

Slagtning

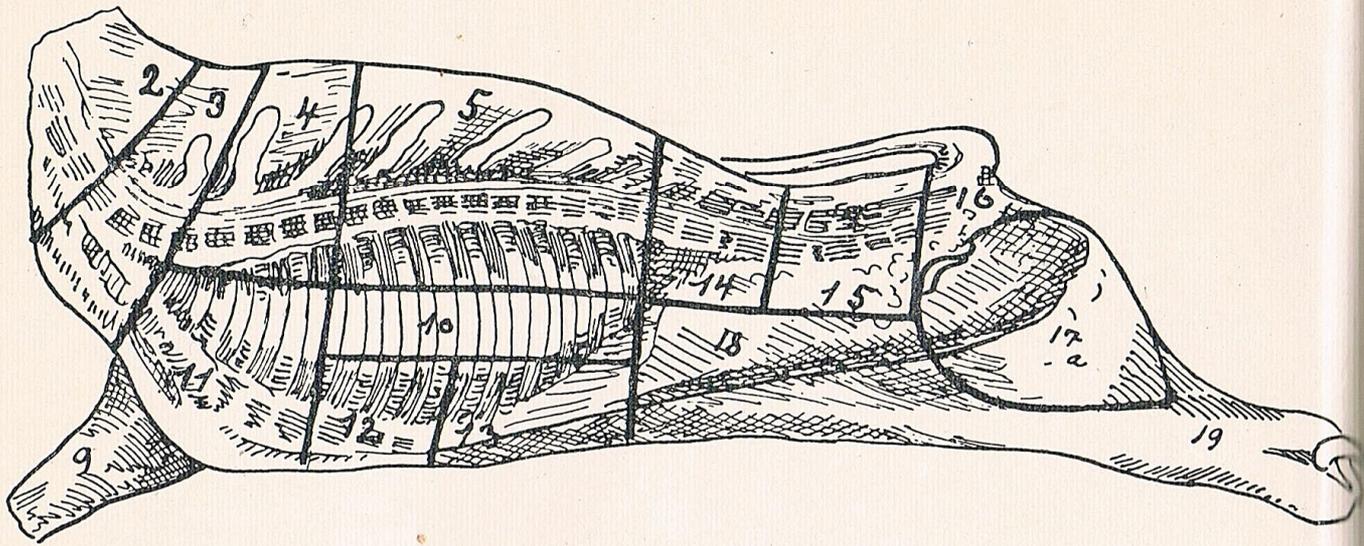
Forskelligt

Folkesholdn.
Forretter

Etterretter

Saucer

Desserter



Oksens Partering og Anvendelse.

Kendtegn paa god Okskød.

Kødet maa have en firkant rød Farve og være isprængt Fett.
Sagten skal være tyndgul eller svag lysrød. Ledene skal være
blaalige og vedskuffede. Olden Dags Kød er mørkere og grovere
og Sagten mere et mindre tyndgul.

Partering.

Oksen delles gennem Ryggen i to halvdele og delles i en Forpart
og en Bagpart.

Forparten skæres fra med alle Ribben
og lides skraab ned for ikke at skære noget Staget med.

Bagparten delles først ved at løsne
Staget fra Laaret derefter skæres op efter saa Stegene samtidigt skæres
fra. Staget skæres fra Stegene og Stegene delles i Fyndesteg, Mørbradsteg
og Lykkesteg. Mørbradstegen skæres bedst ind.

Stalstykket skæres og søves fra
Laaret indenfor den fremstående Flans af Høftbenet.

Fraulaaret skæres fra idet man
begynder ved Laartungen foroven.

Laartungen skæres fra idet man
begynder forneden hvor den er fyndest.

Ydelaaret skæres fra foroven og
fra modsat Side hvor Laartungen har sidet.

Forskel-
ligt

Folke-
husholdn.
Forretter

Elter-
retter

Saucer

Decker-
ter

Muskelen skæres fra Bænet.

Flumpen skæres fra Bænet.

Skanken skæres fra lige i Ledet.

Forsparten deles.

Forsparten lægges med Ydensiden opad. Den lægges først et Smid med Kniven ^{og} saa knover Boven saa det øverste Stykke Bort Syndbor bliver stående, derefter skæres Boven fra.

