

Федоров Петр Акимович

Колбасное производство

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
П30

П30 **Петр Акимович Ф.**
Колбасное производство / Федоров Петр Акимович – М.: Книга по Требова-
нию, 2022. – 90 с.

ISBN 978-5-519-78808-3

Практическое руководство для любителей, помещиков, сельских хозяев
и др. по засолке свинины и пр-ву разных сортов колбас, сосисок и мясных
сыров, а также вяление и копчение мяса и рыбы домашним способом

ISBN 978-5-519-78808-3

© 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

богаче жиромъ и содержитъ меньше воды. Удобоваримость свиного мяса не хуже бычачьего, по крайней мѣрѣ мясо молодой свиньи, при томъ же продукты приготовляемые изъ свиной туши много разнообразнѣе, чѣмъ изъ туши быка.

Откармливаніе свиней. Изъ различныхъ породъ свиней наиболѣе удобными для откармливанія надо считать англійскія породы: іоркширскую и беркширскую, имѣющія длинное цилиндрическое тѣло съ короткими ногами и маленькой головой. Изъ русскихъ породъ хопши также польскія свиньи.

Откармливаніе свиньи начинаютъ обыкновенно послѣ года, но въ нѣкоторыхъ случаяхъ допускается и ранѣе этого срока.

Молодая свинья даетъ болѣе вкусное и нѣжное мясо, но за то содержащее мало жира, между тѣмъ какъ старая—много сала и мясо болѣе грубое.

Самое откармливаніе продолжается 2—4 мѣсяца, а иногда и нѣсколько болѣе, пока свинья перестанетъ прибавлять вѣсъ тѣла. Обыкновенно считается, что вѣсъ туши хорошо откормленной свиньи вмѣстѣ съ головой и ногами, но безъ внутренностей, составляетъ приблизительно 80% живого вѣса.

Что касается качества мяса откормленной свиньи, то на него, главнымъ образомъ, вліяетъ употребляемый кормъ. Такъ, мясо свиньи, откормленной хлѣбомъ, будетъ свѣтлое, нѣжно волокнистое, жиръ плотный, бѣлый, съ слегка розоватымъ отгѣнкомъ; при откармливаніи свиньи жирными отбросами, полученное мясо будетъ много темнѣе, а жиръ мягкій, желтоватый.

Убой свиньи требуетъ соблюденія извѣстныхъ правилъ предосторожности, иначе можно испортить тушу. Такъ, напр., если животное не стояло на мѣстѣ, а привезено изъ болѣе или менѣе далека, то передъ убоемъ необходимо ему дать отдохнуть не менѣе сутокъ, также точно за день до убоя не даютъ пищи, а только питье. Все это дѣлается для того, чтобы получилось вкусное мясо.

Свинью убиваютъ закалываніемъ острымъ ножомъ въ горло, въ нижнюю лѣвую часть шеи, по направле-

нію къ груди. Ножъ не слѣдуетъ запускать слишкомъ глубоко, иначе можетъ произойти внутреннее кровотеченіе. Для избѣжанія этого, а также для вѣрности удара, можно опеломить свинью ударомъ колотушки по лбу, между ушами. Подъ рану, сдѣланную ножомъ, подставляютъ корыто или ведро, куда и должна стекать кровь; если послѣднюю хотятъ сохранить въ свѣжемъ видѣ, то по мѣрѣ истеченія, ее необходимо взбивать, чтобы не образовались сгустки; хранить надо въ холодномъ мѣстѣ, но такъ, чтобы она не могла замерзнуть.

Свинью можно заколотъ двумя способами: въ лежачемъ или въ висячемъ положеніи. Первый способъ наиболѣе употребителенъ въ Россіи, второй за границей.

