot éjjelen át hűlni hagyjuk és csak kihülés után töltjük a belekbe. Ha súlyt fektetünk a kolbász tartósságára, akkor a földolgozandó marhahúst gondosan ki kell inaznunk és a faggyútól megtisztítanunk, Télen valamivel kevesebb só is elegendő, a többi fűszer azonban télen-nyáron egyforma. Ha fűthető szárítókamara nem áll rendelkezésünkre, akkor legjobb a füstölést április közepére halasztani. A kolbászokat addig megfűstölhetlenül zsírba rakjuk.

Krakkói kolbász.

40 kilogramm vastagrostu marhahúst és ugyanennyi kemény, sötétszínű sertéshúst — mindegyiket külön-külön — egy-egy kilogramm sóval megsózzuk, és 24 óráig só- zottan állni hagyjuk. Következő napon a marhahúst ringagépen jó finomra vágjuk és ha ez megtörtént, 20 kilogramm finom szeletekre vágott hátszalonnát keverünk hozzá- Ha a szalonna a marhahússal együtt jól össze lett vagdalva, akkor hozzáadjuk a disznóhúst, és az egészet majdnem egészen finomra vágjuk és 25 dekagramm fehér borssal, 4 dekagramm salétrommal, 16 dekagramm nádcukorral és borospohárnyi rumban földolt paprikával fűszerezük. A pépet ezek után folytonos keverés közben a ringakéssel addig vágjuk, amíg a szalonna babszem nagyságúra nincs aprítva. Most azután a töltelékét kézzel alaposan átgyúrjuk és meglehetősen feszesen bő ko- szorubelekbe töltjük. A gömbölyű kolbászokat közepén átkötjük, megszártjuk és hideg füstben füstöljük. Olyan vidéken, a hol a fokhagymás kolbászt kedvelik, lehet kevés egészen finomra reszelt fokhagymát is a péphez adni.

Amerikai sertéskolbász.

55—65 kilogramm sovány marhahúshoz 35—45 kilogramm disznózsiradékot kell vegyíteni, úgy, hogy összesen 100 kilogramm legyen. A mennyiséget finomra kell vágni és jól összekeverni 2½ kilogramm jó burgonyaliszttal és annyi vízzel, a mennyi hozzá szükséges. Ezután sertésbélbe kell tölteni nem nagyon szorosan, különben a főzés alkalmával fölreped. A hozzávaló fűszerek a következők: 200 dekagramm finomra őrlött só, 21—22 dekagramm ör- lött fehér bors és 4—4 dekagramm őrlött cayennei bors, szerecsendióvirág és szerecsendió. Kevés zsálya kitűnő ízt ad neki. A nyáron készített kolbászokba 7 dekagramm finom poralaku bórsavat kell tenni, ami a kolbászt a megsavanyodástól megóvjá.

Eltartható knakkolbász.

Ezt a kolbászt a legelőszerűbb csakis az októbertől áprilisig terjedő időnyben gyártani. 25 kilogramm kolbászhoz 12½ kilogramm marhahúst és ugyanannyi sertéshúst veszünk. Ennek a kolbásznak a készítésénél ugy a tőkét, mint a ringakést közvetlenül a cervelat-kolbász, szalámi vagy húskolbász készítése után lehet használni. A hulladékmarhahúsból az inakat gondósabban kell kiszedni, mintha húskolbászt készítenénk, továbbá a húst néhány óráig a gyártás előtt 1 dekagramm sóval behintve állani hagyjuk, úgy hogy a sóoldat lefolyhasson. A szükséges sertéshús felerészben inakból, felerészben pedig hulladékszira- dékből álljon. A marhahúst 'A óra hosszat vágjuk a rin- gagéppel, miután előzőleg 20 dekagramm só- tadtunk hozzá, megvágás után a vagdalekhez hozzáadjuk a disznóhúst, az egészet 5* óráig a ringagéppel vágjuk, azután 20 dekagramm sóval, 20 dekagramm tiszta fekete borssal, 12 dekagramm tiszta cukorral fűszerezük és az ilyképen fűszerezett pépet a ringakéssel újólág háromnegyed óra hosszat vágjuk. A helyiség hőmérséklete 8—10 fok legyen. A ringakéssel keüő finomságra vágott pépet épp úgy átgyúrjuk, mint a húskolbászhoz való pépet, azután gömbökké formáljuk és egy óráig állni hagyjuk. Szűk marhabeleket jól megtisztítunk, különösen a belekben levő avas zsíryanagokat eltávolítjuk és a pépet lazán hosszú belekbe töltjük. Ezeket a kolbászrudakat körülbelül 1 centiméternyi távolságban lekötözzük, 2 kilogramm sóval bedörzsöljük és két napig 8—10 fokos meleg füstben füstöljük. Ezt a kolbászt épp úgy tartjuk raktáron és éppen úgy védjük fagy ellen, mint a gótai módra készült cervelat-kolbászt. Ez a kolbász nagyon keresett, mert különösen nyáron turisták részére, hadgyakorlatok alkalmával katonák részére és a vadászatokon is nagyon alkalmas. A külföld is szívesen vásárolja és a

mellett azzal a haszonnal is jár, hogy az illető hentesnél vagy gyárosnál a hulladékhus sohasem szaporodik föl nagyon.

Svécl kolbász (LandfSger)

Ehhez a kolbászhoz jó hízott ökrök húsát is lehet alkalmazni, csak hogy ennek nem szabad túlságosan kövérnek, sem pedig túlságosan soványnak lennie, különösen, ha olyan árut akarunk, a melyet hosszabb ideig kell eltartani. Az előállítás a következő: jó minőségű marhahúst, sovány disznóhúst és hússal átnőtt szalonnát, főképpen a csíkos hasrészeket, egyenlő arányban, miután előbb jól megtisztítottuk, finomra vágunk. Ha a kolbászhoz több húst veszünk, akkor utólag kevés, egész finomra vágott szalonnát adunk hozzá. A pépet 10 kilogrammonként 26 dekagramm sóval, 3 dkg. fehér borssal, 2 dekagramm szék- fűszeggel és 7a dekagramm salétrommal fűszerezjük, az egész pépet pedig, anélkül, hogy vizet adnánk hozzá. keményregyur- juk. Ezt a pépet lazán, szűk marhabelekbe töltjük és 25 deka súlyú kolbázpárokra osztjuk, ezeket egymás mellé rakjuk tiszta deszkára és 24 óráig préseljük, hogy megadjuk nekik a sajátosság lapos, szegletes alakot. Préselés után füstölő nyársakra akasztjuk a kolbászokat, a levegőn jól szárítjuk és azután forró füstben addig füstöljük, míg puhák lesznek, minthogy ezeket a kolbászokat hidegen fogyasztják. De hidegen is füstölik és a levegőn szárítják, míg egészen megkeményednek. Svájcban a landjégerekhez főképpen fölfűjt és szárított szűk marhabeleket alkalmaznak.

Svájci kolbász marhahúsból.

Ezt a kevésbé ismert kolbászt Svájcban fölöttebb kedvelik. Készítéséhez főképpen meglehetősen kövér marhahúst használnak. 70 százalék marhahúst és inaktól jól megtisztítunk. A húson levő zsírt apró darabokra vágjuk, a marhahús közé keverjük és kilogrammonként 2Va deka söt adunk hozzá; az egészet összekeverjük és 24 óráig állni hagyjuk. Éppen úgy, mint a szafaládékolbásznál, a marhahúst itt is először finomra metéljük, azután 30 százalék vékony szeletekre vágott szalonnát adunk hozzá, a szalonnát és húst együtt kissé megvágjuk és a péphez 10 kilogrammonként 15 dekagramm söt, 2 dekagramm salétromot, IVa dekagramm örölt és 1 dekagramm egész fehér borsot adunk hozzá, ezután a pépet újra addig vágjuk, míg a szalonna daraszem nagyságú darabokban látszik. Ezt a pépet marhaközéplekbe töltjük, még pedig jó erősen. A kolbászokat füstölés előtt szárítjuk és eyebekben úgy kezeljük, mint a szafaládékolbászokat.

Berlini kolbász (Plockwurst).

30 kilogramm pépre 15 kilogramm marhahúst, 7Va kilogramm átnőtt sertéshúst, ugyanennyi hátszalonnát, 1 kilo- gram söt, 1 dekagramm salétromot és 10 dekagramm örölt fehér borsot számítunk. A marhahúst, melyhez a salétromot és 20 deka söt hozzákeverünk, finomra vágjuk és csak ezután adjuk hozzá a sertéshúst és az egészet nagyjában összeaprítjuk. Most hozzákeverjük a durvára Vágott hátszalonnát. Folytonos keverés közben addig vágjuk a pépet, míg a szalonna mogyorónagyságu darabokra van aprítva, akkor hozzákeverjük a többi fűszert és a péppel jól átgyúrjuk. Ennek megtörténte után a pépet addig vágjuk, míg a szalonna körülbelül babszem nagyságu darabokra van vágva. A kolbász kezelése olyan, mint általában a többi eltartható kolbászoké. A töltéshez legalkalmasabbak a jói tisztított, bő középlek.

Buskolbász sertéshúsból.

Ezt rendszeren 60% sovány és 40% kövér húsból készítik. A húst többé-kevésbé finomra kell vágni. A mikor a pép már majdnem egészen finomra van vágva, 10 ki-

logramonként 25 dekagramm sóval, egyharmad dekagramm salétrommal, 4 dekagramm fehér borssal és 2 dekagramm köménymaggal fűszerezük. A húskolbászt, éppen úgy, mint a cervesolat-kolbászt, nem szabad a füstbe akasztani, a míg a levegőn jól meg nem száradt és át nem vörösödött. Ennek az idejét előre meghatározni nem lehet.

Orosz kolbász.

20 kilogramm marhahúst künazunk, apró darabokra vágunk és 1 kilogramm sóval és 5 dekagramm salétrommal Ipaegsözünk, jól átgyúrjuk és egy teknőbe erősen beszo- rítjuk. Így hagyjuk a húst három napig, azután finomra vágjuk és még 20 kilogramm kiinazott, nem nagyon zsíros sertéshúst adunk hozzá és ezután a marhahúst a sertés- jussal együtt addig vágjuk, amíg a sertéshús félfinomra van ágvva. Most 5 dekagramm nádcukorral, 20 dekagramm 4urván megtört fehér borssal, 25 dekagramm örölt szegfüvei, 3 dekagramm finoman megörölt koriandrummal és 3—4 gerezd sóval megreszelt fokhagymával fűszerezük és a pépet a fűszerekkel együtt addig vágjuk, a míg a sertéshús majdnem finomra van vágva. Ekkor a pépet keverőteknőbe tesszük és 10 kilogramm sertéshússal, amit fél centiméter vastagságú és 4—5 centiméter hosszú csikókra vágunk, kézzel jól átgyúrjuk. Bö tölcser segélyével a pépet szűk marhabelekebe töltjük és pedig jó feszesen. A kolbászokból a vizet lefolyni hagyjuk és addig szárítjuk őket, a míg a bél kissé nedves tapintatú. Ekkor a kolbászokat zsineggel {átkötözzük és addig szárítjuk, amíg a kolbász száraz és átvörösödött, a minek megtörténte után hideg füstben világosbarnára füstöljük.

Drezdai kolbászkák.

Ezeket a kolbászkákat gyakran ugyanabból a pépből gyártják, mint a braunschweigi húskolbászkákat. A húst egészen szűk marhakoszorubelekebe vagy borjukoszorube- lekebe töltjük, még pedig meglehetősen lazán. A töltött belekből azután akkora darabokat vágunk le, hogy egy-egy kolbász súlya 17—18 dekagramm legyen. A közepén erre megcsavarjuk a kolbászt, a végétől kezdve jó erősen Összepréseljük a tartalmát és vékony zsineggel átkötözzük, fönt kis szallagot kötünk rá és a fölösleges bélvégeket levágjuk. Az így készült kolbászkák azonban nem nagyon tartósak. Nyáron alig pár napig tarthatók, miért is tanácsos azokat a következőképpen készíteni: 5 kilogramm kiinazott sovány dísznóhúst kevésbé megvágunk és 1 kilogramm kemény, apró darabokra vágott szalonnát adunk hozzá és most a szalonnát a hússal együtt újra kissé vágjuk. Ennek utána a pép 10 kilogrammjára számítva a következő fűszereket keverjük a pépbe: 25 dekagramm só, 1 dekagramm salétromot, 1 dekagramm gyömbért, 8 dekagramm fehér borsot és 1 dekagramm nádcukrot. Most a húst a kézi ringakéssel addig vágjuk, amíg a szalonna már csak egészen apró darabokban ismerhető föl. A pépet szűk sertésbelekebe töltjük, lemérjük és lekötjük, úgy, a hogy azt fönt megírtuk. A kész kolbászkákat azután rögtön 18 foku füstben világossárgára füstöljük, amihez körülbelül 48 óra szükséges. Ezeket a kolbászkákat csakis hidegen és nyersen fogyasztják.

Vadászkolbászka.

Jól kiinazott sertés- és marhahúsból vegyünk 5—5 kilogrammot és vágjuk majdnem finomra. 5 kilogramm kemény szalonnát apró darabokra vágunk, a hússal összekeverjük és az egész pépet a húsórlógép 3 milliméteres korongján áthajtjuk. Még célszerűbb, ha kézi ringakéssel a szalonnát az alább fölsorolt fűszerekkel addig vágjuk, míg a szalonna kásaszem-nagyságu darabokra van vágva. A 15 kilogrammnyi pépet 35 dekagramm sóval, 1 dekagramm salétrommal, 2 dekagramm nádcukorral, 1 dekagramm rózsapaprikával és 4

dekagramm fehér borssal fűszerezzük. A fűszereket a géppel való megvágás előtt adjuk a húshoz és azzal együtt vágjuk, vagy pedig utólag gyurjuk össze a péppel. A pépet szűk disznóbelebe töltjük és 7—8 dekagrammnyi kolbászkákat kötünk le egy darabban. Ha az összes kolbászkák készek, egy asztalra szorosan egymás mellé rakjuk és megfelelő deszkával leborítjuk, melyre 5—10 kilogrammnyi súlyt rakunk. Így maradnak a kolbászkák 48 óra hosszat, azután vékony vasrudakra aggatjuk, de olyképpen, hogy egyik kolbászka ne érintse a másikat. Ügyelnünk kell arra is, hogy a kolbászkák préselt formája megmaradjon.

A kolbászkákat 1—2 napig szárítjuk, azután hideg füstben világosbarnára füstöljük. A vadászkol-bászkákat nyersen fogyasztják.

Hollandi kolbász.

50 kilogramm kolbászhoz 12Va kilogramm jól kiinazott marhahúst finomra vágunk, 25 kilogramm disznóhúst és 1272 kilogramm kemény hátszalonnát adunk hozzá, az egészet folytonos keverés közben megvágjuk és 1 kilogramm sót, 5 dekagramm salétromot, 77» dekagramm nádcukrot és 5 dekagramm őrölt koriandrumot keverünk a pépbe. Most az egész pépet újólá addig vágjuk, míg a szalonna és disznóhús borsónagyságu darabokra van vágva. A pépet jó erősen középbőségű marhabelebebe töltjük, azután 12—14 napig szárítjuk és lassan barnára füstöljük.

Fokhagymás kolbász.

15 kilogramm marhahúst finomra vágunk és 25 kilogramm lehetőleg sovány sertés- húst adunk hozzá; most a marhahúst a sertés- hússal együtt majdnem egészen finomra vágjuk. Az apró inakat sem a marha-, sem a sertés- húsból nem kell kiszednünk. A húspéphez 10 kilogramm vékonyra szeletelt szalonnát adunk, az egészet újra finomra vágjuk és 1 kilogramm sóval, 5 deka salétrommal, 5 deka cukorral és 15 deka fehér borssal fűszerezzük. A fűszer hozzákeverése után a pépet finomra vágjuk, a pépet még egyszer átgúrjuk és középbőségű belebebe töltjük. A kolbászokat előbb a levegőn kevésé megszáritjuk, azután óvatosan világosbarnára füstöljük.

Sonkakolbász.

30 kilogramm sonkakolbász készítéséhez 15 kilogramm marhahúst, 7Vs kilogramm átmótt disznóhúst, ugyanannyi hátszír, 80 dekagramm sót, 1 deka salétromot és 10 deka őrölt fehér borsot veszünk. A marhahúst a salétrom és 20 deka só hozzáadása közben finomra vágjuk, azután hozzákeverjük a sertés- húst és nagyjából összevágjuk az egészet. Most a nagyjában összevagdalt hátszír adjuk hozzá, minek megtörténte után a pépet folytonos keverés közben addig vágjuk, míg a zsír mogyorónagyságu darabokra van vágva. A ringakést fölemeljük és a péphez hozzákeverjük a többi sót és fűszert; azután újra vágjuk, amíg a zsír borsószem nagyságu darabokra van vágva. Az így elkészített pépet középbőségű belebebe töltjük és a kolbászt, ha a levegőn jól megszáradt, hideg füstben szép világosbarnára füstöljük.

Száraz kolbász (Knackwurst) berlini módra elkészítve.

10 kilogramm marha- és sertés- húst 6 kilogramm has- rész- ből való sertés- hússal jó finomra vágunk, 33 deka sót, 5 deka őrölt fehér borsot, 1 deka kálisalétromot, 1 deka törött szegfűt és kevés köménymagot adunk hozzá. Az egész pépet apró sertés- belebebe töltjük és

körülbelül 10 deka súlyú kolbászkákra osztjuk, melyek egy koszorúban maradnak. Ezeket a kolbászkákat azonnal erős füstben világos pirosra füstöljük.

65

Turistakolbász.

Egyharmadrész jól kiinazott, melegen aprított marhahúshoz egyharmadrész sovány sertéshúst és egyharmadrész kemény szalonnát veszünk és az egészet addig vágjuk, míg a szalonna apró kockákra van vágva. Ekkor fél- kilogrammonként 16 gram sóval, negyedgram salétrommal, ÍVs gram örölt fehér borssal, negyedgram szegfűvei fűszerezük a pépet. Rendkívül kellemes íze lesz a kolbásznak ha a péphez egy fél boros pohár ó-malaga, vagy madiera bort öntünk. A pépet jól átgyúrjuk, nagyon lazán marha középbalekbe töltjük, körülbelül 10 deka súlyú kolbászkákat készítünk, ezeket laposra nyomjuk és éjjelre présbe tesszük. Másnap a kolbászkákat füstölő pálcikákra akasztjuk és mérsékelt meleg füstben addig füstöljük, míg szárazak és meleg tapintatúak lesznek. További szárítás végett szellős helyre aggatjuk.

Ezek a kolbászkák tartósak. Olyan helyeken, a hol turista fordul meg, mint Svájcban vagy Tirolban, esetleg nálunk Felsőmagyarországon, tartóságuk és kellemes ízük 'következtében a legkedveltebb kolbász-árúkhhoz tartoznak.

Berni kemény Kolbász*

Egyharmadrész melegen aprított és egyharmadrész künazott, hidegen aprított marhahúst egyharmadrész zsíros sertéshússal, mely nagyobb részben kemény szalonnából áll, addig vágunk, míg a szalonna egész apró kockákra van vágva. Most az egészet félkilogrammonként 12 gram sóval, negyedgram salétromsóval, 2 gram durván örölt fehér borssal és félgram köménymaggal fűszerezük, az így fűszerezett pépet jó erősen szűk marhaközépbalekbe töltjük, még pedig 20-35 centiméter hosszú darabokban.

5*

Pomerániai húskolbász.

30 kilogramm pomerániai húskolbászhoz 15 kilogramm kemény marhahús, 9 kilogramm átnőtt sertéshús, 6 kilogramm hátszír, 70 dekagramm só, 1 dekagramm káli salétrom és 12 dekagramm örölt fehér bors kell. A marhahúst 20 dekagramm sóval és a salétrommal finomra vágjuk és csak azután keverjük hozzá a disznóhúst és a nagyobb szeletekre vágott hátszírt. Az egészet körülbelül babszem nagyságu darabokra aprítjuk és csak most keverjük hozzá a többi fűszert, t. i. 1 kilogramm sót és 12 deka örölt fehér borsot. A pépet most addig vágjuk, míg az egyes darabok kása- szem nagyságuak. Azután a szokásos módon kezeljük és középbőségű koszorubelekbe töltjük.

Thüringiai szárazkolbász. (Knackwurst.)

10 kilogramm átnőtt disznóhúst, vagy jó „ausputz”-ot, a mely a sertés földolgozásánál fönmarad, éles bárdoló késsel diónagyságu darabokra aprítunk és fél dekagramm káli salétrommal, 4 dkg. örölt fehér borssal, fél dekagramm majoránával, 2 dekagramm köménymaggal és 30 dekagramm sóval fűszerezünk. Folytonos keverés közben az egészet borsözem nagyságu darabokra vágjuk és szűk disznóbelekre vagy bő szaitlingokba töltjük. A kolbászokat körülbelül 16t dekagramm súlyú párokra osztjuk, ugy,

hogy, füstölés után is 12 V> dekát nyomjanak; azután vékony pálcikákra akasztjuk, 2 napig szárítjuk és 2—3 napig hidegen füstöljük.

66 Göttingai hólyagkolbász.

30 kilogramm göttingai hólyagkolbász készítéséhez 7Vs kilogramm marhahúst veszünk, ezt finomra vágjuk, miközben 7Va kilogramm kemény zsírt keverünk közé. Ehhez a tömeghez 15 kilogramm sovány sertéshúst adunk, az egészét 70 dkg. sóval, 1 dekagramm salétrommal, 12 dekagramm durván őrölt fehér borssal és 3 dekagramm nádcukorral fűszerezzük és folytonos keverés közt, jó finomra vágjuk. Most a pépet, a levegő kizárásával, a fecskendőbe töltjük. A kolbászt hosszú, de nem túl nagy borjúhólyagokba töltjük, melyeket töltés után előbb peckelünk, azután zsineggel lekötünk. A további kezelés olyan, mint a többi tartós kolbászoknál.

Lübecki hólyagkolbász.

16 és V* kilogramm marhahúst jó finomra vágunk, ehhez 13 és Va kilogramm hasrészből való, előbb nagyobb szeletekre vágott húst adunk. Ezt úgy fűszerezük, mint a göttingai hólyagkolbászt s a ringagépen folytonos keverés között addig vágjuk, míg a zsír apró kockákra van vágva. Az így nyert pépet szintén borjúhólyagokba töltjük és a többi tartós kolbászok módjára kezeljük.

Graunbündeni kolbász.

Ez nem egyéb, mint levegőn szárított száraz kolbász, mely onnan nyerte a nevét, hogy a svájci Graunbünden kanton klimatikus viszonyai ezen kolbász előállítására néze nagyon kedvezők. Kellő figyelem mellett azonban ilyen kolbász másutt is előállítható.

A graunbündeni kolbászhoz 177a kilogramm marhahúst, 20 kilogramm disznóhúst és 12 és 7a kilogramm szalonnát veszünk. Ugy a marhahúst, mint a disznóhúst külön-külön alaposan megtisztítjuk az inaktól és **7a** kilogrammonként 12 gram sóval megsózzuk. Így hagyjuk éjjelen át a táblán, hogy a nedvesség lefolyjon; a szalonnát — miután előbb a bőrét levágtuk apró darabokra vágjuk.

A marhahúst a ringagépen előbb félfinomra vágjuk, azután hozzá keverjük a szalonnát és ezzel együtt addig vágjuk, míg a szalonna körülbelül 1 négyszögcentiméter nagyságú kockákra van vágva. Most hozzákéverjük a disznóhúst, 20 deka durván törött borsot és 2 deka salétromot adunk hozzá, az egész keverékbe V* liter jó minőségű vörös bort öntünk és az egészet folytonos keverés között addig vágjuk, míg a szalonna borsószem nagyságú darabokra van vágva. Az így nyert pépet mindjárt a tőkéről jól fölzártatott marhabelekebe töltjük. Ha valamennyi kolbász elkészült, teknőbe tesszük és finom sóval könnyen behintjük. Két nap múlva a kolbászokat vízzel lemossuk, rudakra aggatjuk és olyan helyre visszük, a hol a léghezjárás az első napokban nem nagyon éri. A kolbász legfőképpen 8 nap múlva legyen csak száraz tapin- tatu. Ha a kolbász az esős időjárás folytán ragadós külsőt nyer, kissé sózott vízben lemossuk és újjálag száradni hagyjuk. A kolbászt addig hagyjuk száradni, míg vágásra teljesen megérik; addig is legalább egyszer hetenként át kell aggatni.

Nyersen ehető fokhagymakolbász.

Ez a kolbász másodrendű kolbász, ennek folytán a hozzávaló hús színére nem kell oly nagy figyelemmel lennünk, mint az elsőrendű kolbászféléknél. Csak a vastagabb inakat és a faggyút szedjük ki a húsból. 20 kilogramm kolbászhoz 10 kilogramm

marhahúst veszünk, ezt finomra vágjuk, azután 5 kilogramm disznóhúst adunk hozzá és az egészet addig vágjuk, míg a disznóhús is finomra van vágva. Ha ez megtörtént, 5 kilogramm szalonnát adunk hozzá és az egész töltelékét újólag rövid ideig vágjuk és 10 kilogrammonként 25 dekagramm sót, 2 dekagramm salétromot, 3 dekagramm örölt fehér borsót és kevés reszelt fokhagymát adunk hozzá. Most az egész pépet addig Vágjuk, míg a szalonna árpakásaszem nagyságúra van vágva. Ezt a pépet marhakoszorubelekbe töltjük. Ezután pedig jó keményre és gömbölyűre lekötjük. Minden kolbászt felül zsineggel látunk el és rudakra aggatjuk olyformán, hogy ne érintsék egymást az egyes kolbászok. Minthogy ez a kolbász eltartható, úgy kell szárítani, kezelni és füstölni, mint a braunschweigi szafaladékolbászt.

Felvágottak

Vadászkolbász.

Apró kolbászúst kockára vágunk kis késsel és áthintjük kevés salétromos sóval. Másnap kevés pépet dolgozunk le, fehér horssal fűszerezük és a kolbászúst belegyurjuk. Ezután középbe szalámibélbe betöltve megfűstöljük 75 fokos vízben egy óráig kifűzzük.

Fekete nyelvsajt.

A bőrkét jó puhára megfűzzük, közben vágunk jócs-N kán apróra kockaszalonnát. Ha ez megtörtént, finom pépet veszünk, azt jól kidolgozzuk és annyi sertésvért keverünk hozzá, amennyit a pép befogadni képes. Ezután a bőrkét ledaráljuk és hozzákeverjük, megfűszerezük fehér borssal és fahéjjal, a kockaszalonnát szűrőben leforrázzuk | és amikor leszűródött, az imént összeállított péphez hozzáteesszük és begyűrj uk. Ennek megtörténtével sertésbő- \ lyagba töltjük és két-három fött sertésnyelvet dugunk bele. A nyelveket főzés előtt pálcikákhoz kötjük, hogy meg ne : görbülj enek. A kifőzés a nagysághoz mérten 2—2Vs óráig tart, 75—80 fokos vízben. A kifőzés után lepréseljük, úgyihogy a nyelvek egymás mellé kerüljenek és másnap hideg \ füstben megfűstöljük.

Fehér nyelvsajt

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

Csemegesajt.

Főzéshez fölteszünk pácolt malacfejeket, karajdarabokat, nyelveket. Ha megfőttek, leterítünk egy gyöngén pácolt malac-oldalast, a melyre a fött részeket szépen beosztva rárajuk a következő sorrendben; karaj, nyelv, azután ismét karaj és nyelv. Alul és fölül szépen beosztva rajuk a malacfej részeit, úgy hogy a fülek szépen a tetejében jöjjenek. Erre következik ismét egy sor, amint föntebb le van írva, azután pedig megint fejrészek. Ha ez megtörtént, a tetejében terítünk még egy malac-oldalast és azt az alsóval szépen körülvarjuk. Ezután az egészet ruhába csavarva három órán keresztül 80 fokos vízben kifűzzük, végül pedig lepréseljük, úgy hogy a varrás oldalt körülkerüljön.

Császársajt.

A császársajt ugyanugy készül mint a csemegesajt, mégis azzal a különbséggel, hogy a malac-oldalast is megfűzzük és az egész anyagot ugyanolyan sorrendben mint a csemegesajtnál, nagy marhahólyagba tesszük. Ezekután levarjuk, megfűzzük és lepréseljük. Kihülés után pedig gyengén átfűstöljük.

Krakkói sonkakolbász.

6*

Ehhez a nagyon elterjedt és kedvelt kolbászhoz lehetőleg angol sertések húsát vegyük. A húst kicsontozzuk, az inaktól megtisztítjuk és körülbelül tojásnagyságu darabokra vágjuk. Ezután konyhasót, salétromot, szegfűborsót és finomra ledörzsölt fokhagymát jól összekeverünk és e keverékkel az elkészített húst áthintjük, úgy hogy mindenütt eléggé sós legyen. Besózás után az egészet ládába rakjuk és két napig állni hagyjuk, ami után egy csekély (nyolcad) részét a tókére tesszük és borsónagyságu me-

vágjuk. Ha ez megtörtént, a többi húst a teknőbe rakjuk, úgy hogy az esetleges sósle visszamaradjon. Erre az egészet jól összegegyúrjuk és feszesen lóbelekkbe töltjük, szorosan lekötjük, mint a szalámit, megfüstöljük, 80 fokos vízben két órán át főzzük, ha pedig lehűt, újra füstölőbe tesszük és leszárítjuk. Lehet 10% jó kemény húspépet is hozzávenni.

Finomra vágott krakkói.

77a kilogramm húshoz 27a kilogramm tokaszalonnát veszünk. A húst is, a szalonnát is szeletekbe vágjuk, a tőkére tesszük és fűszerezzük: 25 deka sóval, 5 deka borssal és 2 deka salétrommal. Ezután a ringakéssel állandó keverés között addig vágjuk, míg a szalonna borsnagyságúnak nem látszik. A vágás után az anyagot egy, esetleg két napig érni hagyjuk, utána pedig középbő marhabélbe feszesen betöltjük, szorosan bekötve megfüstöljük, 75 fokos vízben 1—17a óráig kifőzzük, lehűtjük és újra leszárítjuk.

Töltött malac. (Különlegesség.)

Erre a célra 6—8 kilogrammos malacot vegyünk. A malacot a hasán végig fölbontjuk és kicsontozzuk, úgy hogy a bőrért sehol meg ne sértsük. A mikor ez megtörtént, egy napig jó pácolólébe hagyjuk. Másnap kivesszük, ruhával leszárítjuk és végig összevarjuk, csak hátul hagyva annyi nyílást, hogy a kolbásztöltő csöve beférjen.

A hozzávaló töltelékét a következőképpen állítjuk össze. Felerészben borjúhúst, felerészben sertéshúst veszünk, a ringakéssel borsnagyságúra összevágjuk. Ha ez megvan, hozzáteszünk egy negyedrésznyi sovány tokaszalonnát és addig vágjuk, amíg a szalonna mogyorónagyságu lesz. Ekkor az egészet teknőbe tesszük és hozzákevertünk kockára vágott nyelvet, leforrázott és meghámozott pisztáciát és inínden 10 kiló péphez 23 deka sót, 2 deka salétmot, 3 deka fehér borsot, egy kevés kordamont és egy kevés Szerecsen dió-virágot, a keveréket a malacba jó szorosan betöltjük, 24 órán át hűvös helyen érni hagyjuk, azután kifüstöljük és 80 fokos vízben 2—3 óráig főzzük, kifőzés előtt azonban ruhába kell csavarni és jólátkötni, hogy ki ne repedhessen.

Ha nincs erre a célra kis malac, vehetjük egy 20—30 kiüös süldőnek a felét, de ez sovány legyen. A combot levágjuk róla egyenesen, úgyszintén a lapockát is, a karját a hasrészsel egyben hagyjuk, tisztára kicsontozzuk, bepácoljuk, azután szépen körülvarjuk és a töltelékét betöltjük és a továbbiakban úgy kezeljük, mint a hogy az fentebb le van írva.

Kocsonyás galantin.

Mintegy 18—20 személyre való 5 kilogramm súlyú kolbász a következőképpen készül: 2Va kilogramm szálas marhahúst és IV* kilogramm sovány sertéshúst jól kiinazunk és 13 deka sóval, 5 deka jól kimosott és kézzel kinyomott ajókéval és fél deka satétrommal meglehetősen finomra vágunk, azután 1h deka fehér borsot, 1 deka szegfűt és 6 gram pástétom-fűszert adunk hozzá. Ezt a pépet kevés tojásfehérjével és vízzel kidolgozzuk. Va kilogramm apró, nyers, jól leforrázott szalonnakockát, ugyanennyi apró kockákra vágott, füstölt és főtt ökönyelvet, V2 kilogramm nagyobb kockákra vágott borjúcombot, V* kilogramm hámozott pisztáciát és Vs kilogramm apró kockákra vágott szarvasgombát jól elkeverünk a fenti módon elkészített pépbe. Azután vékony, hosszú, széles szalonnaszeleteket vágunk. Ezen szeletek egyikére a kész pépből annyit teszünk, a mennyi egy ökörvastagbélbe elegendő, a szalonnaszelet két szélét a töltelékre borítjuk, a fölös részeket pedig levágjuk. A szalonnába burkolt pépet ezekután bő, jól föláztatott vastagbélbe dugjuk, melynek két végét jól lekötjük, néhány percre forró vízbe tesszük, tüvel vagy villával néhány helyen megszurkáljuk, hogy a kolbászban levő fölösleges levegő távozzék, azután a kolbászt kendőbe csavarjuk és jól átkötözzük. A mikor ezzel elkészültünk, a kolbászt üstbe tesszük és ott 70 R. fokú vízben 2—3 óra hosszat főni hagyjuk. Mielőtt a kendőt, melybe a kolbász be volt csavarva, eltávolítjuk, a kolbászt

előbb félóra hosszat hűlni hagyjuk, nehogy fölrepedjen. Kihülés után végül 1—2 napig hideg füstben füstöljük.

70

Nyelv-kolbász.

Jó kemény hátszalonnát kézzel vagy géppel egyenletesen meglehetősen apró kockákra vágunk. Friss bőrkétpuhára főzzünk, azután még melegen áthajtjuk a húsvágó gép finom korongján. Ha ez megtörtént, a szalonnát le- forrúzzuk és a bőrképből készült péppel jól összekeverjük, a pépet pedig sóval, borssal, szegfűvei, majoránnával és fahéjjal fűszerezük, azután szükség szerint fél vagy egész kanálnyi forró levet öntünk hozzá. Ennek megtörténte után az egész pépet friss sertésvérrel keverjük össze, a melybe azonban előbb kevés salétromsót teszünk. Most azután néhány, finom kockákra vágott nyelvet keverünk bele és az egészet mar havastagbélbe töltjük. Betét gyanánt sózott disznónyelvet vagy megfelelő darabokra vágott marhanyelvet teszünk bele, a melyeket azonban előbb vékony szalonnarétegbe göngyöltünk. Hogy a nyelveket előbb meg kell főzni, az természetes. Ezt a kolbászt pástétom- formára is lehet elkészíteni; a pépet, a helyett, hogy belekbe töltenék, vékony szalonnával kibélelt pástétomformába töltjük. Betétül a pástétomnál szintén a vékony szalonnába csavart, de valamivel vastagabb sertésnyelv a legalkalmasabb, ezt „még egy réteg sózott marhahússal rakjuk körül- A forma sarkaiba szintén nyelvdarabokat teszünk. A pépnek azonban nem szabad nagyon puhának lennie. Arra is kell ügyelni, hogy a szalonnát jól leforrúzzuk, máskülönben a kolbász hamar megvörösödik. Hogy a pépnek kellő kötőereje legyen, elegendő bőrkét kell hozzá venni. A víznek, amelyben a kolbászt főzzük, forrónak kell lennie és különösen akkor, amikor beletesszük a kolbászt, erősen forni kell. Az így készült kolbász mindenkor na* gyon mutató és a közönség igen szívesen fogyasztja.

Mortadella.

10 kiló sovány disznóhúst és félannyi ugyancsak sovány borjúhúst jól kiinazunk. Mind a kétféle húst a hús- örlő gép legfinomabb korongján áthajtjuk, 1 liter jó sonkapácoló lét kevertünk hozzá, azután a vagdalékot egy óra hosszat állni hagyjuk. Egy óra letelte után a vaga- lékot a szükséges mennyiségű vízzel átgyúrjuk. A víz mennyiségét pontosan nem állapíthatjuk meg, mert az a hús kötőerejétől függ. Az átgyúrt vagdalékhoz három kilogramm finom szeletekre vágott, leforrúzott hátszalonnát adunk. A mortadellát csak sóval és borssal fűszerezük. A vagdalékot legcélszerűbb borjú- vagy bő ürühólyagba tölteni. A mortadellát forró füstben füstöljük és füstölés után azonnal megfőzzük az üstben. A főzés tartama 75 fokos vízben V*—1 óra. A kolbászt gyorsan lehűteni nem szabad, hanem kendővel letakarjuk, hogy lassan hűljön ki.

Magyar mortadella készítése.

Sovány sertéshúst állati meleg állapotban péppé (prád) dolgozzuk föl, egy napig állva hagyjuk és azután fehérbors, szerecsenvirág, néhány szem egész fekete borssal fűszerezük, egy negyedrészt nagy kockákra vágott, sózott, húsos szalonnát (toka) vegyítünk hozzá, jól kidolgozzuk, középszerű hólyagokba töltve átkötjük, megfűstölve, 80 fokos vízben 2¹/_a—3 óra alatt kipároljuk. Az így készült mortadella kihülés után főlvágható.

Thüringiai vöröskolbász.

Jó vörös kolbászt nem túlságosan puhára főtt sertéshasakból, pofahúsból, sovány fejhúsból és szivekből lehet készíteni. Mennél frissebbek ezek az alkatrészek akkor, a amikor üstbe kerülnek, annál ízletesebb lesz a kolbász. Miután a has- és pofahúsról a bőrkét lefejtettük és a fejhúsból a csontokat kiszedtük, az egész húsmennyiséget lehetőleg egyforma, körülbelül háromnegyed centiméter nagyságú kockákra aprítjuk. Kötőszerek legalkalmasabb finomra őrölt nem tulpuhára főtt bőrke, kevés disznómáj vagy nyers vagdalék, melyet marhának a fejhúsából készítünk és friss sertésvér. Ez a kötőanyag az egész töltelékek egyharmada lehet. A tölteléket sóval, fekete borssal, szegfűszeggel, majorannával, gyömbérrel és kevés finomra metélt hagymával fűszerezzük, az egészet jól átgyurjuk és nem túlságosan lazán sertés-fodorbelelekbe töltjük, a kolbászokat azután az üstbe tesszük, melyben a víznek fornia kell. Ezután a kolbászokat legalább egy vagy másfél óráig, ha nagyon vastagok két óra hosszat is kell 80 fokos vízben hagyni. Főzés közben a kolbászokat néhányszor megkeU szurkálni, azonkívül pedig gyakran megfordítani. Hogy meggyőződünk róla, vajon elég puhára főttek-e, mélyen megszurjuk. Ha a kolbászok a szúrt helyeken tiszta, átlátszó nedvet választanak el, akkor eléggé megfőttek. A kolbászokat rendszerint nem préselik; a levegőn megszáritják, aztán hidegen füstölik.

Nyelvel töltött sertésrulád.

A ruládhoz sovány sertésnek a hasrészét vesszük. A hasról leválasztjuk a bőrkét, kiszedjük belőle a bordákat és porcokat, és 10 napra jó sonkapácolólébe rakjuk, azután külső oldalával tiszta deszkára terítjük és hosszában kicsontozott, füstölt sertésormányokat rakunk rá. A sertés-ormányok fölé egy réteg nyers, de füstölt disznőnyelvet adunk, azután a hashús két szélét összevarrjuk és az egészet jól fölzátott marha-vastagbéibe dugjuk. A ruládot zsineggel néhányszor könnyedén átkötjük, vászonkendőbe csavarjuk, ezt zsineggel újra lazán átkötözzük és 80 fokos vízben 4—5 óra hosszat főzzük. Főzés után a ruládot erősen préseljük, nehogy fölvagáskor üregek legyenek a belsejében.

