

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100



Fleisch mit Halleiner Pöckelsalz

eingepöckelt (ingesurt) ist in 2 bis 3 Wochen vollkommen durchgepöckelt und selchfähig, kann aber auch monatelang in der Sure bleiben, ohne daß das Fleisch die schöne rote Farbe, den milden u. saftigen Geschmack, wie in frischer Beschaffenheit verliert

Halleiner Pöckelsalz

ermöglicht den Eigen-(Haus-)Schlächtern, stets frisches Fleisch zu haben.

Verwendung: Man gibt Pöckelsalz zur bisher gewohnten Menge Kochsalz und vermischt es mit diesem gut, reibt dann das Fleisch damit fest ein und surt selbes in bekannter Weise.

Halleiner Pöckelsalz ist gesetzlich geschützt und steht unter chemischer Kontrolle der staatlich genehmigten Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel des Allgem. Oesterr. Apothekervereines.

$\frac{1}{4}$ kg **Halleiner Pöckelsalz** genügt zum Einpöckeln von 100 Kilo Fleisch.

Zu haben in den meisten Lebensmittelgeschäften und Drogerien, wo nicht, wende man sich direkt an den Alleinvertrieb für das ganze Bundesgebiet Oesterreichs:

Josef Hietler, Salzburg,

Lessingstr.4A Lebensmittel-Großhandlung Lessingstr.4A
Telephon Nr. 146. Telegrammadresse: Joshietler, Salzburg.