Vierter Abschnitt.

Zubereitung verschiedener Würste.

Vorerinnerung.

Da Würste eine sehr beliebte und schmackhafte Garnirung der Zuspeisen sind, wird eine Beschreibung ihrer Bereitung unstreitig hier den passendsten Ort finden. Jedoch werden wir nur von jenen Gattungen handeln, die man in jeder Haushaltung selbst, ohne Mitwirkung eines Fleischhackers, und ohne eingeschlachtet zu haben, bereiten kann.

Zum besseren Verstehen des dabei nöthigen Verfahrens diene Folgendes:

Zuerst reibt man die Gedärm mit Salz und laulichtem Wasser ab, zerschneidet sie dann in solche Längen, wie sie die Würste haben sollen, und wässert sie gut ein. Damit sie aber desto reiner werden, so ist es nöthig, daß man die Gedärme umkehrt, damit das Wasser jede Unreinigkeit herauszieht, sie müssen aber vor dem Anfüllen wieder auf die rechte Seite gewendet werden, dann lasse man die Gedärme über Nacht im Wasser, aber an keinem zu kühlem Orte, damit sie nicht etwa im Winter einfrieren. Vor dem Wurstmachen verfertige man die Speilen, womit die Wurst zugespeilt wird, damit die Fülle nicht wieder herausrinne. Hierzu dienen die kleinen abgeschälten Besenruthen am besten, welche man am dicken Ende scharf spitzet, und durchspeilt nun damit vor dem Füllen das untere Ende der Wurst, am Rande des Darms, jedoch so, damit er nicht ausreiße. Auch von Dachschindeln kann man Speile machen, sie dür-

fen jedoch nicht eckig sein. Dann durchzieht man den angeschnittenen Spitzen des Speiles drei oder mehrere Male den Darm, je nachdem er enger oder weiter ist, bis an das Ende und bricht den Speil ab, und dieß so lange, bis er schon zu kurz ist, und keinen Speil mehr gibt.

Sodann braucht man den sogenannten Wurstbügel oder Ring, über welchen der Darm am obern Theil gekrempet wird, damit man die Fülle hineingeben kann. Beim Füllen muß man mit dem Daumen und Zeigefinger den Ring so umfassen, daß sich der Mund des Darms nicht davon loslösen kann. Mit der rechten Hand füllt man nun die Wurst und befördert durch immer langsames Nachdrücken mit derselben, daß die Fülle ganz hinabkommt, und so fährt man fort, bis die Wurst voll ist.

Beim Salzen darf man sich nicht bloß auf das Augenmaß verlassen, sondern man muß immer mit dem Finger etwas vom Gehäck kosten, um sich gehörig überzeugen zu können. Ist die Wurst zu wenig gesalzen, so schmeckt sie matt, ist sie zu viel, so verliert man den Geschmack der Fülle.

Ferner braucht man noch zum Wurstmachen scharfe Küchenmesser, breite Beile zum Hacken des Fleisches, einen eichenen Hackelklotz und Küchenbreter, um allerlei Fleisch darauf schneiden zu können, dann hölzerne Mulden zu den Gedärmen und zu der Fülle.

---

539. Rindfleischwürste auf zweierlei Arten.

Man macht zwar von Rindfleisch verschiedene Würste, hier aber wollen wir nur zweierlei anführen. Erstens: Man hackt 4 Pfund Rindfleisch und eben so viel Schweinfleisch recht klein, würzt es mit 9 Loth Salz, 3 Loth gröblich gestoßenem Pfeffer, und nach Belieben mit klein geschnittenen Limonienschalen. Dann mengt man zu dem gehackten Fleisch sehr klein gewürfelten Speck, füllt es in Därme, bratet diese Würste auf dem Roste oder in einer flachen Pfanne und gießt etwas süßes Bier dazu. Zum Bra-

ten braucht man kein Fett, weil der darin enthaltene Speck genug Bratfett gibt. Zweitens: Man mengt zu 3 Pfund klein gehacktem Rindfleisch und 5 Pfund eben solchem Schweinefleisch 2 Pfund klein gewürfelten Speck, würzt es mit 2 Loth gröblich gestoßenem Pfeffer und 15 Loth Salz, füllt dieß Gehäcksel in Därme, und trocknet diese Würste in sehr glindem Rauche. Diese Würste sind den italienischen sehr ähnlich.

