

# ВИЛЕНСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 8.

СУББОТА, ФЕВРАЛЯ 20-го ДНЯ 1854 ГОДА.

## ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ

Содержаніе: О соленіи и копченіи мяса.— Замятки относительно приготовления масла.

### О СОЛЕНИИ И КОПЧЕНИИ МЯСА.

—

Копченіе разныхъ мясъ распространено повсюду; но способы самаго копченіа столь много различны, что здѣсь, можно сказать, каждый молодець дѣйствуетъ на свой образецъ; самыя же образцы во многихъ мѣстахъ столь несовершенны, что разсмотрѣть рациональные способы копченіа будетъ вовсе нелишне. Хорошую ветчину не такъ легко приготовить, какъ оно кажется съ перваго взгляда,— это требуетъ знанія дѣла, и бдительнаго присмотра какъ за самымъ ходомъ копченіа, такъ и за предварительнымъ подготовленіемъ мяса.

Изложимъ же сперва, хоть въ сжатомъ очеркѣ, лучшіе способы соленія мясъ.

Во первыхъ замѣтимъ, что соленіе мяса, предназначаемаго въ копильню, не должно смѣшиваться съ соленіемъ его на солонину. Это двѣ вещи разныя.

Между разными сортами копченыхъ мясъ, по большому употребленію въ обществѣ, занимаютъ едва ли не первое мѣсто свиные око-

рока; поэтому мы и обратимъ на нихъ особенное вниманіе. Вестфальская ветчина, какъ извѣстно, цѣнится любителями высоко, но откровенно сказать—наша литовская и польская ветчина ничѣмъ не уступаетъ заморской, а можетъ стать и превосходить ее. Это и неудивительно: ветчина у насъ по Нѣману готовится подъ непосредственнымъ дозоромъ женскаго глаза и подъ прямымъ вліаніемъ женскаго вкуса: а ктожь станетъ спорить о нѣжности женскаго вкуса?... Наши, пріаманскія хозяйки, къ какому бы званію ни принадлежали, не считаютъ тягостью лично присутствовать при этомъ дѣлѣ, и даже своими пальчиками, какъ бы крохотны тѣ ни были, ошупывать силу упругости окороковъ и осязывать добропросольность и многосочіе оныхъ. Замѣжайте, около рождества Христова, въ любой помѣщичій домъ въ западныхъ губерніяхъ и въ Царствѣ Польскомъ, и вы найдете, прелестную хозяйку дома не въ роскошномъ будуарѣ, а въ хлопотахъ съ прислугою возлѣ стола, покрытаго холмами свѣжей свинины—за процессомъ приготовления окороковъ въ прокъ.

Ах! и не ветчина выходитъ изъ этой благоуханной лабораторіи, а объѣденье!

Вкусные окорока—гордость и торжество доблестныхъ хозяекъ! Онѣ щеголяютъ ими какъ лучшимъ убранствомъ своимъ, онѣ соперничаютъ ими, онѣ даже—увы! картина не можетъ быть безъ тѣни!—ссорятся изъ за нихъ!...

Не знаемъ согласитесь ли вы, а по нашему—гораздо пріятнѣе и утѣшительнѣе для селянина, если его дорогая половина находить болѣе удовольствія соперничать съ сосѣдкою въ искусствѣ приготовленія ветчины, вареній, печеній и проч., и проч., чѣмъ въ искусствѣ сорить деньгами. Въ сладкомъ упованіи, что вы не будете противурѣчить этому сердечному убѣжденію нашему на счетъ искусствъ, предлагаемъ вамъ самый испытаннѣйшій рецептъ соленія мяса вообще и окороковъ въ особенности.

Сперва выберите мясо для соленія: оно должно быть не слишкомъ жирное, но и не тощее, не костистое (кости болѣе всего вредятъ добротности солонины, разумѣется тамъ, гдѣ онѣ не такъ глубоко прикрыты какъ въ окорокахъ), очистите его тщательно, и потомъ... Но потомъ рецептъ раздвоится. Опытныя хозяйки несогласны относительно дальнѣйшихъ производствъ. Однѣ предпочитаютъ томить или слегка провяливать мясо; для этого, аккуратно вымывъ, привѣшиваютъ его въ сухомъ мѣстѣ, на свѣжѣмъ вѣтротекѣ. При этомъ вода стекаетъ, лишняя сырость испаряется и мясо становится нѣжнѣе. Другія, напротивъ, сжимаютъ его, для отдѣленія влаги. Съ этою цѣлью солать его въ кадкахъ, и когда оно пуститъ сокъ, кладутъ его въ особыя кояги подъ гнетъ, часовъ на 30; вслѣдъ за тѣмъ вторично просаливаютъ и укладываютъ уже въ бочки. Это употребляется преимущественно въ томъ случаѣ, когда хотятъ сохранить солонину на долгое время или готовить ее къ отправкѣ въ Петербургъ, Ригу и т. п. Многія хозяйки находятъ гораздо лучшимъ пускать мясо въ ходъ,

безъ предварительнаго подвяливанія. Во всякомъ случаѣ нераньше приступаютъ къ операціи, какъ по истеченіи сутокъ послѣ убитія животнаго; иначе ветчина не будетъ имѣть надлежащаго вкуса. Поэтому и существуетъ правило; не клади мяса въ соль, пока оно совершенно не освѣжится, т. е. не охладится.

