

Ф. Эпнер

**Колбасное производство
промышленное и домашнее**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Э70

Э70 **Эппер Ф.**
Колбасное производство промышленное и домашнее / Ф. Эппер – М.: Книга
по Требованию, 2023. – 178 с.

ISBN 978-5-521-39246-9

ISBN 978-5-521-39246-9

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

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

ПРЕДИСЛОВІЕ.



Въ составъ колбаснаго дѣла входитъ не одно только производство колбасъ и сосисекъ, и заготовка ветчины, солонины и малороссійскаго сала; занимается оно также выдѣлкою цѣлаго ряда мясныхъ продуктовъ *) - студеней, паштетовъ, фаршированныхъ издѣлій, мясныхъ сыровъ и т. п. предметовъ, изготовленію которыхъ посвященъ здѣсь особый отдѣлъ.

Колбасное мастерство—не русскаго происхожденія; даже самое слово «колбаса», со всѣми производными, заимствовано у польскаго языка: kielbasa—колбаса, kielbaska—сосиска, kielbasnica—колбасная кишка, kielbasnik—колбасникъ, kielbasny и kielbasowy—колбасный. Хохлацкій терминъ для колбасы—«ківбасъ», богемскій—klobasa. Изъ этого можно заключить, что колбасное дѣло, возникшее на Западѣ, проникло къ намъ черезъ Польшу, Литву и Галицію, а уже затѣмъ усовершенствовано у насъ при шлыми нѣмцами.

Какъ бы то ни было, дѣло это развилось у насъ повсемѣстно; мало того: образовалась даже особая русская спеціальность—московская и угицкая колбаса, и имѣются особые-же кухонные рецепты для изготовленія чисто національныхъ блюдъ колбаснаго характера. Но развилось у насъ по преимуществу промышленное производство,

*) Въ виду этого, нѣмцы называютъ колбасныя издѣлія „мяснымъ товаромъ“ (Fleischware), тогда какъ самыя колбасы называются у нихъ „Wurst“, а сосиски—„Würstel“. Правильное названіе колбасной торговли—„Fleischwarenhandlung“; терминомъ же „Wurstbude“ обозначаютъ только „колбасную лавочку“. Колбасныхъ дѣлъ мастеръ—„Fleischwarenhändler“; слово „Wurstmacher“ (колбасникъ) имѣетъ обидное значеніе. У французовъ встрѣчается то же основное понятіе; слова: charcuter (рѣзать мясо, мясничить), charcuterie (колбасная), charcutier (колбасникъ) происходятъ отъ латинскихъ словъ caro, carnis—„мясо“ (по французски chair).

тогда какъ домашняя колбаса готовится только въ исключительныхъ случаяхъ, скорѣе всего какъ гастрономическій, а не какъ обыденный предметъ. Домашнее производство колбасъ практикуется у насъ всего чаще въ западныхъ губерніяхъ — въ Балтійскихъ провинціяхъ, въ Литвѣ, въ Польшѣ и въ Малороссіи; въ остальныхъ мѣстахъ оно рѣдко входитъ въ обиходъ, даже у помѣщиковъ, тогда какъ въ Германіи, Австріи, Венгріи, а частью и во Франціи, Англіи и Испаніи, домашнее производство сильно въ ходу.

Объясняется это нѣсколькими причинами. Во-первыхъ — устройствомъ печей: въ Россіи, ради тепла, печи устраиваются съ поворотами, а за границей — съ прямымъ дымоотводомъ; такъ что тамъ можно коптить колбасу прямо въ трубѣ. Во-вторыхъ — недостаточнымъ знаніемъ свиноводства: у насъ кормятъ свинью какъ попало и чѣмъ попало, а тамъ выкармливаютъ ее систематически; здѣсь содержатъ ее въ грязи и запущеніи, а тамъ въ холѣ и чистотѣ; поэтому и продукты получаются иные. Въ третьихъ — незнаніемъ практическаго колбаснаго производства вообще, чему немало способствуетъ крайняя бѣдность русской литературы по этому предмету. Есть, положимъ, прекрасное сочиненіе д-ра Симонова и маистра Игнатьева: «Колбасное производство» и, какъ приложение къ нему — «Французское колбасное производство»; но первое стоитъ 6 рублей, второе — 1 р. 50 к., что составляетъ вкупѣ 7 р. 50 к. По достоинству — недоороо, но по цѣнѣ — доступно не каждому...

