

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

Sechster Abschnitt. Schweinefleisch.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

## Sechster Abschnitt.

# Schweinefleisch.

1. Mageres Schweinefleisch ist sehr nahrhaft, es enthält 18—20 % Eiweiß, Schinken bis zu 25 %. Das beste Fleisch liefert ein junges nicht zu fettes Schwein, das in der letzten Zeit Milchmastung erhalten hat. Das Fleisch solcher Tiere ist hellfarbig, zartfaserig, von schneeweißem Speck durchzogen und mit einer dünnen Schwarte bedeckt. Das Fleisch von älteren als einjährigen Tieren ist grobfaserig und nimmt beim Kochen eher ab, während das Fleisch junger Tiere aufquillt.

2. Das Schweinefleisch, das immer saftig und sehr schmackhaft ist, kann frisch, gebeizt oder geräuchert verwendet werden. Der Speck ist auch ein wesentliches Bedürfnis für die Küche. Frisch geschlachtetes, oder wie man sagt, grünes Schweinefleisch kocht man seltener für sich allein, sondern meistens mit Sauerkraut, Rüben u. dgl. Will man Fleischbrühe gewinnen, so setzt man das Fleisch mit allen Gewürzen wie das Rindfleisch zu, nachdem es einige Tage in einer Salzlacke gelegen hat.

3. So schmackhaft nun auch das Schweinefleisch ist, so muß doch beim Genuße desselben Vorsicht angewendet werden. Im Schweine nistet sich nämlich sehr gern ein Schmarozertierchen ein, die Trichine, das beim Genuße trichinenhaltigen Fleisches auch in den Menschen übergeht und dessen Tod herbeiführen kann. Um vor solcher Gefahr bewahrt zu bleiben, darf Schweinefleisch niemals halb roh auf den Tisch kommen, sondern muß immer gut gekocht oder gebraten werden, wodurch die Trichinen absterben.

## 1. Grünes Schweinefleisch.

### 1. Abgekochtes Schweinefleisch.

Man kocht frisch geschlachtetes Schweinefleisch, das man einige Tage in eine Salzlacke gelegt hat, mit allen Zutaten von Gewürz wie bei dem Rindfleisch. Die Schweinefleischbrühe kann in diesem Falle auch zur Suppe verwendet werden.

Das Fleisch bringe man möglichst heiß zu Tisch. Die besten Gemüse hierzu sind Erbsenbrei und Sauerkraut.

### 2. Schweinebraten.

Ein Stück frisches ungesalzenes Schweinefleisch entweder vom Rücken oder Lendenstück, oder auch ein kleiner Schinken mit etwas Salz bestreut wird mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, sowie einem Stückchen Gelbrübe in eine Bratpfanne gelegt und unter öfterem Begießen fertig gebraten. Ist das gebratene Fleisch herausgenommen, so wird das Fett abgeschöpft, der Bodensatz mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb über den Braten gegossen. Zu eingemachten Gemüsen, zu bayrischem Krant und Rotkraut, sowie zu dürren Erbsen und Bohnen ist Schweinefleisch eine sehr gute Speise.

### 3. Saurer Schweinebraten.

Ein schönes Stück Schweinefleisch wird in eine Beize gelegt bestehend aus Wachholderbeeren, Zitronenschalen, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Essig, nach Belieben mit etwas heißem Weine übergossen, und 3—4 Tage in der Beize gelassen. Man gibt nun etwas Fett in die Bratpfanne, nimmt das Fleisch aus der Beize, läßt es abtropfen, bestreut es mit Salz und Pfeffer, gibt es in das heiße Fett und läßt es unter öfterem Begießen

braten. Dem Braten kann auch etwas Essigbeize beigegeben werden. Kurz vor dem Anrichten gießt man 1 Löffel voll sauern Rahm darüber und läßt dann den Braten einige Minuten im offenen Bratofen stehen.