При закалываніи свиньи въ лежачемъ положеніи, ей связываютъ заднія ноги, кладутъ на правый бокъ и, придерживая за связанныя ноги, упираютъ колѣномъ на тѣло животного, оттягиваютъ лѣвою рукою лѣвую переднюю ногу свиньи и напосытъ правою рукою ударъ ножомъ въ горло. Всѣ эти дѣйствія и самый убой должны быть произведены очень быстро для того, чтобы смерть животного произошла скорѣе, что необходимо во-первыхъ для уменьшенія мученій животного и во вторыхъ для лучшаго вкуса и цвѣта мяса. По второму способу, т. е. въ висячемъ положеніи, закалываніе производится такъ: свинью вѣшаютъ за одну изъ заднихъ ногъ и когда свинья перестанетъ биться, быстро закалываютъ ее ножомъ. Такой способъ убоя имѣетъ цѣлью возможно большее обезкровленіе животного, причемъ увеличивается прочность посоленнаго мяса; смерть животного также происходитъ очень быстро.

Опаливаніе и ошпариваніе туши. Вслѣдъ за убоемъ свиньи, ее опаливаютъ или ошпариваютъ, съ цѣлью очищенія свиньи отъ щетины. Если мясо свиньи предназначается для употребленія въ свѣжемъ видѣ, то чаще всего примѣняется ошпариваніе; между тѣмъ какъ для посолки предпочитаютъ опаливаніе, которое придаетъ кожѣ буроватый цвѣтъ, мясу и салу большую прочность и лучшій вкусъ. Можно соединить оба способа вмѣстѣ, т. е. сначала ошпарить, а затѣмъ опалить тушу.

Простѣйшій способъ опаливанія туши состоитъ въ слѣдующемъ: кладутъ тушу на землю и обкладываютъ ее со всѣхъ сторонъ соломой, которую и зажигаютъ. Когда солома прогоритъ, сметаютъ щетель, поворачиваютъ тушу на другой бокъ и повторяютъ операцію. Для опаливанія туши можно соломѣ замѣнить дровами, выбирая при этомъ какую-либо легкую породу, дающую немного дыма и жара, какъ, напр., осину. Въ этомъ случаѣ весь процессъ идетъ довольно быстро, именно не болѣе 5—6 минутъ.

Послѣ опаливанія тушу кладутъ на столъ, обливаютъ водой и ножемъ соскребаваютъ пригаръ.

Что касается опшариванія туши, то эта операція производится обыкновенно въ чанахъ или кадкахъ. Вода должна быть горячей, но не кипящей (60° R.), иначе туша можетъ свариться. Тушу во время опшариванія надо возможно чаще поворачивать во всѣ стороны при помощи подложенной веревки. Когда кожа отмякнетъ настолько, что щетина будетъ легко отдѣляться, ее соскабливаютъ скребкомъ, причемъ тамъ, гдѣ щетина отдѣляется плохо, надо полить горячей водой.

Потрошеніе туши производится послѣ опшариванія или опаливанія. Для этого свинью вѣшаютъ за заднія ноги и дѣлаютъ продольный разрѣзъ по срединѣ брюха, отъ шеи по направленію книзу и разрубаютъ грудную кость вдоль пополамъ. Затѣмъ вынимаютъ внутренности, обмываютъ разрѣзъ водой и вытираютъ чистой тряпкой. Выниманіе внутренностей надо производить очень осторожно: кишки безъ поврежденія, мочевой пузырь безъ пролитія мочи въ брюхо, а печеньку безъ разрыва желчного пузыря. Тѣ изъ внутренностей, которыя должны быть употреблены въ дѣло, какъ, напр., кишки, печенька, ливеръ тщательно прополаскиваютъ и слегка просушиваютъ.

РАЗДѢЛКА ТУШИ.

Раздѣлка туши состоитъ въ разрѣзываніи ея, послѣ удаленія внутренностей и охлажденія ея въ теченіе 1—2 сутокъ въ холодномъ помѣщеніи. Холодное и окрѣпшее мясо легче раздѣлить на части, причемъ оно долѣе сохраняетъ свѣжесть и пріятный цвѣтъ.

Въ русскихъ скотобойняхъ раздѣлка туши производится какъ показано на рис. 1 и 2. I—голова, II—шея, III—передній окорокъ, IV—грудинка, V—свинья котлеты, VI—брюшной край и VII—задній окорокъ.

