

В азуется, свежее, парное мясо всегда лучше всего, но так как для многих жителей деревни свежее мясо большей частью составляет редкость, не лишним считаю указать, как всего легче и успешнее сохранить мясо свежим на более или менее продолжительное время.

Мясные запасы вообще следует делать поздней осенью, зимой или очень ранней весной, когда еще держатся морозы. Самый простой способ сохранения мяса состоит в его замораживании. Тотчас по разборке туши разрубить на части, как мясо делится вообще для употребления, не мыв его, вывесить на сильный мороз, когда совершенно замерзнет, уложить в чистую сухую кадку или деревянный ящик и кадку врубить в лед доверху, прикрыв рогожкой. А еще лучше повесить куски на крюки, над самым льдом, вообще избегать непосредственного прикосновения мяса ко льду. При употреблении мяса не надо давать ему оттаять, а только вымыть его, вытереть и положить жарить мороженым. Для варки тоже обмыть, опустить вариться в холодную воду. Говядина, баранина и свинина очень хорошо сохраняются так весьма продолжительное время, почти до году и более, если только можно устроить таким образом, чтобы во все время низкая температура держалась одинаковая, и мясо несколько бы не оттаяло. Оттаявшее мясо должно быть употреблено немедленно. Оттаявшее раз и снова замороженное никуда не годится. Телятину надо повесить отдельно и употребить скорее. Вообще мясо от не выросших животных плохо сохраняется. Телятина от мороза делается хуже и грубее.

Всякую тушу, или большие части от нее, если не будет солиться или вообще не предназначена для заготовки на хранение, надо повесить в прохладном месте, например, в подвале, и открыть наверху окошко, так чтобы воздух не был спертый, сквозняк еще лучше. Но во всяком подвале, в кладовой, необходимо, чтобы окна и двери были плотно затянуты металлической сеткой, чтобы мухи и прочие насекомые не могли проникнуть, за этим надо очень следить.

О делении туши не место здесь распространяться, повторю только, что уже сказала, говоря о разрезке свиной туши, что разборку и разрубку мяса надо поручить опытному человеку, чтобы все части были умело вырублены и чтобы ничего не пропадало в обрезках.

При разборке надо сейчас же отделить все лишнее сало и положить на холод для перетопки его, как будет сказано дальше. Вырезав отдельные части, все, что остается костей, разрубить мельче и выварить костный навар на запасный соус, запасный бульон и проч. Если приходится много сразу употребить мяса, а погода стоит теплая, в особенности если погода жаркая или готовится гроза, то нередко в несколько часов мясо так сильно попортится, что его уже решительно невозможно никуда употребить. Необходимо в таком случае, не откладывая, сделать все заготовки: посолить, что назначено на солку, часть мариновать для более скорого употребления. Что будет употреблено в следующие же дни, убрать на лед, подложив рогожку или повесив над льдом. Что будет жариться или вариться на другой день, то слегка обжарить сейчас же или немного поварить в кипятке и вынести на холод в том же сосуде.

Можно сохранить на некоторое время свежими отдельные части говядины или другого мяса, опустив кусок в глиняный горшок, залить его молоком, оно скоро скиснет, и в этом кислом молоке можно продержать мясо дня два на погребе, после того заменить другим, свежим молоком и продержать еще дня два. От молока мясо делается очень нежно и вкусно и прекрасно сохраняется, если не слишком долго. Можно тоже просто вытереть чисто кусок мяса, плотно завернуть в салфетку и зарыть в отрубь или в каком-нибудь зерне в прохладном амбаре.

