

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>Das Land Westfalen</b> . . . . .	<b>6</b>
Geografisches und Wissenswertes . . . . .	6
Der Westfale an sich . . . . .	7
Das Westfalenlied und die Schweinemast . . . . .	10
Die Hausschlachtung . . . . .	13
Westfälischer Knochenschinken – ein früher Exportschlager . . . . .	15
<b>Die Westfälischen Fünf</b> . . . . .	<b>16</b>
Spezialitäten aus Westfalen . . . . .	16
<b>Der Knochenschinken</b> . . . . .	<b>22</b>
Seine Herkunft und Herstellung . . . . .	22
Die Salzung . . . . .	25
<b>Westfälischer Knochenschinken als Hochzeitsbrauch</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Die Hausschlachtung</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Gildeschmäuse in Westfalen</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Westfälischer Knochenschinken – tatsächlich aus Westfalen?</b> .	<b>50</b>
Schutzgemeinschaft westfälische Schinken und Wurstspezialitäten e. V. . . . .	50
Schinkenland Westfalen – erlebter Genuss! . . . . .	59
Wie lagert und schneidet man Schinken richtig? . . . . .	60
Westfalen erleben und mit allen Sinnen genießen! . . . . .	62