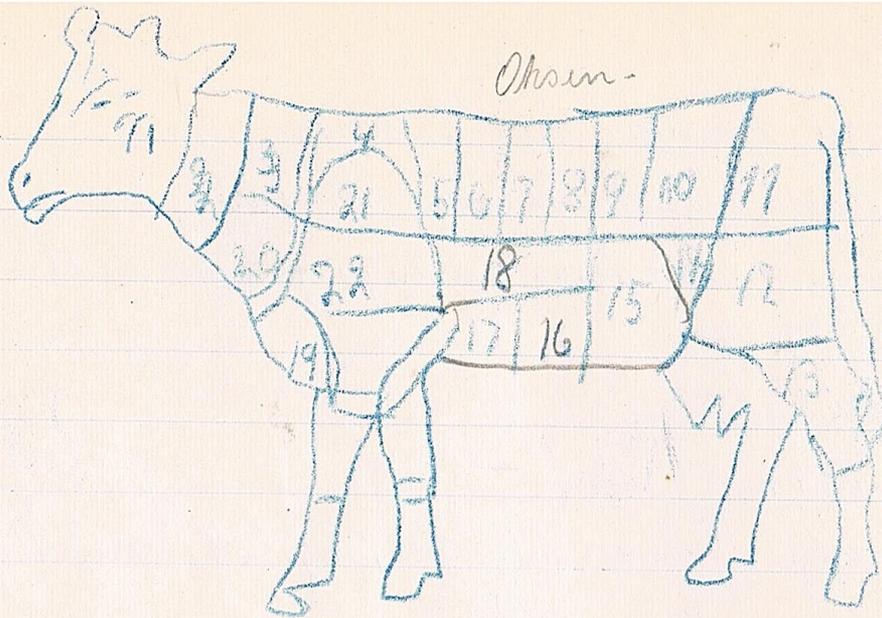
Brygstedet sættes fra, behold Ydensiden op og begynd bagfra og saa frem mod Halsen.

Brygstedet deles i tre a fire Stykker forfra i Spids Middel og Syndbryst.

Rebet skæres fra hen til Bortbladet. Rebet deles i Høj Middel og Syndbryst. Forarbejdet kan skæres i Syndbryst med.

Syndbryst skæres fra
Middel ^{skæres} skæres fra Halsen

Boven deles i Middelbor Marogjælbort og Skank.



- Oksen-
- Nr 1. Hovedet anvendes til Suppe, Prængi et Hachis
 - Nr 2. Halsen — — Suppe et Hachis
 - Nr 3. Mellemskævet — — Suppe et Spegepølse
 - Nr 4. Sykkammeret — — Suppe, Hakkebøf, Prængi et lingen etc.
 - Nr 5. Sykkrets Silketen — — kan naskeres og bringes til Bøf et ogsaa Hesteges.
Benene anvendes til Suppe
 - Nr 6. Mellemribet anvendes til Suppe
 - Nr 7. Højribet — — —
 - Nr 8. Lyndstegen anvendes til S Ag
 - Nr 9. Meiracksstegen — — —
 - Nr 10. Sykkstegen — — — et Bøf etc. la. Mode.
 - Nr 11. Halsstykket — — Suppe Prængi et Bænkstødt
 - Nr 12. Underpart kan saltet og røget et bringes Hakkebøf et Spegepølse
 - Nr 13. Skamken kan bringes til Suppe.
 - Nr 14. Klumpen kan saltet et bringes til Fars.