540. Würste von Schöpsenfleisch.

Man macht auch vom Schöpsenfleisch gute Würste, indem das vom Schlegel herabgeschnittene Fleisch, an dem man weder die Haut noch Sehnen ließ, mit den an dem Nieren befindlichen Fett klein gewürfelt schneidet, und wenn das Nierenfett zu wenig wäre, noch rindenes Kernfett dazu gibt. Dann gebe man zu dem klein Gehackten einige Hände voll geriebene Semmelbröseln, 3 bis 4 Eier, ein wenig Obers und Salz, und hackt es nochmals, damit es recht fein wird. Man kann auch nach Belieben ein wenig Kümmel unter das Gehäck geben, füllt es dann in Därme, aber nicht zu fest, um das Aufspringen zu verhüten, und kocht diese Würste nun im Wasser mit etwas Salz sehr langsam gar, oder bratet sie auf dem Roste oder in einer flachen Pfanne mit etwas Bier und Butter über einer schwachen Gluth.

541. Bratwürste.

Man nimmt das Schweinefleisch von dem Rückgrathe, den Schultern, den Seiten und Schinken, hackt es recht fein, gibt nach Verhältniß des Fleisches auch klein gewürfelten Speck dazu, würzt es mit Salz, grob gestoßenen Pfeffer, Kümmel und fein gehackten Limonienschalen, und gibt auch nach Belieben etwas weißen Wein dazu. Dies Gehäck füllt man in die kleinen Schweinsdärme, stopfet sie aber während des Füllens, damit die verschlossene Luft nicht die Därme zerreiße. In heißen Sommermonaten darf man nur auf 2 Tage Würste machen, um das Faulwerden zu verhüten.

542. Gehirnwürste.

Man hackt nach Gutdünken etwas derbes Schweinfleisch und halb so viel Speck sehr klein, gibt einige in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Mundsemmeln, gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, Salz, klein geschnittene und in Schweinsfett gebratene Zwiebeln, das ein Paar Mal durchgehackte Schweinhirn und einige Eierdotter dazu, füllt dieß Gehäcksel in Schweinsdärme, und bratet diese Würste auf dem Roste; läßt sie aber nicht lange stehen, weil sie des Hirnes wegen bald einen faulenden Geschmack annehmen.

543. Französische Würste.

Man hackt derbes Schinkenfleisch, wovon man Haut und Sehnen genommen hat, recht fein, und gibt recht fetten mit Fleisch durchwachsenen und kleingewürfelten Speck dazu. Man nimmt gewöhnlich auf 3 Pfund Fleisch 2 Pfund Speck. Dazu gibt man 2 in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, 5 bis 6 Eierdotter, etwas Obers, Muscatnuß, Salz, und ein wenig trocknen, geriebenen Majoran, füllt alles dieß in Schweinsdärme und siedet die Würste im Wasser mit etwas Salz durch eine Stunde sehr langsam.

544. Saucischen oder Bratwürstchen.

Man hackt junges Schweinfleisch, von dem die Haut und Sehnen genommen wurden, und halb so viel Fett zu einem Teig zusammen, und würzt es mit Salz, klein gehackten Limonienschalen, ein wenig gestoßene Gewürznelken, Muscatblüte und etwas Wein. Wenn man Kalbfleisch nimmt, so verfährt man eben so, nur gibt man zu dem Gewürz auch noch Pfeffer. Die Fülle gibt man dann durch eine Spritze in etwa fingerdicke Schöpsendärme, und läßt die Würstchen in gekochter süßer Milch nur einmal aufwallen. Dann werden sie auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier gelegt, und in einer Tortenpfanne im geheitzten Backofen gebraten. Man kann sie auch nur mit dem Gemüse, welches mit ihnen garnirt werden soll, aufkochen lassen.