Új mortadella.

Az új mortadella tulajdonképpen töltött sonka. Egy sonkát vagy néhány lapockát gondosan megtisztítunk, a sovány húst 1 centiméter vastagságú szeletekre vágjuk, jó sonka pácolólével leöntjük és nem erősen melegített helyen 4—5 óra hosszat hagyjuk pácolni. Azután húst jól hagyjuk lefolyni, nagyon finomra őröljük és fehér borssal és szerezendióval fűszerezzük és vízzel gyengén átgyúrjuk. Ekkor kemény szalonnából félcentiméter nagy-ságu kockákat vágunk, még pedig körülbelül az egész pép egyötöd részének megfelelő mennyiségben, leforrázzuk és a pépbe gyurjuk. A pépet meglehetősen feszesen marhahólyagokba töltjük, a kolbászokat meleg helyeken 6—8 óráig száradni hagyjuk, forró füstben szép világosbarnára füstöljük, forró vízben 1—2 óra hosszat, aszerint, hogy milyen vastagok, lassan főzzük, azután vastag kendővel letakarva, lehűlni engedjük.

Vastag kolbász.

65 százalék sovány és 35 százalék meglehetősen vékony szeletekre vágott kövér sertéshúst együtt félfinomra vágunk, a pépet 10 kilogrammonként 25 dekagramm sóval, 3V1 dekagramm salétrommal és 3 dekagramm fehér borssal fűszerezzük. Az így fűszerezett pépet a ringakéssel finomra vágjuk, tiszta vastagbelelekbe töltjük, meleg helyen addig szárítjuk, a míg a kolbász átvörösödött, azután 3 napig mérsékelt meleg füstölőkamrában füstöljük. Ha azt akarjuk, hogy a kolbásznak vagy akár más füstölt árunk finom füstze

legyen, a füstöléshez mahagóni fűrészport alkalmazunk, vagy pedig a keményfából való fűrészporhoz örölt borókabogyót kevertünk.

72

Vörös kolbász-

Ha 50 kilogramm jó vörös kolbászt akarunk készíteni, 30 kilogramm főtt pofa- és hasrészeket, valamint kicsontozott fejet háromnegyed centiméter nagyságú kockákra vágunk, ezeket leforrászuk és 5 kilogramm finom, meleg, nem túlságosan puhára főtt borkrével, 5 kilogramm finom májjal, 3 kilogramm tüdővel, és 16 liter vérrel keverjük, az egész vagdalékot 4 nagy, összeaprított pirított hagymával, 30 deka borssal, 25 deka szegfűszeggel, 5 deka szegfűvei, 4 deka köménymaggal, 6 deka majorannával, 6 deka gyömbérrrel és 1Va kilogramm sóval fűszerezzük, az egészet jól összekeverjük és sertés-fodorbelekbe töltjük. Hogy meddig kell főznünk ezeket a kolbászokat, az attól függ, hogy milyen vastagok; a vékony kolbászok 1 óra alatt főnek át, a vastagokat 2Vi óra hosszat is kell főznünk. Amikor a kolbászok jól kihültek, 1—2 napig hideg füstben füstöljük.

Fehér párisi kolbászka.

3 kilogramm vüágos színü disznóhúst és 2 kilogramm kemény hátszalonnát nem egészen puhára főzünk. Egy féüiter tejet fölforralunk és néhány gerezd mogyoróhagy- mát teszünk bele. Ha a tej fölforrt, szítán átszürjük és kihülni hagyjuk. A húst és szalonnát finomra vágjuk a ringagépen, 3 tojást meghabarunk, a tejet lassanként hozzáöntjük, azután a tejjel kevert tojást a húsba keverjük. A pépet 9 deka sóval, 1', deka fehér borssal, fél deka fahéj virággal, fél deka kardamomummal és 2 evőkanálnyi narancsvirágvízzel fűszerezzük. Ha a pép nagyon híg, kevés keményítőtiszta keverünk hozzá, azután szük sertésbelekbe töltjük, rövid kolbászokat formálunk, ezeket egy félóráig főzzük, azután hideg vízben lehütjük.

Szalonnás nyelv.

Szózt ökörnyelvet megfőzünk, lehamozzuk, a zsírt és egyéb részeket gondosan leszedjük róla. A mikor a nyelv egészen kihült, vákony szalonnaszeletbe burkoljuk, úgy, hogy a szalonna a nyelvet mindenütt elfedje, azután egy vakbél alsó vékony részébe dugjuk, úgy, hogy a nyelv csücska alul, a bél legvékonyabb részében legyen, a hólya- got a nyelv csücska mellett gömbölyüre levágjuk és bevarrjuk. Ha ez megtörtént, a nyelvet csücsával lefelé erősen lenyomjuk a hólyagba, melynek felső végét lekötjük és hurkot csinálunk, hogy a nyelvet fölakaszthassuk. Mindezek után a nyelvet 7—8 percig erősen forró vízben tarjuk, hogy a hólyag a nyelvhez egészen hozzásimuljon. Közben megszurkáljuk, hogy a levegő eltávolodhasson. A hólyagot azután cochenilletinkturával szép pirosra bekenjük és ha megszáradt, szalonnával ledörzsöljük, hogy szép fényt kapjon.

Töltött -nyelv.

Félig átszózt ökörnyelvbe a vastag végénél kezdve egészen a csücsig óvatosan üreget vájunk, úgy, hogy az üreget csak 1 centiméter vastagságú húsréteg vegye körül. A nyelvből kivájt húst kevés sertéshússal és ugyanannyi szalonnával vegyítve jó finomra vágjuk, egy tojással, kevés madeirával, sóval, fehér borssal és szerecsendió-virággal fűszerezve jól átgúrjuk és ezzel a péppel a nyelvbe vájt üreget megtöltjük, a felső nyílást bevarrjuk és erősen- lekötjük. Az így megtöltött nyelvet 1—IV« óra hosszat gyengén forró vízben főzzük, azután asztalra tesszük, hogy kihüljön; negyed óra múlva a szalagot, amellyel lekötöttük, leoldjuk és a nyelvet óvatosan lehántjuk. Ha a nyelv kihült, azonnal alkalmas a fogyasztásra.

Töltött disznóláb.

Két előlő disznólábról — amelyekre már a vágásnál is gonddal voltunk, nehogy megsérüljenek, — a bőrkét a nagy csülökig lefejtjük és itt az Ízületben levágjuk, a nyilást összevágjuk, hogy csak egy kis lyuk maradjon a fecskendő részére és a bőrkét 24 órára pácoló lébe tesszük. Ezután a következő töltelékét készítjük: 1 kilogramm borjúhúst, amelyből az inakat kiszedtük, 1 kilogramm marhahússal, melyet szintén kiinasztunk, finomra vágunk, 1 kilogramm sovány sertéshúst és háromnegyed kilogramm szalonnát adunk hozzá és az egészet addig vágjuk, míg a sertéshús és szalonna kásaszem-nagyságu darabokra van aprítva. Ekkor a pépet levesszük a tőkéről és 10 kilogrammonként 25 dekagramm sőt, 1 dekagramm salétromot, 4 dgr. örölt fehér borsot, 2 dgr. apróra vágott szarvasgombát és 1 dekagramm hámozott pisztáciát adunk hozzá. Ezeket a fűszereket a péppel jól összekeverjük, az egészet átgúrjuk, 24 óráig állni hagyjuk azután a lábakat a hurkatöltővel jó erősen megtöltjük, a nyilást bevarrjuk, a lábakra hurkot kötünk, hogy a füstölő-rudakra fölaggathassuk és szép sárgára füstöljük. Azután a füstölt lábakat körülbelül 1 óra hosszat nem túlságosan forró vízben főzzük és ha ez megtörtént, táblára rakjuk, hogy kihűljenek

Nyelvrulád.

A szükséges pépet a rulád elkészítése előtt 12—15 órával a következőképpen állítjuk elő: 2Va kilogramm sovány sertéshúst és \ kilogramm borjúhúst — miután mindkettőt jól kitesztítottuk — 1Va kilogramm kemény friss hátszalonnával együtt jó finomra vágunk. Amikor ez a vagdalék félfinomra van vágva, 12 dekagramm sőt, 5 gramm salétromot és 2 dekagramm fehér borsot adunk hozzá és csak ezután vágjuk a kellő finomságra. Ezt a pépet fazékba tesszük, jól összepréseljük és kissé meleg helyre állítjuk. Azon a napon, amikor a pépet készítjük, a ruládhoz szükséges marha-, borjú- vagy sertésnyelveket is puhára főzzük és lehámozzuk. A disznónyelveket, nehogy főzés közben nagyon elgörbüljenek, négyével vagy hatával egy kötegbe kötjük, alkalmas zsineggel. Mindegyik ruládot egy nagy, de vékony szalonnaszeletbe burkoljuk. A szalonnaszeletnek körülbelül 40—50 centiméter hosszúnak, 25—28 centiméter szélesnek és 2r—2¹/_{*} milliméter vastagnak kell lennie. Az ilyen szeleteket szalonnagyaluval vagy hosszú és széles sonkakéssel, melyet forró vízbe mártunk, lehet a legjobban vágni. Mindegyik ruládhoz 17*—17a kilogramm pép szükséges. A pépet körülbelül 3 centiméter vastag rétegben a szalonnaszeletre kenjük; a pépre 4 sertésnyelvet rakunk olyképpen, hogy a nyelvek hegye és vastag vége váltakozzék. Vagy pedig egy 4 csikra vágott nagy marhanyelvből 2—2 csikót teszünk egy ru- ládba. A nyelvek közé, valamint azok oldalaira annyi pépet rakunk, hogy a pép a nyelvekkel egyenlő magasságban legyen. Most újólág mintegy 3 centiméter • vastagságú pép-réteget teszünk rá. Ezután a ruládot mindkét oldalán erősen összenomjuk,* hogy a pépbe szorult levegőt eltávolítsuk, a szalonnaszelet két szélét egymásra borítjuk és a fölösleges szalonnarészt levágjuk. A ruládokat ezután jól megpuhítjuk és megtisztított marhavégbelekbe, — melyeket előzőleg kezeinkkel kitágítottunk, — dugjuk. A felsőrészt, az úgynevezett koronát, fölpeckeljük és megkötjük. Miután az alsó végét is lekötöttük, az esetleg fölösleges bélrészeket levágjuk. Mindegyik ruládot tüvel többször megszurkáljuk, 2—3 percre forró vízbe tesszük és egy kendőbe becsavarjuk; ha a kendő felébe már be van csavarva, fölhajtjuk a kendő felső és alsó végét, erősen meghuzzuk és úgy csavarjuk tovább, végül zsineggel könnyen átkötözzük. Az ilyen ruládoknak 1 óra hosszat kell főni, de a víznek nem szabad nagyon formia.

Húskolbász.

5 kilogramm sovány húst növendékmarrhából megtisztítunk, 24 órán át kevésbé besózzuk, jó finomra őröljük, vagy vágjuk, 8 kilogramm átnőtt sertéshúst adunk hozzá, mind a ~~zutó~~ finomra vágjuk, a péphez a még hiányzó sőt hozzákeverjük, 1 dekagramm salétrommal, 1 dekagramm szegfűborssal és 5 dekagramm fehér borssal fűszerezük és még 2 kilogramm szeletekre vágóit szalonnát adunk hozzá. Ennek megtörténte után a pépet addig vágjuk, a míg a szalonna borsószem nagyságú darabokra van vágva. Ezután a pépet vízzel átgújrjuk és koszorubelekbe töltjük, még pedig jó feszesen és mihelyt a nedvesség lecsurgott a kolbászokról, gyors füstben füstöljük, azután megfőzzük. A helyi Ízlésnek megfelelően kevés reszelt vörös-

6

hagymát, mogyoróhagymát vagy fokhagymát is lehet a péphez adni.

Teához -való kolbász.

5 kilogramm húst jól kiinazunk, gyöngén megsózzuk és 24 óráig állni hagyjuk. Másnap ö kilogramm friss, sovány sertéshússal együtt jó finomra vágjuk. 2 kilogramm nyers szalonnát vágókéssel finomra metélünk, azután a húshoz adjuk és azzal kissé átgújrjuk. Ezután a még hiányzó sőt pótoljuk és Va deka salétromot, 2 deka nádcukrot, 1 deka szegfűborsot, Va deka kardamomot és 1 deka szerecsendióvirágot adunk hozzá, az egész pépet kevés vízzel átgújrjuk, ennek megtörténte után marhahólya- gokba töltjük, még pedig jó feszesen, forró füstben füstöljük a kolbászokat és füstölés után azonnal megfőzzük, ugy mint pld. a töltött sonkát.

Medvehúsból készült kolbász.

A téli vadászatok alkalmával elejtett medvék rendszeren megfagyott állapotban kerülnek a városba. Ez okból a medvéket egészben, bőröstül néhány napra fűtött, mérsekelt meleg helyiségbe tesszük, hogy a hús fölengedjen. Ha ez megtörtént, akkor kerül csak a hús földolgozásra. A sonkákat besózzuk, a lapockákat, gerincet és nyakat kolbászoknak lehet földolgozni, a szegyet és vékony húst pedig ott, a hol meg van engedve, olcsón kimérjük.

A kolbász készítésre szánt húst gondosan kiinazzuk, a zsírt kifejtjük belőle és az így megtisztított húst apró darabokra vágjuk és 10 kilogrammonként 30 dekagramm sóval és 1 dekagramm salétrommal besózzuk. A besózott húst teknőben jól összenyomjuk és fagymentes helyen 2—4 napig állni hagyjuk. Ezután hozzáadjuk a fűszert, melyből minden kilógramm medvehúsrá 6 dekagramm törött fehér borsot, 2 dekagramm nádcukrot, 1 deka gramm gyömbért és 1 dekagramm szegfűt, esetleg kevés fokhagymát számítunk és az egész húst a fűszerekkel együtt nagyon finomra vágjuk.

Ezután keverőteknőbe tesszük a pépet és csikókra vágott sertéshasét gyűrünk bele. Minden kilogramm pépre egy fél kilogramm ilyen csikót számítunk. A pép újabb fűszerezése nem szükséges, mert a főnti fűszerek már a hassal átgúyrú pépre lettek számítva.

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

Németalföldi (füstölt kolbász).

Másodrendű marhahúst, vagyis olyan húst, a melyből csak a vastag inakat szedjük ki és a mely nem egészen sovány, apró darabokra vágunk és 10 kilogrammonként 25 dekagramm sót és 1 dekagramm salétromot teszünk hozzá, azután szétterítve egy táblára rakjuk. Másnap a hús- örlő 2 miliméteres korongján egyszer áthajtjuk. Sertéshús-maradékot, ami akkor marad vissza, ha finom kolbászokhoz a legjobb húst szedjük ki, ugyancsak egy nappal a kolbászkészítés előtt ugyanígy sózzuk, mint a marhahúst (a sertéshús egészen zsíros lehet) és következő napon a húsörlőgép 3 miliméteres korongján egyszer áthajtjuk. A marhahúst keverőteknőben először vízzel és a fűszerekkel átgújrjuk. A péphez 10 kilogrammonként 1 dekagramm nádcukrot, 3 dekagramm fehér borsot, 1 dekagramm gyömbért, 2 dekagramm finomra őrlt koriandrumot adunk. A húst meglehetősen sok vízzel lehet átgúrni, számolvá azzal a disznóhússal ami hozzájön. Amennyibe a pép nem eléggé összeálló, kevés szárított, vízzel fölpuhított tojásfehérjét is lehet hozzáadni. Ezután a péphez hozzákeverjük a sertéshúst és anélkül, hogy további vizet adnánk hozzá, az egészet alaposan átgújrjuk. A pépet marhahólyagokba töltjük, forró füstben szép barnára füstöljük a kolbászokat és füstölés után azonnal megfőzzük.

Spanyol vöröskolbász.

Gondosan kiizott marha- és sertéshúst egy éjszakán át könnyen sózunk. A marhahúsból 1 Va. kilogrammot, a sertéshúsból 3 Va kilogrammot veszünk és mindkettőt együtt jó finomra vágjuk. Ehhez a péphez 3 habart tojást, egy félkanálnyi karmín-(cochenille) oldatot, a még hiányzó sót, 1 deka salétromot, 1 deka cukrot, 1 Va deka fehér borsot, Va deka fehér gyömbért, Va deka szerecsendiót és Va deka paprikát adunk. A húst vízzel jól átgújrjuk, végül a péphez még 15 deka hámozott pisztáciát és fél kilo- gram leforrázott apró szalonnakockát adunk és az egészet átgújrjuk. Ennek megtörténte után szalonnából vékony szeleteket vágunk, úgy, hogy két szalonnaszelettel az egész pépet ökörhólyagnyi vastagságban begöngyölhessük. Ezekből a szalonnaszeletekből két darabot az asztalra fektetünk, még pedig úgy, hogy szélük egymást kissé fedje, a pépből körülbelül 2 kilogrammot a szalonnaszeletekre rakunk, gömbölyűre formáljuk és hosszában szépen átszótt, főtt marhanyelvből vágott csikókat nyomunk a pépbe olyképpen, hogy a marhanyelvecsikok a pépnek a közepére kerüljenek. Ennek utána a szalonnaszeletekbe begöngyöljük a pépet, úgy, hogy a szalonnaszeletek két széle most is kissé egymás fölé kerüljön, az egészet ökörhólyagba helyezzük és ezt mindkét oldalán erősen megkötjük. Ha ez megtörtént, a hólyagot hosszában egyszer átkötjük erős zsineggel, azután köröskörül egyenlő távolságban, szintén átkötözzük, a kolbászt lehetőleg száraz melegbe akasztjuk és ha megszáradott, habart ökörvérrel bekenjük és melegen füstöljük. Ha a kolbásznak külseje nem sápadt, újra bekenjük vérrel és egy vagy másfél óra hosszat — a kolbász vastagsága szerint — főzzük és kihülés végett fölakasztjuk, Ha megszáradott, kevés szalonnával vagy fa- olajjal ledörzsöljük.

Sonka-rulád.

Sovány, körülbelül 7 kilogrammos sonkáról a felsőbort, a csontokat és a bőrkét szalonnával együtt annyira levágjuk, hogy a sonkán még körülbelül 1 centiméter vastag szalonnaréteg maradjon. Ezt a sonkát 6—8 napig jó pá- colólében pácoljuk, azután összegöngyölítjük, nagy tehén- hólyagba dugjuk, a melyet előbb föláztatunk, hogy jó puha legyen, azután a hólyagot lekötjük és jó erősen átkötözzük zsineggel. A hólyagot most néhány percre forró vízbe dugjuk, a levegőt kibocsátjuk, még pedig oly módon, hogy a hólyagot megszurjuk, azután, meleg füstben világosbarnára füstöljük, 2 $\frac{1}{2}$ —3 óra hosszat

forró vízben főzzük, időközönként megszurkáljuk, hogy a nedv kifolyhasson, kissé lehűtjük és erősen préseljük. Ha egészen kihűlt, a zsineget eltávolítjuk és a sonkaruladót kendővel letakarjuk.

76

Orosz módra készült nyelvkolbász.

Jó vékony, sovány disznóhasakat (fiatal sertésekből) 5—6 napig kell pácolni egy ízben már használt sonka- pácolólében. Azután félig puhára főzzük, a csontokat kiszedjük belőlük, aminek megtörténte után négyzetcentiméter nagyságú kockákra vagdossuk. Kevés, jó puhára főtt borkét a húsvágó-gépen egészen finomra vágunk és a húskockákkal, valamint az alábbi fűszerekkel alaposan Összekeverjük, még pedig minden 10 kilogramm pépre 3 dekagramm fehér borsot, 1 dekagramm gyömbért, 1 dekagramm szerecsendiót, fél dekagramm szegfűt és kevés reszelt citromhéjat vegyünk.

Főtt, pácolt disznó- vagy marhanyelveket lehántunk, a marhanyelveket kétfelé hasítjuk és vastag, hosszú csíkokra vágjuk. A pépet vagy borjúhólyagokba vagy közép-nagyságú disznóhólyagokba töltjük, azután 2—3 nyelvcsi- kot olyképpen dugunk belé, hogy azok lehetőleg egyforma távolságban legyenek egymástól. A hólyagokat csak lazán kell megtölteni, nehogy megrepedjenek. A megtöltött hólyagokat pecekkel lezárjuk és zsineggel lekötjük, azután körülbelül háromnegyed óráig 68—70 R. fokú vízben főzzük. A mikor kivesszük a kolbászokat az üstből, lemoszuk és egy táblára rakjuk. Ha már kissé lehűltek, gyöngén préseljük. Másnap a zsírt és kocsonyát eltávolítjuk a kolbászlól, kendővel szárazra töröljük és azután kissé megfűstöljük.

Töltött vaddisznófej).

A jól tisztított fejet ketté hasítjuk és 3 - 4 óra hosszat vízben áztatjuk. Azután az alanti szerekből pácolólét készítünk, a melyben a fejet 5—6 napig pácoljuk. A pácolólé alkotórészei: 5 liter víz, 2 kilogramm só, 2 deka salétrom, 4 deka nádcukor, néhány babérlevél, fél citrom szeletekre vágva, néhány apró darab gyömbér, egy marék borókabogyó, egész fehér bors és egy liter jó borecet. Ezt a pácolólét mindaddig, a míg abban a hús pácolódik, naponként fölkeverjük, a mi által a hús sokkal gyöngébb és kellemesebb lesz. Pácolás után a fejet puhára főzzük, a csontokat gondosan kiszedjük belőle és kihülés végett az így elkészített fejet asztalra tesszük. Kihülés után a fejet 4—5 centiméter széles, vékony szeletekre, illetve csíkokra vágjuk. A töltelékét a következőképpen készítjük el: 2 kilogramm borjúhúst és ugyanannyi disznóhúst veszünk, ebből az inakat kiszedjük, hozzáadunk 1 kilogramm szalonnát, mindezt a vágógépen egészen finomra vágjuk, azután 10 deka sóval, 1 deka salétrommal, 2 deka nádcukorral, 1Va deka fehér borssal, 1 deka szegfűvel és fél deci jó rummal, valamint egy pohár vízben habart 3 tojással fűszerezünk és a pépet a fűszerrel jól összekeverjük. Most a disznóhólyból készült csíkokat is összekeverjük és az egészet disznóhólyagokba töltjük, 24—28 óráig egy asztalon hagyjuk feküdni, azután 68—70 fok Reaumurnél 1³A—2Vs óráig üstben főzzük. A mikor az üstből kivesszük, leöblítjük és csak gyengén préseljük. Ha a kolbász kihűlt, kissé megfűstöljük. Ha hosszabb ideig akarjuk ezt a kolbászt eltartani, zsírba rakjuk. A töltelékhez hozzáadunk még egy evőkanálnyi kaprot, vagy finomra vágott savanyu uborkát. Számolni kell azzal a körülménnyel, hogy a töltött vaddisznófejnek meglehetősen pikáns az íze.

Utánzott nyelvkolbász.

Úgy a marhanyelv, mint a sertésnyelv ára, főképpen a külföldön annyira emelkedett, hogy sokhelyütt napról-napra nagyobb nehézségbe ütközik a nyelvkolbászhoz szükséges

nyelvnek a beszerzése. A hentesáru gyárosok tehát abban a kényszerhelyzetben vannak, hogy a nyelveket más alkalmas húsrészekkel pótolják. Ehelyütt nem kívánjuk figyelembe venni a nyelvnel silányabb értékű húsrészeket (például a sózott marhaszíveket), hanem csak a nyelvvel teljesen egyenértékűeket, úgy mint a sertés-, vagy marhafilét, sertésoldalszeletet illetve lazac-sonkahúst. Ezeket jól pácoljuk, felpuhára főzzük, hosszú csikókra vágjuk és éppen úgy alkalmazzuk kisebb-nagyobb mennyiségben, mint a nyelvet.

Ügyelni kell arra, hogy a nyelvkolbászhoz fölhasznált szalonnakockák lehetőleg finomra legyenek vágva, mert a nagy szalonnakockák silányabb minőségnek a látzatát keltik. A kolbászhoz ugyanazt a pépet használjuk, mint rendszeren; természetesen figyelembe kell venni a helyi ízlést is. Így az a pép, a melyet vörös kolbász készítéséhez használunk, alkalmas a nyelvkolbász előállítására is. A főzés tartama mindig a kolbász vastagságától függ; mindig arra legyünk figyelemmel, hogy ha a kolbász eléggé főtt (ami 2—5 órát vesz igénybe), ne vér, hanem tiszta zsír, vagy lé folyon ki belőle, ha megszurkáljuk. Ha a nyelvkolbász kihűlt és a zsír le van tisztítva róla, ajánlatos gyöngén füstölni, a mi által a kolbász ízletesebb lesz.

Mozaik-kolbász.

Két mozaik-kolbászhoz másfél kilogramm sertéshúst és háromnegyed kilogramm borjúhúst veszünk. Mind a kettőt kiinazzuk, azután háromnegyed kilogramm szalonnát adunk hozzá és az egészet finomra vágjuk. Most 10 dekagramm só, másfél dekagramm fehér borsót, 1 reszelt szerecsendiót és fél deka salétromot gyűrünk a pépbe. A betéthez szükségünk van legjobb minőségű véres hurkára és egy sózott, főtt, hámozott és egyenesre préselt marhanyelvre. A májas és véres hurkák szűk dísznöbelekbe töltve és körülbelül 30 centiméter hosszúak legyenek. A marhanyelvet középtűt hosszában kettévágjuk és mindegyik részből gömbölyű pálcát — a hurkához hasonlóan — vágunk. Két-két májas vagy szarvasgombás hurkát és 2 véres hurkát, valamint a nyelvből vágott pálcikát vékony szalonnába sodorjuk. Egy föláztatott marhahólyagot hosszában fölvergünk, kiterítünk és arra a fönt leirt módon elkészített pépből tenyérnyi széles és ujjnyi vastag réteget kenünk a hólyag- nak majdnem egész hosszában. A pépre baloldalt májas, jobboldalt véres hurkát teszünk olyképpen, hogy a két hurka között körülbelül 3 centiméter távolság legyen és most a hurkákat ott, a hol a pép szélét érik, elvágjuk. A hurkákat most oldalt, elől és hátul vékony réteg péppel befedjük, a két hurka közötti tért kitöltjük, anélkül azonban, hogy a hurkákat helyükről eltolnánk; azután a nyelvet a középen hosszában elhelyezzük. A nyelvet szintén befedjük vékony réteg péppel és kétoldalt annyi pépet rakunk, hogy a nyelv egészen be legyen fődve. Most a baloldalra véres, a jobb oldalra pedig májas hurkát rakunk, a közöttük levő űrt pedig oly módon, mint azt már előbb megírtuk, kitöltjük péppel, a hólyagot azután összetesszük, a fölösleges részeket levágjuk és a hólyag összeérő széleit erős fonállal rövid öltésekkel összevarrjuk. Főzés előtt — mindig csak a kolbász elkészítése után 1—2 nappal szabad megfőzni — a mozaik-kolbászt kendőbe csavarjuk és fonállal jól keresztülkötözzük. Ennek megtörténte után 2—2½ óráig 70 fokos vízben főzzük a kolbászokat; mikor kivettük az űstből, le vesszük a kendőket, a kolbászokat egészen kihűlni hagyjuk, a zsírt száraz kendővel letöröljük és a kolbászokat 2 napig hideg füstben füstöljük.

Sonkakolbász.

1 kilogramm borjúhúst és ugyanannyi marhahúst jól kiio ázunk és félfinomra vágva 3 kilogramm sertéshúshoz keverjük és most az egészet finomra vágjuk. Azután háromnegyed kilogramm szalonnát, 1 kilogramm füstölt kar- monádit — mind kockákra

vágva — egy marékkal hámozott pisztáciát, 14 deka sőt, fél deka kálisalétromot és 3 deka fehér borsot adunk hozzá, az egészet jól átgyúrjuk és középbőségű vagy szűk marhahólyagba töltjük ; a kolbászokat kissé száradni hagyjuk, azután melegen pirosas-barnára füstöljük. Nagyságukhoz képest 1—2 óráig 68—70 fokos vízben főzzük, azután kihűlni hagyjuk.

Töltött marharolók.

8 kilogramm kiinazott borjú-, marha és disznóhúst — egyenlő arányban — 2 kilogramm szalonnával jó finomra vágunk. Ehhez 25 deka sőt, 3Yt deka borsót, 1 deka salétromot és két késhegynyi gyömbért adunk, az egészet vízzel és kevés burgonyaliszttel péppé gyurjuk s marhagégebe töltjük, még pedig jó feszesen. Mihelyt a nedvesség lecsurgott, a kolbászokat a füstölő kemencében forró füstben füstöljük, miközben kétszer-háromszor habart vérrel bekenjük és ha szép pirosra füstölődtek, azonnal megfőzzük. Kihűlés után egy percre forró vízbe tesszük, hogy az eseüeges ráncok elsimuljanak, azután minden egyes kolbászt száraz kendővei letörölünk és saláta-olajjal bekenünk, amitől gyönyörű fényt kap.

Strauszburgi sajt

6V> kilogramm mortadella-pépbe 3 kilogramm egészen sovány, kiinazott nyers borjúhúst, 1 kilogramm főtt nyak- húst és 2 kilogramm puhára főtt marhanyelvet vágunk 2 centiméternyi kockákban, sőt, törött fehér borsot; 5—6 deka pisztáciát, melynek héját melegen vízben lehámoztuk, félkiló szálkától megtisztított, finomra vágott ajókát és 1—2 pohárka jó minőségű cognacot adunk hozzá, az egész pépet hideg víz hozzátöltése mellett jól átgyúrjuk és bő marha vastagbelekbe töltjük. A főzés 1V<—2 1/1 óráig tartson, kihűlés után a sajtot néhány napig hideg füstben füstöljük.

Berni nyelvkolbász.

5 kilogramm melegen vágott marhahúshoz, amelyet vízzel kissé ledörzsölünk, 5 kilogramm szalonnával kevert sovány sertéshúst adunk és az egészet félfinomra vágjuk. Azután 8 sózott és főtt disznónyelvet adunk hozzá egészen apró kockákra vágva és az egész tömeget kevés sóval fehér borssal, salétrommal és kőriandrummal fűszerezzük a pépet jól összekeverjük és sertésfodorbélbe töltjük, olyformán, hogy a kolbászok 20—30 cm. hosszúak legyenek. Megszikkadás után mérsékelt meleg füstben füstöljük 3—5 napig. Fogyasztás előtt meg kell főzni & kolbászokat. Ezek a kolbászok főzelékhez vagy vastag ételhez is kitűnőek.

Keresztkolbász.

Körülbelül 25 centiméter széles, 40 centiméter hosz- szu és 1 centiméter vastag szalonnaszeletet vágunk. Ebbe késsel keskeny, a bőrkéig hatoló bevágásokat csinálunk és habart vérbe mártjuk, mely a bevágásokat megtölti. Most kendővei szárazra töröljük a szalonnaszeletet és úgy helyezzük el egy asztalra, hogy a bőрке fölül legyen.

Előzőleg egy keresztalakúra vágott szalonnaszeletet és a szükséges pépet készítjük el, még pedig a következőképpen: fél kilogramm melegen vágott marhahúst, 1 kilogramm borjúhúst és 1 kilogramm sovány sertéshúst együtt félfinomra vágunk; azután 1 kilogramm kemény, szeletekre vágott szalonnát, 8 deka sőt, fél deka salétromot és fél deka cukrot teszünk hozzá és most az egészet addig vágjuk, míg a szalonna apró kockákra van vágva. Ezután 5 deka fehér gelatinet 2 deciliter forró vízben föloldunk és másfél deka fehér borssal, valamint másfél deka konzerv sóval habarjuk, kevés pástétom-fűszert vagy kardamomumot adva hozzá, míg az egész szálás tömeggé lesz.

A keresztet ezzel az anyaggal úgy töltjük ki, hogy gömbölyű rudat képezzen. A megvagdalt bőrkére körülbelül 2 ujjnyi réteget rakunk a pépből, a közepébe tesszük a szalonából vágott keresztet és a bőrkét begöngyögyö- litjük. Ha nem használtunk volna elég pépből ezt pótoljuk úgy, hogy a két hosz-szél összeérjen.

Most megfelelő marhavastagbelet választunk ki és a göngyöleget ebbe dugjuk; a bél végeit jól bekötjük. Erre kendőbe csavarjuk a kolbászt, a kendőt vastag zsineggel jól körülkötözzük és a kolbászt 2Va óráig főzzük. Ekkor levesszük róla a kendőt és néhány percre forró vízbe tesz- szük a kolbászt, hogy az esetleges léghólyagokat eltávolítsuk. Végül sáfrányoldattal szép sárgára festjük és kihűlni hagyjuk.

Francia mortadella.

Ugyanazt a pépet készítjük, mint a keresztkolbászhoz és minden fél kilogrammra 1 deka hámozott pisztáciát, 1 deka kockára vágott szarvasgombát adunk hozzá, egyéb fűszerrel együtt. Éppen úgy készítünk levágott bőrkét is hozzá, amint azt a keresztkolbász készítésénél megírtuk.

A keresztalaku szalonna helyett azonban vékony szarvasgombás májas hurkát és egy éppen oly vékony szalonna vagy húskolbászt becsavarunk egy vékony szalonnaszalagba, melyet egyenlő távolságban teszünk a pépbe. A bőrkét most összecavarjuk. A további, eljárás ugyanaz, amelyet a keresztkolbász készítésénél már megírtunk.

Kínai pástétom.

91

Egy bádogformát vékony szalonnaszalagokkal kirakunk és azután a következő módon készült vagdalékkal megtöltjük: Sovány disznóhúst vékony csikókra vágunk, miután előbb minden bőrkét és az inakat kiszedtük belőle, — ezt a húst egy pohár fehér borból, kevés szarvasgombasóból, egy mogyoróhagymából és egy csésze hús- léből készült lében sütőtepsiben kissé a tűzre tesszük, míg izzadni kezd. A húst, mielőtt fölszeleteljük, három napig kevéssé sózva állni hagyjuk, hogy kellő fölszívóképes- sége legyen. Az így készült vagdalékba mindfen 10 kilo- gramra 2Va kilogramm kockákra vágott disznónyelvet, 2—8 apró savanyu uborkát és 10 deka pisztáciát teszünk. Ha ez megtörtént, az egészet jól átgyúrjuk és csak ezután töltjük a bádogformába. Az így elkészített pástétomot addig főzzük, míg puha lesz, azután kihagyjuk hűlni. Kihűlés után a formát meleg vízbe tesszük és kifordítjuk. A kész pástétomot staniolba csavarjuk.

Májás fölvágottak

4 máj előkészítése.

Amely májas felvágottnál azt kívánjuk, hogy szép világos színe legyen, ott a nyersmájat ujnyi szeletekre vágjuk és 80 C. fokos vízben addig hagyjuk fekvüdni, míg a májszelet már nem véres többé.

Finom májaskolbász.

3 kilogramm sertés- vagy borjumájhoz 3 kiló sertéspofát vagy hasszalonnát, 2 kilogramm sovány sertéslapocka- húst és fött disznófejekből való 1 kilo sovány húst veszünk. A májat könnyen leforrázzuk és a fött sertéshússal együtt a húsörlő legfinomabb korongján áthajtjuk. Azután két friss tojást és 10 kilóra 25 dkg söt keverünk belé és az egészet újra áthajtjuk a húsörlő gép ünöm korongján. Ha ez megtörtént, a húsörlő ugyanezen korongján áthajtjuk a a kövér és sovány húst is, a vagdalékot a még szükséges mennyiségű sóval, fehér borssal, szerecsendióval, gyömbérrel és egy csipetnyi kardamomummal fűszerezük, az így fűszerezett vagdalékot jól összekeverjük és apránként 1 liter fött tejet keverünk belé.

Ha a vagdalékot ily módon elkészítettük, friss petrezselymet tiszta vízben jól leöblítünk, nem túlságosan finomra vágjuk és az összeaprított petrezselyemből 2 dekagrammit keverünk a vagdalékba, melyet szép végbelekbe feszesre töltünk. A kolbászokat 67 R. fok meleg vízben egy óra hosszat főzzük, azután kivesszük az üstből, tiszta vízben jól lehűtjük és füstölő rudakra aggatjuk, — de nem túlsókat egy rúdra — tiszta forró vízzel le- öntjük, nehogy a friss állapotban eladásra szánt kolbász maszatos legyen és hogy a füstölt kolbásznak szebb színe legyen. Ebből a kolbászból célszerű, mennél kisebbeket készíteni, mert a közönség szivesebben vásárolja az egész kolbászt.

4 májlesztetom gyártása Skandináviában.

A májlesztetom (májsajt) Skandináviában jóformán a köznép eledele és azért rengeteg mennyiségben készül. Minthogy Skandináviában sok exportvágó van, sok a hulladék is, mint például máj, zsír, sertésfejek stb., ami le- hétévő teszi, Jiogy ezt a kolbászt nagyon olcsón hozzák forgalomba. Nagybeni ára a hentesüzletekben 30—40 fillér fontonként Dániában sok fűszerrel készítik ezt a kolbászt és azért nem helyeznek nagy súlyt arra, hogy az szép világos legyen, ellenben Svédországban, különösen Stockholmban csak a világos árúnak van keletje. Kopen- hágában a sült pástétomot kedvelik, ellenben Stockholmban nagyobbára főtt pástétomot készítenek.

A gyártásnál nagy szerepet játszik az ökörmáj is. Ez nagyon keresett áru és drágább a sertés májnál. Ennek következtében a finomabb pástétomokat ökörmájhóí készítik és ezeket megfelelően drágábban fizetik. A finom májas kolbászhoz nálunk nem igen szoktak ökörmájat használni, mert ebből csak másodrendű áru készül, ellenben az ökörmájból készült pástétomnak sült állapotban nagyon kellemes és pikáns ize van. A pástétomokat rendszerint emallirozott formákba sütik, melyeknek fedelük nincsen. A formák különböző nagyságúak 3 fonttól egészen 10 font tartalomíg. Ezekben a formákban a pástétom sütökemencében, szén vagy gázfűtésnél 2—3 óra hosszat sül. Mihelyt a pástétom kész, felülete megrepedezik, ha túvel megszurjuk, a türe nem &pad többé hús. Amikor kiveszszük a kemencéből, egy óra hosszat áUni hagyjuk, a sütésnél képzódött lét és zsíradékot óvatosan leöntjük és a pástétomba aspikot öntünk. Ezt az aspikot friss sertésbőr- kéből és mindenféle csontból készítjük és kevés szirup- festéket öntünk hozzá, hogy szép sötét színe legyen. Ha az aspik nem elég szilárd, gelatint adunk hozzá.

Finom májas pástétom ökörmájból.

10 kilogramm jól megtisztított ökörmájat vékonyra szeletelünk, lassan leforrázzuk, 10—12 kilogramm zsíradék hasrész, pofát stb. a májjal együtt, továbbá 1 kilogramm hagymával a húsörló gép legfinomabb korongján áthajtuk, még pedig lehetőleg kétszer is. Anchovist, esetleg 2—4 heringet, vagy 1 kilogramm szardellát is adhatunk a májhoz. A hagyma bőséges mennyisége azért szükséges, mert a pástétomot sütjük és ez nagyban fokozza az ökörmáj kellemes ízét. A vagdaleköt mintegy 2Vf deka sóval és a következő pástétomfűszerrel fűszerezük, melyből tetszés szerinti mennyiséget adhatunk a vagdalekhoz. A pástétom- fűszer IVa deka fehér borsból IV< deka szerezsendióból, 1 deka kakukfűből, fél deka szerezsendióvirágból, fél deka | szegfűszegből, fél deka paprikából és fél deka gyömbérből készül. A pástétom keverése alkalmával 1 kiló búzalisztet, 8—10 tojást és 2 liter tejszint, vagy tejet adunk hozzá. Ezt a pástétomot sertés máj hozzákeverésével is lehet készíteni, mert ha sertés máját is keverünk a vagda- , lékba, a pástétomnak világosabb színe lesz. A pikáns izt azonban a pástétom nem a sertés májtól, hanem az ökörmájától kapja.

Májaskolbász szarvasgombával.

