Fünfte Abtheilung.

Lehre

von der

Bereitung der Würstgattungen.

Von den Würsten.

Ihre verschiedenen Gattungen und deren Zubereitung.

Hier kommt die gewöhnliche Bereitung nach Weise der Schlächter, oder der bey uns so genannten Fleischselcher in keine Berücksichtigung. Landessitte, Geschmack jeder einzelnen Hauseinrichtung, die verschiedenen vorräthigen Stoffe, die dazu taugen könnten, überlassen dabey dem Genie der in dieser Kunst Erfahrenen die verschiedenen Mischungen, woraus die Würste zusammengesetzt werden sollen, und sind auch der Gegenstand dieser Abhandlung.

Das Fleisch, sey es vom Rind, Schwein, Geflügel, Wildpret oder Fischen, welches zur Erzeugung der Würste bestimmt ist, muß am ersten von allen Häuten, Sehnen, Nerven und Knochen oder Gräthen getrennt, gesalzen und gewürzt werden. Vorzüglich müssen die Därme sehr gut gereinigt seyn, die man häufig einsalzt, und mehrere Tage in dem Salz liegen läßt, worauf sie aber wieder durch mehrere Wässer vollkommen ausgewaschen werden. Man kauft solche mit Salz zubereitet, auch schon trocken, unter dem Nahmen Saitling. Auf diese Art kann man sie sehr lang, bis man sie gebraucht, aufbewahren. Man löset sie dann in lauem Wasser langsam auf, reinigt sie durch mehrere Wässer, und streift sie mit einem umgekehrten Küchenmesser aus. Um die sich darin vielleicht vorfindenden Löcher zu entdecken, bläst man sie durchaus auf, und an den Plätzen, wo solche entdeckt werden, schneidet man sie dann ab.

Unter die Beymischungen zu den Hauptbestandtheilen der Würste gehört vorzugsweise, das unter dem Nahmen Sepice bekannte fein gestoßene Gewürz. Es besteht aus in geringerem Maße genommenen Gewürznelken, Muscatnüssen und Muscatblüthe, aus Pfeffer, Ingwer und Majoran. Nach der Menge der vorhandenen Fasche gibt man davon einen oder höchstens

zwey Messerspitzen voll darunter. Überhaupt ist der gehörige Grad des Würzens, und des Salzens am sichersten zu treffen, wenn man bey der Beymischung das rohe Gehäcke kostet.

Die Schlächter oder Fleischselcher bedienen sich bey Füllung der Würste, um die Fülle durch Eindrücken in die Därme zu bringen, der so genannten Würstbügel und der Ringe, und um die gestopften Würste auf beyden Seiten zu befestigen, am Ende der hölzernen Speile.

Köchen und Köchinnen sind aber zu diesem Zwecke im Kleinen, mehr die Wurstspritze, und der Bindfaden zu empfehlen.

Würste von Rindfleisch.

Man nimmt 5 Pfunde mageres Rindfleisch. Dieses und eben so viel frischen Speck und Schweinfleisch, erst davon alles Häutige und Flächsige ausgelöst, hackt man, jedoch vom Speck nur die Hälfte, recht fein zusammen. Die übrige Hälfte des Speckes muß grob würflig und sichtbar bleiben. Das Gehäck läßt man einen Tag und eine Nacht ungesalzen liegen, und dann erst mischt man das nöthige Salz, und zwey Messerspitzen voll gestoßenes Gewürz, nähmlich Sepice darunter. Man füllt und stopft das gehackte Fleisch fest in weite Därme, bindet sie oben und unten fest zusammen, durchsticht die ganze Wurst mit einer Nadel rund herum, und läßt sie, indem man sie auf einem Dachboden in die ziehende Luft hängt, drey Wochen lang luftselchen. Ist dieses vollkommen erzweckt, so kann man sie lang zu weiterem Gebrauche erhalten, wenn man sie nur an einem kühlen Orte aufbewahrt. Will man mehr Würste haben, wird die Angabe verdoppelt.

Würste von Kalbsfleisch.

Dazu nimmt man den Schlegel von einem frischgeschlachteten Kalbe, und zwar so lang es noch warm ist, reinigt ihn von allen Knochen und Flächsen, und zerschneidet ihn in mehrere Stücke. Dazu mengt man drey Pfund frisches gut ausgehäutetes Kernfett, und schlägt beydes mit einem hölzernen Schlegel recht fein zu einem Teig untereinander; indem man während des Schlagens eine Maß guten weißen Wein nach

und nach darauf gießt, und mit dieser zusammengeschlagenen Masse zu vermischen trachtet. Am Schlusse salzt man solche gehörig, streut ein Paar Messerspitzen voll gestoßenes Gewürz, mit Majoran, als das sogenannte Sepice darunter, und füllt sie fest in rein gewaschene Rindsdärme, in denen man sie abblanschirt. Sie lassen sich aber nur drey Tage unverdorben aufbewahren, und müssen besser, frisch weggebraucht werden. Zum Gebrauche schneidet man die Därme auf, löset sie von den Würsten ab, und beseitiget sie. Die Würste aber werden auf beyden Seiten etwas eingeschnitten, und in einer Pfanne, oder Rein mit Schmalz gäh gebraten.

