

Würste zu machen.

Bratwürste.

Drei Pfund Schweinsfleisch wird mit zwei Pfund reinem Schweinfett zusammengehackt, während des Schneidens mit einer halben Maß Wasser befeuchtet, mit Pfeffer, Salz, Majoran und Lorberblättern gewürzt und in die fingerdicken, hiezu bereiteten Därme mittelst einer Spritze gefüllt. Man kann auch geweichte Semmel darunter geben, doch haben jene mit bloßem Fleisch zubereiteten den Vorzug, daß sie schmackhafter sind und sich auch länger aufbewahren lassen. Die auf diese Art gefertigten Würste können entweder im Ganzen gebraten oder auf kleine, spannenlange, Stückchen abgedreht werden. Man bratet sie in einer mit Fett bestrichenen Pfanne, oder über mittelstarker Blut auf einem reinen, gut bestrichenen Roste.

Blutwürste.

Eine halbe Maß gutes Obers wird in eben so vieles Schweinsblut gerührt, welches, wenn es nicht gleich nach dem Schlachten gebraucht wird,

in kleinen Zwischenräumen umgerührt werden muß, weil es sonst zu einem Klumpen gerinnt. Nun schneide man ein Viertelfund frischen Speck und ein Stückchen Semmel in kleine Würfel, gebe es, nebst etwas Majoran, Pfeffer, Muskatblüthe und Thymian (Kuttelkraut) in das Blut, salze und fülle es in die Därme. Diese werden locker gefüllt, weil der Darm beim Kochen eingeht und die Fülle im Gegentheile anschwillt, und alle Viertelellen lang unterbunden. Die Würste werden nun in Salzwasser gekocht. Wenn dieses geschehen und sie in demselben Wasser ausgekühlt, werden sie aufbewahrt, indem sie sich bei kaltem Wetter Wochen lang gut erhalten. Beim Gebrauche macht man etwas Butter oder Schmalz in einer Reine oder Kasserolle heiß, legt dann die Würste hinein und bratet sie auf beiden Seiten schön braun. Man kann sie beim Anrichten mit geriebenem Meerrettig bestreuen.

Leberwürste.

Milz, Herz und Nieren von einem frisch geschlachteten Schweine werden im Salzwasser weich gekocht, dann herausgenommen und mit der Leber, einem Paar in Schmalz gerösteten Zwiebeln, etwas Thymian und Majoran fein zusammengehackt. Dieses Gehäck wird nun mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas fetter Brühe vermischt, in die Därme gefüllt. Diese werden eine Spanne

lang unterbunden, in die Brühe, worin die Lunge gekocht, gegeben und ein Paar Mal darinnen aufgekocht, dann herausgenommen, und nachdem sie ausgekühlt, zum Gebrauche aufbewahrt. Sie werden in einer mit Butter oder Fett bestrichenen Kasserolle auf beiden Seiten schön braun gebraten. Diese und jede andere Gattung Würste können sowohl als Zugabe zu fast jeder Art von Gemüse gegeben, als auch mit Meerrettig bei der Tafel nach der Suppe servirt werden. Auch bei Gabelkrübstücken bilden sie ein eigenes selbstständiges Gericht.

Fischbratwürste.

Einige Stücke Karpfen werden mit einigen Gliedchen Knoblauch klein zusammengehackt und mit etwas Pfeffer, Muskatblüthe und Salz gewürzt, dann eine Semmel in ganz kleine, nicht erbsengroße Würfelchen geschnitten und aus gutem Schmalze oder Butter gebacken. Wenn der Fisch ein Milchneer war, wird die Milch in Salzwasser gekocht und ebenfalls fein würflich geschnitten. Nun treibe man ein Stückchen Butter schaumig ab, verrühre zwei oder drei Eyerdotter damit, gebe alles Gehäcke, nebst etwas Majoran darein und fülle es in Därme, wie sie zu den gewöhnlichen Bratwürsten genommen werden. Sie werden auch eben so gebraten.