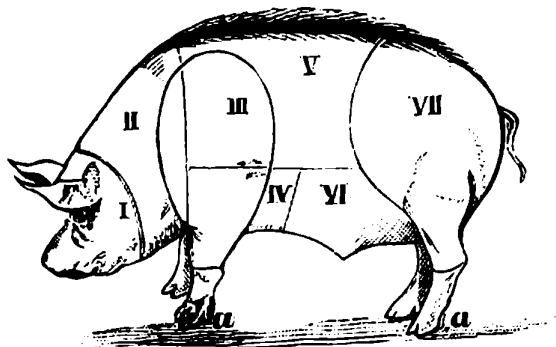


Рис. 1.

Первоначально отдѣляютъ ноги аа въ колѣнѣ, отрѣзаютъ голову и изъ черепа вынимаютъ мозги, а изъ челюстей зубы. Затѣмъ по порядку идетъ разрубка и другихъ частей свинины.

Раздѣлка туши во Франціи и въ Германіи производится нѣсколько иначе, но мы здѣсь объ этомъ говорить не будемъ.

Англійская раздѣлка свиной туши, вонедпная во всеобщее употребленіе на торговомъ международномъ рынкѣ, производится также. Тушу подвѣшиваютъ за заднія ноги, потрошатъ, обмываютъ и вытираютъ; затѣмъ разрѣзываютъ спину продольно по срединной линіи позвонковъ, причемъ обѣ половины разрѣза отдѣляютъ начисто отъ костястыхъ отростковъ.

Послѣ охлажденія туши, отрѣзаютъ голову и разрубаютъ тушу на двѣ половины по на-

правленію разрѣза: каждую половину затѣмъ раздѣляютъ на три части: а—передокъ, в—середина и е—окорокъ. (Рис. 3).

Для продажи въ свѣжемъ видѣ, а также для солки обѣ половины оставляютъ цѣльными, но при этомъ ихъ обдѣлываютъ такъ: вырѣзаютъ шесть шейныхъ позвонковъ, грудную кость съ первымъ ребромъ, часть тазовой кости и лопатку. Такимъ образомъ, въ каждой половинѣ останется 12 реберъ, задняя часть тазовой кости, бедро и плечевая мозговая косточка.

Молочные поросята убиваются такъ же, какъ и взрослые свиньи, послѣ чего ихъ подвѣшиваютъ за заднія ноги для того, чтобы, по возможности, стекла кровь. Послѣ очистки отъ внутренности ихъ не раздѣлываютъ, а оставляютъ цѣльными. Выпотрошивъ, вѣшаютъ на $\frac{1}{2}$ дни въ прохладное мѣсто для охлаждения.

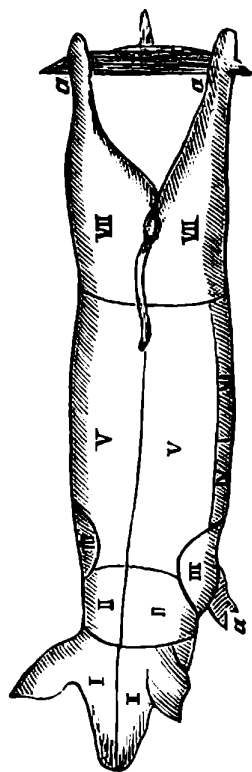


Рис. 2.

ПОСОЛКА МЯСА.

Посолка мяса, какъ извѣстно, принадлежитъ къ числу наиболѣе употребительныхъ и старыхъ способовъ сохраненія мяса и рыбы впрокъ. Соль придаетъ мясу соленый вкусъ и въ то же время отнимаетъ отъ него часть питательныхъ веществъ, такъ что вообще солонина менѣе питательна, чѣмъ свѣжая говядина. Впрочемъ, питательность солонины много зависитъ отъ способа посолки мяса—посыпки сухою солью или же вымачиваніемъ въ растворѣ.