Долее всего можно сохранить свежим кусок мяса следующим способом: опустить мясо в соленый кипяток в ту минуту, когда он сильно закипит, немедленно вынуть, насухо вытереть чистым полотенцем и завернуть в чистую салфетку, намоченную в растворе салициловой кислоты и выжатой. Кислоту надо брать на бутылку кипяченой, остуженной воды 2 чайных ложки. Перевязать эту мокрую салфетку в нескольких местах плотнее к мясу и за бечевку повесить в прохладном месте. Таким способом можно сохранить кусок мяса совсем свежим, даже летом, дней 10-15. Иные прямо втирают в мясо порошок салициловой кислоты пока побелеет, или окунают в раствор и затем вешают в прохладном месте, но едва ли можно рекомендовать этот способ, так как салициловая кислота в таком большом количестве не может считаться совершенно безвредной для здоровья. Во всяком случае мясо, сохраненное таким способом, следует непременно перед употреблением промыть тщательно в нескольких водах.

Если мясо уже немного сомнительной свежести, его промывают тоже несколько раз в растворе салициловой кислоты, но, по-моему, сомнительное мясо лучше вовсе не употреблять в пищу, чем подвергать опасности здоровье семьи.

Для лучшего сохранения всякого мяса, каким бы то ни было способом, надо старательно вытереть кусок чистым холстом, главное, чтобы нигде не оставалось крови; чтобы не было голых торчащих костей, надо их спиливать вплоть к мясу, так как около костей мясо немедленно начинает портиться. Также удалить отовсюду излишек жира. Разумеется, всякий кусок, где есть кровоизлияние или кровоподтеки, не годится вовсе для сохранения, такие куски должны тотчас же быть употреблены. В обращении с мясом всюду требуется до щепетильности чистота и опрятность всех инструментов, посуды, белья, столов и рук. Руками вообще дотрагиваться как можно меньше.

В сыром помещении или в таком, куда не проникает воздух свободно, мясо скоро портится и получает особенно противный вкус.

Мясо от молодых, еще не вполне выросших животных сохраняется плохо. Можно еще не только сохранить кусок летом довольно долго свежим, но даже переслать его, обернув плотно в пергаментную бумагу, вымоченную с час в очень крепком уксусе.

Телятину или молодого барашка нельзя сохранить иначе на несколько дней, как начать жарить, и как только чуть-чуть пожелтеет, вынести на холод; когда остынет, прикрыть бумагой в прохладном месте.



Как солить солонину (старинный Новгородский рецепт)

Разрезать говядину на штуки. Селитру мелко истолочь и смешать оную с мелкой сушеной солью. Брать на каждые 5 пудов говядины 10 ф. соли да 1/4 ф. селитры, да по две ст. ложки сахару. Часть натереть слегка этой смесью, уложить в дубовую кадку плотно, пересыпая специей (т. е. какими угодно духами, лавров. листом, не толченым перцем и пр.).

Говядине, посоленной таким манером без рассола и без гнета, стоять двое суток в кладовой. По прошествии сего срока отварить рассол со специей и солью, когда остынет рассол, наливать в оную кадку и положить крышку с гнетом.

Немецкий рассол для солонины

1 ф. пшеничных отрубей, 2 лавровых листа, маленькую щепотку розмариону, 1/4 ф. соли, ложку селитры на 10 бут. из-под шампанского воды. Кипятить полчаса. Процедить. Заливать мясо совершенно остуженным.

Солонина на несколько лет

Брать говядину совсем без костей или как можно меньше их. На каждые 5 пудов мяса считать 12 ф. соли и 4 лота селитры. Мелко истолочь и перемешать соль с селитрой. Натереть говядину крепко со всех сторон этой смесью, потом уложить в бочонок так крепко, вкладывая во все промежутки куски поменьше, чтобы нигде не оставалось ни малейшей пустоты.

Вставить дно в дубовый бочонок и засмолить тщательно, где есть дырочки. Поставить на погреб или в холодный подвал, каждую неделю переворачивать бочонок. Если где покажется течь рассола, тотчас засмолить.

Как было уже сказано, лучше всего солить говядину попеременно со свиной.

Когда бочонок раскрыт для употребления, надо брать куски подряд, а не доставать снизу. Тотчас же наложить доску и гнет. Лучше солить в нескольких бочон-

ках поменьше, потому что откупоренный уже не так долго сохраняется.

