

ВИЛЕНСКІЯ

ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 9.

СУББОТА, ФЕВРАЛЯ 27-го ДНЯ 1854 ГОДА.

ЧАСТЬ НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ.

СОДЕРЖАНІЕ: О солени и копчени мяса.

О СОЛЕНИ И КОПЧЕНИ МЯСА.

(Окончаніе).

Мнѣ недавно случилось видѣть очень удобную коптильню, устроенную въ нижней части строения, возлѣ самой кухни. Она соединяла въ себѣ, при всей простотѣ устройства условія, потребныя для хорошаго и правильнаго копченія, — и мясо, прокопченное въ ней, имѣло отличный вкусъ и такой цвѣтъ, какаго только желать можно. Коптильня эта устроена слѣдующимъ образомъ: въ небольшой комнатѣ стѣны одѣты необожженнымъ кирпичемъ, не на извѣсткѣ, а на глинѣ, смѣшанной съ бычачьей кровью. Полъ замазанъ тоже глиною, но можно устлать его и плитою, толщиною отъ 4 до 6 дюймовъ. Подобною же смѣсью глины съ кровью покрываютъ и деревянные вѣшалки или шесты, на которыхъ распределяется мясо для копченія. Двери сдѣланы самая узкія и низкія, и внутри обиты листовымъ желѣзомъ. Дымъ же проведенъ снизу, возлѣ самаго пола, посредствомъ желѣзной трубы, идущей отъ ды-

мовой трубы. Топка при этомъ производится со вниманіемъ, чтобы отдѣляющійся дымъ не былъ слишкомъ жарокъ, и горніе, хотя слабое, поддерживается непрерывно день и ночь. Впрочемъ на ночь можно и не разводить огня, если камера устроена такъ, что въ ней воздухъ не охлаждается скоро. Къ желѣзной трубѣ, проводящей дымъ, приделывается клапанъ или задвижка, для впусканія и останавливанія дыма по мѣрѣ надобности. Длина этой трубы зависитъ отъ того, откуда проводится дымъ — изъ такой ли печи, въ которой идетъ усиленная топка или отъ печки, которая топится умеренно. При этомъ должно обращать вниманіе преимущественно на то, чтобы онъ достигалъ коптильни въ той именно степени теплоты, какаю для этого требуется. Въ верхней части камеры должно быть отверстіе, изъ котораго дымъ посредствомъ особой трубы, можетъ быть отводимъ опять въ дымовую. Въ одной изъ стѣнъ коптильни дѣлается небольшая отдушина, чрезъ которую можно впускать свѣжій воздухъ.

Въ большихъ коптильняхъ устроиваютъ въ главной камерѣ еще нѣсколько отдѣленій,

для копченія въ нихъ малыхъ кусковъ мяса, гусиныхъ полотковъ, колбасъ и пр.

При такъ называемыхъ гамбургскихъ коптильняхъ, соленіе мяса производится въ подвалахъ; тутъ же разводится огонь, и дымъ чрезъ дымовыя трубы проводится въ верхніе этажи, гдѣ устроены самыя коптильни. Дымъ идетъ черезъ двѣ противоположныя другъ другу трубы, потому что одной по опыту оказалось недостаточно для проведенія въ коптильню надлежащаго количества дыма. Куски мяса вѣшаются одинъ подлѣ другаго, съ промежуткомъ около $\frac{1}{4}$ аршина, [чтобы дымомъ обхватывало ихъ со всѣхъ сторонъ. Посредствомъ особой заслонки уменьшается или увеличивается масса дыма въ камерѣ, по произволу, а чрезъ окошечко лишній дымъ выпускается.

При такомъ устройствѣ въ коптильнѣ происходитъ безпрестанное кругообращеніе дыма, и мясо всякую минуту получаетъ свѣжій дымъ. Курево производится безостановочно. Продолжительность копченія опредѣляется, смотря по вѣсу и величинѣ кусковъ.

У насъ, въ западныхъ губерніяхъ, коптильни устроиваются совершенно другимъ образомъ: въ отдаленіи отъ хозяйственныхъ строеній, возводится особенное зданіе (Wędlnia), которое въ основаніи имѣетъ кругъ или правильный шестиугольникъ, поперечникомъ отъ 2 до 3 саженей; высоту же оно довольно значительно: до 8, 10 и болѣе саженей; съ тою именно цѣлю, чтобы восходящій вверхъ дымъ имѣлъ время достаточно охладиться, пока достигнетъ до повѣшеннаго верху мяса. Курево производится на полу коптильни, состоящемъ изъ глины или просто изъ утрамбованной земли, безъ всякихъ особыхъ устройствъ для сожиганія горючихъ матеріаловъ. Для тяги воздуха, во время куренія отворяются внизу коптильни маленькія дверцы, а сверху имѣются небольшія окошки, чрезъ которыя дымъ выходитъ вонъ.

