Sposób bicia wieprza

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 994 razy.

Wieprz karmiony na mięso powinien być młody, aby wędlina była smaczna; nie trzeba go dłużej karmić nad 4 do 6 tygodni. Skoro ma być zabity, dzień przedtem nic mu nie dać jeść, tylko parę razy pić, a to dlatego, aby było mniej pracy przy czyszczeniu kiszek. Najlepiej zarzynać go pod gardłem, bo zakłuwając, zakrwawia się bardzo przednia szynka. Po zabiciu kładzie się wieprza w duże koryto i polewa wrzącą wodą, skrobie nożem, aby szczecina odeszła, w końcu opala się słomą pozostałą szczecinę. Gdy już należycie oczyszczony, wiesza go się za tylne nogi, przerzyna brzuch i wyjmuje kiszki, które się zaraz, póki gorące oczyszcza, to jest wyprowadza się z nich wszystkie nieczystości, wywraca każdą z osobna na drugą stronę, wyskrobuje tylcem od noża do ostatniej błonki, naciera solą, obmywa w zimnej wodzie i moczy w niej niejaki czas, aby dobrze z wszelkiego odoru wymokły. Lekkie, wątróbka i serce wyjmuje się ostrożnie, żeby nie zgnieść żółci. Następnie, obdziera się wewnątrz wieprza po obu stronach kawały tłustości, z których, jeżeli się je chce zachować, robi się sadło, soli i zwija mocno, nie nadwerężając wierzchniej błonki. Jeżeli się chce użyć na szmalec do pieczenia wtenczas nie solić, tylko pokrajać w kawałki, przetopić i przecedzić w garnki; tłuszcz zaś odjęty od kiszek przesmażyć z cebulą i użyć na okrasę. Nerki można użyć do salcesonu. Gdy już wnętrze wieprza zostało wypróżnione, odcina się głowiznę, wyrzyna z niej podgardle i ozór; używa się je do salcesonu lub kiszek z kaszy. Mięso zaś z głowy wraz z uszami odejmuje się od kości, soli, saletruje, zwija jak najmocniej. Związuje szpagatem i marynuje wraz z szynkami; po uwędzeniu i ugotowaniu przyciska się kamieniem i kraje w cienkie plastry.
Nogi urzynają się, czyszczą z sierści, opalają i maczają w wrzącej wodzie; można je użyć do salcesonów. Wieprza kładzie się na stole i rozbiera w następujący sposób: odcina się najpierw zadnie i przednie szynki, ostatnie mogą też być użyte na kiełbasy, potem się przerzyna przez środek słoninę, od której odejmuje się schaby, polędwicę i boczek. Od słoniny odejmuje się mięso i używa się na kiełbasy. Słoninę naciera się dobrze solę, kraje w pasy i układa szczelnie w beczułkę, kładąc ostatni rząd skórą do góry.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"