

Реттиг Э.

**Русский колбасный
фабрикант**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Э1

Э1 **Э. Р.**
Русский колбасный фабрикант / Реттиг Э. – М.: Книга по Требованию, 2022. –
130 с.

ISBN 978-5-519-80629-9

ISBN 978-5-519-80629-9

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

Введеніе.

Какъ при всѣхъ фабричныхъ производствахъ, такъ и въ колбасной фабрикаціи самое главное — это именно хорошія познанія и вѣрный выборъ сырого матеріала. Главный матеріаль — это мясо, и главнымъ образомъ употребляютъ воловье, свиное и телячье мясо. Это совершенно ложно, если думаютъ, какъ я это слыхаль отъ многихъ мастеровъ, что для колбасной фабрикаціи годно всякое мясо. Кто хочетъ получить хорошій товаръ и тѣмъ уберечь себя отъ убытковъ, долженъ строго держаться принципа, покупать только сырой матеріаль дѣйствительно годный для фабрикаціи. Въ нижеслѣдующемъ я даю указанія для покупки матеріала.

Прочная колбаса. Подъ этимъ названіемъ подразумѣваютъ всѣ сорта колбасъ, изготовленныхъ изъ сырого или легко просоленного мяса и копченныхъ въ холодномъ дымѣ. Для этихъ сортовъ берутъ мясо тощихъ, но хорошо кормленныхъ воловъ и коровъ, не моложе 3—4 лѣтъ. Мясо должно имѣть мало жира, и этотъ жиръ долженъ быть сухой, рассыпчатый, но во всякомъ случаѣ не водянистый и слизскій. Такихъ животныхъ ведутъ на убой послѣ 3—4-хъ дневнаго отдыха послѣ транспорта; изъ мяса тотчасъ-же вырѣзы-

ваютъ кости и вѣшаютъ его, для скорого охлажденія, такимъ образомъ въ погребѣ, чтобы со всѣхъ сторонъ входилъ-бы воздухъ. Когда мясо такимъ образомъ 2—3 дня висѣло въ погребѣ, его рѣжутъ на куски величиною съ яйцо, выжиливаютъ и просоливаютъ на чистомъ столѣ, чтобы извлечь лишнюю воду; на 100 фун. мяса берутъ 5 фун. соли. Наистрожайшая чистота и опрятность — главныя условія при фабрикаціи прочной колбасы, такъ какъ самый маленькій кусочекъ испорченнаго мяса, можетъ повлечь за собою большіе убытки. Мясо животныхъ кормленныхъ отбросками винокурныхъ заводовъ, масляными лепешками или тому подобнымъ искусственнымъ кормомъ, содержитъ мало бѣлка и изготавленный изъ такого мяса товаръ сѣръ и крупчатъ. Тоже самое можно сказать о свининѣ; а также не слѣдуетъ брать для изготавленія прочной колбасы свиное мясо животныхъ, кормленныхъ отбросками молочныхъ заведеній, кухонъ и мясными обрѣзками. Такое мясо лучше всего солить.

Пареная колбаса. Подъ этимъ названіемъ подразумѣваются всѣ сорта колбасъ, приготовленные изъ сырого мяса съ примѣсю воды и, въ случаѣ надобности, муки и которые, послѣ начинки, горячо коптятся и опариваются или-же варятся. Для изготавленія этой колбасы берутъ мясо болѣе молодыхъ животныхъ, которыхъ рѣжутъ тотчасъ послѣ транспорта и мясо которыхъ обрабатывается въ мало тепломъ видѣ. Этимъ способомъ яичныя бѣловыя клѣтки, которыя въ тепломъ состояніи легче растворяются, плотнѣе соединяются съ водой и способствуютъ принятію мясомъ большого количества воды. Въ ниже-слѣдующемъ я изложу способъ изготавленія, при-

