

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ПРОМЫШЛЕННОЕ И ДОМАШНЕЕ.

ПРАКТИЧЕСКОЕ, ОБЩЕПОНЯТНОЕ

РУКОВОДСТВО

для приготовления всевозможныхъ сортовъ колбасъ сосисокъ,
студеня, паштетовъ, фаршированныхъ блюдъ, мясныхъ сыровъ
и проч. проч.

составилъ

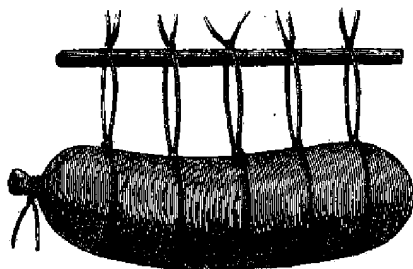
ЦЕХОВОЙ СТАРШИНА и ПРИСЯЖНЫЙ ЭКСПЕРТЪ.

Ф. Эпнеръ.

ПЕРЕВОДЪ СЪ 6-ГО НѢМЕЦКАГО ИЗДАНІЯ

СЪ МНОГОЧИСЛЕННЫМИ ПРИМѢЧАНІЯМИ И ДОПОЛНЕНІЯМИ

Н. Николаева.



СЪ 38 РИСУНКАМИ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНИЕ В. И. ГУВИНСКАГО.

СОДЕРЖАНІЕ

Предисловіе

стр.
1

I ОТДѢЛЪ.

Общія положенія:

Значеніе, цѣль и польза колбаснаго производства.	4	Устройство копильни.	12
Выборъ мяса.	6	Мокрое копченіе	17
Кишки	7	Приности и трюфель.	18
Посолка мяса	9	Орудія колбаснаго производства	20
Копченіе (дымовое).	10	Части туши.	28

II ОТДѢЛЪ.

Колбаса изъ сырого мяса:

Общія указанія.	30	Салами французское	40
Мягкія и сырыя колбаски.	31	Цервелать брауншвейгскій	41
Прочныя (консервныя).	32	„ готовскій	42
Поваренная колбаса.	33	„ гомеопатическій	43
„ чербстская	34	„ вестфальскій	44
„ брауншвейгская.	35	„ телячій	44
„ вестфальская.	36	Гузенная колбаса силезская.	45
Крестьянская отварная колбаса.	37	„ „ брауншвейгская.	46
Салами готовское.	37	Гёттингенская пузырная колбаса	48
„ нѣмецкое	39	Русская колбаса	49
„ венгерское	39		

III ОТДѢЛЪ.

Кровяныя колбасы:

Обыкновенная кровянка	50	Готовская кровянка.	59
Желудочная колбаса	53	Шкварочная колбаса.	59
Прессованная. „	53	Домашняя кровянка	60
Чербатекая „ съ языкомъ.	54	Кровянка съ булкой и изюмомъ	60
Берлинская кровянка.	55	Крупчатая колбаса	61
„ языковая колбаса	56	Кровянка изъ отбросовъ	62
Готовская „ „	57	Печеночная кровянка.	62
Поддѣльная „ „	58	Балтійская запеканка.	63
Итальянская кровянка	58		

IV ОТДѢЛЪ.

Ливерныя колбасы:

Обыкновенная ливерная колбаса	63	съ трюфелями.	71
Тюрингеская " "	66	" съ анчоусами.	71
Мекленбургская " "	66	Ливерная колбаса съ булкой	71
Готовская " "	67	Ливерныя сосиски.	72
" паштетная колбаса		Ливерная колбаса съ лукомъ.	73
съ трюфелями.	68	" кровянка	74
" съ анчоусами	68	Гусинный паштеть.	74
Цербетская ливерная колбаса	69	Берлинскій паштеть съ трюфе-	
Брауншвейгская " "	70	лями.	75
" паштетная,		Поддѣльная ливерная колбаса.	76

V ОТДѢЛЪ.

