

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Frisches Schweinefleisch gesotten und gebraten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

Die feine Küche betrachtet das frische Schweinefleisch mit erheblicher Geringschätzung und geht sogar soweit, dass sie die Schweinsbratenesser zu den ordinären Menschen rechnet. Das frische Schweinefleisch eignet sich hauptsächlich zum Braten. Der Schweinebraten wird nach den allgemeinen Regeln (3. Capitel) zubereitet. Die Schweinskeule wird mitunter auch gebeizt und mit übertrieben viel Gewürz gebraten. Dieses magenfeindliche Gericht führt den genialen Namen: „Pseudowildschweinskeule!“ Gesotten werden nur die leimstoffreichen Theile (Kopf und Füsse). Man verspeist dieselben entweder frisch als „Kesselfleisch“ oder benützt sie zu Sulzen. Kalt, stark gesalzen und fettreich wie dieselben sind, können sie nicht als zuträgliche Speisen bezeichnet werden. Eine Sorte Schweinefleisch eignet sich sehr gut zum Verwurstern (14. Cap.).

In weit grösserem Ansehen als das frische Schweinefleisch steht aber das gesalzene und geräucherte; namentlich ist der Schinken im Stande, selbst Leute vom alten Testamente zur Sünde zu verleiten! In den meisten Gegenden weiss man wenig oder nichts vom Schinkenhandel; jedes Haus fabricirt den Artikel selbst und wie! Damit diese edle Gottesgabe immer mehr vervollkommenet werde, haben auch wir ein Recept zur Schinkenfabrikation erprobt und nun hier mitzutheilen die Ehre:

Auf 50 Kilo Schinken werden 5 Kilo Salz und 200 Grm. Salpeter gerechnet. Mische beide Salze gut und reibe die Schinken tüchtig damit ein. Stelle diese nachher aufrecht in ein Züberchen und lasse sie acht Tage lang so stehen. Nun wird auf folgende Weise eine Lake gekocht: Alles übrig gebliebene Salz und Salpeter, ferner 500 Grm. Kandiszucker, 100 Grm. ganzer Pfeffer, 50 Grm. Modegewürz (Piment), eine Hand voll zerdrückte Wachholderbeeren, 10 Lorbeerblätter werden mit einer Gelte Wasser gründlich zusammengekocht. Lasse die Lake erkalten. Gieb nachher noch 20 Zwiebeln (geschält und in 4 Theile zerschnitten) darein. Schütte jetzt die Lake über die Schinken.

Nachdem dieselben 3 Wochen lang in der Lake gestanden, werden sie einige Tage an der Luft aufgehängt, damit sie gehörig abtrocknen.

Nun kommen sie in den Rauch. Das Rauchkamin soll weit und luftig sein, die Schinken müssen mindestens 5 Meter über der Feuerungsstelle hängen. Die Räucherungszeit ist verschieden. Jene Schinken, welche zum Rohessen bestimmt sind, sollen stärker geräuchert werden als die, welche gekocht werden. Voluminöse Schinken haben, namentlich wenn die Raucheinrichtung nicht besonders gut ist, oft bis zu 6 Wochen Räucherung nöthig. Bei ganz grossen Hinterschinken kann es sogar geboten sein, dass man sie spaltet, da sonst die Beize nicht genügend eindringt. Es gibt nichts Fataleres als eine ungenügende Beize; die Schinken verderben bald