знанный мною, на основаніи многихъ опытовъ, наивыгоднымъ. Молодыхъ быковъ, коровъ и телятъ рѣжутъ тотчасъ послѣ транспорта; для выдѣлки этой колбасы можно употребить также переднія части болѣе старыхъ воловъ. Мясо тотчасъ освобождаютъ отъ костей и отъ толстыхъ жилъ, рѣжутъ въ небольшіе куски и смѣшиваютъ съ солью и селитрой, причемъ на 100 ф. мяса берется отъ 6—7 ф. соли и $\frac{1}{2}$ ф. измельченной селитры. Тогда мясо пропускаютъ черезъ 3-милл. толстый кругъ мясорубилки или рубятъ сѣчкой довольно мелко и тотчасъ-же смѣшиваютъ каждые 100 ф. мяса съ $\frac{1}{2}$ ведромъ не очень холодной воды. Эту массу ставятъ въ погребъ и отбираютъ каждый разъ нужное количество мяса; не слѣдуетъ запасаться этимъ мясомъ болѣе какъ на 3 дня, такъ какъ оно скоро портится, если къ нему не добавитъ соли для консервовъ. Если скотобойня находится далеко, то дѣло представляетъ больше затрудненій; совѣтуется изготавить жестяные ящики или кружки, вырѣзать кости на скотобойнѣ и положить мясо въ жестяную посуду, прикрыть ее платками или мѣшками и тотчасъ перевезти мясо. Если изъ этого мяса хотятъ изготавить колбасу, то его еще разъ кладутъ на колоду и рубятъ очень мелко или-же пропускаютъ черезъ самый тонкій кругъ мясорубилки, такъ какъ чѣмъ мельче мясо изрублено, тѣмъ больше воды можно прибавить къ нему.

Если имѣется скорорѣзущая рубильная машина, то ее на $\frac{1}{4}$ наполняютъ мясомъ и, приливая постоянно маленькія порціи воды, вертятъ кругомъ 2 раза; вслѣдъ затѣмъ берутъ крупно черезъ мясорубилку пропущенную свинину и пряности и смѣшиваютъ съ мясомъ, пускаютъ скорорѣзущую

рубильную машину еще два раза кругомъ, приливая недостающую воду, и вынимаютъ мясо. Самый лучший способъ, чтобы узнать достаточно-ли воды мясо всосало въ себя, слѣдующій: берутъ горсть фарша и бросаютъ въ ведро воды; если фаршъ идетъ ко дну, тогда смѣло можно прибавить еще столько воды, пока дальнѣйшій опытъ покажетъ, что фаршъ плаваетъ; это и есть примѣта, что мясо больше воды всасывать не можетъ. Если не имѣется скорорѣзущей рубильной машины, то мясо тоже сперва хорошо смѣшиваютъ съ водой, и тогда только прибавляютъ свинину, такъ какъ жиръ какъ будто-бы замыкаетъ маленькія мясныя частицы и если-бы свинину раньше приложить къ воловьему мясу, то это помѣшало-бы ему всосать достаточное количество воды.

Вареная колбаса. Подъ этимъ названіемъ подразумѣваются всѣ тѣ сорта колбасы, которые изготовляются изъ варенаго мяса; эти сорта колбасы приготавливаются большею частью изъ тѣхъ частей мяса, которыя не могли быть употреблены при фабрикаціи предъидущихъ сортовъ. Сюда можно также употреблять всѣ остальные остатки, какъ-то потрохи и т. д. Для вареной колбасы нельзя брать за мало мяса.

І О Т Д Ъ Л Ъ.

Соленіе.

Мясо, которое нужно солить, должно быть взято отъ животныхъ, которыя послѣ транспорта отдыхали 1 или 2 дня и которыя послѣ убоя тотчасъ были раздѣлены и повѣшены для скорого охлаждѣнія въ прохладный погребъ. Мясо свиной и кабановъ во время течки не годится для соленія. Водянистая свинина получаетъ послѣ соленія рыбный привкусъ.

Я хочу тутъ-же указать способъ соленія который, если точно исполняются всѣ данныя мною указанія, дѣлаетъ невозможнымъ порчу товара, даже въ жаркое лѣтнее время. Всѣ части свинины, которыя предназначены для соленія, какъ-то окорока, передняя окорока, подбрюшина, спинное сало и т. д., должны быть какъ можно скорѣе охлаждены и всѣ куски осторожно и заботливо обрѣзаны; нужно остерегаться дѣлать въ мясѣ такіе надрѣзы и дыры, которые при копченіи засаливаются и даютъ возможность мухамъ класть туда свои яйца. У костевой окороки, такъ называемой Вестфальской слѣдуетъ удалить толстую кожу у сустава, т. е. только на внутренней сторонѣ, гдѣ трубчатая кость сходится съ хвостцовой. Какъ разъ въ это мѣсто соль медленнѣе всего

