

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

Einschlachten, Einpökeln, Wurstmachen und Reinigen der Gedärme.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-7740**

## Einschlachten, Einpökeln, Wurstmachen und Reinigen der Gedärme.

### a) Einschlachten und Einpökeln.

**1. Vom Schwein.** Nachdem das Schwein vom Schlachter in Stücke geschlagen ist, nimmt man zuerst die Schinken, reibt den Knochen mit fein gestoßenem, schwarzem Pfeffer, die Fleischseite mit Salpeter, sowie die ganzen Schinken stark mit Salz ein und legt sie unten in das zum Pökeln bestimmte Faß; ebenso macht man es mit den Schulterschinken, wogegen man die halben Köpfe nur mit Salz einreibt; den Seitenspeck reibt man stark mit Salz ein und legt ihn im Faß fest auf einander; die ausgelöseten Rippenstücke reibt man nur wenig mit Salz ein, wie auch alle übrigen Stücke; sind die Schinken groß, so läßt man sie 3 Wochen in der Pökel liegen, die halben Köpfe, Schulterschinken, den Speck und die Rückenstücke jedoch nur 14 Tage, die Rippen nur 5 bis 7 Tage. Nachdem hängt man sie in Rauch, am besten in Holzrauch.

**2. Vom Ochsen.** Das Fleisch vom Ochsen läßt man vom Schlachter in Stücke von beliebiger Größe schneiden; nimmt dann die sog. Nagelholzstücke, aus den Lenden geschnitten, und reibt sie stark mit Salpeter und dann gut mit Salz ein; die übrigen für den Rauch bestimmten Stücke und die Zunge werden etwas mit Salpeter und stark mit Salz eingerieben; darauf legt man die größten und dicksten Stücke unten in das Faß und so fest wie möglich neben einander, läßt sie 8 Tage in dieser Pökel und hängt sie dann in Rauch.

**3. Gefochte Pökel für Rindfleisch.** Man nimmt 6 Liter Brunnenwasser, 2 kg Salz, 60 gr Zucker und 30 gr Salpeter, läßt alles zusammen eben aufkochen, setzt es hin zum Abkühlen und gießt es in einen Topf, worin man das Fleisch einpökeln will; legt dann das Fleisch hinein und läßt es 6 bis 10 Tage darin liegen.

Man kann auch das Fleisch mit dieser Pökel eben aufkochen lassen und dann beides in den zum Pökeln bestimmten Topf geben, dann ist das Fleisch aber, wenn die Stücke nicht gar zu dick sind, in 5 bis 6 Tagen gut, worauf man es kocht und kalt zu Gemüse oder Butterbrod benutzt.

Auch kann man diese Pökel zu Fleischwürsten benutzen, die schon einige Tage in Rauch gehangen haben; man legt die Fleischwürste 2 bis 3 Tage in die Pökel, kocht sie und giebt sie kalt auf Butterbrod, worauf sie vorzüglich gut schmecken.

**4. Einpökeln und Räuchern von Gänsen.** Man nimmt recht fette Gänse, welche einige Tage vorher geschlachtet sind, reinigt sie und nimmt sie aus, schlägt den Hals bis an die Brust ab, löst die Flügel an den Gliedern heraus, sowie die Keulen sorgfältig vom Rumpfe ab, ebenso das Fleisch von der Brust, welches man offen auf einen Tisch hinlegt, und streut dann Salz darüber; darauf klappt man die Brust der Länge nach zusammen und legt sie in eine Kanne; die Keulen reibt man mit Salz ein, legt sie auch hinein und darauf eine Presse, womit man sie 8 Tage stehen läßt. Nachdem man sie herausnimmt; legt die Brust offen auf den Tisch, streut gestoßenen, schwarzen Pfeffer und etwas Salz darüber, klappt sie wieder zusammen, näht sie fest in Leinwand, legt zwei Tage eine schwere Presse darauf und hängt sie dann in gelinden Rauch.

Die Keulen bleiben so lange in der Pökel liegen, als die Brüste unter der Presse sind, worauf man sie mit diesen zusammen in Rauch hängt.