Forskelligt

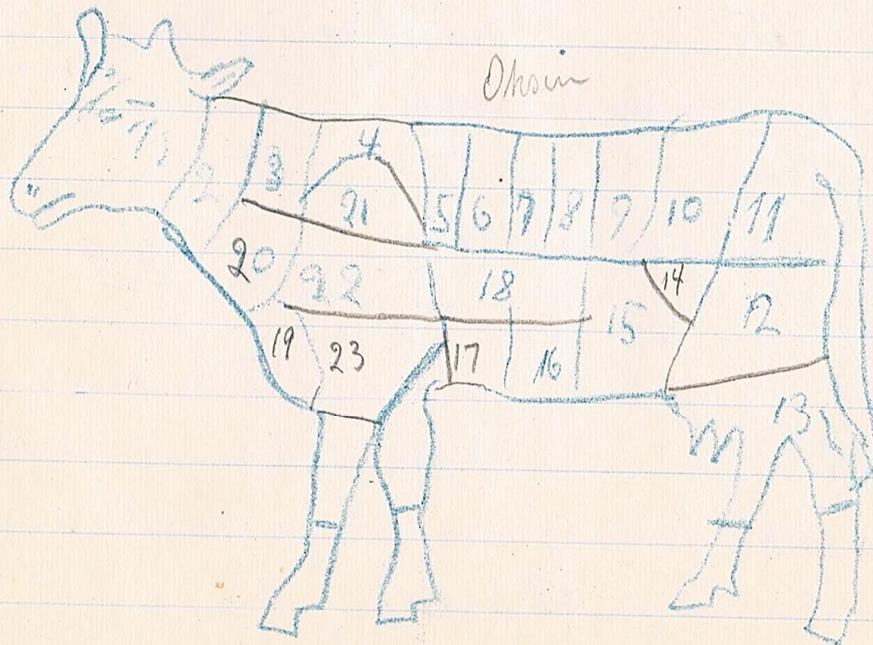
Folkesholdn. Forretter

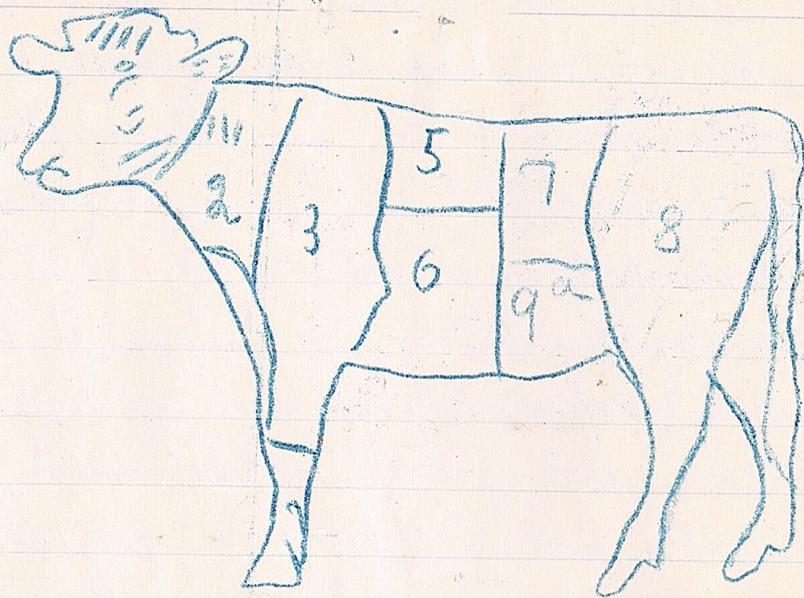
Efterretter

Saucer

Dessert

- Nr 15. Slaget anvendes til Pøllekjølse
- Nr 16. Lyndbrystet anvendes til Suppe ^{opmænges kun} saltet først og koges spises m. Grøntsager
- Nr 17. Mellembrystet kan ogsaa opsprænges og anvendes til Suppe - - -
- Nr 18. Sværbrystet. - - - - -
- Nr 19. Lykbrøstet - - - - -
- Nr 20. Spidsbrystet - - - - -
- Nr 21. Længeløven. anvendes til Suppe, Steg, Bøf, Fars, Bøf a.l.a. Mode.
- Nr 22. Mellemloven. - - - - -
- Nr 23. Marvitelev. anvendes til Suppe.
- Nr 24. Fløden. - - - - - Oksekølle suppe.
- Nr 25. Yveret. saltet og koges til Paakog.





Partning og Anvendelse af en Fedekalv.

Sidekalken deles i to Halvdele gennem Ryggen dog kan nedre Halvdel fraskæres.

Forkødet fraskæres med alle Ribben

Boven fraskæres og Skanken kan skæres fra.