Солонина по-голландски

Взять говядины, если можно совсем без костей и не жирной, обсыпать солью со всех сторон, оставить на сутки. На другой день крепко натереть мелкой солью с селитрой и сахаром. В продолжение 8 дней натирать ежедневно рассолом, вытекающим от солонины, после 8 дней переворачивать, только ежедневно не натирая более. Еще после 8 дней вынуть из рассола, вытереть чистым полотенцем, повесить в прохладном сквозняке на двое суток.

Потом варить до совершенной мягкости, еще теплой положить под доску с гнетом. Через сутки вынуть из-под гнета, завернуть в чистую бумагу, перевязать бечевкой и повесить в прохладном сухом месте.

Можно сохранить несколько месяцев. Особенно хорошо для бутербродов.

Немецкая солонина на скорую руку

1. Самое лучшее взять огузок фунтов в 7. На 9 ст. воды 1/4 ф. соли, 2 лота сахару, 1 зол. селитры, 2 ложки густого сиропа, 1 лавр. лист, 2 гвоздички, 6 шт. черного и 3 шт. душистого перца. Вскипятить все вместе, тщательно снять пену, совсем остудить, процедить и холодным налить на говядину.

Надо, чтобы мясо было совершенно покрыто рассолом. Солить 9 дней, в течение этого времени один раз перевернуть кусок, но не руками и не прокалывая вилкой. Варить поставить в кипяток.

Этот же рассол можно употребить в другой раз и даже в третий, но только надо его переварить и тщательно снять накипь.

2. Кусок говядины в 7-8 ф. натереть хорошенько 2^{1/2} зол. селитры толченой и смешанной с ложкой сухой мелкой соли. Сварить рассол из 11 ст. воды с 1/4 ф. соли и ложкой сахару. Совсем остуженным рассолом залить мясо, через две-три недели слить половину рассола в кастрюлю, взять

столько же воды и вскипятить. Сняв хорошенько пену, положить солонину и тихонько варить ее часа три, подливая кипятку, чтобы мясо было во все время под водой. Потом переложить в глиняный горшок, залить отваром и, когда остынет, завязать кисейкой. В прохладной кладовой держится несколько недель. Если жарко, то в неделю раз слить отвар, вскипятить, остудить, снова залить и завязать кисейкой.

Можно за день перед употреблением слить половину отвара, прибавить в него немного специй, кто любит кислостый вкус, подлить немного белого вина или уксусу, распустить листиков 10 вымоченного в холодной воде и выжатого желатина. Солонину нарезать аккуратными ломтиками, сложить в глубокое блюдо или миску, или большой салатник. Процедить отвар на нее. Вынести на холод. На другой день опрокинуть на блюдо. Можно подавать таким образом солонину на стол частями, всегда в красивом виде, и она будет сочна и вкусна.

Копченая солонина по-английски

Натереть хороший кусок говядины или баранины сухой мелкой солью со всех сторон и оставить до другого дня. На другой день натереть ее солью с прибавкой селитры и сахару, по 1/2 чайной ложки того и другого на 1 ф. соли, толченого черного перца, душистого перца и лавров. листа. Втереть, сколько вотреется, положить в глубокую чашку и накрыть крышкой, ежедневно переворачивать и втирать рассол, который вытекает. Держать в прохладном месте. Кусок в 8-9 фунтов просолится через неделю.

Можно так просоленную говядину сварить и подавать, как она есть, можно завязать ее в кусок холстины и повесить на две недели в сухом прохладном сквозняке, пока хорошенько провялится. Можно повесить и в коптилку на сутки, чтобы слегка прокоптилась.