#### 4. Gebeizter Schweinebraten.

Ein Stück vom Bug oder Rücken, das einige Tage in der Beize gelegen ist, wird etwas abgewaschen und mit einem Stück Butter und mit den übrigen Zutaten (Zwiebel, Sellerie, Lorbeerblatt und 2 Nelken) nebst Brotkruste in die Bratpfanne gegeben, und zwar die Fettdedecke nach oben. Man läßt es nun braun braten, fügt nachher noch etwas Wasser bei und läßt den Braten vollends weich werden. Ist derselbe angerichtet, so wird etwas Mehl in die Sauce gestreut und diese nach dem Aufkochen durch ein Haarsieb über den Braten gegossen.

#### 5. Gerolltes Schweinefleisch.

Man schneidet von der Keule lange dünne Scheiben, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, rollt sie auf, umwickelt sie mit 2—3 Salbeiblättern, bindet sie und setzt sie nebeneinander in eine Kasserolle mit etwas zerlassener Butter. Man gießt später etwas Wasser bei und läßt sie zugedeckt gelb dünsten. Vor dem Anrichten entfernt man die Salbeiblätter und gibt etwas Zitronensaft darüber.

#### 6. Schinken mit Wein.

Ein frisch ausgehauener Schinken wird 2 Tage in gute Salzbeize gelegt. Am Vorabend des Tages, an dem man ihn brauchen will, wird er herausgenommen, über Nacht abgewässert, dann trocken gemacht und in einem Gefäße, in welchem er gut Platz hat, eingerichtet. 1 Flasche Madeira oder anderer starker Wein wird darüber gegossen,

2 Lorbeerblätter, 3 Pfefferkörner, 2 Nelken, 2 frische Zitronenscheiben dazu getan, und so läßt man ihn nun gut zugedeckt 4—5 Stunden unter öfterem Schütteln weich dämpfen. Kocht der Saft etwas ein, so wird gute Fleischbrühe nachgegossen. 1 Stunde vor dem Servieren wird die Schwarte sorgfältig abgezogen, worauf man das Fleisch im Ofen noch Farbe nehmen läßt.

### 7. Gebeizter Schinken.

Man entfernt das meiste Fett nebst Haut vom Schinken, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und läßt ihn 2—3 Tage liegen. Dann werden etwa  $\frac{1}{2}$  l Essig, einige Lorbeer- und Salbeiblätter, Pfefferkörner, Wachholderbeeren und Nelken siedend gemacht und heiß über den Schinken gegossen. Dieser bleibt unter öfterem Wenden 6—8 Tage in der Beize liegen. Beim Kochen wird der Schinken mit etwas Beize zugesetzt doch ohne deren Zutaten. Er muß öfters begossen werden, wenn nötig unter Beifügung von frischem Wasser. Zum Garwerden braucht der Schinken 5—6 Stunden.

### 8. Röllschinken gefüllt.

Schweinsbug oder ein kleiner Schinken wird ausgebeint und 4 Tage in Salzlacke gelegt. 1—2 gebeizte Kalbszungen werden  $\frac{1}{2}$  Stunde abgekocht und abgezogen. Der Bug wird auseinander gelegt, die Mitte mit Kalbszungen und Schweinsohren belegt, fest zusammengerollt, zugenäht und mit Bindfaden unwickelt; das Ganze kann noch in einen Darm getan werden. Der Röllschinken wird sodann schwach geräuchert und beim Kochen in kaltem Wasser über Feuer gebracht, wobei er aber nicht zum Sieden kommen darf.

### 9. Spanferkel.

Ein Milchschweinchen, welches 5—6 Wochen alt ist, wird geschlachtet, gereinigt, gewaschen und wieder abgetrocknet. Dann gießt man ein wenig Essig in den hohlen Leib nebst etwas Pfefferkörnern und hängt das Ferkel einige Tage in den Keller. Darauf wird das Schweinchen ausgetrocknet, innen und außen mit Pfeffer und Salz eingerieben und in das innere des Tierchens ein Topf ohne Fenchel oder ein Stück Brot getan, damit es seine Form behält. Die vordern Füße befestigt man an der Brust, die hintern legt man unter den Leib, in das Maul steckt man einen Holzspan, später beim Anrichten einen Apfel oder eine Zitrone. Ohren und Schwänzchen wickelt man mit einem in Öl getauchten Papier ein, den Rücken entlang besticht man die Haut und bestreicht sie mit feinem Olivenöl, damit sie beim Braten keine Blasen wirft. So zugerichtet gibt man das Schweinchen auf einem Bratenblech  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden in einen anfangs nicht zu heißen Ofen, bestreicht es von Zeit zu Zeit mit Öl, fügt jedoch keine weitere Flüssigkeit hinzu. Beim Anrichten entfernt man Topf und Papier, verziert das Ferkel mit Petersilie und gibt Kartoffel-, Haring- oder grünen Salat dazu. An den Bratensatz gießt man nun etwas Fleischbrühe und kocht ihn auf, worauf er zum Ferkel angerichtet wird. Der Braten soll heiß aufgetragen, er kann aber auch kalt gegeben werden mit Gallert und Petersilie verziert.