Brygsted sættes fra idet der begynder bagfra og sættes frem efter mod Halsen den brede Side holdes efter. Brygsted deles i Lyk og Synnbryk Halsen fraskæres. Kamstykke kan deles i to Stykker det bagerste Stykke giver de bedste Hottelletter. Bagkødet Nyrerstykket skæres fra Høllen, Slaget skæres fra Nyrerstykket og Skanken skæres fra Høllen.

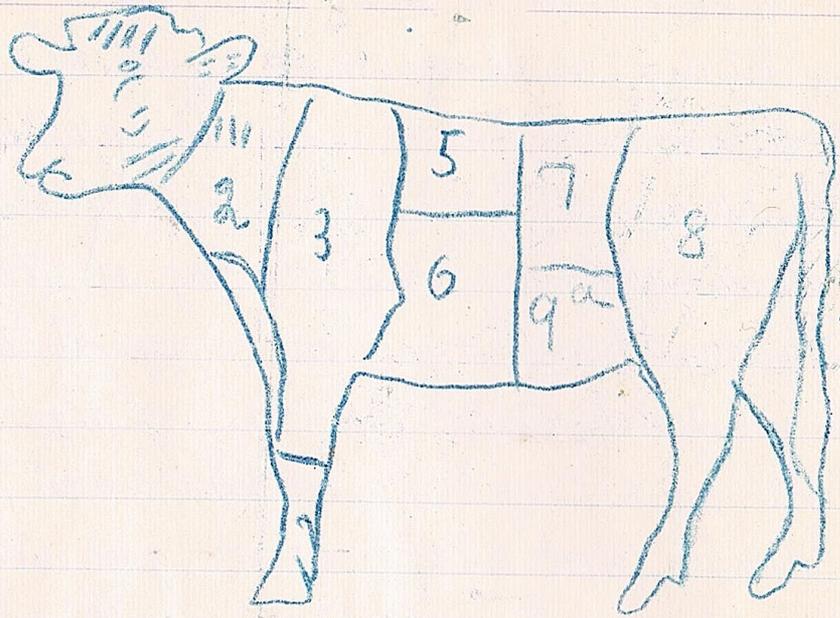
Forskelligt

Folkesholdn. Forretter

Ellerretter

Saucer

DeSSERT



Partning og Anvendelse af en Fedekalv.

Skælkalven deles i to Halvdele gennem Ryggen dog kan dobbelt Halvryg fraskæres.

Forkødet fraskæres med alle Ribben

Boven fraskæres og Skanken kan skæres fra.

Brystet søres fra idet der begynder bagfra og søres frem efter mod Halsen den brede Side holdes opret. Brystet deles i Lyk og Lyndbryst Halsen fraskæres. Kamstykke kan deles i to Stykker det bagreste Stykke giver de bedste Hottelletter. Bagkødet Nyrensstykket skæres fra Høllen, Slaget skæres fra Nyrensstykket og Skanken skæres fra Høllen.

Forskelligt

Folk-husholdn. Forretter

Efterretter

Saucer

Desserter

Anvendelse af Hødet

- No 1. Hovedet, som anvendes til foren Skildpadde.
No 2. Halsen, som anvendes til færdige Supper
No 3. Boven, — — — Fricasé, Suppe el grillert Hødt
No 4. Fyrbrygstet, — — — Suppe, færdigt Halvbrød el Hødtbarry
No 5. Hamskykket, — — — Steg el Hødtwater
No 6. Fyrbrygstet, — — — Suppe el Fricasé
No 7. Hamskykket, — — — Steg
No 8. Høllen, — — — Fricandain, Harbonade el Fars
No 9. Skanken, — — — færdige Supper
No 10. Slaget, — — — Pølse

Partering og Anvendelse af en Spædkalv

Kalven delles gennem Ryggen i to Halvdele og hver Halvdel delles i to Stykker en Forfjending og en Bagfjending.

