

Mit Sauerkraut. Wie oben gekochtes Fleisch schneidet man zu dünnen Schnitten und servirt es mit gedünstetem Sauerkraut.

Schnitze. Vom Rücken eines Frischlings schneidet man Cotelettes, lässt sie eingesalzen ein paar Stunden liegen, bratet sie schnell ab, dünstet sie mit Brühe auf und gibt eine der früher genannten Saucen dazu.

Wildtauben.

Junge Wildtauben werden wie Wachteln in Speck und Weinlaub gebunden gebraten, oder man spickt deren Brüste, bratet sie auf dem Gerippe und macht das Andere zu Salmi, siedet es in Dunst und servirt sie wie Krammetsvögel in dieser Bereitung.

Alte Wildtauben lässt man gut abliegen, reibt sie mit Salz, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer ein, spickt die Brust sehr dicht, umbindet sie mit Speck und dünstet sie mit Wurzeln und Gewürzen, Butter, Suppe und Limonensaft. Wenn sie weich sind, nimmt man den Speck herunter, gibt den Tauben etwas Farbe, passirt Saft und Wurzeln und kocht es ohne Stauben mit Rahm auf. Man gibt die kurze Sauce über die Tauben und garnirt sie mit Maccaroni oder dergleichen.

Würste.

Bei Bereitung von Würsten hat man besonders darauf zu sehen, dass nur Fleisch von gesunden, frisch geschlachteten und nicht zu alten Thieren verwendet werde. Ferner darf die Wurstmasse nicht flüssig in die Gedärme eingefüllt werden, welche letztere sehr gut gereinigt und von allem Schlammigen befreit werden müssen. Zu Brat- und Selchwürsten nimmt man lieber die dünnen Schweins- oder Schafdärme, da bei zu dicken Därmen die Würste in der Mitte leicht zu sehr austrocknen, wodurch deren Fäulniss beginnt. Würste, welche nicht geräuchert werden, müssen bald nach dem Einfüllen in die Gedärme verwellt und können dann bei nicht zu warmem Wetter unbeschadet 2—5 Tage aufbewahrt werden.

Zum Räuchern bestimmte Würste dürfen besonders bei wärmerem Wetter nicht lange liegen bleiben, ehe sie in den

Schornstein kommen, woselbst sofort eine lebhafte starke Räucherung bewirkt werden muss, da schwaches, langsames Räuchern zur Verderbniss der Wurstmasse beiträgt; man lässt sie so lange dem Rauche ausgesetzt, bis sie gut ausgetrocknet sind und hinlänglich fest erscheinen. Dann bewahrt man sie an einem trockenen, luftigen Orte auf.

Augsburger Würste

werden zumeist vom Selcher bezogen, da sie nur frisch gut sind. Will man sie selbst bereiten, so nimmt man $1\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch von der Keule und $1\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch, gleichfalls ein gutes saftiges Stück; beide Stücke müssen jedoch noch warm von den Thieren genommen, abgehäutelt und möglichst fein faschirt werden. Letzteres lässt sich wohl nur mit der Fleischhackmaschine bewerkstelligen. Dann gibt man 30 Dekka geschabten geräucherten Speck und allmählig $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser in die Fasch, etwas Pfeffer und 8—9 Dekka Salz, arbeitet die Masse gut ab und lässt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tag füllt man sie in breite Därme und hängt sie nach je 10 Centimeter abgebogen 1—3 Tage in den Rauch.

Blutwürste.