Dieselben auf eine andere Art.

Ein Kalbsschlegel (hier zu sechs Pfunden angenommen), vorher rein ausgehäutet, wird sammt eben so viel übersottenem, und wieder ausgekühltem Kernfett, vier vollkommen gesottenen Kalbseutern, vier Stück von der Rinde abgeriebenen, in Obers erst gut eingeweichten, und dann wieder vollkommen ausgedrückten Semmeln, einem Paar weißen spanischen Zwiebeln, die mit 12 Stücken Schampignons in ein Seitel Obers ganz weich gedünstet seyn müssen, alles sehr fein zusammengeschnitten, und, mit acht Eyerdottern vermengt, noch in Mörser gestoßen. Dann assaisonirt man es mit Salz und einer Messerspitze voll gestoßenem Gewürze, das ist: Sepice, mit Majoran, und füllt diese verfertigte Fasche in die rein ausgewaschenen und ausgestreiften Saitlinge. Doch nicht zu voll, theilt solche, gefüllt, in die gehörige Wurstlänge, bindet sie auf beyden Seiten gut zu, und läßt sie in gesalzenem Wasser beym Feuer, aber ohne sie ganz zu kochen, nur anziehen, bis sie erstarrt sind. Ist dieses erfolgt, werden sie aus dem Wasser genommen, auf ein trockenes Tuch gelegt, und dem Auskühlen überlassen; worauf man sie auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel, und über einem nicht zu gähen Feuer bratet. Man schneidet die Bindfaden ab, und richtet sie an.

Hat man mehrere Würste von dieser Gattung nöthig, so nimmt man statt der oben bestimmten sechs Pfunde Kalbsschlegel mehr, und in Verhältniß auch mehrere Zugaben.

Würste von Kalbsgekröse.

Ein Paar vorher gut ausgewaschene Kalbsgekröse werden mit sechs Kalbseutern, vier Schweinsohren, vier Pfunden frischem Bauchfleisch in ganz ordinärer Braise weich gesotten, und, wieder ausgekühlt, in mittelgroße nudelförmige Filets geschnitten, drey weiße spanische Zwiebeln mit 8 Stück Schampignons, einige Büschel grüner Petersilie, mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenem Speck, und $\frac{1}{2}$ Seitel Obers weiß, und sehr kurz gedünstet, und auch mit einem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten. Man salzt es gehörig, assaisonirt es mit einer Messerspitze voll Sepice, feuchtet es mit einem Paar Anrichtlöffeln voll guter kurz eingegangener Reduction, mit 10 Eyerdottern abgerührt, an, und rapirt noch eine rohe Gansleber darunter. Alles dieses füllt man dann in rein geputzte, gut ausgewaschene schweinerne Därme, die unter dem Nahmen Hintertrümmer gekannt sind, fest ein, bindet sie oben und unten gut zu, und siedet sie in der nähmlichen Braise, mit Zugabe einer ordinären Suppe, in der die ganze Masse weich gesotten worden ist, zwey Stunden lang.

Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, läßt sie, auf eine weiße Serviette gelegt, vollkommen auskühlen, schneidet den Spagat an beyden Enden ab, und bratet sie langsam auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel.

Die Nähmlichen mit Blut.

Nebst der obigen ganz gleichen Zubereitung fügt man nur zuletzt noch eine $\frac{1}{2}$ Maß Schweinsblut, und zu der gedünsteten Zwiebel noch $\frac{1}{2}$ Seitel mehr Obers hinzu. Man füllt dieses Gehäck statt in Hintertrümmer, in Blunzendärme, bindet sie, wie jene an beyden Enden zu, siedet sie in der nähmlichen Braise, und bratet sie auch auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel.

Kalbshirn-Würste.

Sechs Paar kälberne Hirne werden rein ausgewaschen, ablanschirt und abgehäutet. Zwey Pfund Kälberschnitzel mit vier Kälbereutern, einem Paar weißer spanischer Zwiebel, acht Stücken Schampignons, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfette, und einem Paar

Anrichtlöffeln voll guten Obers werden weich und kurz gedünstet. Alles dieses schneidet man mit obigem Hirne auf einem Schneidebret mit dem Scheibenmesser fein zusammen, mischt zwey abgerindete in Milch erst geweichte, dann wieder ausgedrückte Semmeln darunter, salzt es gehörig, assaisonirt es mit einer Messerspitze voll Sepice, und rührt am Schlusse noch die ganze Fasche mit acht oder 10 Eyerdottern fein ab.

Auf diese Weise vorbereitet wird sie in gut ausgestreifte rein gewaschene Bratwürstdärme oder die schon genannten Saitlinge gefüllt, doch nicht zu fest. Man bindet die nun gefüllten Därme oben und unten zu, und bratet sie langsam auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, oder auch auf einem Roste ab.

Würste von Schweinsfleisch.

Die Bratwürste.

