

Benützt man statt Salz, Salpeter oder Konservensalz, Nitritpökelsalz, so ist zu beachten, daß Nitritpökelsalz erst bei einer Temperatur von 65 Grad C wirksam wird. Die vielfache Meinung, daß Nitritpökelsalz auch bei geringeren Wärmeegraden die Durchrötung schneller herbeiführt, ist irrig. Es ist daher darauf zu achten, daß die Rauchkammer oder der sonst zum Vorräten benützte Raum eine Temperatur von wenigstens 65 Grad C aufweist, da sonst der Zweck der Verwendung von Nitritpökelsalz, nämlich die Herstellungsweise zu beschleunigen nicht erreicht wird.

3. Weicher oder schmalziger Speck darf nicht verwendet werden. Der Speck muß kernig und gut gekühlt sein.
4. Der Herstellungsprozeß soll möglichst rasch vor sich gehen. Längeres Umherstehen des Materials in warmen Räumen ist zu vermeiden.
5. Vor der Räucherung müssen alle derartigen Wurstsorten über Nacht, höchstens einen Tag, bei einer Temperatur von 20 bis 25 Grad C vorkonservieren. Speck und Fleisch muß nach dem Vorkonservieren sich auf dem Darm bereits abzeichnen. Der während dieser Zeit im Innern der Wurst sich vollziehende Temperatureausgleich verhindert auch, daß die Wurst einen graugrünen Kern erhält.
6. Die Würste müssen beim Vorkonservieren so aufgehängt werden, daß sie einander nicht berühren. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen feuchte Stellen, die Wurst wird fleckig, zerreißt an diesen Stellen leicht und es setzt sich Schimmel an. Nach dem Vorkonservieren sollen die Würste baldmöglichst gekocht werden.
7. Die Räucherung der gut abgetrockneten Würste muß bei einer Temperatur von 40 Grad C beginnen, die dann je nach der Dicke der Wurst nach und nach bis auf 70 Grad C erhöht wird. Die Dauer der Räucherung hat sich ebenfalls nach der Dicke der Wurst zu richten. Sie ist solange fortzusetzen, bis der Speck durchschlägt, und der Darm die gewünschte Farbe hat. Damit der Darm geschmeidig bleibt, stellt man zu Beginn der Räucherung eine Schüssel mit dampfendem Sodawasser in die Rauchkammer. Sie kann bis zu 5 Stunden betragen. Zu heißes Räuchern führt durch Absonderung von Fleischsäften zur Salzbildung, zur Schrumpfung der Wurstmasse und zur Faltenbildung des Darmes.
8. Zur Herstellung des Rauches verwendet man Hartholz und Hartholzspäne, die man mit etwas Sägemehl bedeckt.
9. Alle Dauerbrühwurstsorten müssen nach dem Abkochen nochmals bei einer Rauchttemperatur von 20—30 Grad C bis zu 12 Stunden nachgeräuchert werden.