Will man die Brüste später benutzen, so löst man die Leinwand davon, schneidet sie in dünne Scheiben und giebt sie dann als Beilage zu Gemüsen. Die Keulen werden roh gegessen oder in braunem Kohl gekocht.

Der Abfall von den Gänsen, als Köpfe, Hälse, Flügel und Rücken, werden in beliebige Stücke geschlagen und dann zu Gänse-*schwarz* benutzt.

Die Gänse kann man auch auf eine andere Art zubereiten. Sind dieselben gereinigt und ausgenommen, so schlägt man den Hals vor der Brust ab, löst die Flügel aus den Gliedern, schlägt die Gans dann in der Mitte der Länge nach durch, reibt sie ganz stark mit Salz ein, legt die beiden Hälften, die offene Seite nach oben, in eine Kanne, streut reichlich Salz darüber und läßt sie 8 Tage damit stehen; nimmt sie dann aus der Pökel, streut in die Oeffnungen, wo die Flügel eingelöst sind, gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz und hängt sie dann in gelinden Rauch.

**5. Reinigung der Gedärme.** Sobald das Schwein oder der Dohse geöffnet ist und die Gedärme herausgenommen sind, werden diese gleich warm sorgfältig von dem Fett-Kragen gelöst, und wird dann das übrige Fett von den Gedärmen vorsichtig abgepflückt; darauf nimmt man den schlimmsten Schmutz aus den

Gedärmen, gießt einige Male Wasser hinein, läßt dieses durchlaufen, und kehrt dann die Gedärme um, spült sie noch einige Male mit Wasser ab, streut Salz darauf, und läßt sie einige Stunden damit stehen; wäscht sie dann mit warmem Wasser recht rein ab, bläst sie auf und schabt sie mit einem Messerrücken oder einem Spahn recht sauber ab, damit sie recht klar werden; wäscht sie dann noch einige Male mit kaltem Wasser ab und läßt sie einige Stunden damit stehen; dieses muß den Tag über einige Male wiederholt werden.

Den Magen vom Schwein reinigt man vom Schmutz, wäscht ihn einige Male mit Wasser ab, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn einige Stunden damit stehen; wäscht ihn dann mit warmem Wasser und schabt ihn mit einem Messer rein ab, wäscht ihn nochmals mit kaltem Wasser ab und läßt ihn den Tag über darin stehen, muß aber mehrere Male frisches Wasser aufgießen.

Den Magen (Panzern) eines Ochsen reinigt man vom Schmutz, kehrt ihn um, wäscht ihn ab, reibt ihn mit Kalk ein und läßt ihn einige Stunden damit stehen; wäscht ihn dann rein und schabt ihn mit einem Messer rein ab; wäscht ihn dann fleißig mit kaltem Wasser und läßt ihn darin stehen, muß aber den Tag über drei- bis viermal frisches Wasser aufgießen.

## b) Würstmachen vom Schweine.

**1. Sommermettwurst.** Man nimmt 6 kg schieres Mett und 1 kg Speck, hakt es so fein wie möglich, schneidet 1 kg Speck in ganz kleine Würfel, giebt Salz, sowie 15 gr fein gestoßenen Salpeters und halb gestoßenen schwarzen Pfeffers nach Geschmack hinzu, mengt dieses alles gut durch einander, legt dann die Fetthaut egal auf einen Tisch, giebt von dem gehackten Fleisch eine drei Finger dicke Rolle darauf, rollt die Fetthaut zweimal darum und schneidet sie egal ab, näht sie dann vorsichtig zu und stopft sie fest nach; läßt sie darauf bis zum nächsten Tage liegen, benäht sie mit warmem Wasser, prökelt den Wind heraus und stopft sie vorsichtig so fest wie möglich nach; man hängt dann die Würste in Rauch, wo sie gleich vom Anfang an Zug haben.

Auch kann man diese Würste in die schlichten weiten Schweinsgedärme machen.