Das fette Bauchfleisch, der Untergaum, einige Pfunde vom Schlegel, ein Pfund Speck oder Filz von einem jungen Schweine werden, nachdem alles Häutige und Flächsige hinweggethan worden ist, in kleine Stücke geschnitten, ins frische Wasser eingeweicht, dieses wieder davon abgeseiht, und dann alles erst recht fein zusammengehackt, oder mit einem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten, worunter man noch, während des Schneidens zwey abgerindete in Obers vollkommen eingeweichte Semmeln, ohne sie wieder auszudrücken, mengt. Man salzt dieses Gehäcke, assaisonirt es gehörig mit einem Paar Messerspitzen voll Sepice, worunter der Majoran ohnehin begriffen ist, füllt es in rein gewaschene, gut ausgestreifte Saitlinge nicht gar zu fest ein, schneidet diese nach beliebiger Länge ab, bindet beyde Ende zu, und bratet sie auf dem Roste.

Man bringt auch öfter mit ein wenig Salz zerdrückten Rocamboll, oder auch sehr fein geschnittene Citronen-Schalen darunter, und feuchtet das Fleisch, und die Semmel statt mit Wasser oder Milch, mit zwey oder drey Seitel gutem Wein an. Auch fein zerdrückten Coriander pflegt man darunter zu mengen.

Bratwürste nach Augsburger Art.

Fünf Pfund Kalbfleisch vom Schlegel — am besten, wenn es noch warm ist — werden mit einem hölzernen Hammer recht fein und mürbe zerschlagen, und rein ausgehäutet, indem man während des Schlagens eine Maß Wasser, oder noch besser so viel weißen Wein unter dieses Fleisch mengt, und es vollkommen untereinander wie einen Teig abarbeitet. Man läßt über Nacht denselben an einem kalten Orte stehen.

Nebstbey werden fünf Pfund fettes Bauchfleisch, der Untergaum von einem jungen Schwein, und ein Pfund Filz (Speck) sehr fein, entweder zusammengehackt, oder mit einem Scheibenmesser zusammengeschnitten, alles hinlänglich gesalzen, und unter den abgeschlagenen Kalbsfleischteig gemischt, welche Masse man dann mit zwey Messerspitzen voll fein gestoßenen zusammengemischten Gewürze, als: Pfeffer, Gewürznelken, Muscatnüsse und Blüthe, Ingwer, und eben so viel Majoran assaisonirt, in die rein ausgewaschenen und gut ausgestreiften Saitlinge nicht zu fest einfüllt und auf dem Roste bratet. Man kann auch nach Gefallen fein geschnittene Citronen-Schalen, oder Coriander, oder auch mit ein wenig Salz zerdrückten Knoblauch dazugeben.

Auf solche Art bereitet, kann man diese Würste lange aufbehalten; noch länger aber, wenn man sie räuchert.

Gebraucht man sie aber gleich nach der Verfertigung, oder in ein Paar Tagen darauf, so kann man statt Wasser oder Wein, eine Maß Rindsuppe, oder eine Maß Obers in das zerschlagende Fleisch arbeiten, und um die Masse zu vergrößern, auch noch ein Paar abgerindete, in Suppe oder Milch geweichte Semmeln darunter schneiden.

Leberwürste.

Ein oder zwey Schweinslungen, ein Paar Kälberlungen und Gekröse, einige Pfunde fettes Bauchfleisch, und der Untergaumen eines Schweins, vorher von allen Drüsen und Knorpeln gereinigt, werden nicht gar zu weich gesotten, und fein zu einem Haschee zusammengehackt. Dazu kommt eine rohe Schweins- und eine rohe Kalbsleber, welche fein rapirt und ausgehäutet werden, nebst einem Paar Semmeln, welche in der nähmlichen Sup-

pe, in welcher das obige Fleisch abgekocht worden ist, geweicht sind. Diese Masse salzt man, assaisonirt sie mit einer Messerspitze voll gestoßenem Gewürze, eben so vielem pulverisirtem Majoran, mit fein geschnittener grüner Petersilie, und wenigem im Salze aufgelösten Rocambolle, mengt alles gut untereinander, und feuchtet es mit einigen Unrichtlöffeln voll kalter Suppe zur Verdünnung an.

Dann wird diese Fasche in die fetten schweinernen Hintertrümmer-Därme, doch nicht zu voll, gestopft, die gefüllten Därme an beyden Enden fest zugebunden, und in wenig gesalzenem Wasser übersotten.

Man nimmt sie, gehörig gesotten, wieder heraus, kühlt sie ab, und kann sie alsogleich gebrauchen.

Blutwürste.

