

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Ein Recept zur Schinkenfabrikation.

**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

und können für die Gesundheit sehr nachtheilig werden, ja man hat sogar schon Vergiftungen beobachtet.

Bekanntlich ist der Winter die beste Zeit zur Schinkenfabrikation.

Im Handel kommen verschiedene Arten von Schinken vor: Westphälische, Bayonner, Irische, Westmoreland u. s. w. Man beachte beim Ankaufe folgende Regeln: Vor Allem stosse mit einem zugespitzten Holze bis auf den Knochen ein; riecht die Spitze dieses Holzes zweideutig, dann wird aus dem Handel nichts! Der Anschnitt eines guten Schinkens muss ein gleichmässig hellrothes festes Fleisch aufweisen, mit schneeweissem derben Speck.

Die Küche macht vom Schinken den mannigfaltigsten Gebrauch; am besten wäre es, sie würde denselben lassen, wie er ist, denn der rohe Schinken ist entschieden schmack- und nahrhafter als z. B. der gesottene, namentlich, wenn er vor dem Sieden abgewässert wurde. Ein Schinken, der so stark gesalzen ist, dass er das Abwässern nöthig hat, taugt überhaupt nichts; es sollte ein einfaches Abwaschen genügen.

Speck ist im Grunde nichts Anderes als gesalzene und geräuchertes Schweinefett. Guter Speck ist fest, körnig, weiss, von einem angenehmen Nussgeschmack und — nicht so leicht zu bekommen, wie man gewöhnlich glaubt. Die Zubereitung ist sehr oft fehlerhaft: häufig wird der Speck zu stark gesalzen und nicht selten zu schnell geräuchert. Ein solcher Speck schmeckt unangenehm scharf, hat eine gelbliche Farbe und es fliessen Fetttropfen davon ab. Mit der Zeit verdirbt auch der beste Speck — wird gelb und ranzig. Auf Bauernhöfen keine Seltenheit!

Die weltberühmten Speckseiten aus Westphalen, Irland, Lothringen, Bretagne, sind nicht selten zu alt und jedenfalls — zu theuer.

Ausgesuchter Speck, schön weiss, mit einigem Fleische durchwachsen (s. g. Herrenspeck), dürfte in jenen Fällen häufiger als Arzneimittel zur Anwendung kommen, wo der Leberthran nicht ertragen wird.

Es wird hier wohl der rechte Platz sein, auch noch einige Mittheilungen zu machen über den in neuester Zeit so sehr in Schwung gekommenen Handel mit amerikanischem Schweinefleisch und Speck. Cincinnati, die „Königin des Westens“, ist in diesem Geschäft so voran, dass sie scherzweise nur „Porcopolis“ genannt wird. Die Schweinehändler sind daselbst die angesehensten Kaufleute. Einige davon treiben das Geschäft so grossartig, dass man nur staunen muss. Es gibt Fabriken, welche jährlich über 2 Millionen Pfund geräuchertes Fleisch auf den