

macht. Je größer der Schinken ist, desto festeres Fleisch hat er, und desto besser und haltbarer werden die Würste *). Auch verdient angemerkt zu werden, daß die Schinken von keinem Schweine, das in Branntweinmast gestanden, genommen werden dürfen, weil von diesen das Fett beim Räuchern ausläuft **), und überhaupt keine schmackhafte Wurst davon wird. Von dem Schinken wird die Schwarte abgezogen, das Fleisch von den Knochen losgeschnitten und alle Sennen ausgeschält. Ist der Schinken zu fett, so wird das überflüssige Fett an der Schwanzseite, welche die Ecke des Schinkens ausmacht, abgeschnitten und bei Seite gelegt. Das in kleine Stückchen geschnittene Fleisch wird darauf in einer sogenannten Stampfgelte mit dem Stampfeisen ganz klar und gleichsam zu einem Teige gestampft; je klärer es gestampft wird, desto besser und haltbarer wird die Wurst, weil es sich besser zusammen stopfen läßt, ohne kleine Zwischenräume zu lassen. Unter dieses gestampfte Fleisch wird nun der nöthige Salpeter, Salz, und Pfeffer wohl untergemengt, und zwar rechnet man auf einen 24pfündigen Schinken 1 Loth gereinigten Salpeter, 3 starke Hände voll Salz, 1½ Loth gröblich gestoßenen und 1 Loth ganzen Pfeffer. Wenn dieses alles untergemengt ist, dann wird die Masse in die Därme gestopft, wozu

*) Schinken von 20 Pfund und drüber gehen die beste Würste. Bei kleinern Schinken ist das Fleisch zu weich, die gestampfte Masse wird mehr schmierig, trocknet beim Räuchern zu sehr aus und die Würste bekommt nicht nur Falten und Würzeln, sondern es entstehen auch leicht von innen leere Zwischenräume, wo alsdann die Wurst von innen modert und verdirbt.

***) Auch hiervon entsteht das nur so eben bemerkte Verderben der Würste.