Gewichts an reinem Fleische, ohne Kopf und Füße, nur 10 bis 12 Stücke sind, weil klein zerhauenes Fleisch nicht so gut ausfällt. Die Stücke müssen ganz bleiben; von ihnen ist das Riobenstück das vornehmste in der Tonne.

Sobald das Fleisch zerhauen ist, wird es mit gemeinem Salze eingesalzen und wohl eingerieben. Hernach legt man es in dazu bestimmte Gefäße, in welchen es so lange liegen bleiben muß, bis das Salz verzehrt ist, und Pökel giebt, worauf es dann auseinandergelegt, und 36 bis 48 Stunden gepreßt wird, um es gehörig vom Blute zu reinigen. Ist dieses geschehen, so wird es noch einmal mit Salz gut eingerieben, nach einigen Tagen in die vorigen Gefäße gelegt, und hernach in Tonnen gepackt.

Zu den beiden ersten Salzungen ist es einerlei, was man für Salz nimmt, wenn es nur rein ist. Wird aber das Fleisch in die Tonnen geschlagen, so muß zwischen jede Lage eine gute Schicht des besten Salzes, mit Salpeter vermischt, gestreut werden; man nimmt zu einer ganzen Tonne Fleisch etwa 4 Loth Salpeter, um das Fleisch roth zu machen, und demselben ein gutes Ansehn zu geben. Uebrigens muß man bei der Einlegung des Fleisches darauf sehen, daß es so dicht als möglich liege, und weder Kopf noch Füße dazwischen kommen, auch daß es in der Tonne gleich vertheilt sei, und keine mehr als die andere, sondern jede 180 Pfund netto an Fleischgewicht halte, auch höchstens nur zwei Schenkel hineinkommen.

Ist das Einlegen geschehen, und wird die Tonne zugeschlagen, so muß man sie mit gutem und klarem Pökel anfüllen, der so stark ist, daß das Salz zwischen dem Fleische, wenn es auch ein ganzes Jahr läge, doch unversehrt und ganz bleibt. Man versucht die Stärke des Pökels mit einem Eie oder einem Stücke Fleisch, das man hineinwirft, und hält ihn für gehörig gut, wenn das Hineingeworfene oben schwimmt.

Die Irländer bereiten dreierlei Sorten Fleisch: 1) gro-

ßes