545. Die französischen Saucischen

bereitet man eben so, nur gibt man etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln und ein wenig gestoßenen Coriander dazu.

546. Würste von Kalbfleisch.

Man muß solches Fleisch, welches weder Sehnen noch Knorpeln hat, mit Nierenfett ganz klein hacken, mengt in Milch geweichte Semmel, Salz, etwas Obers und Muscatblüte dazu, walzt daraus nach Verhältniß der Schüssel Würste, die man mit einem Kälbernetze umwickelt, und auf dem Roste bratet. Beim Anrichten gießt man gelbbraune Butter mit Limonensaft darüber.

547. Würste von gebratenen Kapaunen, Hühnern, Indianen und Kalbsbraten.

Man schneidet vom genannten Geflügel das weiße Fleisch von der Brust, oder das Weiße von einem gebratenen Kalbsschlegel, wovon die braune Haut genommen wurde, in Würfel, hackt es dann recht fein, und gibt es mit etwas fein gewürfelten Speck in einen Topf. Dann kocht man etwas süße Milch mit ein Paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Majoran und eine Handvoll Coriander zusammen auf, weicht nach Verhältniß des Fleisches die recht dünn abgeschnittene Rinde von Semmeln, in der Kräutermilch, drückt sie wieder aus und gibt sie zu dem Gehäcksel, treibt dann ein weiches Eierschmalz von 6 bis 8 Eiern und einem Stückchen Butter durch einen Durchschlag dazu, gibt noch fein gehackte Limonienschalen, geriebene Muscatnuß, Salz, und nach Erforderniß etwas Obers daran, macht aber die Fülle weder zu weich noch zu fest, und läßt nun alles, es durcheinander rührend, auf einem gelinden Kohlenfeuer laulicht werden. Dann gibt man diese Fülle in Schweinsdärme, gibt aber Acht, daß weder zu viel noch zu wenig hineinkommt. Zuletzt läßt man die gebrauchte Kräutermilch mit etwas Wasser kochend werden, und darin die Würste mit etwas Salz nur eine Viertelstunde ganz langsam ko-

chen. Sind sie gut, so legt man sie auf ein Tuch zum Abkühlen. Sollen sie nun gespeist werden, so bratet man sie in brauner Butter langsam, um das Bersten zu verhüten, und richtet sie auch mit brauner Butter an.

548. Würste von Kalbs- und Gänselebern oder Krebsen u. dgl.

werden eben so bereitet.

549. Netzwürste oder Fricandellen.

Es wird gehacktes Fleisch in Wurstform in langen Streifen von dem Kalbnetze umwickelt. Zu diesen Würsten stoßt man klein geschnittene Kalbsleber, Lunge, rohes Schweinfleisch, Schöpsenfleisch, Kalbfleisch u. s. w. in einem Mörser zu Brei, gibt in Milch geweichte Semmel, ein Stückchen Butter, oder statt derselben klein geriebenes, rohes Nierenfett, Muscatblüten, ein ganzes Ei, einige Eierdotter, ein wenig klein geschnittene Zwiebel, Salz, etwas Sardellen und kleingewürfelten frischen Speck dazu, und rührt alles gut durcheinander. Dann schneidet man Kälbernetze in so große Stücke als man die Würste haben will, walkt das Gehäcke in der Dicke von zwei Fingern darauf, rollt es zusammen, und macht davon so viel Würste als man zur Mahlzeit bedarf. Dann läßt man die Würste in einer mit Butter bestrichenen Tortenpfanne im Ofen schön gelbbraun ausbacken.

550. Oblatwürste.

Man schneidet gebratenes oder gesottenes Bäuschel mit ein wenig Petersilienkraut fein zusammen, thut das Geschnittene mit etwas Semmelbröseln, in ein wenig heiß gewordenes Fett, und läßt es darin anlaufen, gibt ein Ei, zwei Löffel voll Rahm, ein wenig Salz und Gewürz dazu, schneidet aus einer Oblatte viereckige Flecke, streicht einen Löffel voll darauf, rollt es wie eine Wurst zusammen, wälzt sie in einem abgeschlagenen Ei, und backt sie mit Semmelbröseln besäet, geschwind aus dem Schmalz.