**2. Sommermettwurst von Schweine- und Rindfleisch.** 6 kg schieres Mett, 2 kg schieres Rindfleisch und 1 kg Speck hakt man ganz fein, schneidet 1½ kg Speck in ganz kleine

Würfel, giebt etwas fein gestoßenen Nelkenpfeffer, gebrochenen schwarzen Pfeffer und Salz nach Geschmack, sowie etwas gestoßenen Salpeter daran, mengt dieses Alles gut durch einander, und stopft dann diese Masse in die schlichten weiten Schweinsgedärme. Stopfen und Räuchern, wie bei Nr. 1.

**3. Kochmettwurst.** Man nimmt das vom Fett durchgewachsene Mett, sucht alle Sehnen und Haut sorgfältig heraus, und schneidet dasselbe in kleine Würfel; giebt dann etwas gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, sowie Salz nach Geschmack daran, mengt dieses alles zusammen gut durch, stopft es ganz fest in enge Gedärme und pröfelt den Wind rein heraus; darauf hängt man die Würste in Rauch.

Wenn man das Mett nicht schneiden will, so kann man es auch hacken, doch nicht zu fein.

**4. Bratwurst.** Man nimmt Mett, welches nicht zu fett ist, schneidet es in Stücke, damit keine Haut darin bleibt und hackt es ganz fein; giebt dann Nelken- und schwarzen Pfeffer, Muskatblüthe, alles fein gestoßen, und Salz nach Geschmack hinzu, mengt es gut durcheinander und stopft es in dünne Gedärme, aber nicht zu fest. — Diese Würste werden frisch gebraten.

**5. Bratwurst anderer Art.** Man nimmt 1 1/2 kg nicht gar zu fettes Mett, und hackt es ganz fein; weicht dann für 20 h altes abgeschältes Weißbrod in Wasser ein, drückt es fest wieder aus, giebt Salz, Nelken- und schwarzen Pfeffer und etwas Muskatblüthe, alles fein gestoßen, nach Geschmack hinzu, sowie ein Glas Weißwein, mengt alles zusammen gut durcheinander und stopft es in dünne Schweinsgedärme, aber nicht zu fest. — Diese Würste werden frisch gebraten.

**6. Saucissen.** Man nimmt 1/2 kg nicht gar zu fettes, durchwachsendes Mett, hackt es ganz fein, schneidet 125 gr Speck in ganz kleine Würfel, schält für 5 h altes Weißbrod dünn ab, weicht es in kräftige Bouillon ein, giebt etwas schwarzen Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, fein gestoßen, und Salz nach Geschmack, die von einer halben Citrone abgeriebene Schale und ein Glas Weißwein dazu, mengt alles zusammen gut durcheinander, und giebt die Masse dann in eine Sprütze, wodurch sie in Schafs-Gedärme gestopft wird, aber nicht zu fest. Die Gedärme werden alle 5 cm abgedrückt und in einen Knoten geschlagen. — Die Saucissen werden frisch gebraucht.

**7. Brägen- oder Hirn-Wurst.** Man nimmt durchwachsendes Mett, welches man nicht gut zu Mettwürsten benutzen kann, sucht die schlimmsten Häute und Sehnen heraus, hackt es halb fein,

giebt dann halb so viel Hafer-Grütze, als Mett da ist, geschnittene Zwiebeln, fein gestoßenen schwarzen und Nelken-Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, läßt den Brägen eines Schweines einige Stunden in kaltem Wasser stehen, zieht die blutige Haut davon und drückt ihn in Stücke; giebt ihn dann zu dem Mett mit so viel kaltem Wasser, daß es sich gut durchmengen läßt, worauf man es in dünne Schweinsgedärme stopft, aber nicht zu fest; man hängt dann die Würste in gelinden Rauch.

**8. Nierenwurst.** Man nimmt 2 kg recht fettes Mett, schneidet die Niere eines Schweines in kleine Stücke und hackt dann beides noch etwas durch, aber nicht zu fein; schneidet 250 gr Speck in feine Würfel, giebt Hafergrütze, fein geschnittene Zwiebeln, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, mengt Alles zusammen gut durcheinander, stopft es in dünne Schweinsgedärme, aber nicht zu fest, und hängt die Würste in gelinden Rauch.