25 kilogramm kolbászhoz 8 kilogramm sertés máj, 7 kilogramm sovány sertés hús, 4 kilogramm fodorháj, 6 kilogramm pofazsír, 1 kilogramm finom kockára vágott szarvasgomba szükséges. A májat csikókra vágjuk, hideg vízben megmossuk, erősen leforrázzuk, hogy a májban levő nedvesség és a vér kiszivassék, hogy a májnak szép világos színe legyen. Ha a víz a májról már lefolyt, a májat megöröljük, éppen ugy a húst és a zsírt is és csak azután keverjük hozzá a szarvasgombát. A töltelékre 10 kilogrammonként 25 dekagramm só, 5 dekagramm fehér borsot, 2 deka gyömbért, 1 deka szerezsendióvirágot, ugyanennyi finomra örölt majorannát és ugyanennyi kakukfűvet számítunk fűszerül. Miután a töltelékét jól ágyurtuk, tiszta

középbelekbe feszesre töltjük és a kész kolbászt 75 R. foku vízben mintegy félóra hosszat főzzük. Nehogy a kolbászból a zsír kifolyjék, mellőzzük a kolbász megszürkálását. Főzés után & kolbászokat hideg vízben erősen lehűtjük, nehogy a zsír egyenlőenül oszoljék meg a kolbászban. A füstölés csak ártalmára van a kolbász jó ízének, miért is a kolbászt >csak a levegőn szárítjuk meg.

Württembergi májaskolbász.

10 kilogramm forrázott sertésmájat, ugyanennyi kövér sertéshúst (hasrészeket) és ugyanennyi leforrázott fodor- hájat, néhány zsírban sült vöröshagymával együtt a hús- őrlő-gép legfinomabb korongján áthajtunk. 80 deka sóval, 9 deka fehér borssal és 3 deka szerecsendióvirággal fűszerezzük, „az «Égészet jól összekeverjük és meglehetősen feszesen tiszta vastagbelekbe töltjük. A kolbászokat vastagságuk szerint, fél- vagy háromnegyed óra hosszat főzzük, azután hideg kutyvízben, vagy jeges vízben lehűtjük.

Májaskolbász ajókéval.

5Vs kilogramm sertésmájat, 5 kilogramm sovány disznóhúst, 2 kilogramm leforrázott fodorhajat és % kilogramm ajókat, melyekből a száلكákat kiszedtük, 34 deka sóval, 57a deka fehér borssal, 4 deka gyömbérrel, IVa deka szerecsendióvirággal, 2 deka őrlt majorannával és IV* deka démut- kával kevertünk és az egészet finomra vágjuk. A töltelékét nem szabad túlságosan bő sertéshólyagba tölteni. A kolbászt 70—72 R. fokú vízben 1/* óráig főzzük, anélkül, hogy megszürkálnók, azután hideg vízben lehagyjuk hűlni.

Berlini májaskolbász.

Ehhez a kolbászhoz felerészben hasrészeket, felerészben pofahúst veszünk, mind a kettő azonban egészen friss legyen, mert éppen a friss húsnak van a legnagyobb kötőereje, továbbá ugyanannyi jó friss sertésmájat, még pedig annyit, amennyi a has és pofahús együtvéve. Ugy a húst, mint a májat is külön-külön áthajtjuk a húsőrlő- gépen, azután összekeverjük és újra együttesen áthajtjuk a húsőrlőn, — természetesen nyers állapotban. A pépet sóval, borssal és kevés szerecsendióvirággal fűszerezzük. A kolbászt azután a bél vastagsága szerűit egy—másfél óra hosszat forró vízben főzzük. A kolbászok füstölése fölösleges, elég, ha azokat hideg vízzel leöbűtjük és azután azonnal fölraggatjuk. Ha ezt az eljárást követjük, akkor a kolbász sohasem lesz nyálkás.

Májpástétom.

3 kilogramm nyers sertésmájat, féMogram főtt marhamáját, A kilogramm keményhátszalonnát, 1 kilogramm disznó- zsiradékot, néhány ajókat és egy hagymát, egyiket a másik után finomra megőrölünk. Ezt a vagdalékot sóval, fehér borssal, kakukfűvel, bazsalikkommal, szerecsendióvirággal, majorannával, pimpinelláival fűszerezzük és 8—10 tojásfehérjét adunk hozzá és az egészet jól átgyúrjuk, a míg meglehetősen kemény pép lesz belőle. Egy vagy több tetszés szerinti nagyságú bádogformát szakmnszetetekkel kirakjuk és a formákba annyi pépet teszünk, hogy a formából csak körülbelül egy centiméternyi szegély maradjon látható, azután sütőkemencében 1—3 óra hosszat, aszerint, hogy nűlyen vastag a pástétom, sűtjük. Ha a pástétomot a kemencéből kivettük, a formában gyöngén lenyomjuk és ha kihűlt, az egész formát fölbőrítjük. A formában visszamaradt zsírt egyenletesen rákenjük a pástétomra és ezután a pástétomot fehér, zsírhatlan papírba, sztaniolba csomagoljuk.

Májás nyelvkolbász.

Jó pácolt disznó- vagy borjunyelveket egészen puhára főzünk, azután lehamozzuk és nagyobb kockákra aprítjuk. Töltelékül forrázott sertésmájból és ugyanannyi haszalonnából készült finom májas kolbászpépet veszünk, melyet előre elkészítettünk és borsal, szerecsendióvirággal és sóval fűszerezünk. A töltelék rendszerint sertéshólyagokba töltjük, még pedig jó szorosra, azután +68—70 fokú vízben 1—2 óra alatt meglehetősen puhára főzzük és főzés után gyöngén présefjük.

Frankfurti májas kolbász-

Fiatal sertésekből való 10 kilogramm disznómájból kiszedjük a vastagereket, vékony szeletekre aprítjuk, forró vízzel leforrázzuk és kétszer áthajtuk a húsőrő-gépen. Ehhez a péphez 10 kilogramm főtt borjúhúst és 15 kilogramm főtt puha szalonnát adunk és a már őrölt májjal együtt kétszer áthajtuk a húsőrő-gépen, ekkor 4 kilogramm főtt puha szalonnakockát adunk hozzá, az egész töltelék lemerjük és 10 kilogrammonként 25 dekagramm sóval, 4 dekagramm fehér borsal és 2 dekagramm szerecsendióval fűszerezjük, a pépet a fűszerrel jól átggyúrjuk és jó feszesen marhaközépbelekbe töltjük. A kolbászt félháromnegyed óra hosszat főzzük és hideg vízben egészen lehűtjük. Ezt a kolbászt a közönség nagy része füstölnen szereti, még pedig joggal, mert füstölve sokkal kellemesebb ízű. A friss kolbász mellett tehát tanácsos füstöltet is készleltben tartani. Ezt a kolbászt csak hideg füstben szabad füstölni.

Német májaskolbász.

Fiatal sertésmájából veszünk 10 kilogrammot, az ereket kiszedjük belőle, finom szeletekre vágjuk és kevésé leforrázzuk, azután kétszer áthajtuk a húsőrőlgépen. Ha ez megtörtént, a májhoz 10 kilogramm puhára főtt sertéslapockát és ugyanennyi puha, főtt zsiradékot vagy szalonnát adunk és az egészet újra kétszer áthajtuk a húsőrőlgépen. — 5 kilogramm főtt szalonnát apró kockákra vágunk és hozzáadjuk a péphez, amelyet 10 kilogrammonként 25 dekagramm sóval, 3V dekagramm fehér borsal, 1 dekagramm szegfűborsal, 1 dekagramm szerecsendióvirággal és 1 dekagramm majorannával fűszerezünk. A fűszert a péppel jól össze gyúrjuk, a pépet marhaközorubelekbe töltjük, a kolbászokat fél-háromnegyed óra hosszat főzzük és azután hideg vízben egészen ki hagyjuk hűlni.

Kaszell májaskolbász.

Ehhez a kolbászhoz disznómáját, tüdőt, szivet, fejet, pofát (börke nélkül), farkzsírt és hasrészeket veszünk. A sertésmáját és tüdőt meglehetősen finomra, a többi alkatrészeket kevésbé finomra vágjuk. A péphez kétötöd rész kockára vágott szalonnát adunk és sóval, borsal, szegfűvei, majorannával és kevés zsírban párolt hagymával fűszerezjük. \$ jól átggyúrt pépet disznó-fodorbelekbe töltjük, a kolbászokat vastagságuk szerint egy fél- vagy egy óra hosszat 72 fok forró vízben főzzük és azután gyöngén füstöljük.

Hollandi májashurka.

Friss disznófejeket állkapocs nélkül, borjúfejeket, bor- jubéllháját, húshulladékot és kevés sertésgyomorot puhára főzünk, a csontokat és porcokat eltávolítjuk, a sertésgyomor belső hámját lefejtjük. Ezen keverékre kilogrammonként fél kilogramm marha- és disznómáját számítunk, a májakat leforrázzuk vagy megfőzzük. Ehhez még fél kilogramm főtt zsír, például hasrészeket vagy szalonnadarabokat adunk és az egészet húsdarálón egész finomra törjük. Ezen péphez kilogrammonként 1 kilogramm apró szalonnakockákat és 1 kilogramm nagyon puhára főtt bőrkét adunk egészen finomra vágva. A bőrkét még melegen kell a péphez keverni. A péphez 10 kilogrammonként 28 dekagramm só, 4 dekagramm fekete borsot, 2 dekagramm koriandrumot, 2 dekagramm szegfűt, 2

dekagramm reszelt majoránát adunk és az egészet jól összekeverjük. A pépet középböségű belekbe töltjük. A hurkákat meglehetősen erősen kell a hurkatöltő-géppel tölteni, mert miután az összes részek, még a máj is főve volt, ki van zárva, hogy a hurka kitáguljon. A hurkát fél- vagy háromnegyed óráig főzzük 68 fokú vízben, főzés után hideg vízbe rakjuk a teljes kihűlésig és azután rudakra aggatjuk, hogy száradjon.

Májás nyelvkolbász.

Egyharmad rész főtt borjú- vagy sovány sertéshúst, egyharmad rész főtt sertéshast, vagy szalonnát és egyharmad rész nyers sertésmájat veszünk, amely utóbbiból az ereket gondosan kiszedjük. A húst és zsírt apróra fölvagdaljuk és teknőbe vagy tálba rakjuk. A májat kevés nyers vöröshagymával (a pép egy ljlilogramjára 1 deka hagymát veszünk) a húsdaráló két milliméteres korongján áthajtjuk, azután a májat, zsírt és húst összekeverjük és együttesen áthajtjuk a húsdarálógépen. A péphez 10 kilogrammonként 26 dekagramm sót, 4 dekagramm fehér borsot, 1 dekagramm szerecsendiót, 1 dekagramm reszelt majoránát és egy fél dekagramm kakukkfűvet (thymiánt), továbbá 2% kilogramm sózott, főtt, lehántott és 1 centiméternyi kockákra vágott disznó- vagy marhanyelvet adunk. Az egész anyagot jól összekeverjük, vakbelekre töltjük, azután háromnegyed—egy óra hosszat 79 C. fokú vízben főzzük. Amikor a kolbászokat az üstből kivesszük, hideg vízben lehütjük, rudakra aggatjuk és ha a nedvesség lefolyt róluk, sárgára füstöljük.

Braunschwelgi májaskolbász ajókéval.

25 kilogramm kolbászra 8 kilogramm disznómájat, 7 kilogramm sovány disznóhúst, 6 kilogramm disznóhasat, 4 kilogramm fodorháját és fél kilogramm jó ajókat veszünk. Mindenek előtt a májat keskeny csikókra vágjuk, hideg vízben megmossuk és azután leforrázzuk, ami által a májból a nedvességet és vért kivonjuk, ami egyik főfeltétele annak, hogy a kolbász szép vüágosszinű legyen. A májat, miután a víz jól lefolyt róla, finomra vágjuk, vagy megőröljük, éppen úgy a sovány disznóhúst és a fodorháját, valamint a hasakat is. Az ajókat egy óra hosszat vízben áztatjuk, azután a szállkákat kiszedjük belőlük és finomra vágva a péphez keverjük. Most azután 70 dekagramm sót, 8 dekagramm fehér borsot, 5 dekagramm gyömbért, 2 dekagramm szerecsendióvirágot, 3 dekagramm finomra reszelt majoránát és 2 dekagramm szintén finomra reszelt thymiánt (démütkát) keverünk a péphez. Az így elkészített pépet nem nagyon erősen, rövid, körülbelül 25 centiméternyi belekbe töltjük és a kolbászkákat 75 fokos vízben körülbelül fél óráig főzzük. A kolbászkákat nem szabad megszurkálni, nehogy a zsír egy része kifolyjon. Főzés után a kolbászkákat hideg vízbe rakjuk, hogy a zsír egyenlőtenül le ne rakodjék. Minthogy a füstölés ennek a kolbásznak nem válik előnyére, füstölés helyett ajánlatosabb a kolbászokat a levegőn megszártani.

Májashurka tejfellel.

6 kilogramm főtt hasat vagy bőrke nélküli szalonnahulladékot 4 kilogramm vékony szeletekre vágott, nyers, jól leforrázott disznómájat, amelyből az inakat kiszedtük, 6 kilogramm főtt borjúhúst és egynegyed kilogramm szeletekre vágott és kevés zsírban párolt vöröshagymát összekeverve a húsvágó gépen finomra vágunk. Ezután 36 deka sót, 4 deka fehér borsot, 15 gram szerecsendióvirágot, gram fahéjvirágot és fél liter édes tejfölt, valamint fél kilogramm reszelt zsemlet vagy kétszersültet, mind egymással jól összekeverve, adunk hozzá.

Miután az egész pépet alaposan összekevertük, disznóbelekre töltjük, még pedig jó erősen és puhára főzzük, éppen úgy mint minden más májas hurkát. Miután az üstből kivettük, kihűlés végett hideg vízbe tesszük, azután rudakra aggatjuk, hogy a víz lefolyjék róla. Ezt a hurkát nem szabad füstölni, mert a füstölés által sokat veszítene finom ízéből.

Straszburgi libamájkolbász.

Csakis fiatal sertésekből származó, világos színű májból 5 kilogrammot veszünk, az ereket kiszedjük belőle, vékony szeletekre vágjuk és jól leforrázzuk. 8 kilogramm bőrke és csont nélküli, főtt kővér hatat 10 deka nyers vöröshagymával a húsvágógépen a lehető legfinomabbra vágunk, azután a következő fűszereket adjuk hozzá: 30 deka só, 4 deka fehér borsot, 75 deka szarvasgombát, 1 kilogramm pácolt, főtt marhanyelvet, továbbá egy negyed kilogramm hámozott piztáciát. A szarvasgomba és a marhanyelv apró kockákra legyen vágva. Miután a fűszert és a pépet jól összekevertük, 7 kilogramm, 2 négy szögcentimé tényi kockákra vágott libamáját adunk hozzá. Csakis hizott libákból való májak használhatók és ezeknek 3—4 napig sózott állapotban kell a fődolgozás előtt feküdniök. A kockákra vágott libamáját óvatosan a pép közé keverjük, miközben arra figyelünk, hogy a libamáj ne legyen nagyon összenyomva. A pépet most óvatosan bő tölcseően keresztűl széles sertésbelekbe töltjük. A kolbásznak nagysága szerint, .10—15 percei, esetleg többel, tovább kell főnie, mint más májas kolbásznak. A kolbászt, miután az üstből kiszedtük, kihűlés végett asztalra rakjuk és világossárgára fűstöljük.

Májsajt.

1 V« kilogramm világosszínű disznómájat ős ugyanannyi kemény szalonnát külön-külön ringakéssel jó finomra vágunk, 1 kis hagymát, 1 mogyoróhagymát és csiperkegombát nagyon finomra vágottan, továbbá só, fehér borsot és szerecsendiót adunk hozzá, a májat, zsírt és fűszert azután alaposan összekeverjük. Ezt a pépet szalonnával kirakott pástétom-formában két-három órára nem nagyon forró kemencébe tesszük, vagy — ha a pástétom-forma jól záródik — ugyanennyi ideig az üstben főzzük. A májsajtot kihűlés után sztaniolba csomagóljuk.

Bajor májashurka.

Lágy sertéshajat, sertéshúst, borjú- és sertésmájat egyenlő arányban veszünk ehhez a hurkához. A hájat és húst nem egészen puhára főzzük. A májat megmossuk és fölszeleteljük, azután leforrázzuk, néhány vöröshagymával jó finomra vágjuk, a hússal és hájjal összekeverjük és az egészet újra finomra vágjuk. Fűszerekből minden 10 kilo- gramra 25 dekagramm só, 3V dekagramm fehér borsot, 1 dekagramm szerecsendióvirágot, 1 dekagramm reszelt kakuk- füvet (thymian), fél dekagramm reszelt majprannát, fél dekagramm fahéj virágot, kardamonumot számítunk. A fűszert és pépet jól összevegyitjük és lazán középbőségű vagy akár szűk marhabelekbe töltjük. Ezután lekötjük a hurkát, még pedig 10—12 darabot egyben, körülbelűl 12 centiméter hosszúságban éj 20 percig főzzük; azután leöblítjük, hideg vízben jól lehűtjük és rudakra aggatjuk. Ezeket a hurkákat nem fűstöljük.

Francia májashurka.

5 kilogramm sertésmájat vékony szeletekre vágunk és forró vízzel leforrázunk, a vizet lecsurogatjuk; 5 kilogramm sovány sertéshúst és 7Vi kilogramm lágy disznóhájat félíg puhára főzünk. Egynegyed kilogramm fölszeletelt nyers vöröshagymát zsírban sárgára pirítunk. Mindezt a húsvágógép 2 miliméteres korongján kétszer áthajtuk vagy pedig finomra vágjuk. Fűszer gyanánt 5 kilogrammonként 18 dekagramm só, 1V dekagramm fehér borsot, 1 dekagramm szegfű- borsot, fél dekagramm szerecsendióvirágot, egy kevés reszelt majorannát, fahéj t és szegfűszeget számítunk. A fűszereket jól átgúrjuk a péppel, azután az egészet belekbe töltjük és fél—háromnegyed óráig főzzük. Amikor a hurkát az üstből kiszedjük, leöblítjük, hideg vízbe tesszük és mihelyt kihűltek, fűstölő nyársakra aggatjuk, hogy a víz lefolyjon róla. Ezt a hurkát nem fűstöljük.

Házi módra reszelt májashurka.

A sertések földolgozásánál keletkező hulladékokból megfelelő mennyiséget és kevés borjúhúst vagy borjufőtet félíg puhára főzünk és a csontokat eltávolítjuk. A májat fűszerezzük, leforrázzuk és a vizet róla le hagyjuk folyni. Amennyi húst vettünk, ugyanannyi lágy hajat, zsigert stb., félíg puhára főzünk, összekeverjük hússal és néhány nyers vöröshagymával egészen finomra vágjuk vagy a húsvágógép legfinomabb korongján áthajtjuk. Ehhez a péphez kevés, apró, puhára főtt szalonnakockákat is adhatunk.

A fűszerezéshez a pép minden 10 kilogrammjához 25 dekagramm só, 3 dekagramm fehér bors, 1 dekagramm szegfűbors, 1 dekagramm szerecsendióvirág, 1 dekagramm reszelt kakukfű (thymian) és 1 dekagramm reszelt, majoranna szükséges. Ezeket a fűszereket a péppel jól összekeverjük. Ha a pép nagyon száraz, kevés zsírt adunk hozzá, valamint az esetleg még szükséges sót is. Töltés után a hurkát főzzük, azután kiszedjük az űsből, leöblítjük és hideg vízben hagyjuk, míg megmerevedett, azután fölakasztjuk, hogy leszáradjon.

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

Májashurka kasszell módra.

Ehhez a hurkához májat, tüdőt, szívet, zsigert és csepleszt veszünk. A tüdőt és májat jó finomra, a többi részeket kevésbé finomra vágjuk. Ehhez egyharmad rész kockára vágott hajat adunk. Fűszerül szükség szerinti mennyiségben sót, borsot, szegfűt, majorannát és kevés finomra vágott főtt hagymát veszünk. A pépet sertésbelekbe töltjük és a hurkát vastagsága szerint fél óráig, - egy óráig forró vízben főzzük és gyöngén füstöljük.

Felső-németországi májashurka.

Egy lapockát a szalonnájával, amelynek bőrkéjét és csontját eltávolítottuk, 1—2 kilogramm szalonnával puhára főzünk. A szalonnát kockákra vágjuk. A lapockát fél annyi nyers májjal és néhány vöröshagymával jó finomra vágjuk, körülbelül 3 kilogramm nyers, finomra vágott sertéshúst adunk hozzá és az egészet sóval, törött borssal és szerecsendióval fűszerezzük. A pépet egyenes marhabelekbe (vastagbelekbe) töltjük, de ne készítsünk túl nagy hurkát. Ezt a hurkát háromnegyed—ötnegyed óráig főzzük, azután hideg vízbe tesszük, amíg egészen megmerevedik, ekkor azután fölaggatjuk.

Májashurka mazsolaszőlővel.

3 kilogramm disznómájat, ugyanennyi csont nélküli borjúhúst és 2 kilogramm hátszalonnát együtt puhára főzünk ; a májat megreszeljük; a húst és szalonnát finomra vágjuk és hozzáadjuk a megreszelt májat és az egészet újra vágjuk a ringakéssel. Azután kevés, hideg vízben megpuhított, finomra dörzsölt fehérkenyeret, 20 dekagramm tisztára mosott világos, apró mazsolaszőlőt és ugyanennyi hámozott, finomra vágott édes mandulát adunk hozzá. A pépet 8 dekagramm sóval, 5 dekagramm fehér borssal, 1 dekagramm örölt ánizzsal és fél dekagramm fahéjjal fűszerezzük és miután az egészet gondosan összekevertük, 20—30 centiméternyi hurkákat készítenek apró sertésbelekbe töltve. A hurkákat jól megkötözzük és fölaggatjuk. A töltésnél ügyeljünk arra, hogy ne nagyon szorosra tömjük a pépet a belekbe, mert a mazsolaszőlő felduzzad és így a hurkák is fölrepednének. A kész hurkákat egy negyed óráig főzzük, azután kihűlés végett egy asztalra rakjuk. Másnap nyársakra aggatva, a levegőn szárítjuk.

Szarvasgomba-kolbász.

Ha 15 kilogramm kolbászt akarunk készíteni, 5 kilogramm nyers sertésmájat veszünk, azt lemossuk és az ereket elávolítjuk belőle. Ennek megtörténte után a májat darabokra vágjuk és 15 dekagramm nyers hagymát, 30 dekagramm heringet (amit előbb megmosgunk és a szálláktól megtisztítunk), 2 /» kilogramm főtt borjúhúst és 7Vs kilogramm főtt disznózsírt adunk hozzá. A főtt húst és zsírt még melegen apró darabokra vágjuk, teknőbe tesszük, azután a májat a hagymával és heringgel együtt a húsvágógépbe rakjuk és abból egyenesen a teknőbe engedjük futni a húshoz. Az egészet jól összekeverjük és újra áthajtjuk a húsvágó gépen. Most a péphez kilogrammonként 3—4 dekagramm apróra vágott szarvasgombát, 2 dekagramm sót és 3 gram fehér borsot adunk, az egészet jól összekeverjük és vastagbelekbe töltjük.

Vastag kolbászt háromnegyed—egy óráig, sőt tovább is, vékony kolbászt fél óráig kell főzünk 70 R. foku vízben. Azután a kolbászokat az üstből kivesszük, leöblítjük és egy táblára rakjuk, hogy kihüljenek; másnap letisztítjuk róluk a zsírt és 12—24 óra hosszat mérsékelt meleg füstben füstöljük.

Libamájás hurka.

Mínt hogy ehhez a hurkához ugyanaz a pép szükséges, mint a májas hurkához, célszerű mind a két hurkát egyszerre elkészíteni. A libamájás hurkához szükséges libamájakat egy óráig vízben tartjuk, V/t—2 centiméter vastagságú kockákra vágjuk, hirtelen leforrázzuk és a péphez adjuk. Hogy a libamáj egyenletesen legyen szétosztva, célszerű a pépet rétegenként egy táblára kenni és azután a libamájából vágott kockákat egyenletesen elhelyezni. Ennek megtörténte után gömböket formálunk a pépből és ezeket óvatosan úgy tesszük a töltőgéphez, hogy levegő ne férközzék közbe és vastagbélbe töltjük. 10 kilogramm péphez 5 kilogramm libamájat kell venni. A továbbiakban éppen úgy járunk el, mint a szarvasgombás májas hurka készítésénél.

Májashurka hagymával.

30 kilogramm hurkához TV* kilogramm disznómájat, 5 kilogramm főtt durvára vágott disznózsírt, 7 V« kilogramm főtt disznógyomrot, béléfodrot, ökörbendőt stb. 7 V» kilogramm kockára vágott főtt hájat és 2V> kilogramm apróra vágott, zsírban sült hagymát kell vennünk. Ezt mind jó finomra vágjuk, 75 dekagramm sóval, 9 dekagramm borsossal, 5 dekagramm szegfűborssal és 5 dekagramm finomra tört majorannával fűszerezzük. Ha az egész , pépet jól átgur- tuk, megfelelő mennyiségű kockára vágott hájat adunk hozzá, ezt is jól elkeverjük és az így készült pépet disznóbelekbe töltjük, de nem nagyon lazán. Ezután a hurkát — már a szerint, amilyen vastag — 30—45 percig főzzük. A hurkát könnyen füstöljük, nehogy megpenészedjék.

Közönséges májashurka.

Ezen silányabb minőségű hurkához — ha 30 kilogrammot akarunk készíteni — 5 kilogramm májat, 15 kilogramm disznó- és marhagyomrot (bendőt stb.), 1Vs kilogramm béléfodrot, 7V2 kilogramm kockára vágott hájat, 75 dekagramm sót, 9 dekagramm fekete borsot, 5 dekagramm szegfű- borsot és 5 dekagramm majorannát veszünk. Ha a pépet finomra vágjuk, vékony belekbe töltjük, a hurkát fél óráig forró vízben főzzük és ha már kissé megszáradt a levegőn, 5—6 óráig hideg füstben füstöljük.

Svájci módra készült májashurka.

Egy sertésnek tüdejét, szívet és máját puhára főzzük, IV2 kilogramm disznófodromját leforrázunk, apró darabokra vágjuk és Va kilogramm fölszeletelt

hagymát puhára főzünk benne, de ügyeljünk arra, hogy a hagyma meg ne sárguljon. Most mindent összekeverünk és a húsörlőgéppel megőröljük. A pépet kevés sóval, fekete borssal, szegfűborssal, majorannával és fahéjjal fűszerezük és egy marékka mazsolaszólót és apró szőlőt adunk hozzá. A mazsolát és apró szőlőt azonban előbb meleg vízben megmossuk. Ha mindent jól összevegyítettünk, a pépet lazán fodorbelekbe töltjük* és az így készült hurkát fél óráig főzzük. Ezt a hurkát [friss állapotban melegen, vagy ha kihűlt, sütte fogyasztják.

Friss májashurka berlini módra.

Ehhez ugyanazt az anyagot használjuk, amelyet fentebb a közönséges májas hurkánál leírtunk. Az olyan tü- ságai, részint a tenyésztés, sőt a hizlalásnak is a következménye, miért is Frankfurt városa ezen kolbász készítésében utolérhetetlen. Ha valaki abban a szerencsés helyzetben van, hogy ilyen anyagra szert tud tenni, akkor a földolgozáshoz rendszerint 60% kövér és 40% sovány húst vegyen. Földolgozásra alkalmasak: a sonka, lapocka, nyak- és hasrészek. A húst egy nappal előbb megtisztítjuk a bőrkétől, csontoktól és inaktól és szárítás végett kiterítjük egy deszkára, vagy hprogra akasztjuk. A nagyjában összevágott húshoz 15 kilogrammra 45 deka só, 5 deka fehér borsot és 2 deka szerecsendióvirágot, valamint fél deka salétromot veszünk és az egész tömeget — 1 liter víznek folytonos hozzáöntése mellett — addig vágjuk, míg a hús lencsenagyságu. Most a pépet kézzel átggyúrjuk és a levegő kizárásával a kolbásztöltőbe tesszük és akkora kolbászokat készítünk, hogy párjuk 15—25 deka súlyú legyen. Ezeket a kolbászokat nem kötik, miért is minden 2 pár végén hosszabbra hagyjuk a belet, amelynek így üresen maradó végeit jól összesodorjuk. A kolbászkákat könnyű, tiszta nyársakra akasztjuk és néhány óráig a levegőn szárítjuk; azután mérsékelt meleg mellett 5 —6 óráig világosbarnára füstöljük. Azonnali fogyasztásra készült kolbászokat hamarabb is lehet füstölni. Fogyasztás előtt ezeket a kolbászokat 75 R. foku vízben 7—8 percig főzzük.

Másodrendű frankfurti húskolbász.

Ehhez a kolbászhoz tulajdonképpen ugyanazt a hús- nemet kell használnunk, mint a frankfurti kolbászhoz. Amennyiben azonban ilyen húst nem lehetne beszerezni, növendékmarha, illetve bikahúst dolgozunk föl, a már előbb említett péppel. 15 kilóhoz — miután a sertéshúst nagyjában összevágtuk — a vágás közben kevés vizet öntünk és 4V» deka fehér borsot, 1 deka szerecsendiót, 1 gerezd fokhagymát., 3 gerezd mogyoróhagymát és a szükséges só, tesszük. Most folytatjuk a hús összevágását mindaddig, míg a hús-, illetve zsírrészek lencsenagyságnak. Ekkor a pépet szük marhabelekbe töltjük, és a kolbászokat a levegőn jól megszártjuk és mérsékelt meleg füstbe akasztjuk mindaddig, míg szép aranybarna színt kapnak. Ezt a kolbászt 15—20 percig kell főzni.

Svájci kolbászkák.

4 kilogramm jól kiinazott borjúhúst és ugyanennyi, szintén kiinazott marhahúst finomra vágunk. Azután 4 kilogramm sovány sertéshúst és 2 kilogramm hátszalonnát adunk hozzá, az egészet finomra vágjuk és a következő fűszereket adjuk hozzá: 30 dekagramm só, 4Ya gekagramm fehér borsot, 2 dekagramm salétromot, 2 dekagramm szerecsendiót, péppel ezeket a fűszereket átggyúrjuk. Ezután vízzel újjólag átggyúrjuk a pépet és 1 kilogramm leforrázott szalonnacokát és 18 dekagramm hámozott pizsláciát adunk hozzá. Az így elkészített pépet fölzártatott üriühólyagokba töltjük, a kolbászt zsineggel átkötjük és melegen füstöljük. Ha a kolbász színe nem eléggé élénk, füstölés előtt kevert dísznóvérral

kenjük be. Füstölés után a kolbászt 30—45 percig 75 fokos vízben főzzük, kihülés végett föllegatjuk és ha szükséges, forró vízben néhány másodpercig újra forrászuk.

141 **Weszfáliai húskolbász.**

Ez egyike a legszebb kolbászoknak és éppúgy ehető nyersen, mint főve, ámbar rendszeren főzni szokták. Ennek készítéséhez a nyakhúst vesszük, ezt anélkül, hogy a zsírt lefejténők, egészen a fejtőn levő inakig fölhasználjuk. Azonkívül rostélyoshúst veszünk, még pedig két harmad részt és egy harmad rész gyöngye szalonnát. Börkeszalonna vagy nyakszalonna erre a célra nem alkalmas, mert kemény. A húst és szalonnát négyszögcentiméternyi kockákra vágjuk, azután lemérjük a húskockák súlyát és 10 kilogrammonként 25 dekagramm sót, 3 dekagramm őrölt fehér borsot és 1 dekagramm szegfűborsot keverünk hozzá, a fűszereket jól átggyúrjuk a péppel és középbő disznóbelekre lehetőleg keményre töltjük, mérsékelt nagyságú kolbászokká. Ez a kolbász nem gömbölyű, mint a braunschweigi húskolbász, mert már másnap a bél nyulékonyága folytán hosszúra nyúlik. Marhacoszorubelekben ugyan megtartanak ezek a kolbászok gömbölyű alakjukat, de ezeket a beleket nem használják a weszfáliai húskolbászhoz. A kész kolbászok dőket, melyeket sötét színűknél fogva másnemű májas hurkákhöz nem igen használhatunk, itten megfelelő módon értékesíthetünk. A hurkának sötét színét kiegyenlítjük, amennyiben megfelelő mennyiségű, régi sütetű, hideg vízben áztatott fehér kenyeret adunk a péphez. E célból a kenyeret 2 óráig áztatjuk, és kezünkkel vagy nehéz deszkával kipréseljük belőle a vizet. A kenyeret előbb egymagában, azután a péppel - zsimak folytonos hozzáadása mellett — jói kidolgozzuk, míg az egész anyag sima péppé lesz. A pépet sóval, borssal, gyömbérrel, fahéjjal, szegfűvei és majorannával fűszerezük szükség szerinti mennyiségben. A pépet szűk, vékony belekbe vagy bő sertésbelekre töltjük és megfelelő nagyságú hurkákat formálunk. A hurkákat göbpe peckeljük; ez ugyan több időt vesz igénybe, mint a megkötés, de a hurka így mutatósabb. A hurkát csak 5—8 percig hagyjuk forró vízben, azután szükség szerint főzzük és melegen lálaljuk.

Kenőmájas.

A közkedveltségnek örvendő kenőmájast úgy készítjük, hogy veszünk 5 kilogramm sertés máját, 5 kilogramm só- zatlan szalonnát, 25 dekagramm zsírban sárgára pirított vöröshagymát, amit a húsdaráló finom korongján kétszer ledarálunk, összekeverjük, utána 25 dekagramm só, 8 dkg. fehér bors és 2 dekagramm szegfűbors hozzáadásával jól összegyúrjuk. Marha vastagbelekre töltve, ovatosan kifőzzük utána hideg vízben lehtjük. Tartósabb és ízletesebb ha hideg füstön sárgára füstöljük.

Véreshurkák.

Sziléziai véreshurka.

5 kilogramm hászalonnát kissé megfőzünk, azután szalonnavágó-géppel finom kockákra aprítunk. 30 dai^{ab} vizes zsemlyét — tejes zsemlye, vagy más, melyben cukor van, erre a célra nem alkalmas — finom szeletekre vágunk és friss sertésvérrel fölátzatjuk. Kevés puhára főtt borkét és kevés főtt sertéstüdőt — mind a kettőt előbb a húsvágógépen finomra aprítva — a fölátzatott zsemlével, azután pedig a kockára aprított szalonnával összevegyit- jük. A pépet sóval, szegfűborssal és ahol szeretik, kevés fahéjjal fűszerezük. Egyéb fűszer nem kell belé. A pépet apró marhabelekbe töltjük, de lehet sertésbeleket is használni. A főnt emittelt alkatrészekből körülbelül 20 kilogramm kolbászt lehet készíteni, illetve annyi vért, zsírt, stb. lehet hozzáadni, hogy ennyi kolbász kifussa.

Francia véreshurka.

Egy vöröshagymát nagyon finomra vágunk. Azután egy serpenyőbe 12 dekagramm pecsenyezésért teszünk, melyet 2 óra hosszat lassú tűzön barnára sütünk. A hagymához 4 egészen puhára, péppé főzött ranettalmát, 1 deci tejet, petrezselymet, egyéb zöldséget, 2 tojást, 1 pohárka konyakot, sót, borsot és mindenféle fűszert adunk. Ezt a keveréket melegítjük, eközben folytonosan keverjük, nehogy odaégjen. Azután 1 kilogramm fodorhajat gyűszűnagyságu darabokra vágunk és 1 liter vérrrel együtt a föntcm-lített péphez keverjük. Amikor az egész töltelékét a tűzön jól összekevertük, sertésszátlingokba töltjük és megfelelő nagyságú hurkákat kötünk le. Mialatt a pépet elkészítjük, egy fazék vizet fölforralunk, a hurkákat ebbe a forró vízbe bedobjuk és 15—50 percig főzzük. Nagy gondot kell azon-ben fordítani arra, hogy a hurka meg ne repedjen.

Finom véreskolbász.

Ehhez a kolbászhoz legalkalmasabbak a nem nagyon sovány sertéshasak és pofák, nemkülönbön sovány fejek is, amelyeket a pofákkal együtt lehetőleg azonnal a leölés után teszünk üstbe. Ha mindez puhára főtt, a bőrkét és csontokat kiszedjük, a húst háromnegyed centiméternyi kockákká aprítjuk és a keverőteknőbe tesszük. Kötőszertül legalkalmasabb a friss disznóvér, melegített, finomra őrölt, nem nagyon puhára főtt bőrké, kevés nyers sertésmáj és főtt tüdő. A pépet a kellő mennyiségű sön kívül finomra vagdalt nyers hagymával, fekete borssal, szegfű-borssal, majorannával és gyömbérrrel fűszerezzük. A kötőszerekből félannyt vegyünk, mint a húsból. Az egész pépet, ha jól átgyurtuk, sertésfodorbélbe, ürühöllyagba vagy koszorubelekbe töltjük. A kolbászokat aszerint, hogy milyen vastagok, fél—másfél óra hosszat 75 C vízben főzzük és kihülés után 24 óráig füstöljük.

Friss véreshurka.

Ehhez a hurkához, melyet, többnyire melegen fogyasztanak, legalább kétnapos, jól kisütött, szeletekre vagdalt fehérkenyeret vagy vízes zsemlet veszünk, amelyet friss disznóvérrrel teltítve, friss vér hozzáadásával mindaddig gyúrunk, míg a pép sűrűvé válik. A hurkába való szalonnának legalkalmasabb a kövér hasszalonna vagy pofahús. A szalonnát valamivel puhábbra főzzük, mint más kolbászhoz szoktuk. Körülbelül ugyanannyi szalonnát veszünk, mint amennyi a vérrrel átdolgozott fehérkenyér és ezt apró kockákra vágjuk. Keverés közben a péphez még kevés folyékony zsírt adunk és pírított hagymával, borssal, szeg-fűborssal, szegfűszeggel, fahéjjal és esetleg majorannával fűszerezzük. Az így fűszerezett töltelékét bő szalagbelekbe vagy sertésvastagbélbe töltjük. Hogy a hurka a főzésnél meg ne repedjen, a beleket csak háromnegyed részben töltjük meg. Amikor a hurkát az üstbe tesszük, a víznek fornia kell, mert máskülönbön a hideg vízből berakott hurka nagyon lehűti a vizet. A szalagbelekbe töltött hurkának fél óráig, a vastagbélbe töltöttnek ellenben háromnegyed—egy óra hosszat kell főnie.

Véreskolbász.

A kockára vágott főtt szalonnát finomra őrölt szalonnabőrkevel és tüdővel keverjük, ezt a pépet 10 kilogrammonként 25 dekagramm sóval, 3 dekagramm borssal, 1 dekagramm szegfűborssal, 1 dekagramm majorannával, fél dekagramm kakukfűvel, 1 dekagramm fahéjjal és 1 dekagramm gyömbérrrel fűszerezzük és annyi disznóvért adunk hozzá, hogy a pép kellő sűrűségű legyen. Ezzel a péppel azután a beleket háromnegyed résznyire megtöltjük és a kolbászokat forró vízben egy fél—két óráig — aszerint, hogy milyen

vastagok —főzzük, miközben az üstben gyakrabban megforgatjuk. Amikor a kolbászok a víz felszínére kerülnek, villával megszurkáljuk, hogy a bennük maradt levegőt eltávolítsuk.

Házilag készült véreshurka.

108

Főtt szalonnát kockára aprítunk és kendőbe csavarva, forró vízzel jól leforrázunk. Főtt hulladékhúsból (disznó- vagy borjúhúsból) körülbelül ugyanannyit veszünk, mint amennyit a szalonnából vettünk, nem nagyon finomra vágjuk és összekeverjük a szalonnakockákkal. Néhány apróra vágott vöröshagymát kevés zsírban megpárolunk és annyi habart disznóvérrel, hogy a pép könnyen tölthető legyen, a péphez keverjük.

Sok helyütt kevés vízbe áztatott zsemlet, amelyből a vizet előbb kifacsarják, adnak a péphez s azzal együtt a húsörlőgépen összevágják.

