

## **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

## Das Schweinefleisch

Das Schweinefleisch spielt besonders im bäuerlichen Haushalte eine sehr große Rolle, da es sich sehr gut für längere Zeit aufbewahren läßt. Zu den besten Fleischteilen zählen das Karree, der Schlegel und der Schweinslungenbraten oder Jungfernbraten genannt. Vor dem Genuße rohen Fleisches ist zu warnen, da sich im rohen Fleische häufig Finnen oder Trichinen befinden, das Selchen tötet diese Schmaroker nicht, wohl aber ein gutes Kochen. Aus der Finne entwickelt sich häufig der Bandwurm, der Genuß von trichinösem Fleisch ruft eine sehr schwere Erkrankung, die Trichinose, hervor. Auch das Fleisch von Tieren, die den Rotlauf haben, darf nicht mehr genossen werden. An der Leber zeigen sich häufig kleine Bläschen, Wasserbläschen oder auch Leberegeln, oder an der Lunge die Lungenwürmer. In diesem Falle dürfen die Innereien nicht genossen werden, wohl aber das Fleisch. Soll das Fleisch geselcht werden, wird es zuerst eingesurt oder eingepökelt. Das Fleisch wird fest mit Salz eingerieben in Eichenfässer eingeschichtet und mit einer abgekochten, erkalteten Salzwasserlösung übergossen. — Auf 10 kg Fleisch rechnet man ungefähr 1 l Wasser, 300 g Salz, 10 g Salpeter, 50 g Kümmel, 10 g Knoblauch. In manchen Gegenden werden die Zutaten mit dem Salze vermischt und das Fleisch gleich damit eingerieben. Man kann aber auch das Wasser mit den Zutaten aufkochen und erkaltet über das eingepreßte Fleisch schütten. Selchfleisch muß an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt werden. Auch Pökelfleisch findet in der Küche eine vielseitige Verwendung.

### Schweinstarree

1 kg Schweinstarree wird mit zerdrücktem Knoblauchsalz und Kümmel eingerieben und in 60 g Fett unter fleißigem Begießen knusprig gebraten.

### Schweinstotelette

1 kg Schweinstarree wird in Stücke geschnitten, dieselben etwas gefloßt, mit Knoblauch, Salz und Kümmel eingerieben und in 60 g Fett rasch überbraten und zugedeckt weichgedünstet.

### Geschröpfter Schweinsbraten

1 kg Jungschweinerne wird mit Knoblauch, Salz und Kümmel eingerieben und mit der Schwarte nach unten für kurze Zeit in siedendes Wasser