

einem Teller Suppe zugefetzt, gibt dieser den angenehmen Beigeschmack frischer Erbsen.

Aufbewahrung der Trauben. Man schneidet die Trauben des Morgens, bevor die Sonne sie beschien, ab und gibt über die Schnittseite flüssiges Pech, hängt die Trauben dann in einem trockenen Raume nicht zu nahe nebeneinander auf und sieht öfters nach, ob keine faule Beere dabei ist, welche man sofort entfernen muß, da sonst die Übrigen angesteckt werden. Auch soll man die Trauben verkehrt aufhängen, daß die Stengel mit der Schnittfläche nach abwärts hängen, dadurch fallen die Beeren mehr auseinander. Oder: Die Trauben werden in der Weise abge schnitten, daß am Stiele ein beiläufig 6 cm langes Stück der Rebe daranbleibt. Die obere Schnittfläche des Nebenstückes wird mit Wachs verklebt, die untere Schnittfläche des mit dem Stiele der Traube gewissermaßen einen Haken bildenden Nebenstückes wird in ein mit Wasser gefülltes Gefäß gesteckt. Das Wasser muß öfters erneuert werden.

W ü r s t e .

Hausleberwurst. 8 dkg Speck läßt man mit einem großen Häuptel Zwiebel goldgelb rösten und gibt Thymian, Majoran, etwas Knoblauch und $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch vom Carré hinein, vergießt mit Suppe und läßt das Fleisch weich dünsten. Sobald dies der Fall ist, gibt man 4 in Wasser erweichte Semmeln dazu. Dann wird eine ganze Kalbsleber ausgeschabt, das gedünstete Schweinefleisch fein gehackt und mit der Leber in einem Weidlinge vermischt. Man würzt nun das Ganze mit Salz, fein gestoßenem Pfeffer, Neugewürz und etwas Pastetengewürz, verrührt alles gut und füllt die Masse, welche 16 Würste gibt, in seine Därme, bindet diese mit Holzspießen ab und läßt sie im heißen Wasser langsam kochen. Vor dem Essen werden sie auf beiden Seiten in Butter gebraten.

Blutwurst. 10 Stück Semmeln werden würfelig geschnitten und mit dem ausgelassenen Darmfett und etwas Grieben (Grammeln) sowie viel fein geschnittenen Zwiebeln geröstet. Dann werden vom Schweinskopfe die fetten Backen weich gekocht und auch würfelig geschnitten. Nun mischt man in einem großen Weidling 3 l Blut mit $1\frac{1}{2}$ l lauwarmer Milch, gibt die gerösteten Semmelwürfel, die würfelig geschnittenen Speckbacken, die Grammeln von dem Gedärmfett, $\frac{9}{10}$ l warmer Schweinsuppe, 3 Eßlöffeln Majoran, 3 Löffeln Pfeffer, 3 Löffeln Neugewürz, 1 Löffel Thymian, alles fein gestoßen, und 2 Hände voll Salz dazu. Diese Masse füllt man, sobald sie gut verrührt ist, mit einer großen Wurstpresse in die vorgezeichneten dicken Därme nur leicht ein, speilt sie, nachdem sie spannenlang abge schnitten wurden, an beiden Seiten zu und kocht sie in siedendem Salzwasser.

Blutwürste aus Wildschweinsblut. Diese Würste haben einen besonders feinen Geschmack. 3—4 schöne Zwiebeln werden fein gewiegt und in frischem Schweinfett weich gedünstet. Dann werden 56 dkg Wildschweinsfleisch vom Bauche weich gekocht, und wenn es erkaltet ist, klein würfelig geschnitten. Hierauf läßt man in einem Stückchen Butter 2 Löffeln Mehls rösten, vergießt es mit 1 l gutem, süßen Obers und kocht davon ein dickes Bechamel. Dieses mischt man mit den Zwiebeln und passiert alles durch ein feines Haarsieb. Dann gibt man es in eine Kasserolle, stellt diese auf den Herd, mischt das geschnittene Bauchfleisch dazu, sowie $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ l frisches Wildschweinsblut, salzt gehörig, würzt mit Pfeffer, Muskatnuß, Thymian,