Bagfjendingen skæres fra midt to til tre Ribben. Forkødet egner sig bedst til Stegning. Helt Forfjendingen kan koges til Suppe og Suppekød. Suppen egner sig bedst til jævn suppe. Hødet grilleres og gives i Træsauce. Boven kan fraskæres efter Hindene og Skanken skæres fra kan steges og Hødet indskæres til Fars til forløn Thylling. Hornstykket kan steges og Siletten fraskæres til Fars. Halskødet koges og steges og Hødet affilles til Halvost. Bøgslet kan affines Hødet belægges med Hæskeskiver og ruller sammen til Pullupølse og Halvrosolade kan steges og koges fersk og saltet. Under tiden kan det være praktisk at anvende alt Forkødet til Pullupølse. Bagfjendingen er udmærket til Steg naar den i ferien har ligget i Malt 1-2 Døgn. Ben og Shank er udmærket til stor Træsauce. Spædkalv er altid bedst naar den inden Stegningen drybbes med Malt og Høde. Hødet kan fra Bagfjendingen kan ogsaa indskæres til forløn Thylling og hakket Karbonade og til Fars og Spugepølse.

Forskel-
ligt

Folke-
husholdn.
Forretter

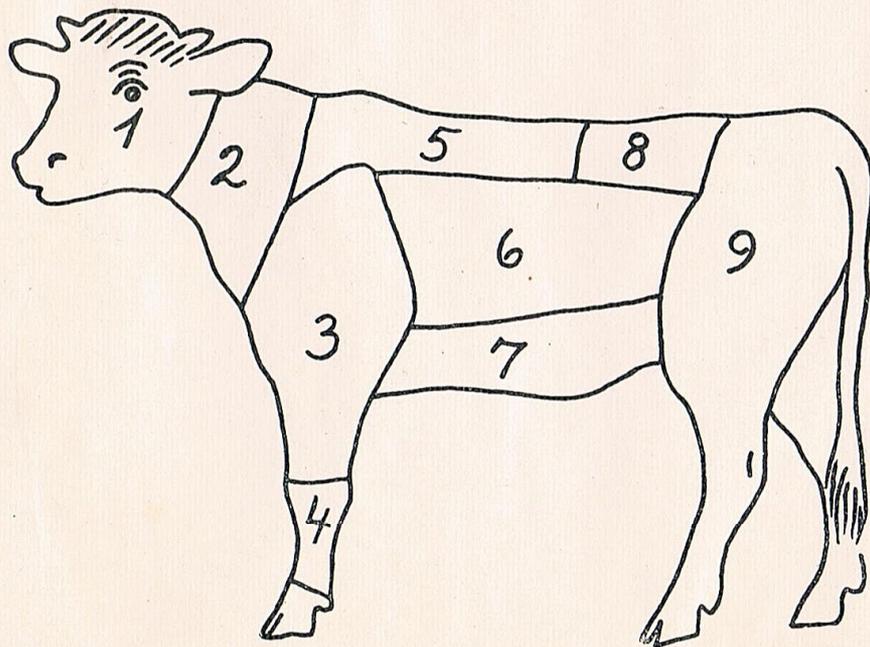
Elter-
retter

Saucer

Deesser-
ter

Anvendelse

- Nr 1. Hovedet kan anvendes til forderum Skildpadde.
Nr 2. Halsen. — — — Gullachs.
Nr 3. Boven — — — Hartenaden
Nr 4. Skank — — — Søjpe og Halmosk
Nr 5. Sidelan — — — Høstellet og Steg
Nr 6. Ribben — — — Præntade
Nr 7. Slaget — — — Pudding
Nr 8. Nyrerstykket — — — Steg
Nr 9. Høllen — — — Steg og ventose Søjpe



Pullkjølse

Hydroblanding til alle Slags Pullkjølse

EA Slag 500gr Spæk

2 Mus. Salt

1 - Sukker

1 - Salpeter

1 - Nitliker

1/2 - Allehaand

1 - sa Piber

Pullkjølsen saltes

8 a 14 Dage

Okserskjølse koges 2 1/2 Time

Kalveskjølse koges 1 1/2 -

Grisenskjølse - 1 1/2 -

Lammenskjølse 3/4 -

Morsaltkjølse.

Hvid 1kg

Spæk 300g

Suppe et Malke 3-4old

Salt Skuf.

Piber 1/2 Mus.

Er det Grisekød hvor der er

liden Spæk ved kommes der

ikke mere i kun til for Hvid.