Von drey Pfunden frischen Schweinsfilz (Speck) schneidet man die Hälfte roh fein gewürfelt. Die andere Hälfte wird langsam zerlassen, und die Grameln beseitigend, rein durchgeseihet. In diesem zerlassenen Fett werden sechs spanische fein gewürfelt geschnittene Zwiebeln weiß gedünstet. Sind sie wieder halb überkühlt, gibt man den rohen gewürfelt geschnittenen Filz, mit einer abgerindeten eben so geschnittenen, mit Obers nur wenig angefeuchteten Semmel, zwey Maß reinem Schweinsblutes, und einer Maß süßem Obers dazu, rührt alles fleißig durcheinander, damit es sich recht vermengt, salzt die ganze Masse, assaisonirt sie mit einer Messerspitze voll gestoßenem gemischten Gewürze, als: Gewürznelken, Pfeffer, Muscatnuß und Muscatblüthe, Ingwer, und eben so viel pulverisirten Majoran, und füllt sie dann vorsichtig mittelst eines Trichters in die rein geputzten, gut ausgestreiften Saitlinge, oder auch in eine größere Gattung Schweinsdärme. Oben und unten die Därme zugebunden, läßt man sie in einem Kessel mit sehr erhitztem Wasser langsam abbrühen, wodurch die Würste, ohne zu kochen, nach und nach steif werden, und das Blut zusammengeht. Man nimmt sie heraus, kühlt sie auf einer reinen Serviette vollkommen aus, und gebraucht sie nach Umständen. Zu diesen Blutwürsten gibt man meistentheils geriebenen Kren auf einem Teller nebenbey.

Nicht in der Regel, sondern manchmahl zur Veränderung, mengt man auch ¼ Pfund geputzte, von den Gräthen gereinigte, und filetförmig geschnittene Sardellen unter die Hälfte dieser Masse.

Reißwürste mit Blut.

Ein Pfund geklaubter, gewaschener, in eine Maß Obers körnig und weich gekochter Reiß, die Hälfte, von einem Pfund Schweinsfilz, würfelig geschnitten, werden untereinander gethan. Die andere Hälfte des Pfundes Schweinfilzes wird langsam weiß ausgelassen, und, wenn die Grameln davon weggeschafft, sechs geschnittene spanische Zwiebeln darin weißgedünstet worden sind, mit ½ Pfunde fein geriebenem Parmasan-Käse, sammt einer Maß durchgesiehenen reinem Schweinsblut, mit dem halb ausgekühlten oben erwähnten, in Obers gekochtem Reiße verrührt, ein wenig gesalzen, mit einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt, und in die größere Gattung der fetten Hintertrümmer-Schweinsdärmen durch einen Trichter eingefüllt. Man bindet sie, wie die übrigen Würste, auf beyden Enden zu, blanschirt sie ab, und läßt sie, um sie zu fernerem Gebrauche aufzubewahren, gut auskühlen.

Geselchte (geräucherte) Würste.

Nachdem von einem ganzen Schweinsschlegel, alles Nervichte und Häutige ausgelöst worden ist, schneidet man dessen Fleisch mit einem Scheibenmesser recht fein, und stößt es noch feiner in einem Mörser fast zu Teig, der mit wenig Wasser angefeuchtet, gesalzen, und mit einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt wird.

Man mengt noch zwey Pfunde würfelig geschnittenen Speck darunter, und stopft das Gehäcke recht fest in weiße Rindsdärme, worin dann die so gefertigten Würste, erst oben und unten auch zugebunden, geräuchert werden.

Die Preßwurst.

Das Fleisch sammt Haut und Ohren wird von dem Kopfe eines jungen Schweines (Frischling) aus allen Knochen gelöset, großwürfelig geschnitten, in Wasser weich gesotten, und der

Saft kurz eingehen gelassen. Dazu gibt man eine weichgesottene, geräucherte, eben so groß würfelig geschnittene Rindszunge, mit dem kurz eingegangenen Safte, und einem Seitel Blut gut untereinander gerührt, nebst ½ Pfund rohem würfelig geschnittenem Specke, salzt es, mengt ferner noch zwey spanische Zwiebeln, einige fein geschnittene Schalotten in ¼ Pfund zerlassenem Speck, mit einem Unrichtlöffel voll Obers gedünstet, und einer Messerspitze voll Sepice dazu, und füllt diese Masse in einige geputzte Schweinsmägen, die oben und unten gut zugebunden werden. Diese gefüllten Säcke werden dann ein Paar Stunden in einer ordinären Braise gekocht, und nach Verlauf dieser Zeit herausgenommen, und, zwischen zwey Schüsseln geschwert, ausgekühlt; womit die Preßwurst auch vollendet ist. Sie wird nun, wenn man sie zum Genusse auftragen will, in Schnitzen geschnitten, mit Essig und Öhl angemacht, oder auch mit Schweinsfulz oder Aspick garnirt.

Dieselbe auf eine andere Art.