**9. Lebertwurst.** Man schneidet die Schweinsleber roh in Stücke, sucht alle Adern heraus und hackt sie so fein, daß man sie durch einen gewöhnlichen Durchschlag rühren kann; giebt dann auf eine Leber reichlich  $\frac{1}{2}$  kg ausgebratener Schweinsflomen, die gekochte Schweinszunge, in längliche Streifen geschnitten, und nicht zu gar gekochten mageren Speck, welchen man in beliebige Würfel schneidet, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, einige Nelken, Salz nach Geschmack und 1 Eßlöffel voll geriebenen Zuckers hinzu, mengt alles zusammen gut durcheinander, schneidet dann das schlichte Fettgedärme in beliebige Längen, prökelt diese an einem Ende zu und stopft sie dann drei Viertel mit der obigen Masse voll; prökelt das obere Ende der Würste dann auch zu und läßt sie eine halbe Stunde in der Bouillon, worin man den Speck gekocht hat, langsam kochen; während des Kochens muß man sie mit einem hölzernen Löffel oder Schämmer fleißig überstreichen, aber nicht prökeln; nimmt sie dann mit einem Schämmer vorsichtig heraus und legt sie gleich in einen Eimer mit kaltem Wasser; läßt sie eine halbe Stunde darin stehen, legt sie eine Nacht auf einen Tisch, damit sie recht abkühlen, und hängt sie dann in gelinden Rauch.

**10. Lebertwurst anderer Art.** Die rohe Schweinsleber schneidet man in dünne Scheiben, die Adern und Haut davon, legt sie in eine Kanne, gießt lauwarmes Wasser darauf und läßt sie zehn Minuten damit stehen; gießt dann das Wasser herunter und nochmals wieder lauwarmes Wasser darauf; wenn sie nochmals zehn Minuten damit gestanden hat, gießt man das Wasser herunter

und kochendes darauf; läßt sie damit ebenfalls zehn Minuten stehen, gießt sie auf einen Durchschlag und läßt sie abkühlen; nimmt nun halb so viel gar gekochten Speck, hackt ihn heiß mit der Leber ganz fein, nimmt eben so viel durchwachsenen Speck, welchen man in Würfel schneidet, giebt gestoßenen schwarzen und Wunderpfeffer, etwas Nelken, Thymian und Salz nach Geschmack dazu, mengt alles zusammen gut durcheinander und stopft es dann in die schlechtesten Fettgedärme, so daß die Würste auf zwei Finger breit voll sind; läßt diese dann eine halbe Stunde kochen, und verfährt im Uebrigen, wie bei Nr. 9.

**11. Leberwurst von gekochter Leber.** Man läßt die Schweinsleber nicht zu gar kochen; ist sie völlig abgekühlt, so schält man die Haut ganz dünn davon, schneidet die Adern heraus und reibt sie, giebt gekochten durchwachsenen Speck und die gekochte Schweinszunge, beides in längliche Stücke geschnitten, so viel heißes Schmalz, daß die Leber davon feucht wird, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, einige Nelken, 1 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, etwas Thymian und Salz nach Geschmack dazu, und mengt alles zusammen gut durcheinander. Stopfen und Kochen der Würste, wie bei Nr. 10.

**12. Knackwurst.** Man kocht das Kropfstück von einem Schwein recht mürbe, sucht das Fleisch sorgfältig von den Knochen ab, hackt es mit einem Stücke gar gekochten Specks so fein wie möglich, giebt etwas Muskatblüthe, einige Nelken, etwas schwarzen und Wunderpfeffer und Thymian, alles fein gestoßen, und Salz nach Geschmack daran, und mengt dieses zusammen gut durcheinander; nimmt dann die dünnsten Schweinsgedärme, schneidet sie in kleine Enden, stopft die Masse ganz fest hinein, bindet die beiden Enden mit einem Bindfaden zusammen fest zu, läßt die Würste in der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, eben aufkochen und legt sie dann gleich in kaltes Wasser; sind sie abgekühlt, so legt man sie eine Nacht in ein feuchtes Tuch, damit sie recht weiß bleiben, und hängt sie dann in gelinden Rauch.