Къ соли подмѣшиваютъ селитру,—иногда же и сахаръ; и сверхъ того—можжевельовыя ягоды, лавровый листъ, перецъ и другія пряности. Пропорціи между этими спеціями бываютъ различны. На опытъ хорошо оправдывается слѣдующая: на 4 части поваренной соли брать 1 часть селитры и  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  части, по вѣсу, сахару. Все это смѣшавъ, истолочь въ крупный порошокъ и натирать имъ крѣпко со всѣхъ сторонъ окорока и всякое мясо, назначенное для соленія; какъ можно глубже труть около костей и позвонковъ, гдѣ скорѣе является порча.

Возможно чистую бочку, для солонины сильно прокуриваютъ можжевельниковымъ; насыпаютъ потомъ, на дно ея, слой соленой смѣси съ пряностями, наконецъ укладываютъ плотно другъ къ другу куски мяса, обсыпая тою же смѣсью и перекладывая лавровымъ листомъ; наполнивъ бочку, закрываютъ ее сверху чистою тряпкою, вставляютъ плотно крышку, нажимаютъ какимъ либо грузомъ и оставляютъ такъ отъ 3 до 4 недѣль.

Нѣкоторыя хозяйки, наполнивъ бочку мясомъ, плотно закупориваютъ ее дномъ, заливаютъ его края смолою и потомъ ежедневно переворачиваютъ бочку, чтобы выступившій изъ мяса сокъ, постоянно увлажалъ солонину и тѣмъ способствовалъ равномѣрной свѣлости ея.

Готовое уже мясо должно развѣсить на нѣсколько дней на проточномъ чистомъ воздухѣ, чтобы отошла съ него излишняя влага; иначе, при копченіи оно спарилось бы и потеряло бы вкусъ. Это называется привѣшиваніемъ ветчины.

Когда ветчина просохнет, приступаютъ къ копченію.

Главная цѣль этого производства та, чтобы просушить пропитанное рассоломъ мясо, придать ему пригорѣло-ароматный вкусъ, отнять у него излишнюю остроту соли и пряностей, и наконецъ предохранить отъ порчи. Дознано, что нѣкоторыя части дыма, проникая внутрь мяса, своимъ противогнилостнымъ свойствомъ не даютъ ему портиться. Для дымленія или курева употребляется обыкновенно дерево, листья и разныя травянистыя растенія. Составныя части этихъ веществъ (древесина, смолы, слизи, летучія масла, и пр.), при горѣніи, то улетаютъ на воздухъ неразложившись (масла, немного смоль и т. п.), то переходятъ въ угольную и уксусную и разныя пригорѣлыя кислоты, пригорѣлое масло, креозотъ и т. д., то остаются въ видѣ угля и золы. Впрочемъ уносится въ воздухъ большее или меньшее количество угля. Значительная масса этихъ произведеній горѣнія, охлаждаясь, садится въ видѣ сажи, которая состоитъ главнѣйше изъ мелкаго угля, съ небольшою примѣсью смоль, пригорѣлаго масла и кислоты. Тончайшія вещества дыма—древесный уксусъ, пригорѣлое масло и часть смоль, проникаютъ внутрь мяса; грубѣйшія же какъ сажа, пристають къ нему только снаружи.

Удача копченія зависитъ весьма много отъ горячаго матеріала: если онъ не довольно сухъ, то дымъ будетъ обилень водяными парами, которые, осаживаясь на мясо, пропитываютъ его сыростию, отчего просушка замедляется, и вкусъ мяса значительно портится. Топливо должно давать дыму много, но невлажнаго, а сухаго и притомъ благовогнаго. Твердое дерево здѣсь лучше мягкаго; дубовыя и буковыя щепы, а также и медленно тлѣющія дубовыя листья даютъ хорошій дымъ. Сосновое и еловое, и преимущественно гнилое, заплеснѣвшее дерево сообщаетъ ветчинѣ особый непріятный вкусъ. Одинъ изъ самыхъ лучшихъ для этой

цѣли горючихъ матеріаловъ—можжевельникъ и можжевеловыя ягоды, которыхъ дымъ, чрезвычайно пріятный, тонкій, благовогный, пропитывая мясо, придаетъ ему нѣжный и деликатный вкусъ. Если поэтому желаете имѣть ветчину высокихъ качествъ, употребляйте для дымленія можжевельникъ. Можно, конечно, коптить ее и разными пряными растеніями, размариномъ, мятою, лавровыми ягодами и листьями, айромъ и проч., но это уже будетъ дѣломъ роскоши.

