

7) Karpfenwurst zu machen. Man son- dert das Fleisch des Karpfens von allen Gräten, mengt es gut mit einigen Eiern, etwas Butter, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, Petersilie und Zitronenschalen, füllt es in Hammelsdärme, bratet die Würste auf dem Roste und richtet sie mit brauner Butter an.

8) Knoblauchwurst zu machen. Sie wird eben so wie die Bratwurst (siehe oben) zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß etwas mehr Pfeffer, Nelken und Brühe von abgekochtem Knoblauch unter das gehackte Füllsel gemengt, die Därme gefüllt, die Würste einen Tag geräuchert und alsdann abgekocht werden.

9) Leberwurst zu machen. Das Geschlinge, Herz, Leber und die abgekochte Lunge werden recht fein gehackt, mit zerschnittenem Griesenfett, und wenn das- selbe nicht ausreicht, mit noch etwas fein geschnitte- nen Speckgriesen, ferner mit Pfeffer, Salz, Nelken und fein zerriebenem Majoran gut unter einander gemengt, in gut gereinigte und von dem Schleime befreiete Rinds- oder Schweinedärme gefüllt, gut zugebunden und auf vorerwähnte Art gekocht.

10) Schwartmagen (Magenwurst) zu machen. Von dem Schweine werden die Füße und Rüssel genommen, gekocht, das Fleisch von den Kno- chen gelöst und mit der nachmals vom Speck ge- kochten Schwarte recht fein zerhackt, dann etwas Bratwurst-Füllsel, eine in längliche Stücke zerschnit- tene Zunge, etwas Speckgriesen, viel Pfeffer, das nö- thige Salz, etwas Muskatennuß, Majoran und Nel- zen darunter gemengt, in dem gereinigten Schweine- magen recht fest gestopft, dieser gut zugebunden, eine gute Stunde gekocht, einige Stunden zwischen Bret- tern flach gepreßt und einige Tage länger als die an- deren Würste, geräuchert.