**13. Hackwurst.** Man nimmt gekochtes Schweinefleisch, sowie das Beste von der Lunge und hackt es ganz fein; während dessen läßt man feine Gerstengrütze in der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, ganz mürbe kochen, nimmt die Grütze vom Feuer, giebt das gehackte Fleisch dazu und rührt es heiß damit durch; giebt dann gestoßenen Nelken- und schwarzen Pfeffer, einige Nelken, Salz, Thymian und Mairan nach Geschmack daran, rührt alles gut durcheinander und stopft es dann in nicht zu dünne Schweinsgedärme, welche man in beliebige Größen schneidet, pröfelt beide

Enden der Würste zusammen und läßt sie in der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, eben aufkochen. Wenn die Würste abgekühlt sind, so hängt man sie in Rauch, wo sie etwas Zug haben. Man rechnet auf das Fleisch von einem Schwein, welches zu Hackwürsten passend ist, 2 kg feiner Gerstengrütze.

**14. Hackwurst anderer Art (Semmelwurst).** Man nimmt 2 kg gekochten Schweinefleisches und 1 kg Rindfleisch, sucht es von den Knochen ab, hackt beides zusammen ganz fein, schält für 25  $\delta$  altes Weißbrod ab, weicht dieses in der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, nimmt einige Zwiebeln, hackt sie fein und kocht dieses in frischem, abgeladenem Fett recht gar, giebt gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, etwas Salz und Thymian nach Geschmack daran, mengt alles gut durcheinander und stopft es in dünne Schweinsgedärme. Man kann diese Würste etwas fester wie die vorhergehenden stopfen und eben in kochendem Wasser aufkochen lassen. — Diese Wurst muß man frisch gebrauchen.

**15. Blutwurst.** Auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Schweinsblut rechnet man knapp 250 gr fein gemahleneu Rodenmehles; rührt letzteres 4 Stunden vorher, ehe man die Würste kochen will, vorsichtig in das Blut, giebt dann gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, sowie Salz nach Geschmack dazu, schneidet so viel gar gekochten durchwachsenen Speck in Würfel, daß das Blut recht fett werden kann, und giebt es dann in das Blut; nimmt darauf die dicken krausen Schweinsgedärme, schneidet sie in beliebige Längen, pröfelt ein Ende derselben fest zu, und stopft darin die obige Masse reichlich halbvoll, pröfelt sie dann ganz zu, und läßt die Würste in der Bouillon, worin der Speck gekocht ist,  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen, währenddem man sie mit einem hölzernen Löffel fleißig überstreichen und pröfeln muß, damit die Luft herauskommt, sticht auch dann und wann mit einer Spicknadel hinein, ob noch Blut herausquillt; sind sie aber gar, so legt man sie auf einen Tisch und kehrt sie einige Male um; sind sie völlig kalt, so hängt man sie in gelinden Rauch.

Bei dem Stopfen dieser Würste muß man darauf sehen, daß Blut und Speck gleichmäßig vertheilt wird, weil der Speck immer oben treibt.

**16. Blutwurst mit Rosinen.** Auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Schweinsblut rechnet man 250 gr fein gemahleneu Rodenmehles und 250 gr gekochter Rosinen, giebt dann so viel in kleine Würfel geschnittenen gekochten Speck als nöthig ist dazu, ferner gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, und verfäbrt im Uebrigen, wie bei Nr. 15.



**17. Blutballen.** Man läßt von der Blutwurst etwas zurück, giebt noch geschnittenen Speck, Salz, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer und so viel Roggenmehl dazu, daß es ganz steif ist; benezt dann die Hände mit Wasser und formt aus der Masse dicke Ballen, welche man in kochendem Wasser  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam kochen läßt.

**18. Roth- oder Zungen-Wurst.** Man nimmt gekochtes Schweinesfleisch, am liebsten das Kropfstück, hackt es recht fein, und giebt dann eben so viel in Würfel geschnittenen, gekochten, mageren Speck, sowie die gekochte abgezogene und in dünne Streifen geschnittene Schweinszunge dazu und so viel Schweinsblut darauf, daß es sich gut durchrühren läßt, doch muß es ganz dick sein; giebt dann gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, Mairan, Thymian und Salz nach Geschmack daran, rührt es gut durch und stopft es in die sog. Zuende der Schweinsgedärme, aber nur so voll, daß zwei Finger breit an der Wurst fehlen. Die Würste läßt man  $1\frac{1}{2}$  Stunden in kochendem Wasser kochen und bis zum nächsten Tage abkühlen, worauf man dieselben in gelinden Rauch hängt.

