

Wasser, Essig, Salz und Wurzelwerk, legt das Fleisch hinein und brät es unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön weich und braun. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, seigt das Fett weg, rührt 2 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{8}$ l Rahm gut ab, gibt das Abgerührte zum Saft, mischt Worschestersauce und ein wenig Rotwein oder Madeira dazu und kocht dieses mit dem Saft nochmals gut ein, bis es eine schöne, braune Farbe hat. Nun richtet man das Fleisch an, gibt den passierten Saft darüber und serviert Reis, Nockerln, Nudeln und auch Preiselbeeren dazu.

Nr. 1261. **Gebeizte Kaninchen.** Preis: 2 K 10 h.

Diese werden wie der Gase Nr. 1181 bereitet.

Nr. 1262. **Eingemachte Kaninchen.** Preis: 1 K 90 h.

Man kocht das hergerichtete Kaninchen in Wasser, Essig, Lorbeerblatt, Thymian, Nelken, Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz und Salz weich. Nun bereitet man eine Einnachsauce wie Nr. 252, gießt sie mit der Suppe, in der das Kaninchen gekocht wurde, auf, legt das Fleisch hinein, läßt es mit der Sauce gut aufwallen, gibt Erbsen, Karotten, Fiolen und Spargelstücke hinein und gibt sie dann mit Bröselknöderln zu Tisch.

Nr. 1263. **Kaninchen.** Preis: 2 K 25 h.

Man kann die Kaninchen wie oben kochen, hierauf mit Paprika, Paradies- oder Wildbretsauce zu Tisch geben.

Nr. 1264. **Wildbretgulasch.** Preis: 1 K 90 h.

Dieses wird von Wildbret aller Art wie das Rehgulasch Nr. 1200 bereitet. Auch von Rebhühnern kann man es machen.

Würste.

Nr. 1265. **Leberwürste.** Preis: 3 K 20 h.

Man kocht ein halbes Schweinsbeuschel samt Herz, einige Schwarteln und $\frac{1}{2}$ kg sehr fettes Schweinefleisch mit Wasser, Essig, Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz und Salz weich. 30 dkg Schweinsleber

schabt man fein. Nun erweicht man 2 Semmeln in Wasser, drückt sie gut aus, hackt oder faschiert hierauf das Beuschel und das Fleisch, nachdem dieses ausgekühlt ist. Nun mischt man das Faschierte, die Semmeln und die Leber mit Pfeffer, Salz, Gewürz und Limonenschale, gibt um 30 h sehr kleinwürfelig geschnittenen, ausgelassenen Speck samt dem Grammeln sowie von der Suppe, worin das Fleisch gekocht wurde, so viel daran, daß die Wurstmasse ziemlich weich ist. Die gekauften, gereinigten Schweinsdärme legt man noch in laues Wasser, worin Zwiebel ist, gibt die Farce in eine Wurstspriße und füllt sie damit in die gut ausgewaschenen Schweinsdärme, welche nicht ganz voll sein dürfen, nimmt dann ein Hölzchen, sticht es an jedem Ende durch den Darm und dreht es einigemale herum. Wenn die Därme gefüllt sind, kocht man sie in Salzwasser noch zirka 5 Minuten und hängt sie an einem kühlen Orte auf. Kurz vor dem Gebrauche taucht man sie eine Minute in heißes Wasser, wischt sie dann ab, und brät sie aus heißem Schmalze schön mit einer Kruste heraus. Man serviert Kartoffeln und Kraut oder saure Rüben dazu. Man kann die Wurstmasse auch roh in die Schweinsdärme füllen, nur gießt man dann Rindsuppe daran und muß sie zum Schluß länger kochen.

Nr. 1266. **Bratwürste.** Preis: 3 K 10 h.