Beim Abstechen des Schweines muss das Blut sofort aufgefangen und mit Milch oder Suppe vermischt, gepeitscht werden. Dann seihet man es durch und stellt es beiseite. Hierauf siedet man in einem Topf schöne rohe Speckschwarten des Thieres, etwas Hals- und Kopffleisch, schneidet für das Blut eines Schweines beiläufig 5 Semmeln würfelig und 2 grosse Häuptel Zwiebel klein zusammen, die man mit frischem Fette bräunlich röstet. Zwiebel, Majoran, Neugewürz, Pfeffer, Salz, Limonenschalen, Alles fein gestossen, mischt man unter das Blut, dann das würfelig geschnittene gekochte Fleisch und die Schwarten, zuletzt die Semmeln, kostet die Würste, ob sie dem Geschmack entsprechen, und füllt die Masse, die einer dicklichen Suppe gleichen muss, in die weitesten Schweinsdärme mittelst Trichter ein. Zu Stücken von beiläufig 30 Centimeter abgebunden, siedet man die Würste in einem grossen Kessel, doch dürfen sie nur leicht aufwallen; kleine Blasen sticht man an, damit die Würste nicht springen, gekocht hebt man sie an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche auf.

Braten. Wenn man Blutwürste bratet, legt man sie kalt in kaltes Schmalz und lässt sie so im Rohre langsam anbraten; wenn sie auf beiden Seiten schön braun sind, nimmt man sie heraus und gibt sie zu Sauerkraut, Hülsenfrüchten oder Kartoffeln.

Geräuchert. Gekochtes Kopf- oder Bauchfleisch und frischen Speck schneidet man fingerdick würfelig, Lunge, Herz, Nieren und Milz hackt man fein. Das Ganze mischt man mit kalter Kopfsuppe und mit Blut, dick aber saftig, würzt es mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian, Ingwer und Zwiebel, füllt es in dicke Rindsdärme und räuchert sie 8 Tage.

Polnisch. Diese bereitet man wie die obigen, nur nimmt man statt der Semmel aufgequollenen Hirsebrei oder Reis dazu.

Bratwürste.

Zu 2 Kilo Schweinefleisch nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo frischen Speck, hackt Beides recht fein, stösst Knoblauch mit Wasser, seiht dieses und gibt davon sowie Pfeffer, Neugewürz und Limonenschalen, Majoran und Salz nach Geschmack und $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser dazu. Dann knetet man es mit den Händen in der Schüssel ab, bis es recht zähe wird, füllt mit der Hand durch ein trichterartiges Horn oder mit der Wurstspritze den dünnen Darm nur leicht voll und sticht die luftigen Stellen mit einer Nadel an. Man kann sie einige Tage roh aufbewahren.

Gebraten. Will man Bratwürste braten, dreht man sie schneckenförmig in eine Pfanne mit lauem Schweinschmalz und brät sie dann ziemlich schnell ab. Ist die Wurst auf beiden Seiten braun, nimmt man sie heraus, seiht das überflüssige Fett ab, kocht den Saft mit etwas Suppe und braunem Bratensaft auf, gibt sie über die Würste und Kremser Senf, Salzgurken oder Kartoffelpurée oder dergleichen dazu.

Geräuchert. Man bereitet die Würste, wie angegeben, nimmt aber von der mageren Kopfsuppe anstatt Wasser und würzt sie mit Limonenschalen, Pfeffer und etwas Salpeter nebst Salz. Man füllt sie fester als zum Frischbraten und hängt sie 2 Tage in Rauch.

Polnisch. 1 Kilo 68 Dekka Schweinefleisch wird mit 1 Kilo 12 Dekka Schweinefett fein gehackt und während des

Hackens mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein befeuchtet, dann kommt fein gestossener Pfeffer, Majoran und Lorbeerblätter hinzu sowie das nöthige Salz — Semmel kommt keine hinzu — und füllt diese Fasch in dünne Därme

Braunschweiger Cervelatwurst.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch wird mit 2 Kilo Schweinfleisch fein gehackt, mit $\frac{1}{2}$ Kilo würfelig geschnittenem Speck, 2 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel voll Salpeter, grob gestossenem Pfeffer, Nelken, Macisblüthe und einem kleinen Glas voll Rum gut vermischt. Dann versucht man die Masse, ob sie gehörig gesalzen sei, füllt sie dann in Rinds- oder Schweinsdärme ein, sticht da, wo sich Bläschen zeigen, mit einer Gabel hinein, legt die Würste 12 Stunden in kaltes Wasser, schiebt sie den anderen Tag noch fester zusammen, bindet sie fester, trocknet sie mit einem leinenen Tuch gut ab und hängt sie 8—10 Tage in Rauch.