Gewürznelken und 1 Lorbeerblatt, alles fein gestoßen, füllt mit der Masse gut gereinigte Schweinsdärme, unterbindet diese zu fingerlangen Stücken, kocht sie in Salzwasser ein und läßt sie darin 10—15 Minuten sieden. Aus dem Sude genommen, bewahrt man sie an ein in kühlen Orte auf. Vor dem Gebrauche brät man die Würste langsam auf einem Roste oder in einer Kasserolle mit heißer Butter.

Leberwürste. Zuerst wird die Leber fein ausgestreift und gehackt, dann die Lunge gekocht und fein gehackt und ein Teil des Schweinskopfes, sowie der Magen und das Herz weich gekocht. Alles zusammen wird 2mal durch die Fleischhackmaschine getrieben. 12 Semmeln werden blätterig geschnitten, mit Schweinsuppe befeuchtet und wie Sterz abgerührt. Nun werden 5 Häupteln Zwiebel sehr fein geschnitten, mit gekochten Grieben fett anlaufen gelassen und zum Gehackten gemischt. Hierauf würzt man die Masse noch mit 3 Löffeln Pfeffer, $1\frac{1}{2}$ Hand voll Salz, Neugewürz und etwas Citronenschale und arbeitet alles gut ab; sollte die Masse zu dick sein, so befeuchtet man sie noch mit Schweinsuppe und füllt sie hierauf in die dicken, glatten Därme, die vorher zu gleich langen Stücken abgeschnitten und an einem Ende mit einem durchgesteckten Hölzchen geschlossen wurden. Während eine Person füllt, verbindet eine andere die gefüllten Würste am zweiten Ende. Die Würste werden dann einige Minuten in siedendem Wasser gekocht, wobei man sie ansticht, wenn sie Luftblasen zeigen, damit sie nicht aufspringen; zum Auskühlen werden sie dann in kaltes Wasser gelegt.

Gemischte Würste. Die Leber wird ausgestreift und zum Blute gemischt. Je nach der Menge des Blutes gibt man gekochten Reis oder Brein oder Gerste und Semmeln darunter und würzt mit viel angelauener Zwiebel, Majoran, Thymian, Pfeffer, Salz und Neugewürz. Auf diese Art sind die Würste ausgiebiger. Sie werden gefüllt und gekocht wie die vorigen. Alle diese Würste werden in Fett gebraten und heiß gegessen.

Würste aus Hirn. 2 Rinds- und 2 Kalbshirne werden sauber gewaschen, enthäutet und von allem Blutigen gereinigt. Dann reibt man von 2 Semmeln die Rinde weg, schneidet die Krume (Schmolle) fein blätterig und weicht sie in Milch ein. Man drückt sie gut aus und mischt sie nebst Salz, Pfeffer, ein bißchen Citronenschale, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern zum Hirne, welches man mit 24 dkg Speck fein gehackt hat. Diese Masse füllt man dann in dünne Därme, bindet sie an beiden Enden ab und kocht sie in Salzwasser ein; wenn sie erkaltet sind, werden sie am Roste gebraten.

Würste aus Karpfen. Man löst das rohe, weiße Fleisch einiger Karpfen aus der Haut und entfernt alle Gräten. Dann mischt man das Fleisch mit etwas Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, Citronenschale und fein gehackten Schalotten, stößt alles zusammen sehr fein, verrührt es mit 5 zersprudelten Eiern und läßt es zusammen dünsten. Hierauf wird die Masse zu Würstchen geformt oder in dünne Därme gefüllt und in Schmalz gebraten.