### 10. Gefülltes Spanferkel.

Das rein gepuzte und dressierte Spanferkel wird mit folgender Füllung gefüllt: Die Leber, Lunge und das Herz werden mit einer Zwiebel fein gehackt, dann mit 250 g Bratwurst-Füllung, mit 4 abgeriebenen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Milchbrot, sowie mit 2 ganzen Eiern gut gemengt, endlich mit Salz,

Pfeffer, Muskatnuß und etwas Majoran gewürzt. Besser ist es, wenn man diese Füllung für sich allein fertig macht. Sie wird dann in einer Kasserolle auf schwachem Feuer unter öfterem Umrühren langsam geröstet und bei Tische mit dem Spanferkel herumgereicht.

Das Dressieren geschieht auf folgende Art: die Schenkel werden flach niedergedrückt und mit einem Spießchen, das quer durchgesteckt ist, in dieser Lage erhalten; dann macht man neben dem Kopfe, beinahe am Halse, auf jeder Seite zwei 5 cm lange Einschnitte fingerbreit von einander, fährt mit dem Zeigefinger in den Einschnitt und löst so die Haut los, ohne sie jedoch abzureißen. In diese losgelöste Haut werden die Vorderfüße so weit wie möglich hineingesteckt; in den Leib bringt man zwei Becken, damit die Form besser bleibt.

### 11. Schweinsrippchen.

Ein Rippenstück wird auf beiden Seiten gesalzen, mit einem Glase Weißwein, mit Lorbeerblättern, Zitronenscheibchen, Muskatnuß und Nelken mit Zwiebel in heiße Butter gegeben und zugedeckt weich gedämpft. Hierauf werden die Rippen geschnitten, in Eiweiß und geriebenem Brot paniert und schnell gebraten. Zur Sauce wird ein Löffel voll Mehl in Butter geröstet, die Bratenjus dazu gegeben, unter Beimischung von etwas Wein (wenn nötig) aufgekocht und mit den Rippen serviert.

### 12. Schweinskotelette.

Schweinskotelette werden zubereitet wie Kalbskotelette.

### 13. Schweinsnieren.

Die Nieren werden in Scheiben geschnitten, in Butter mit Zwiebel gedünstet, mit Essig und Fleischbrühe abge-

löscht, indem man zugleich nach Belieben etwas Wein nebst Pfeffer und Salz beifügt. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig Mehl in die Sauce.

#### 14. Sulz von Schweinefleisch.

Der Rüssel, die Füße und die Ohren vom Schweine werden einige Male gut gewaschen, mit 1 l Wein,  $\frac{1}{8}$  l Essig und so viel Wasser, daß das Fleisch bedeckt wird, in einem nicht zu weiten Topfe rasch zum Kochen gebracht und gut abgeschäumt. Hierauf läßt man sie, nachdem eine Handvoll Salz, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, einige Lorbeerblätter und einige Wachholderbeeren hinzugefügt wurden, gut zugedeckt langsam weiter kochen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Herausgenommen läßt man es zuerst erkalten und schneidet es dann in Streifen, die in einem reinen Tuch fest zusammengerollt und zwischen zwei Platten gepreßt an einen kühlen Ort verbracht werden. Die Brühe läßt man bis zum andern Tage ebenfalls an einem kühlen Orte stehen, kocht sie dann, nachdem zuvor das Fett und der Bodensatz weggenommen wurden, mit 2 Eiweiß nochmals auf, siebt sie durch ein reines Tuch und gießt sie nun lauwarm an das in Scheiben geschnittene Fleisch. Die so bereitete Sulz ist eine sehr gute kalte Speise, die man entweder selbstständig oder mit gebratenen Kartoffeln zu Tische gibt.

