

# Slakt och insaltning

ur boken HUSMÄNSKOST En hjälpreda för sparsamma husmödrar  
efter mångårig erfarenhet författad av Adriana Höllberg 1896

före en slakt ses noga efter, att alla kärl, som skola begagnas därtill, äro hela, bönade med enlag och renskurade samt att saltet (som skall vara hvitt) är krossadt och kryddor stötta. Kött och fläsk bör ej insaltas förr än det blifvit väl kallt, helst dagen efter slakten. Bäst är att salta kött och fläsk hvar för sig, men om hushållet är litet och till följd därpå ej slakten är så stor, kan man salta det tillsammans. Skinkorna gnidas på köttssidan med följande kryddor: 50 gr. (4 lod) salpeter, 25 gr. (2 lod) kryddpeppar, 25 gr. (2 lod) starkpeppar samt 100 gr. (1 fjärdedels skålp.) brunt socker, hvilka äro stötta och blandade med litet fint salt. Det stora benet, som synes på köttssidan, följer man med en uddhvass, smal knif, tills den är nere i köttet, trycker med fingret ned däri litet af kryddblandningen. Bottnen i köttbaljan betäcks med krossadt salt, och därpå läggas skinkor och framdelar med skinnsidan ned; mycket salt påströs. Mellanfläsk, skuret i långa remsor, samt så mycket af ryggen, som blifvit öfver, sedan man lagt undan till korf, ditlägges därefter. Skulle hvarfvat ej bli fullt, tages af köttet och packas väl intill hvarannat, öfverströs åter så mycket salt, att det skyler kött och fläsk, och fortfares så, tills allt är insaltadt. En tunn träbotten, lagom efter kärlet, pålägges med en sten till tyngd; köttet blir därigenom mörare.

Efter trenne veckor upptages fläsk och kött, laken uppkokas, skummas väl och får kallna. fläsk och kött nedläggas åter i baljan, med den sidan ner, som förut varit upp; af fläskremorna få ett par ligga öfverst, att hafva till hand att använda utan att behöfva rubba det andra köttet; då laken är väl kall, hålles den åter i baljan, men om den ej står öfver köttet, så strös ett lager stött salt på, och locket lägges tätt öfver. Då fläsket legat ett par månader (eller längre om skinkorna äro stora) så upphänges det, som skall rökas.

## Att salta kött, särskildt att röka.

Till 7 lit. (3 kannor) vatten tages 2 kilog. (5 skålp.) krossadt salt, 600 gr. (1 och 1 halft skålp.) brunt socker och 50 gr. (4 lod) salpeter. Detta kokas en halftimme, röres ofta, att saltet smälter, och skummas; det upphälles därefter att kallna. I en väl urbönad bytta läggas de befria oxköttstyckena tätt vid hvarandra;

äfvén det tjocka af fårstekar, som man vill röka, lägges dit, och då laken blifvit väl kall, slås den öfver köttet; en liten renskurad botten och en flat rentvättad sten pålägges och lock sättes öfver byttan. Efter åtta dagar vändes köttet, laken afhålles, uppkokas, får kallna och slås öfver köttet. Det bör förnyas ett par gånger till, åtta à tio dagar emellan. Efter denna tid upphänges köttet att torka, insys i tunna tyglappar och rökes ej hårdt. Oxtungor och annat kött, som man vill hafva särdeles godt att koka som salt, böra nedläggas i denna lake.

## Skinka saltad på amerikanskt sätt.

En färsk skinka vid 8 kilog. (1 lisp.) storlek gnugas med 50 gr. (1 lod) salpeter, hvarefter den lämnas orörd i 2 timmar, nu tages 1 kilog. (3 skålp.) fint salt, 400 gr. (1 skålp.) brunt socker, en hand full krossade enbär, hvilket blandas väl. -- Efter de 24 timmarna ingnides skinkan med denna blandning, lämnas orörd ett par dagar, men vändes då och får åter ligga 2 dagar. Då vändes hon åter och gnidas nu dagligen i 14 dagar, hvarefter hon är färdig att röka. Rökningen bör ej vara stark och skinkan skall insys i något tunt gammalt tyg, t.ex. en bit a en gardin, innan den rökes.

## Att röka skinkor, förut saltade på vanligt sätt.

Dagen innan rökningen börjar, läggas de saltade skinkorna i vatten i en stor balja, men upptagas efter några timmar. Morgonen därpå uppkokas vatten i en stor förtent koppar- eller järngryta, och en skinka i sänder lägges i det kokande vattnet att i i minuter öfver stark eld sjuda, hvarefter de upptagas och få kallna.

De öfverdragas med tunn nettelduk och äro sedan färdiga att röka. Efter rökningen nedläggas skinkorna i enris, hvilket ofta ombytes, ty annars mögla de gärna. Vätskas de, upphängas de en tid, väl täckta med tunt linne till skydd mot flugor.\*

\* Då här är fråga om fläskrätter torde äfvén några ord om trikinerna vara på sin plats. En af Sveriges utmärktare vetenskapsmän har därom i 1866 års almanacka i korthet yttrat:

1:o) Att väl genomkokadt eller väl stekt fläsk kan utan fara förtäras äfvén om det innehåller trikiner.

2:o) Att fläsk, som några veckor legat i saltning (vi kunna för säkerhets skull antaga den vanliga tiden af 6 eller 8 veckor) icke är farligt, och att varmrökning dödar trikinerna.

Däremot är rått, halfkokadt svagt stekt eller blott rimsaltadt eller kallrökt fläsk icke rådligt att förtära om det ej förut undergått noggrann mikroskopisk undersökning.