Копченая грудинка по-английски

Взять говяжью грудинку фунтов в 10-12. Осторожно вырезать все кости, чтобы не изуродовать куска. Положить в остуженный рассол или натереть кусок со всех сторон 1 лотом сахару, потом 2^{1/2} зол. селитры очень мелко толченой. Уложить грудинку в глиняную посуду. Вскипятить воды с крупной солью, считая на 8 стаканов воды 3/4 фунта соли, снять пену, совершенно остудить и залить мясо, так, чтобы рассол стоял сверху. Следующие три дня ежедневно вынимать грудинку и втирать сахар и селитру в той же пропорции. Еще 10 дней оставить грудинку в рассол, ежедневно переворачивая. Можно оставить в рассоле и долее. Когда варить, вынуть из рассола, отереть чистым полотенцем, туго свернуть трубкой, перевязать крепко бечевкой, опустить в соленый кипяток и варить на слабом огне, не прокалывая вилкой. Когда станет совсем мягко, положить на дощечку или в глубокое блюдо, накрыть дощечкой с гнетом.

Резать только на другой день.

Или: Вынув из рассола, свернуть в трубку, завязать, прокоптить. Повесить в прохладном сквозняке, чтобы провялилось. В таком виде можно сохранить очень долго в прохладной кладовой, как ветчину.

Копченая говядина по-гамбургски

Известно, что копченая говядина рассылается по всей Германии из Гамбурга и всюду пользуется весьма заслуженной славой. Несомненно, что высокое качество этой знаменитой говядины обусловлено, главным образом, и высоким качеством прекрасно откормленного скота, который доставляется в Гамбург с богатых пастбищ Шлезвиг-Голштейна. Но ведь и у нас можно иметь очень хорошую, так называемую черкасскую, говядину, жирную и сочную.

Рецепт, как приготавливается гамбургская солонина, получен от одной тамошней хозяйки и передается здесь в точности.

Почти каждый кусок говядины от хорошей, жирной туши годится для означенной цели, лишь бы самое мясо было проросшее салом, но весь остальной жир следует срезать. Кусок должен быть толст и мясист, но без кости. Самые лучшие куски для гамбургской говядины — ссек, огузок и филейная вырезка. Вырезать из туши кусок надо как можно осторожнее, чтобы как можно меньше вытекало соку. Если кусок не совершенно круглой формы, лучше связать его бечевкой и за эту бечевку окунуть говядину в кипящую ключом воду на плите, продержать в кипятке по часам 4 минуты и тотчас вынуть. Как только не горячо будет руке, надо натереть очень крепкой рукой весь кусок сначала мелко истолченной селитрой, потом высушенной мелкой солью. Считать 1 лот селитры на 16 фунтов мяса. Втирать надо мясо как можно горячее и как можно крепче, до тех пор, пока говядина уже не будет более принимать соли. Повесить кусок за бечевку часов на 6 или 7, чтобы провялилась. Потом обсыпать весь кусок отрубями или зашить в редкую холстину и повесить коптить. Коптить надо стружками, сырыми опилками, изредка подбрасывая можжевельнику, и не более 6 часов в сутки, остальное время делать сквозной ветер в коптильне, если погода сухая и прохладная, тщательно загораживая окна марлей от мух. Если сыро, окон не открывать. Таким порядком оставить в коптильне недель шесть. Потом повесить в сухой, прохладной кладовой или в сухом амбаре.

Эта говядина употребляется, как сырая ветчина, нарезанной очень острым ножом тонкими, как бумага, ломтиками, или же подается рубленой мелко к бутерброду. Ее можно варить совершенно так же, как сказано о ветчине.

Копченая говядина по-гамбургски на скорую руку

Несколько иначе, на скорую руку, делают в Гамбурге так: на 8-9 ф. говядины взять 1/2 ф. соли, 2^{1/2} зол. селитры, 2 лота сахара и 1/2 стакана красного вина. Смешать все вместе как можно лучше и

целый час втирать эту смесь в говядину. Потом положить в посуду и дать лежать трое суток, переворачивая несколько раз в день деревянной ложкой и поливая вытекшим рассолом. Потом вынуть из рассола, обсушить, зашить в редкую холстину, крепко завязать бечевкой и коптить 8 дней холодным слабым дымом, каждый день прекращая дым часов на 8. После того можно тотчас употреблять в вареном и сыром виде.

