

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Koch-Regeln.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

fügiger Artikel, wie man vielleicht glaubt. Mancher Feinschmecker weiss aus der ganzen Geographie nichts, als Göttingen, Braunschweig, Verona, Mailand und Wertheim!

Die Würste des Handels sind sehr oft zu alt und verdorben; an den alltäglichen Würsten ist zu tadeln, dass sie oft unreinlich und nur aus Fleischstücken zubereitet werden, welche man anders nicht verkaufen kann. Unter solchen Umständen wird es am Platze sein, dass sich die diätetische Küche selbst an die Sache macht.

Es liegt nicht im Bereiche dieser Betrachtungen, die Wurstfabrikation bis ins Detail zu erschöpfen; dagegen dürfen jene Regeln nicht übergangen werden, welche besondere sanitäre Bedeutung haben:

Mangelhaft gereinigte Därme geben den Würsten einen widerlichen Geschmack, welcher oftmals gar zu deutlich wahrnehmen lässt, was vorher darin gewesen ist. Der Wurstdarm muss mehrmals mit lauwarmem Wasser, dann mit Salzwasser ausgewaschen und schliesslich so lange in kaltem Wasser abgeschwemmt werden, bis letzteres rein abfließt.

Beim Füllen soll man nicht vergessen, dass zu stramm gefüllte Würste im Kochen gerne aufspringen. Dies geschieht namentlich leicht bei jenen Würsten, welche aus rohem Fleisch und frischem Blut bereitet werden. Würste mit gekochter Einlage (Leber, Zunge u. dgl.) dürfen schon fester gefüllt werden.

Das Würsten aus der Hand ist zeitraubend, und man bringt bei allem Fleisse doch keine gleichmässig gefüllten Würste zu Stande. Somit gehört ein Wursthorn zum wirklich nöthigen Küchengeschirr. Am besten sind jene mit der Inschrift: „Reinlichkeit erhält den Leib etc.“

Gar oft ereignet sich der Fall, dass nicht gar gekochte Würste zu Tische gegeben werden. Obgleich eine solche Wurst sogar leichter zu verdauen wäre als eine gar gekochte, so mag man sie doch nicht — wegen ihres faden Geschmackes. Daran denken wohl Wenige, dass man durch eine nur halb gekochte Wurst auch einen Bandwurm, Trichinen u. dgl. einnehmen kann. Im Canton Appenzell bilden die aus rohem Rindfleisch bereiteten Presswürste ein Nationalgericht; Niemand ist so häufig vom Bandwurm bewohnt wie der Appenzeller! — Je nach der Dicke muss die Wurst $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde lang sieden. Das Küchenpersonal pflegt die Würste mit einer Nadel anzustechen, um zu sehen, ob sie gar sind! Wenn aus der Stichwunde noch röthlicher (blutiger) Saft quillt, so hat die Wurst noch nicht genug; erst wenn eine fettreiche, wasserhelle Brühe kommt, wird sie abgenommen. Das ist die gebräuchliche Untersuchungsmethode. Wenn es möglich wäre,

Wie!, diät. Kochbuch.

den Koch ausfindig zu machen, der sie erfunden hat, so wäre ein ungeheures Denkmal am Platze. Jede Wurst, welche auf diese Art untersucht wurde, hat ebenso Saft und Kraft verloren wie ein mit dem Spiesse controlirter Braten. Erfahrene Köchinnen wissen die Zeit wohl, welche eine Wurst ungefähr braucht, bis sie gar ist. Im schlimmsten Falle gebe man eher in der Zeit etwas zu; das stiftet weniger Nachtheil als die Nadel. Das einzige Malheur, welches passiren kann, ist, dass einmal eine Wurst aufspringt. So oft die Würste beim Sieden an die Oberfläche des Wassers kommen, müssen sie mit dem Schaumlöffel sanft unter das Wasser gedrückt werden, da sie sonst aufspringen.

Um die Würste aufzubewahren, werden sie schwach geräuchert. Nur jene Würste eignen sich zum Räuchern, welche weder Mehl noch Semmel oder Aehnliches enthalten, prall gefüllt sind und nirgends lufthaltige Stellen zeigen.

Von den Würzen, welche zu Würsten verwendet werden, ist der Knoblauch das elendeste und verwerflichste; auch der Koriander taugt nichts. Das englische Gewürzpulver und die Gewürznelken verdecken den arthaften Geschmack der Wurst vollkommen, sind also ebenfalls nichts nutz.

Wurstgift. Man kennt weder das Wesen dieses gefährlichen Giftes, noch hat man untrügliche Kennzeichen für giftige Würste. Im Allgemeinen sind jene Würste verdächtig, welche süsslich oder sauer schmecken und riechen, deren Fettklümpchen grünlich oder bläulich aussehen, die auffallend weiche Stellen unter dem Darm durchfühlen lassen und schwarze Flecken haben. Am häufigsten hat man bis jetzt giftige Blut- und Leberwürste beobachtet, besonders in Baden und Württemberg. Das Gift soll sich namentlich leicht in denjenigen Blutwürsten entwickeln, welche einen Mehl-, Brod- oder Milchzusatz haben. Oefteres Gefrieren und Wiederaufthauen trägt besonders viel zur Entwicklung des Giftes bei. Merke: Bei frischen Würsten ist keine Gefahr!

Ueber die einzelnen Arten der Würste ist zu bemerken:

Blutwürste. Von den üblichen Ingredienzien der Blutwürste sind für Magenkranke nicht zuträglich: Schweinefett, zuviel Speck, Mehl, geriebener Semmel. Endlich sind bei weitem die meisten Blutwürste ungebührlich gewürzt. Man kann die Blutwürste auf eine bessere Art recht schmackhaft machen durch einen Zusatz von feingeschnittener, gut gepökelter Schweinszunge. Ein zweckmässiger Zusatz ist ferner Fleischbrühe; weniger geeignet ist Milch, weil sie so leicht gefährliche Zersetzungen eingeht. Die in Norddeutschland gebräuchlichen Blutwürste mit einem Zusatze von Buchweizengrütze oder Hirse, Gries, Reis machen gewöhnlich Magensäure.