проникаетъ и окорока раньше всего съ того мѣста начинается портиться. Важнѣйшіе пункты при солёніи окороки слѣдующіе: 1) слѣдуетъ удалить кровь изъ жилъ посредствомъ глаженія, начиная съ ноги до ключицы; 2) слѣдуетъ гнуть суставъ туда и обратно, чтобы его отдѣлить и чтобы соль скорѣе проникла; 3) въ бочку слѣдуетъ класть окороку косо, хвостцовой костью внизъ; 4) не слѣдуетъ черезчуръ обременять крышку бочки, чтобы мясо не слишкомъ стиснулось и не затруднило-бы разсолу проникнуть въ мясо; 5) черезъ 10 или 12 дней переложить окороку, что ускоряетъ солёніе, т. к. чѣмъ скорѣе она солится, тѣмъ товаръ нѣжнѣе; 6) разсолъ не долженъ дѣлаться теплымъ и долженъ въ такихъ случаяхъ охлаждаться посредствомъ цилиндра изъ цинковой жести, наполненнаго льдомъ и вставленнаго въ бочку. Слѣдуетъ непременно обзавестись соло-мѣромъ и двумя термометрами, изъ которыхъ одинъ долженъ висѣть въ погребѣ, а другой долженъ быть употребленъ для измѣренія температуры разсола. Температура въ погребѣ для солёнія не должна быть ниже 3° Реомюра, но и не превышать 10 Р. Главнымъ образомъ нужно обратить вниманіе, чтобы въ началѣ солёнія разсолъ и погребъ не имѣли черезчуръ низкой или высокой температуры. Кто не имѣетъ хорошаго погреба для солёнія, тотъ можетъ сложить зимой, въ тѣнистомъ мѣстѣ, груду льда. Для этой цѣли, на сухомъ и тѣнистомъ мѣстѣ, раскладываютъ ельникъ и на немъ складываютъ ледъ, постепенно суживая его кверху. Эта груда льда должна имѣть по крайней мѣрѣ отъ 8—10 футовъ вышины и ширины; въ сильный морозъ ледъ поливаютъ водой, чтобы эта груда образовала по возмож-

ности одинъ кусокъ льда и покрываютъ ее, при наступленіи теплой погоды, деревянными опилками, листвою или соломой. Чѣмъ больше эта груда и чѣмъ толще слой, тѣмъ дольше держится ледъ. Кто можетъ обзавестись холодильникомъ съ производствомъ льда, которые очень дешевы, не сложны и практичны, тотъ можетъ устроить себѣ превосходный погребъ. Холодильники системы „Гальмъ“ Александровскаго завода А. фонъ деръ Намеръ оказались очень годными. Холодильники съ машиннымъ производствомъ оплачиваются въ большихъ торговляхъ.

1. Вестфальская ветчина.

Для изготовленіи этой ветчины берутъ око-року вѣсомъ отъ 15-25 фун. Ногу нужно коротко отрубить и ключицу или тазовую кость вынуть, окороки хорошо прохладить и такъ обработать, какъ сказано въ введеніи. Тогда берутъ хорошую калистую селитру, на каждую окороку столько, сколько можно удержать тремя кончиками пальцевъ, сыплютъ равномѣрно на окороку, т. е. на мясистую сторону, втираютъ хорошенько рукой селитру и даютъ лежать окорокамъ отъ 4—5 часовъ. Тогда берутъ окороки и втираютъ каждую хорошенько солью. Вслѣдъ затѣмъ сыплютъ на дно бочки толстый слой соли и кладутъ окороки, подложивъ подъ первую чистый камень, ножкой косо внизъ въ бочку. Слѣдуетъ обратить вниманіе на то, чтобы всѣ мѣста мяса, соприкасающіяся съ лежащими надъ или подъ ними другими кусками мяса, были покрыты густымъ слоемъ соли. Черезъ 3 или 4 дня окороку поливаютъ разсоломъ въ 20° по разсолломѣру и даютъ лежать

въ ней окорокѣ, смотря по ея величинѣ отъ 3-хъ до 4-хъ недѣль. Тогда складываютъ окороки на 3 или 4 дня въ сухомъ видѣ въ погребѣ, благодаря чему онѣ получаютъ свѣжій цвѣтъ. Послѣ того окороку обмываютъ, отскабливаютъ сухо ножомъ, даютъ отсушиться въ умѣренно тепломъ помѣщеніи и коптятъ медленно въ холодномъ дыму въ свѣтло-коричневый цвѣтъ.

2. Рулетъ.

Лѣтомъ лучше всего окороку, которую употребляютъ въ сыромъ видѣ освободить отъ костей и втереть селитрой и солью, какъ описано выше. Спустя 3 дня эту окороку кладутъ въ 20-ти градусный разсолъ и даютъ въ немъ лежать отъ 6—8 дней. Вынувъ окороку изъ разсола, ее, во избѣжаніе засаленія, слегка втираютъ разведенной въ теплой водѣ борной кислотой. Послѣ того какъ окорока нѣсколько дней сушилась на воздухѣ, ее кругло зашнуровываютъ и коптятъ въ холодномъ дыму въ свѣтло-коричневый цвѣтъ.