Fisch-Bratwürste.

Einige von Haut und Gräten gereinigte rohe Karpfen vermengt man gehackt mit etwas Knoblauch, Pfeffer, Salz, Macisblüthe und mit einer in sehr kleine Würfel geschnittenen, in Butter gerösteten Semmel. Sind die Fische Milchner, so wird die Milch in Salzwasser gekocht und fein geschnitten daruntergegeben. Ferner treibt man ein Stückchen Butter mit 3 Eidottern und etwas Majoran flaumig ab, gibt das übrige Gemenge hinzu und füllt Alles in feine Bratwurstdärme, worauf man diese Würste wie Bratwürste brät.

Französische Würste.

Man hackt derbes Schweinfleisch, von welchem man Haut und Sehnen entfernt hat, recht fein und gibt recht fetten, mit Fleisch durchwachsenen, kleinwürfelig geschnittenen Speck dazu. Auf 3 Kilo Fleisch rechnet man 2 Kilo Speck. Dazu kommen 4 in Milch erweichte und ausgedrückte Semmeln, 10 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Liter Obers, geriebene Macisnüsse, Salz und geriebener Majoran. Nachdem Alles gut vermengt ist, füllt man es in Schweinsdärme und siedet diese Würste im Wasser mit etwas Salz sehr langsam 1 Stunde.

Gansleberwurst.

Man dünstet in Gänsefett fein gehackte Schalotten, Petersilie und Trüffeln, schabt $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber aus, gibt etwas Pfeffer, Majoran, Macisnüsse und Salz dazu und überdünstet die Fasch nur wenige Minuten in dem Fett. Hierauf schabt man $\frac{1}{4}$ Kilo geselchten Speck fein aus, verrührt ihn kalt unter die Fasch; bratet eine grosse Gansleber leicht ab, schneidet sie zu schönen Würfeln und mischt diese wie den Speck erkaltet unter die Fasch. Füllt sie in ziemlich weite, weisse Därme, verbindet die Wurst gut und lässt sie einmal in Wasser aufwallen. Man kann sie mehrere Tage aufbewahren und auch leicht mit Butter überbraten, ehe man sie kalt in Schnitten aufgeschnitten verwendet.

Geflügelwürste.

Man bereitet aus den minderen Theilen fein gehackte Fasch, vermengt sie mit Champignons oder Trüffeln und schneidet das rohe Brustfleisch, die Leber, Speck und Kalbs-euter würfelig und gibt Petersilie, Limonenschalen, Majoran, Salz, in Obers erweichte Semmel und Dotter darunter, vermengt das Ganze gut, füllt es in sehr feine Schafdärme und bratet sie mit Butter wie Bratwürste.

Hirnwürste.

Man hackt $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinfleisch und $\frac{1}{4}$ Kilo Speck sehr fein, gibt eine in Wasser erweichte, fest ausgedrückte Semmel nebst gestossenen Gewürznelken, Pfeffer, Salz und klein geschnittener in Schmalz gerösteter Zwiebel sammt einem grossen blanchirten, gehackten Rindshirn und ein paar Dottern in die Masse. Gut vermengt füllt man es in gereinigte Schafdärme und bratet die Würste innerhalb 24 Stunden auf dem Roste. Man gibt sie wie die vorhergehenden zu feinem Gemüse.

Kalbfleischwürste.

50 Dekka Kalb-, 50 Dekka fettes Schweinfleisch hackt man sehr fein, gibt einige Löffel Obers, Salz, weissen Pfeffer und Citronenschalen dazu, drückt die Masse gut ab, damit sie zähe wird, und füllt sie mittelst Spritze in fingerdicke Schöpsendärme. Man dreht sie je 10 Centimeter lang ab, unterbindet

sie nach je zwei Würstchen und sticht die luftigen Stellen mit einer Nadel an. Diese appetitlichen deutschen Würstchen, welche man auch Saucischen nennt, gibt man sowohl gesotten oder langsam mit Butter gebraten mit Kren oder Senf zu Tisch.

