und sich auf kein Augenmaß verlassen kann, sondern nur durch das Zusetzen des Salzes und Gewürzes nach und nach und durch das Kosten des Gehackten dabei das richtige Maß treffen kann. Unter die zu dem Wurstmachen nöthigen Gewürze rechnet man außer dem Salze noch Pfeffer, Nelken, Muskatennuß und die fein geriebenen oder gestoßenen Blätter des getrockneten Majorans. Die Würste kocht man in einem Kessel von verhältnißmäßiger Größe, in siedendem Wasser, in welches eine nach der andern hineingelegt und ungefähr eine halbe Stunde gekocht wird. Ob sie genug gekocht sind, prüft man dadurch, daß man mit einer zweizinkigen Gabel hinein sticht, wo sie, wenn es hell heraus spritzt, gar sind und aus dem Kessel genommen und zum Erkalten hingelegt werden. Einen oder zwei Tage nachher hängt man die Würste auf eine Stange oder an eine zusammengeknüpfte Leine in den Schornstein, läßt sie ungefähr acht Tage hindurch in nicht zu starkem Rauche hängen, siehet dann nach, ob sie überall gehörig geräuchert sind, und nimmt sie, so bald dieß der Fall ist, aus dem Schornsteine, um sie im Keller oder in der Speisekammer an einem kühlen, trockenen Orte zu verwahren.

Die Bereitung der Würste mag hier in der alphabetischen Ordnung folgen.

1) **Blutwurst zu machen.** Es wird Speck abgekocht, fein zu Griefen geschnitten, mit dem durch ein Sieb getriebenen Blute in eine Schüssel oder einen Asch gethan, gesalzen, mit zerstoßenem Pfeffer und etwas Majoran gut unter einander gemengt, in gereinigte Schweine- oder Rindsdärme gefüllt, an beiden Enden zugebunden und auf angegebene Weise gekocht.

2) **Bratwurst zu machen.** Man hackt so viel fettes Schweinefleisch ganz fein, als man zu der Wurst zu gebrauchen denkt, versiehet es mit vorstehen-