Посолка мяса производится только послѣ полнаго охлажденія убитаго животнаго, не ранѣе какъ чрезъ 1—2 сутокъ, смотря по температурѣ холоднаго помѣщенія. Если посолить мясо недостаточно остывшее, то въ рассолѣ оно прежде всего съживается, а иногда и вызываетъ вредное для мяса броженіе.

Однимъ изъ главныхъ условій для хорошей посолки мяса это достаточно прохладная температура помѣщенія, не превышающая $+8^{\circ}$ Ц. Но такъ какъ трудно установить въ погребѣ постоянную температуру,

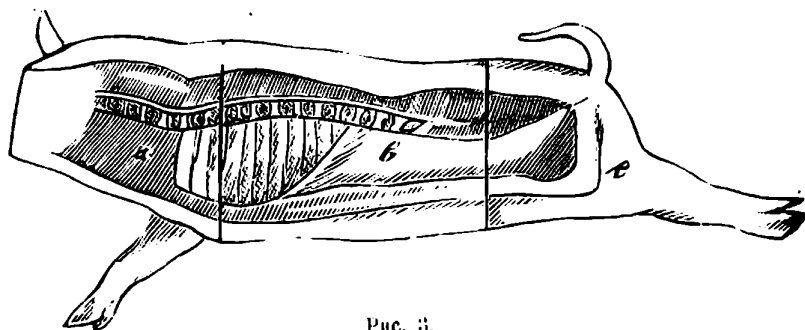


Рис. 3.

то достаточно если она будетъ колебаться между $2-8^{\circ}$ Ц. Болѣе холодное помѣщеніе, однако, требуетъ большіе времени для посолки.

Самое помѣщеніе должно быть сухое, достаточно просторное и хорошо вентилируемое.

Въ умѣренномъ климатѣ хорошо устроенный подвалъ можетъ быть вполне пригоденъ для этой цѣли. Въ сѣверной и средней Россіи въ такихъ подвалахъ можно производить посолку въ теченіе круглаго года, такъ какъ даже лѣтомъ температура въ нихъ не превышаетъ 10° Ц. Въ болѣе теплыхъ странахъ подвалы пригодны для соленія мяса только въ холодное время года. За границей, въ большихъ заведеніяхъ прибѣгаютъ къ искусственному охлажденію посредствомъ холодильныхъ аппаратовъ или же непосредственнымъ соединеніемъ подвала съ ледникомъ. Для того, чтобы ледникъ могъ быть употребленъ какъ охладитель подвала, въ

которомъ производится соленье мяса, необходимо отдѣлать это помѣщеніе двойными дверями, обитыми внутри соломенными матами. При этомъ слѣдуетъ поступать такъ: въ холодное время года, когда температура подвала достаточно холодна, ледникъ долженъ быть закрытымъ; лѣтомъ же и вообще въ то время, когда требуется охладить воздухъ подвала, двери ледника остаются открытыми. Мы выше сказали, что воздухъ въ помѣщеніи для солки мяса долженъ быть чистъ и сухъ, а потому стѣны, потолокъ и полъ такого помѣщенія необходимо постоянно провѣтривать. Въ теплое время года такое провѣтриваніе можно производить открываніемъ оконъ ночью, а въ холодное—днемъ. Также точно, во избѣжаніе сырости, не слѣдуетъ хранить въ томъ же подвалѣ какихъ либо овощей, картофеля и проч. Вообще сырость дѣйствуетъ на мясо болѣе вредно, чѣмъ высокая температура и устранить ее крайне необходимо. Для устраненія сырости можно ставить въ углы подвала сосуды съ чеганеною известью, которая, какъ извѣстно, быстро впитываетъ въ себя воду.

Способы солки. Соленье мяса производится различно. Такъ, различаютъ: сухое соленье, соленье въ рассолѣ, смѣшанное соленье и впрыскиваніе рассола.

Главнымъ матеріаломъ для посола служитъ яваренная соль, къ которой прибавляютъ въ небольшомъ количествѣ селитру, иногда сахаръ и ароматическія вещества.

