

## 212. Linsenbrey.

Linsenbrey ist dem Fisolenbrey ganz gleich zu halten.

## 213. Linsenkuchen mit Kaiserfleisch und Kapphühnern.

Die Linsen werden nach dem Reinklauben und Reinswaschen völlig weich gekocht, dann durch ein Sieb geschlagen; die übrige Behandlung haben sie mit den Artikeln 194 und 210 gemein.

## 214. Ritscher.

Der Ritscher besteht aus der Zusammensetzung der weich gekochten gerollten Gerste und Erbsen zu gleichen Theilen. Dieses Gemenge wird den Erbsen gleich, mit heißem Schmalze und etwas wenigen gelb gerösteten Zwiebeln überdrennt; als Sattel dient demselben ein jedes Bratsfleisch, so wie eine jede Wurst; zu Fasttagen aber gebackene und marinirte Fische.

## Fünfter Abschnitt.

Von den verschiedenen Belegen.

## 215. Bratwürstel.

Es wird ein Pfund reines und junges Schweinefleisch ziemlich fein geschnitten oder gehackt; nun kommt eben so viel reines frisches Schweinefett (nicht ausgekochtes) hinzu, und es wird wieder gehackt, bis es wie geriebene Brotkrümel fein wird; während diesem Hacken müssen acht bis zwölf Eßlöffel voll reines Wasser nach und nach hinein verarbeitet werden. Nun wird die Masse mit anderthalb Löffel voll feinem Salz, einem Kaffeelöffel voll gröblich überstoßenen Pfeffer, und etwas fein geriebener Muskatnuß gewürzt, genau durch einander gemengt, und in fingerdünne Därme gefüllt.

Zu dem Füllen hat man eigene Handspritzen, mit einem vorragenden fingerdünnen Röhrchen versehen. Ueber dieses

Röhrchen, werden gereinigte Seitlinge (Schafdärme) angeschoben, die Spritze dann mit der Fülle vollgestopft, und mittelst des angelegten Stempels in die von dem Röhrchen abzuschiebenden Därmchen gepreßt. Sie dürfen jedoch nicht ganz voll seyn, weil sie sonst bey dem Braten auffpringen würden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden diese Bratwürstchen in Schnecken zusammen gerollt, oder auch nur ausgestreckt in der Länge von sechs Zoll über einen Rost gereiht und über eine scharfe Gluth gesetzt; nach anderthalb bis zwey Minuten, wenn sie nämlich eine lichtbraune Farbe bekommen, werden sie umgewendet, die Gluth aufgefrischt und nun auf der andern Seite wieder gebraten, so daß das Ganze nicht über vier Minuten dauert.

Als Belege dienen sie für alle Gemüßsorten. Als selbstständiges Gericht erscheinen sie mit süßem oder saurem Senf; wohl auch mit kaltem, oder auch nur mit geriebenem Kreen.

Zu Bratwürsten, die sogleich, oder doch an demselben Tage genossen werden, pflegt man in Milch geweichte und wieder ausgepreßte Semmel in der Menge wie ein zu vier zu nehmen; dadurch wird ihr Umfang vermehrt, ohne den Wohlgeschmack zu gefährden.

Außergewöhnliche Würzen sind fein geschnittene Citronenschalen, oder eine kleine Beygabe von Knoblauch.

Bratwürstel, die man aus dem fetten Bauchfleisch macht, stehen den angegebenen bedeutend nach.

### 216. Bratwürste ohne Darm.

Die vorher bezeichnete Masse wird etwas weniger fett gemacht, so daß auf ein Pfund Fleisch nur ein halbes Pfund Fett zu stehen kommt. Das Hacken wird länger fortgesetzt, um das Ganze feiner und mehr gebunden zu erhalten; nun werden über der mit Mehl bestäubten Tafel fingerlange und eben so dünne Würstel aus der Masse gemacht, und in heißem Schmalz oder Schweinfett gebacken.

Diese Würstel werden den vorhergehenden gleich, als Belege zu Gemüßen oder Gehacktem, oder als selbstständige Speise mit der Beygabe von Senf oder Kreen gebraucht.