Pølsen der hvor Farsen er rørt op i

Suppe et Vand kan holdes sig længere

end den der er rørt op i Malke

Farmene lægges i lunken Vand saa glider
de lettere paa Pibehornet. De stoppes 3/4 fult
og prikkes. Stoges 10 Min i Saltvand.

Man kan til denne Opskrift bruge halvt Hvidekød og halvt Svinsekød

Man mangler ikke Suppe langs Vand fremfor Malke. er det meget fedt man
inger Spæk i

Hjortekulspjölse

Hjortekul spises godt og opsammes hvor det er skænt og
Sernadan skæres det indvendige Kød i Rifler og det saltede
Hak lægges imellem det uopses ogsaa Thymian med i Hjortekul
det synes færdig og smøres saltet 14 Dage og koges godt 2 Timer
lægges i Pus og spises som Pulspjölse. Det udfyldes fuldt-
kommen med Speck. Det kan ogsaa fyldes med Persille
og Hegesfærk.

Gemme Pilsen

Præparatet af hvilket man vil fremstille Gummepilsen maa
være Kød og af fast Beskaffenhed. Kød af unge Dyr er ikke særligt
egnet. Er man hændt til at bruge saadan saa maa man give
Kødet en Forbehandling. Kødets skæres i Stykker og blandes med
10gr Salt 1/2g Salpeter 1/2g Sukker pr 1/2 kg Kød det stilles Natten
over i en luftig kold Kalden Kødets bliver fastere og Konsistensen
bedre. Det er af Vigtighed at Kødets og Speckets for
det forarbejdes grundigt afkøles. Ved den Kolden regner man
med 12 Timer men er Vædet mildt og færdigt maa
man regne med 24 Timer. Temperaturen i Rummet
i hvilket man afkøler Kødets maa ikke gerne være
over 10 Grd Celsius. Kødmaskinen maa være forsynet
med en skarp Kniv og Hjulskiven maa nøje slutte
til Kniven hvis Kniven er stor knives et kærsted Kødets
i Stedet for at skæres det bliver varmt og man faar en

Forskel-
ligt

Folke-
husholdn.
Forretter

Efter-
retter

Saucer

Desser-
ter

For og gaa Pølse med ringe Hølbarkid.

Teiring af Pølserne

Pølserne maa hange i et luftigt og kølig Kaldrum 10-14 Dage
til en saakaldt Modning for den rygges. Pølserne maa ikke
hange i Lennembæk det gælder nemlig om at Lammepølse
holdes aabne saa Pølseindholdet kan afgive sin Sigtighed.
En Lufften for For kan det hjælpe at stille en Balje Vand
i Kaldrummet. Skulde Pølserne i midts Løb blive faste
at føle paa kan de afvaskes i lunken Saltvand. Pølserne
er modne til Røg naar de er faste at føle paa.

Spegepølse Nr 1

Svinekød $2\frac{1}{2}$ kg
Oksekød $2\frac{1}{2}$ kg
d. Kalvekød $1\frac{1}{2}$ kg
Kartoffler $2\frac{1}{2}$ kg
Maskemitter $1\frac{1}{2}$ kg - $2\frac{1}{2}$ kg
Salt 2 Kopper
Sukker 1 —
Salpater 4 Sku
Hvid Peber

Hødet hakkes 1 Gang gennem
Maskinen celtet $\frac{1}{2}$ Time og staaer
til Dagen efter celtet efter $\frac{1}{2}$ Time
stoppes fast i Larne
forres og rygges

Spøgepølse Nr. 2

- Flaskerökod 1 kg
- Choklad 1 kg
- Flaskerökod 1/2 "
- Salt 75 g
- Sukker 50 "
- Salpeter 1/2 Skes
- Peber, Allehaande
- Villiker og Vand

Kødet hakkes 7-10 Gange
 det æltes godt til det bobler
 æltes 2 Dage i Sæk. Stoppes og
 trykkes efter i 10 Dage saltet drøfter
 i 3 Dage Aines og rægges.

Salamipølsen

- Svineköd 1 kg
- Hakökod 1 "
- Spæk 3/4 "
- Salt 100 g
- Salpeter 5 g
- Melis 100 "
- 5 g Peber

Hogskököds faas ogsaa i giont og gult.