1 kg fettes Schweinefleisch wird faschiert und mit geschnittener Zitronenschale, mit Pfeffer, Gewürz, Majoran, Salz, Zitronensaft und einer erweichten Semmel gut verrührt. Nun füllt man das Faschierte in gut gewaschene, gereinigte Saitlinge, welche man vorher aufbläst, dreht den Darm, wenn man die Wurst genügend lang gemacht hat, rundherum sehr fest zusammen, schneidet sie bei den zusammengedrehten Stellen auseinander und hängt die Würste an einem kühlen Orte auf. Zum Essen werden sie kurz vorher wie die Leberwürste gebraten. Bratwürste lassen sich nicht lange aufbewahren, da das Fleisch früher nicht gekocht ist und leichter verdirbt. Man gibt Kraut, Rüben, Kartoffeln und Senf dazu. Auch kann man die Bratwürste zum Selchen geben, dann können sie lange aufbewahrt werden.

Nr. 1267. **Augsburger Bratwürste.** Preis: 1 K 90 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch faschiert man, mischt 10 dkg ausgelassenen Speck samt den Grammeln, Zitronenschale, =Saft, Pfeffer, Gewürz und Salz dazu, vermengt es gut, und füllt es in eine Wurstspriße,

mit der man die Masse in gereinigte Saitlinge füllt, welche man aufbläst. Man kocht die Würste dann zum Gebrauche in Salzwasser oder brät sie aus heißem Schmalze schön braun heraus. Man gibt sie mit Natur-Sauerkraut oder Senf zu Tisch. Die Würste müssen denselben Tag gegessen werden, da sie rasch verderben.

Nr. 1268. **Blutwurst für den Hausgebrauch.** Preis: 2 K 20 h.

Ein Schweinskopf wird mit $\frac{1}{2}$ kg unterspättem Schweinefleisch (Bauchfleisch) in Salzwasser weich gekocht. 6—8 Semmeln werden in Milch erweicht. Nun löst man den Schweinskopf aus und faschirt ihn erkaltet mit dem Schweinernen. Dann schneidet man 20 dkg Speck würfelig, mischt hierauf das Fleisch, die Semmeln, den Speck, Salz, Pfeffer, Majoran, Gewürz, Zitronenschale, Thymian, ein wenig Suppe von dem gekochten Fleisch und so viel Blut, daß es eine weiche dicke Masse wird, dazu und verrührt die Mischung gut. Nun füllt man den Brei in gut gereinigte, gewaschene Schweinsdärme, bindet sie mit Spagat ab und kocht sie so lange in Wasser, bis kein Blut mehr herauskommt. Dann legt man sie in kaltes Wasser, läßt sie einige Minuten darinnen und bewahrt sie dann, auf ein Brett gelegt, an einem kühlen Orte auf. Zum Gebrauche werden sie wie die Leberwürste Nr. 1265 gebraten. Sollten sie sehr dick sein, schneidet man sie in Scheiben und brät sie so heraus. Man gibt sie mit Aeren, Kraut, Rüben oder Kartoffelschmarren zu Tisch.

Nr. 1269. **Brekwurst.** Preis: 2 K 40 h.

$\frac{1}{2}$ Schweinskopf, $\frac{1}{2}$ kg Schwarte und $\frac{1}{4}$ kg fetteres Schweinefleisch werden mit Wasser, Essig, Gewürz und Salz weich gekocht, dann ausgekühlt, grobwürfelig geschnitten und Speck um 40 h dazu gemischt. Nun gibt man zu dem Fleisch und Speck ein wenig Sud von dem Gekochten, verrührt mit frischem Schweinsblut und würzt mit Salz, Pfeffer und Gewürz. Hierauf mischt man diese Masse gut durcheinander, stopft sie in einen gut gereinigten Schweinsmagen oder ein Bodensaderl, näht es gut zusammen und kocht die Wurst zirka 2 Stunden mit Wasser, Essig, Zitronenschale und Lorbeerblatt. Hierauf legt man die Brekwurst zwischen zwei Bretter, beschwert sie mit einem Stein und läßt sie an einem kühlen Orte 2 Tage liegen. Zum Gebrauche schneidet man sie in Scheiben und gibt sie mit Zwiebel bestreut und mit Essig und Öl zu Tisch.

Nr. 1270. **Zungenwurst.** Preis: 2 K 90 h.

Diese wird wie obige bereitet, nur gibt man noch großblättrig geschnittene, gefochte Zunge dazu.