Ezen péphez 10 kilogrammonként 25 deka só, 4 deka fehér borsot, 1 deka szegfűborsot, fél deka thymiánt, fél deka majorannát és fél deka szerecsendióvirágot adunk. Az egész pépet most jól összekeverjük és lazán sertés- vagy marhahalekbe töltjük, 70 fokos vízben fél órától másfél óráig főzzük, aszerint, milyen nagyok a hurkák. Legalább is addig keű főznünk, míg nem szivárog ki belőlük a vér, ha megszurkáljuk. Ha a hurkákat az üstből kivesszük, langyos vízben megmossuk és a disznóbelekre töltötteket asztalra rakjuk, a marhahalekbe töltötteket pedig rudakra akasztjuk kihűlés végett.

Kenyérkolbász.

Erős vászonból 15 centiméter széles és 85—40 centiméter hosszú zacskókat készítettünk. A zacskónak csak egyszerű varrattal szabad készülniök a varrógépen. Ezeket a zacskókat nem fordítjuk ki, úgy, hogy a töltés alkalmával is a varrat kívülről marad, hogy főzés után könnyen fölfejtessük és a zacskót a kolbászról lezuhassuk.

3 kilogramm főtt szalonnára, amit nem tulkicsiny kockákra vágunk, éppen ennyi huüadékhúst és disznótüdöt veszünk, ezt a húsvágógép 2 miliméteres korongján áthajtjuk; azután 2 kilogramm rozslisztet, aminőt a barna rozskenyér sütéséhez használnak annyi habart vért adunk hozzá, hogy a pép még mérsékelten szilárd legyen (folyékonynak nem szabad lennie), azután sóval, borssal, szegfűborsal és szegfűvel fűszerezük, még pedig olyan mértékben, hogy valamennyi fűszernek és sónak ize könnyen kivehető legyen. 5 kilogrammonként legcélszerűbb 12 deka só, másfél deka borsot, 1 deka szegfűborsot és negyed deka szegfűt venni. Ha a pépet fűszerrel jól összekevertük, az előbb emiített zacskóba töltjük, de nem egészen tele, úgy, hogy azokat kényelmesen és erősen megköthessük.

Ha ilyen módon az elkészített pépet zacskóba töltöttük, a zacskókat az üstbe rakjuk, amelyben a víz kell, hogy buzogjon, még pedig a főzésnek egész ideje alatt. A kolbászoknak 2Vs óra hosszát keű főniök; főzés után asztalra rakjuk kihűlés végett. 10—15 perc. multán a kolbászokat langyos vízbe tesszük és körülbelül 10 percig ide-oda lóbáljuk, hogy a zacskó a tulajdonképpeni kolbásztól levállják, Éhnek megtörténte után a zacskókat föloldjuk, a varrást fölვágjuk és a zacskót óvatosan lezuhazzuk. Kihűlés végett a kolbászokat ismét asztalra rakjuk.

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

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

Borsos hurka.

A csekély értékű hulladékot, úgy mint tüdőt, borkét, inakat stb., puhára főzzük, finomra vágjuk, kevés főtt szalonnát, közép nagyságú kockákra vágjuk, mindezt összekeverjük, kevés zsírt öntünk hozzá az üstből és habart marha- vagy sertésvérrel mérsékelten higitjuk. A pépet sóval, szegfűborssal és annyi fekete borssal fűszerezzük, hogy erősen borsos íze legyen, mindent jól összekeverünk, hosszú] marhavékonybelekbe lazán töltjük és olyan hurkákat készítünk, hogy darabját 20 fillérjével adhassuk. A hurkát puhára főzzük ős nyársra akasztjuk kihülés végett.

Bajor kolbász vérrel.

5 kilogramm bőrke nélküli szalonnát megfőzünk és apró kockákra vágunk. 2—2Va kilogramm főtt borkét és hul- ladékhúst egyenlő részekben a húsörlőgépen áteresztünk, a kockákra vágott szalonnához adjuk és az egészet habart vérrel addig keverjük, míg a pép meglehetősen összeáll. Akkor lemérjük az egésznek a súlyát és 10 kilogrammonként 25 dekagramm sóval, 4 dekagramm fekete borssal, fél dekagramm szegfűvei, 1 dekagramm szegfűszeggel, 1 dekagramm demutkával és 1 dekagramm majorannával fűszerezzük, a pépet a fűszerrel jól összekeverjük és középbő marha- vagy koszorubelekbe töltjük és a kolbászokat megfőzzük. Főzés után a kolbászokat az {üstből kiszedjük és langyos vízben megmossuk ; az egyenes kolbászokat kihülés végett egy deszkára rakjuk, a gömbölyűeket pedig rudakra aggatjuk. Kihülés után a kolbászokat hideg füstben kissé megfüstöljük.

Darás véreshurka.

IVa kilogramm árpadarát vízben, vagy még inkább lében jól föláztatunk; kevés főtt zsíros sertés- és marhahúst finomra vágunk és összekeverünk, miközben annyi sertésvért adunk hozzá, hogy a pép megfelelően hig legyen és sóval, törött borssal, szegfűvei és majorannával fűszerezzük, vékony marhabelekbe töltjük, még pedig lazán. A hurkát az üstben lassan főzzük mindaddig, amíg vér ha megszurkáljuk a hurkát, többé nem szívárog ki, azután kihülés végett az asztra rakjuk.

Németországi véreshurka.

2 kilogramm sovány sertéshulladék-húst 10 kilogramm bőrke nélküi szalonnával megfőzünk. A szalonnát kockákra vágjuk és egy szitán meleg vízzel leöblítjük, hogy a folyékony zsírt eltávolítsuk. A sovány húst finomra vágjuk, összekeverjük a szalonnával és annyi habart vért adunk hozzá, hogy a pépet tölcserén át kényelmesen tölt- hessük. Fűszer gyanánt só, törött borsot, szegfűszeget, majorannát és demutkát adunk hozzá és a pépet egyenes marhabelekbe töltjük tölcserrel. A hurkákat addig főzzük az üstben, míg vér többé nem. szívárog ki, ha megszurkáljuk a hurkát. Ez a hurka füstölve sokáig eltartható.

Közönséges véreshurka.

Puhára főtt sertésborkét, főtt marha- és sertéstüdőt összesen 15 kilogramm súlyban finomra vágunk, 10 kilogramm fél centiméter nagyságú kockákra vágott, főtt, zsíros sertéshúst adunk hozzá és az egészet vér, só, örölt fekete bors, örölt szegfűszeg és kevés majoranna hozzáadása közben jól összekeverjük. A hurkát apró marhabelekbe töltjük.

Olasz véreshurka.

9 kilogramm átnőtt sertéshúst félóráig főzünk, vágjuk egészen finomra, adjunk hozzá 35 deka sót, 4 deka durvára törött gyömbért és háromnegyed liter jó minőségű bort. Az egészet alaposan összekeverjük és sertésfodorbelekbe vagy marhavastagbelekbe töltjük. A hurkákat addig főzzük, míg szúrásra többé vér ki nem szívárog. A megszáradt hurkát 2—3 napra füstbe tesszük, hogy kevésbé megfüstölődjék. Ezt a hurkát szárazon lehet tartani, de előzetesen étolajjal le kell dörzsölnünk.

Friss berlini véreshurka.

Ezt a hurkát többnyire melegen fogyasztják. Legalább 2 napos, jól kisült, szeletekre vágott fehérkenyeret vagy zsemlyét friss vérrrel jól itatunk és óránként kevés vér hozzáadásával addig gyűrünk, amíg az egész pép sűrű folyadékká lesz. Körülbelül 1 Pengő ára fehérkenyérre vagy Zsemlyére 6—7 liter vért lehet számítani. A hurkához szükséges szalonnát valamivel puhábbra főzzük, mint más hurkánál szoktuk. Körülbelül annyi szalonnát veszünk, amennyi fehérkenyeret vettünk és apró kockákra vágjuk. Keverés közben a péphez még kevés folyékony zsírt vagy főzőzsírt adunk, borssal, szegfűborssal, szegfűvei, fahéjjal és majorannával fűszerezük és az így elkészített pépet friss, bő fodorbelekbe vagy ürühólyagokba töltjük. Nehogy a hurka főzés közben fölrepedjen, a töltésnél ügyelni kell arra, hogy a bél csak háromnegyed részig legyen töltve, azután bekötjük és a pépet egyenletesen szétsimitjuk. Nagy gondot kell fordítani arra, hogy amikor a hurkát, az üstbe tesszük, a víz tényleg már forrjon, mivel máskülönben a hurka vágási felülete soha sem lesz sima. A fodorbelekbe töltött hurkánál a főzés félóráig tart, ellenben ha ürühólyagokba töltöttük, háromnegyed—egy óra hosszat kell főznünk. A hurkát melegen árulják és ennél fogva nem öblítik hideg vízzel, sőt arra is ügyelni kell, hogy a víz az üstben ne legyen zsíros. A kész hurkát teknőbe rakjuk jó szoroson egymás mellé és letakarjuk, hogy tovább tartsa a meleget. Ez a hurka nagy kelendőségnek örvend és készítése jó haszonnal jár.

Szászországi véreshurka.

Has- és pofarészek helyett tiszta hátszalonnát veszünk. Puhára főtt pofabőrket, melyen még félcentiméternyi zsírréteg maradt, szintén keverhetünk a pép közé. A kocká-

kat körülbelül félcentiméternyi nagyságra vágjuk és ugyanannyi meleg bőrkével, amelyet a vérről jól átdolgoztunk, keverjük. Fűszer gyanánt szükség szerinti mennyiségben söt, fekete borsot, szegfű borsot és majorannát alkalmazunk. A pépet ürüvastagbelekbe vagy bő fodorbelekbe töltjük. A kész hurhát fél—egy óra hosszat főzzük., már a szerint, hogy müyen vastag. Ha a hurkát megszüljük és tiszta zsírt választ el, akkor már eléggé főtt; az üstből kivesszük, hideg vízzel leöbUtjuk és még melegen a füstölő-nyársra akasztjuk. Ne készítsük a hurkát nagyon hosz- szura, mert könnyen törik. A hurkát hidegen füstöljük.

Disznósajtok.

Fejsajt.

Gyöngö, esetleg fűszeres sóslébe (15 fok) pácoljuk a már előzetesen megtisztított fejeket néhány napig, azután megfőzzük. A főzéshez vehetünk megfelelő bőrkét, kevés hagymát és fokhagymát. Ha a fejek annyira megfőttek, hogy a csont kiválik belőlük, kiszedjük, de a bőrkét még tovább hagyjuk főni, hogy jó erős levest kapjunk. A főtt fejeknek levágjuk a fülét, orrát, áúát és a többi húsos részeit, ezeket hosszúkás darabokra vágjuk, a többi részt a zsírosabb darabokkal visszahagyjuk. Az összevágott fejrészeket teknőbe tesszük és fűszerezzük, a sózásnál azonban legyünk óvatosak, mert a hús már pácolva van és így esetleg elég sós. Ezután annyi zsírtalan levest öntünk rá, hogy éppen csak összekösse a húsrészeket, összeke- verjük és középső marhahólyagba töltve, két órán át 80 fokos vízben kifőzzük. Kifőzés után kissé lehűtjük, lepréseljük és ha hosszabb ideig kívánjuk eltartani, hideg füstön megfüstöljük. Az így készített sajt a szemnek nagyon szép, ize nagyon jó és még nyári időben is jó ideig eltartható.

Közönséges disznósajt.

A fejsajt készítésénél visszamaradt kövérebb részeket kockás darabokra összevágjuk. Vehetünk hozzá főtt marhaorrot és bőrkét is. Ezt szintén összevágjuk, megfűszerezzük, fokhagymát is vehetünk hozzá, levessel jól fölhi- gitjuk, annyi vért teszünk bele, hogy a leves szép piros legyen. gyomrokba tesszük és kifőzzük úgy, mint a fejsajtot. Ezt a sajtot nem szokás lepréselni, de ha ki van rakva, meg keü szurkálni, hogy a zsír kifolyón belőle.

Finomra -vágott disznósajt.

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

Svájci disznósajt.

Mindegyik disznósajthoz 2 ujjnyi vastag szeletet vágunk a sertés hasrészéből. Ezt a két szeletet 24 óráig sőlében pácoljuk. Néhány sózott disznónyelvet, fület és csülköt megfőzünk és hosszú csikókba vágunk. Azután 3 kilogramm jó borjúhúsból, amelyet finomra vágunk, 7 dekagramm sóval, IV deka törött borssal, 1 dekagramm szegfűvei és fél deka gyömbérrrel pépet készítünk. Most egy fölívágott hőllyagot terítünk szét az asztalon, a hasrészből vágott egyik szeletet a hőllyagra tesszük, a szeletre a bor- juhúspéből vékony réteget rakunk, erre ismét egy réteget a hús- és nyelvcsikokból helyezünk. Így váltakozva annyi réteget rakunk egymás, fölé, hogy a légfelsőbb rétegre helyezett szelet az alul levő szelettel együtt az egész tölteléket körülvegye. Ezután a hőllyagot mindenütt összevarrják a sajtot kendőbe göngyölyük, a kendőt összekötjük és zsineggel köröskörül jól átkötjük, az egész disznósajtot 3—4 óráig lassan főzzük az üstben, azután legalább 24 óráig erősen préseljük és ennek megtörténte utáni eltávoítjuk a zsinetet és kendőt

Disznósajt észak-németországi módra.

Ehhez a disznósajthoz előszeretettel parasztsertések pofa-, illetve gégerészeit használják. A pofarészeket kevésé, átfőve, másfél centiméter nagyságú ko ckákravágjuk és leforrázzuk (különösen nyáron) és melegített, vérral kevert bőrkével összekeverjük. Ennek megtörténte után sóval, fekete borssal, szegfűborssal és majorannával fűszerezzük, mindezen fűszerekből megfelelő mennyiséget véve. A pépet legfőljebb 30 centiméter hosszúságú marhavastagbelekbe töltjük, azután forró vízbe tesszük és 1—2V* óra hosszat főzzük. Hogy eléggé főtt-e, azt arról ismerjük meg, ha tüvel átszúrva, tiszta zsírt választ el. Ekkor kivesszük az üstből, hidegen leöbütjük és néhány órán keresztül sajtoljuk. Ha a disznósajt teljesen kihűlt, 2 napig hideg füstben füstöljük.

Hollandiai disznósajt.

Vékony sertéshasat, sertésfület-t és borjúhúst (az első részből) 5—6 napig pácofítunk, azután kevés bőrkével puhára főzzük. A bőrkét kevés üstlével a húsívágógép finom korongján áthajtuk, hogy egészen híg péppé váljon. Fehér borssal, gyömbérral és szerecsendióval fűszerezzük, még pedig jó erősen, azután összekeverjük. A hasszalonnát keresztbe ujjnyi vastag csikókra vágjuk, a borjúhúst nagyobb darabokra szagatjuk, a filét ellenben egészben marad. Mindezt a bőrkével jól összekeverjük, úgy, hogy mindenüvé jusson bőrke. A húsdarabokból tiszta kendőre váltakozva kolbászvastagságú darabokat rakunk, a kendőt gyöngén összegöngyölítjük, két végét erősen megkötjük és az egészet erős szalaggal feszesen átkötözzük. A kolbászokat egy fél óra hosszat főzzük és másnapig hideg vízbe tesszük. Akkor azután a kendőt le vesszük, a kolbászt borjucsepleszbe, később újra tiszta kendőbe csavarjuk, mint előbb és zsineggel átkötözzük. Ha ezzel elkészültünk, 10 percre forró vízbe tesszük a kolbászt, melyet azután hideg vízben lehütünk. A kendőből csak szükség szerint bontjuk ki.

Német disznósajt I.

A német disznósajt pácolt sovány disznó- és borju- fejekből, valamint pácolt pofahúsból és kevés bőrkéből készül. Hat-nyolc fél fejre egy pofát kell számítani. A fejeket és pofákat 75 fokú vízben két óra hosszat főzzük. A fejek elég puhára főttek, ha az

állkapcsokat nem nagyon könnyen lehet eltávolítani. A bőrkét szintén félpuhára főzzük. Az egész húst nem túlságosan apró, kissé hosszúkás kockákra vágjuk, leforrázzuk és a keverőedénybe öntjük, kevés őrölt bőrkét, fehér borsot, köménymagot, gyömbért és kevés sót keverjük hozzá, az egészet jól tisztított disznógyomrokba vagy marhahólyagokba töltjük, még pedig jó feszesre, azután lekötjük. Minthogy a disznósajt minden alkatrésze már előzőleg meg volt főzve, elég, ha a kész disznósajtot másfél—két óra hosszat főzzük. A főzés kezdetén jó a disznósajtot kissé megszurkálni, hogy az esetleg beszorult levegő távozzék. Főzés után a disznósajtot csak leöblítjük és kissé préseljük.

Német disznósajt II.

Négy kilogramm átnót sertéshúshoz 1 kilogramm sovány sertéshúst és 5 kilogramm friss sertésmájat adunk, mindezeket a részeket először külön-külön, azután együttesen a húsvágó-gép legfinomabb korongján áthajtjuk. A sertéshús frissen vágott sertésekből legyen, mert csak ebben az esetben van kellő fölszívó képessége. A töltelékbe ezután még két tojássárgáját, azonkívül sót, borsot és kevés szerecsehdióvirágot adunk. Ha mozaikszerű betétet akarjuk a disznósajtot készíteni, betétül disznónyelvet vagy sertésfűit teszünk bele. A formát lehetőleg vékony szalonnaszeletekkel kell kirakni. A disznósajtot körülbelül 3 óra hosszat kell főzni forró vízben. Főzés után a formát annak tartalmával együtt hirtelen hideg vízben hűtjük le. Hogy a töltelék a formából szépen kiváljon, a formát még egy percre forró vízbe mártjuk. A disznósajtot azután sztaniolpapírba csavarjuk.

Württembergi disznósajt.

Két fiatal sertés ormányát, négy nyelvet, egy disznó egész sovány hasrészét, valamint két disznónak hasrészéről való bőrkét, még pedig lehetőleg vékonyat 3—5 napra jó pácolólébe rakunk. A bőrkéket melyeknek hossza 40—50 centiméter, szélessége pedig mintegy 40 centiméter legyen, miután a pácolóléből kivettük, tiszta vászonkendőre terítjük, úgy, hogy a szalonnás fele befelé legyen, azután az ormányokat, nyelveket és húst, mely utóbbiról előbb kissé leszedegjük a zsírt, négyszögletes, hosszú, vastag csikókra vágjuk és együttesen a bőrkék közepére öntjük. A bőrkék két szélét azonban szabadon hagyjuk, hogy a széleket egymásra borithassuk. Ha ezzel elkészültünk, az egész fölé borítjuk a vászonkendőt, alul-fölül jól megkötjük és meglehetősen erősen hengereljük az egész tömeget, azután 5 óra hosszat nagyon forró üstben főzzük és főzés után bepréseljük és egész éjjel bepréselve hagyjuk. Másnap a kendőt le vesszük. A disznósajtot négyszögletesre préseljük. Különös fűszerezést nem igényel a disznósajt, a léből elég só kerül belé. Ha a pácolásnál nem jutna elég só a disznósajtba úgy ezt pótolni kell.

Disznósajt délnémetországi módra.

Szózott disznófejeket vagy lábakat és kevés szalonnát félig puhára főziünk és a csontok eltávolítása után apró kockákra vágunk. Néhány szózott főtt disznónyelvet nagyobb darabokra vágunk és kevés finomra vágott bőrkével és annyi habart disznóvérrel, amennyi elegendő arra, hogy a pépet kényelmesen tölthessük, a kockákra vágott húshoz keverjük. Most lemérjük a pép súlyát és minden öt küő pép után 16/1 dekagramm sőt, 2 deka fehér borsot és 1 deka köménymagot adunk hozzá, az egészet alaposan összekeverjük és ökörvastagbelekbe töltjük. A disznósajtot addig főzzük, amíg a ^— ha hosszú vékony villával a disznósajt közepéig szurunk,—vér többé nem, szivárog ki. Ekkor azután kivesszük az üstből, kevésé sajtoljuk és néhány napig hidegen füstöljük.

Disznósajt betéttel.

Főtt, inas hulladékhúst, ami májashurkához nem alkalmas és kevés puhára főtt borkéát a hús-vágó-gépen ösz- szevágunk, a péphez háromszor annyi főtt, apró szalonnakockát adunk és egészet annyi habart disznóvérrel keverjük, hogy a pép még némiképp kemény maradjon. Most lemérjük az egész pép súlyát és ahány kilogrammot nyom, annyszor 3V2 deka sót, 4 gram fekete borsot, 2 gram szegfűborsot, fél gram szegfűt és 1 gram inajoran- nát adunk hozzá, az egészet fűszerrel együtt jól átdolgozzuk és a pépet disznógyomrokba vagy hólyagokba töltjük, de úgy, hogy a gyomrok vagy hólyagok csak féüg legyenek töltve. A pépbe most főtt szalonnaszzeletekbe burkolt disznónyelveket, vagy épp így elkészített, egyenlő nagyságú marhanyelv-darabokat helyezünk el. Lehet különben 6—10 bécsi kolbászkát (virslit) is a pépbe elhe-i lyezni. Ennek megtörténe után bekötjük a gyomrokat vagy hólyagokat és 3 óra hosszat főzzük a disznósajtot. Hogy a disznósajt eléggé főtt, azt arról ismerjük meg, hogy ha a közepére szurunk, nem vér, hanem tiszta zsír, vagy lé szivárog ki belőle. Ha a disznósajt főzés után kissé lehült, sajtoljuk és teljes kihülés után 2 — 3 napig hideg füstben füstöljük.

Disznósajt.

Kevés főtt hulladékhúst vagy disznóhas-részt és friss szívet kockákra vágunk. Néhány sertés- vagy borju- tüdőt finomra vágunk és hozzákeverjük velővel együtt, amelyet előbb megmosunk és nagyobb darabokra vagdosunk. Az egészet összekeverjük és annyi habart disznóvért adunk hozzá, amennyit a pép fölvesz anélkül, hogy hig legyen. Most lemérjük a pép súlyát és minden kilogramm pép után 3 dg. sót., Va dg. fekete borsot, fél gram majorannát és egynegyed gram, szegfűszeget vagy szegfűborsot adunk hozzá. Az egészet alaposan összekeverjük és a pépet nyálkától jól megtisztított sertésgyomrokba töltjük, a hurkát peckeljük és 3—4 óráig főzzük. Mikor a hurkát az üstből kivettük, jól préseljük. Minden sertésgyomorra 1 marhavelőt vagy 2 borjuvelőt, vagy 4 sertésvelőt számítunk.

Finom fehér sajt.

5—8 kilogramm száraz vagy 10—12 kg. friss borkéat több óra hosszat vízben áztatunk és jól megtisztítunk, azután hálóra tesszük és kisebb üstnek vagy nagyobb fazéknak a fenekére rakjuk, azután póréhagymát, zellergyökeret, sárgarépát, petrezselymet, egy hámozott hagymát, 4—8 babérlevelet, egy fél citromot és tárkonyürmöt teszünk hozzá. Ezekre a füvekre 5—10 kilogramm borjúhúst (nyak- vagy szegyrész) és 2V—5 kilogramm bőrke nélküli állkapcsot fiatal sertésekből rakunk. Ehhez csak annyi vizet öntünk, hogy a hús éppen be legyen fődve. A húst és állkapcsokat a nyitott üstben puhára főzzük, a húsból a csontokat és inakat kiszedjük és úgy a húst, mint az állkapcsok húsát finom kockára metéljük.

Eközben a borkét nyitott, fedél nélküli üstben vagy fazékban jó puhára főzzük, azután a borkével telt hálót horoggal kiemeljük és egy, az üstre helyezett rúdra akasztjuk, hogy a lé lefolyjék róla. A lét az üstben addig főzzük, míg 1—2 literre főtt, azután finom szítán átszűrjük, az apró kockákra öntjük és ezekkel összekeverjük. Fűszertül gyömbért, fehér borsot és sót alkalmazunk megfelelő mennyiségben. Lehet köménymagot vagy kevés szerezsendió-virágot is hozzáadni. Ha mindezt alaposan összekeverjük, az így készült pépet középébőségű marha- vagy borjúhólyagokba, esetleg kis sertéshólyagokba töltjük. Töltés közben a pépet folytonosan keverni kell, - hogy a hús és lé arányosan legyen megosztva. Ezeket a kolbászokat fél óráig főzzük 70 R. foknál. Azután kivesszük az üstből és hideg vízben folytonosan mozgatjuk, amíg majdnem megdermedtek, nehogy a kocsonya egy helyre ülepedjék. A kolbászokat kevéssé préseljük, füstölni azonban nem szabad, mert a

füstben elvesztik finom ízüket. A kolbász hosszában néhány főtt disznónyelvet is lehet elhelyezni.

115

Mainzi disznósajt.

Ujjnyi vastagságú szalonnával ellátott bőrkét meglehetősen puhára főzünk és körülbelül 4 centiméter hosszú csíkokra vágjuk. 10 kilogramm üyen csíkokra 2*5—8 kilogramm zsír nélküli bőrkét és ugyanannyi huüadékhúst, mindkettőt puhára főzve adjuk és a húsválogógép 2 mü- méteres korongján áthajtjuk. Az egészet jól összekeverjük és anyyi habart vért adunk hozzá, hogy a pép még összetartó maradjon anélkül, hogy szétfolyjon. Fűszerül a pép minden 10 kilogrammjára 32 dekagramm sót, 3 dekagramm fekete borsot, 3 dekagramm szegfűborsot és 1 dekagramm szegfűszeget veszünk. Ha a pép a fűszerekkel jól össze van keverve, kifordított disznó- vagy kis marhahó- iyagokba töltjük. A hólyagokat csak lazán, nem pedig szorosan szabad megtölteni, akkor előbb peckeljük, azután pedig megköjtjük. Ezt a sajtot nagysága szerint másfél—négy óra hosszat főzzük, még pedig az első félórában egészen forró vízben, azután pedig legalább is 75 foku vízben. Ha az üstből kiszedjük, előbb leöblítjük, azután zsineggel hosszában olyképpen kötözzük körül, mint a paradicsomalmát vagy dinnyét. Ennek megtörténte után főlaggatjuk és ha kihült, 1—2 napig hideg füstben füstöljük.

Olasz disznósajt.

3 kilogramm sovány, világoszínü sertéshúst, amiből az inakat kiszedtük, 1 kilogramm szalonnával jó finomra vágunk, közben 2 $\frac{1}{3}$ kilogramm disznóhúst (lehetőleg nyakrészt) megfőzünk és ezt is jó finomra vágjuk. Ehhez aztán hozzáadunk négy habart tojást, 15 dekagramm sót, 2Va deka fehér borsot. 1 deka szerecsendiót, fél deka fehér gyömbért, 15 deka hámozott pisztáciát és 10 deka ajókát. Az ajókából előbb ki kell szedni a szálkákat, ennek megtörténte .után vajban pároljuk és finomra reszeljük. Végül az egész pépet alaposan átgyúruk. Ezt a disznósajtot főzni vagy sütni lehet.

Ha főzni akarjuk, ugyanazt a formát, amit májsajthoz használunk, még a fedőjét is kirakjuk vékony szalonna- szeletekkel, a pépet a formába töltjük, még pedig elég szilárdan, úgy, hogy a sarkok is ki legyenek töltve, azután zsineggel jó erősen összekötözzük és körülbelül két óra hosszat főzzük. Ha kivesszük az üstből, asztra állítjuk, hogy teljesen kihüljön. Ha ez megtörtént, a formát néhány másodpercre forró vízbe tesszük, a zsinetet földoldozzuk, a fedőt óvatosan leemeljük és a formát fölfordítjuk; most azután mindaddig érintetlenül hagyjuk, míg a szalonna egészen ki nem hült.

Ha sütni akarjuk a disznósajtot, akkor a szalonnával kirakott formát teljesen megtöltjük, a pép tetejébe szintén szalonnaszéletet teszünk úgy, hogy leborítsa az egész pépet, azután rátesszük a fedőt, erre pedig körülbelül 2 kilogramm nehezéket teszünk. A formákat most sütőserpenyőre állítjuk és mérsékelten forró kemencébe rakjuk. A sütés tartama egy és másfél óra. Miután a kemencéből kivettük, a nehezékekkel együtt addig hagyjuk áüni, amíg teljesen kihült, azután leszedjük róla a szalonnaszéleteket és az esetleges zsírt, ami hozzátapadt és az egész sajtot sztaniolba burkoljuk. A sütés sokkal ajánlatosabb, mint a főzés, mert sokkai pikánsabb ízt ad a sajtnak.

Finom disznósajt.

Mielőtt a sertés kétfelé hasíthatnák, a bőrkét a hátról körülbelül 40—50 centiméter hosszúságban és 30—40 centiméter szélességben lefejtjük, a zsírt róla óvatosan leszedjük, anélkül, hogy a bőrkét levágnók, a széleket egyenesre vágjuk, egymásra hajtjuk és összevarrjuk. A fonal végére ne kössünk göböt, hanem jó hosszura vágjuk azt, hogy a

varráson annyira tágíthassunk a töltés alkalmával, hogy a bőrkét a tölcsérré ráhuzzassuk. Varrás után a bőrkét 48 órára sós lébe tesszük. Ha ezzel elkészültünk, kétharmad rész főtt és pácolt disznóföt (fülek és pofa nélkül) és egyharmad rész főtt és pácolt disznó- vagy marhanyelvet egy fél centiméter nagyságú egyenletes kockákra vágunk. Egy kilogramm ilyen kockára 20 deka kemény, jól átggyúrt és fűszerezett hurkapépet adunk, hámozott egész pisztá- ciát és apróra vágott szarvasgombát tetszés szerinti meny- nyiségben keverünk hozzá és az egészet örlött fehér borssal fűszerezzük, de ne túlságos mértékben, mert hiszen a pép már amúgy is fűszeres. Borsón kívül törött fehér gyömbért és szerecsendióvirágot adunk a péphez. Ameny- nyiben a hozzávaló pácolva volt, fölösleges még sót hozzáadni, Fűszerezés után az egészet jól egybekeverjük és a fecskendőbe töltjük. Miután a bőrkét a sós léből kivettük, annak külső [oldalát meleg vízben jól lemoszuk, a varrott végén főibontjuk annyira, amennyire szükséges, hogy a bőrkét a fecskendő tölcsérré huzzuk és a pépet a bőrkéből készült zacskóba fecskendezzük; amíg ez utóbbi megtelik, a főibontott varratot erősen összehuzzuk és a fonál végére göböt kötünk, nehogy a varrás fölboldójék. Ezek után a disznósajtot kendőbe csavarjuk és átkötözzük. A disznósajtnak 1—1 V« óráig keU főnie. Amikor az üstből kivesszük, egy percig állni hagyjuk, a kendőt levesszük és a disznósajtot sáfránylével szép sárgára festjük, azután másnapig présbe tesszük.

Főző és sütnivaló húskolbászok.

Valódi debreceni kolbász.

Ehhez a kolbászhoz, amely világhírré tett szert, fiatal magyar sertések húsát vesszük és pedig, nemcsak az apró, úgynevezett kolbászhúst, hanem kicsontozzuk az egész húsos részeket, a húst vagy jó éles ringakéssel, vagy annak hiányában kézikéssel vagy baltával — de semmi esetre sem húsdarálóval — babszem nagyságúra vágjuk és a következőkkel fűszerezjük: 10 kilogramm hús után 25 dekagramm só, 5 dekagramm fehér bors, 5 dekagramm édes paprika, 1 dekagramm kálisálétrom, 1 dekagramm majoránna, ha fokhagymásán akarjuk, akkor 1/4 dekagramm fokhagymát finomra ledörzsölve, mindezt összekeverve, sertés Vékonybélbe töltjük és vagy egész szálakban hagyjuk^ vagy megfelelő nagyságba lepároszunk. Ha ez megtörtént, hűvös szellős helyen egy napig le hagyjuk száradni, azután hideg füstön szép pirosra megfüstöljük.

Sütni -való kolbászok.

Idetartoznak mindazok a kolbászok, amelyeket nyers húsból készítünk, kevés vízzel kevertünk, de sem nem párolunk, sem nem füstölünk, hanem amint elkészültek, eladásra bocsátjuk. Ügyeljünk arra, hogy ezekhez a kolbászokhoz sohase vegyünk sózott, hanem mindig csak friss húst, mert ezek a kolbászok rendesen nyers állapotban kerülnek eladásra, már pedig, ha sózott húst veszünk hozzá, ez szép szintüket befolyásolja és ez okból a Vevő gyakran kifogásolná.

Ezen kolbászféléket nagyon kedveli a közönség, de csak úgy, hogyha jól vannak elkészítve. Sok helyen azt hiszik, hogy a sütnivaló kolbászhoz minden jó, pedig ha akarjuk, hogy a kolbászok jók legyenek, jó minőségű húst kell hozzá venni és ennél is a főfeltétel, hogy éles késsel vágjuk a hozzávaló húst, mert a darálóval vágott húsból készült kolbászból a zsírtartalom kisül és a kolbász száraz marad. A fűszerezést a közönség ízlésének megfelelően végezzük, a közép ízlésnek megfelel a következő fűszerezés: 10 kilogramm húshoz 20 dekagramm só, 5 dekagramm fehér bors örölve, 1 dekagramm majoránna, esetleg citromhéja reszelve; a fokhagymához azonkívül 2 dekagramm fokhagyma finomra ledörzsölve és 5 dekagramm édes paprika. A fokhagymásnak való húst valamivel gorbábbra lehet vágni.

Pírítani való kolbász.

A sonka vagy szalonna készítésénél előálló hulladékot, vagy ha ebből nincsen elegendő mennyiség, akkor lapocka- vagy hashúst a húsdaráló második korongján áthajtjuk vagy éles ringakéssel félfinomra vágjuk. A kövér húsból két részt, a sovány húsból három részt kell venni. A vagdalékok kilogrammonként 2 deka sóval és három gram fehér borszal fűszerezjük és a fűszerezett vagdalékokat újra megvágjuk. Ha a húsnak elegendő kötőereje van, megfelelő mennyiségű vizet is keverhetünk hozzá. A kidolgozott vagdalékokat tiszta sertésbelekre lazán töltjük. Ezt a kolbászt fogyasztás előtt pírítani, vagy vajban kisütöni kell.

Forráznivaló kolbászok.

Idetartoznak azok a kolbászok, amelyeket víz hozzáadásával földolgozva párolnak, illetve gyorsan füstölnek és rövid idő múlva forráznak vagy főznek. Ezekhez a kolbászokhoz olyan marhahúst kell földolgozni, amelynek egészen más tulajdonságai kell, hogy legyenek, mint a nyers kolbászhoz alkalmas marhahúsnak. A nyers kolbászhoz főlhasznált

hústól megköveteljük, hogy az száraz, kemény, vörös legyen és idősebb, jól hizlalt állatoktól származzék. A forrázni való kolbászokhoz ellenben olyan húst kell földolgoznunk, amelynek éppen ellenkező tulajdonságai vannak. Forrázni való kolbászhoz ugyanis legalkalmasabb a fiatal, sovány marhák, fiatal bikák húsa; a halványszínű hús alkalmasabb az élénk vagy sötétvörös húsnál, mert ez az utóbbi sokkal nagyobb mennyiségű zsírt kíván, ami pedig kisebb mennyiségű víz felhasználását tételezi föl. Forrázni való kolbásznál legelőnyösebb az enyvduz hús felhasználása, miért is kellő figyelem fordítandó a húsnak ezen tulajdonságára. Itt is szembeötlő a nyers kolbászhoz és a forrázni való kolbászhoz szükségei húsnak különbözősége. A nyers kolbászhoz ugyanis föltétlenül szükséges a jól pihent áUatok húsa, mert ez utóbbi sokkal több enyvvet tartalmaz. Mennél frisseb állapotban dolgozzuk föl ezt a húst, annál több haszonnal jár a gyártás. Ahol a viszonyok csak némileg is lehetővé teszik, a húsnak legalább felét még melegen kell szétapritani. Legcélszerűbben úgy járunk el, hogy a húst minél előbb lefejtsük a csontokról, az inakat eltávolítjuk, a húst könnyen kezelhető csíkokra vagy szeletekre vágjuk és fából készült hústörővel vagy hurkapépkészítő-géppel péppé törjük és finom korongon ledaráljuk. 25 kilogramm ilyen hurkapéphez 75 deka só, másfél deka kálisáltromot és 5 deka bórsavat keverünk és az egészet 12 liter vízzel alaposan elegyítjük. Csak annyi pépet szabad előkészíteni, hogy a készlet 3—4 nap alatt elfogyjon, mert a pép, ha hosszabb ideig áll, veszít ízéből. A pépet 12 óráig hűvös helyen hagyjuk. Ez a pép föltülmúlhatatlan kötőanyag, melyhez a többi törvényesen megengedett vagy tiltott kötőanyagok egyike sem hasonlítható. Sajnos, ez a módszer sok helyütt, a vágóhidak nagy távolsága miatt, nem alkalmazható. Minden körülmények között azonban nagy súlyt kell fektetnünk arra, hogy a forrázni való kolbászokhoz földolgozandó húst lehetőleg frissen aprítsuk föl és sózzuk, mert a tapasztalat bizonyítja, hogy mennél tovább áll a hús, annál porhanyósabbá válik, már pedig porhanyós húsból csak száraz, morzsás kolbászt lehet készíteni, nem pedig jó forrázni való kolbászt.

Főzni való kolbászok festése pácolólével.

Tudvalevőleg a főzni való kolbászok készítéséhez használt hús sokkal hamarabb vörösödik át, ha a péphez só helyett jól kiforrt, használt sonkapácolólét adunk. Ennek oka abban rejlik, hogy a pácolólé az egyes húsrészecskék minden oldalával érintkezésbe jöhet, holott a só- szemcsék nehezebben oszlanak meg. A hatás még nagyobb, ha a pácolólét használat előtt körülbelül 25 fokra fölmelegítjük ; csakhogy a fehérnyének, amelyet a lé tartalmaz, nem szabad megolvadnia. A lét csak egy ízben szabad fölmelegíteni, az egyszer fölmelegített lé felhasználandó vagy kiöntendő. A melegítés folytán a lében levő fehérnyék és vérananyagok kristályozódnak és a pépben mint természetes kötő- és festőanyagok szerepelnek. Az ilyen lével kezelt hús rögtön annyira megkeményedik és annyi vizet képes fölvenni, hogy szinte csodálatos. Körülbelül 10%-kal több vizet használhatunk, föl, mint rendesen és a pép előzetes sózása is fölöslegessé válik. Megjegyezzük, hogy ezeket a kolbászokat gyorsan kell füstölni. Csak az olyan pácolólé alkalmas ilyen célra, mely sok vérananyagot és fehérnyét tartalmaz; legcélszerűbb tehát az olyan kiforrt lé, amelyben disznófóket 8—4-szer pácoltunk. Ha a lé nagyon friss, vagy többször lett fölmelegítve, vagy ha nagyon meleg, akkor hatását elveszti, mert akkor a vér- anyag és fehérnyék megalvadnak, elvesztik természetes színüket és kötőképességüket.

Főzni való kolbászkák tiszta sertéshúsból.

A tiszta sertéshús földolgozásánál nem szabad a sovány húst a kövér hússal együtt kezelni. Már a kifejtésnél gondosan külön kell választani a sovány húst a kövér hústól. A sovány húst ezután kissé megsózzuk és így hagyjuk 8 óra hosszat, esetleg egy éjjelen át, de semmiestre sem 20 óránál tovább. A kövér húst nem sózzuk, de úgy ezt, mint a sovány

húst hűvös helyre tesszük. Az adott időben mindenekelőtt a sovány húst a hűsítő- gép 2 műméteres korongján áthajtjuk, azután külön a kövér húst egy 3—5 miliméteres korongon; de két külön teknőbe. Puha zsírt nem szabad használni, hanem csak pófákat vagy hasrészeket. A puha zsír legföljebb az olyan kolbászknál használható, melyeket hidegen fogyasztanak; ez utóbbi kolbászkáknál a hús az örlőgép egy finomabb korongján hajtandó át.