Имѣется также, въ XXXI отдѣлѣ знаменитой книги г-жи Е. Молоховецъ «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ», сборникъ спеціальныхъ рецептовъ для заготовки запасовъ изъ свинины и для домашняго производства колбасъ и сосисекъ. Рецепты эти превосходны, слова нѣтъ; но всѣ они кулинарнаго, а не промысловаго характера, такъ что для профессионаловъ рецепты эти не подходятъ.

А больше, насколько мнѣ извѣстно, по этому предмету ничего нѣтъ!

Сочиненіе присяжнаго мастера, Эпнера, знатока по части колбаснаго дѣла, считается въ Германіи образцовымъ, и именно по той причинѣ, что оно излагаетъ са-

мую суть вполне наглядно, популярно и въ самомъ сжатомъ видѣ, но при этомъ одинаково пригодно, какъ для профессиональныхъ мастеровъ, такъ и для практическихъ хозяевъ. Поэтому оно и у насъ, въ Россіи, можетъ быть полезнымъ, частью—профессиональнымъ мастерамъ, желающимъ познакомиться съ приемами заграничныхъ специалистовъ а частью и нашимъ сельскимъ хозяевамъ, особенно мелкимъ, имѣющимъ возможность выкармливать на убой свиней и гусей, устроить у себя небольшую копильню и заготавливать колбасные продукты не только для домашняго обихода, но и на продажу.

Для такихъ хозяевъ дѣло это можетъ, при желаніи, стать крупной доходной статьей.

Но книга эта способна, помимо этого, служить и вообще каждой дѣльной хозяйкѣ, не только какъ полезное дополненіе къ кулинарнымъ рецептамъ для изготовленія студней, паштетовъ, фаршированныхъ блюдъ и т. п., но и для заготовки въ прокъ различныхъ колбасъ и сосисекъ, донныя прибрѣтаемыхъ исключительно изъ колбасныхъ заведеній. Возможность эта обусловливается м о к ры м ъ копченіемъ, для котораго не нужно никакой копильни.

Книга Эпнера, насколько было необходимо, примѣнена къ условіямъ русскаго хозяйства; поэтому многое къ ней прибавлено, а кое-что лишнее—выпущено.

Позволю себѣ надѣяться, что трудъ этотъ окажется небезполезнымъ.

Н. Н.

1. ОТДѢЛЪ.

Общія положенія.

1. Значеніе, цѣль и польза колбаснаго производства.

Наряду съ хлѣбомъ, мясо занимаетъ самое видное мѣсто въ числѣ пищевыхъ предметовъ. Особую роль играетъ при этомъ жиръ, и преимущественно «мягкій, т. е. способный плавиться при обычной внутренней температурѣ тѣла; такой жиръ всасывается пищеварительнымъ каналомъ и идетъ въ прокъ, частью отлагаясь про запасъ, частью-же разлагаясь на подобіе крахмала, такъ что онъ способствуетъ сохраненію теплоты тѣла, помогаетъ желудку въ его работѣ и придаетъ пищевой капицѣ скользкость и мягкость,—развивая при этомъ въ 8 разъ сильнѣйшую пищевую энергію, чѣмъ крахмалъ.

Замѣтимъ, что въ составъ хорошаго свиного мяса входитъ значительное количество жира, совершенно мягкаго, легкоплавкаго; поэтому, хорошая ветчина и правильно изготовленная колбаса могутъ считаться крайне полезнымъ пищевымъ и питательнымъ продуктомъ, даже предпочтительно передъ всякимъ другимъ мясомъ.

Основнымъ началомъ колбаснаго производства послужила насущная необходимость заготовлять мясо въ прокъ. Когда-то люди жили менѣе скученно, чѣмъ теперь; они жили семьями, въ отдѣльныхъ хуторахъ, и каждая семья рѣзала скотъ только для собственной потребности. Если семья, со включеніемъ домоладцевъ, была многочисленна, то убой не представлялъ никакого убытка: мясо уничтожалось безъ остатка втеченіе 2—3 дней; но если небольшой семьѣ приходилось рѣзать крупную голову, то излишекъ необходимо было либо сбывать во-время другой семьѣ, либо заготовить въ прокъ, и такъ, чтобы оно, не

портясь, могло сохраниться болѣе или менѣе продолжительное время.

Впослѣдствіи, когда появились профессиональные мясники, такая-же необходимость создалась и для нихъ: если мясникъ не успѣвалъ во-время распродать всего убоя, то обязательно требовалось предохранить остатокъ отъ неминуемой порчи.