При копченіи, мясо должно быть пропитано частицами дыма, а всякое тѣло тѣмъ вообще удобнѣе проникаетъ въ другое, чѣмъ дѣйствуетъ медленнѣе, исподоволь; почему надобно сначала коптить и мясо самымъ слабымъ дымомъ, а послѣ уже усиливать дѣйствіе болѣе и болѣе. Въ противномъ же случаѣ, онъ соединясь съ верхними слоями мяса, изсушаетъ ихъ, сжигаетъ, и тѣмъ препятствуетъ газообразнымъ частицамъ проникнуть внутрь всѣхъ поръ мяса.

У насъ копченіе часто предоставляется случаю: вѣшаютъ мясо въ болѣе удобномъ мѣстѣ дымовой трубы, не обращая даже вниманія и на то, идетъ ли дымъ изъ простой печи, или изъ подъ котловъ, въ которыхъ кипятится вода, насыщающая его парами. Путешествуя по многимъ губерніямъ нашего отечества, я нрѣдко замѣчалъ, что мясо коптилось дымомъ, образующимся при горѣніи торфа (\*); а отъ этого ароматнаго дыма нельзя ожидать вкусной ветчины. Впрочемъ, на вкусъ товарища нѣтъ: кому нравится ананасъ, а кому печеная рѣдька.

Ясно только, что нельзя оставлять къ печенія мяса на произволь судьбы; всякій кто занимается заготовленіемъ мяса въ прокъ, на болѣе продолжительное время и желаетъ сохранить въ немъ хорошія качества, долженъ бы

(\*) Это очень любопытно: до сихъ поръ мы думали, что торфъ почти не употребляется у насъ въ топливо.

наконецъ, выразишь эту истину. Аккуратность, примѣрное вниманіе и точное знаніе дѣла здѣсь необходимы; съ ними только можно ожидать, вѣрнаго вознагражденія за труды и издержки полученіемъ добротнаго, цѣннаго продукта.

Копченіе всегда будетъ болѣе или менѣе несовершенно, если оно производится въ дымовой трубѣ, въ зависимости отъ топки комнатныхъ или другихъ печей: дымъ, въ этомъ случаѣ, будетъ отдѣляться непостоянно и неравномѣрно, но вдругъ и въ большомъ количествѣ. Притомъ же если такое копченіе будетъ происходить зимою, то мясо за ночь замерзнетъ, и недостаточно горячей дымы, отдѣляющейся во время топки печей днемъ, только лишь оттаитъ его, а это повлечетъ за собою скорую порчу мяса. Для успѣшнаго копченія, курево должно производиться непрерывно и дымъ не долженъ быть ни слишкомъ горячъ, ни слишкомъ холоденъ; а для этого необходимо устроить или особія возлѣ дымовыхъ трубъ хранилища, или совершенно отдѣльныя коптильни.

*(Окончаніе впрѣдъ).*

## ЗАМѢТКИ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕНІЯ МАСЛА.

Слишкомъ сильныя удары при сбиваніи масла, имѣютъ вредное вліяніе на вкусъ онаго. Можетъ быть отъ усиленнаго движенія при этомъ воздуха, происходитъ слишкомъ сильное соединеніе съ масломъ кислорода, отчего образуется масляная кислота, или отъ сильнаго движенія сливки нагрѣваются и это портитъ вкусъ масла. Мутовка не должна также ударяться обѣдно маслобойки, ибо отъ этого также сливки слишкомъ разгорячаются. Изъ молока взятаго отъ коровъ, давно уже доящихся, не такъ скоро сбивается масло. Тоже должно замѣтить о коровахъ, давно уже стельныхъ; по этому полезно распорядиться такимъ образомъ, чтобы коровы телились не всѣ въ одно время, а постепенно въ теченіе всей зимы, одна послѣ другой. Сбитое масло, для совершеннаго очищенія отъ пахтанья, должно мыть въ водѣ не известковой.— Для приданія желтаго цвѣта маслу, подмѣшиваютъ къ нему немного морковнаго сока; но должно дѣлать это осторожно, потому что отъ большой его примѣси масло будетъ скорѣе портиться.

*(Зем. Газ.)*