Az átgúrásnál is először csak a sovány pépet dolgozzuk át, miközben folytonosan vizet öntünk hozzá, majd később a fűszert keverjük bele, csakhogy ső helyett cölgerűbb, ha jól kiforrott pácolólét használunk. Az, hogy a pépet kézzel vagy géppel keverjük és igyurjuk, teljesen egyre megy. Csak miután a pép kellő mennyiségű vizet vett föl, keverjük lassan hozzá a kövér pépet. A kézzel való átgúrásnál ez olyképpen történik, hogy egy csomó sovány húst egy maréknyi kövér hússal összegyúrunk, ha pedig keverőgép áll rendelkezésünkre, akkor fokozatosan adjuk a kövér húst a soványhoz. A kövér hús hozzákeverése közben nem szabad többé vizet öntenünk a péphez; és a keverés különösen a péphez ne tartson sokáig.

Ez az eljárás azon a tapasztalaton alapszik, hogy ha a kövér húst a sovánnyal együtt dolgozzuk föl, a kövér hús a zúzógépben szétkenődik, azonkívül könnyű olvadékonyságánál fogva főképp fáron hamar megpuhul és akkor mintegy burkolatot képez minden szemcse sovány hús körül és ennek folytán később a péphez kevert víz nem férhet a sovány húshoz, amely a vizet föl tudná szívni. De ezenkívül a sovány hús vérfestőanyaga el volna zárva a levegő oxigénjétől, minek következtében a kolbászkák sohasem kaphatnak szép piros színt és a forró füstben csöpögnek, még mielőtt bélburkolatuk megfűstölődne és így soha sincsen szép füstölt színük.

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

Meleg időben a hús kötőképessége amúgy is minimális, a kövér hús szétmorzsolódása és olvadékonysága ellenben igen nagy. E kettőnek az ellensúlyozására legalkalmasabb a *hideg* alkalmazása. Az átgúrásig úgy járunk el, amint azt fentebb megírtuk. Átgúráás előtt egy darab tiszta jeget veszünk ezt gyorsan apró darabkákra zuzzuk, hogy úgy nézzen ki, mintha megőrölték volna, A jéghez megfelelő mennyiségű konyhasót adunk, összekeverjük és beleöntjük a vízbe, melyet a péphez akarunk adni. Ilyképpen ennek a víznek hőfoka 12 R, fokról azonnal 0 fokra, vagy még lejjebb száll. Ezt a vizet azután a keverőgépbe öntjük a péphez. Magától értetődik, hogy az így fölhasznált sőmennyiséget a pép szózásánál számításba kell vennünk. Az így kezelt hús kötőképessége és keménysége meglepő.

Ennél az eljárásnál minden más kötőanyag, például libahús, liszt vagy fehérje teljesen fölösleges.

Bajor kolbászkák.

Ezeket két rész marhahúsból és egy rész kövér sertéshúsból készítik. Nyers marha-, vagy bikahúst még melegen megsóznak és azonnal finomra vágunk, azután pedig hagyjuk kihűlni. Az ilyen húsnak az az előnye, hogy több vizet vesz föl. Fűszer gyanánt csak sőt és borsot veszünk. A finomra vágott pépet vízzel jól át kell gyumi, mindenestre azonban figyelemmel kell lennünk arra, hogy mennyi vizet bír el a pép. Az átgúráás után a pépet azonnal szűk sertésbelekbe töltjük, a kolbászkákat megfelelő nagyságban lekötjük és tűznél körülbelül egy óra hosszat fűstöljük, míg szép piros színt kapnak. Azután a kolbászokat 10 percre hideg vízbe tesszük, amikor kivesszük, még egy percre forró vízbe mártjuk, hogy alakjuk szép és telt legyen.

Roston sült kolbász-

8 kilogramm fiatal szarvasmarhából való húst és 6 kilogramm átnőtt sertéshúst jól kiinazunk, azután félfinomra őröljük és 30 deka sóval, 6 deka borssal és 4 deka kömény-maggal fűszerezük. A fűszerezett péphez 6 kilo goromba kockákra vágott kemény szalonnát adunk és az egész töltelékét addig vágjuk a ringagépen, míg a szalonna kásaszem- nagyságu darabokra van aprítva. A pépet szűk szalagbelekbe töltjük, 12—15 deka súlyú kolbászokat kötünk le, ezeket pedig roston vagy serpenyőben — zsír nélkül — megsütjük.

Finom kolbászka borjúhússal.

7 kilogramm borjúhúst a húsvágó-gép legfinomabb korongján áthajtunk, 3—4 üter víz lassú hozzáöntése közben jól kidolgozunk és 8 kilogramm finoman kidolgozott sertéshússal (lapocka vagy comb) keverjük a még szükséges sóval, őrölt fehér borssal és két reszelt citromhéjjal fűszerezük. Ennek megtörténte után a pépet apró

adagokban újra kidolgozzuk és középső szátlingokba töltjük, azután páronként lekötjük. Ezeket a kolbászkat friss állapotban adjuk el és közvetlenül a fogyasztás előtt 5—8 perccig forró vízben főzzük.

Ferenc József hurka.

Ferenc József királyunkról mondják, hogy egyik prágai tartózkodása alkalmával hurkát is evett, mely annyira megnyerte tetszését, hogy egy prágai hentesmesternek a király határozott kívánságára ismételten kellett ebből a hurkából az udvari konyhába szállítani. Ennek a hurkának a készítési módja a következő:

Zsírral finoman átnőtt (úgynevezett márványos), meglehetősen rövidrostu sertéshúst (nyakrészt) nagyon finoman és egészen enyhén 20 óra hosszat besóznak, azután meglehetősen finomra vágjuk, félannyi igen finom húspéppel keverjük, kevés zsemlet adunk hozzá, melyet víz helyet sörbe áztatunk és az egész töltelékét borssal, szegfűborssal, szerecsendióvirággal és citromhéjjal fűszerezük és kellően átgyúrjuk. A töltelékét vízzel ismételten kiöblített, bő juhszátlingokba töltjük. Ez a hurka nagyon pikáns és kiválóan finom ízű. Lehet főzni vagy sütni is és káposztával vagy pirtott burgonyával tálalják.

Sütni való frankfurti kolbász.

Ehhez a kolbászhoz legalkalmasabb a sovány, de nagy kötőerejű hús és a kemény szalonna. Mindkettőnek jól hizott sertésekből valónak kell lennie. 3 rész sertéshúshoz 2 rész szalonna szükséges. A kolbász legjobban akkor sikerül, ha a húst levágás után mielőbb még meleg áru- potban kicsontozzuk és másnapig kihűlni hagyjuk, azután a ringagépen meglehetősen finomra vágjuk és kilogrammonként 3 deka sóval, 3 gram fehér borssal, 1 gram szerecsendió virággal és egyharmad gram salétrommal fűszerezük. Fűszerezés után a pépet gyakori forgatás közben a ringagépen egészen finomra vágjuk. Az így elkészített pépet kevés víz hozzáöntése közben jól átgyúrjuk és szűk sertésbelekbe töltjük, 15—20 deka súlyú kolbászokra osztjuk és anélkül, hogy lekötnök, száraz fűreszporból való füstön 6—8 óra alatt világosbarnára füstöljük.

Jó főzni -való kolbász.

Bikahúst, miután a zsírt és nagyobb inakat kiszedjük belőle, kissé megszóunk és legalább 12 óráig átni hagyjuk. Azután a húsórló legfinomabb korongján áthajtjuk és még 15—20 percig a ringagépen vágjuk, hogy egész finom legyen. Ha sertéshúst keverhetünk a vagdalékba, ezáltal a kolbász ize még finomabb lesz. A sertéshúst is megsózzuk és a húsórlógép H. számú korongján hajtjuk át. Ugyanígy járunk el a szalonnával is, melyből körülbelül 20%-nyit keverünk a vagdalékba. Az egészen finomra vágott bikahúst gyöngén átgúrjuk vízzel, össze- keverjük a sertéshússal és szalonnával; borssal, örölt kömény-maggal, kofádrummal és megfelelő mennyiségű sóval fűszerezzük. Ha a fűszereket a vagdalékkal már jól összekevertük, a vagdalékok középbőségű belekbe töltjük és gömbölyűen lekötjük, kissé szárítjuk és meleg füstben gyorsan szép viúgosbarnára füstöljük, azután pedig mintegy 10 percig 70 fokos vízben főzzük. Ezek a kolbászok nagy víztartalmuknál fogva hosszabb ideig el nem tarthatók, miért is célszerű azokat hetenkint kétszer készíteni.

Csemegekolbászka.

Fiatal marhahúsból való 10 kilogramm húst, vagy pedig borjúhúst, 5 kilogramm sovány sertéshúst és esetleg 2 kilogramm pofahúst vagy hasrészt a húsvágon áthajtunk vagy pedig ringagépen finomra vágunk, kevés jó sonka-pácoló- lével föleresztyük, azután vízzel átgúrjuk mindaddig, amíg a vagdalék pépes, fehér színű tömeggé lesz. Tulsok vizet azonban nem szabad hozzáadni, mert máskülönbén a főzésnél a kolbászkák húsa egészen különválnak a levétől. A kolbász akkor jó, hogyha a kettétörésnél pattog. A töltelékét ürtisztítógomba töltjük. A kolbászkákat kis füstölökemencében körülbelül két óra kosszág melegen füstöljük.

9*

Finomabb kolbászka.

Szalmarágó borjú húsából 10 kilogrammot 24 óra hosszat gyöngén sózunk, azután ugyanannyi átnött sertéshúst adunk hozzá. A borjúhúst a sertéshússal együtt finomra vágjuk vagy megőröljük, megfelelően megsózzuk; 6 deka örölt fehér borssal, fél deka szerecsendióvirággal és egy gerezd fokhagymával fűszerezzük. Az így elkészített pépet víznek folytonos hozzákeverése közben kellően átgúrjuk, közép- bőségű szátlingokba töltjük és megfelelő kolbászkákat kötünk le, melyeket forró füstben szép világosbarnára füstölünk. Fogyasztás előtt 5—6 percig főzzük a kolbászkákat. Ezeket a kolbászkákat lehetőleg naponként frissen kell készíteni. Ha ez akadályokba ütközik, akkor 4%-osódatban hűvös helyen tartjuk.

Frankfurti konzerv-kolbászka.

A földolgozandó húst földolgozás előtt, lehetőleg egészen friss, még meleg állapotban kicsontozzuk, kiinazzuk, a bőrkét lefejtjük róla és deszkára kiterítjük vagy pedig horogra fölakasztjuk, hogy jól kihűljön. A pépet 60 százalék sovány és 40 százalék kövér húsból, illetve szalonnából készítjük. A töltelék 10 kilójára 32 dekagramm só, 3 dekagramm fehér' borsot és 1*5 dekagramm szerecsendió- virágot, valamint 1*5 dekagramm salétromot számítunk. A frankfurti kolbászkák konzerválásának módja a következő : ha a kolbászkák meg vannak füstölve és már kihültek, forró sződaoldattal alaposan tisztított szelencékbe rakjuk, a szelencéket egészen a szélükig 4 százalékos sós- vízzel megtöltjük, kevés salétromot adunk a vízhez, azután a szelencéket légmentesen elzárjuk, leforrasztjuk és forró vízben sterilizáljuk. 9 centiméter átmérőjű szelencéknek 16—17 percig, 12 centiméter átmérőjű szelencéknek pedig 19—20 percig kell főniök, azután hideg vízben lassan lehűtjük és lehetőleg hűvös helyen elraktározzuk.

Tübingiai kolbászka.

4 kilogramm sovány marhahúst és 3 kilogramm disznóhúst kiinazunk és félfinomra vágunk, azután 30 deka sóval, 3 deka borssal és ugyanannyi köménymaggal fűszerezünk. Ezután 3 kiló apró kockákra aprított, nem túlságosan kemény szalonnát adunk hozzá és ringagépen addig vágjuk, míg a szalonnából már csak egészen kis darabok láthatók. A péphez kevés vizet is adhatunk. A töltelékét szűk disznóbelekbe töltjük és 15—16 deka súlyú kolbászkat kötünk le. Ezeket a kolbászokat nem füstölük, hanem sütük. A legcélszerűbb eljárás a következő: az udvaron közönséges konyhasztalt állítunk föl, erre vastag rétegben hamut öntünk, a hamura pedig vasbádogból készült lapot teszünk. Az asztal közepére állítjuk a rostot, melyet minden lakatos el tud készíteni, oly módon, hogy 50 centiméter hosszú és 35—40 centiméter széles, 5 centiméter magas keretet készít, ezt a négy sarkán 25—30 centiméter magas lábakkal látja el és fölül 1—1½ centiméternyi távolságban mintegy félcentiméter vastagságú gömbölyű vaspálcákat erősít. A rost alá faszénből tüzet rakunk és ennek a parázsánál a rostton megsütjük a kolbászokat. Hogy a kolbászok meg ne repedjenek, azokat fél percre tanácsos forró vízbe mártani.

Konzerv csemegekolbászka.

Ezekhez a kolbászokhoz 20 kilogramm fiatal marhából, illetve rágó borjúból való húst, melyet 24 órával előbb könnyen megsóznak és ugyanannyi átnőtt sertéshúst veszünk. Ugy a marha, mint a sertéshúst külön-külön a húsvágó legfinomabb korongján áthajtjuk, a marhahúst utólag még a ringagépen finomra vágjuk és vízzel jól kidolgozzuk, azután mind a két húst egymással összekeverjük és az esetleg még hiányzó sóval, 1 dekagramm salétrommal, 12 dekagramm fehér borssal és esetleg 2 dekagramm szerecsendió virággal fűszerezjük. A töltelékét középbőségű szátiingokba töltjük, az árnak megfelelő nagyságú kolbászokat kötünk le és 20—30 perc alatt szép világosbarnára füstöljük. Ha a kolbászok kihültek, szelencékbe rakjuk, a szelencéket 4 percentes sóoldattal megtöltjük (a sóoldatba kevés salétromot is tehetünk), légmentesen elzárjuk és nyitott üstben sterilizáljuk. A szelencéknek 15—22 percig kell forró vízben főniök, azután hideg vízben lehűtjük, megszártjuk és száraz helyen elraktározzuk.

Vadászkolbász.

20 kilogramm sovány sertéshúst, melyből a vastag inakat kiszedtük és 10 kilogramm nyakszalonnát a ringakéssel összeaprítunk, vagy a húsvágó legdurvább korongján áthajtunk, úgy, hogy az egyes darabok körülbelül egy fél négyszögcentiméter nagyok legyenek. Azután 6 kiló marhahúst, vagy szalmarágó borjúból való húst a húsvágó legfinomabb korongján áthajtunk és jó sonkapacólóléval átgurunk. Ehhez hozzáadjuk a megfelelő mennyiségű sót, fehér borsot, koriandrumot, vagy nagyon kevés fokhagymát. Az egész töltelékét ezután víz hozzáadása nélkül átgurjuk és jó erősen középbellekbe töltjük. Mikor megszáradtak a kolbászok, gyorsan megfűstöljük és forró vízben megfőzzük.

Weszfáliai sertéshúskolbász.

A weszfáliai húskolbászt, tisztán csak sertéshúsból készítik. Legjobb, ha a földolgozásra kerülő hús három ötödrésze sovány és két ötödrésze kövér, de nem túlságosan virágos. A sovány húsnak nem kell nagyon válogatottnak lennie, jó a marja, lapocka és jobb hulladékhus is. Zsiradékknak a marját, kövér hasrészeket vagy vékony szalonnát veszünk, nagyjából összeaprítjuk, azután a tőkén durvára vágjuk. 10 kilogrammonként 30Vs deka sóval, 3 dekagramm fehér borssal és egyharmad dekagramm salétrommal

fűszerezük és az egész kolbászpépet a ringakéssel addig vágjuk, míg a hús és zsír babszem nagyságúra van vágva, akkor aztán a pépet kézzel jól átgúrjuk és olyan belekbe töltjük, amilyenből a sütni való kolbászt csináljuk. A kolbászokat a levegőn szárítjuk és ha megszáradtak, hideg füstben szép barnára füstöljük. Ezeket a kolbászokat úgy nyersen, mint melegen is lehet enni. Melegen való fogyasztásra meleg füstben gyorsan lehet azokat füstölni.

¹²³Sörhöz való kolbászkák.

Négy kilogramm marhahúst és 6 kilogramm borjűhúst jól kiinazunk és finomra vágva 60 deka sóval és 1 deka salétrommal fűszerezük és vízzel könnyen kezelhető péppé gyurjuk. Ezután 10 kilogramm disznóhúst, melyhez kevés szalonnát adtunk, a marha- és borjűhúsnál kevésbé finomra vágjuk a ringagépen, hozzáadjuk a főtt leirt péphez és az egész töltelékét jól átgúrjuk. Ha ez megtörtént, a töltelékét négy deka örölt borssal és 3 deka szegfűszeggel fűszerezük. A szegfűszeg helyett ugyanannyi zúzott köménymagot is vehetünk. Az így fűszerezett pépet újra átgúrjuk és amennyiben szükségesnek látszik, még kevés vizet keverünk bele. Az így elkészített töltelékét fecskendő segítségével ürüszátlingokba töltjük, apró kolbászpárokká csavarjuk és ezeket a füstölő-kemencében a forró füstben világosbarnára füstöljük. Fogyasztás előtt ezeket a kolbászkákat 5—6 percig forró vízben főzzük.

Pfalzi kolbászka.

Ezeknek a kolbászoknak a készítéséhez legalkalmasabb a még meleg bika- vagy növendékarhahús, melyet előbb kicsontozunk és kiinazunk, azután kevés salétrommal és sóval 24 óráig állni hagyunk. Az így preparált húsból két harmad részt veszünk, ehhez egy harmadrész átnőtt sertéshúst adunk, mindeniket külön áthajtjuk a húsörlő-gép legfinomabb korongján és azután még ringakéssel egészen finomra vágjuk. A marhahúst vízzel egészen átgúrjuk, hozzákeverjük a sertéshúst és az egészet jól össze-vegyítjük. A pépet csak borssal és sóval fűszerezük, még pedig keverés közben, azután szűk sertésbelekre töltjük és megfelelő nagyságú kolbászkákat kötünk le. A kolbászkákat lángoló fahasábok fölött füstöljük körülbelül 1 óra hosszat. Ha a kolbászkák szép világosbarnára vannak füstölve, majdnem forró vízben leforrázzuk, azután hideg vízbe mártjuk és tiszta füstölőrudakra aggatjuk.

Orosz főtt kolbász.

Nem túlságosan kövér sonkából kifejtjük az inakat, leszedjük a bőrkét és zsírt róla, ugyanígy bánunk el egy sertéshással is és az egészet apró kockákra vágjuk. Ehhez 10 kilogrammonként 30 dekagramm só, egyharmad dekagramm salétromot és másfél dekagramm cukrot adunk, az egészet jól összekeverjük és mérsékelt meleg helyen 20—24 óráig állni hagyjuk. 1—1 Va kilogramm sovány sertéshúst kevés sóval jó finomra yágunk és 10 kilogrammonként még 3 dekagramm fehér borsot és 1 dekagramm szerecsendiót adunk hozzá. A péphez még egy fél citrom lereszelt héját adjuk. Most az egészet jól átgúrjuk és középbőségű marhabelekbe jó keményre töltjük és gömbölyű kolbászokat formálunk belőle. Ahol a fokhagymát kedvelik, ebből is lehet fél gerezdet sóval megtörve belekeverni. A kolbászokat azonnal meleg füstben füstöljük és füstölés után mindjárt megfőzzük. A kolbászok 10—15 perc múlva megfőnek, akkor fölaggatjuk és ha kihültek, néhány másodpercre újólág forró vízbe tesszük.

Nyersen ehető drezdai kolbászkák.

A drezdai kolbászkákat nyersen eszik, ízük hasonló a braunschweigi kolbászéhoz. Készítési módjuk a következő: 50 kilóhoz veszünk egy harmad rész kövér marhahúst (egy nem nagyon sovány bikának a bordarészből), egy harmad rész sovány disznóhúst (lapockát) és egy harmad rész kövér, puha disznóhúst (jó zsíros hasrészt).

A marhahúst 5 deka salétrommal és VI* kilogramm sóval mogyorónagyságúra vágjuk, azután hozzátesszük a disznóhúst és folytonos keveréssel egész finomra vágjuk és fűszerül adunk hozzá 15 deka fehér borsot. A pépet bő juhbelekbe töltjük és páronként 12¹/_a—15 deka súlyban bekötjük, a kolbászkákat 1—2 napig lassan szárítjuk és épp ennyi ideig meglehetősen meleg füstben füstöljük.

Ennek a kolbásznak egy másik készítési módja a következő:

Egy ökörnek vagy tehénnek (de nem bikának) a hasrészét kétszer megvágjuk a húsvágó-gépen, tehát jó finomra. Azután ugyanily súlyú puha, átnőtt disznóhúst, például a sonkakészítésnél keletkező hulladékot a húsvágó-géppel megvágunk; most mindkettőt levesszük a tökérel és sóval fehér borssal, egynolcad kilogramm nádcukorral, paprikával, egy késhegynyi salétrommal és egy gyűszűnyi kardamonum-mal fűszerezünk, jól összekeverjük, a ringakéssel újólág átdolgozzuk, de anélkül, hogy vizet adnánk hozzá. Ennek megtörténte után a pépet jó bő juhbelekbe töltjük, a kolbászkákat bekötjük, hogy körülbelül 5—5 deka súlyúak legyenek, nyársra akasztjuk és egy napig olyan helyen szárítjuk, ahol nincsen léghuzam. Ezután a kolbászkákat hideg füstben aranysárgára füstöljük. Erre körülbelül 24 óra szükséges.

Drezdai kolbászka.

Nem túlságosan sovány ökör- vagy tehenhasat a hús-zuzó-gépen kétszer áthajtunk és kétannyi sertéslapockát vagy hasat (a húsörögép 3. számú korongján megvágva) adunk hozzá, fűszerül borsot, sót, salétromot, esetleg cukrot és paprikát, továbbá reszelt mogyorót vagy kardamonumot adunk hozzá. A pépet vízzel nem szabad átgýurni és nem túlságosan szűk disznóbelekre, vagy bő szatlingokba töltjük, a kolbászkákat páronként 5¹/_a—7 dekás súlyban lekötjük. Miután a kolbászkák egy napig száradtak, 24 óra hosszat hideg füstben füstöljük. Ezeket a kolbászkákat nyersen fogyasztják.

Bajor kolbászka.

Egy harmad rész világosszínű fiatal marhahúst és két harmad rész sertéshúst, úgynevezett hulladékúhúst, amely a szafaládékolbász készítésénél visszamaradt, a vastag inaktól megtisztítunk. A sertéshús fele lehet szalonna, vagy kövér hús, másik fele pedig sovány. Az egészet együtt félfinomra vágjuk, azután 10 kilogrammonként 20 dekagramm sót, 2 dekagramm fehér borsot, 1V« dekagramm szegfűt és 1V2 dekagramm salétromot adunk hozzá és most az egészet finomra vágjuk. A pépet kevés vízzel kissé átgýurjuk, bő ürszátlingokba töltjük és 15 deka súlyú párokra osztjuk. A kolbászkákat rudakra aggatjuk és néhány óráig a vizet hagyjuk lefolyni. Ennek megtörténte után a kolbászkákat forró füstben füstöljük és a rudakon függve, forró vízzel leforrázzuk.

Bajor kolbászkák borjuhussal.

4 kilogramm marhahúst és 6 kilogramm borjúhúst gondosan megtisztítunk, 60 deka sóval és 1 deka salétrommal jó finomra vágjuk és vízzel nyúlós téstává gyurjuk; 10 kilogramm disznóhúst, kevés szalonnával keverve, kevésbé finomra vágunk, mint a borjú- és marhahúst, a péphez keverjük és az egészet jó keményre gyurjuk. 8 deka örölt borsai és 2 deka szegfűborssal vagy ez utóbbi helyett 3 deka törött köménymaggal fűszerezünk és amennyiben szükségesnek látszik, kevés vizet öntünk a péphez. A pépet ürti-belekbe töltjük, apró kolbászkákat formálunk és páronként lekötjük, azután füstölő kemencében

forró füstben gyorsan megfűstöljük. Fogyasztás előtt a kolbászkákat 5—6 percg majdnem forró vízben főzzük.

Borjúhús«kolbászkák.

Hízott borjúk húsa e célra nem alkalmas; sokkal jobb a legelő borjúk húsa, melyet sóval és salétrommal fűszerezve jó finomra vágunk. Ebből a húsból vegyünk egy részt, fűszerezük a még szükséges sóval, továbbá borssal, szegfűszeggel és kevés gyömbérel. Ez utóbbi helyére finomra vágott citromhéjat is használhatunk. Most a pépet vízzel jól átgyúrjuk. Ezután ugyanannyi sertéshúst (melynek azonban egyharmad része szalonna legyen) veszünk, mint amennyi borjúhúst vettünk, ezt kevésbé finomra vágjuk, jól összegyúrjuk a borjúhúsból készült péppel és egyúttal pótoljuk a még szükséges fűszert. Az így nyert pépet bő ürübelekbe, vagy apró, szűk sertésbelekbe töltjük, a kolbászkákat azután páronként lekötjük és forró füstben világos pirosra fűstöljük.

Borjú~ kolbász.

10 kilogramm jó borjúhúst alaposan kiinazunk, 5 kilogramm szalonnát vágunk bele és jó finomra vágjuk, 30 deka sót, 5 deka törött borsot, 3 darab reszelt szerecsendiót vagy másfél deka szerecsendió-virágot adunk hozzá és fél liter tejjel jól átgyúrjuk. Ha a pép nem volna még eléggé nyúlékony, még egy további fél liter tejjel vagy vízzel átgyúrjuk. A pépet szűk sertésbelekbe töltjük.

Borjúhús-kolbász.

5 kilogramm erős, jól kiinazott borjúhúst finomra vágunk, azután 8 kilogramm zsírral kissé átnőtt disznóhúst adunk hozzá; mindkettőt újra vágjuk, az így nyert pépet 42 deka sóval, 1 deka salétrommal, 1 deka szegfűborssal és 5 deka örölt borssal fűszerezük és még 2 kilogramm darabokra vágott szalonnát adunk hozzá; az egészet mindaddig vágjuk, míg a szalonna borsó nagyságúra van aprítva. Ezután a húst vízzel és kevés burgonyaliszttel jól átdolgozzuk és a pépet jó szorosan marhaközébelekbe töltjük. Az így készült kolbászokat — mihelyt kissé megszáradtak — gyorsan megfűstöljük és azonnal megfőzzük. — Egyes helyeken ebbe a kolbászba kevés hagymát vagy fokhagymát is tesznek.

Frankfurti kolbászkák (Knackwürste).

A frankfurti kolbászkák készítéséhez legalkalmasabb a fiatal, jól hizlalt sertések húsa. Ezek a sertések, ha sokat vannak a szabadban, jó szálás húst adnak. A sonka, lapocka és has húását a leölés után még meleg állapotban kicsontozzuk, a bőrét lefejtjük róla és másnapig horogra fölaggatjuk. Félannyi szalonnarészt veszünk, mint amennyi a hús. A húst majdnem finomra vágjuk és a pépet 10 kilogrammonként 80 dekagramm sóval, 3 dekagramm fehér borssal és 1 dekagramm szerecsendióval fűszerezük és folytonos keverés közben nem egészen finomra vágjuk. Ha a pép a fűszerrel jól összevegyült, kolbásztöltővel szűk sertésbelekbe töltjük és körülbelül 20 dekás párokra osztjuk. Ha a kolbászkák 1 napig száradtak, kemény fűrészporral lassan meleg füstben fűstöljük, még pedig 8—10 óra hosszat.

Frankfurti kolbász.

Ez a kolbász Frankfurt városának különlegessége, mert a készítéséhez szükséges húsnak oly kiváló minőségűnek kell lenni, aminőt leginkább csak a schwarzwaldi „ügynevezett tigris-sertések” szolgáltatnak és amelyekért a frankfurti hentések szívesen fizetnek métermázsánként 5—6 márkával többet, mint bármilyen más első minőségű sertésekért. Ezeknek a sertéseknek húsa — még a fiatal sovány sertéseké is — száraz és rendkívüli nagymennyiségű vizet fölvenni; zsírjuk is egészen száraz. Ezen különös

sajátsága a húsnak részint az állatfaj sajátosságai, részint a tenyésztés, sőt a hizlalásnak is a következménye, miért is Frankfurt városa ezen kolbász készítésében utolérhetetlen. Ha valaki abban a szerencsés helyzetben van, hogy ilyen anyagra szert tud tenni, akkor a földolgozáshoz rendszerint 60% kövér és 40% sovány húst vegyen. Földolgozásra alkalmasak: a sonka, lapocka, nyak- és hasrészek. A húst egy nappal előbb megtisztítjuk a bőrkétől, csontoktól és inaktól és szárítás végett kiterítjük egy deszkára, vagy horogra akasztjuk. A nagyjában összevágott húshoz 15 kilogrammra 45 deka só, 5 deka fehér borsot és 2 deka szerecsendió-virágot, valamint fél deka salétromot veszünk és az egész tömeget — 1 liter víznek folytonos hozzáöntése mellett — addig vágjuk, míg a hús lencse nagyságú. Most a pépet kézzel átggyúrjuk és a levegő kizárásával a kolbásztöltőbe tesszük és akkora kolbászokat készítünk, hogy párjuk 15—25 deka súlyú legyen. Ezeket a kolbászokat nem kötik, miért is minden 2 pár végén hosszabbra hagyjuk a belet, amelynek így üresen maradó végeit jól összesodorjuk. A kolbászkákat könnyű, tiszta nyársakra akasztjuk és néhány óráig a levegőn szárítjuk; azután mérsékelt meleg mellett 5—6 óráig világosbarnára füstöljük. Azonnali fogyasztásra készült kolbászokat hamarabb is lehet füstölni. Fogyasztás előtt ezeket a kolbászokat 75 fokú vízben 7—8 percig főzzük.

Másodrendű frankfurti hús kolbász.

Ehhez a kolbászhoz tulajdonképpen ugyanazt a hús- nemet kell használnunk, mint a frankfurti kolbászhoz. Amennyiben azonban ilyen húst nem lehet beszerezni, növendékmarha, illetve bikahúst dolgozunk föl, a már előbb említett péppel. 15 kilóhoz — miután a sertéshúst nagyjában összevágtuk — a vágás közben kevés vizet öntünk és 4Ys deka fehér borsot, 1 deka szerecsendiót, 1 gerezd fokhagymát* 3 gerezd mogoróhagymát és a szükséges só, tesszük. Most folytatjuk a hús összevágását mindaddig, míg a hús-, illetve zsírreszek lencsenagyságnak. Ekkor a pépet szűk marhabelekre töltjük, a kolbászokat a levegőn jól megszáritjuk és mérsékelt meleg füstbe akasztjuk mindaddig, míg szép arany barna színt, kapnak. Ezt a kolbászt 15—20 percig kell főzni.

Svájci kolbászkák.

4 kilogramm jól kiinazott borjúhúst és ugyanennyi, szintén kiinazott marhahúst finomra vágunk. Azután 4 kilogramm sovány sertéshúst és 2 kilogramm hátszalonnát adunk hozzá, az egészet finomra vágjuk és a következő fűszereket adjuk hozzá: 30 dekagramm só, 4Va dekagramm fehér borsot, 2 dekagramm salétromot, 2 dekagramm szerecsendiót, péppel ezeket a fűszereket átggyúrjuk. Ezután vízzel újjólág átggyúrjuk a pépet és 1 kilogramm leforrázott szalonnakockát és 18 dekagramm hámozott pisztáciát adunk hozzá. Az így elkészített pépet fölázatatott ürühólyagokba töltjük, a kolbászt zsineggel átkötjük és melegen füstöljük. Ha a kolbász színe nem eléggé élénk, füstölés előtt kevert disznóvérrel kenjük be. Füstölés után a kolbászt 30—45 percig 75 fokos vízben főzzük, kihűlés végett fölággatjuk és ha szükséges, forró vízben néhány másodpercig újra forrázzuk.

Weszfáliai húskolbász.

Ez egyike a legszebb kolbászoknak és éppúgy ehető nyersen, mint főve, ámbár rendszeren főzni szokták. Ennek készítéséhez a nyakhúst vesszük, ezt anélkül, hogy a zsírt lefejténők, egészen a fejtőn levő inakig fölhasználjuk. Azonkívül rostélyos húst veszünk, még pedig két harmad részt és egy harmad rész gyöngye szalonnát. Bőrkeszalonna vagy nyakszalonna erre a célra nem alkalmas, mert kemény. A húst és szalonnát négyeszőg

centiméternyi kockákra vágjuk, azután lemérjük a húskockák súlyát és 10 kilogrammonként 25 dekagramm sót, 3 dekagramm örölt fehér borsot és 1 dekagramm szegfűborsot keverünk hozzá, a fűszereket jól átyúrjuk a péppel és középbő disznóbelekbe lehetőleg keményre töltjük, mérsékelt nagyságú kolbászká. Ez a kolbász nem gömbölyű, mint a braunschweigi húskolbász, mert már másnap a bél nyúlékonysága folytán hosszúra nyúljuk. Marha koszorúbelekben ugyan megtartanak ezek a kolbászok gömbölyű alakjukat, de ezeket a beleket nem használják a vesztfáliai húskolbászhoz. A kész kolbászkát, melyeknek a végére zsineget kötünk, füstölő rudakra akasztjuk és a következő napig a nedvességet hagyjuk lefolyni, azután bükkfából és bükkfa-fűrészporból keletkező csak 18 fok meleg füstben sárgára füstöljük. Mint már említettük, ezt a kolbászt főve, de nyersen füstölve is lehet enni.

Königsbergi kolbászkák.

Borjűhúst, szalmarágó- vagy növendékmarhahúst apró darabokra vágva 24 óráig gyöngén besózunk, azután ugyanannyi disznóhússal, mely egyharmad vagy egyfél részben zsírból, illetve szalonnából áll, finomra vágunk. A marha-, illetve borjűhúst már egy ízben használt sonkapácoló lével, vagy ennek hiányában egyszerű vízzel átyúrjuk. A kolbászkáknak gyöngén sós ízűeknek kell lenniök, miért is a pácoló lével óvatosan bánjunk. A péphez 10 kilogrammonként egyharmad dekagramm salétromot, fél dekagramm szegfűvet, fél dekagramm gyömbért és 4 gramm fehér borsot adunk. Az így elkészített pépet középbőségu szátlingokba töltjük és páron- kint 10—12 dekagrammos kolbászkákat kötünk le. A kolbászkákat forró füstben füstöljük és forró vízben néhány másodpercig leforrázzuk. Fogyasztás előtt a kolbászkák fölmelegítendök.

Bécsi konzerv«kolbászka.

10 kilogramm fiatal borjűhúst, melyet legalább 24 órával előbb könnyen besóztunk finomra vágunk és ugyanennyi átnőtt serteshúst adunk hozzá és az egészet finomra vágjuk. Ennek megtörténte után 60 dekagramm fehér borsot, 5 gramm salétromot, 5 gramm szerecsendió-virágot és megfelelő mennyiségű sót keverünk a pépbe. Az egész pépet egészen szárazra gyúrjuk és azután folytonos keverés közben lassan vízzel keverjük, de figyeljünk arra, hogy mindenkor, ha vizet öntöttünk hozzá, a pépet újólag szárazra gyúrjuk. Az így elkészített pépet középbőségu szátlingokba töltjük, megfelelő párokra osztjuk és 20—80 perc alatt szép világosbarnára füstöljük. Ha ezeket a kolbászkákat dobozokban akarjuk konzerválni, kevésbé szárazra gyúrjuk a pépet és jobban füstöljük. Ha a kolbászkák teljesen kihültek, 6, 10 vagy 12 páronként dobozokba rakjuk. Most konzerváló-lét készítünk, még pedig a következőképpen : zománcozott fazékban 10 liter vizet fölforralunk, azután 25 dekagramm sót, 5 dekagramm bórsavat és 10 dekagramm nátrium-bicarbonicumot adunk hozzá és a vizet fölforraljuk. 2—3 perc után a folyadék 82 C. fokra bűi le és ekkor a kolbászkákra öntjük, egészen a dobozok felső széléig. A dobozokat beforrasztjuk és a fedél közepébe vasszeggel kis lyukat fúrunk. Ha valamennyi doboz be van már forrasztva, forró vízben 82 fokra fölhevítjük, úgy, hogy a víz 5 perc alatt fölforrjon. Ennek megtörténte után a dobozok tetejébe fűrt kis lyukakat egy csöpp önnal beforrasztjuk.

Vesekolbász.

5 kilogramm disznóvesét hosszában kettévágunk, jól lemossuk, az ereket kiszedjük és finomra vágjuk, mert ha csak a hússal vágnók, nem volna a pép elég finom. Most 2 kilogramm átnőtt serteshúst adunk hozzá, az egészet finomra vágjuk és a pép minden 10

kilójára 25 dekagramm sőt, 2 dekagramm fehér borsot, fél dekagramm szegfűborsot és 1 evőkanálnyi vörösbort veszünk. Az egészet jól összekeverjük, a pépet szűk disznóbelekkbe töltjük. Ezt a kolbászt sütni kell és a vevőket tanácsos figyelmeztetni arra, hogy a kolbászokat a sütés előtt néhány másodpercig forró vízben tartsák, nehogy a héjuk sütés közben megrepedjen.

Német kolbászka.

Ezt a németországbán finom csemege-számba menő, rendkívül kedvelt kolbászkát a következőképpen készítik: 10 kiló bikahúst úgy, amilyen, félig finomra vágják és kissé átgtyúrnak. Azután 5 kilogramm sovány és 4 kilogramm kövér sertéshúshulladékot kevernek a bikahúshoz és azt sóval, borssal és kevés salétrommal fűszerezik, örlött köménymagot és egy finomra vágott vagy reszelt hagymát adnak hozzá. Most az egész pépet kézzel jól átgtyúrnak középbőségű disznóbelekkbe töltik, négy részre osztják és a végüket megkötik, úgy, hogy egy köteg, 2 pár kolbászka negyed kilogramm súlyú legyen. A kolbászkákat 2 óra hosszat a levegőn szárítják és forró füstben füstölik, mint a becsi kolbászkát. Mihelyt szép gesztenyebarnára vannak füstölve, pár percig készen tartott forró vízben főzik és hideg vízbe mártják, nehogy megráncosodjanak.

Párizsi kolbászok.

Hat kilogramm sovány disznóhúst (a lapockáról) az inaktól és más zsirtól megtisztítunk, 2 kilogramm kemény hátszírral együtt finomra vágunk. Ezt a pépet 20 deka sóval, 3 deka fehér borssal, 1 deka kardamonummal és 5 deka bazsilikkal (porrá törve) fűszerezük és egy gerezd finomra reszelt mogyoróhagymát adunk hozzá. Az egészet jól átgtyúrjuk, vízzel mérsékeltlen átdolgozzuk és szűk disznóbelekkbe töltjük. A töltés lazán történjék. Célszerű, ha hosszú darabokat töltünk és azután 6-7 centiméter nagyságú kolbászkákat párjával lekötünk. A kész kolbászkákat azután tátra rakjuk.

Tojás-kolbászka.

Hét kilogramm sovány sertéshúst* amiből előzetesen az inakat kiszedtük, 3 kilogramm durvaszemcséjű, kemény szalonnával együtt egészen finomra vágunk, miközben 25 deka sőt, 3 deka fehér borsot és 1 deka örlött kardamonumot adunk a péphez. Amikor az egészet már finom péppé vágtuk, 5 tojást és háromnegyed liter nyers tejet adunk hozzá, ezután a pépet jól átgtyúrjuk és lazán szűk disznóbelekkbe töltjük. Sütés előtt tanácsos a kolbászkákat leforrázni, nehogy a bél sütés közben megrepedjen.

Zürichi kolbász.

Kiinazott borjúhúst kilónként 2 deka sóval fűszerezve finomra vágunk és legalább 24 órára hideg helyre — nyáron jégre — állítjuk. Kövér disznóhúst kilónként 2 deka sóval félfinomra vágunk. Most a borjúhúst vízzel jól átgtyúrjuk és azután ugyanannyi disznóhúst adunk hozzá. 6 kilogramm pépre 2 deka fehér borsot, 1 deka szerecsendiót adunk, mindezt jól átgtyúrjuk, a pépet szűk disznóbelekkbe töltjük és 10—12 deka súlyú kolbászokat formálunk.