Ближайшимъ средствомъ оказалось вяленіе, т. е. просушка мяса на вольномъ воздухѣ. Вяленіе, какъ средство для окончательной заготовки, уже давно не практикуется; но оно и до сихъ поръ предшествуетъ копченію; безъ предварительной просушки, правильное копченіе невозможно.

Посолка, и особенно сухая, имѣетъ въ сущности тотъ-же смыслъ, какъ и вяленіе: соленое мясо предохраняется отъ порчи именно тѣмъ, что соль, соединяясь съ водянистыми частями мяса, вытягиваетъ изъ него влагу, т. е. попросту сушитъ его.

Копченіе имѣетъ главнѣйшею цѣлью, вопервыхъ, довершить сушку, вовторыхъ — покрыть мясо оболочкой, предохраняющей его отъ пыли и насѣкомыхъ, а третьихъ — пропитать противугниlostнымъ веществомъ (креозотомъ). Въ первобытномъ видѣ копченіе практиковалось уже съ незапамятныхъ временъ и у самыхъ дикихъ народовъ; такъ напр. караибы коптили мясо и кожу буйволовъ въ плетенкѣ изъ вѣтвей, называемой «буканъ»; американскіе охотники изъ поселенцевъ, большею частью французы, стали подражать ихъ примѣру, но для болѣе крупнаго производства пользовались деревянными рѣшетками. Такія коптильни они также называли «boucan», самый способъ копченія получилъ названіе «boucaner», а коптильщики (въ то же время — охотники) назывались «boucaniers». Такъ какъ господа эти, помимо охоты, занимались еще грабежомъ и разбоемъ, то названіе это стало нелестнымъ...

Коптить на вольномъ дыму крупные предметы — какъ-то окорока, грудинки или цѣльные пласты сала — не представляло никакого затрудненія; но чтобы заготавливать и, главное, сохранять мелкіе куски мяса оказалось наиболѣе удобнымъ сложить ихъ въ пузыри или кишки, пред-

варительно очищенные, и наглухо затянуть свободные концы. Это была первоначальная идея колбаснаго дѣла; въ послѣдствіи-же додумались до мельченія мяса, сочетанія жирныхъ частей съ нежирными, съ примѣсью перца, чеснока, лавроваго листа и проч.

Съ теченіемъ времени производство усовершенствовалось и осложнилось: явились спеціальныя издѣлія, пользующіяся повсемѣстной славой, и вмѣстѣ съ тѣмъ создались сотни рецептовъ, соотвѣтствующихъ вкусу мѣстныхъ обывателей. Понятно, что привести здѣсь всѣ эти рецепты, во первыхъ немыслимо, а во вторыхъ—безполезно: на каждаго въ отдѣльности не угодишь. Поэтому, въ данномъ случаѣ, выборъ рецептовъ ограничивается тѣми, которые практичныѣ остальныхъ, и именно въ томъ смыслѣ, что они всего пригоднѣе для консервированія мяса, а затѣмъ—всего болѣе по вкусу большинству потребителей.

2. Выборъ мяса

Существенную, но далеко не исключительную роль въ колбасномъ дѣлѣ играетъ свинина.

Лучшія породы свиней—тѣ, которыя способны быстро и плотно откармливаться и нарастать жиръ. Такою способностью отличаются англійскія породы (преимущественно іоркширская) и помѣси ихъ; послѣднихъ развелось въ настоящее время довольно много, особенно въ крупныхъ свинятняхъ пензенской и тамбовской губерній; отличаются онѣ маленькой головой, тупымъ, какъ-бы курносымъ рыломъ, длиннымъ, круглымъ корпусомъ, короткими ногами, тонкой кожей и рѣдкой щетиной.

Польскія и литовскія свиньи—менѣе крупны, но откармливаются не хуже англійскихъ.

Малороссійскія свиньи даютъ мясо менѣе проросшее жиромъ, но зато болѣе крупные пласты самага жира.

Русскія породы, какъ напр. чухломскія (съ сережками), даютъ незавидные окорока и сухое мясо, всего болѣе пригодное для примѣси къ другому мясу, при выдѣлкѣ дешевыхъ сортовъ сухой, твердой, тонкокожей, сильно прокопченной колбасы (углицкой или московской).

Помимо породы, добротность свиней зависитъ отъ

корма: хлѣбная откормка даетъ плотный, бѣлый, съ розоватымъ оттѣнкомъ, жиръ и свѣтлое, нѣжное, пушистое мясо; если-же свинью откармливали помоями и отбросами, то жиръ у нея мягкій, желтоватый, а мясо — темное и жесткое. Распознать откормку можно на живой свинѣ: если пощупать у нея хребетъ, то у хлѣбной свиньи ощущается плотный, упругій жиръ, а у отбросной — мягкій.