**19. Speck-Pinkel.** Man schneidet rohen, schieren Speck in feine Würfel, giebt dann halb so viel Hafergrütze, fein geschnittene Zwiebeln, gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, mengt alles gut durcheinander und stopft es vorsichtig und lose in schlichte, weite Döfsgedärme, weil die Würste sonst beim Kochen leicht bersten; darauf hängt man sie in gelinden Rauch.

**20. Sülze.** Man nimmt den halben Kopf eines Schweines, kocht ihn nicht zu mürbe, läßt ihn abkühlen, und schneidet das Fleisch in große Würfel; nimmt dann zwei kleine Kalbsbrüste, kocht sie ebenfalls nicht zu mürbe und schneidet sie auch in große Würfel; mengt nun beides mit gestoßenem, schwarzem und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack durcheinander und stopft es in den Schweinsmagen, reichlich  $\frac{3}{4}$  voll; nachdem die Sülze zugepröckelt, setzt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie zwei Stunden langsam kochen; nimmt sie dann vorsichtig heraus, legt eine schwere Presse darauf bis zum nächsten Tage und legt sie dann in Essig, Wasser und Salz.

Wenn die Schwarte von dem gekochten Speck recht mürbe ist, so schneidet man den Speck nicht rein ab, sondern benutzt sie, in Stücke geschnitten, statt des Schweinesfleisches.

Ist der Magen nicht hinreichend, so kann man die Sülze auch in die sog. Zuenden der Döfsgedärme stopfen.

### c) Wurstmachen vom Ochsen.

**1. Fleischwurst.** Man nimmt 6 kg schieren Rindfleisch, sucht alle Sehnen und Haut heraus und schneidet es in kleine Stücke, nimmt  $1\frac{1}{2}$  kg rohen Speckes, welchen man in Würfel schneidet, und hackt beides zusammen recht fein; schneidet dann  $1\frac{1}{2}$  kg rohen Speckes in ganz kleine Würfel und giebt diesen mit 15 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Wunderpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, mengt alles zusammen gut durcheinander und stopft es ganz fest in schlichte Ochsendärme, welche man umkehrt, so daß die Fettseite nach Außen kommt. Man muß sie beim Stopfen fleißig pröckeln, damit kein Wind darin bleibt. Die Würste bindet man mit einem Bindfaden fest zu und hängt sie in gelinden Rauch, wo sie etwas Zug haben, läßt sie aber nicht völlig so lange räuchern, wie Sommermettwurst.

Diese Würste benutzt man roh als Beilage bei Gemüse; man kann sie auch, wenn sie acht Tage geräuchert haben, kochen, aber nicht völlig gar, wo sie dann besonders gut auf Butterbrod schmecken.

**2. Fleischwurst anderer Art.** Man nimmt 5 kg schieren Rindfleisch, hackt es ganz fein, schneidet 3 kg rohen Speckes in ganz feine Würfel, giebt 15 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Wunderpfeffer und etwas Salz dazu, mengt dieses alles zusammen mit 2 Liter gekochten Brunnenwassers gut durch, und stopft es dann nicht zu fest in enge Ochsendärme, welche man in beliebiger Größe schneidet; bei dem Stopfen darf man diese Würste nicht pröckeln, nur die beiden Enden pröckelt man fest zu; nimmt dann einen irdenen Topf, trocknet die Würste rein ab und legt eine Lage derselben dicht neben einander in den Topf, streut eine gute Lage Salz darüber, legt dann eine Lage Wurst wieder hinein, fährt so fort, bis sie alle sind und legt dann eine Presse darauf.

Diese Würste halten sich bis zur Mitte des Sommers; will man sie benutzen, so muß man sie am Abend vorher in Wasser legen, damit das Salz herauszieht.