Müncheneri kolbász.

Frissen vágott, még meleg borjúhúsból 6 kilogrammot jól megtörünk és kevés sóval és salétrommal finomra vágjuk. Azután a pépet vízzel átgtyúrjuk és addig öntünk vizet a péphez, — miközben azt folytonosan gyurjuk, — amíg a pép körülbelül 3 liter vizet vett magába és meglehetősen hig lett. Most a pépet 8 órára hűvös helyre tesszük, azután 3 kilogramm disznóhúst, melyet előzőleg a szalonnával együtt, de bőrke nélkül finomra

vágunk, fél citromnak reszelt héjjával, egy reszelt szerecsendióval, 1 gerezd fokhagymával, 6 tojással és reszelt zsemlyével együtt átgújrjuk a kihűlt borjúhúspéppel. A pépet juhbelekbe töltjük. Fogyasztás előtt a kolbászokat 2 percre forró vízbe tesszük és azután szép sárgára sütjük.

Hamburgi kolbász.

4 kilogramm kissé zsíros disznóhúst félfinomra vágunk, 5 darab vízbe áztatott és kifacsart zsemlyét adunk hozzá és az egészet finomra vágjuk. A húst ennek utána 8 deka sóval, másfél deka borssal és néhány csöpp citromolajjal fűszerezzük, jól átgújrjuk és amennyiben a pép még kemény volna, kevés vizet adunk hozzá. A pépet sóval jól ledörzölt szűk disznóbelekbe töltjük.

Schweinfurteri kolbász.

5 kilogramm zsírral átnőtt disznóhúst finomra vágunk, 11 deka sóval, 2 deka törött borssal, 1 deka szegfűszeggel fűszerezzük, a pépet háromnegyed liter tejjel átgújrjuk és szűk disznóbelekbe vagy bő ürübelekbe töltjük. A kolbászt egészben is hathatjuk, vagy pedig apró kolbászkákat készítünk belőlük.

Szarvasgomba kolbászkák.

Jól kitisztított disznóhúst, kevés kemény szalonnával keverve, finomra vágunk, 5 kilogrammra 20—25 deka francia szarvasgombát (apró kockákra vágva), megfelelő mennyiségű sót, borsot és kardamonumot adunk hozzá, az egészet vízzel nyúlékony péppé gújrjuk és tisztított szűk disznó- belekbe vagy nagyon bő ürübelekbe töltjük, még pedig jó hosszú darabokba.

Rajnai kolbász.

5 kilogramm borjúhúst, melyet előbb megsóztunk, egészen finomra vágunk. Azután 20 kilogramm sovány sertéshúst és 10 kilogramm hasrészből való sertéshúst középfinomra vágunk, összegújrjuk 60 deka sóval, 14 deka fehér borssal, másfél deka salétrommal, 5 deka nádcukorral és 2—2V« deka szegfűvirággal és az egész pépet apró, de bő sertésbelekbe töltjük, melyeket gömbölyűre lekötünk. A kolbászkákat 3 napig a levegőn szárítjuk, azután lassan füstöljük. Ezt a kolbászt főzni lehet vagy pedig forrázás után rostélyon sűtik. Főve különösen bablevesben szeretik.

Káposztához való kolbász-

Vegyünk egyenlő részekben marhahúst, disznóhúst és szalonnát. A marhahúst és disznóhúst megtisztítjuk a vastag inaktól és félfinomra vágjuk, hozzáadjuk a szeletekre vágott szalonnát és az egész péphez kilónként 2V> deka sót, 1 gramm fekete borsot, kevés salétromot és szegfűszeget adunk és az egészet addig vágjuk, míg a szalonna apró kockákra van vágva. A pépet ezután szűk marha- koszorúbelekbe töltjük, még pedig jó szorosra, az egészből apró, gömbölyű kolbászkákat csinálunk, néhány napig a levegőn szárítjuk és azután lassan világosbarnára füstöljük. Ez a kolbász főve különösen káposztához, de más vastagételhez is nagyon jó.

Svájci vadász kolbász-

4*5 kilogramm sovány, az inaktól alaposan megtisztított sertéshúst félfinomra vágunk, 3 kilogramm szeletekre vágott szalonnát, 20 deka sót és 5 gramm salétromot teszünk hozzá és az egészet addig vágjuk, míg a szalonna apró kockákra van vágva. Ennek megtörténte után levesszük a pépet a tőkéről, 47* deka fehér borssal és 1Va deka gyöm-

bérrel fűszerezjük és az egészet jól átgúrjuk, víznek hozzákeverése nélkül. Most a pépet szük marhahoszu- belekbe töltjük, az így töltött kolbászból 25 dekagrammos darabokat lemérünk, ezeket középtűt megsavarjuk, a pépet a kolbászok végénél kezdve erősen összenyomjuk, megkötjük és hurkot készítünk a felaggasztás céljára. Néhány napig száradni hagyjuk a kolbászt és azután hideg füstben szép sárgára füstöljük. Fogyasztás előtt körülbelül 20 percig forró vízben főzzük.

146

Krepinett.

Félkilogramm borjúhúst 1 kilogramm disznóhússal fél- finomra vágunk, félkilogramm szeletekre vágott szalonnát adunk hozzá és az egészet addig vágjuk, míg a szalonna apró kockanagyságúra van vágva. Most egy jól habart tojást, 4 deka sőt és 6 gram fehérborsot, valamint kevés szerecsendiót adunk hozzá és az egész pépet jól átgúrjuk, anélkül, hogy vizet adnánk hozzá. Ekkor azután a pépet ném túlságosan zsíros, kissé megszikkadt csepleszbe csavarjuk, még pedig olyképpen, hogy 8—10 deka súlyú gömböket formálunk, azokat laposra préseljük, megfelelő nagyságú cseplezdarabokba csavarjuk és úgy helyezzük a tepsibe, hogy az a rész, ahol a cseplez szélei összeérnek, alul legyen. Krepinetteket csak vajban kisütve tálalnak.

Északnémetországi húskolbász.

25 kiló marhahúst a vastag ináktól megtisztítunk és félfinomra vágunk, azután ugyanennyi hulladék sertéshúst és száraz zsírt — körülbelül háromnegyed rész zsírt és egynegyed rész sovány sertéshúst—adunk hozzá és addig vágjuk, míg a zsírrészek apró kockanagyságúak. Fűszerül kevés, már egyszer használt sonkapácolólet, sőt, örölt fehér borsot és koriandrumot teszünk hozzá, még pedig a borsból körülbelül 20 dekát, a koriandruból pedig 6 dekát. A kolbásznak gyöngye sós ize legyen, mert főve, melegen eszik. A kolbászokat néhány napig szárítjuk, azután meleg füstben piros-barnára füstöljük. Elárusító előtt főzzük a kolbászt.

Északnémet kolbász-

Ezekhez a kolbászokhoz rendszerint hulladékot (Aus- putz) veszünk, amely sertések fölvtágásánál, szalonnatáblák- hál, vagy a sonkák lefaragásából stb. marad vissza. Ha ez az anyag nem futja ki, has- és lapockarészeket veszünk, sőt borjúhúst és lebernyeget vagy más kemény zsírt. A zsírból annyit kell vennünk, hogy 3 részhúsa körülbelül 2 rész zsír jusson. A húst éles ringakéssel félfinomrá vágjuk, a péphez kilogrammonként 3 dekagramm sőt és 3 gram fehér borsot veszünk, azután az egész pépet a fűszerrel együtt egészen finomra vágjuk, mérsékelt mennyiségű vízzel átgúrjuk és középbőségű disznóbelekre töltjük. Különös zamatot kap a kolbász, ha néhány csöpp citromolajat adunk a péphez.

Vajas kolbászkák.

Ezeknek a készítéséhez ugyanazt a pépet vesszük, amelynek készítését az északnémet kolbásznál ismertettük. Hogy a kolbászkák jó ízét fokozzuk, minden kilogramm pép, hez 1 gram szerecsendiót adunk. A pépet egészen szük szátlingokba töltjük és akkora kolbászkákat csinálunk, hogy 12—15 pár teljék 1 kilogrammból. Ezeket a kolbászkákat forró vajban kell sütni, előbb azonban néhány pillanatra forró vízbe mártjuk, nehogy a forró vajban megrepedjenek.

Másféle hús kolbász -

8 Mlogram szépen künazott, világoszinű marhahúst 7 kilogramm sertéshússal (comb és átnőtt hasrészekkel) nem nagyon finomra vágunk, 40 deka sőt, 6 deka örölt fehér borsot és 2 deka szerecsendióvirágot adunk hozzá. Folytonos keverés közben az egész

pépet újra vágjuk és azután légmentesen marhacoszorubelekbe töltjük. A kolbászkat fél napig szárítjuk a levegőn, azután lassan sárgás-pirosra füstöljük. Amennyiben a pép nagyon kemény volna, 2—3 liter vizet adhatunk hozzá. Ezeket a kolbászokat fogyasztás előtt 8—10 percre forró vízben főzzük.

Meleg kemény kolbász (Knackwurst).

5 kilogramm finomra vágott borjúhúshoz 10 kilogramm zsírral átnőtt disznóhúst adunk, az egészét félfinomra vágjuk és 35 deka sóval, 6 deka fehér örölt borssal és 1 deka salétrommal fűszerezzük. A pépet azután mérsékelt mennyiségű vízzel átgyúrjuk, kis sertéshelekbe töltjük és páronként lekötjük. A kolbászkat a füstőlőkemencében gyorsan füstöljük és lassan megfőzzük. Sok helyütt kevés fokhagymát, törött köménymagot, vagy szegfűszeget is tesznek ezekbe a kolbászokba.

Svéd puncskolbász.

10 deka sóval szótt 5 kilogramm borjúhúst ugyanennyi átnőtt disznóhússal (hasrészek) együtt finomra vágunk. Ezután még 10 deka só, 5 deka fehér borsot, fél deka szerecsendióvirágot, fél deka kardamonumot és 1 pohár puncsot adunk hozzá. Ezt a pépet vízzel jól átgyúrjuk és apró 20 cm. hosszú sertésbelekbe töltjük, nem túlságosan szorosra, a két végét lekötjük és kissé füstöljük. Ezután forró vízben főzzük és melegen fogyasztjuk. Svédországban ezeket a kolbászokat előszeretettel eszik a puncshoz, innen nyerte a nevét.

Lyoni kolbász.

8 kilogramm jó, lehetőleg sötétzínű disznóhúst jól megtisztítva, finomra vágunk, azután ezzel a hússal együtt 2 kilogramm szalonnát egészen apróra vágunk és 22 deka sóval, 4 deka törött borssal, szerecsendióval és 1 csipetnyi fahéjjal fűszerezzük és a pépet vízzel szilárdra gyurjuk. A pépet középbőségű marhabelekbe töltjük. Amikor a kolbászok kissé megszikkadtak, a füstölő-kemencébe rakjuk és szép pirosra füstöljük, azután az üstben lassan főzzük. Ezután az üstből kivesszük és kihűlés végett fölakaszjuk a kolbászokat, azután újra forró vízbe mártjuk, hogy a héjuk ne legyen ráncos. A lyoni kolbászhoz kevés marha- és borjúhúst is vehetünk.

Straszburgi kolbász.

3 kilogramm apró kockákra vágott parasztszalonnát és 22 kilogramm mortadella tölteléket kevés sóval, fehér törött borssal és reszelt hagymával fűszerezzük, az egészet jól összegyúrjuk és szűk disznóbelekbe töltjük. A kolbászokat szép pirosra füstöljük és vastagságuk szerint 20—30 percig 85 C fok hőmérsékű vízben főzzük, azután az üstből kirakjuk egy táblára, egy fél órára kendővel letakarjuk és azután fölakasztjuk, míg teljesen megszáradnak.

Vajaskenyér-kolbász.

10 kilogramm jó minőségű, az inaktól megtisztított borjúhúst és 8 kilogramm ugyancsak az inaktól megtisztított sertéshúst (kétharmadrész sovány sertéshúst, egyharmadrész szalonnát) együtt a lehető legfinomabbra (lisztfinomságúra) vágjuk és 40 deka sóval, 1 deka salétrommal, 4 deka örölt borssal, 2 deka szegfűszeggel és 1 deka gyömbérrel fűszerezzük. Az egészet annyi vízzel átgyúrjuk, amennyit a pép fölvesz, anélkül, hogy hig, nyulékony anyaggá váljon. Most 2 kilogramm nyers szalonnát apró kockákra vágunk, ezeket 10 percre forró vízbe tesszük, azután szitára tesszük, hogy a víz

lefolyjon. Ha már kihűlt a szalonna, egyenletesen összegyúrjuk a kolbászpéppel. A pépet ürübelekbe vagy szük marhabelekbe töltjük a hurkatöltővel, még pedig jó heményen.

Ha a kolbászok így elkészültek, gyorsan füstöljük, még pedig forró füstben szép pirosra és azonnal a füstölés után 20—30 percig, nem túlságosan forró vízben főzzük, főzés után kihűlés végett a kolbászokat egy asztalra rakjuk.

Gózkolbászkák.

148

Ez a frankfurti kolbászkának egyik válfaja és nagy kedveltségnek Örvend. Készítési módja a következő: 1 kilogramm kiinazott marhahúshoz 1Va kilogramm kiinazott borjúhúst veszünk, mindkettőt félfinomra vágjuk, azután 3 kilogramm kiinazott sertéshúst teszünk hozzá és most az egészet újra félfinomra vágjuk. Azután 2Y> kilogramm szalonna szeletet (vékonyra és apróra vágva), 20 deka sót és 3 deka fehér borsot adunk hozzá; az egészet addig vágjuk, míg a szalonna eléggé finomra van aprózva. A pépet szük disznóbelekbe töltjük és olyan kolbászkákat készítünk, amelyeknek párja 15 deka. A kolbászkákat néhány napig száradni hagyjuk, azután lassan sárgára füstöljük és szükség szerinti mennyiségben főzzük.

Főtt húskolbász.

Ehhez a kolbászhoz 10 kilogramm marhahúst veszünk, melyet a készítés előtti napon 20 deka sóval és fél deka salétrommal sózunk. A reakövetkező napon a húst 3 kilogramm kemény zsír hozzáadása mellett, jó finomra vágjuk. Ezután a pépet a még szükséges sóval, másfél deka örölt fehér borsal, fél deka örölt koriandrúmmal és két deka örölt köménymaggal fűszerezük. Az egészet kevés vízzel átggyúrjuk és ürüvastagbélbe töltjük, szárítjuk és gyorsan füstöljük, azután 20—30 percig forró vízben főzzük. Nehogy a kolbász ízéből veszítsen, tanácsos minden 3—4 napban friss kolbászokat készíteni.

Boroszlói fokhagymás kolbász.

25 küő növendékmarchahúst, melyet a legvastagabb inaktól megtisztítottunk és megsóztunk, jó tinómra vágunk, előbb szárazon, azután víz folytonos hozzáadásával átggyúrjuk. A víz hozzáadásával föl kell hagyni, mielőtt a hús a víz fölszínén úszik, vagy pedig a szakításnál fonalak mutatkoznak. Ha ilyen fonalak mutatkoznak, vagy a pép a vízen úszik, ez biztos jele annak, hogy a pép túl van telítve vízzel, miért is száraz pépet keü ilyen esetben hozzákeverni. Ha a pépet jól átggyurtuk, 25 kilogramm finomra vágott, átmótt sertéshúst adunk hozzá. Most 15 deka fehér borsot, 6 deka örölt koriandrúmot, 6 deka köménymagot, 2 gerezd reszelt fokhagymát és még a hiányzó sót adjuk a péphez, az egészet keverjük jól össze, minek megtörténte után a pépet középbőségü koszorubelekbe töltjük és meglehetősen kemény, gömbölyü kolbászokat formálunk, amelyeket előbb szárítottunk, azután 30—40 percig vüagos- barnára füstölünk és közvetlenül utána 10—12 percig forró vízben főzzük. Ez a kolbász nagyon kelendő és többnyire melegen árulják.

Jaueri kolbász.

A valódi jaueri kolbászokhoz kizárólag tiszta, zsírral átmótt sertéshús, sonka- és szalonnamaradékokat (ausputz) veszünk. A húst félfinomra vágjuk és fűszerezük, 10 kilogramm húshoz 20 deka sót, 3 deka örölt borsot és 2 deka köménymagot veszünk s fűszerezés után a pépet finomra vágjuk, kissé átggyúrjuk és szük sertésbelekbe töltjük. Jauerben 12Va deka súlyban készítik a kolbászokat, melyeket a végükön peckelnek. A kolbászokat néhány óráig szárítjuk, (azután gyors füstölésnek vetjük alá. A füstölt kolbász

1 percre forró vízbe tesszük nehogy megráncosodjon. Fogyasztás előtt a kolbászokat 7—8 percre forró vízben főzzük. Észak-Németországban sok marha- és borjúhúst tesznek a kolbászba és a pépet sertésbelek helyett egészen bő szátlingokba töltik.

Bécsi kolbászkák.

10 kilogramm növédekmarhahúshoz, melyet legalább 24 órával előbb enyhén sóztunk, ugyanennyi átnőtt sertéshúst keverünk. Az egészet finomra vágjuk és a még szükséges sóval, fél deka salétrommal, fél deka szerecsendióvirággal és 6 deka finom fehér borssal fűszerezük. A finomra vágott és fűszerezett pépet víznek folytonos hozzátöltésével, alaposan összekeverjük és középbőségu szátlingokba töltjük, megfelelő nagyságra osztjuk és 20—30 perc alatt szép világosbarnára füstöljük. Fogyasztás előtt 5—6 percre főzzük a bécsi kolbászkákat.

Sörhöz való müncheni kolbászkák.

2 kilogramm marhahúst és 3 kilogramm borjúhúst jól tisztítva és finomra vágva 30 deka sóval és fél deka Salétrommal fűszerezünk és vízzel az egészet könnyen kezelhető péppé gyurjuk. Ezután 5 kilogramm disznóhúst kevés szalonnával keverve, kevésbé finomra vágunk a marha- és borjúhúsnál, ehhez hozzáadjuk és az egészet jól átgurjuk. Az így nyert pépet 4 deka örölt borssal és 1 Va deka szegfűszeggel /vagy ez utóbbi helyett fél deka zúzott köménymaggal fűszerezük, a pépet a fűszerekkel újra átgurjuk és ha szükséges, még kevés vízzel keverjük. Az így elkészített pépet fecskendővel ürtészátlingokba töltjük, apró kolbászpárokka csavarjuk és ezeket a füstölő- kemencében forró füstben füstöljük. Fogyasztás előtt a kolbászkákat 5—6 percre forró vízben kell főzni.

Berlini fokhagymás kolbász.

Ehhez a kolbászhoz csak marha-, illetve növédek- húst és kemény zsírt használunk. 40 kilogramm ilyen húshoz, melyet előbb finomra vágunk, 10 kilogramm lebernyegot veszünk. Az egészet 15 deka fehér borssal, 2 gerezd reszelt fokhagymával és a még hiányzó sóval fűszerezük, jól átgurjuk és középbőségu szátlingokba töltve, 8—10 deka súlyú kolbászpárokat formálunk. A kolbászokat láng fölött 20—30 percre szép világosbarnára füstöljük és 1 percre forró vízbe mártjuk.

Regensburgi kolbász.

Meleg bika- és sertéshúst egyenlő mennyiségben, mindegyiket külön-külön törjük, azután finomra vágjuk és vízzel és jó sonkaléval erősen átgurjuk. Fűszerül fehér borsot, kevés citromhéjat és néhány csöpp citromolajat, szerecsendióvirágot és kevés -reszelt vöröshagymát használunk. A pépet szűk marhabelekbe töltjük és 7 deka súlyú kolbászokat formálunk. Ezt a kolbászt is gyorsan keü füstölni és addig főzni, míg átpárolodik.

Paprikás kolbász.

Ugyanolyan anyagból készül, mint az előbbi két kolbásznem: sertéshúsnak mindenkor előnyt keü adni. A különbség csak abban áU, hogy ennél a kolbásznál bors helyett paprikát, még pedig minden 5 kilogramm péphez 1 deka paprikát veszünk. A pépet .szűk sertésbelekbe töltjük és 12Vs dekás kolbászokat formálunk. A további eljárás olyan, mint a többi forrázni való kolbásznál.

Jäger-féle sütni -való kolbász.

Ehhez a kolbászhoz csak átnőtt sertéshúst, sonka- és szalonnahulladékokat veszünk (körülbelül 70% sovány és 30% rágós szalonnát); a húst félfinomra vágjuk és fűszerezzük. 25 kilogramm kolbásztöltelékre 50 dekagramm sőt, 7 dekagramm fehér borsot és 5 dekagramm köménymagot számítnak. Fűszerezés után a töltelékot meglehetősen finomra vágjuk, mérsékelten átgúrjuk és szűk sertés- belekbe vagy meglehetősen bő szátlingokba töltjük. A kolbászokat 125 gram súlyú darabokra osztjuk, horgokkal látjuk el, fölalkasztjuk és kissé szárítjuk, azután 30—40 perc alatt szép világosbarnára füstöljük.

Szepességi paprikás kolbászka.

Angol húsertésékből a sonkakészítésnél keletkező hús- hulladékot vesszük, ugy hogy fele sovány, fele pedig kövé- res legyen. Ezt ringakéssel kásanagyságúra megvágjuk, azután vízzel jól kigyurjuk, közben sóval és paprikával fűszerezzük. A paprika mennyiséget nem lehet súly szerint megállapítani, mert ha teljesen édes a paprika, akkor lehet 3 dekát is venni egy kilóra, de ha erősebb, akkor fokozatosan kevesebbet. Az így kidolgozott pépet közép juh- belekbe töltjük és 6—7 dekás párokra pározzuk, füstölés után 70 fokos vízben 3—4 percg kifőzzük. Lehet forrón füstölni és akkor kifözni nem kell.

Szalonna.

4 szalonna eltartása.

Minden eltartásnál készülő árunál a legfontosabb teendő, hogy az Ulető átiat a levágá3 után mennél előbb széjjel- bontassék, hogy a test melegsége elpárologhasson. Ez fontos a tábla és egyéb szalonna készítésénél is.

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

Az elkészített szalonnát lehet azon melegében is besözni.

Nyáron arra alkalmas hűvös helyen (jégveremben vagy hűtőben, vagy ha van elég hűvös pince), amely 8 foknál melegebb ne legyen, szétrakjuk és így hagyjuk 1 —2 napig, amíg jól kihül. Ekkor ládában vagy teknőben sóval jól bedörzsöljük és máglyába rakva még az egyes sorokat is azt áthintjük sóval, hogy meg ne nyálkásodjék. Ha sokáig akarjuk a szalonnát eltartani, minden 6—8 hétben át kell rakni és a sorokat újra átsözni.

Ilyen állapotban kerül a szalonna forgalomba. Kereskedelmi uzus szerint minden egyes táblát az átvételnél- lemérés előtt háromszor ódaütnek valamely kemény tárgyhoz, hogy a só lepergjen; ami háromszori ódaütés után a szalonnán marad, azt a vevő köteles szalonnasulyban elfogadni. A szalonna minőségét tekintve 3 osztályt különböztetnek meg a kereskedelemben: 3, 4 és 5 darabos szalonnát, a szerint, amint 3, 4 és 5 darab nyom 100 kilo- gramot. A csomagolás kisebb mennyiségnél ládákban szokott történni, nagyobb mennyiségnél szabadon a vasúti kocsiban gyékényre rakva. A szalonnának jó minőségben való megérkezéséért mindig a földadó felelős.

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

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

Hátszalonna üzleti célokra.

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

Egészen sötét pince megóvja a szalonnát az idő előtti avasodástól. A szalonnát okvetlenül ismételtlen át keü rakni és utanasózni. Ha a szalonna pihent sertésektől származik, jégthítés hiányában sem kell sulyvesztességektől tartanunk. Ha a szalonnát hosszabb ideig akarjuk eltartani, akkor az avasodás meggátálása céljából lehető szorosan kell elraknunk és 24 foku pácolólével leönteni.

Az így kezelt szalonna egy évig is eltart és minthogy e kövér hátszalonna úgy sem vesz magába a szükségesnél több sót, pácolás után nem kell kiáztatni, hanem csak langyos vízben megmosni, zsinórra füzni és szárazra törülve 3—4 napra a füstölő-kamrába akasztani.

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

Hússzalonna.

Hússzalonnát legcélszerűbb 70—85 kilogramm élősúlyú fiatal sertésekből készíteni. A hasrészeket a lapockától, háttól és sonkától elvágjuk, a lebernyeg, keresztlebernyeg és a hátszéleket éles késsel eltávolítjuk. Némelyek a bordákat is egyenként a csontthártya megsértése nélkül kiszedik a hasrészből. A sózás ugyanugy történik, mint a főző-sonkánál; a pácolás tartama 2 hét. Pácolás után a szalonnát 2 — 3 óráig vízben áztatjuk, keüi alakot adunk neki, hurkot kötünk rá és nem túlmeleg füstölő-kamrában füstöljük.

Kolozsvári szalonna.

Ugyancsak* 70—85 kilogramm élősúlyú hússertéseket vágunk erre a célra. Az oldalast a karajtól jól szélesen levágjuk, a bordákat tisztán kiszedik és szárazon besózzuk. 14 nap után kimossuk, fölraggatjuk és ha jól leszáradt, erősen megfüstöljük. Füstölés után szeüös padláson fölraggatjuk és a teljes megszikkadásig úgy hagyjuk, hogy rágós ne legyen.

Debreceni paprikás szalonna.

A fiatal sertést levágás után nem forrázzuk, hanem szalmával megpörköljük, azután jól megsikáljuk és megkaparjuk, hogy a bőre tiszta legyen. A szalonnát lefejtés után három ujjnyi széles és ujjnyi vastag szeletekre vágjuk; ha a szalonna eléggé kihült, körülbelül 10 kilogramm sóhoz, 10 dekagramm fokhagymát finoman ledörzsölünk, a sóval jól összekeverjük, a szalonnát jól ledörzsöljük vele, azután 8—10 napig feküdni hagyjuk. Ezen idő elmúltával a sót tisztán lerázzuk és a szalonnát paprikával befestjük és hideg füstön leszárítjuk.

Abált szalonna.

Mikor a zsír a töpörtöböl kezd kisülni, a körülbelül két ujjnyi vastagságú és négy ujjnyi szélességü, hosszúkás alakú szalonnaszeleteket belevetjük a zsírba s ott vagy 20 percig állni hagyjuk. Ha aztán kivettük, összevegyített só, paprikával és fokhagymával addig, míg a szalonna el nem hült, behintjük jó vastagon s tiszta fehér papirba csavarva, két deszka között lepréseljük. Az így elkészített szalonna kitünö füz.

Zsírolvasztás.

zsír kiolvasztása.

A disznózsír olvasztása legcélszerűbben feltétlenül tiszta vasüstben történik, melynek fenekére kezdetben 1—2 liter vizet öntünk, ami azért jó, mert megakadályozza a zsír odaégését. A lehetőleg egyenletes kockákra vagy szeletekre aprított zsiradékot az üstbe öntjük és nem túlságosan erős széntüiz fölött lassan olvasztjuk, miközben a zsiradékot gyakran keverjük. Ha nagymennyiségű zsírt olvasztunk egyszerre, akkor célszerű az üstöt kezdetben nem nagyon megtölteni, mert ez a keverést nagyon akadályozza, ez okból tehát célszerű, ha a visszamaradt részt csak akkor öntjük az üstbe, ha az első töltés már fölolvadt. Ekkor a tűz már erősebb lehet, mert ez gyorsítja a munkát és nemsokára az egész töpörtyű a felszínre jön.

A zsír leszedését, miután az üst jól fölforrott, mindjárt megkezdjük, hogy szép fehér zsírt kapjunk. A leszedést azután folytonos keverés közben folytatjuk mindaddig, míg a töpörtyű sárgulni kezd; ekkor megvárjuk, míg a töpörtyű ropogós kezd lenni és akkor gyorsan kiszedjük. A töpörtyűt vagy csak jól kinyomjuk és úgy kerül eladásra, vagy kipréseljük. A zsírt a derítő edényben néhányszor jól fölkeverjük és azután hagyjuk másnapig kihűlni és leülepedni. Amikor a zsír már sárgulni és a kád szélén fehéredni kezd, átmerjük, amit ikrás zsírnak akarunk, amit pedig a szállítóképességnek a fokozása céljából keverni akarunk, azt, miután a fagyos, sima zsírt jól ledolgoztuk, fokozatosan állandó keverés mellett hozzáöntjük és így kapjuk az ikrás zsírral szemben a kevert zsírt, ami elsőrendű pestvárosi disznózsír elnevezés alatt ismeretes a kereskedelmi forgalomban.

Különfélék

Alma- és körtealaku kolbászok.

Az almaalaku kolbász készítéséhez külön forma nem kell. A töltelék ugyanaz, mint a májaskolbászé, csakhogy ez alkalommal ürühólyagokat használunk, amelyeket jól föláztatunk és összekötött végükön kissé fölágunk, csak éppen annyira, hogy a hólyagot a hurkatöltő hegyére ráhuzzuk. A hólyagokat töltés előtt meleg vízben óvatosan kifordítjuk, nehogy a bevágás kitáguljon. A töltésnél a hólyagot a kolbásztöltőre huzzuk, azután tetszés szerint többbé-kevésbé feszesre töltjük. Ha valamennyi hólyagot megtöltöttük és lekötöttük, + 70 R. fokú vízben $\frac{3}{4}$ —1 $\frac{1}{2}$ * óra hosszat főzzük, a szerint, hogy milyen nagy a kolbász. Ha átfőtt, jó hideg vízben meghagyjuk merevedni. Merevedés közben tanácsos a kolbászokat a vízben ismételten megforgatni, hogy a megmerevedés egyenletes legyen. Ha ez megtörtént, a lekötött végét levágjuk és a kolbászt a vágás oldalán deszkalapra rakjuk szárítás végett. Az almakocsánt kis fácskával, a virág helyét egy szegfűszeggel pótoljuk. Ez utóbbit oly mélyre nyomjuk be, hogy a kolbász az alma formáját megkapja. Amikor az így készült almák jól megszáradtak, hozzálátunk annak festéséhez. A kolbászokat, aszerint, hogy milyen fajtájú almát kívánunk utánozni, világosabbra vagy sötétebbre festjük. A világossárga színt ugy készítjük, hogy egy rész orleánt 10 rész faolajban föloldunk, a sötétsárga színt pedig úgy, hogy 1 rész sáfrányvirágot 10 rész 60 fokos borszeszben oldunk. Sürgős esetekben porrá tört sáfrányt forró vízben oldunk és addig öntünk hozzá vizet, míg az oldatnak megvan a kívánt színe. Jobb azonban, ha a borszeszoldatot 8 napig állni hagyjuk és közben néhányszor fölrázzuk. Sárgára kézzel festjük az almát. Ha mind megfestettük, 24 óráig száradni hagyjuk. Akkor azután karmint 96 fokú borszeszben föloldunk, még pedig egy részt világos, egy részt pedig sötét színűre; vagy pedig az erős oldatból keveset üveg lapra teszünk és megfelelő mennyiségű borszeszt adunk hozzá mindaddig, míg az oldat eléggé világos színűvé lesz. Mutató és középujjunkkal az almákat a vörös festékekkel olyképpen kennük be, hogy a periféria felé a szín fokozatosan világosabb legyen. A finom vékony piros csikókat vékony szőrecsettel festjük az almákra,

A körtealaku kolbászok készítéséhez bádögformákat készítettünk, melyek két részből állanak. A két részt sarnir köti össze. A töltéshez az ürühólyagok csúcsait használjuk, jól föláztatva. A hólyagot olyképpen tesszük a formába, hogy nyitott vége kilógjon, a formát lezárjuk. A töltelékét a fecskendővel, melyre a legvékonyabb hegyet tesszük, olyképpen töltjük, hogy a bélsucus a formában meg legyen töltve, de nem nagyon feszesre, akkor azután a bél nyitott végén 3 centiméter hosszúságban erősen körülcsavarjuk, mert ez a rész lesz a körte hegyes vége. Most a zárt formát, — aszerint, amilyen vastag a körte — 1—2 percig forró vízbe tesszük, hideg vízben kissé lehűtjük, a körtét 70 R. fokú vízben megfőzzük. Ha nagyban akarjuk a körtéket előállítani, több formát kell készíttetnünk, a körtéket azután a formákban főzzük és hideg vízben lehűtjük. A formákban csak lehűtjük és egy asztra rakjuk, hogy megszikkadjanak. Ha egészen megszikkadnak, sáfrányoldattal megfestjük. A vörös szín ráfestése úgy történik, mint az almáknál és a virág helyét is éppen úgy szegfűszeggel jelezzük.

Kocsonyás és diszkolbászkák.

A jó minőségű, világos és ízletes áru egyik főkelléke a vagdalék. Legjobb a fiatal sertéseknek világos színű húsa a bordás és csipőhús kivételével. Az ilyen hús zsírtartalma lehet 50 százalékos is, de ne legyen kemény hátszalonna, mert ez erre a célra nem

alkalmas; e helyett vegyünk fiatal sertésekből való hasrészi húst. Hogy jól lehessen a húst aprítani, azt előbb jól le kell hűteni, mindaddig, amíg megdermed, A húst összeaprítjuk, 10 kilogrammonként 20—25 dekagramm sóval megsózzuk és tiszta tálba rakjuk, ahol néhány óra hosszat átni hagyjuk, azután a húsvágó finom korongján áthajtjuk és jól kidolgozzuk. Ha a vagdalék a kidolgozás folytán megmelegedett, vékony réteggé terítjük ki, hogy minél előbb kihűljön. Ha jég áll rendelkezésünkre, a húsvágó-gépre jeget teszünk. Ha meleg időben készítjük kocsonyás kolbászkákat és nincs hozzá keüő kusunk, ehhez nem szabad sok zsírt hozzáadni. Mindig aszerint kell igazodnunk, hogy milyen húst dolgozunk föl. Azért a mennyiséget nem szabad mindig pontosan megtartani. Éppen úgy, mint némelyik hús sok vizet vesz föl, sok zsírt is vesz föl. Ilyen esetben a zsírtartalmat tanácsos 40, sőt 30 százalékra is redukálni. A borjúhús ilyen kolbászkákhoz nem alkalmas, hacsak nem jóval olcsóbb mint a serteshús. Így például Franciaországban a kocsonyás kolbászkákhoz soha sem vesznek borjúhúst, pedig a francia kocsonyás kolbászkák híresek.

Ha a vagdaléket az ismertetett módon elkészítettük, annak minden kilogrammjához 1 tojásfehérjét adunk. A tojássárgáját nem szabad fölhasználni a kolbászkákhoz. Ha a hús nem elsőrendű, két tojásfehérjét adjunk hozzá kilogrammonként; a vagdalék minden 5 kilogrammjához fél titer édes tejszint is adunk; tejet keverni a húshoz fölösleges. Az egész vagdaléket egy ideig állni hagyjuk, azután egészen szárazra kidolgozzuk.

A baromfihúst először jól meg kell tisztítani, azután előbb a mellrészeket, majd pedig a többi húst fejtjük le. A húst az izomrostok irányában vékony csikókra vágjuk. A mellrészeket azonban egészben hagyjuk. A húst egy tálba rakjuk, kilogrammonként 25 gram sót adunk hozzá, egy kis pohárka madeirabort öntünk belé, az egészet azután összekeverjük és éjjelen át állni hagyjuk. Másnap fazékban a tűzre tesszük, kevés kocsonyát adunk hozzá és főzés közben gyakrabban megkeverjük. Ha a hús puhára főtt, kivesszük a fazékból és a lét lefolyni hagyjuk. A húsiet még egy kevésbé befőni hagyjuk, azután keveset belőle a vagdalékhoz keverünk. A májakat és sziveket finomra vágjuk és a vagdalékhoz keverjük. Majd a mellrészeket is finom vékony csikókra vágjuk és a kolbászkákba töltjük.

11

Különléle finom díszkolbászkák.

Ezeket 20—25 dekagramm súlyban készítjük és igen alkalmasak a karácsonyfa, valamint az ajándékuul szánt kosárák hatásos díszítésére. De pótolják a nagyobb baromfi-kocsonyákat is. Tudvalevőleg nem lehet minden üzletben mindennemű kocsonyából készletet tartani, amit azonban lehetővé tesz ezeknek a kolbászféléknek konzerválási módja, Ezeket a kolbászkákat a közönség szép külsejüknél fogva is kedveli.

4 díszkolbászkák elkészítése.

A díszkolbászkák tartama egyharmad részben baromfihúsból, kétharmad részben a már ismertetett vagdalékból áll. Az alább közölt fűszermennyiségek az egészre értendőnek, ellenben szarvasgomba, pisztácia és ludmáj csak a vagdalék súlya szerint van megállapítva. A kész kolbász- káknak egyenlő nagyoknak és hosszúaknak kell lenniök. E célból a szalonnaszeleteket előre 15 négyzetcentiméternyi nagyságú egyenlő darabokra vágjuk, minden szalonnaszeletre az előre lemért mennyiséget rakjuk, azután begöngyöljük, a fölösleges szalonnaszeleteket pedig levágjuk.

Kirakatba való kolbász fagygyúból.

A fagygyút erősen lehűtve, megfelelő bőségű tölcserrel vagy töltőgéppel lehetőleg feszesen száraz közép- vagy koszorubelekbe töltjük, a beleket óvatosan lekötözzük és

fölgagatjuk, hogy megszáradjanak. A kolbászokat kétféleképpen festhetjük; még pedig úgy, hogy a belet megfelelő festékkoldatban megfestjük, azután a kolbászt kevésbé füstöljük, hogy fényesebb legyen, vagy pedig magát a kolbászt puha ecsettel bekenjük a kellő festékekkel. Minthogy ezek a kolbászok nem fogyasztásra, hanem csak a kirakat részére készülnek, bármilyen festéket használhatunk a festéshez. Különösen alkalmas erre a célra a sáfrányoldat, melyhez kevés karmint adunk. A vörösszíni kolbászok festésére szintén karmint használunk.

156 **Karácsonyi kolbászkák.**

Ürífaggyút apró kockákra vágunk és körülbeüil tizenkét óra hosszat hideg vízben áztatjuk, hogy szép fehér legyen. Azután a kockákat kiterítjük, hogy a víz lefolyjon róluk. Ha ez megtörtént, a faggyút kiolvasztjuk, de csak addig, míg a tepertők kiválnak. A tepertőknek nem szabad megsárgulniok, még kevésbé megbarnulniok. Most a zsírt hamar le vesszük a tűzről, leszűrjük és kissé kihűlni hagyjuk. Ha az alj lerakódott az edény fenekére, a még folyékony faggyút leöntjük, úgy, hogy az alja visszamarad. Ezután a faggyút addig keverjük, amíg hig péppé válik. Ezt a lehűlt, de még folyékony faggyút szűk tölcsérel, szűk száüingokba töltjük, melyeknek alsó- és felső végét lekötjük. Az így megtöltött beletet kis teknőbe tesszük, melyben langyos víz van. A beletet .legföljebb háromnegyed résznyire szabad megtölteni. Most az egyik belet kivesszük a teknőből, az asztra tesszük és 5—6 centiméter hosszú kolbászkát lekötünk, melyre kis csokrot kötünk. Mielőtt a kész kolbászkát levágnók, a következő kolbász 2 végét lekötjük: a kolbászkák között 1—2 centiméter távolságot hagyunk s csak azután vágjuk el a belet a két kolbászka között. Levágás után a kolbászkát azonnal hideg vízbe tesszük. Ha teljesen kihűltek, hideg helyiségben fölakasztjuk. Ezeket a kolbászkákat különböző színekre lehet festeni, még pedig vöröse karminnal vagy bármilyen kolbászfestőszerrel, sárgára sáfrányoldattal, zöldre, kékre, feketére — borszeszben föloldott festékekkel. Ezek a kolbászkák különösen reklámcélokra föllállított karácsonyfák díszítésére nagyon alkalmasak.

Pastrama.