Leberkäse.

Siehe Assietten.

Leberwürste.

Die halbe Lunge, Herz und Schwarten eines eben geschlachteten Schweines siedet man mit gesalzenem Wasser, lässt es auskühlen, hackt es fein, streift die halbe Schweinsleber und $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber aus, passirt sie und mischt Salz, Pfeffer, Neugewürz und Majoran mit angelaufener Zwiebel und würfeligem Specke dazu. Man füllt es, mit der Suppe weich gemacht, durch einen Trichter in weitere Därme, die man vorher mehr als eine Spanne lang abgeschnitten und an einem Ende mit einem Hölzchen durchstoßen und zugebunden hat; sie werden einige Minuten gekocht, wobei man sie mit einer Nadel ansticht, wenn sich Luftblasen zeigen, damit sie nicht aufspringen, worauf man sie in kaltes Wasser legt. Man bratet sie mit Schweinschmalz ab und gibt sie zu Kraut, Erdäpfeln, Reis u. s. w.

Netzwürste.

Man schabt Schweinfleisch, vermengt es mit in Fett angelaufener Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran, Limonenschalen und Knoblauch und gehacktem Speck, gut vermengt, gibt man ein paar Löffel voll auf Stückchen von Schweinsnetz und dreht es zu fingerlangen Würstchen, die man mit Schmalz bratet und zu Gemüse gibt. Ebenso von fein zerhacktem, gebratenem Schweinfleisch, mit dick, aber nicht weich gekochtem Reis gemischt.

Von Kalbfleisch. Man hackt nach Gutdünken Schweinfleisch und halb so viel Speck sehr klein, gibt in Wasser erweichte und fest ausgedrückte Semmeln nebst gestossenen Gewürznelken, Pfeffer, Salz und fein geschnittener, in Schmalz gebratener Zwiebel und das ebenso gehackte Hirn nebst ein paar Eidottern dazu.

Von Leberfasch. Ausgestreifte Kalbs- oder Schweinsleber, mit ebenso viel Speck fein gehackt, würzt man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz, Thymian und Majoran, gibt davon auf kleine Vierecke von Schweinsnetz, dreht Würstchen und bratet sie mit Schmalz ab.

Presswurst.

Man kocht Schwarten, Herz und Lungenstücke eines Schweines, schneidet es in Würfel, vermengt es mit einer grossen gehackten, gerösteten Zwiebel, gestossenem Pfeffer, Gewürz, Salz, Majoran und so viel Blut, dass das Fleisch saftig umgeben ist, füllt das Ganze in den Schweinsmagen und die überbrühte, geschälte Schweinszunge in die Mitte hinein, näht es zu und kocht es wie Blutwürste. Erkalte wird die Presswurst kalt aufgeschnitten.

Ragoutwürste.

Die Brust eines gebratenen Huhnes, etwas Pökelspritze, auf Butter gedünstete Champignons, gesalzenen Speck, Trüffeln schneidet man in Würfel, vermischt sie mit einer feinen, ziemlich fetten Hühnersauce, füllt die Masse mit einer Spritze in gut gereinigte Schweinsdärme, die man mit Bindfaden fest abdreht, übergiesst sie mit siedendem Wasser, trocknet sie gut ab und bratet sie in Butter langsam auf schwachem Feuer, bis sie auf beiden Seiten Farbe haben.

Rindswürste.

Man hackt 2 Kilo Rindfleisch mit ebenso viel Schweinefleisch recht klein, gibt 16 Dekagramm Salz und 6 Dekagramm gestossenen Pfeffer und von einer Limone die fein gehackte Schale hinzu. Nun mengt man kleinwürfelig geschnittenen Speck hinzu und füllt dies Alles in Därme wie Bratwürste. Man siedet oder bratet sie und gibt sie mit Kren oder zu Gemüse zu Tisch.