551. Ragoutwürste.

Man schneidet ein Paar in Salzwasser überbrühte Bries und Kälbereuter klein gewürfelt, und ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, ausgelöste gewürfelte Krebsschweifchen und gewürfelte Maurachen dazu, läßt das Zerschnittene in einem zerschlichenen Stück Butter anlaufen, staubt ein wenig Mehl dazu, würzt es mit ein wenig Muscatblüte und Salz, rührt in einem Topfe 2 Eier mit ein wenig Obers gut ab, gibt es über das Geschnittene, rührt es gut unter einander, bestreicht eine viereckige Oblate mit ein wenig Eierklar, gibt von dem Geschnittenen 1 oder 2 Löffel darauf, rollt sie zusammen, walzt sie in einem abgeschlagenen Ei, besäet sie mit Semmelbröseln, und gibt sie, geschwind aus dem Schmalze gebacken, auf eine Schüssel oder auf Zugemüse.

552. Ragoutwürste auf andere Art.

Man schneidet die Magen und Lebern von jungen Hühnern mit Petersilienkraut fein zusammen, läßt das Zerschnittene in einem Stück Butter anlaufen, gibt ein wenig Rahm und 2 Eierdotter dazu, würzt es mit ein wenig Salz und Pfeffer, läßt es auskühlen, backt Eierfladen, und die wie zuvor gemachten Würste aus dem Schmalze.

553. Gefüllte Würste von Brandteig, Ribiseln oder Hagebutten.

Man läßt eine halbe Obers mit einem Vierting Butter, eben so viel Zucker etwas aufkochen, gibt unter beständigem Rühren $^1/_3$ Pfund feines trockenes Mehl dazu, rührt aber immer fort, damit der Teig nicht knollig werde. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt 4 ganze Eier und 6 Dotter dazu. Aus diesem Teig macht man fingerlange und eben so breite Würstchen, bestreicht sie mit einem abgeschlagenen Ei, streut 4 Loth feingestoßene Mandeln, die mit 4 Loth Zucker gemischt sind, darüber, und backt sie in der Röhre oder im Backofen, bis der Zucker einen braunen

Glanz gibt. Da sie hohl sind so kühlt man sie ab, schneidet sie von der Seite ein, und füllt sie mit eingesottenen Ribiseln oder Hagebutten, und gibt sie dann zur Tafel.

554. Krebswürste.

Man läßt eine Krebsbutter von 15 Krebsen auskühlen, drückt 2 in Milch geweichte Semmeln aus, stoßt sie in einem Mörser mit der Butter fein zusammen, gibt es in einen Weidling, 4 Eier und das Krebsfleisch dazu, so auch im Salzwasser abgesottenes und gewürfeltes Milchnerbäuschel, mit etwas Salz und Gewürz daran, füllt rein gewässerte Därme damit nicht ganz an, läßt sie im Salzwasser einen Sud machen, und gibt sie gebraten, wie Bratwürste, auf Zugemüse.

555. Bratwürste mit Wein.

Man gibt 2 in 1 Seitel guten Wein angelaufene Kreuzersemmeln zu 2 Pfund klein geschnittenen jungen, schweinernen Fleisch, schneidet alles recht klein zusammen, würzt es mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenen Limonienschalen, vermengt alles gut, füllt sie in Bratwürstdärme, und verfährt wie bei dem vorigen.

556. Gebackene Fleischwürste.

Man schneidet ein halb Pfund Kalbfleisch, ein wenig Petersilienkraut und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Kreuzersemmel klein zusammen, gibt sie in ein pflaumig abgetriebenes Eigroßes Stück Butter, in welche man 2 Eier und 1 Dotter, ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, Salz, ein wenig Pfeffer, 2 Löffel Milchrahm, 2 Löffeln Semmelbröseln gerührt hat, macht kleine Würste, die man in abgeschlagenen Eiern wälzt und mit Semmelbröseln besäet, und backt sie heiß aus dem Schmalze.