

dem Gewürz, füllt es in die reinen, abgeschleimten Bratwurstdärme, und kann dieselben braten oder einige Tage räuchern und abkochen.

3) **Braunschweigerwurst zu machen.** Es wird zu dieser Wurst das zarteste Fleisch, der Lendenbraten und die Schinken junger Schweine, doch nicht zu fett, genommen, von den sehnigen Theilen befreiet und recht fein gehackt, dann mit ganzem und mit zerstoßenem Pfeffer, Salz und etwas Salpeter vermengt und in Rindsdärme, welche fester sind, recht fest gestopft, verbunden, 24 Stunden lang aufgehangen, nachgedrückt und wieder fest zugebunden, in den Rauch gehangen, und zuletzt an einem kühlen Orte verwahrt.

Die Rindsdärme dazu müssen frisch aufgeblasen und getrocknet sein; vor dem Gebrauche werden sie in laulichein Wasser erweicht.

4) **Cervelatwurst zu machen.** Zu ungefähr 25 Pfunden Wurst werden  $22\frac{1}{2}$  Pfund des besten Schweinefleisches und  $2\frac{1}{2}$  Pfund Rindfleisch genommen, zusammen recht fein gehackt, 1 Pfund getrocknetes Salz, 5 Loth gedörrten Salpeter, 6 bis 7 Loth halb gestoßener Pfeffer dazu gethan, alles gut unter einander gemischt, sehr fest in Rindsdärme gefüllt, vier Tage in Salzlake gelegt, zwei Tage in den Rauch, dann in die Luft, dann wieder in den Rauch, und zuletzt in die Luft bis zum Gebrauche gehängt.

5) **Gelbwurst zu machen.** Man verfertigt sie eben so wie die folgende Hirnwurst, ziehet aber dabei die gereinigten Därme vor dem Füllen durch abgekochten Saffran.

6) **Hirnwurst zu machen.** 6 Pfund gutes Schweinefleisch und 2 von den Aldern gereinigte Schweinegehirne werden fein gehackt, etwas geschnittener Speck, einige Eier, Muskatennuß, Nelken, Pfeffer und Salz darunter gemengt, in fette Schweinsdärme gefüllt und abgekocht.