Что же касается до срока копченія, то его опредѣлить трудно. Онъ зависитъ не только отъ качества мяса, но и отъ многихъ другихъ обстоятельствъ. Вообще принято держать мясо въ коптильнѣ отъ 4 до 8 недѣль. Но чтобы узнать спѣлость его, необходимо ветчину часто пробовать; и этимъ только можно довести ее до той степени совершенства, какая желательна по вкусу. Опытность въ этомъ случаѣ самый лучший руководитель.

Изложимъ теперь главныя правила копченія разныхъ родовъ мяса въ частности.

1) *Копченіе говядины.* — Для копченія должно выбирать преимущественно грудину и подреберье, отъ молодыхъ, хорошо откормленныхъ животныхъ. Разрѣжьте мясо въ большіе куски и посолите какъ указано прежде или же поступайте слѣдующимъ образомъ: окунувъ куски мяса нѣсколько разъ въ кипятокъ, тотчасъ выньте ихъ и натрите солью съ небольшою примѣсью селитры. Потомъ обсыпте отрубями, повѣсьте въ коптильнѣ и коптите слабымъ курево, отъ 6 до 7 недѣль. Такимъ же образомъ коптятъ и говяжьи языки.

2) *Копченіе баранины.* — Берите заднюю часть не стараго, жирнаго барана, натирайте куски солью съ селитрою, укладывайте въ боченокъ и прижимайте донышко гнетомъ. По прошествіи двухъ или трехъ дней, выньте, обсыпте отрубями и коптите около 4—5 недѣль.

3) *Копченіе свинины* — Извѣстно, что самая лучшая и самая употребительная ветчина готовится изъ свиного мяса. Болѣе всего употребляются для копченія окорока; а если хотите приготовить ихъ на манеръ вестфальскихъ, то поступайте такъ: просолите солью съ селитрою, уложите въ бочку, прижмите гнетомъ, дней на 8 или на 10; потомъ вынувъ, опустите ихъ въ воду, настоенную на раздавленныхъ можжевеловыхъ ягодахъ, оставьте тамъ на цѣлыя сутки; послѣ того, опять вынувъ, провѣтрите на воздухъ, повѣсьте въ коптильнѣ

и коптите можжевелникомъ отъ 5 до 10 недѣль, смотря потому, для какого употребленія окорока предназначаются.

Ветчина отмѣннаго вкуса получается изъ окороковъ дикихъ кабановъ. Вотъ рецептъ приготовления этихъ окороковъ. Солить ихъ нужно больше, чѣмъ окорока отъ домашнихъ свиней и къ соли съ селитрою всегда прибавлять можжевеловыхъ ягодъ. Послѣ того прокоптить можжевелникомъ—и ветчина готова.

Свиное сало коптится точно также, какъ и свинина вообще. Но чтобы предупредить въ немъ подтекъ жира, советуемъ продержать его предварительно по крайней мѣрѣ двѣ недѣли въ холодной водѣ, перемѣняя ее ежедневно.

Если хотите коптить поросать, то поступайте такъ: у поросенка, очищеннаго надлежащимъ образомъ, отрѣжьте голову; остальную же часть обмойте холодною водою и повѣсьте просохнуть; потомъ посолите, и спустя нѣсколько дней заверните въ бумагу и отправьте въ копильню.

4) *Копченіе гусей и утокъ.*— Для копченія избирайте гусей и утокъ молодыхъ, хорошо откормленныхъ. По очищеніи и приготовленіи, отрѣжьте коротко крылья и шею, потомъ разрѣжьте птицу пополамъ, натрите солью съ селитрою внутри и снаружи, и сложивъ ихъ плотно въ чистый боченокъ, крѣпко закройте и нажмите гнетомъ. По истеченіи 4—6 дней, выньте полотки изъ соли и еще мокрые обкатайте въ пшеничныхъ отрубяхъ, пока мясо совершенно ими непокроется. Такимъ образомъ приготовленные полотки вѣшайте въ копильню, по общимъ правиламъ, и продержавъ въ непрерывномъ дымѣ около 8—10 дней, вывѣсьте на воздухъ, дней на 8 или 12, защитивъ отъ солнечныхъ лучей. Послѣ этого полотки готовы къ употребленію.

Если хотите прокоптить однѣ только грудки гусей и утокъ, то поступайте съ ними точно также какъ и съ полотками, но предъ

копченіемъ обвертывайте ихъ въ бумагу или зашивайте въ тонкое полотно.