Ein erst von allen Knochen losgemachtes Spanferkelköpfchen wird nebst zwey Kalbseutern, einem Paar Kalbsohren, und 6 Stück weißgeputzten Obergäumen in einer ordinären Braise weichgesotten, und wenn alle diese Theile abgesiehen, ausgekühlt sind, in kleine Fingerdicke längliche Filets geschnitten. Dazu kommt eine im Wasser gesottene geselchte Rindszunge, der die Haut abgezogen wird, und die sammt ½ Pfund roher geschälter schwarzer Trüffeln eben so geschnitten wird. Unterdessen schneidet man eine spanische Zwiebel, einige Schampignons und Schalotten fein zusammen, welche in einem viertel Pfund ausgelassenem Specke gedünstet werden, die Grameln beseitigend. Auch kommt eine rohe große rapirte Gansleber nebst ¼ Pfund rohem rapirten Speck dazu. Man feuchtet dann die ganze zubereitete Maße mit einem Paar Unrichtlöffeln voll von dem durchgesiehenen Braise-Saft an, der vorher mit 6 Eyerdottern abgerührt worden ist. Das Ganze wird endlich gut gesalzen, mit einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt, und fest in einem rein geputzten Schweinsmagen eingefüllt.

Man bindet ihn ferner an beyden Enden zu, und läßt ihn in der nähmlichen Braise, zu der man noch eine ½ Maß

guten weißen Wein hinzu gibt, ein Paar Stunden kochen. Wie die vorige Wurst wird sie dann herausgenommen, zwischen zwey Schüsseln geschwert und ausgekühlt. Sie wird eben so zu feinen Schnitzen aufgeschnitten, entweder mit Essig und Öhl angemacht, oder mit Aspick garnirt, wenn man sie zu Tische geben will. Man pflegt auch den Braise-Saft durchzuseihen, von allem Fett zu reinigen, kurz eingegangen mit Eyerweiß, wie Aspick auf dem Feuer klar zu machen, und ihn gesulzt und fein gehackt zu den kalt aufgeschnittenen Würsten zu geben.

Würste von Hasenfleisch.

Alles Fleisch von einem vorher gut abgehäuteten Hasen wird von dem Gerippe desselben abgelöset, und nebst eben so viel fein rapirtem Specke, und nebst einer großen rohen Gansleber fein zusammengeschnitten und gesalzen. Dazu mengt man eine abgerindete, in Obers geweichte, und wieder ausgedrückte Semmel, und stößt alles in einem Mörser fein zusammen. Ist dieses geschehen, so kommen noch 6 Eyerdottern dazu, und zwey Anrichtlöffeln voll Schweinsblut.

Man assaisonirt es ferner mit einem Anrichtlöffel voll gut anpassirter Finsherbes, und einer Messerspitze voll Sepice, mit feingeschnittenen Limonien-Schalen, und wenigen Kapern, einer Zehe in Salz zerdrückten Rocamboll, und füllt die fertige Fasche dann in die gewöhnlichen Bratwürstdärme, oder so genannten Saitlinge. Man unterbindet beyde Ende der Därme, und bratet sie an beyden Seiten auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel langsam ab.

Nach Geschmack kann man auch ¼ Pfund rein geputzte und fein geschnittene Sardellen dazu fügen. Bey zu verfertigender größerer Anzahl Würste werden mehrere Hasen genommen, und so auch die übrigen Zugaben verdoppelt.

Dieselben auf eine andere Art.

Man bratet einen frischen großen Hasen in Saft, löset das Fleisch vom Gerippe, und von allen Nerven sorgfältig ab, schneidet solches mit zwey rohen Gansleibern, zwey übersottenen Kalbseutern, und einer abgerindeten, in Obers geweichten, und wieder ausgedrückten Semmel zu einem Gehäcke oder Haschee zusammen, stößt es in einem Mörser mit 8 Eyerdottern fast zu einem Teige.

Unterdessen schwitzet man ein Paar spanische Zwiebeln mit acht Stück Schampignons, einem Büschel grüner Petersilie, in ½ Pfund Kernfett weich, schneidet es, wenn es ausgekühlt ist, ebenfalls fein zusammen, und rührt alles mit einem Seitel Schweinsblut, und ½ Seitel Obers gut untereinander, salzt und assaisonirt es, mit einer Messerspitz voll Sepice, und füllt die Masse in die größere Gattung Saitlinge, oder fetten Schweinsdärme durch eine Wurstspritze, jedoch nicht zu voll; sie werden, wie gewöhnlich, an beyden Enden zugebunden. Nachdem bringt man sie in eine Casserolle voll heißen aber nicht kochenden Wassers, und läßt sie nahe am Feuer langsam zusammengehen und anziehen. Wenn sie anfangen steif zu werden, gibt man sie aus dem Wasser heraus, läßt sie auskühlen, und bratet sie mit Butter langsam auf einem Platfond-Deckel.

Würste von Kapaunen oder Poularden.

Das vom Gerippe und Haut ausgelöste Fleisch von einem Paar im Saft gebratenen Kapaunen, oder mehreren Poularden, wird nebst vier dazu gemischten weichgesottenen Kalbseutern mit einem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten. Man bereitet von zwey abgerindeten Semmeln mit einer halben Maß guten Obers, unter beständigen Umrühren auf dem Feuer, ein dickes Panadel, welches erst durch ein Sieb getrieben, dann mit dem geschnittenen Geflügelfleische, mit den Eutern, und 20 Eyerdottern abgerührt wird.

