

beschwert. Nach 8 Tagen kommt es in einen Wachholderrauch, der einige Tage lang unter demselben unterhalten wird. Doch darf es nur Rauch, keine Flamme seyn.

Verschiedene Arten Würste zu bereiten.

Augsburger Cervelatwürste.

(Siehe Augsburger Würste den 11ten Februar S. 54.)

Blutwürste.

Es wird gekochter Speck in kleine Würfel geschnitten, nebst etwas Majoran, à la mode Gewürz, Salz, Pfeffer und dem mit Milch vermengten Schweinsblut in weite Schweinsdärme gefüllt, und zugebunden; dann werden sie etwas gesotten. Nachher kocht man sie entweder noch länger, und genießt sie frisch, oder man räuchert sie; doch müssen sie bald aus dem Rauch genommen, und nicht lange aufgehoben werden; sie werden, wenn sie alt sind, ungesund.

Bratwürste.

Man hackt einige Pfund ungekochtes Schweinefleisch von einem Schinken oder dergleichen Stücke, mengt Majoran, Zitronenbikelen, Salz, Nelken, Pfeffer, à la mode Gewürz darunter, mengt die Masse unter einander, und füllt sie in Schweinsdärme. Diese Würste können frisch verkocht, oder geräuchert, und dann gekocht werden. Alle Arten Würste vertragen nicht viel Rauch. Werden die Bratwürste geräuchert, so bleiben die Zitronenbikelen weg.

Braunschweiger = Würste.

Dazu hackt man ein Stück von der abgekochten Schweinslunge, so wie ein Stück Leber mit Majoran, nimmt noch abgekochtes, in Würfel geschnittenes Schweinefleisch, etwas Semmelmehl, abgekochten gewürfelten Speck, à la mode Gewürz, Salz, Pfeffer und etwas von einer abgekochten Rindszunge (dieß muß länglicht aber dünn geschnitten werden) dazu, füllt alles in Rindsdärme, und kocht die Würste. Wenn sie auf Stroh abgetrocknet sind, hängt man sie in den Rauch. Vor dem Genuß brauchen sie dann nicht mehr gekocht zu werden.

Cervelate = Würste.

Hacke 5 Pfund Schweinefleisch und 2 Pfund mageres Rindfleisch: nimmt 8 Loth Salz, 2 Loth grob gestoßenen Pfeffer, 1 Loth à la mode Gewürz, 1 Pfund in Würfel geschnittenen Speck dazu, fülle