**3. Fleischwurst anderer Art.** Man nimmt 4 kg feines Rindfleisch, hackt es fein, schneidet  $2\frac{1}{2}$  kg Nierentalg in Würfel und hackt es noch etwas mit dem Fleische durch; giebt dann 7 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, mengt alles zusammen mit  $\frac{2}{3}$  Liter kalten Brunnenwassers gut durcheinander und stopft es nicht gar zu fest in enge Ochsendärme. Die Würste salzt man etwas ein und legt

sie auf das eingepökelte Fleisch; nimmt dann letzteres heraus, und legt die Würste in die Pökel selbst.

Diese Würste müssen warm gegessen werden, da sie kalt nicht gut schmecken.

**4. Lankenwurst.** Man zieht von den Lanken die Haut sorgfältig ab, streut auf die innere Seite schwarzen und Melkenpfeffer, Salpeter und etwas Salz, wickelt sie ganz fest auf, bindet einen Bindfaden darum und legt sie dann in die Pökel, worin das Rindfleisch eingesalzen ist, läßt sie 14 Tage darin liegen, kocht sie dann, läßt sie kalt werden, schneidet sie in Scheiben und giebt sie zu Gemüse.

**5. Pinkel.** Man nimmt den besten Mierentalg, schneidet ihn in ganz kleine Würfel, nimmt dann halb so viel Hafergrütze und halb so viel feingeschnittene Zwiebeln, als man Grütze hat, giebt schwarzen und Melkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, mengt alles gut durcheinander, nimmt dann die schlichten weiten Daxengedärme (Pinkelweide), schneidet sie in beliebige Längen, prökelt ein Ende derselben zu, und stopft die Würste ganz lose und nicht ganz voll. Man muß beim Stopfen darnach sehen, daß das Fett und die Grütze gleichmäßig vertheilt wird; sind die Würste gestopft, prökelt man sie zu und hängt sie in gelinden Rauch.

**6. Brägenwurst.** Man läßt von der Fleischwurst- und Pinkelmasse von jeder gleichviel zurück, nimmt dann das Gehirn oder den Brägen, läßt ihn einen Tag auswässern, zieht die Haut davon, zerdrückt ihn in Stücke, giebt diese mit einigen feingeschnittenen Zwiebeln und so viel kaltem Wasser, daß es sich gut durchkneten läßt, dazu, mengt alles zusammen gut durcheinander, stopft es dann in die engen Daxengedärme, aber nicht zu fest, und hängt die Würste in gelinden Rauch.

**7. Hackwurst.** Man nimmt am besten das Kropfstück des Dachsen, kocht es recht mürbe, sucht das Fleisch vom Knochen ab, und hackt es recht fein; setzt dann Gersten- und Hafergrütze mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie einige Stunden langsam kochen; giebt dann das gehackte Fleisch hinein, thut ferner schwarzen und Wunderpfeffer, sowie Salz nach Geschmack und das abgeladene Fett von der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, hinzu, rührt alles zusammen gut durch und stopft es dann in die engen Gedärme, aber nicht zu fest; läßt dann die Würste in kochendem Wasser eben aufkochen und hängt sie hiernach in gelinden Rauch.

Man kann die Grütze auch in der Bouillon kochen, worin das Fleisch gekocht ist.

**8. Blutwurst.** Man rechnet auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Blut 250 gr gemahleneu Rockenmehles, giebt in Würfel geschnittenen gekochten Speck oder Fett, schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, rührt es gut durch und läßt es einige Stunden stehen, rührt es nochmals gut durch und stopft es dann in die weiten Gedärme drei Viertel voll, prökelt die Würste fest zu und läßt sie in kochendem Wasser so lange kochen, bis sie gar sind, was durch Hineinstecken einer Prökel zu beobachten, wenn kein Blut mehr herauskommt; sind sie aber gar, so hängt man sie in gelinden Rauch.

Beim Stopfen muß man darauf sehen, daß Blut und Speck gleichmäßig vertheilt werden.