Советуют солить говядину парной, тотчас после убоя, но предпочтительно от молодой, хотя совершенно взрослой скотины.

Как надо варить солонину

Если солонина лежала в соли, надо ее отмачивать в холодной воде целые сутки, или только несколько часов, смотря по тому, сильно ли она просолена или нет. Воду надо менять несколько раз. Поставить варить в холодной чистой воде и наблюдать, чтобы вода стояла сверх мяса все время. Вариться должна часа три или больше, смотря по величине куска. Подливать кипятком по мере того, как уваривается. Если солонина лежала в рассоле с духами, то ставить варить ее в кипятке; варить на очень слабом огне, не слишком долго, но чтобы не переставала кипеть все время.

Как варить копченую солонину

Накануне хорошенько очистить весь кусок, перетереть пшеничными отрубями, чистой мочалкой. На ночь намочить. На другое утро еще раз хорошенько вымыть. Поставить варить в кипятке и варить беспрерывно 4 и более часов, но очень тихо. Когда станет мягкая, покрыть крышкой и дать постоять 1/2 часа, уже сняв с огня, в отваре.

Как варить копченый язык

Копченый язык варится точно так же. Уже когда он отварен, снять с него кожу.

Как солонину, так и язык надо всегда до самой подачи на стол держать в отваре, в котором варился, чтобы не высохло. Если отрезан кусок для стола, и не все употреблено, весь остаток опять опустить в холодный отвар до следующего дня.

Солить языки

Если язык должен быть только солен, но не копчен, то следует с него снять кожу, с этой целью можно, если кожа не сходит легко с языка, опалить немного на открытом огне, насухо. Если язык предполагается коптить, то не надо снимать верхней кожи, только тщательно вытереть солью в воде, пока вся слизь совсем отстанет. Горло отрезать до самого языка. Солить одним из следующих способов.

Первый способ

На два больших воловьих языка брать 3 ложки сухой соли, 1/2 чайной лож. селитры, толченой мелко, как мука, и смешанной с солью, 1 ложку тмину, 1 ложку можжевельных ягод, 1/2 ложки кориандру, 2-3 лавров. листа, 1 луковицу, 1 зубок чесноку, кто чеснок не любит, разумеется, может его не класть. Горсть зеленых листьев петрушки, укропу, сельдерее, по щепотке майорану и тимьяну, 2-3 листка шалфею. Все эти травы мелко изрубить и смешать с толчеными духами. Натереть языки всей этой смесью, крепко завернуть их в кусок чистого холста, положить тесно в глубокий таз или миску, накрыть тарелкой и наложить гнет. Переворачивать языки ежедневно. Через восемь дней готовы для варки.

Второй способ

Хорошо вычищенные языки натирать крепко и долго солью с толчеными можжевельными ягодами. Положить тесно в глубокую миску или чашку. На 2 языка сварить рассол на 20 ст. воды, немного менее лота селитры и 3/4 ф. соли. Варить, снимая пену, дать совершенно остыть. Залить языки, наложить дощечку с гнетом. Оставить три недели в рассоле. Ежедневно переворачивать, только не рукой. Если варить, то еще с горячих снять кожу. Языки лучше солить вместе с солониной и ветчиной, чем одни. Соле-

ные одним из вышеуказанных способов языки обтереть, всадить туго в чистую воловью кишку, сняв с языка верхнюю кожу, коптить дня два в холодном дыму.

Язык в сале

Соленый, как выше сказано, язык варить, пока делается совсем мягким. Остудить, обернуть его в тонкий слой шпека или обмазать толстым слоем растертым внутренним салом, и застудить на холоду, чтобы язык покрылся совершенно толстой белой пленкой сала. Надеть на него закрытый конец воловьей кишки (слепой кишки), завязать довольно туго. Коптить дня три.

Можно ради красоты после копченья обмазать кишку снаружи кровью или сырым свекольным соком.