#### 15. Ragout von Schweinefleisch.

Rüssel, Zunge und Ohren werden eingesalzen und 1—2 Tage stehen gelassen, worauf man sie weich kocht, pußt und in längliche dünne Streifen schneidet. In Butter wird gewiegte Zwiebel gelb gedämpft, das Fleisch beigegeben, nach einiger Zeit etwas Mehl nebst  $\frac{1}{2}$  Glas Wein, 2 Teelöffel voll Senf und Saft einer Zitrone beigefügt, worauf man alles nochmals aufkochen läßt.

## II. Geräuchertes Schweinefleisch.

1. Zum Räuchern ist das mit Fett durchwachsjene Fleisch am meisten geeignet, mageres nimmt mehr Salz auf, dörft beim Räuchern stärker aus und geht bald in Fäulnis über.

2. Das Fleisch büßt durch Beizen und Räuchern nahezu die Hälfte von seinem Nährwerte ein, deshalb wird zum Rauchfleisch der nahrhafte Brei von Hülsenfrüchten serviert.

3. Außer Schweinefleisch kann übrigens auch junges fettes Rindfleisch, Kalbschlegel, Rinds- und Kalbszungen, Gänsebrüste, fette Fische und Würste geräuchert werden.

### 16. Behandlung des Rauchfleischs.

1. Das zum Räuchern bestimmte Fleisch muß, bevor es in den Rauch kommt, eingezalzen werden und eine Zeitlang in Salzlacke liegen. Als Salz verwendet man Kochsalz, dem etwas Salpeter beigemischt ist (auf 3 kg Salz 125 g Salpeter). Mit dieser Mischung bestreut man den Boden eines undurchlässigen, hölzernen Gefäßes und legt das Fleisch, das frisch geschlachtet und sehr reinlich gehalten sein muß, nachdem es abgekühlt ist, in das Gefäß so, daß die größeren Stücke immer nach unten kommen. Beim Hineinlegen übergießt man sodann jede Lage mit Salzlacke. Fleischige Stücke werden vor dem Einlegen noch stark durchgeklopft und mit Salz eingerieben, namentlich um die Knochen herum. Das so in das Gefäß eingelegte Fleisch, welches ganz mit Lacke übergossen sein muß, deckt man zuletzt mit Brettchen zu und beschwert diese. Weil aber die Lacke durch Verdunstung und Einsickerung stets schwindet, muß das Fleisch öfters mit neuer Lacke übergossen werden, besonders zur Sommerzeit, wo täglich drei- bis viermaliges Übergießen notwendig wird.

2. Das in der Salzlacke befindliche Fleisch kann nach ungefährr 14 Tagen zum Räuchern aufgehängt werden,

kleinere Stücke schon früher, während größere bis zu 4 Wochen in der Lade liegen bleiben müssen.

Bevor man das Fleisch in das Rauchkamin bringt, muß es einige Tage an einem luftigen kühlen Orte aufgehängt werden, damit es gehörig abtrocknet. Das Rauchkamin muß weit sein und das Fleisch mindestens 5 m über der Feuerstätte aufgehängt werden. Muß bei Mangel eines Rauchkamines das Fleisch im gewöhnlichen Herdkamine geräuchert werden, so darf man anfangs nicht zu stark feuern, damit sich nicht eine Kruste von Glanzruß über das Fleisch ziehe. Das zum Räuchern beste Holz ist Wachholder-, Fichten- oder Tannenreisig.