Nr. 1271. **Würste ohne Darm.** Preis: 1 K 60 h.

Man faschirt einigemal $\frac{1}{4}$ kg Schweine- und $\frac{1}{4}$ kg Kalbfleisch, gibt 3 Eßlöffel Rahm, 2 Dotter sowie Salz, Pfeffer und Gewürz dazu, rührt die Mischung gut durcheinander und formt auf einem gut bestaubten Brette Würstel, dreht sie in Brösel, brät sie aus heißem Schmalz heraus und gibt sie hierauf mit Gemüse zu Tisch.

Nr. 1272. **Hirnwürstel.** Preis: 1 K 70 h.

Man taucht ein Kalbshirn in heißes Wasser, zieht die Haut ab, gibt es mit 4 dkg Butter auf den Herd, röstet es rasch ab und würzt mit Salz, Pfeffer und Gewürz. Nun schneidet man eine Oblatte in 4 Teile, taucht einen Teil nach dem andern in Milch, gibt von dem gedünsteten Hirn ein wenig darauf, rollt die Teile zu Würstchen zusammen, dreht sie in Ei und Bröseln gut ein und bäckt sie hernach aus heißem Schmalze schön lichtgelb heraus. Man gibt sie als Auflage zu Spinat zu Tisch.

Nr. 1273. **Feine Würstchen.** Preis: 1 K 90 h.

25 dkg Kalbfleisch sowie 25 dkg Schweinefleisch faschirt man, mischt es mit 1 Sardelle, mit Zitronensaft, Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l Rahm und Salz gut durcheinander und füllt diese Farce in gereinigte Saitlinge, nicht zu fest gestopft, hinein, bindet sie zu fingerlangen Würstchen mit Spagat ab, und brät die Würstchen aus heißem Schmalze schön lichtgelb heraus.

Nr. 1274. **Augsburger Würste.** Preis: 1 K 20 h.

8 Stück gefaufte Augsburgs werden von der Haut befreit, dann auseinandergeschnitten und oben würfelig eingericht, hierauf aus heißem Schmalze schön lichtgelb herausgebaden.

Nr. 1275. **Augsburger mit Sardellen.** Preis: 1 K 40 h.

Diese werden wie obige hergerichtet, eingericht, dann in Mehl getaucht und aus heißem Schmalze herausgebaden. Hierauf seht

man das Schmalz ab, gibt 3 dkg Butter dazu, rührt das Angelegte auf, mischt 2 Stück feingehackte Sardellen hinein, kocht es mit Suppe zu einer dicken Sauce auf, passiert sie dann über die angerichteten Augsburger und gibt sie mit Kartoffelschmarren zu Tisch.

Nr. 1276. **Augsburger gebacken.** Preis: 1 K 60 h.

Diese werden wie Nr. 1274 hergerichtet, dann in Mehl, Ei und Brösel getaucht, hierauf aus heißem Fette lichtgelb herausgebacken, mit Zitrone belegt und mit Salat serviert.

Nr. 1277. **Franfurter.** Preis: 1 K 8 h.

Diese werden in Wasser heiß gemacht, jedoch dürfen sie nicht kochen, da sie sonst aufspringen und an Geschmack verlieren. Man serviert sie mit Kren oder Gemüse.

Nr. 1278. **Kraimerwürste.** Preis: 36 h pro Paar.

Diese müssen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und werden mit Kraut oder Rüben serviert.

Nr. 1279. **Debresiner Würste.** Preis: 32 h pro Paar.

Diese werden circa 10 Minuten gekocht und mit Kraut oder Rüben serviert.

Nr. 1280. **Das Kochen der Würste.**

Nachdem die Wurstfabrikation immer Neues bietet, insbesondere ausländische Erzeugnisse immer mehr Eingang finden, das vorliegende Werk sich jedoch nur mit der Herstellung, beziehungsweise mit dem Kochen der gebräuchlichsten Wurstsorten befassen kann, empfiehlt es sich, beim Ankaufe von Neuerungen oder von fremden Würsten wegen richtiger Zubereitung derselben bei der Einkaufsquelle anzufragen.