Ezt többnyire kövér bivalyok combjából készítjük. A combokat a kötőszövet természetes megoszlásának megfelelően 8 részre vágjuk, kicsontozzuk és besóozuk. De készíthetjük ezt a húst lapockából, valamint a gerincből is, mert a pastrama Bulgáriában, AnatóUában, Romániában, ázsiai Törökországban és Örményországban nagyon keresett cikk és sok üzlet kizárólag ennek az előállításával foglalkozik. A hüson levő kemény faggyút rajtahagyjuk ugyan, de a húsdarabokat körülvágjuk, hogy tetszetős formájuk legyen. A pastramát a szokásos módon pácoljuk, vagyis egy réteg sóra egy réteg húst, erre ismét egy réteg sót s így tovább. 24 óra után préseljük a húst. Pácolólé nem szükséges. Sózás után a húst leszárítjuk és a levegőre akasztjuk, még pedig az első napokban többnyire napos helyre. A (következő napon a száraz húst préseljük. A préselés nagy és erős présekben történik, ahol a hús 10—12 óra hosszat marad. Itgy préseljük a húst nap-nap után, amíg egészen száraz és kemény lesz, úgy hogy semmi körülmények között sem romlik meg. A pastramát juh- és kecskehúsból készítjük.

Császár-pastramának azt a pastramát nevezik, amely térszaréteggel van borítva. Ezt a tésztát a következőképpen készítjük: 1 kilogramm fokhagymát sóval megtörünk és finomra zuzzuk, azután teknőben vízzel átgyúrjuk, miközben egynegyed kilogramm vöröshagymát adunk hozzá. Azonkívül kevés borsot, timiont, fahéjat és sok paprikát. Ebbe a pépbe a húst betesszük, 24 óráig benne hagyjuk, azután ugyanezzel a péppel bevonjuk a húst és 1—2 napig a levegőn száradni hagyjuk.

Aszpick készítése.

Gyöngé borkét és tiszta borjúlábakat, kevés só és néhány babérlevél, bors, szegfűszeg, egy hagyma és zöldség hozzájárulása mellett puhára főzünk. A levet megfelelő sűrűre befőzzük, azután szitán átöntjük és kihűlni hagyjuk. Másnap a felszínen uszó zsírt leszedjük, a levest az üledék visszahagyása mellett leöntjük és újra felfőzzük, hogy tisztább legyen. Mielőtt azonban a lé 70 fokra melegednék, literenként 1 tojásfehérjét adunk hozzá, melyet kevés sóval habartunk; ezután a levet folytonos keverés közben forrásig melegítjük, 20 percig állni hagyjuk. Most a levet vastag vásznon átszűrjük. A legtöbb esetben az így nyert aszpick teljesen tiszta lesz, ha nem, akkor tiszta vásznon újra átszűrjük.

Díszkocsonya (aszpick) készítése.

A fent leirt aszpick készítése költségesebb, mint ez, azonban sohasem lehet egész fehérre tisztítani, mert a benne főzött hús és fűszerek magát a levet festik meg, amit tisztítani nem lehet, mert az a fent leirt tisztítási eljárás csak a zavarosságot veheti el, a leves színét azonban nem változtathatja meg.

Azért a díszkocsonyához nem veszünk húst, csak tiszta vízben főlteszünk zöldséget, meghámozott hagymát, fokhagymát, sót és fehér fűszert. Ezt jól megfőzzük, azután leszűrjük és egy kilogrammhoz tíz dekagramm (gelatint) fagyaiéket vertünk belé, azután minden kg.-ra egy tojásfehérjét jól fölverünk, de hogy habbá ne legyen, kevés sót és vizet teszünk hozzá. Ha ez megvan, a már elkészített levet folytonos keverés mellett hozzáöntjük és lassú tűzön föl hagyjuk forni. Ha fölforrott, félreállítjuk és tíz percig állni hagyjuk, azután kendőn keresztül szűrjük. Ha nem volna egész tiszta, még néhány tojásfehérjével újra tisztítjuk.

Mayonnalse.

Negyed kilogramm étolajat fél kilogramm tiszta berántunk, azután negyed-liter tárkonyecetet és forró vizet öntünk hozzá, míg sűrű, nyákos péppé válik. Ezt a pépet, miután folytonos kavarás közben fölött, hideg vízzel hígítjuk. Most 6 tojássárgáját veszünk, 1 kanál sót adunk hozzá és cseréptálban fakanálúal háromnegyed kilogramm olajat keverünk hozzá csöppenként. Ha a tojássárgája nagyon kemény lett, kevés ecetet öntünk hozzá. Most a főtt leirt pépet hozzáöntjük, mindent jól összekeverünk és kevés mustárral, cukorral és paprikával fűszerezünk. Az ilyen mayonnaiset különféle csemegék készítéséhez is lehet használni.

Húskivonat.

Húskivonat legegyszerűbben úgy készíthető, hogy sovány húst összeaprítunk, kevés vízben jól megfőzzük, azután erősen kiperéseljük és az így nyert húsiét lehetőleg sűrűre főzzük. Főzés előtt a húskivonathoz a megfelelő mennyiségű sót és fűszert adjuk. Kicsinyben úgy is lehet húskivonatot készíteni, hogy a húst apró kockákra vágjuk, szárazon üvegekbe töltjük, az üvegeket pedig néhány óra hosszat forró vízben hagyjuk fõni.

Tányérkocsonya.

Ha jól és tisztán van készítve, téli időben sokat lehet belőle eladni. A hozzávaló borkét, lábakat, fejet jól megtisztítjuk, apró darabokra összevágjuk és megfelelő edényben tüzre tesszük. Miután fölforrott, leszedjük a habot, megsózzuk, egész fekete borsot, szegfűborsot, hámozott fokhagymát, vörshagymát és esetleg zöldséget is teszünk hozzá és most már egész csendesén hagyjuk forni mindaddig, amíg teljesen puhára fõtt, mert ha

kihűl, úgyis keményebbnek tűnik föl, de az enyvtartalom is nagyobb lesz, ha puhára van főzve.

Ekkor a levest egy fazékba leszűrjük és állni hagyjuk. A láb, fej és bőrdarabokat tányérokba rakjuk, úgy, hogy egyenletesen legyen elosztva és a tányér fenekét eltakarja. Most a levesről a zsírt tisztán leszedjük és a levest a tányérokra öntjük. Mikor már kissé kezd lehűlni, paprikát szórunk rá gyöngén; azért csak akkor, ha a már kezd kihűlni, mert különben a paprika a fenékre ülepszik.

157

Malackocsonya. (Különlegesség.)

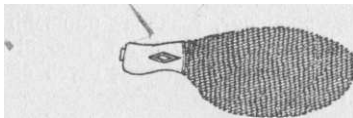
Ezt a cikket csak finomabb vevőkörrel bíró üzletek részére érdemes készíteni. Veszünk hozzá szép, soványos malachúsdarabokat. Ha nincs malackörke, fiatal sertésbőrkét veszünk hozzá és főzéshez föltesszük. Ha fölforrt, leszedjük a habot és teszünk hozzá sót, egész borsot, szegfűszeget, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, petrezselymet és csendesen forni hagyjuk. Ha a hús át van főve, kiszedjük, a bőrkét tovább hagyjuk főni, amíg olyan puha, hogy ujjal széjjel lehet nyomni, akkor a levest leszűrjük, a zsírt róla leszedjük és a levest tojásfehérjével, úgy mint az ászpikot, megtisztítjuk.

A formának a fenékre uborkát, sárgarépát és főtt tojászeleteket szépen kirakunk, esetleg zöldpetrezselyem vagy madársaláta-levelekkel díszítjük, erre a főtt húst szeletekben ráraakjuk, hogy az egész formát elföldje, a bőrkét a hús tetejébe teregetjük és ráöntjük a levest. Ha megfagyott, kifordítjuk és az alul kirakott díszes része fölfelé kerül.

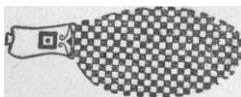
Hentesáruk a kirakatban.

A hentesmesterek között még, sajnós, sokan vannak, akik nem fektetnek kellő súlyt arra, hogy üzletük kirakata tetszetős legyen. Pedig éppen a hentesáruk fölötté alkalmasak szép kirakatok rendezésére. És eléggé ismeretes, hogy a közönség ott vásárol a legszívesebben, ahol az árúk már a kirakatban is ingerik az étvágyat.

A kirakatot a különböző hentesárúknak és kolbászoknak ízléses módon való elhelyezése által lehet díszíteni. De vannak olyan hentesárúk is, amelyek bizonyos ügyességet, gondot és fáradtságot kívánnak, hogy kirakat-dísznek alkalmasak legyenek. Ezek közé tartozik elősorban a jól füstölt főtt sonka. A sonkák bőrkéjét hegyes, keskeny, éles késsel megfelelő módon átvágjuk, de úgy, hogy a vágás csak a sonka szalonnájáig hatoljon, maga a szalonna lehetőleg sértetlen maradjon. Akkor azután a bőrkének megfelelő részeit lefejtjük, de úgy, hogy a bőrkén lehetőleg szalonnarészek ne maradjanak. Az alábbiakban ilyen díszített sonkáknak néhány mintáját mutatjuk be:



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



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



3. ¹⁵⁸Ez szintén könnyen előállítható minta. Minden, ami a rajban fehér, lefejtendő. Középre monogramot vagy egyéb díszítést lehet tenni.



4. Ez a minta már nagyobb kézi ügyességet igényel. A rajban látható fekete vonalakat körülbelül fél centiméter szélességben lefejtjük, épp úgy vágjuk ki a betűket is, ami kezdetben talán nehezen megy, de a kellő ügyesség nagyon hamar megszerezhető. A sonka külső szélét kicsipkézzük, éppén úgy, csakhogy finomabb vonalakban, a szivalak szélét is. A szív belső részéről a bőrkét lefejtjük és csak a monogramot vagy egyéb díszítéseket hagyjuk meg benne.



5. Ez a minta nagyon hatásos kirakatdisz. Mindent, ami rajban feketének tűnik föl, lefejtünk. A kivágások lehetőleg finomak és szabályosak legyenek.

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

A papirmancsettákat a következőképpen lehet készíteni: Egy 6 centiméter széles és 20 centiméter hosszú papírcsikót a közepén kétrét hajtunk, úgy, hogy csak

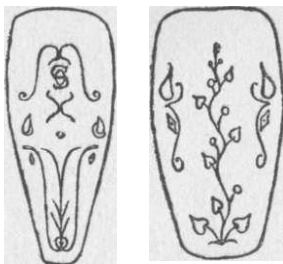
3 centiméter széles legyen. Ekkor az ollóval azon az oldalon, ahol a papiros össze van hajlítva, meglehetősen közel egymáshoz, de mindenesetre egyenlő távolságban egymástól bevágásokat csinálunk. Ha a papirost így egész hosszában megvagtuk, kibontjuk és a másik oldalra hajlítjuk. Ezt a papiroscsikót kígyózó alakban a csont köré tekerjük és keskeny, színes szalaggal leköttjük vagy pedig a papiros végét odaragasztjuk.

Szép kirakatdisz a töltött disznófej is. Ezen a díszítéseket rendszeren úgy készítjük, hogy fecskendővel puha zsírból mindenféle díszítéseket alkalmazunk a sertésfejre. Kevés gyakorlat után igen szép díszítések készíthetők ilyen módon. Ha azonban a fejét fölszeletelve kívánjuk eladni, vagy pedig egyéb okból gyakrabban kézbe kell venni a disznófejet, akkor vékony szalonnacsikkokkal díszítjük. Itt is az alapföltétel, hogy a díszítések lehetőleg vékonyak és finomak legyenek.

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

Az alábbiakban a disznófejek díszítésére 5 mintát mutatunk be:

159



A vékony vonalak mindenütt vékony szalonnacsíkokat vagy szeleteket jeleznek. Az egész díszítés nagyon könnyű, de amellet hatásos.

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

Saláták.

Francia saláta.

A hús nélkül kockára vágott főtt zöldséget, burgonyát, ecetes uborkát, nyers hámozott vagdalt almát, főtt zöld borsót, mayonnaisesel ízesítve jól összekeverjük. Ha azt akarjuk, hogy az ételben kiszolgálásra alkalmas vágható állapotban legyen, úgy folyékony aszpikot keverünk hozzá. Megfelelő formába néhány milliméter aszpikot teszünk s a kihülés után úgy mint a malackocsonyánál díszesen kirakjuk, rárakjuk a fenti salátát. Megvárjuk míg megdermed, ez után kifordítjuk, úgy hogy a díszes fele kerüljen felfelé.

Olasz saláták.

25 deka borjúsültet vagy puhára főtt tehéntögyet, 25 deka főtt burgonyát, 127i deka főtt sárgarépat (lehetőleg sötétszínűt), 12Vi deka főtt füstölt marhahelyvet (csak a hegyüket), 12Vi deka hámozott almát, melyből a magtokot kivágtuk, 127a deka ecetes uborkát, 1 ecetes tejes heringet egész apró kockákra vagy rudacskákra aprítunk, 1 evőkanálnyi kaprot adunk hozzá és az egészet fél liter mayonnaisesel leöntjük. A salátát a tálon gualaakban formáljuk és ajókéval, apróra vágott hallal, ecetes uborkával, gyöngyhagymával, ecetbe főtt cseresznyével, magjától megtisztított olajbogyóval, szafaládékolbásszal, citromszeletekkel és kaporral szépen földíszítjük.

Osztrák saláta.

Puhára főtt és kihült borjúlábakat és ugyanannyi főtt articsókát finom hosszúkás darabokra vágunk, angol mustárral, paprikával és sóval fűszerezzük, ecettel és olajjal fölöntjük és pimpinellával, barabollyal, hagymával, metélő hagymával („schnittling”-gel), tárkonyal, tormával, petrezselyemmel és mogyoróhagymával összekeverjük.

Orosz saláta.

25 deka ökörpofát, ugyanannyi hideg borjumellet, 25 deka főtt halat, melyből a szálkákat eltávolítjuk, 1 ecetes tejes heringet, 12V2 deka ecetes uborkát finom kockákra vágunk és 1 evőkanálnyi káprival, 1 evőkanálnyi gyöngyhagymával, valamint fél liter mayonnaisesel keverjük és egy tálon mixed-picles-szel, ajókéval és rákfarkkal diszítjük.

Svéd saláta.

15 deka sovány marhahúst, ugyanennyi főtt burgonyát, 12V2 deka főtt, lehetőleg sötétszínű sárgarépat, ugyanennyi hámozott almát (magtok nélkül), 6 darab vízbe áztatott ajókat, melyből a szálkák ki vannak szedve,

1 szálkától megtisztított ecetes heringet és 12Vi deka ecetes uborkát 10 füléres nagyságú szeletekre vágunk, egy evőkanálnyi kaprot adunk hozzá, olajjal és ecettel bőven fölöntjük és sóval, angol mustárral és ecetes uborkával fűszerezzük. A tálon gualaalakúvá formáljuk, orosz ancho- visszal, friss osztrigával, négyrétre vágott, keményre főtt tojással és vörösréppal diszítjük.

Hús-saláta.

Ehhez a salátához legcélszerűbben hulladékokat veszünk, például kemény kolbászt, borjúsültet, rostbeefet, töltött sonkát, nyelvet, stb. Ezeket, nemkülönben 2 heringet — melyeket előzőleg 12 óráig hideg vízben áztattunk — továbbá 4 savanyu uborkát és 2 savanyított paprikát, finom, 3—4 centiméter hosszú csikókba vágjuk. Most kevés mayonnaiset veszünk, higitjuk ecettel és vízzel és azután az egészet összekeverjük. Ezért a salátáért kilogrammonként

2 P 40 fül—3 P 50 fülért fizetnek a vevők; a tálakon

néhány ¹⁶¹6 vagy 8 részre szeletelt kemény tojással, finom szeletekre vágott ecetes uborkával, ajókéával és ászpikkal — különböző színekben — garnírozzák.

Ökörszájsaláta.

Az ökörszájat leforrázzuk, megtisztítjuk, vízben jól kiáztatjuk, azután meglehetősen puhára főzzük, jól kicsontozzuk és ha kihült, vékony csikókra vagy szeletekre vágjuk, fazékba rakjuk, vágott hagymát, fehér borsot és söt adunk hozzá, azután pedig borecettel és salátaolajjal öntjük le. Az ökörszájsalátát bádogdobozokban igen jól el lehet tartani, anélkül, hogy sterilizálnék; sőt a sterilizálás, tekintettel arra, hogy a salátában nyers hagyma is van, alig volna keresztülvihető. De az eltarthatóságot eléggé biztosítja a borecet, melynek erős konzerváló hatása van. Ennek folytán az ökörszáj salátához nincs is szükség föltétlenül légmentesen elzárt dobozokra, hanem csak olyanokra, amelyeknek a tetejét egyszerűen be lehet szorítani. Mindamellet ajánlatos, hogy a dobozokat jól megtöltsük és hűvös helyen tartsuk.

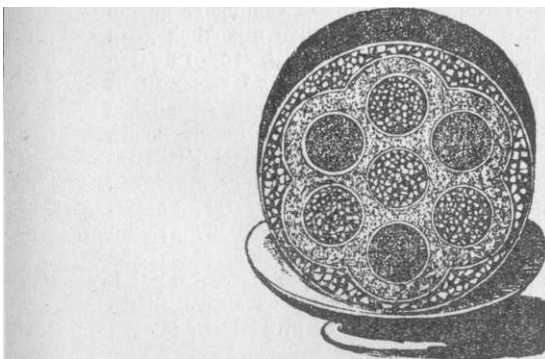
Német saláta.

8 rész hideg borjúsültet és 1 rész sózott, főtt és lehántott disznónyelvet vékony, 3—3 centiméter hosszú csikókra vágunk. 5 kilogramm ilyen súlyú csikokhoz 2—3 darab savanyu ízű almát, 4 tojásfehérjét, 10—12 darab szardellát (szálikák nélkül), 1 maréknyi apró ecetes uborkát és egy darabka befőtt gyömbért adunk és mindezt "egy tálban jól összekeverjük. Egy másik tálban 8 db friss és 4 db főtt tojássárgáját mozsártörővel jól összedörzsöljük és folytonos keverés közben fél liter provence-i olajat öntünk hozzá. Ha az olaj a tojássárgájával jól össze- vegyült, finom söt, fehér borsot és megfelelő mennyiségű mayonnaise-ecetet adunk hozzá, az egészet összekeverjük ! a húscsikokkal és a még esetleg hiányzó fűszereket pótoljuk. Ezt a salátát csak néhány órával az eladás, illetve fogyasztás előtt szabad elkészíteni és gyakrabban föl kell keverni.

Betétes kolbászok.

Hogy kifogástalan mozaik-kolbászt készíthessünk, elsősorban szükségünk van nagyobb mennyiségű, 2 milliméter vastagságú, egyenletesen^ és egyenlő nagyságban vágott szalonnaszletekre. Alább rajzban bemutatunk egy mozaikkolbászt, mely többféle kolbászból van összeállítva.

Egy rúd főtt szalámi foglalja el ennek a kolbásznak a közepét. Ezt a kör alakban 3 darab főtt, piros, friss hús- kolbász és 3 darab frankfurti véres kolbász veszi körül. Úgy a szalámi, mint a kör alakban elhelyezett 6 kolbász mindegyike egy-egy szalonnaszletbe van burkolva, amint ezt a rajzon is láthatni.



PPP

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

Ez két külön formából áll, a belső és külső formából. A belső forma, amint a rajzokon is látható, ív alakú és két egyforma részből áll, melyek föl és le lehajthatók, amire azért van szükség, hogy a különböző kolbászok kényelmesen és szabatosan berakhatók legyenek. A formát főlhajtott helyzetben egyenletesen vékony szalonnaszletekkel kirakjuk és a szalonnaszleteket finom sertéshús- péppel egyenletesen ujjnyi vastagságban beborítjuk. A 6 mélyedésbe a beljük való 6 darab kolbászt helyezzük el, az egészet újólag ujjnyi vastagságú finom sertéshúspéppel befödjük és a berakott 6 kolbász között keletkezett közöket ujjunkkal szabadabbá tesszük, miáltal helyet kapunk a középrészt képező kolbász elhelyezésére. Miután ezt a középső részt elfoglaló kolbászt is elhelyeztük a mélyedésbe, a forma részeit lehajtuk. Az elzáró csővel a formát erősen összeillesztjük, a széleken kiáradt pépet eltávolítjuk; a két fedőlapot pedig hideg disznósírral bekenjük belső oldalukon, ahol a péppel érintkeznek. Ebben az állapotban a belső formát egy forró vízzel telt üstbe tesszük és ott 4 óra hosszat hagyjuk; főni nem szabad a kolbásznak, nehogy a szalonnaszletek megsérüljenek. A 4 óra elteltével a kolbászt az üstből kivesszük és egy éjjelen át hűvös helyre fölakasztjuk. Ha a kolbász egészen kihűlt, eltávolítjuk a

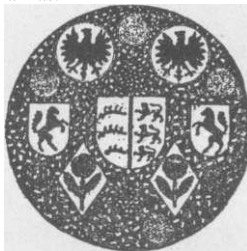
zsineget és a formát két kézben tartva, öt percre meleg vízbe merítjük, a két fedőlapot levesszük és a kolbászt a formából kiemeljük. Most elővesszük a külső, gömbölyű, sima és fölhajtott borítékot és azt, úgy mint a fedőlapokat, vékony szalonnaszalagokkal kirakjuk. Ennek megtörténte után a megfőtt kolbászt a külső forma első részének kellő közepébe tesszük, a szalonnával kirakott borítékot pedig ráhelyezzük a kolbászra; így keletkezik a szükséges köz, melyet frankfurti véres kolbászpeppel kitöltünk. A másik külső borítékkal (melynek közepén drótszeg van, hogy a formát főzés közben változatlan helyzetben megtarthassuk), a formát óvatosan elzárjuk és ugyanugy, mint azt fentebb emítettük, legalább ¹⁷⁸ $3\frac{1}{2}$ óra hosszat forró vízbe tesszük. Ha a kolbász másnap egészen kihűl, azt óvatosan kivesszük a formából, a széleket főt és lent kissé lekerekítjük és a kolbászt sztaniolba vagy vékony serlëshólyagba tesszük. A kolbászt legcélszerűbben a közepén vágjuk föl éles késsel. Mindegyik fél kolbászt a metszési lapra fektetjük és így vágjuk belőle a vékony szeleteket anélkül, hogy az egész kolbász rajza megsérüljön. Magától értetődik, hogy a szalonnaszalagokba burkolandó kolbászokról előzőleg a bél lefejtendő.

Disznónyelv- és disznófő-betétek.

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



A fenti rajzon látható mozaik kolbásznál csakis a középrész új, mely frankfurti véreskolbászból készült, amelynek közepébe egy kis disznófő lett illesztve. Ennek a középrésznek a készítéséhez két különböző kisebb forma, egy belső formának kis disznófőalakja van, ezt egy 2 miliméter vastagságú szatonnaszelettel kirakjuk és fehér sütni való kolbászhoz való péppel megtöltjük. Mielőtt a formát lezárjuk, a szemeket a megfelelő helyeken 2 keskeny szalonna-csikkal jelezzük. A lezárt formát kendőbe kötjük és lassan főzzük 4 óra hosszat, miután pedig már kihűlt, a disznófőt óvatosan rászurjuk arra a drótszegre, mely a frankfurti véreskolbász számára való külső bádogforma közepén van. A disznófő nyitott szájába egy a fejhosszának megfelelő hosszúságú ferdén vágott, piros, főtt nyelvcsikot dugunk, mely a kolbász fölívágásakor a disznófej nyelvének látszik. Ennek megtörténte után az egész formát frankfurti véres kolbászpéppel kitöltjük és mint rendesen, lassan főzzük. Ezzel a középrész elkészült. Ezt a frankfurti véres kolbászt disznófőbetéttel mint külön kolbászt is készíthetjük. Ha kihűlés után disznóhólyagba kötjük, különösen hideg fölívagottnak nagyon alkalmas.



Ennek a kolbásznak az alapanyaga véreshurkának való pép volt; a két fekete birodalmi sas és a württembergi címernek 3 fekete alakja szarvasgombából készült és nagyon szépen vált ki a kasseli májas hurkából készült mezőkből. A mozaik-kolbász szélén egyenesen elhelyezett 7 kolbász különböző volt; a közepén levő címer fölött és alatt elhelyezett kolbászszalámi volt. A címertől jobbra és balra látható 2 virágban a szár és a levelek zöld uborkából készültek, a szirmok fehérek, a kehely piros volt. Ezek a betétek az egész kolbászon végighúzódtak és bárhol vágták is azt föl, minden egyes szelet a fenti ábrán látható rajzot mutatja. Az összes alakok körvonalai bámulatos élességük által tűntek föl. Természetesen sok bámulója akadt ennek a gyönyörű munkának.

Uf, tetszetős betét véres burkába.

Tíz vagy akár több szózott és főtt disznónyelvet összevagdaltunk és gelatinnal egységes tömeggé alakítottuk. Ezt a tömeget bádogformába töltjük és hagyjuk kihűlni, Ennek megtörténte után a formát néhány másodpercre forró vízbe tesszük, miáltal a tömeg a bádogformától leválik. Ebből a tömegeből azután a betétekhez szükséges darabokat levágjuk. Egy fölül nyitott bádogformát finom szalonnaszeletekkel kibélelünk, e betéteket függőlegesen beállítjuk és most a formát a hurka-töltelékkel megtöltjük. A hurkának egy óráig kell főnie.

Kóser hentesáruk.

Pép készítése.

A kóserozás után az egész húst a táblára rakjuk, a zsírtól és inaktól teljesen megtisztítjuk, a legszebb részét kivágjuk párisinak, azután kivágjuk a szalámi (veronai) vagy (krakkói) kolbásznak valót, az ezt követő húsból kivágjuk a győri és debreceni péphez valót és csak ezután hagyjuk meg a tormásnak valót. Ami pedig még ezután megmaradt, abból állítjuk elő a szafaládénak valót, mert az inas és zsíros húst leginkább erre a célra lehet legjobban fölhasználni.

Párizsi.

A pépet jól átgúrjuk, hozzáadjuk a kézzel vágott (nem gépen) marhaszalonnát, fehér borssal megfűszerezzük, közép nagyságú marha vakbél vagy száraz lóvbélbe töltjük, füstölés után kádba rakjuk, igen forró vízzel leöntjük, ruhával letakarjuk és három óra hosszat pároljuk, amely idő alatt átfő. Ha azonban van közte vastagabb, azt fél órára még beletesszük a meleg üstbe és arra ügyelünk, hogy ott föl ne repedjen.

Szalámi.

Ha a pép bikahúsból való, akkor minden száz kilóhoz ugyanannyi átpácolt kövér húst vehetünk, amelyet finomra vágunk, a pépet a keverő gépben jól átgyújjuk és fehér borssal fűszerezzük. Ezekután hozzáadjuk a finomra vágott kövér húst és azt addig keverjük, míg a zsíros rész elkeverődik, akkor vastagbélbe töltjük és a két végét jól lekötjük. Füstölés után meleg katlanba rakjuk; ügyelünk, hogy a katlan hőfoka a főzés alatt egyenlő (76—80 fok Celsius) legyen, a vékonyabb szalámit fél óra után kiszedjük, a vastagot pedig egy óráig hagyjuk a katiában. Onnan kivéve, hideg vízben lehtjük és botokra akasztva, levegős helyen megszáritjuk.

Veronai.

Ugyanolyan pépet készítünk, mint a szalámihoz, de ehhez csak a legfinomabb zsírt vesszük olyformán, hogy a zsír húszonöt százaléka libabőr legyen és minden 100 kilóhoz 10 darab tojást adunk azért, hogy a kötőképes- ség nagyobb legyen. A veronait úgy fűszerezzük, mint a szalámit. Ha ez megtörtént, közép nagyságú vakbélbe töltjük és füstölés után úgy főzzük ki, mint a párisit, azzal a különbséggel, hogy eát négy óra hosszat pároljuk, a vastagját aztán fél órára az üstbe rakjuk. A további eljárás ugyanaz, mint a szaláminál.

Krakkói (lengyel) kolbász.

A pép készítésénél minden 25 kilóba 2 fej fokhagymát darálunk jó, azután két napra a jégre tesszük, a gyúrásnál 25 százalék kövér, finomra vágott átpácolt húst és 50% gorbórára vágott kemény szegyfőzsírt adunk hozzá. Kellő fűszerezés után vastag koszorubélbe töltjük, küös darabokat vágunk belőle, meggömbölyítjük és a két végét jutaspárgával egymáshoz kötjük, hogy az koszorualaku legyen. Füstölés után meleg üstbe tesszük, harminc-negyvenöt percre egyenlő hőfoknál benne hagyjuk és úgy szárítjuk, mint a szalámit.

Nyelvkolbász.

Borjú- vagy marhanyelvet kihűlt állapotban puhára főzünk, gorbóba kockákra vágunk, adunk hozzá kevés finom szalonnát apró kockákban és amennyi súlyú a nyelv és szalonna, annyi szalámi péppel megkeverjük és ketiően fűszerezzük, a vakbélbe töltjük,

füstölés után megfőzzük és meleg áúapotban négysegletesre préseljük és itt hagyjuk mindaddig, míg teljesen kihűt.

Vadászkolbász'

Ugyanígy készül a vadászkolbász is, csakhogy ebbe a nyelv helyett tisztán kiinazott borjúhúst aprítunk.

181 Göngyölt sonka.

Félkövé, átpácolt marhaoldalast három óráig tiszta vízben áztatunk, hogy a túlságos sótól megtisztítsuk, azután fél órára fölakasztjuk, hogy jól leszáradjon. Ennek megtörténte után a belső részét kevés borssal és paprikával behintjük, erősen göngyöljük és spárgával jól átkötözzük, vakbélbe tesszük és újra jól átkötjük, egy kissé leszárítjuk, erős ruhába kötjük és úgy főzzük puhára, prés alá tesszük és ott hagyjuk kihűlni.

Borfusonka.

Borjulapockát vagy combot tisztán kiinazunk, fele sóval fele törött cukorral jól bedörzsölünk és 8 napig ebben a pácban] hagyjuk. Ezután kiáztatjuk, göngyöljük és spárgávalátkötjük, amire az egészet behuzzuk marhaszalonnával, amire legalkalmasabb az a zsír, melyet egy kövér oldalasról vékonyan lehámozunk. Ekkor hólyagba tesszük és úgy bánunk vele tovább, mint a göngyölt sonkával. Különös gondot kell a préselésre fordítani, nehogy a közepén lyuk képződjék, mert ez oly szépséghiba, hogy a sonka ezáltal értékéből veszít.

Préselt hússajt.

Veszünk egy szépen megtisztított marhaorrot és egy borjúlábat, vagy pedig mindegyikből többet, de mindenesetre minden orrhoz egy lábat; kellően fűszerezzük, teszünk hozzá egy fej vörös- és egy fej fokhagymát, egész puhára főzzük, azután goromba kockára vágjuk és a saját levéből annyit öntünk reá, amennyit fölvesz. Az egészet egy kevés majoránnával meghintjük, vakbélbe töltjük, 5 percig főzzük és prés alá tesszük, ahol az 4 óra alatt kihűl.

Tüdős hurka.

A tüdőt megfőzzük és apróra vágjuk, minden tüdő- hőz veszünk 25 áztatott vízszemlyét. Két kilogramm zsír- ban sütünk negyed kilogramm vöröshagymát és ezt a tüdő- és szemlyekeverekre öntjük; sóval, fekete borssal és majoránnával fűszerezzük, vastag koszorubélbe töltjük és páronként leköttjük. Ezután 5 percre az üstbe tesszük, majd hideg vízben lehűttjük mindaddig, míg megdermed.

Tormás kolbászka.

A pépet meggyurjuk, fekete .borssal és kevés szeg- fűborssal fűszerezzük, hozzáadjuk a finomra vágott zsíros húst, körülbelül félannyit, mint a pép, újra meggyurjuk és vékony birkabélbe töltjük.

Szafaládé.

Az inas pépet meggyurjuk, megfűszerezzük és középvastag koszorubélbe töltjük, 6 dekagramm súlyban lekötjük. Ehhez nem szabad zsíros húst keverni, mert a kötőképességét elveszti. Kifőzés után 30 percig hideg vízben lehűtjük.

Debreceni kolbász.

A péphez, amely okvetlenül fokhagymával is fűszerezendő, annyi félgorombára vágott ~~162~~ húst veszünk, mint pépet. Az egészet jól átggyúrjuk, hogy zsíros réteg ne maradjon benne, fekete borssal fűszerezzük és vastag birkabélbe töltjük, lecsavarjuk páronként 16 dekásra füstölés és főzés után jól, lehűtjük.

Győri kolbász.

A győri kolbászhoz ugyanolyan pépet veszünk, mint a debrecenihez. A péphez egész gorbára vágott zsíros húst adunk, amely annyi súlyú kell, hogy legyen, mint a pép. Az egészet jól fűszerezzük és vastag koszorubélbe töltjük, utána egy éjjelre a füstölőbe tesszük és hideg füstön pirosra füstöljük. Ebből a keverékből készítjük a *szegedi kolbászt* is.

Bécsi- vagy teakolbász.

Ehhez a fajtához párisi pépet gyúrunk. Adunk hozzá ugyanannyi finomra (kétszer) vágott zsírt, fehér borssal és kevés szerecsendióval (reszelt állapotban) fűszerezzük, közepbő birkabélbe töltjük, 8 dekagramm súlyban lecsavarjuk és főzés után jól lehütjük.

Pácolás.

A szegfőt minden puha zsírtól meg kell tisztítani. Ennek megtörténte után 24 órára jégre teendő és csakis kihűlt állapotban pácolandó. A pácolás úgy történik, hogy a húst konyhasó és 5% salétromsó keverékkel jó bedörzsöljük és a tartályba téve 14 napig érintetlenül hagyjuk. Ekkor átrakjuk más tartályba, kövei lepréseljük, 8 napig így hagyjuk, aztán füstölve forgalomba hozhatjuk. Ugyanilyen eljárás alá esnek a marhanyelvek is.

Konzervsót ne használjunk a pácoláshoz*

Lóhentesárúk

Az 1905. évi húsdrágaság következtében Budapest székesfőváros közönsége az 1905. évi szeptember hó 1-én kelt 1056 kgy. számú határozattal a közlelmezési és közgazdasági ügyosztály előterjesztésére a hatósági lóvágatás intézményét teljesen házikelésben 1905. évi október hó 1-én életbeléptette.

A székesfővárosban ez idő óta a lóhús élvezete a lakosság elég széles rétegében hódított tért.

Budapesten a lóhentesárukat csakis a főváros hozza forgalomba.

A lókolbászaru pépje.

A pépkészítéshez általában meleg húst használunk, a benne lévő erektől megtisztítva, a hústörőgépen háromszor átdarálva, a húsvágógépbe tesszük. Ezután a keverőgéppen a húst kevés százalék vízzel péppé keverjük és faládába téve, 24 óráig a húspép hideg helyen pihen, hogy a már benne levő só a húspépet teljesen átjárja, ami által a hús viágos rózsaszíne is] megmarad. Másnap a húspépet ismét a keverőgéppen földolgozás előtt jól összekeverjük, megfűszerezzük és eközben a szükséges zsiradékot hozzákeverjük.

Tormás.

A főntemlített, illetve körülirt húspéphez finomra darált zsiradékot teszünk és megfűszerezzük, a keverőgéppen jól átkeverve a töltőgép segélyével juhbélbe töltve és elpározva a füstölőbe tesszük, ahol 15—20 percig meleg füsttel pirosra füstöljük. Ezután forró vízben kifőzzük és fokozatosan vízben lehütjük.'

A vöröskolbász.

Elkészítése csak annyiban különbözik a tormás készítésének módjától, hogy a zsiradék százaléka kevesebb, a hús pedig gorbábbra van darálva. Betöltése pedig a szarvasmarhának vékonybélbe történik, amit fonál segítségével mintegy 7—8 dekagrammos darabokra osztunk, illetve kötünk.

Szalámikolbász.

A szalámikolbász vegyülete áll 60% húspépből, 25% hidegen apróra vágott húsból és 15% mogyorónagyság- ban vágott sertésszalonnából. Ezt kevés faszerrel jól összevegyítve, töltőgéppel a szarvasmarha vastagbelébe töltjük és a főzőkazánba tesszük, hol 20—30 percig forró vízben megfőzzük s ezen eljárás után a füstölőbe tesszük és ott 3 — 4 órán át füstöljük.

Száraskolbász.

184
A száraskolbász készítése hasonló a szalámi készítéséhez, csakhogy nem sertésszalonnával, hanem lószalonnával keverjük és száraz marhabélbe töltjük.

Koszorukolbász.

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

Debreceni kolbász.

A debreceni kolbász elkészítési módja általában ugyanaz, mint a tormásé, csakhogy itt a húspéphez apróra vágott hideg, sózott húst adunk és azt apró szalonnadarabokkal összekeverjük.

A hús, valamint a kolbászneműek a tormás kivételével a „lőhús” bélyegzővel vannak jelezve.

A tormás megkülönböztethető azzal, hogy darabon- kint nem pározva kerül forgalomba.

Finom szója a húskolbászokban.

Tudvalévő, hogy a szójaliszt egy igen tápláló anyag, amelyből 1 kiló annyi tápértéket foglal magában mint 3Y> kiló hús. Magyarországon kísérleteznek szójabab termelésével, az eddigi eredmények eléggé biztatnak és így nincs kizárva az, hogy a húsipar hasznát veheti annak, ha tájékozva van a szójalisztnak a húskészítményekbe való felhasználásával.

Szójaliszttel készített húskészítményeket csak úgy szabad forgalomba hozni, hogyha az a körülmény miszerint 10% vagy annál több vagy kevesebb % szójalisztet tartalmaz, a kolbáson fel van tüntetve.

Felhasználás előtt a szójaisztet úgy kell előkészíteni, hogy 1 kiló liszthez 2Vi kg vizet veszünk és jól átgyúrva néhány órát állni hagyjuk. Kapunk tehát 1 küőből 3Vs kiló anyagot. Mivel pedig a szójapép épp úgy igényű a fűszerezést, mint a húspép legjobb ha akkor, amikor a szójalisztet a vízzel átgyúrjuk mindgyárt 7 deka sőt adunk 1 kg szójaliszthez. Azért 7 dekát az 1 kg-hoz, mert 3Va kiló lesz belőle. A kezelésnél aztán aszerint, hogy milyen kolbász készítményhez vesszük a szójapépet, a hozzávett mennyiségnek megfelelően több fűszert veszünk az anyaghoz.

Mivel a szója világosabbá teszi a kolbászok színét ajánlatos, hogy valamivel több édes, nemes paprikát vegyünk hozzá.

A szójaliszt hozzáadás előnyösen olyan kolbászféléknél alkalmazható, amelyeknek a tölteléke apróbbra van vagdalva n. m. párisi, szafaládé, knak, tormás-kolbász, nyári szalámi, olcsó marhahús kolbász, stb. Krakói, vadász-féle kolbászoknál a húsdaraboktól színben nagyon eltérő a szója, ezért nem alkalmazható.

A készítmények összeállításánál nincs eltérés a rendes összeállítástól és kidolgozástól. A kenőmájasnál annyiban változtatnak az összeállításnál, hogy a májat

mintahogyan elő van írva nem forrázzuk le, hanem úgy ahogy van daráljuk finomra, hogy a máj barna színe a szója világos színét ellensúlyozza.

A füstölés kifőzés lehűtés Ugyan úgy történik mint a rendes készítményeknél, tartósságán nem változtat.

Hasznos tudnivalók.

185

A hőmérő a hentesiparban.

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

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

A magasfoku hőmérővel a kezünkben egész nyugodtan dolgozhatunk, különösen, ha tudjuk azt, hogy a hús- kolbászok kifőzéséhez elegendő a 68—70 fokos víz, a kifőzésnél a hőmérőt állandóan az üstben hagyjuk és néha- néha rátekintünk, hogy hány fokot mutat. Ha a hőmérő emelkedést mutat, az üstajtót kinyitjuk, vagy hideg vízzel lehütjük a tartalmát, úgy, hogy a kényesebb áruknál ne haladja meg a 72 fokot. Közönségesebb vastagabb bőrű áruknál, úgymint: hurka, disznósajt, stb. pedig a 76 fokot.