Melis 100 " (Hvidt) 2 g) det er pulverisert og skal blandes i
 en Glaske

Kødet hakkes 2 Gange Spæk köd kan hakkes med et skars i Far-
 ninger tilsettes Hogskököds. Æltes og stoppes fast hænges til
 Jöring ca 8 Dage. Pugges et punkt med Saksen 5-6 Gange m.
 et Dogns Mellemrum. Rögede Ting kan opbevares i stort graaff
 Pökensalt ved Skorstønen kan det ldt blive for lidt.

Forskel-
 ligt
 Folke-
 husholdn.
 Forretter
 Efter-
 retter
 Saucer
 Dessert-
 ter

Malakopolsen.

Svinekød 1 kg
1 Halvkød 1"
Spektsvinger 1/2 "
hakket Halvkød 375g
Mel 35g
K.Mel 35g
Peber 5"

Koriander 5g Anis 5g Muskat 5g Salt 2 Sku Sukker 1 Sku
Hvidtæg 5g 1 Kopp Vand.

Kødet skæres i små Stykker og blandes med det fintshakkede Halvkød derfter til- sættes Mel og Krydderi det æltes og stoppes der kan blandes Høgekøds for Færdig.
Pølsen rygges 1 Døgn og behandles med Snæsyrer
Høges 3/4 Time ved 95 Grader

Semilapolsen

Hestekød 1 kg
Halvkød 1"
Spek 3/4 "
Salt 40g
Peber 1 Sku
Salpeter 1 Sku
K.Mel 125g
Vand 5 dl
Kødfarve

Kødet hakkes 3-4 Gange æltes.
stoppes rygges kan ogsaa behandles med Snæsyrer 3-4 Gange. Pølsen koges 1/2 Time ved svag Varme.

Leverposteg Nr 1

1/2 kg Lever
300 gr Speck
40 gr Mel
1/4 l Milk
2 SAK Spigesild
Kylling, Salt, Peber
Allehaand 3 a 4 Løj

Leveren vandes ind i
Eddikevand og kagges
4 a 5 Gange gennem Ma-
skinen og rors med Mel
og Milk og Tjydmis.
Leverposteg bages 1 Time
3/4 Time i Vandbad 1/4 Time
paa Ais Plade

Leverposteg Nr 2.

Lever 1/2 kg
Speck 250 g
Leardsteg 35 g
Mel 35 g
Milk 2 1/2 dl
Og 1 a 2 SAK
Salt 1/2 Tms
Peber 1/2 Tms

Leveren og Spekket hakkes An Gange
gennem Maskinen. Der laves en Opbag-
ning hvori Leveren og Tjydmisene blandes
duften Ogs og Ailsaad de skiffpiskede
Oggelvide. I SAAES for Lever
kan ogsaa bruges Myr.

rest Løj Spigesild

Der kan laves en Sky til Leverpostegen af 4 a 5 Maggi-
Aminger 1/2 l Vand 10 Blade Huisblads og Kiltis. Skyen kaldes i
en vædd. m. Vand Limballform først lidt som skal skime og
druer en haardkogt Oggeskive duften Sky igen og Rosten
m Leverposteg. Leverpostegen hilles i en Pibe og der kaldes Sky indimom

Forskel-
ligt

Folke-
husholdn.
Forretter

Etter-
retter

Saucer

Desser-
ter

Vienuspølsen el Pøysker Pølsen

- Svinekød 4 kg
- Kødbødd 3"
- Salt 150g
- Peber 20"
- Muskat 10"
- Melis 100"
- Vand 1 1/2 l (smaks)
- Vand 1/2 l
- Spek 3 kg

Portionerne plys ad 1 aage 5-6 l Vand
 naar Farsen er færdig kammes
 Spektet i og det hele hakkes meget
 fint 6-8 Gange. Stoppes i Lammes-
 Barne. Pølsene kan farves ved at
 kammes i en Spand kogende Vand
 der er tilsat Farve 1 Spand Vand
 1 Ske Farve. Pølsene kan kun koges
 i Saltlage 10 gr Salt til 1 liter Vand el Suppe
 Koges 1 Time ved 100 Grader langsomt opvarmes

Sorte Pølsen.