Язык по-английски

Мелко истолочь соли, 1 чайную ложечку селитры, 1 ч. лож. сахару, несколько гвоздичек, мускатного ореха немножко, душистого перцу. Тщательно натереть язык и переворачивать ежедневно. Когда язык полежит в рассоле недели две, вынуть, положить в каменную посуду тесно, сверху несколько кусочков свежего масла, покрыть и залепить простым тестом из муки на воде. Печь в негорячей печке, пока язык делается совершенно мягким. Снять с него кожу, обрезать горло. Наложить тарелку с тяжестью, чтобы лежало плоско. Остудить.

Баранина

Можно солить и коптить совершенно так же, как говядину и свинину; можно солить и вместе, наполняя промежутки и пустоты мелкими кусками баранины. Но, по возможности, для солки надо брать баранину не старую, жирную и нежную. Ее советуют солить не парной, а дать повисеть бараньей туше в коже, выпотрошенной и вычищенной, как было сказано о свинине, зимой суток двое-трое, а летом одни сутки, и после того уже снять кожу, разделить тушу и солить.

Бараньи язычки очень вкусны соленые и копченые, но так как они очень маленькие, надо, чтобы их было десяток или более, чтобы составилось блюдо на несколько человек. Понятно, что и солить их надо короткое время, дня два-три, не более, и коптить только несколько часов.

Бараний окорок

Бараний окорок очень вкусен, если взять его от молодого, кормленного барана или овцы. Окорок должен быть мясистый, жирный, с тоненькой косточкой, круглый, и весить 10-12 ф. Вырезать надо его такой формы, как режутся свиные окорока. Повесить в прохладном месте на два дня или вырезать из туши два дня после убоя, как было сказано. Взять $1\frac{1}{4}$ ф. соли, 4 лота мелко толченой селитры, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, перемешать, поставить на огонь в горшочке, и когда станет совершенно горячим, натирать баранину этой смесью со всех сторон, как можно крепче. Положить в горшок, засыпать остатком смеси, ежедневно переворачивать и натирать рассолом. Через четыре дня втереть еще свежей соли ложки две. Солить дней 12, вынуть из рассола и повесить провялиться сутки на сквозном ветру. Потом коптить дней 8-10, как известно. Повесить опять. Можно кушать сырым или варить, как ветчину.

Иные солят баранину, как прочее мясо, со специями и можжевельными ягодами. Кто как любит.

Телятина

Тоже отлична соленая, притом для хозяек представляет еще то удобство, что обыкновенно в деревне, когда зарезан теляенок, особенно летом, он очень скоро портится, а если семья небольшая, не знаешь, как его скорее употребить, и притом в более разнообразном виде, так как мясо телятины очень скоро приедается.

Если теляенок не очень маленький, молочный, поен недель шесть, по крайней мере, из него выходят очень вкусные окорока. Солить можно, разумеется, и другие части. Окорока вырезать, как обыкновенно. Телятину лучше не натирать, а залить

готовым кипяченым и остуженным рассолом. Для телятины рассол не должен быть такой крепкий, как для свинины или говядины. Рассол сварить с селитрой, в небольшом количестве прибавленной, положить 1 ложку сахара, 2-3 лавров. листа, малую горсть можжевельных ягод, штук 10 черного перца, 5-6 душистого, 3-4 гвоздики, чуточку мускатного ореха. Души все крупно протолочь. Кто любит, может прибавить зубок чесноку. На 30 стаканов воды взять соли фунта два, скипятить все вместе, снимая накипь. Дать совершенно остыть. Залить телятину. Поставить в холодном месте, накрыв посуду, в которой солится телятина, чистым холстом вдвое. Солить дней 6 и до 10, смотря по времени года. В это время несколько раз перевернуть в рассоле, не касаясь руками.

После того можно сварить или, вынув из рассола, обсушить, зашить в редкий холст, коптить в холодном дыму двое суток, не более 5-6 часов в сутки.