3. Wie lange das Fleisch im Rauche hängen muß, läßt sich nicht genau bestimmen, es kommt dabei auf die Stärke des Rauches wie auf die Größe der Fleischstücke an. Als genügend geräuchert kann man das Fleisch ansehen, wenn es fest geworden ist. Zu langes Räuchern macht das Fleisch zähe. Als Regel beobachte man:

Zunge	8	Tage im Salz,	4	Tage im Rauch;
Schulterblatt	8	"	"	" 10 " " "
Rippen	8	"	"	" 8 " " "
Dicker Speck	8—14	"	"	" 14 " " "
Schinken je nach Größe	3—4 Wochen im Salz, 3—4 Wochen im Rauch.			

### 17. Bereitung der Salzlade.

Man nimmt zu etwa 50 Pfund Fleisch 9 l Wasser, 2½ kg Salz, ½ Zitrone in Scheiben geschnitten, ½ Lauchstengel, Petersilie, mehrere Stengel Thymian, 3—5 Lorbeerblätter, 10 Nelken und 5—10 Zwiebeln, fügt dann noch 50 g ganzen Pfeffer hinzu, sowie eine Hand voll zerdrückte Wachholderbeeren und 200 g Kandiszucker. Diese Mischung kocht man zusammen, seigt sie durch und läßt sie vor dem Gebrauche einen halben Tag erkalten.

### 18. Salzlade zu Schinken.

Auf 2 kg Fleisch rechnet man 100 g Salz und 2 g Salpeter. Das Salz wird im Bratofen einige Stunden gedörrt und mit einem Wallholz oder im Mörser fein zerdrückt, damit gleichmäßiger gesalzen werden kann.

Die Schinken werden namentlich um die Knochen herum mit Salz gut eingerieben und in ein Gefäß gestellt, dessen Boden mit Salz bedeckt ist. Man überstreut noch alle Stücke mit Salz, deckt sie gut zu und beschwert sie 1—2 Tage, bis das Fleisch etwas Brühe gezogen hat. Darauf werden sie mit folgender Lade übergossen: in ein Glas oder in einen verschließbaren Topf gibt man 2 l weißen Wein, eine Hand voll Wachholderbeeren, einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, ganze Nelken, Majoran und Salbeiblätter, läßt dies an der Sonne oder neben dem geheizten Ofen 8 Tage stehen, kocht es dann auf, gibt 2—3 Zwiebeln, wenn nötig noch Wasser dazu, gießt die Lade warm über die Schinken, beschwert sie mit Brettern und läßt sie 3—4 Wochen in der Lade liegen. Darauf läßt man sie gut vertropfen, trocknet sie mit einem Fleischtuche ab, reibt die Schinken mit Knoblauch ein, damit sie saftig bleiben, und hängt sie 3—4 Wochen in den Rauch. Nachher werden sie an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt und zwar am besten aufgehängt, nachdem jeder einzelne mit Heu umwickelt und in einen Sack eingenäht wurde. Auch Kachelöfen, die ja doch im Sommer nicht benützt werden, eignen sich zum Aufbewahren der Schinken. In diesem Falle werden die Ventile geöffnet, wie wenn geheizt würde, damit ein kräftiger Luftzug entsteht.

### 19. Schinkensud.

a.

Der Schinken, den man wegen des Rauchgeschmackes zuerst mit siedendem Wasser abwäscht und mittelst einer

Bürste gut reinigt, wird in halb Wasser und halb Wein gekocht, indem noch 1—2 gereinigte ungeschälte Zwiebeln, 2—3 gereinigte Gelbrüben, einige Pfefferkörner, 5—10 Nelken, Petersilie mit eingebundenem Lorbeerblatt und ein Büschelchen eingebundenes Heu beigegeben wurden. Der Schinken wird aber erst eingelegt, nachdem der Sud kocht. Zum weich werden braucht er immer je nach der Größe 3—5 Stunden. Wenn beim Einstechen mit einer Gabel der Schinken sich nicht hebt, so darf man annehmen, daß er gar ist. Will man ihn nicht warm servieren, so läßt man ihn in dem Sud erkalten, damit er saftig bleibt.

Der Anschnitt soll immer faserquer gehalten werden. Um bei einem angeschnittenen Schinken die Farbe stets rot zu erhalten und den Schinken vor Fäulnis zu schützen, wird der Anschnitt jeweils mit einem in Speiseöl getauchten Fließpapiere bedeckt.

b.