Kraiser Würste. $1\frac{1}{2}$ kg fettes Schweinsfleisch vom Bauche oder Halse werden klein würfelig mit einem Messer geschnitten. Die Würfel müssen so klein wie die Semmelwürfel zu Knödeln sein. Dann werden 3 Behen Knoblauch mit 1 Kaffeelöffel voll Kümmel und $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Salz und Pfeffer im Mörser gestoßen, mit $\frac{1}{4}$ l Wassers vermengt, durch ein reines Leinentuch gepreßt und zu dem würfelig geschnittenen Fleische gegeben. Nun knetet man ziemlich lange, vielleicht $\frac{1}{4}$ Stunde, das Fleisch tüchtig und energisch durch, damit sich das Knoblauchwasser gründlich mit dem Fleische amalgamiert. Wenn dies geschehen, füllt man die Masse in Saiblingdärme von zirka 40 cm Länge ein. Beim Einfüllen muß man mit der Hand das Fleisch gut nachschieben und acht haben, daß sich keine Luftblasen zwischen der Fülle bilden; sollten solche aber doch entstehen, so muß

man mit einer feinen Nadel diese Stelle anstechen, um die Luft entweichen zu lassen. Die Würste werden an beiden Enden zugespießt und dann 2—3 Tage geräuchert. Vor dem Essen werden sie gekocht und warm oder kalt gegeben.

Gans-Würste. 90 dkg Rindfleisch und 110 dkg Schweinefleisch werden sehr fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben und 1 kg Rindsfett (Kernfett) sehr fein aufgeschnitten, dann wird alles in einem Weidlinge gut durcheinander gemengt und heiläufig mit $\frac{3}{4}$ l kalten Wassers angegossen und verrührt. Man würzt hauptsächlich viel mit gestoßenem Pfeffer und gibt etwas Neugewürz, Nelken, etwas fein gewürzte Zitronenschale und Knoblauchwasser hinzu. Mit dieser Farce füllt man die gereinigten Dünndärme (Saitlinge) ziemlich voll an und kocht sie im Wasser. Man dreht die Würste spannläng ab. Vor dem Gebrauche kocht man sie in heißem Wasser und gibt dann Kren dazu, gut alzen.

Preß-Wurst. Man kocht 1 kg Schweinefleisch, die Ohren des Schweines und $\frac{1}{2}$ kg geräucherter Zunge und schneidet dann alles teils würfelig, teils länglich. Hierauf schneidet man 25 dkg Speck würfelig, läßt ihn heiß werden, mischt obige Fleischstückchen nebst fein gewiegener Zwiebel, Salz und Pfeffer in denselben, füllt die Masse in einen gut gereinigten Schweinsmagen, der nur zu $\frac{3}{4}$ voll werden darf und verbindet diesen auf beiden Seiten. Diese Wurst wird nun mit Wasser, Essig, Lorbeerblättern und Zitronenschalen gut 2 Stunden gekocht. Aus dem Sude genommen, wird sie zwischen 2 Bretter gelegt und beschwert. Di. Bretter müssen etwas schief liegen, daß der Saft abfließen kann. Man serviert sie kalt, fein aufgeschnitten mit Essig und Öl und mit Aspik und Kren garniert.

Gänseleber-Wurst. 2 schöne Gänselebern wäscht man gut, entfernt alles Grünliche und trocknet sie gut ab, worauf man sie in große Würfeln zerschneidet. 2 schöne Trüffeln bürstet, wäscht und schält man gut und schneidet sie zu kleinen Würfeln. Indessen zerhackt man 1 kg zartes, mageres Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ kg Speck sehr fein, stößt dann alles im Mörser mit 2 Eßlöffeln voll fines herbes, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer Messerspitze voll pulverisierter Kräuter wie: Majoran, Thymian und Basilikum. Die Farce wird dann mit der Leber und den Trüffeln gut vermengt, in sauber gereinigte Schweinsdärme gefüllt, in siedendes Salzwasser gelegt und darin eine $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Nach dem Kochen werden sie gut und sauber abgetrocknet und nach dem Erkalten an einem luftigen, kühlen Orte aufgehängt. Will man sie längere Zeit aufbewahren, so hängt man sie 3—4 Tage in schwachem Rauche und wickelt sie dann in Staniol ein.