

24 Stunden stehen; nach Verlauf dieser Zeit mischt man 10 Loth Salz, 4 Loth Pfeffer, und 3 Loth Cardamom darunter; füllt die Masse in weite Därme, sticht kleine Löcher hinein, und trocknet die Würste in einem Luftkamin oder Luftboden. Dann hebt man sie an einem kühlen Orte auf.

### Schwartenmagen.

Schneide 2 Pfund Schweinefleisch vom Hals oder Rinnbacken in Würfel, nimm 1 Pfund gehacktes mageres Schweinefleisch dazu, mische Salz, Pfeffer, Ingwer, Nelken und Majoran, und ein Glas voll Schweinsblut darunter; fülle dann die Masse in den Schweinsmagen, siede diesen gemächlich, stupfe ihn, und presse ihn nach und nach in der Presse, oder zwischen 2 hölzernen Tellern vermittelst eines Steines. Man kann den Schwartenmagen räuchern oder frisch verspeisen.

### Westphälische Würste.

Man hackt 6 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund verwälltes Rindsfett, nimmt eine in Fleischbrühe geweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Nelken und Majoran dazu, und füllt alles in Rindsdärme. Diese Würste werden gesotten und geräuchert, halten sich aber nicht lange.

## Von der Behandlung des Gefrorenen.

Die nöthigen Geräthschaften hiezu sind: Ein Gefrierstuz, eine Gefrierbüchse, und ein Gefrierspatel. Der Gefrierstuz muß von hartem Holz mit einem Griff wie ein Eimer versehen seyn, und einen Zoll hoch vom Boden einen Zapfen haben, mittelst welchem man das Wasser, das sich von dem aufgelösten Eis sammelt, ablassen kann. Die gewöhnliche Größe davon ist 14 Zoll in der Höhe und 11 Zoll in der Breite. Die gewöhnliche Größe der Gefrierbüchse ist 10 Zoll in der Höhe und 5 Zoll in der Breite. Es gehen dann 2 Maas oder 4 Pfund Gefrorenes hinein, und giebt 18 bis 20 gewöhnliche Tassen. Alle Vorschriften vom Gefrorenen in diesem Kochbuch sind nach dieser Größe berechnet. Wer will, kann sich aber Büchse und Stuz größer oder kleiner machen lassen, und dann die Masse, die in erstere kommt, darnach bemessen. Die runde zinnerne Büchse muß mit einem Deckel versehen seyn, der wenigstens  $1\frac{1}{2}$  Zoll heruntergeht, oben muß sie einen glatten Griff haben. Der Gefrierspatel ist ein muldenförmiges Schäufelchen von Buchenholz, welches 4 Zoll in die Länge, und 2 Zoll in die Breite halten, mit dem Stiel aber 18 bis 19 Zoll lang seyn muß. In der Mitte ist diese

diese