## 217. Geselchte (geräucherte) Würstel.

Diese Würstel waren früher in Wien sehr beliebt, sind aber nach und nach so herabgekommen, daß man nun Bedenken trägt, sich ihren Genuß zu erlauben, und will man dennoch seinen Gusto haben, so muß man schon ihre Bereitung selbst unternehmen. Zu diesem Ende werden zwey Pfund reines Rindfleisch klein gehackt, wenn dieses bis zu der Kleinheit der Erbsen gelangt ist, so wird ein Viertelpfund reiner Speck darunter gemischt, und das Hacken fortgesetzt; wenn nun alles recht fein geworden ist, so werden anderthalb bis zwey Eßlöffel voll Salz (nach Bedarf), ein Kaffeelöffel voll Pfeffer, ein Gliedchen Knoblauch, ein kleines Sträußchen Thymian und zwey Lorberblätter (besonders feingestoßen) als Würze hinzu gethan, und mit zwölf Löffel voll Wasser nach und nach genäßt, endlich den Bratwürsten gleich (Art. 215) in Därme gefüllt, und auf einige Stunden in Rauch gehenkt. Vor dem Anrichten werden sie in kochendes Wasser gethan, und nur so lange darin gelassen, daß sie durch und durch heiß werden. Geselchte Würstel, die einmahl gekocht haben, sind zähe und fast ungenießbar.

Dieselben dienen als Belege der Zugemüse, oder als selbstständige Speise mit der Zuthat von geriebenem Kreen.

## 218. Blutwürste.

Es wird ein Pfund fettes schweineres Fleisch, gewöhnlich Bauchfleisch, und ein Viertelpfund Speck weich gekocht, dann kleinwürfelig geschnitten. Dieses wird in einem angemessenen Topfe mit einer halben Maß Schweinblut und eben so viel Obers begossen und durch einander gemischt. Die Masse wird mit anderthalb Eßlöffel voll Salz, einem Kaffeelöffel voll überstoßenen Pfeffer, einem Kaffeelöffel voll Majoran und ein Paar Sträußchen Thymian (Kuttelkraut) und etwas Muskatblüthe gewürzt, endlich in zwey fingerdicke Därme gefüllt, auf spannlange Würste überbunden, und mit heißem Wasser an das Feuer gestellt, bis dasselbe einige Mahl aufgekocht hat. Dann wird der Topf bey Seite gestellt, und nach dem Auskühlen die Würste über ein reines

Tuch herausgehoben und an einem kalten Orte aufbewahrt. Vor dem Anrichten werden dieselben mit etwas Fett in einer Kaine braun abgebraten, und als Belege oder als selbstständige Speise mit geriebenem Kreen aufgetischt.

### 219. Plunzen.

Die Plunzen sind eigentlich Blutwürste, mit dem Unterschiede, daß ihr Inhalt weniger fett, wohl gesünder, aber zugleich weniger schmackhaft ist.

Es wird in eine Maß Blut und eben so viel beygemengte Milch ein Viertelpfund kleinwürfelig geschnittener und gelb gerösteter Speck nebst einer Maß würfelig geschnittener Semmelschmollen gethan, und den vorhergehenden gleich gewürzt und beendet.

### 220. Leberwürste.

Zu Leberwürsten wird gewöhnlich das ganze Eingeweide des Schweines, nämlich: die Lunge, das Herz, die Leber und oft auch die Milz verwendet. Die Lunge sammt dem Herzen wird in einem Topfe mit Wasser weich gekocht, wozu während des Kochens die nothwendige Menge Salz und Wurzelwerk gethan wird. Nach zweyständigem Sieden wird dasselbe herausgehoben, und nach einigem Abkühlen klein geschnitten. Während dieses Vorganges ist die Leber fein geschabt worden, um die Blutgefäße heraus zu bekommen, endlich noch mehr fein geschnitten. Jetzt wird auch eine mittlere Zwiebel fein geschnitten und mit ungefähr zwölf Loth Fett gelb geröstet. Nun wird das sämtliche Gehacke in das Fett gelegt, mit etwas Brühe benäßt; dann kommt die Würze, aus einem Löffel voll feinem Salze, einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, eben so viel Basilikum, drey Sträußchen Thymian, etwas weniges Majoran bestehend; wenn alles genau durch einander gemengt ist, so wird es in die Därme gefüllt, auf sechs Zoll lange Würste unterbunden und in der Brühe aufgekocht, in welcher früher die Lunge gesotten worden.

