

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

werden. Auch Tannen- und Fichtennadeln sind nicht angezeigt, weil das Fleisch leicht einen harzigen Geschmack bekommt. Am besten sind Buchenscheiter. Das Fleisch soll nie solange in der Selch bleiben bis es schwarz und trocken ist. Das Fleisch soll womöglich nur jeden zweiten Tag geräuchert werden, damit es dazwischen immer wieder auskühlen kann. Es soll an einem trockenen, kühlen, fliegengeschützten Orte hängend aufbewahrt werden. Sollte sich Schimmel ansetzen, müßte man das Fleisch immer wieder gut abwischen und eventuell etwas nachselchen.

Haltbarmachen des Fleisches im allgemeinen

Will man Rindfleisch einige Zeit aufbewahren, kann man es ebenso wie das Schweinefleisch behandeln. Geselechtes Rindfleisch ist meistens hart und trocken. Kleinere Mengen legt man auch gerne in eine Essigbeize. Dazu nimmt man zwei Drittel Wasser, ein Drittel Essig, Suppenwurzeln, Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Salz und Wacholderbeeren, kocht die Beize eine Viertelstunde und schüttet sie erkaltet über das Fleisch. Auch Wildbret und Schafffleisch wird auf diese Weise gebeizt. Die Beize macht das Fleisch zugleich auch mürbe.

Will man Fleisch nur für kurze Zeit aufbewahren, so kann man es auch in ein in Essig getränktes Tuch einschlagen oder in Milch einlegen. Angebratenes oder angekochtes Fleisch ist haltbarer als frisches. Sehr schädlich ist verdorbenes Fleisch oder auch das Fleisch von kranken Tieren oder von solchen, die mit giftigen Arzneien behandelt wurden. Verdorbenes Fleisch oder verdorbene Würste können schwere Magen- und Darmerkrankungen sowie Vergiftungserscheinungen hervorrufen. Fleisch von Tieren, die nicht vollständig gesund oder gar an Milzbrand, Rostkrankheit, Blutvergiftung, Rotlauf oder starken Entzündungen erkrankt sind, sowie das Fleisch von Tieren, welche einen natürlichen Tod gefunden haben, darf unter keinen Umständen genossen werden. Bei Notschlachtungen entscheidet der Tierarzt, ob das Fleisch für den menschlichen Genuß noch brauchbar ist.

Sehr schädlich ist auch trichinöses Fleisch.

Die Muskeltrichine findet sich am häufigsten in einer kalkigen Knorpel des Schweines. Wird dieses Fleisch roh genossen, gelangt die Trichine in den Darm des Menschen, wo sie sich sehr stark vermehrt und furchtbare Schmerzen und Krankheiten hervorruft. Ein anderer Schmarotzer, der bei Schweinen, aber auch manchmal bei Rindern zu finden ist, wäre die Finne. Die Finne entwickelt sich im Menschen zum Bandwurm, der überaus schmerzlich werden kann. Um sich vor Trichinen und Finnen zu schützen, darf man nie rohes oder nur geselechtes Fleisch oder Würste essen. Kochen tötet diese Schmarotzer unbedingt. Sehr gefährlich ist tuberkulöses Fleisch für den Menschen.