Второе мѣсто послѣ свинины занимаетъ «розовое мясо», т. е. мясо отъ годовалыхъ или двухъ-годовалыхъ тѣлокъ и бычковъ. Такое мясо уже давно утратило бѣлизну и вкусъ телятины, но еще не сформировалось въ красное мясо (говядину), а потому цѣнится, сравнительно, очень недорого. Употребляютъ его всего больше для дешевыхъ сортовъ вареной колбасы, — преимущественно чайной. Такое-же мясо, но обязательно «трефное» (т. е. рѣзаное особымъ способомъ и спеціальными мясниками), служить для выдѣлки еврейской колбасы.

Татары употребляютъ почти исключительно конину; въ Италіи въ ходу ослиное мясо.

3. Кишки.

Городскія хозяйки могутъ получить готовыя кишки, любой длины и толщины, въ мясныхъ лавкахъ; но для болѣе крупной заготовки пользуются внутренностями, получаемыми на бойнѣ. Отъ свиньи идутъ въ дѣло: желудокъ, пузырь, и, вообще, всѣ кишки, толстыя, среднія и тонкія; отъ быка и барана — прямая (гузенная), слѣпая (синюха), среднія и тонкія кишки; пользуются также пузыремъ различныхъ другихъ животныхъ, не изъ слишкомъ крупныхъ. Каждый сортъ идетъ въ дѣло, смотря по продукту; подлежащіе сорта указаны въ каждомъ рецептѣ особо.

При этомъ полезно соблюдать слѣдующее правило: употреблять на колбасу надо по возможности свинья кишки, и пользоваться кишками другихъ животныхъ только въ томъ случаѣ, когда свинихъ не хватаетъ.

Кишки, немедленно по удаленіи изъ туши, выворачиваютъ, вслѣдствіе чего содержимое испорожняется. Затѣмъ, протираютъ ихъ хорошенько поваренною солью, промы-

вають въ теплой водѣ и отмачивають въ холодной, абсолютно чистой водѣ. Очистка и промывка должны производиться самымъ тщательнымъ образомъ, такъ какъ въ колбасномъ дѣлѣ возможнѣйшая чистота — на первомъ планѣ.

Если кишки, такимъ образомъ очищенные, должны сейчасъ-же идти въ дѣло, на изготовленіе кровяныхъ или небольшихъ ливерныхъ колбасъ, а также на сосиски для жаренья, то достаточно этой промывки; но во всякомъ иномъ случаѣ необходимо еще обработать кишки «скоблilкой» (Schleimholz). Инструментъ этотъ состоитъ изъ плоской палочки, шириной въ дюймъ, а длиной — около 5—6 дюймовъ; на одномъ краю, около одного изъ концовъ палочки, дѣлается полукруглый вырѣзъ, шириной въ дюймъ; края вырѣза должны быть довольно остры. Чтобы оскоблить кишку, захватываютъ скоблilку лѣвой рукой, накладываютъ конецъ кишки въ вырѣзъ (лунку) и слегка нажимають большимъ пальцемъ; затѣмъ берутъ конецъ этотъ правой рукой и протягивають кишку черезъ лунку. Такъ какъ, при такихъ условіяхъ, оскабливается только одна половина кишки, то ее переворачивають и пропускають вторично.

Кишки, идущія въ дѣло въ свѣжемъ видѣ, сейчасъ-же послѣ чистки и скобленія поступаютъ въ свѣжую воду и остаются тамъ до употребленія. Если же предстоитъ сохранить кишки на неопредѣленное время, то ихъ сначала отмачивають въ свѣжей водѣ втеченіе нѣсколькихъ часовъ, а затѣмъ хорошенько просаливають.

Кишки, покупаемыя въ готовомъ видѣ, обязательно должны быть очищены, оскоблены и отмочены не менѣе полусутокъ.

Нѣкоторые мастера красятъ въ желтый цвѣтъ кишки для извѣстныхъ сортовъ красной и бѣлой колбасы. Краску даетъ отваръ или настойка шафрана; можно получить и готовый экстрактъ у любого дрогиста. Небольшого количества шафрана, въ примѣси къ водѣ, въ которой отмачивають кишки, вполне достаточно, чтобы придать рубашкѣ (оболочкѣ) колбасы золотисто-желтый оттѣнокъ.

4. Посолка мяса.