Селитра сообщаетъ мясу пріятный красный цвѣтъ, а сахаръ до нѣкоторой степени предупреждаетъ пересаливаніе мяса. Тѣмъ не менѣе, какъ селитра, такъ и сахаръ должны быть прибавлены въ умѣренной пропорціи, не болѣе 2%, ибо избытокъ селитры дѣлаетъ мясо жесткимъ, а въ разрѣзѣ поздраватымъ.

Сухое соленье производится такъ: кусокъ мяса кладутъ на особо приспособленный къ полу деревянный, хорошо выстроганный, покатый столъ; еще лучше если верхній щитокъ будетъ мраморный. Мясо натираютъ по всей поверхности и со всѣхъ сторонъ солью и укладываютъ кожею внизъ, а затѣмъ посыпаютъ порошкомъ селитры сквозь сито. Послѣ этого снова посыпаютъ солью и очень крупно, возможно ровнымъ, не толстымъ сло-

емъ (не болѣе $1\frac{1}{2}$ —2 дюймовъ). На первый кусокъ кладутъ кожею внизъ другой кусокъ, точно также натертый солью, посыпанный селитрой и потомъ солью; на второй кладутъ третій, четвертый и т. д., пока образуется штабель до $1\frac{1}{2}$ аршина высотой. Иногда впрочемъ такія кучи, уложенныя на полу, достигаютъ до 1 сажени высоты. Складывать куски мяса надо, по возможности, ровнымъ слоемъ, такъ, чтобы болѣе тяжелые куски лежали внизу, а легкіе наверху; для устойчивости кучи нужно прокладывать деревянные брусочки или дощечки.

Такимъ способомъ укладываются цѣльные половинны свиной туши и другія части, а также сало и шпекъ. Половинки располагаются въ перемежку, спинками въ одну сторону, а куски сала крестъ на крестъ.

Для посолки сала употребляется только соль, безъ селитры, ибо послѣдняя предназначена только, чтобы сообщить мясу красный цвѣтъ.

Чѣмъ тоньше куски, тѣмъ скорѣе идетъ солка и наоборотъ. Для толстыхъ кусковъ надо выдержать мясо не менѣе 5—6 недѣль, тогда какъ тонкіе пласты хорошо просолятся за 2—3 недѣли.

У насъ въ Россіи сухая солка мяса мало употребительна, да и вообще она примѣнима для большихъ заведеній, заготавливающихъ мясо для вывоза. Въ колбасныхъ заведеніяхъ и въ домашнемъ хозяйствѣ солить въ рассолѣ или же смѣшаннымъ способомъ.

Соленіе рассоломъ состоитъ въ томъ, что мясо погружаютъ въ заранее приготовленный рассолъ требуемой крепости. Составъ рассола: вода, поваренная соль, селитра, къ которымъ часто прибавляютъ сахаръ и нѣкоторые ароматическія вещества.

Степень просолки опредѣляется, кромѣ времени, еще крепостью оставшагося рассола, которая никогда не должна быть менѣе 14—15% соли, для того чтобы предохранить мясо отъ гнилостнаго броженія. Вообще же рассолъ долженъ имѣть крепость 25—40%, въ зависимости отъ того, требуется ли приготовить малосольное мясо или крепкосоленное. Селитры при этомъ прибавляютъ не болѣе 2%, а сахару, который идетъ исключительно для приготовления гастрономическихъ продук-

товъ, берется 5—7%. Вообще, чѣмъ болѣе кладутъ въ разсолъ сахару, тѣмъ менѣе надо взять селитры. Что касается ароматическихъ веществъ, въ которыхъ принадлежатъ: простой перецъ, гвоздичный перецъ, гвоздика, имбирь и др., то употреблять эти вещества надо очень умеренно и не маскировать имъ вкусъ мяса.

Разсолъ всегда готовится на кипяченой водѣ, а еще лучше, если самый растворъ соли и селитры прокипятить, чтобы удалить вслываніе на поверхности нечистоты.