Külföldön a kolbász-gyártási üzemekben használják az úgynevezett kontakt-hőmérőket, amelyek egy bizonyos fokra vannak beállítva, mondjuk 70 fokra. Ha a higanyoszlop ezt a magasságot elérte, akkor a beállított két platínadrót érintkezik és a vele összekötötésben levő csengő megszólal, jelezvén, hogy az üstben a hőfok a megengedett magasságot túllépte.

Sőt van ennél egy még elméesebb szerkezet is. Ugyancsak ilyen fönt-leirt kontakt-hőmérővel van összekötötésben egy vízcső. Amikor a higanyoszlop azt a bizonyos magasságot elérte és a két drót érintkezése folytán a villamos áram működésbe lép, ez a működés kinyitja a szelepet és hideg víz folyik az üstbe mindaddig, míg a higanyoszlop lejjebb száll és az áram működésének megszűnése folytán a szelep elzáródik, úgy, hogy így minden fölügyelet nélkül is elkerülhetők a károk.

Vérhabarás.

A hentesáruk készítéséhez szükséges vért, frissen, az állatok levágása után azonnal jól keU habarni és sózni. Egy nagy marha véréhez két marékka, 2—3 sertés véréhez pedig egy maréknyi sőt adunk. Ha a vért konzerválni akarjuk, akkor a vért kihűlése után átszűrjük olyan edénybe, melynek súlyát előbb lemértük. A vérel megtöltött edényt újra lemérjük és súlyából levonjuk az üres edény súlyát; a maradvány: a vérnek tiszta súlya. Most minden kilogramm vérhez 5 dekagramm poralaku borsavat adunk, a vért újólág jól fölkeverjük és lefödve hűvös, szellős helyre áUitjuk. Az így kezelt vért meleg nyári időben három hétig is el lehet tartani.

A husminőség megállapítása az élő húsertésnél.

Gyakorlott szemmel és tapintással meglehetősen biztossággal lehet megállapítani az élő sertésnek husminőségét. Különösen a frankfurti hentesek, kik készítményeik külön-

legességénél fogva egyenesen rá vannak utalva arra, hogy csak a legjobb húsu sertéseket vásárolják, értik, hogyan válasszák ki azokat a sertéseket, amelyeknek a húsa a földolgozásnál a legmegfelelőbb. Az a sertés, amelyik — noha kövér — a hátán jó kemény tapintatu, amelynek sörteje sűrű, de rövid, testalkata zömök és erőteljes, majdnem kivétel nélkül olyan húst fog adni, hogy a kolbászárak készítéséhez jobbat kívánni sem lehet. Minden, csak néműeg is tapasztalt hentes már az élő sertésről is tudja, könnyen vagy nehezen fog-e forrázódni. A főntebb emű- tett ismertetőjelekei biró sertések rendszeren nehezen forrás zódnak és tény, hogy a nem túlságosan öreg sertések, amelyek nehezen forrászódnak, adják a legjobb húst és egyúttal a legkeményebb, legmagvasabb szalonlát. Pácolásra is sokkal alkalmasabb az ilyen hús és szalonna, mint a műtakarmánnyal hizlalt állatoké, mert ez utóbbiaké a pácolásnál és fűstölésnél rendszeren kétannyt veszít súlyából, mint a jó magvas hús és szalonna. A műtakarmánnyal hizlalt sertések szalonájá csakhamar megsárgul, meglágyul, sonkájuk kemény, szívós. Az ilyen áuatok húsából készült kolbászárak egyáltalában nem versenyképesek, könnyen és hamar romlanak; színük elváltozik és máskülönbén is sok kívánni valót hagynak hátra. Minthogy az ilyen hús nagyon vízenyős, az elpárolgás folytán erősen összeszárad, a belőle készült kolbász ráncos lesz, vagy pedig belül leválik a béltől és akkor eladásra teljesen alkalmatlan.

Szer a rothadás ellen.

Kisebb helyiségekben, ahol nincsen hűtővel ellátott vágóhíd és az üzlet mellett jégverem sincsen, nincsen kizárva, hogy a hús nyáron, különösen zivataros időben, elnyálkásodik, minélfogva azt eladni nem lehet. Az ilyen hús kolbászkészítéshez még az által sem lesz jó, ha hideg vízzel megmossuk. Hogy a húsról a nyálkát eltávolítsuk és annak rossz szagát is elenyészteszük, alkalmazunk kálihipermanganikumot, amit minden gyógyszerárban lehet vásárolni. Ebből 20 gramot teszünk egy akó vízbe, ahol körülbelül 10—15 perc alatt fölolvad. Az elnyálkásodott vagy rossz szagú húst fél órára ebbe az oldatba tesszük, azután száraz kendővel jól ledörzsöljük és minden egyes húsdarabot hideg vízben még egyszer megmosunk. Ez által a nyálka és rossz szag teljesen elenyészik. Ha rossz szagú húst főzünk, akkor tegyünk a vízbe néhány nagyobb darab faszenet, amelyet előbb megmosunk; a szén teljesen magába szívja a rossz szagot.

Hogyan szállítsunk nyáron húst jég nélkül.

A szállításra szánt húsnak jól ki kell hűlnie, a gerincvelőt a hátgerincből ki kell szedni. Egy cukorhintőbe finom, porráörtört bórsavat teszünk és az egyes húsdarabokat behintjük, olyképpen, hogy a hús egész felülete be legyen hintve bórsavval. Ezután megfelelő nagyságú gázszövetdarabokat hideg vízbe mártunk, jó szárazra kifacsarjuk és minden egyes húsdarabot ilyen gázszövetbe csavarunk. A bórsavnak az a tulajdonsága, hogy sok nedvességet nem választ el. Eddigél ez az egyedüli antiszeptikus szer, mely a húsnak sem ízét, sem színét meg nem változtatja. Ez az eljárás főképpen azokban az esetekben ajánlatos, ha a húst a csontokkal együtt szállítják. Ha csontnélküli húst szállítunk nagy mennyiségekben, hordók helyett inkább kosarakba csomagoljuk. Ha a kosarakat lemezpapirossal kirakjuk és felül letakarjuk, a hús nem sérülhet meg és nem romlik el szállítás közben. Ne hogy a kosarak esetleg csurogjanak, az aljukra fagyapótot teszünk, ami az esetleg kiszivárgó nedvességet föl szívja. Nagybani szállításnál 5 kilogramm sót 7» kilogramm bórsavval összekeverünk, ezzel a keverékkel a húst behintjük, ferde táblán a húsiet 10—12 óráig hagyjuk lefolyni és ezután a fönti módon becsomagoljuk. Ilyen eljárás nagyban csökkenti azt a veszélyt, hogy a hordók szállítás közben megrepedjenek, ha már hordóban szállítjuk a húst, ámbár a kosarakban való szállítás sokkal célszerűbb.

A kolbászfélék szürke szegélye.

Sokszor előfordul, hogy kolbászféléknek és szaláminak a széle szürke szegélyt kap, úgy hogy a vevő, bár az árunak semmi baja sincs, idegenkedik tőle. E bajon igen könnyen és egyszerű módon lehet segíteni. Az áru kisebb tételekben meleg helyre függesztendő s fél napig, szükség szerint egy napig ott hagyandó. A szürke szegély az idő alatt eltűnik. Megjegyzendő azonban, hogy az ilyen árut elsősorban kell eladni, mert a szegély, főleg, ha az áru hideg vagy nedves helyre kerül, megint visszatér.

A légy pusztítása.

A húsiparos üzleteknek valóságos átka a légy-mizéria. A párisi *Matin* pályadijat tüzött ki e kérdés megoldására és mindenestre érdekes, hogy a 265 beérkezett válasz közül egy egyszerű háziszernek adott ki a pályadijat. Nem kell tudniük egyebet tenni, mint azokat a helyeket, ahol a legyek álcái vannak (szemétködrök, árnyékszék stb.) nyersolajjal bekenni. Az álcák menten elpusztulnak s így nem fejlődhetnek léggé.

Fagyott fülek.

Elég gyakran megtörténik, hogy a hideg székben vagy vásáros alkalomkor a húsiparosnak elfagy a füle, ami aztán igen kellemetlen utókövetkezményekkel jár. A legegyszerűbb eljárás ilyen esetben a következő: A fagyott részt este jó vastagon be kell kenni oltott mésszel s azután flanel- kötéssel átkezi kötni. A méz és a kötést egész éjjel a fülön maradjon. Reggelre a méz, ha a kötést levesszük, lemáúik a fülről, a fagyosság pedig eltűnt. Ha első ízben nem használ, második ízben bizonyosan sikerrel jár.

A. jégsekrény kifüstölése.

A jégsekrény szagát úgy lehet eltávolítani, ha az egész jégsekrény minden részét olyan forró vízzel kisu- roljuk, amelybe néhány fiúér ára hipermangánsavas káliumot teszünk, azután néhány arzénikmentes kénlapot égetünk el a szekrényben. A kénfüst mintegy két óra hosszaiig maradjon a szekrényben.

Májak konzerválása.

A májak konzerválására legjobban ajánlhatjuk a 4%-os bórsavoldatot. A májakat a legvastagabb helyeken néhányszor hasítsuk be és tegyük a teljesen kihűlt bórsavoldatba, olyképpen, hogy az oldat a májakat minden oldalról érhesse. Szükséges, hogy a májak legalább 5—6 óra hosszat maradjanak az oldatban. A nyári meleg időben jól tesszük, ha a májakat becsomagolás előtt jégben vagy hűtőben megfelelően hűtjük. A száúítások gyorsárúként, még pedig lehetőleg éjjeli vonattal történjenek.

Nedves pince szárazzá tétele.

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

Belek eltartása.

Hogy marhabeleket mesterséges hűtés nélkül is huzamosabb ideig eltarthassunk, a beleket tisztítás után forró vízbe kell bemártani s hideg vízben lehűteni, aztán száradás céljából föl kell aggatni. Ha a belek jól megszáradtak, jól be kell őket sózni s tisztán hordóba tenni. Minden réteget külön is megsózva, a tele hordót leföldjük s valami nehéz kövei lenyomtatjuk. Ha másnapig nem keletkezett a hordóban elég pác, 20 fokos mesterséges sóslét öntünk hozzá. Használat előtt ezeket a beleket 12 óráig vízben kell áztatni. A hordó szellős, hűvös helyen álljon.

Tisztítószer.

fehér tisztító nikkeltárgyak részére készíthető egy rész hamuzsírból, három rész krétából és két rész fehéragyagból, lisztfinomságúra törve s összevegyítve. Cinn és réz a következő szerrel tisztítható: két rész sóskasav 20 rész vízben föloldva és 4 rész horzsakövel elvegyítve, aztán kis palackba töltve.

A szappan házi előállítás.

A húsiparosnak, különösen faluhelyen, könnyen elérhető megtakarítást hozhat a szappan házi előállítása. Íme egy jó recept: 10 kilogramm zsiradékhoz (sonkaszír) 4V« kilogramm lugkövet és 10 liter vizet adunk. A keverék 24 óráig álljon, mely idő alatt néhányszor föl kell kavarni. Ekkor az egészet három óra hosszáig főzzük s a harmadik órában IV2 kilogramm konyhasót teszünk hozzá. Majd az edényt le vesszük a tűzről, a masszát formába rakva hűlni hagyjuk és tetszésszerű darabokra vágván, kiszáritás céljából szellős helyre rakjuk.

Hogyan főzzük a sonkát és egyéb hús- és húsneműeket.

A sonka és egyéb húsárak főzésénél nagyon sok esetben figyelmen kívül szokták hagyni a szükséges elővigyázatot és az ebből származó károkat sok, nem éppen igen nagy forgalmú üzletben is, évenként több száz pengőre lehet becsléni. Ügyeljünk arra, hogy a főzésre szánt sonka legfőljebb 24 óráig füstölődjék gyöngén, mert tapasztalati tény, hogy erősen füstölt sonka a főzésnél sokkal többet veszít, mint a gyöngén füstölt. Ha a víz a nem tulkicsiny üstben elérte a forrponot, a kicsontozott, gyöngén füstölt sonkákat durva vászonkendőkbe — fölhasított sós zsákokba

— csavarjuk, ezeket zsineggel lazán megkötjük, csak éppen, hogy föl ne oldódjanak. Az így elkészített sonkákat az üstbe tesszük és 70 —75 fok Reamurnál — nagyságuk szerint

— 4—6 óráig hagyjuk főni. Eléggő főtt-e a sonka, azt arról ismerjük meg, ha tompahegyű villát könnyen beszúrhatunk és fáradtság nélkül újra kihuzhatjuk. A főtt sonkát 1 óráig bideg vízben hűtjük, azután alkalmas táblára rakjuk, hogy a víz lefolyjon róla. Egy további óra elteltével a vászonkendőket eltávolítjuk. Azonnal észlelhető, hogy az ily módon való főzés mennyire előnyös. A bőrke és zsír az ilyen sonkánál sértetlen, a sonka maga pedig kifogástalanul tiszta. A fölívágásnál az így főtt sonkák sokkal nedvűsabbak, holott az eddig szokásos főzésnél, amikor a sonkát vastag spárgával erősen összefűztök, a száraz spárga főzés közben összezsugorodott és a sonkából sok lét facsart ki. Egyéb húsárak főzésénél hasonló módon járunk el.

Hogyan tartható el a sonka hosszú ideig.

Hogy a kész sonkát a kiszáradástól, penészesedéstől és a legyektől megóvjuk és az hosszú ideig nedvűs és szépszinű maradjon, hordókba rakjuk, egymással keresztig de olyformán, hogy köztük mindig levegő is maradjon és azután kiolvasztott, lehetőleg tiszta fagygyúval vagy zsírral leöntjük, úgy hogy teljesen be legyenek fődve. Ily módra a sonkát egész esztendőn át el lehet tartani változatlan áru, pótban. Használat, illetve fogyasztás

előtt a sonkára tapadt faggyút vagy zsírt, amennyire lehet, letöröljük, a sonkát néhány percre forró vízbe tesszük, a visszamaradt zsírt kendővel letöröljük és a sonkát szárítás végett fölraggatj[^]

A friss marha- és sertésbelek sózása.

Ha jó minőségű fehér és száraz sózott belekre szüükségünk, a beleket lehetőleg azonnal az állat levágása után ki kell fordítanunk és tisztítanunk. Ha előnyt adu[^] a fehér beleknek a vörös belek fölött, akkor a beleit néhány óráig vízben kell áztatnunk. Ennek megtörténte után a beleket meglehetősen szárazra töröljük és durv[„], szemcséjű száraz sóval keverve, ferde táblákra vagy fonott kosarakba rakjuk. Másnap azután ismételjük ezt az eljárást, egyenletes kötegekké fűzzük a beleket, újólág bőv[^]q behintjük sóval és olyan hordókba rakjuk, amelyekbe tö^b lyukat fűrtünk, hogy a képződő sóé elfolyhasson. A belekkel megtelt hordókat fedéllel letakarjuk, a fedelet pedig kövel kevésé lenyomjuk. Időközönként a beleket átrakjuk és ilyg[^] alkalmakkor rétegenként mindig kevésé durvaszemcséjű sóvⁱ behintjük.

A hús- és kolbászaruk eltartása nyáron.

A hús- és kolbászaruk készítése és eltartása a nyfai melegben sok gondot okoz a szakiparosnak. Manapság már számos antiszeptikus, vagyis olyan szer áll rendelkezésünkre, amely a szerves anyagok vegyi romlását, azaz a rothadást és romlást késlelteti, a savképződést megakadályozza. Ezek a szerek a húsiparosra nézve rendkívül fontosak, mert hiszen tudjuk, hogy éppen a húsáruk mily könnyen romlanak el a nyári hőségben, gyakran néhány óra alatt is. De ezen szerek csak a legnagyobb elővigyázattal és mindenkor csak a " szükséges legkisebb mennyiségben használandók, nehogy kitegyük magunkat annak a veszélynek, hogy a hatóság beleavatkozhatssék a dologba. Azért minden szernél megmondjuk, hogy mely esetekben és milyen mennyiségben használjuk. Ezeket a mennyiségeket eüsmert híri[^] vegyszerek és orvosok megengedhetőnek nyüvánították és kijelentették, hogy az egészségre nem ártalmasak és különösen Németországban, ahol az ilyen •perek nagyon gyakoriak, bíróságok, a szakértők véleménye alapján, számtalan esetben fölmentették azokat a húsipa- rosokat, akik a konzerváló-szereket — persze korlátolt mennyiségben — alkalmazták.

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

Az eltartásra készült nyári hentesáruknál, mint például a szerveládkolbásznál, szaláminál, úgynevezett plock- kolbásznál, stb., a kihűlt húst gyorsan meg kell tisztítani az ínaktól s a többi hasonló résztől; azt mindjárt kis darabokra vágjuk és ha lehet, azonnal földolgozzuk, vagy pedig besózzuk és másnap kora reggel dolgozzuk föl. A sózott húst tiszta teknőbe vagy húsládába rakjuk, nem magasabb, mint 8—10 centiméter magas rétegben, azután a hűtőbe, jégverembe vagy szeUős pincébe és ott hagyjuk a földolgozásig. Ugyanezt az eljárást követjük a kolbászarukhoz földolgozandó szalonnánál is. Ha a húst tulmagas rétegbe rakjuk, ez sok hátrányt okoz. Ezekhez a kolbászarukhoz a rendes fűszereken kívül kilogrammonként 2 gram poralaku bórsavat adunk, természetesen a készítés alkalmával a pépbe keverve.

A kész kolbászokat azonnal füstölőrudakra aggatjuk és hűvös, szellős pincébe, esetleg az első napokban hűtőbe tesszük. Az olyan kolbászok, amelyek a hűtőben voltak, füstölés előtt még néhány napig hűvös, szeüös helyen tartandók, amíg átpirosodtak. A füstölés lehetőleg hideg füstben történjék.

Braunschweigi kolbászából csak annyit készítségünk nyáron, hogy a készlet 1 hét alatt elfogyjon. Ennél a kolbásznál is 2 gram borsavat veszünk kilogrammonként a péphez. Nagybani üzleteknél tanácsos naponként csak any- nyit készíteni, amennyit előreláthatólag aznap szétküldünk mert számítanunk kell arra, hogy az áru az ismételadónál, — aki gyakran nem is rendelkezik a kolbászhoz hosz- szabb ideig való eltartására alkalmas helyiséggel, — szintén néhány napig fekszik, amíg azt eladhatja.

A nyers hűsből, vízzel átgyúrt kolbászáruk a leg- kevésbbé kényesek és nem is romlanak egykönnyen, ha a földolgozott hús 10-15 óra hosszat beszóva volt és a péphez a gyúrásnál a rendes fűszereken és són kívül kilogrammonként 2 gram poralaku borsavat adtunk. Ezeket a kolbászokat gyorsan kell elkészítenünk és forró füstben füstölnünk. Amint a füstből kivettük, forrázzuk le minden késedelem nélkül. Ezt az eljárást különösen mortadellánál és hasonló kolbászáruknál sohase mellőzzük.

Az olyan kolbászt, amelyik szárítás vagy hosszabb függés folytán lerakodást mutat, megpenészesedik, vagy nyálkás lesz, hideg sósvízben, melyhez forró vízben föloldott borsavat keverünk, le kell mosni és ezután a levegőn szárítani. Ezt az eljárást alkalmazzuk tekintet nélkül arra, vajjon a kolbász füstölve, esetleg főzve van-e vagy sem.

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

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

Hogy a hurka megsavanyodását megakadályozzuk, a péphez kilogrammonként 2 gram poralaku borsavat adjunk a rendes fűszereken kívül. Ha a hurka jól átfőtt, a savképződés — még ha a hurka hetekig is eláll ki van zárva, ha kissé füstöük az árut. Az olyan hurkák, melyek csak közepesen főttek, a borsav behatása alatt néhány napig ellentálnak a megsavanyodásnak, de ezeknél a borsav nem képes a savképződést hosszabb ideig gátolni. A hurka készítéséhez földolgozott vérbe már a habarás alkalmával keverünk sót és borsavat és csak a vér teljes lehűtése után adjunk hozzá kevés finom salétromot. Ha a vizet kannákban tartjuk — ámbár nyári időben erre a célra alkalmasabb a nyitott, tiszta veder — csak szállítás közben takarjuk le fedéllel, de később a fedelet vegyük le, hogy a vér kigőzölögjön és lehülhessen. A vért hűvös helyen kell tartani.

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

Ha friss májakat akarunk hosszabb ideig eltartani, 10 deka amonium chlorosat, 10 deka amonium bicar- bonicumot, 10 deka nátron bicarbonicumot és 20 dekagramm borboraxicumot 1 liter forró vízben föloldunk. Ezt a konzerváló folyadékot csak teljesen kihűlve alkalmazhatjuk. A májakat — miután az Összes felesleges részekről megtisztítottuk

— ebbe a folyadékba csak bemártjuk és megfelelő edénybe, hordóba, vederbe stb. betakarjuk; természetes, hogy csak teljesen kihűlt májakat szabad így kezelnünk. Hűvös pincében vagy jégveremben az így praeparált májak sokáig maradnak friss állapotban. Ha nagyon hosszú ideig akarjuk a májakat friss állapotban eltartani, ajánlatos minden májkaréjba a konzerváló-folya- dékből keveset befecskendezni.

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

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

Ha a főtt emített friss hurkákat jégsezkrényben vagy égveremben tartjuk, anélkül, hogy a főntebb körülírt módon praeparáltuk volna, azok csakhamar kellemetlen, a többi húsárakra is ártalmas büzt terjesztenek és ezt a büzt csak kénkanóc [vagy kénfonal elégetése által távolíthatjuk el. A jégsezkrényeket a kénezés előtt gondosan meg kell tisztogatni és a húsárakat csak akkor szabad ismét lerakni, mikor a kénzag már teljesen elpárolgott.

A füstölt húsárak eltartása nyáron.

A húsárak eltartása a nyári napokban sok bajjal jár. Tudjuk, hogy hús- és kolbászárakat nyáron hűvös helyiségben kell tartani és ezt a helyiséget alkalmas időben mindig szellőztem kell. Alkalmas idő alatt értjük, hogy a helyiségek hűvös napokban a nappali időben, meleg napok esetében pedig éjjel szellőztetendők. A hús- és hentesárakat úgy függesztjük föl, hogy egymást ne érintsék, legalább 30 centiméternyire legyenek a mennyezet alatt, mert a levegő közvetlenül a mennyezet alatt a legmelegebb. A legnagyobb nehézség abban áll, hogy a füstölt árakat a kukactól és nyühtől megóvjuk. A húsárakat kétféle módon óvhatjuk meg észszerűen. Vagy zsákba dugjuk, vagy pedig a sonkát kora tavasszal és nyáron a füstölés előtt erős bórsavoldattal keli beecsetelni, főképp ott, ahol repedések vagy más sérülések láthatók a húson. A bórsavoldatot úgy készítjük, hogy 10 deka bórsavat 1 liter főtt vízben föloldunk, ha az oldat kihűlt, a hús egész felületét, az éleket nemkülönbön azt a helyet, ahol a zsineget áthuzzuk, jó erősen bekenjük vele.

Még biztosabb a hatása a „muscol”-nak, egy a legújabbban forgalomba került antiszeptikus szernek.

Ez a szer már csak azért is előnyösebb, mert a legyek petéiket gyakran már akkor rakják a füstölt húsba, amikor azt szárítjuk vagy füstöljük. A bórsavnak és még biztosabban a muscolnak a hatása abban nyilvánul, hogy a hús pórusaiba rakott légyveték elszáradnak.

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

A sonkának zsírban való konzerválása drága, mert a zsír a külsejében, minőségben beálló változás folytán és mert füstös ízűvé lesz, — értékét veszti. Azért sokkal célszerűbb a sonkát a fél olyan drága faggyúba rakni és a közöket rövid kolbászokkal kitölteni.

Hosszú kolbászokat nem lehet faggyúba tenni, mert ezek amikor kivesszük a faggyúból, többnyire széttörnek.

Az olyan sonkának, amelyet zsírban teszünk el, kívül-ről teljesen száraznak ketű lennie, mert máskülönbén, megpuhul és elromlik a zsírban.

A kolbász, melyet zsírba akarunk rakni, ne legyen füstölve és száraz legyen, akkor a zsír nem vészit annyit értékéből, mint máskülönbén. A berakás a következőképpen történik: A kádnak vagy hordónak fenekét puha zsírral vékony rétegbe bevonjuk, akkor az egyik réteg kolbászt a másakra rabjuk és a közöket puha zsírral kitöltjük. Ha a zsír kissé kemény, kevésbé megmelegítjük és így öntjük a kolbászra. A következő napon a nem egészen megtelt hordókat hideg zsírral bekenjük és hogy a zsír meg ne avasodjék, 3—4 centiméternyi faggyuréteget öntünk fölébe.

Hogy a sonkát a nyű és a szalonnabogár álcái eüen megvédjük, erős bórsavval dörzsöljük be. Ez az eljárás a szalonnabogár petéinek a kifejlődését is megakadályozza. Ámbár a füstölt húsáruban csak ritkán fordul elő a szalonnabogár, még is szükségesnek tartottuk ezt is fölemüteni.

A szalonnabogár és nyű álcái különösen szántott bőrökben, hólyagokban és borjogyomrokban tartózkodnak. A szalonnabogár körülbelül 5 milliméter hosszú barnasznu szárnyán széles, piszkos-fehérszmu, pontozott sáv látható. Ennek petéiből fejlődik a nyű, mely hernyóalaku barna- színü 16—17 milliméter hosszú, szörös és 6 lába van.

192 kucacok a sonka belsejébe fúrnák magokat, ellenben a nyű csak a külső felületen marad és csak kevés

káit Ahol ilyenmü pondrók gyakrabban lépnek föl, azoknak összefogdosása nem nehéz. Ej elre fehér kendöket terítünk a padlóra, ezeket reggel fölszedjük a rajtuk összegyűlt pondrókat megöljük; néhány nap ^att mmd kipuszíthatjuk, mert ezek a pondrók különös elöszerezettel bújnak fehér kendök alá.

Fűszer a pástétomhoz.

Mindenféle pástétomhoz, valamint finom májas hurkához, rouladehoz stb. a következő fűszert ajánljuk:: 25 deka majoránna, 15 deka démutka (Thymian) 5 deka kardamonum, 12 és fél deka pimpinella, 20 deka bazsalikom, 2 és fél deka fahéj, 10 deka fahéjvirág és 10 deka szerezsendió-virág. Ezeket a fűszereket finom porrá törjük, összekeverjük és légmentesen elzárt üvegekben vagy bádog- dobozokban tartjuk. Ebből a fűszerből 1 kilogramm kolbászhoz vagy pástétomhoz elegendő 2 gramm és a szükséges sön és fehér borson kívül egyéb fűszer teljesen fölösleges.

Tengerentüli Kivitelre szánt hentesárúk csomagolása.

Ha füstölt húsárakat külföldre akarunk szállítani, a legcélszerűbben járunk el, ha azokat keményre és szárazra füstölve, vagy egyenként dobozokba, vagy több darabot együtt jól elkészült hordókba vagy tonnákba csomagoljuk és kiolvasztott, lehült faggyúval leöntjük. Ha a faggyú már megszilárdult, a tartályokat légmentesen elzárjuk A csomagolás körülményesebb módja a következő: fehér mezet, melyhez később kevés enyves vizet keverünk, leotunk úgy, hogy sűrű pép képződik. Most ecsettel bekenjük a sonkákknak húsoldatát ezzel a péppel és fölraggatjuk, amíg megszáradnak. Ha a sonka már megszáradt, szecskával csomagoló vászonba varjuk, úgy hogy a sonkát körsökörtül szecska vegye körül. Az árut ezek után olyan ládába csomagoljuk, melyeknek felső

részén 3—4 szelelőlyuk van. Kolbászokat, mert törekenyek, faggyú helyett zsírral öntjük le. Megjegyezzük, hogy a csomagolásnál nagy gondot kell fordítani arra, hogy az egyes darabok ne érintkezzenek, miért is a közöket fagyapottal vagy fűrészporrall kell kitölteni.

T A R T A L O M .

Előszó.

3—4

A sertések levágása és feldolgozása.

A sertés leszúrása. — A sertés forrázása. — Sertések pörkölése* 5—8 *Hús- és*

sonkapácolás.

Milyen húst pácoljunk. — Gyors pácolás nyári időben. — Húsarútf pácolása nyáron. — Sódarpácolási mód a régi időben. — A bőr- sav alkalmazása. — A pácolólé elkészítése. — A pácolólé. — Használt pácolólé tisztítása. — Meghatározott sótartalmú pácolólé.

— I. számú pácolólé. (22 foku.) — II. számú pácolólé. (18 foku.)

— III. számú pácolólé (15 foku.) — IV. számú pácolólé (12 foku.) —■◀■

Gyors pácolás nyáron. — Pácolópince. — Prágai sonka. — A weszfáli sokák pácolása. — Felosztott sonka készítése. — Főző- sonka csont nélkül. — Csomózott vagy kötött sonka hólyagban .

— Lazac-sonka. — Olasz-sonka. — Burgundi sonka. — Bayonne' hólyagsonka. — Hamburgi főznivaló sonka. — Új módszer a nehéz sonka sózására. — Füstölt disznónyelv. — Friss sertésnyelv. — Pá colt marhanyelv. — Pácolt marhahús, nyelv stb.'— Csavart sertéshús.— Csavart borjúhús (Rulád). — Disznófej és csülök. — Füstölt ökörcomb. — Hamburgi füstölt marhahús. — Ökörszegy. — Lapocka és nyakhús. —

Sonkakonzerv. — Cornedbeef.....• 9—31

Különböző kolbászfélék készítési módjai.

Kolbászfélék fűszerezése.....

32

Salámi.

Magyar salámi (téli) — Házi salámi. — Horvát salámi. — Orosz salámi. — Orosz salámi marhahússal. — Francia salámi. Hollandi salámi. — Német salámi. — Milanói salámi. — Ola&z salámi. — Veronai salámi. — Olasz salameti. Svájci salámi. — Bolgár préselt salámi 33—41

Vörös kolbászok.

A húspép készítése — Tormás kolbászka. — Szalonás párisi. (Bécsi) sovány párisi. — Krinolin. — Bécsi knakk-kolbász. — Bécpi tormás. — Frankfurtit ormás. — Szafaladé. — Augsburgi. — Fehér szafaladé.....

..... 42-45

Nyersen ehető száraz kolbászok.

Nyers kolbászárak készítése. — Mitől fakul el a szárazkolbász szegélye. — A kolbász fakó színének okai. — Hogyan kell nyáron kolbászt készíteni. — Új módszer a víznek elvonására a szárai- kolbásznál. — Braunschweigi húskolbász. — Braunschweigi hús- kolbász II. — Cervelat-kolbász tiszta sertéshúsból. — Tartós cervelat-kolbász marha- és sertéshúsból. — Nyári cervelat-kolbász. — Westfáliai cervelatkolbász. — Cervelat libahúsból. — Olasz fokhagymás kolbász. — Fokhagymás kolbász. — Vastag kolbász. — Hamburgi húskolbász. — Lengyel kolbász marhahússal. — Lengyel kolbász. — Nyáron készült salámi. — Román „grindem.” —

Kolbász marhahússal. — Nyári plockkolbász. — Krakói kolbász.
 — Amerikai sertéskolbász. — Eltartható knackkolbász. — Svájci kolbász
 (Landjäger). — Svájci kolbász marhahúsból. — Húskolbász sertéshúsból.
 — Orosz kolbász. — Drezdai kolbászkák.
 — Vadászkolbászka. — Hollandi kolbász. — Fokhagymás kolbász. —
 Sonkakolbász. — Szarazkolbász (Knackwurst) berlini módra elkészítve. —
 Turistakolbász. — Berni keménykolbász.
 — Párizsianai húskolbász. — Thüringiai szárazkolbász (Knackwurst.) —
 Göttingai hólyagkolbász. — Lübecki hólyagkolbász.
 — Graubündeni kolbász. — Nyersen ehető fokhagymakolbász 45—70

Felvágottak.

Vadászkolbász. — Fekete nyelvsajt. — Fehér nyelvsajt — Csemege-sajt. —
 Császársajt. — Krakói sonkakolbász. — Finomra vágott krakói. — Töltött
 malac (Különlegesség.) Kocsonyás galan- tin. — Nyelvkolbász. —
 Mortadella. — Magyar mortadella készítése. — Thüringiai vöröskolbász.
 — Nyelvvél töltött sertésrulád.
 — Új mortadella. — Vastag kolbász. — Vöröskolbász. — Fehér párisi
 kolbászka. — Szalonnás nyelv. — Töltött nyelv. — Töltött disznóláb. —
 Nyelvrulád. — Húskolbász. — Teához való kolbász.
 — Medvehúsból készült kolbász. — Németalföldi füstöltkolbász. —
 Spanyol vöröskolbász. — Sonka-rulád. — Orosz módra készült
 nyelvkolbász. — Töltött vaddisznófej. — Utánzott nyelvkolbász. —
 Mozaikkolbász. — Sonkakolbász. — Töltött marhatorok. — Strauszburgi
 sajt. — Berni nyelvkolbász. — Keresztkolbász. — Francia mortadella. —
 Kínai pástétom..... 71 — 91

Májás felvágottak.

A máj előkészítése. - Finom májaskolbász. — Májaspástétom gyártása
 Skandináviában. — Finom májas pástétom ökörmájból.
 — Májaskolbász szarvasgombával. — Württembergi májaskolbász. •
 — Májaskolbász ajókéval. — Berlini májaskolbász. — Májpás- tétom. —
 Májás nyelvkolbász. — Frankfurti májaskolbász. — Német májaskolbász.
 — Kaszeli májaskolbász. — Hollandi májashurka. — Májás nyelvkolbász.
 — Braunschweigi májaskolbász ajókéval. — Májashurka tejfellel. -
 Strauszburgi libamájkolbász. — Májsajt. — Bajor májashurka. — Francia
 májashurka. — Házi módra készített májashurka. — Májashurka kasszeli
 módra. — Felső-Németországi májashurka. — Májashurka
 mazsolaszóllóval. — Szarvasgomba-kolbász. — Libamájás hurka. —
 Májashurka hagymával. — Közöséges májashurka. — Svájci módra
 készült májashurka. — Friss májashurka berlini módra. — Kenőmájás
 92—106

Véreshurkák.

Sziléziai véreshurka. — Francia véreshurka. — Finom véreskolbász. —
 Friss véreshurka. — Véreskolbász. — Házilag készült véreshurka. —
 Kenyérkolbász. — Borsos hurka. Bajor kolbász vérel. — Darás
 véreshurka — Németországi véreshurka.
 — Közöséges véreshurka. — Olasz véreshurka. — Friss berlini véreshurka. —
 Szászországi véreshurka..... 107—
 114

Disznósajtok.

Fejsajt. — Közöséges disznósajt. — Finomra vágott disznósajt.
 — Svájci disznósajt. — Disznósajt észak-németországi módra.

— Hollandiai disznósajt. — Német disznósajt I. — Német disznósajt II. — Württembergi disznósajt. — Disznósaj délnémetországi módra. — Disznósajt betéttel. — Disznósa. — Finom fehér sajt. — Mainzi disznósajt. — Olasz disznósaj — Finom disznósaj 115 — 123

Főző és sütnivaló húskolbászok.

Valódi debreceni kolbász. — Sütni való kolbászok. — Pírtani való kolbász. — Forrázní való kolbászok. — Főzni való kolbászok festése pácolással. — Főzni való kolbászkák tiszta sertéshúsból. — Bajor kolbászkák. — Roston sült kolbász. — Finom kolbászka borjúhússal. — Ferenc József hurka. — Sütni való frankfurti kolbász. — Jó főzni való kolbász. — Csemegekolbászka. — Finomabb kolbászka. — Frankfurti konzerv-kolbászka. — Tübingiai kolbászka. — Konzerv csemegekolbászka. — Vadász-kolbász. — Weszfáliai sertéshúskolbász. — Sörhöz való kolbászkák. — Pfalzi kolbászka. — Orosz főtt kolbász. — Nyersen ehető drezdai kolbászkák. — Drezdai kolbászka. — Bajor kolbászka. — Bajor kolbászkák borjúhússal. — Borjúhús-kolbász-kák. — Borju-kolbász. — Borjúhús-kolbász. — Frankfurti kolbászkák (Knackwürste). — Frankfurti kolbász. — Másodrendű frankfurti húskolbász. — Svájci kolbászkák. — Weszfáliai hús-kolbász. — Königsbergi kolbászkák. — Bécsi konzerv-kolbászka. Vesekolbász. — Német kolbászka. — Párisi kolbászok. — Tojás-kolbászka. — Zürichi kolbász. — Müncheni kolbász. — Hamburgi kolbász. — Schweinfurti kolbász. — Szarvasgomba kolbászkák. — Rajnai kolbász. — Káposztához való kolbász. — Svájci vadászkolbász. — Krepinett. — Észknémetországi húskolbász. - Észknémet kolbász. — Vajas kolbászkák. — Másféle húskolbász. — Meleg kemény kolbász (Knackwurst). — Svéd puncskolbász. — Lyoni kolbász. — Straszburi kolbász. — Vajaskenyér-kolbász. — Gözkolbászkák. — Főtt húskolbász. — Boroszlói fokhagymás kolbász. — Jaueri kolbász. — Bécsi kolbászkák. — Sörhöz való müncheni kolbászkák. — Berlini fokhagymás kolbász. — Regensburgi kolbász. — Paprikás kolbász. Jäger-féle sütni való kolbász. — Szepességi paprikás kolbászka. 124—154

Szalonna.

A szalonna eltartása. — Hátszalonna üzleti célokra. — Hús- szalonna. — Kolozsvári szalonna. — Debreceni paprikás szalonna. — Abált szalonna 155—157

Zsír olvasztás.

Zsír kiolvasztása 158

Különfélék.

Alma- és körtealaku kolbászok. — Kocsonyás és diszkolbász-kák. — Különféle finom diszkolbászkák. — A diszkolbászkák elkészítése. — Kirakatba való kolbász faggyúból. — Karácsonyi kolbászkák. — Pastrama. — Aszpick készítése. — Diszkocsonya (aszpick) készítése. — Mayonnaise. — Húskivonat. — Tányérkocsonya. — Malackocsonya. (Különlegesség.) — Hentesáruk a kirakatban 159—170

Saláták.

Francia saláta. — Olasz saláták. — Osztrák. saláta. — Orosz saláta. — Svéd saláta. — Hús saláta. — Ökörszajsaláta. — Német saláta 171—173

Betétes kolbászok.

Disznónyelv- és disznófő-betétek. — Új, tetszetős betét véres hurkába 174—178

Kóser hentesárúk.

Pép készítése. — Párisi. — Szalámi. — Veronai. — Krakói (lengyel), kolbász. — Nyelvkolbász. — Vadászkolbász. — Göngyölt sonka. — Borjusionka. — Préselt hússajt. — Tüdős hurka.
— Tormás kolbászka. — Szafaládé. — Debreceni kolbász. — Győri kolbász. — Bécsi- vagy teakolbász. — Pácolás 179—**186**

Lóhentesárúk.

A lókolbászárú pépje. — Tormás. — A vöröskolbász. — Szalámikolbász. — Szárazkolbász.— Koszorukolbász. — Debreceni kolbász"

Finom szőja a húskolbászokban 185—187

Hasznos tudnivalók.

A hőmérő a hentesiparban. — Vérhabarás. — A húsminőség megállapítása az élő hússertésnél. — Szer a rothadás ellen.
— Hogyan szállítsunk nyáron húst jég nélkül. — A kolbászfélék szűrke szegélye. — A légy pusztítása. — Fagyott fülek. — A jég szekrény kifüstölése. — Májak konzerválása. — Nedves pince szárazzá tétele. — Belek eltartása. — Tisztítószerek.— A szappan házi előállítása. — Hogyan főzzük a sonkát és egyéb húsneműeket. — Hogyan tartható el a sonka hosszú ideig. — Friss marha- és sertésbelek sózása. — A hús- és kolbászárúk eltartása nyáron. — A füstölt húsarúk eltartása nyáron. — Fűszer a pástétom hoz. —Tengerentúli kivitelre szánt hentesárúk csomagolása..... 188-202