Vor dem Anrichten werden dieselben den vorhergehenden gleich behandelt.

## 221. Lungenwürste.

Die zu den vorhergehenden Würsten weich gesottene Lunge wird für sich allein recht fein geschnitten; während diesem wird eine Fülle gemacht, aus sechzehn Loth Butter, einer Maß voll Semmelschmollen, welche früher in Milch geweicht, dann ausgepreßt worden ist, und sechs bis acht Eydottern oder auch nur vier ganzen Eiern; hiezu kommt die fein geschnittene Lunge und acht Loth fein geschnittenes Mark. Nun wird das Ganze mit hinreichendem Salze, etwas Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, gut durch einander gemengt, und dem Vorhergehenden gleich beendet.

## 222. Faschwürste.

Es muß ein Pfund reines, enthäutetes Kalbfleisch fein geschnitten werden, zu diesem kommt ein halbes Pfund Mark und es wird fortgeschnitten, nun kommen fünf Eydotter hinzu, und das Ganze wird in einem Mörser fein gestoßen, mit einer hinreichenden Menge Salz, einem halben Kaffeelöffel voll Pfeffer, etwas Muskatnuß und einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener Schalotten gewürzt. Nun werden die Quartblatt großen Oblaten auf vier Theile geschnitten, mit diesem Fasch, Messerrücken dünn, bestrichen, und auf Würstel zusammen gerollt. Diese werden in abgeschlagene, etwas gesalzene Eier eingetunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt. Vor dem Anrichten werden anderthalb bis zwey Pfund Schmalz heiß gemacht, und die Würstel langsam ausgebacken.

Diese Würstel, in Därme gefüllt, werden den vorhergehenden gleich behandelt.

## 223. Kapaunenwürstel.

Diese werden den vorhergehenden gleich gemacht, mit dem Unterschiede jedoch, daß hier Kapaunen = statt Kalbfleisch gebraucht wird.

## 224. Hirnwürste.

Das Kalbshirn wird in lauwarmes Wasser gethan, und sorgsam abgehäutelt, dann mit reinem Wasser zum

Feuer gebracht, genugsam gesalzen und eine halbe Stunde lang abgekocht, endlich abgeseiht und in einer Raine zwey Maß desselben mit acht Loth Butter so lange geröstet, bis die Flüssigkeit, welche sich am Anfange häufig einfindet, ganz vertrocknet ist. Nun kommt eine Maß in Milch geweichte und wieder ausgepresste Semmelschmollen nebst acht Loth fein würfelig geschnittenem Mark hinzu, das Ganze wird sonach vom Feuer gestellt, mit vier ganzen Eiern abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, endlich über Oblaten aufgestrichen, wie bey dem Art. 222, oder in feine Därme gefüllt und über der Gluth abgebraten.

### 225. Paulanerwürstel.

Es werden zwey Pfund von den Gräthen gelöster und von der Haut befreyer Karpfen fein geschnitten, nach diesem kommen der Menge nach eben so viel abgeriebene und in Milch geweichte, dann wieder ausgepresste Semmelschmollen und der vierte Theil so viel Butter hinzu, und es wird wieder geschnitten. Während diesem werden vier Eier mit vier Loth Butter über der Gluth so lange gerührt, bis sie verdicken. Dieses Eingerrührte wird auf das Schneidbret gethan, nach dem Auskühlen kommt es nun unter die übrige Masse, nebst noch zwey ganzen Eiern, dem Gewürze aus Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Gliedchen mit Salz verriebenen Knoblauch. Wenn alles genau gemengt ist, so werden aus diesem Teige fingerlange Würstel geformt, in abgeschlagene Eier getunkt, mit Semmelbröseln belegt und in einer Raine oder Bratpfanne von allen Seiten lichtbraun gebraten.

### 226. Krebswürstel.

Bier und zwanzig bis dreyßig mittelgroße Krebse werden roth gesotten, aus ihrem Sude, welcher nur aus einigen Löffeln voll Wasser bestehen darf, gehoben, die Schweifchen und Scheren sorgsam ausgelöst, die Schalen aber mit acht Loth Butter fein gestoßen, und durch langsames Rösten zu Krebsbutter verwandelt, welche dann abgeseiht, ausgepresst und bey Seite gesetzt wird. Die ausgelösten

Schweifchen und Scheren werden nun fein geschnitten, und dem Paulauer = Fasch (Art. 225) gleich gemacht, bis auf die Zuthat von der Krebsbutter, welche insbesondere unter das Ganze gemengt wird.