Blood fra Slagtegrisene el Pøysker skal være i Spindelen og ^{Pølses} sigtes med det
 Pøysker 2 1/2 kg Gryn og Pøysker kammes i ^{høje el} Affinen
 Byg ^{gryn} 1 3/4" ^{el Pøysker} færd. Spek el Gryn færdt kan skæres
 Salt 4 Ske i Lammes og varmes op paa en Pande
 Sødmealk el det kan hakkes gennem Kødmaskinen
 Sukker 1/2 kg koges Pølsen i en lille Gryde naar de godt kammes i vand
 Mellem, Allehaand Det kan ogsaa lade sig gøre at koge en
 Peber Løg Limian Grød af Melken og Grynene og kammes Pølsen
 Spek 1 1/2 kg særligt om Sommeren i Varmer. Til Bloodpølsen
 skal Massen være lidt mindre end til Bloodbødding. Bloodpølsen
 koges 1-4 Timer naar den koges langst. Pølsene sættes over i koldt Vand og
 prikkes naar de koges. De dækkes til naar de er kogte for Farven skal
 Spises og Eller som er stegt i Fedt el Pøysker i koldt Svine Vand og Sukker el Kødgrøn

Sinker.

Hjerke, Nyrer, Lever Lunge, Jæmge Hødet koges sammen til det er mere
Kalkhødt. Vand og Salt. hakkes paa Brød i Hødmaskinen.
Mel, Olier Salt Peter Løg Suppen jærnes og Hødet blandes i an-
Simian, Eddike Kuler efter de uskedede men skaarne Olier anogaa
Man kan godt lave Sinker dampes mere til sidst smages det til med
uden at man skal have de øvrige Krydderier og Eddike. Kan laves lidt
alle Stags Hødt med. rhor og naar det er holdt steges som en Stags Fikadell-
er men lidt Sukradutter og der gives Kartofler til. Kan
ogaa spises i lidt Aprindes Sosis med Brød til og Bøds-
kuden. Kan ogaa spises uden jærning og Kuler ^{kan i Suppen}
Brød til, kan ogaa spises med Ska. ^{med og koges sammen}

Smulter man Fedt af kammes $\frac{1}{2}$ l Vand i Bunden med Gødet for at undgaa
at det bliver brændt. Noget af Gødet kan koges til Smørrebrød m.

Olier Løg Simian til selv Peter Groerne maa ikke blive brændt, men brune
Sinker kan gemmes længe. og Høds

At Seinekorsdet koges Syfte hvori der kammes Peter Salt og Mille-
ker og Lærkeblade overst i Syften som laves i Sandkrogform
Hastværten lægges paa Kammen og ovenpaa og i Bunden
Er Seinekorsdet meget fedt kan Høden skæres fra og saltet
til bruges paa anden Maade.

Forskel-
ligt

Folke-
husholdn.
Forretter

Efter-
retter

Saucer

Deser-
ter

Bloodpöls (Sri Kijji)

1 l Blod	Saa snart Blodet er nedde
300 g Brøgmel	blanses med og bryes i og det ska
200 g fine Byggrryn	til næste Dag det er inge Nilsabes
75 g Rosiner	og det varmes op i Vandbad til en
1/4 l Malt	lyk Brod. Bages i Vandbad ^{med} Papir
250 g Spek (ikke til mad)	over banded. Spises varm ^{med}
100 g Melis (el. Linje)	Blur og Linje og smeltet Sm

Leverposteg (Sri Kijji)

300 Lever	Spakkes næst muligt fint. Med og
1 1/2 St. Spek	Smis bages op ^{med} Malt til en kind Brod
125 g Margarine	hvi det næstede Spek som koges svagt
125. Mel	til det er kogt id med. Leveren næstet

fint gøres sammen ^{med} den varme færing gennem en sigte
og iveres følgende. 2 Pøggellommen Knes. sk Peter lidt alle
naande nøjelig Salt et lille vand Løg, Sild, samt
de stift pusede Thider. Bages i Vandbad ^{med} Papir
over kun 3/4 fude.