Es werden ferner drey weiße spanische Zwiebeln, 12 Stück geschälte weiße Schampignons, in einem ¼ Pfund zerlassenen Specke, sammt einem Anrichtlöffel voll guten Obers, weich und weiß gedünstet, wieder ausgekühlt, fein zusammen geschnitten, und ebenfalls zu dieser Masse gegeben.

Solche wird dann gesalzen, mit einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt, und, wenn alles vollkommen untereinander gemengt ist, ganz locker in rein gewaschene, gut ausgestreifte Därme (Saitlinge) gefüllt; diese werden etwas länger, als man die Würste zum braten haben will, unterbunden.

Die fertigen Würste werden nun in sehr heißes Wasser am Feuer gebracht, worin man sie anziehen und erstarren, aber ja nicht kochen läßt. Sind sie fest zusammengegangen, nimmt

man sie heraus, kühlt sie auf einer reinen Serviette aus, und bratet sie auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel langsam auf beyden Seiten. Dabey ist noch zu erinnern, daß die Bratwürstdärme, oder so genannten Saitlinge, vorsichtig untersucht, und probiert werden müssen, ob sie nicht etwa durch kleine Öffnungen Luft haben, was durch Aufblasen, und durch Fühlen mit der Hand am besten geschehen kann. Auch muß man bey der Zusammenziehung auf den Feuer mit der größten Vorsichtigkeit zu Werke gehen, um das Aufsieden zu verhüthen.

Auf gleiche Weise, und mit den nähmlichen Zugaben werden die Würste auch von Fasanen und Repphühnern gemacht. Man kann auch zuletzt zu diesen, wie zu den Kapaunen und Poularden-Würsten, ein halb Pfund rohe, geschälte, und zu einem Haschee geschnittene Trüffeln zur Fasche mengen, und mit einfüllen.

Dieselben auf eine andere Art.

Dabey wird das Fleisch von zwey rohen Kapaunen oder mehreren rohen Poularden von Haut und Gerippe gelöset, alle Nerven entfernt, mit vier übersottenen und wieder ausgekühlten Kalbseutern, und ½ Pfund rohem Mark recht fein zusammengeschnitten, dazu noch zwey abgerindete, in gutem Obers geweichte, aber nicht wieder ausgedrückte Semmeln kommen. Dieses alles stößt man in einem Mörser mit 12 Eyerdottern vereint zusammen. Einstweilen werden 4 weiße spanische Zwiebeln, mit 10 Stücken geschälten weißen Schampignons in ½ Pfund weiß zerlassenen, rein durchgesiehenem Speck, und einem Anrichtlöffel voll Obers weich gedünstet, wieder ausgekühlt, und fein zusammengeschnitten, und ebenfalls unter die zusammengestoßene Masse gemengt, welche dann gesalzen, mit einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt, in die so genannten Saitlinge mittelst einer Wurstspritze locker gefüllt, unterbunten, und nur roh, ohne zu sieden, auf einem mit Butter reichlich bestrichenen Platfond-Deckel an beyden Seiten gebraten werden.

Wie bey den vorigen Würsten kann man auch unter diese

½ Pfund rohe, geschälte, zu einem Haschee fein zusammengeschnittene Trüffeln mengen, und dazu füllen.

Preßwürste von Kapaunen oder Poularden.

Von 3 Kapaunen oder 4 Poularden wird das Fleisch roh ausgelöst, gut ausgehäutet, und eben so roh länglich in nicht zu kleine Fingerdicke Filets geschnitten. In gleiche Filets schneidet man auch ein Paar rohe Ganslebern, und 4 Stücke in Braise weich gesottene Kalbseuter, ein Paar frische weiße Kalbsohren, und 1 Pfund sehr jungschweinernes Bauchfleisch sammt 4 Stücken weiß geputzten Obergäumen und 12 Stücken Hahnenkämmen, alles vorher ausgekühlt, nebst der Hälfte einer weichgesottenen, geräucherten Zunge. Zugleich schneidet man 3 weiße spanische Zwiebeln, mit 10 Stücken geschälten Schampignons, und einem Paar Büschchen grüner Petersilie recht fein zu Finsherbes zusammen, dünstet solches mit ¼ Pfund guten zerlassenen durchgesiehenen Speck und einem Anrichtlöffel voll Obers, gibt noch einen Anrichtlöffel voll dicken Beschamel und 10 rohe Eyerdottern dazu, und mischet Alles in Allem durch oftmahliges Rühren gut untereinander. Man salzt es, assaisonirt es mit einer Messerspitze voll Sepice, und füllt es in schweinerne Hintertrümmerdärme, die oben und unten fest zugebunden, und durch ein Paar Stunden in einer Braise weich gesotten werden. Man nimmt sie aus derselben wieder heraus, läßt sie vollkommen auskühlen, schneidet den Spagat, womit man die Därme zugebunden hat, oben und unten weg, und bratet sie langsam an beyden Seiten auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel.

Auch zu diesen Würsten kann man zuletzt ½ Pfund, oder auch mehr rohe geschälte in gleiche Filets geschnittene Trüffeln mengen.

Schnepfenwürste.