5) *Копченіе разной дичи.*— Выпустите изъ нея по больше крови, распотрашите, а потомъ, очистивъ, оботрите сухо на сухо полотенцемъ и просолите солью, смѣшанною съ можжевеловыми ягодами, тминомъ, астрагономъ, лавровымъ листомъ, перцемъ, гвоздикомъ и другими пряностями по вкусу. Когда дичь пролежитъ въ соли 5—7 дней, выньте и повѣсьте ее въ легкой дымъ. Или: очистивъ отъ перьевъ и слегка опаливъ, разрѣжьте ее вдоль, потомъ снимите съ нея осторожно кожу, а мясо, крылья и ножки отдѣлите отъ костей; кромѣ горла и внутренностей, даже жилы прибавьте къ мясу, такъ, чтобы птица имѣла совершенно круглый видъ; потомъ посолите и держите въ соли не болѣе двухъ дней; послѣ того, обсушивъ, пересыште мелко истолченными можжевеловыми ягодами, мускатнымъ орѣхомъ, гвоздикомъ и перцемъ, сложите вмѣстѣ спинками, обшейте холстомъ, подвергните на нѣсколько часовъ давленію, чтобы сдѣлать массу плоскою, и коптите надъ можжевелникомъ. Кулики, бекасы и другая мелкая дичь требуетъ—лишь двухъ или трехъ часовъ соленія.

6) *Копченіе разныхъ рыбъ.*— Рыбу, назначенную для копченія, посолите, воткните на палочки и коптите благовоннымъ дымомъ можжевелника, дубовыхъ листьевъ и др. Большую рыбу надобно расплатать. Если рыба имѣетъ нѣжное мясо, то ее обвертываютъ въ бумагу или въ холстъ. Копченіе продолжается болѣе или менѣе времени, смотря по роду рыбы. Для форелей, карповъ, сиговъ, угрей довольно четырехъ дней, а для лососины и щуки нужно иногда двѣ недѣли. Сельди копятся въ однѣ сутки. Если желаете прокоптить сельди стараго солева, то прежде выньте изъ нихъ молоки и икру, снимите кожу, вымочите въ молокѣ и тогда коптите въ теченіе 24 часовъ.

Кстати упомянемъ о копченіи лососины. Возьмите лососину не слишкомъ жирную, раз-

рѣжьте ее вдоль спины пополамъ, отдѣлите осторожно голову; потомъ мясо положите на доску и натирайте крѣпко солью съ обѣихъ сторонъ. Для приданія лососинѣ ароматнаго вкуса можно прибавить немного майорану, лавроваго листа и другихъ пряностей. Послѣ того оставьте ее лежать въ соли двое сутокъ, переверачивая между тѣмъ, нѣсколько разъ, и потомъ вѣшайте за хвостъ въ коптильню и держите тамъ отъ 5 до 12 дней или и болѣе, какъ кому нравится.

Въ заключеніе этой статьи, небезполезно будетъ сказать о способѣ сохраненія разнаго рода копченій. Тутъ прежде всего надобно обращать вниманіе, чтобы, во время просушки ветчины на вольномъ воздухѣ, не садилась на нее такъ называемая мясная муха: онѣ кладутъ въ мясо яйца, изъ которыхъ выводятся черви и истачиваютъ его. Лучшее средство къ сохраненію копченыхъ мяса въ прокъ, состоитъ въ томъ, чтобы взявъ плотно сколоченный ящикъ или бочку, насыпать на дно слой просѣянной золы, толщиною въ вершокъ и болѣе, на нее положить рядъ мяса; засыпать опять зо-

лою и продолжать такую укладку до наполненія ящика или бочки; послѣ того сверху насыпать толстымъ слоемъ золы, закрыть крышкою и держать въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Должно, однакожъ замѣтить, что ежели, предварительно до укладки мяса въ золу, не были соблюдены предосторожности отъ мухъ, и онѣ успѣли положить въ него яйца, то и этотъ способъ сохраненія оказывается не дѣйствительнымъ. Стало бытъ, для вѣрнѣйшаго избѣжанія этой порчи, необходимо распорядиться боемъ скота и соленіемъ разнаго рода мяса, такъ, чтобы приуготовительныя къ копченію операціи—соленіе и провѣшиваніе, пришлось не позже послѣднихъ чиселъ Февраля или начала Марта.

Впрочемъ всякаго рода копченые сохраняются очень хорошо въ сухихъ опилкахъ, преимущественно можжевеловаго дерева. Можно также и въ сухомъ ароматномъ сѣнѣ уберечь мясо отъ червей и другихъ насѣкомыхъ.

Ө. Надильменскій.

(Зем. Газ.)

Вильно, въ Губернской Типографіи.— Печ. позвол. 27 Февраля 1854 г. Цензоръ Стат. Сов. и Кав. А. Мухинъ.