

3./III. 1915

Eine einfache Fleischkonservierungsmethode.

Herr Domänenpächter Schneider-Hof Kleeberg bei Hachenburg schreibt uns:

Die Stadtverwaltungen sind zur Zeit damit beschäftigt, große Mengen Schweinefleisch als eiserne Bestände für die Volksernährung zu konservieren. Es handelt sich dabei in manchen Städten um so beträchtliche Mengen, daß zu befürchten ist, es seien nicht genügend geeignete Aufbewahrungsräume vorhanden, und es könnten infolgedessen große Verluste durch Verderben des Konservefleisches entstehen. Es dürfte deshalb weite Kreise interessieren, zu erfahren, daß sich gepökeltes Fleisch und auch geräuchertes Fleisch vor dem Verderben sichern läßt, wenn es in pulverisiertem Kalk aufbewahrt wird. Auf den Gütern Belgiens ist es allgemein üblich, das Schweinefleisch zunächst vier Wochen im Pökel liegen zu lassen. Alsdann wird es aus den Pökelbehältern herausgenommen und so lange in luftigen Räumen aufgehängt, bis es vollständig trocken geworden ist. Auf den betreffenden Gütern Belgiens findet man in jedem Haus Räumlichkeiten mit Vorrichtungen unter der Decke, wo das Fleisch zum Trocknen aufgehängt wird. Nachher wird das Fleisch in Kisten oder Tonnen oder sonstigen geeigneten Behältern in pulverisiertem Kalk eingelegt. Dazu nimmt man gebrannten Weißkalk, läßt ihn durch schwaches Anfeuchten zu einem trockenen Pulver zerfallen und bringt nun von diesem Kalkpulver zunächst eine Schicht auf den Boden des Behälters. Alsdann wird das trockene Fleisch so auf dem Kalk ausgebreitet, daß die einzelnen Fleischstücke sich nicht berühren. Ueber eine Lage Fleisch kommt dann wieder eine Lage Kalk mindestens von 10 Zentimeter Höhe, und so wechselt man ab zwischen Fleischschichten und Kalkschichten, bis der Behälter angefüllt ist. Die oberste Schicht muß natürlich wieder pulverisierter Kalk sein. Das Fleisch hält sich in dem Kalk jahrelang und kann dann stückweise aus den Vorratsbehältern konsumiert werden. Da man diese Fleischbehälter aus Kisten, Tonnen usw. auf jeden Speicher und in sonstigen trockenen Räumen aufstapeln kann, bereitet die Unterbringung großer Fleischvorräte absolut keine Schwierigkeiten, und die Gemeinden laufen nicht Gefahr, Verluste durch Verderben des Fleisches zu erleiden. Vor allen Dingen ist das Fleisch auch vor den Schmeißfliegen, welche im Sommer ihre Maden in das Fleisch absetzen, gesichert. Die Aufbewahrung in Kalk beeinträchtigt den Geschmack des Fleisches durchaus nicht. Das anhaftende Kalkpulver läßt sich vor dem Konsum gut abwaschen und abschaben. Es sei noch bemerkt, daß sich auch die gepökelten und geräucherten Schinken in der oben beschriebenen Weise in Kalk aufbewahren lassen. Die meisten Kalkwerke sind in der Lage, pulverisierten Weißkalk in Säcken fertig zum Gebrauch zu liefern. Ich weiß nicht, ob diese Fleischaufbewahrungsmethode in Deutschland hier und da schon angewendet wird. Daß Kalk ein vorzügliches Konservierungsmittel auch für andere Nahrungsmittel ist, ist allgemein bekannt.