Getrocknet. Man mengt zu 1 Kilo 68 Dekagramm feinhacktem Rindfleisch 2 Kilo 80 Dekagramm ebenso feinhacktes Schweinefleisch, 1 Kilo 12 Dekagramm kleinwürfelig geschnittenen Speck, würzt es mit 4 Dekagramm grob gestossenem Pfeffer, 27 Dekagramm Salz. Gut vermengt füllt man dies in Därme und trocknet diese Würste in sehr gelindem Rauch. Diese Würste sind den italienischen sehr ähnlich.

Salami.

Von 2 $\frac{1}{2}$ Kilo magerem Rindfleisch, 1 $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch und 1 $\frac{1}{2}$ Kilo Speck wird Alles Häutige weggeschabt, das Fleisch klein, der Speck gröber gehackt und, Beides vermischt, 24 Stunden stehen gelassen. Dann gibt man 16 Dekka Salz, 10 Dekka gestossenen Pfeffer, 4 Dekka Kardamomen dazu, füllt die gut gemischte Masse in weite Därme, bindet sie recht fest zu, sticht sie mit einer Stecknadel an und hängt sie 14—15 Tage in einen Luftkamin oder im Winter auf einen luftigen Boden, wo es nicht gefriert. Dann bewahrt man sie an einem kühlen Orte auf.

Saucischen.

Zu $\frac{1}{4}$ Kilo fettem Schweinefleisch hackt man fein 16 Dekka Speck, $\frac{1}{4}$ erweichte, ausgedrückte Semmel, Salz und Gewürz und 1 Kaffeelöffel in Wasser gelösten Fleischextract, füllt die Masse in dünne Schweinsdärme, dreht sie fingerlang ab und bratet sie rasch auf Butter.

Selchwürste

nennt man Frankfurter, Szegediner, Debrecziner und dergleichen kleinere Würste, die man im Handel erhält und gewöhnlich warm verzehrt. Man legt sie in kaltes Wasser und erhitzt sie mit demselben bis zum Sude, worauf man sie mit Kren, Senf oder Gemüse zu Tisch gibt. Wenn sie gleich in heisses Wasser kommen, springt die Haut auf und die Wurst verliert an Saft und Wohlgeschmack.

Theewurst.

$\frac{1}{2}$ Kilo Lungenbraten wird von den Fasern befreit, mit $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsschnitzeln in der Fleischhackmaschine fein zerhackt, 14 Dekka geräucherter Speck, eine erweichte Semmel mitgehackt, dann 3 fein geschnittene Sardellen; hernach salzt man es, gibt 2 Eier, ein wenig fein geschnittene Zwiebel, etwas Gewürz dazu, mischt Alles recht gut durcheinander, formirt daraus eine Wurst, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter und wickelt die Wurst darein, damit sie beim Braten nicht zu braun wird, gibt Schmalz in ein Casserol und bratet die Wurst in demselben zugedeckt 1 Stunde, begiesst sie öfter mit dem Fette und,

wenn die Wurst gebraten, löst man das Papier gleich herab. Am andern Tag lässt sich die Wurst fein aufschneiden. Sie ist sehr gut. Man kann auch Mayonnaise dazugeben.

Würstchen ohne Darm.

Gleich schwer rohes Rind- und Schweinefleisch hackt man so fein als möglich, salzt es, würzt es mit Paprika und mengt würfeligen, geräucherten Speck darunter. Davon formirt man fingerlange Würstchen, bratet sie mit Schmalz und Zwiebel ab, giesst öfters etwas Suppe dazu und gibt sie zu Gemüse oder Senf.

Würste, kalt.

Die meisten im Handel erhältlichen, mehr oder minder geräucherten Würste dienen zu kaltem Aufschnitt, und servirt man sie entweder eine Gattung für sich oder verschiedenen Gattungen abwechselnd zierlich aufgelegt mit Kren oder Aspic geziert bei Gabelfrühstück oder Abendthee. Weichere Gattungen, wie Pariser- oder Extrawurst, enthäutet man auch, schneidet sie fein und gibt sie mit Essig, Oel und Zwiebel als Salat zu Tisch.