Вареныя колбасы и сосиски:

Мозговая колбаса.	76	Колчоныя сардельки	86
Почечная	77	Сосиски мюнхенскія	86
Колбаса изъ телячьей брыжейки	77	Сардельки франкфуртскія.	87
Говяжья колбаса	77	Сосиски	87
Сковородная " силетская.	78	" берлинскія.	87
" " парижская	79	" съ хрѣномъ	89
" " пражская	79	" пассенгеймскія	89
" " рейнская	79	Сардельки съ хрѣномъ	89
" " телячья	80	Сосиски дрезденскія	90
Сосиски	80	Свиной сыръ	90
" для гарнира	81	" " базирный	91
" копченая.	82	" " гамбургскій.	92
" вѣнскія	82	Болокская колбаса	92
Польская (варшавская) колбаса.	83	Мортадели	93
Простая чесночная	84	Ералашъ	94
Вреславскія сосиски	85	Студенинная колбаса.	96
Деликатеская чесночная колбаса	85		

VI ОТДѢЛЪ.

Другія издѣлія колбаснаго производства.

Гарнировка	97	Фаршированная свиная голова	104
Ланспикъ	98	Тоже по англійски	107
Англійскія сосиски.	99	Свиная голова, нацпненная кол-	
Фрикадельки	99	басами	108
Пряженца изъ свиной печени.	100	Фаршированная кабанья голова.	108
Гастрономическій студень	101	Свиное филе.	109
Прессованный "	102	Свинныя ножки.	109
Железный паштеть	103	Консервъ изъ бычачьей морды.	110
Студень изъ головызны	104	Фаршированный каплуны.	110

IV.

Фаршированная индюшка.	111	Копченый гусь.	117
Гарнированная вяя.	111	Паплетъ изъ языковъ	118
Мясной паплетъ	112	„ колбасный	118
Ливерный „	113	Мозанка.	118
„ „ итальянскій.	113	Фаршированный поросенокъ.	120
Итальянскій мясной сыръ	114	Фаршированная телячья грудина	121
Ливерный паплетъ въ горшеч-		Телячій рулетъ.	121
кахъ.	115	Говяжій фаригъ	122
Гусиная грудинка.	116	Гороховая колбаса.	123
Гусиные окорока	117	Колбаса изъ кислой капусты	123

VII ОТДѢЛЪ.

Соленый и копченый товаръ.

Заготовка окороковъ, зимняя	124	Американскій способъ заѣлки	
„ „ лѣтняя.	125	окороковъ и копченнаго мяса.	133
Посолка окороковъ: обыкновен-		Посолка грудинки и карбонада.	134
ная ветчина	126	Кассельскій рипшперъ	134
„ „ душистая.	127	Солонина.	134
Варка свѣжихъ окороковъ	127	Сухая посолка говядины.	135
„ соленыхъ „	128	Гомеопатическое мясо.	135
Запеканье окороковъ.	129	Посолка языковъ.	135
Гомеопатическая ветчина.	129	Гамбургская копченая солонина.	136
Рулетъ въ пузырь	130	Посолка шпика	137
Балыкъ.	130	Консервированіе жира	138
Ветчинная колбаса	131	Средство противъ мухъ	138
Телячій окорокъ	132	Послѣсловіе.	140



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 специальность—московская и углицкая 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 магистра 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 — недогроо, но по цѣнѣ — доступно не каждому...

Имѣется также, въ XXXI отдѣлѣ знаменитой книги г-жи Е. Молоховецъ «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ», сборникъ специальныхъ 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 именнó 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, донынѣ приобретаемыхъ исключительно изъ колбасныхъ заведеній. Возможность эта обуславливается мокрымъ 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.

Позволяю себѣ надѣяться, что трудъ этотъ окажется небезполезнымъ.

И. 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 заготавливать 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 домочадцевъ, 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 предшествоуетъ копченію; безъ предварительной просушки, правильное копченіе немислимо.

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

Копченіе имѣетъ главнѣйшею цѣлью, во первыхъ, довершить сушку, во вторыхъ — 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; впослѣдствіи-же додумались до мельченія мяса, сочетанія жирныхъ частей съ нежирными, съ примѣсю 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 невысказуемо, 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 курносимъ 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