## Svinhufvud att sylta.

På landet, där vanligtvis nöt- och svinslakt företagas på samma gång, bör man äfvén hafva allt vattenlagdt efter alla djuren, på det man, för besparing af ved, kan företaga kokningen gemensamt -- således: på samma gång som oxhufvudet kokar för sig, bör äfvén svinfötter och svinhufvud i en koppar- eller järngryta med kallt vatten och salt koka och skummas väl. Lök, lagerblad, hel peppar och ingefära iläggas, locket pålägges, men spädes ibland, om det behöfves. Allt fett skummas af och förvaras. När köttet lossnar från benen är det tid att upptaga och skräda det. Svålen skiljes från det feta fläsket och lägges i en ren servett med skinnsidan ner, det öfriga köttet och fläsket skäres i stora tärningar, kryddas med stött ingefära, krydd- och starkpeppar, bra med finstött salt samt lägges på svålen. Servetten tages i hop nätt intill köttet och ombindes med segelgarn. Syltan lägges nu i samma spad, hvarefter det kokat och får sjuda en stund, tills man tror, att hon blifvit väl genomvarm, hvarefter den lägges i syltpress eller, om sådan ej finnes, mellan ett par rena bräden, med press på, och sättes öfver ett stort fat. Dagen därefter lossas handduken försiktigt af syltan och hon förvaras på kallt ställe, men får ej frysa. Den bör snart användas, emedan hon ej blir god att ligga i salt lake. Det som blifvit bortskrädt, rensas och tages till gelé att begagna i steksåser.

## Svinfötter, inkokta.

Då svinfötter kokat som i föregående är nämndt skrädas de mycket väl; ben som sitta lösa, tagas varsamt bort, fötterna klyfvas, skäras sedan midt af och läggas i en krusig, väl torkad form, eller i ett djupt täckfat med skinnsidan ned; finstött hvitpeppar, ingefära och salt öfverströs, och fläskspad, uppblandadt med litet brunt socker silas genom hårsil i formen, att det står väl öfver fötterna. Då syltan är kall, uppstjälpes den och ätes med ättika, soja och senap.

## Ister, att skira.

Efter svinslakt rensas allt plockister från körtlar och smolk, skäres i fina tärningar och lägges i vatten, hvarvid man ofta afhåller vattnet och påhåller friskt

i stället. Efter två dygn upptages istret med durkslag att afrinna och lägges i en järngryta tillsammans med några väl tvättade och sönderskurna äpplen (i brist på färska tagas torra), att på sakta eld smälta. -- Istret uppsilas genom durkslag i en ren uppvärmd stenkruka och istergrefvarna gömmas till lungkorvar. Efter några dagar omsmältes istret, hålles åter i kukan, och då det är färdigt att stelna, iröres finstött salt, hvarefter istret förvaras i kallt rum.

## Ister, att salta.

Isterhalfvor rensas rena från körtlar, och allt smolk skrapas bort. De beströs på fettsidan med mycket fint salt, de tunna isterändarna vikas in, och hvarje halfva för sig ihoptrillas hårdt, ombindes med segelgarn samt nedlägges i köttbaljan några dagar, hvarefter de upphängas. Då man skall baka tjocka eller tunna pannkakor, afskäres ett stycke ister, allt saltet bortskrapas och med istret på en gaffel smörjes pannan.

## Palt, att tillaga.

Då svin skall slaktas, är det angeläget tillse, att det går renligt till. I bloden kan det lättast komma smolk. Man bör därför hafva i ordning en renskurad balja att taga bloden i, och en ny stor visp att röra den med, ty annars lefrar den sig. Om det är flera kreatur, som på en gång slaktas, så bör bloden delas hälften till paltbröd, och det återstående till paltpudding och palt.

Till palt tages till hvarje lit. (kanna) blod 1 half lit. (kanna) godt, ej bäskt dricka; vatten går äfvén an, men palten blir pipig af dricka. Litet njurtalg, fint hackad, eller ock godt flott, och några rödlökar skurna i tärningar, stekas och hållas i bloden, äfvén som timjan, mejram, litet stött peppar, ingefära och salt röres uti, och så mycket godt rågmjöl, att det blifver en lös deg. Stek därpå litet, och om det behöfves mera mjöl, kryddor och salt, så iröres det. I en stor järngryta med kokande vatten strös först en stor hand salt, därefter formas vackra, bra stora, runda paltar, hvilka läggas i det kokande vattnet, men ej så många, att de ligga trångt. Då palten kokat en timme, upplägges den på flata fat och mera palt lägges i grytan, tills allt är kokadt. Då palt stått i åtta dagar, bör den uppkokas i salt vatten så håller den sig bättre.

## Hackekorf.

Hufvud, mage och fötter, med ett ord, allt hvad som användes i så kallad slarfsylta, upplägges, sedan det är kokt, i en hackho eller en ren balja, att svalna, skrädas från benen och hackas fint. Emellertid afskummas mesta fett, spadet silas genom hårsil och hållas åter i grytan att uppkoka; 5 lit. (2 kannor krossgryn iläggas att förvällas och svalna. I en ren balja hållas grynen och det hackade köttet, blandas väl med salt och kryddor och stoppas medan det är ljumt i 5 decimet. (1 aln) långa krokfjälster, som omknytas med båda ändarna tillsammans och hängas några i sänder på ett slefskaft i en kokande vattengryta med salt, att skinnet förvällas; de upphängas därefter att torka. Korfven bräckes sedan till varm potatis. Den smakar syrlig.