**9. Kullen.** Man nimmt die beim Einhauen des Fleisches zurückgelegten Stücke, sowie die Lanken und schneidet dieselben in Stücke von mittlerer Größe, doch darf keine Haut dazwischen kommen; nimmt dann 3 kg Reis, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt ihn halb gar kochen, gießt ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn rein abblecken; ist er ein bißchen abgekühlt, so giebt man ihn zu dem Fleisch, thut dann schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, und mengt es gut durcheinander. Den Magen (Panzen) schneidet man darauf in verschiedene Größen, näht diese recht dicht, und stopft dann die obige Masse zu Zweidrittheil voll hinein, näht sie fest zu, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie drei Stunden langsam kochen, prökelt sie während des Kochens fleißig mit einer Spicknadel, damit sie nicht bersten, nimmt sie heraus und legt sie einen Tag unter die Presse, bestreut sie dann mit Salz und legt sie in einen Topf oder ein Faß und gießt so viel ordinären Essig und Wasser, von beidem gleichviel, darauf, daß sie davon bedeckt sind.

Beim Kochen der Kullen muß man das Fett fleißig abnehmen; man kann es später beim Braten derselben benutzen.

**10. Dachsenkopf.** Man kocht den Dachsenkopf recht mürbe, löst das Fleisch sorgfältig vom Knochen, wobei man die Stücke möglichst groß läßt, läßt es abkühlen und legt es einige Tage bei Kullen in Pökel; man benutzt dasselbe zu Ragouts. Auch kann man es zu einer Sülze benutzen, und nimmt dann das gekochte Fleisch, sowie das Dachsenmaul, löst die Haut von letzterem und schneidet es in kleine Würfel, giebt dieselben in einen Topf mit so viel Essig, daß das Fleisch davon bedeckt wird, thut ferner gestoßenen schwarzen und Wunderpfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und einige geschnittene Zwiebeln hinzu, läßt es 15 Minuten langsam kochen, und nimmt die Lorbeerblätter wieder heraus;

nimmt dann eine Kanne, spült sie mit Wasser aus, belegt sie mit Citronenscheiben, giebt das Fleisch hinein und läßt es kalt werden.

Will man dasselbe gebrauchen, so kehrt man es um, schneidet es in Scheiben, und giebt eine tartarische Sauce dabei.

## Vom Schlachten und Reinigen des Geflügels.

**1. Puter.** Man bindet dem Puter die Beine zusammen, hängt ihn 1 Stunde auf, damit das Blut nach dem Kopfe läuft, schneidet ihn im Halse unter den krausen Glocken, läßt ihn recht rein ausbluten, und pflückt noch warm die Federn ab. Will man ihn benutzen, so fengt man ihn, wäscht ihn mit Kleie ab und spült ihn einige Male mit kaltem Wasser ab, sticht dann mit einem spitzen Messer die Augen aus und schneidet den untersten Theil vom Schnabel ab; legt ihn dann auf die Brust, macht hinter dem rechten Flügel vom Rücken der Länge nach einen fingerlangen Schnitt und nimmt vorsichtig den Kropf heraus; schneidet darauf die Beine bis zum ersten Gliede ab, macht zwei Finger breit von dem Brustknochen einen länglichen Schnitt und nimmt die Gedärme heraus, doch muß man darauf sehen, daß die Galle nicht verletzt wird, und vor allem muß man Rückenblut und Gurgel rein heraus nehmen. Darauf wäscht man den Puter mit kaltem Wasser recht sauber aus, legt ein mehrere Mal zusammengelegtes Handtuch auf die Brust desselben und klopft den Brustknochen stark nieder, biegt die Beine fest zurück, damit die Brust hervor kommt, nimmt eine Packnadel mit Bindfaden, sticht unter dem Knochen an der hinteren Rückeule und über dem Knochen an der rechten Keule, sowie unter dem Brustknochen durch, und bindet den Bindfaden fest zusammen, damit die Brust recht hervor kommt; sodann füllt man den Puter, näht ihn, wo der Kropf herausgenommen ist, zu, biegt den Kopf unter den rechten Flügel, sowie den linken Flügel um. Mit dem Braten verfährt man, wie bei Nr. 35 auf Seite 126.

**2. Kapaun.** Man schneidet den Kapaun einen Finger breit unter dem Kopf in die Gurgel, läßt ihn rein ausbluten, und pflückt dann warm die Federn ab; mit dem Reinigen und Aufspießen verfährt man, wie beim Puter.