Sechs Waldschnepfen werden gerupft, abflammirt, aufgemacht, abgebraten, alles Fleisch von Gerippe und Haut rein abgelöset, und zu einem Haschee fein zusammengeschnitten. Die Gerippe werden mit zwey zusammengeschnittenen, und in Rindschmalz resch ausgebackenen Semmeln im Mörser zusammenge-

stoßen, in eine Casserolle gegeben, und ½ Maß gute Schü darauf gegossen, und zu dem Grade versotten, daß es zu einem dicken Panadel wird. Alles zusammen wird scharf durch ein Haartuch gestrichen. Alles Eingeweide, nähmlich Gedärme und Leber, den Magen ausgenommen, der weggeworfen wird, werden nebst einer ganzen Gansleber, und ¼ Pfunde Speck fein zusammengeschnitten, und durch ein Haarsieb passirt. Dazu rührt man noch ein großes Seitel Schweinsblut, ½ Seitel gutes Obers ab, salzt es, assaisonirt es mit einem Kochlöffel voll Finsherbes, und einer Messerspitze voll Sepice. Man füllt die Masse, gut vermengt, ebenfalls in rein ausgewaschene gut ausgestreifte Saitlinge, doch nicht zu voll, unterbindet, und läßt sie in recht heißem Wasser beym Feuer langsam, aber ohne zu sieden, anziehen, und fest zusammen gehen, worauf sie aus dem Wasser herausgenommen, und auf eine Serviette zum Auskühlen gelegt werden. Gebraten werden sie, den vorhergehenden gleich.

Würste von Kronabitern.

Daraus werden die Würste eben so wie von Schnepfen, verfertigt, und es hat in den Zuthaten bloß die Veränderung, daß man statt 6 Stücken Schnepfen 12 Stücke Kronabitter, weil sie kleiner sind, dazu abbratet.

Fasttags-Würste von Fischen. Bratwürste von Karpfen.

Nachdem ein vierpfündiger Karpfe gehörig geschuppt, aufgemacht, und ausgewaschen ist, löset man das Fleisch ganz aus dem Gerippe, befreyet es vorsichtig von allen Gräthen, und schneidet es, zugleich mit einem Pfunde frischer Butter, und zwey abgerindeten in Obers geweichten, und wieder gut ausgedrückten Semmeln durch ein Scheibenmesser fein zusammen. Man dünstet 2 spanische Zwiebeln, nebst 6 Schampignons, einem Büschel grüner Petersilie, mit einem Unrichtlöffel voll Obers, und in einem Stück Butter, schneidet es, ausgekühlt, fein zusammen und gibt es mit 10 rohen Eyerdottern zu der Fasche, salzt und assaisonirt das Ganze, gut untereinander ge-

rührt, mit einer Messerspitze voll Sepice. Allenfalls kann man auch sehr fein geschnittene Limonien-Schalen, oder sehr wenigen Coriander, oder wenigen mit Salz zerdrückten Rocamboll dazugeben. Diese Masse wird dann mit einer Wurstspritze ganz locker in die Bratwürstdärme eingefüllt, diese nach beliebiger Länge unterbunden, und auf einem mit Butter reichlich bestrichenen Platfond-Deckel an beyden Seiten langsam gebraten.

Zur Veränderung kann man auch ¼ Pfund reingeputzte Sardellen, und einen Anrichtlöffel voll Kapern nebst einer Limonien-Schale, zusammen geschnitten, wie auch ein halbes Pfund geräucherten, zum Haschee geschnittenen Lachs dazu vermengen.

Bratwürste von Hechten.

Ein Hecht von vier Pfunden wird geschuppt, ausgenommen, rein ausgewaschen, das Fleisch und Haut von den kleinsten Gräthen abgelöset, mit 2 weißen spanischen Zwiebeln 12 weißgeputzten Schampignons in einem Pfund Butter weich gedünstet, und auskühlen gelassen.

Wenn es ausgekühlt ist, gibt man zwey abgerindete in Obers geweichte, aber nicht ausgedrückte Semmeln sammt 20 rohen Eyerdottern dazu. Dieses alles sammt den Fischfleich wird dann mit einem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten, im Mörser gestoßen, gesalzen, mit einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt, und in rein geputzte, ausgewaschene Bratwürstdärme mit einer Wurstspritze nicht zu fest eingefüllt, und etwas länger, als man die Würste haben will, unterbunden, weil sie sich ohnehin in heißem Wasser etwas kürzer zusammen ziehen. Man bringt sie in eine Casserolle mit sehr heißem Wasser zum Feuer, wo man sie langsam, aber ohne zu sieden, anziehen, und steif werden, und hernach, auf eine Serviette gelegt, auskühlen läßt. Sind sie ausgekühlt, werden sie auf einem mit Butter reichlich bestrichenen Platfond-Deckel an beyden Seiten langsam gebraten. Zur Veränderung kann man auch ½ Pfund geräucherten Lachs, roh, und zu feinem Haschee geschnitten, darunter geben. Auch ist es nicht unschicksam, wenn es die Jahrs-

zeit gibt, ½ Pfund rohe Trüffeln, geschält und fein zusammengeschnitten, darunter zu mengen.