### 227. Lachs = Würstel.

Diese werden nach dem Paulauer = Fasch (Art. 225) bereitet, nur mit der besonderen Würze von ein Paar Sardellen.

### 228. Roggen = Würste.

Der Karpfenrogen wird in Salzwasser eine Viertelstunde lang abgekocht, dann abgeseiht, auf eine halbe Maß desselben mit acht Loth Butter eine Weile geröstet, gehörig gesalzen, und nun nach dem Auskühlen mit eben so viel Paulauer = Faschmasse (Art. 225) und einem ganzen Ey genau vermengt und zu Würsteln verarbeitet.

### 229. Pafesen.

Unter der Benennung Pafesen werden jene Gerichte verstanden, welche zwischen dünnen Semmelschnittchen eine Fülle enthalten, in Eyer getunkt und in Schmalz gebacken werden,

### 230. Hirn = Pafesen.

Die einen Tag altbackenen Semmeln, oder sonst ein weißes Brot, werden leicht abgerieben, dann dünnblättrig geschnitten; diese Schnitten werden mit einem runden oder langen Ausstecher ausgestochen; nun wird eine Schnitte dieser Semmel mit dem vorgerichteten Hirn (s. weiter unten) messerrückendünn bestrichen, mit einer anderen Schnitte genau belegt, und über ein flaches Gefäß gethan, so wird es fortgemacht, bis die Fülle oder die Semmel aufgegangen ist. Nun werden die Pafesen mit Milch fein bespritzt, dann umgewendet, und wieder so bespritzt, bis sie durchaus weich werden. Während diesem, oder vielmehr eine Viertelstunde vor dem Anrichten, wird eine Pfanne mit anderthalb bis zwey Pfund Schmalz über das Feuer gesetzt, und wenn dasselbe leicht zu rauchen anfängt, so werden vier bis fünf Eyer

aufgeschlagen, etwas gesalzen, gut abgeschlagen, und nun die Pafesen behuthsam in dieselben eingetunkt und von da in das heiße Schmalz eingelegt. Man kann nicht leicht mehr als fünf bis sechs Pafesen auf ein Mahl backen; in zwey Minuten muß die erste Einlage gut seyn, dann werden diese heraus genommen, und andere hinein gethan, bis alle gebacken sind.

Es wird nun Alles reinlich zugeschnitten, und als Belege einer Zuspelise, oder als selbstständiges Gericht ohne andere Zuthat angerichtet, und möglichst heiß aufgetragen.

Das Hirn wird zu diesem Endzweck abgehäutelt, in gesalzenem Wasser abgekocht, dann mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, mit dem sechsten Theil feiner Semmelbröseln und eben so viel fein geschnittenem Mark vermengt und fein abgerührt.

### 231. Fischmilch = Pafesen.

Die Karpfenmilch = Pafesen werden den Gehirn = Pafesen in allen Punkten gleich behandelt.

### 232. Leber = Pafesen.

Zu den Leber = Pafesen wird vorzüglich Hühnerleber gröblich überschnitten, dann mit dem sechsten Theil Butter ein Paar Minuten lang über scharfem Feuer geröstet, endlich mit Salz, Pfeffer und ein Paar Lorberblättern gewürzt, fein gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, und mit ein Paar Eydottern vermengt.

### 233. Sardellen = Pafesen.

Zu den Sardellen = Pafesen wird an Fasttagen ein feiner Paulaner =, an Fleischtagen aber ein dünn gehaltener Kapau = nen = Fasch mit einem kleinen Theil gereinigter und fein gestoßener Sardellen vermengt, und dem Hirn gleich verwendet.

### 234. Gehack = Pafesen.

Diese können von allen Substanzen, welche sich in Gehackform bringen lassen, bereitet werden, und zwar auf dieselbe Weise, wie die Hirn = Pafesen bereitet werden, statt Hirn kommt ein Gehacke. Die Bereitung der Gehacke folgt weiterhin.