О значеніи посолки сказано выше; въ природномъ состояніи мясной сокъ отличается огромной плодотворностью относительно размноженія бактерій, причиняющихъ разложеніе мяса, --- соль же, высасывая сокъ, въ то же время мѣняетъ его составъ, превращая сокъ въ бесплодную для бактерій жидкость, т. е. въ среду, въ которой микроорганизмы неспособны существовать. Происходятъ при этомъ слѣдующіе процессы: 1) выдѣленіе части мясного сока; 2) насыщеніе остальной части солью; 3) соединеніе соли съ тканью мяса, и 4) герметическое закупориваніе поръ, т. е. изолированіе отъ воздуха.

Соленое мясо подвергается вяленію, и если мясо, еще несовсѣмъ проявленное, окончательно обсушивается при копченіи, то оно пропитывается креозотными парами, энергично противодѣйствующими процессу разложенія.

Если имѣется въ виду только сохранить (консервировать) мясо, то цѣль достигнута вполне: при такихъ условіяхъ оно стерилизовано безусловно. Но посолка имѣетъ и свои невыгодныя стороны, особенно для промышленнаго производства: часть сока, увлекаемая солью, вызываетъ усушку товара, а слѣдовательно и прямую потерю на вѣсъ; кромѣ того, сокъ этотъ содержитъ въ себѣ самыя главныя питательныя вещества мяса, а потому безвозвратная утрата части мясного сока равносильна ухудшенію самого мяса.

По этой причинѣ, сухая посолка—т. е. заготовка сухою солью—непригодна для колбаснаго дѣла; сухая соль слишкомъ жадно высасываетъ сокъ и сушитъ мясо.

Мартынъ-де-Линьякъ предложилъ введеніе соляного раствора въ мясо посредствомъ укола и ирригатора: между костями и жилами дѣлають проколъ, въ который вставляется зондъ, соединенный съ кишкой Эсмарховой кружки; послѣдняя подвѣшена на высотѣ $2\frac{1}{2}$ —3 сажень. Кружка наполнена солянымъ растворомъ, который, подъ собственнымъ давленіемъ, проникаетъ въ тушу. Приборъ этотъ, теоретически очень остроумный, на дѣлѣ не оправдался.

Проще и ближе къ цѣли — заготовка въ разсолѣ (Рё-

kelung *); густота разсола регулируется по мѣрѣ потребности, смотря по качеству и количеству данного предмета, и, при такихъ условіяхъ, разсолъ извлекаетъ изъ мяса лишь столько сока, сколько необходимо для его консервированія.

Въ каждомъ рецептѣ, относящемся къ заготовкѣ соленого товара, указана поѣтому точная крѣпость подлежащаго разсола.

5. Копченіе.

При полномъ сгораніи какого-либо горючаго вещества выдѣляются только газы; при неполномъ сгораніи образуется дымъ, состоящій изъ мельчайшихъ обуглившихся частей горящаго тѣла,—причемъ дымъ тѣмъ гуще, чѣмъ сгораніе несовершеннѣе. Благодаря своей легковѣсности, дымъ увлекается вмѣстѣ съ газами; отъ осадковъ его образуется копоть.

Дымъ бываетъ сухой и влажный, смотря по топливу; сырое топливо выдѣляетъ при неполномъ сгораніи водяной паръ.

Въ числѣ продуктовъ горѣнія, содержащихся въ дымѣ, особо видную роль играютъ два вещества: древесноуксусная кислота и креозотъ; послѣдній, въ растворенномъ видѣ, содержится въ первомъ. Всего обильнѣе креозотъ встрѣчается въ дымѣ буковаго дерева.

Чистый креозотъ образуетъ безцвѣтную, маслянистую жидкость, сильно отзывающуюся дымомъ. Жидкость эта производитъ ѣдкое дѣйствіе на кожу и ткань, и сообщаетъ эти свойства дыму; дымъ ѣстъ глаза именно благодаря присутствію креозота. Чѣмъ несовершеннѣе сгораніе—напр. при сыромъ топливѣ, недостаточной тягѣ и т. д.—тѣмъ значительнѣе содержаніе креозота въ дыму, а слѣдовательно тѣмъ энергичнѣе и ѣдкость послѣдняго.

Копченіе—т. е. подверганіе соленого мяса дѣйствію дыма—имѣетъ, какъ уже сказано, ближайшею цѣлью окончательную досушку соленого товара, предварительного вяленія. Слѣдовательно, первымъ условіемъ правильнаго копченія

*) Слово „rökeln“ происходитъ отъ имени изобрѣтателя селедочнаго разсола, фламандскаго рыбака William Bökels.