Dieselben Würste auf eine andere Art.

Ein Hecht von 4 Pfunden wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, das Fleisch von der Haut, und allen auch den feinsten Gräthen roh ausgelöset, mit einem und einem halben Pfund frischer Butter, und zwey abgerindeten in Obers eingeweichten Semmeln fein zusammengeschnitten, und im Mörser gestoßen. Unterdessen werden zwey spanische Zwiebeln, mehrere Schalotten, mit 8 Stücken Champignons, in ¼ Pfund Butter, mit einem Anrichtlöffel voll Obers weiß und kurz gedünstet, ausgekühlt, sehr fein zusammengeschnitten, und sammt 8 rohen Eyerdottern mit obigen zusammengeschnittenem Fischfleisch und Semmeln vermischt, gehörig gesalzen, mit einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt, und in die rein gewaschenen allgemein bekannten Saitlinge ganz locker eingefüllt. Man unterbindet sie nach beliebiger Länge, und bratet sie so roh auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel an beyden Seiten langsam ab.

Auch unter diese Würste kann man, wenn es die Jahrszeit gibt, ½ Pfund rohe geschälte und sehr fein zusammengeschnittene Trüffeln, oder auch zur Veränderung statt deren ¼ Pfund rein geputzte Sardellen, mit etwas Kapern, ¼ Pfund geräucherten Lachs, und Limonien-Schalen fein zusammengeschnitten, fügen.

Würste von Schill, oder frischen Hausen.

Werden ganz ohne der geringsten Zuthat oder Wegnahme der Ingredienzien, wie oben beschriebene beyde Arten der Hechtenwürste gemacht, nur, wie sichs von selbst versteht, daß man statt dieses Fisches, 4 Pfunde von Schill, oder von Hausen dazu gebraucht. Will man aber die Zahl der Würste vermehren, so verdoppelt man die Zugaben und den Hauptstoff.

Krebswürste.

Sechszig Stücke mittelgroße Krebse werden mit einem Stücke Butter, mit Kümmel und Salz in einer Casserolle mit Wasser abgesotten, wieder trocken abgeseihet, die Schalen davon reinlich ausgelöst, und mit 2 Pfund frischer Butter in einem Mörser zusammengestoßen, worauf man sie in der Casserolle mit einem Seitel Wasser eine gute Weile auf dem Feuer schwitzen läßt, bis sich die Butter röthlich färbt, die man dann noch heiß durch eine Serviette fest durchdrückt, auskühlen läßt, und das Wasser hernach abgießet; die Hälfte von dieser Krebsbutter wird mit 20 rohen Eyerdottern fein abgetrieben. Unterdessen bereitet man von 3 abgerindeten Semmeln, einem Stücke der verfertigten Krebsbutter mit einem Maß Obers auf dem Feuer, ein gutes eingegangenes festes Panadel, welches man, wenn es ausgekühlt ist, durch ein grobes Sieb streicht, und nach und nach unter die vorher schon mit Eyern abgetriebene Krebsbutter mengt.

Ferner macht man von einem Pfunde entgrätheten ausgelösten Hechtenfleisch, und 12 Schampignons ein kleines Ragout; indem man die Schampignons klein gewürfelt zusammen schneidet, und mit einem Stücke fein geschnittener spanischer Zwiebel, und ein Paar Büschchen grüner Petersilie in Krebsbutter anpassirt, und weich dünstet, und das Hechtenfleisch, fein gewürfelt geschnitten, dazu gibt. Man feuchtet es mit einem Paar Anrichtlöffeln voll weißer Sauce an, und legirt es mit einem Paar rohen Eyerdottern fest auf dem Feuer. Die Schweifchen von den 60 Krebsen werden ausgelöst, eben so gewürfelt geschnitten, und in zerlassener Butter recht roth gemacht, welche dann zuletzt auch zu dem Ganzen gegeben, gesalzen, und mit einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt werden.

Nun wird Alles in Allem zusammen gemischt, und in die rein gewaschenen, gut ausgestreiften Bratwürstdärme ganz locker eingefüllt, unterbunden, und auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel gebraten.

Auf die nähmliche Weise verfertigt man Puddings oder Granateln von der angesetzten Fasche sowohl aus Fleisch, Geflügel, als aus Fischen. Man schlägt die Fasche in kleineren oder größeren

Abtheilungen in schweinene Netzeln, und bestreicht sie, mit in Butter abgerührten Eyerdottern, und bratet sie auf dem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel in heißem Ofen.

Die Würste sowohl, als die von der Fasche in kleine Gattungen geformten Granateln werden gebraten eben so schicklich zu Assietten, als zur Belegung der Gemüse verwendet.

Auch bey den Würsten aller hier erwähnten Gattungen ist es kaum der Erinnerung mehr nöthig, daß man ebenfalls, mehr oder weniger Zugaben nehmen muß, je nachdem man mehr oder weniger Würste erzeugen will.