3. Вареная колбаса.

Для этого берутъ не за молодую окороку, такъ какъ она при варкѣ много теряетъ, но кто можетъ выручить хорошую цѣну, тотъ молодой окорокой добудетъ болѣе нѣжный продуктъ. Чтобы не вложить черезчуръ большой капиталъ въ окорокахъ, можно вприскивать также и коровьи окороки. Приготавливаютъ разсолъ изъ 1-го ведра вареной воды, 5-ти фун. соли., $\frac{1}{4}$ фун. селитры и $\frac{1}{4}$ фун. сахару; можно это все вмѣстѣ сварить. Когда разсолъ охладился, имъ наполняютъ шприцъ,

избѣгая, чтобы воздухъ зашелъ бы шприцъ, дѣлають одинъ уколъ направо, одинъ уколъ налѣво въ толстыя мясистыя половины и. медленно вытягивая шприцъ, вдавливають разсолъ въ мясо; вслѣдъ затѣмъ дѣлають еще одинъ уколъ въ нижнюю сторону мяса, нажимая немного крѣпче шприцъ, такъ какъ этотъ кусокъ мяса тверже. Послѣ того эти окороки осыпають смѣсью изъ 5-ти фун. соли и $\frac{1}{8}$ фун. борной кислоты, и кладутъ на 6 или 7 дней въ 16-ти градусный разсолъ; вслѣдъ затѣмъ ихъ шнуруютъ и коптятъ слегка въ тепломъ дыму. Для варки окороки слѣдовало бы, собственно говоря, имѣть особенный котель, который скоро оплатился-бы сбереженіемъ топлива. Этотъ котель долженъ имѣть плотно накрывающую его крышку. Когда окороки положены въ этотъ котель, причемъ въ немъ должно находиться только столько воды, чтобы окороки были какъ разъ накрыты, его плотно накрываютъ крышкой и вынимають огонь. Если температура воды въ котлѣ не падеть ниже 70° Реомюра, то окороки будутъ по истеченіи трехъ или четырехъ часовъ сварены, безъ потери вѣса, какъ при варкѣ въ открытомъ котлѣ. Окорокамъ даютъ охладиться въ той-же самой водѣ.

4. Солонина.

3 куска задней части не слишкомъ стараго и не слишкомъ жирнаго быка гладко вырѣзываются, втираются соляной смѣсью изъ 10 фунтовъ соли, $\frac{1}{4}$ ф. селитры и $\frac{1}{8}$ ф. сахару и упаковываются въ бочку, дно которой покрываютъ слоемъ этой-же соляной смѣси. Въ этой бочкѣ мясо — смотря по величинѣ кусковъ — остается отъ 3-хъ до 4-хъ

недѣль. По истеченіи этого времени мясо вынимаютъ изъ бочки и кладутъ на столы. Солонину варятъ въ такомъ-же котлѣ, какъ и вареную окороку и даютъ простыть въ котлѣ.

5. Филейная ветчина.

Съ карбонаднаго куска срѣзываютъ сало и даютъ висѣть этому куску въ прохладномъ погребѣ отъ 4—5-ти дней; вслѣдъ затѣмъ, удаливъ хребетный мозгъ, карбонадъ крѣпко втираютъ на жировой сторонѣ крупной солью, кладутъ въ бочку и спустя 2 дня обливаютъ отъ 12—14-ти градуснымъ разсоломъ, такимъ-же какимъ готовится для вареной ветчины. Спустя 2—4 недѣли карбонады вынимаютъ, тщательно вырѣзываютъ филейную ветчину и кладутъ ихъ, толстыя по одной, а тонкія по двѣ въ гузенки. Тогда быстро опариваютъ кишку, шнуруютъ ее и даютъ сушиться 2 или 3 дня, и коптятъ въ холодномъ дыму въ свѣтло-коричневый цвѣтъ.

6. Ветчинная колбаса, хвостецъ и передняя ветчина.

Эти три части свиньи можно солить вмѣстѣ съ вареной ветчиной или съ рулетомъ. Ветчинная колбаса, также какъ и филейная ветчина, кладется въ гузенки и готовится какъ и филейная ветчина. Если за переднюю ветчину, въ копченомъ и соленомъ видѣ нельзя выручить хорошей цѣны, то лучше приготовить изъ нея колбасу, такъ какъ этотъ кусокъ есть самый лучший матеріалъ для прочной колбасы. Если передняя ветчина происходитъ отъ мяса тяжелыхъ свиней и это мясо