Следующие два рецепта, хотя не совершенно относятся к разряду заготовок, но упомяну их здесь, чтобы, кстати, указать хозяйкам еще два отличных способа приготовить телятину для разнообразия, да и сохранить ее можно всё-таки на некоторое время в таком виде.

Телятина в масле

Взять от большого поеного телянка тот мясистый нежный кусок от самого зада ножки, который колбасники называют «фрикандо». Снять с кости и разрезать поперек волокон части на четыре. Опустить в кипящую воду, в которой размешать ложек 5-6 рассола от хороших королевских селедок. Тотчас снять с огня, прибавить в воду 2-3 лавр. листа и дать стоять телятине в этой воде часов пять. Вынуть, когда совсем остыла. Вытереть телятину насухо чистым полотенцем, посыпать по всей поверхности мелкой солью, не натирая, завернуть туго в полотенце, положить на стол и сильно побить со всех сторон деревянной скалкой. Положить в глиняный горшок штук десять анчоус в соли, можно заменить их и королевской

селедкой, но анчоусы лучше, сверху положить телятину, разумеется, без салфетки, посыпать горсточкой соли, положить один лавровый лист и штук 10 перцу. Залить хорошим салатным маслом. Держать на погребе. Через неделю можно кушать, но держится недели две, а зимой долее. Взяв кусок для употребления, остальные не трогать из масла. Масло должно все время стоять сверх телятины на палец.

Телятина вместо семги

Вырезать из хорошей белой задней ножки тот же кусок, что в предыдущем №, чтобы было фунта три или четыре. Снять все кожицы, не уродуя куска. Натереть толченой и мелко просеянной солью с 1 лотом селитры. Свернуть туго и перевязать бечевкой. Нарезать кусочками 2 морковки, 3-4 гвоздички, чайную ложечку цельного перца, столько же можжевельных ягод, 2 луковицы. Половину всего этого положить на дно глиняной посуды, сверху положить телятину, а сверху посыпать остальные специи. Накрывать дощечкой, наложить гнет и переворачивать ежедневно два раза деревянной ложкой, не касаясь руками. Солить четыре дня. На пятый день налить в глиняную или эмалированную кастрюлечку воды, взяв третью часть ее уксусу. Когда вода закипит, положить в нее телятину со всеми специями, сварить до мягкости, отставить и дать стоять в отваре до другого дня. Потом вынуть, дать стечь хорошенько всей воде, переложить телятину в другую посудину, залить лучшим салатным маслом. Вынести на холод, дать постоять еще четыре дня, тоже переворачивая ложкой два раза в день. Через 4 дня можно подавать. Нарезать очень тонко, пода-

вать с майонезным соусом или с холодным соусом из анчоус.

Сосиски из телятины

Делаются, как уже было сказано, пополам со свиной или из одной телятины с свиным салом. Кроме того, делают еще очень нежные сосиски, совершенно не просаливая их. Надо мелко нарубить или смолоть телятину вместе с салом, сала класть очень немного свиного или от телячьей почки, посолить не более, чем обыкновенные котлеты; если угодно, можно положить на кончике ножа ароматического порошку, налить немного сливок или хорошего, жирного бульону. Наложить фарш не туго в чистые кишки, перевязать в виде коротеньких сосисок, повесить в дым только часа на два или три. Употребить жареными или вареными в кипятке на другой же день. Такие сосиски даже для больных не вредны и очень вкусны.

Телячьи сосиски по-немецки

Фунта два телятины без жил, 1/4 фунта шпика и все сало от обеих телячьих почек смолоть, пропустить два раза через мясорубку, 2 ложки очень мелко просеянных сухарей белого хлеба, 3 ложки сливок, соли и кусочек тертого мускатного ореха. Все как можно лучше перемешать. Наполнить тонкую чистую кишку, не перевязывая ее. Дать полежать сутки в холодном месте. На другой день положить ее на сковороду, свернув спиралью, на распущенном масле. Поджарить. Можно накрыть ее крышкой из сдобного теста, смазать яйцом и испечь.