Der zum Kochen bestimmte Schinken kann auch zuerst 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, nachher mit heißem Wasser abgewaschen und wiederum in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt werden, so zwar, daß der Schinken ganz mit Wasser bedeckt ist. Sobald dieses anfängt zu kochen, wird der Topf vom Feuer genommen und auf den warmen Herd gestellt, bis der Schinken weich ist, was man daran erkennt, daß die Schwarte sich leicht löst oder eine hineingesteckte Gabel leicht herausgeht. Hierauf läßt man ihn in der Brühe erkalten. Daraus ist ersichtlich, daß der Schinken nicht im eigentlichen Sinne gekocht wird; er darf vielmehr, nachdem er über dem Feuer angezogen hat, im Wasser nur aufweichen. Soll der Schinken ganz zu Tische gegeben werden, so schneidet man am vordern Teile des Knochens etwas Schwarte weg und unwickelt den Knochen mit einer Papiermanchette. Soll er aber zerlegt serviert werden, so schneidet man dünne handgroße Scheiben, legt

eine neben die andere auf eine flache Platte und verziert sie mit Petersilienzweigen.

### 20. Gebackener Schinken.

Wenn der Schinken auf die vorhin beschriebene Weise gereinigt ist, wird er mit ungesalzenem Brotteige zwei Finger dick umwickelt und in einem Backofen in der gleichen Hitze wie Schwarzbrot 4 Stunden gebacken. Wenn er aus dem Ofen kommt, so läßt man ihn 12 Stunden in dem Teige, bis er darin erkaltet ist. Serviert wird er in gleicher Weise wie der gekochte Schinken.

Gekochter wie gebackener Schinken läßt sich an einem kühlen Orte 8 Tage aufbewahren.

Gemüse hiezu sind alle sauren Gemüse, gedörrte Bohnen, Erbsen, sowie Kartoffeln.

### 21. Burgunder Schinken.

Man kocht den Schinken in Wasser und Wein. Hernach macht man eine Sauce: man röstet Mehl mit Zwiebeln und Gelbrüben gelb, löscht es dann mit etwas Schinkenbrühe ab, tut noch Jus daran und läßt die Sauce gut aufkochen. Ehe man sie anrichtet, wird sie durch ein Sieb getrieben und alsdann ein Glas Madeira daran geschüttet.

### 22. Wildschweinschlegel zu räuchern.

Schlegel vom Wildschweine, sowohl von einem Frischlinge als von einem älteren Schweine, können zum Räuchern gebraucht werden, wenn sich kein Schuß darin befindet. Zu 2 Schlegeln nimmt man 60 g Salpeter, reibt damit die Schlegel zuerst ein, streut 2 Hände voll Salz darüber, beschwert sie stark in einem Geschirre und hängt sie nach 14 Tagen in einem kalten Rauche auf (im warmen Rauche würden sie schwammig werden). Die Wildschweinschlegel werden auf gleiche Weise gekocht wie die Schinken des zahmen Schweines.

### III. Würste.

#### 23. Bratwürste.

$\frac{1}{2}$  kg abgehäutetes rohes Schweinefleisch wird mit  $\frac{1}{4}$  kg ungeräucherten Speck,  $\frac{1}{4}$  kg Rindfleisch oder Rindermark recht fein verwiegt, mit Salz, Pfeffer, Melken, Majoran, ziemlich Muskatnuß, einer Messerspitze voll feingewiegter Zitronenschale gewürzt und alles mit etwas Wasser verdünnt wohl untereinander gemengt. Damit füllt man lose dünne Schweins- oder Schafsdärme und teilt sie in ungefähr 15 cm lange Würstchen ab. Die Bratwürste werden mit lauwarmem Wasser aufgesetzt, bis vor das Kochen gebracht und dann herausgenommen. Hierauf läßt man sie erkalten und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Man macht nun in der Bratpfanne etwas Nierenfett heiß (doch nicht zu heiß, sonst zerspringen die Würste), legt die Würste in dieses Fett und läßt sie auf beiden Seiten gelb braten.