Если въ разсолъ хотятъ прибавить ароматическія вещества, то ихъ завариваютъ отдѣльно и давъ отстояться, наливаютъ въ холодный разсолъ.

Тамъ, гдѣ практикуются какъ сухое, такъ и мокрое соленіе, можно приготовить разсолъ изъ сока, вытекающаго отъ сухого соленія и собраннаго въ особо приспособленныя для того кадочки. Такой разсолъ передъ употребленіемъ въ дѣло надо очистить отъ находящихся въ немъ бѣлковыхъ и экстрактивныхъ веществъ и крови. Это очищеніе производится такъ: разсолъ наливаютъ въ котель и кипятятъ его, пока сквозь образующуюся на поверхности красноватую пѣну всплывутъ бѣлковыя вещества, тогда, удаливъ пѣну, снимаютъ котель съ огня, даютъ отстояться и сливаютъ прозрачную жидкость съ осадка.

Крѣпость разсола определяется ареометромъ Боме, градусы котораго соотвѣтствуютъ процентному содержанію въ растворѣ соли, селитры и сахара. Измѣреніе слѣдуетъ производить при 12,5° Ц.

Если разсолъ окажется слабымъ, то прибавляютъ соли и селитры, а крѣпкій—разбавляютъ водою.

Мокрое соленіе дѣлается обыкновенно въ чанахъ, собранныхъ изъ дерева не содержащаго смолы. Лучшими для этого надо считать дубовые. Такой чанъ необходимо выпарить и вымыть. У насъ въ Россіи чаны очищаютъ такъ: кладутъ на дно чана вѣтки можжевельника, обливаютъ ихъ водою и опускаютъ туда раскаленные до красна камни: образующійся при этомъ паръ, съ характернымъ можжевеловымъ запахомъ и производитъ очистку чана, послѣ чего остается только внутренность ча-

на хорошо промыть горячей водой и протереть сухой тряпкой.

Когда чанъ вымыть, въ него укладываютъ куски мяса и заливаютъ рассоломъ, поверхъ мяса накладываютъ кружокъ съ дырками, который нагужаютъ камнями.

Для того, чтобы мясо достаточно просолилось, необходимо выдержать его въ рассолѣ не менѣе $1\frac{1}{2}$ мѣсяцевъ.

Для ускоренія просолки мясо иногда предварительно натираютъ солью, а затѣмъ опускаютъ въ рассолъ, это не составляетъ необходимости.

Затѣмъ, также допускается, что одинъ и тотъ же рассолъ можетъ быть употребленъ въ дѣло нѣсколько разъ, но при этомъ каждый разъ необходимо его очистить, какъ было объяснено выше.

Смѣшанное соленье принадлежитъ къ числу наиболѣе употребительныхъ способовъ заготовки солонины, но въ то же время способъ этотъ наименѣе рационаленъ.

Солка начинается въ сухую и заканчивается въ рассолѣ, который образуется изъ натертаго и посыпаннаго солью мяса. Для этого, раздѣливъ мясную тушу на куски и надрубивъ въ нихъ для лучшей укладки крупные кости, натираютъ мясо солью и посыпаютъ селитрой. Для того, чтобы придать солонинѣ душистость и такъ наз. пикантность, прибавляютъ лаврового листа и душистаго перца на каждые 10 пудовъ мяса не болѣе какъ по $\frac{1}{4}$ фунта того и другого.

Кадку съ солонинной оставляютъ на ледникѣ, приблизительно недѣли двѣ, въ теченіе которыхъ мясо пуститъ изъ себя сокъ, затѣмъ накладываютъ деревянные кружки и камни, отчего сокъ окончательно выдавится изъ мяса и выступитъ поверхъ груза. Если же сока окажется недостаточно, то подливаютъ рассолъ, для чего берутъ на 5 ведеръ воды 15 ф. соли, $\frac{1}{2}$ ф. селитры и $\frac{1}{4}$ ф. лаврового листа и перца. При солкѣ свинины вмѣсто пряностей кладутъ немного сахару.

Мясо въ рассолѣ оставляютъ для окончательной просолки около 3—4 недѣль.