Sauerkraut, bayrisches oder Rotkraut werden gewöhnlich in Kranzform mit den Bratwürsten umlegt; man kann sie aber auch zu frühen Gemüsen, sowie zu Kartoffel- oder Erbsenbrei geben. In letztem Falle werden die Bratwürste für sich serviert. In das zurückgelassene Fett schüttet man noch  $\frac{1}{8}$  l von der Wurstbrühe, läßt beides einmal gut aufkochen und gießt die so erhaltene Sauce über die Würste.

#### 24. Leberwürste.

a.

Leber, Lunge, Herz und Nieren des Schweines, etwas Fleisch vom Bauchlappen, ein Stück Speck und 2 Zwiebeln werden in Wasser weich gekocht (die Leber darf nur einige Minuten kochen, sonst wird sie hart). Alles wird fein

gehackt, mit in Wasser eingeweichten Becken gut verarbeitet und in die rein gepuzten Därme eingefüllt, aber nicht fest. Die Würste werden in Salzwasser unbedeckt so lange gekocht, bis beim Hineinstecken klare Brühe herauskommt.

Gebraten werden sie wie Bratwürste.

b.

Leber, Nieren und Milz werden roh durch die Fleischmaschine getrieben, die gekochte Lunge und das Herz aber fein zerschnitten. Hernach wird noch gekochtes fettes Fleisch durch die Fleischmaschine getrieben und mit Obigem gemengt. Inzwischen dämpft man einige feingeschnittene Zwiebeln in Grieben, welche nicht zu sehr ausgekocht sind, und mischt einige feingeschnittene Wasserbrote darunter. Alles zusammen wird mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran und etwas Nelken in eine Schüssel gegeben und gut verschafft. Ist die Masse sehr steif, so gibt man etwas von der heißen Brühe daran, in welcher das Fleisch gekocht wurde, füllt die Därme ein und kocht die Würste wie bei a.

## 25. Blutwürste.

a.

Das Blut vom Schweine seihet man durch, vermischt es mit guter Milch oder süßem Rahme (auf 3 l Blut rechnet man 2 l Milch) und mengt noch im Verhältnis Salz, Muskatnuß, Pfeffer, Majoran, etwas gemahlene Nelken, 3 feingewiegte in 75 g Darmfett gedünstete Zwiebeln und gleichviel Lauch darunter. Diese Mischung füllt man in die weiten Därme, jedoch nur etwas mehr als zur Hälfte, setzt die Würste in gesalzenem warmen, aber nicht heißem Wasser auf schwaches Feuer und schwellt sie, bis beim Hineinstecken kein Blut mehr kommt. Das

Wasser darf nie kochen; sobald es zu kochen beginnt, gießt man kaltes Wasser nach.

Am besten sind die Blutwürste ganz frisch. Jedoch kann man sie an einem kühlen Orte auch einige Tage aufbewahren, muß sie dann aber, ehe man sie bratet, 15—20 Minuten in heißes Wasser legen, damit das Blut durch und durch warm wird.

b.

Eine andere Art der Bereitung von Blutwürsten besteht darin, daß man nur gekochtes Fleisch verwendet und zwar vom Kopfe, sowie kleine fette Abfälle, die nur fein gehackt, nicht durch die Maschine getrieben werden. In Grieben wird ziemlich viel feingeschnittenes Wasserbrot gedämpft, alles zusammen in eine Schüssel gegeben, die Hälfte vom Blute darüber geseiht, nach Belieben wie Bratwürste gewürzt, in die Därme eingefüllt und gekocht.

#### 4. Schwartenmagen.

Alle Schwarten vom Kopfe und von den Teilen, die man zum Ausbraten nimmt, werden gekocht, länglich geschnitten und mit einem Teller voll gekochtem, in Würfel geschnittenen Fleische vermengt und nebst dem noch vorhandenen Blute in eine Schüssel gegeben. Sollte die Masse zu steif werden, so kann etwas Wurstbrühe beigelegt werden und nach Belieben Gewürz. Das Ganze füllt man in weiße gereinigte Därme, gibt sie in die heiße Brühe und läßt sie 2—3 Stunden je nach der Weite des Darmes darin liegen.

