

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Von den Würsten im Besonderen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

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 Fettklumpchen 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.

Eine ganz verwerfliche Wursteinlage ist Hirn. Unter allen Umständen sind frische Blutwürste den geräucherten vorzuziehen.

Die Wildschweinsblutwürste, welche auf die gleiche Weise gemacht werden wie die gewöhnlichen, sind eine wahre Delicatsesse. Sie haben einen feinen Wildgoût, sind sehr nahrhaft; es ist mit einem Worte nur zu bedauern, dass sie so selten zu haben sind.

**Leberwürste.** Die Leber muss fein zerhackt und durch ein grobes Sieb getrieben werden. Man vergesse nie, dass die Leber selbst ein fettreiches Gebilde, dass somit nur ein sparsamer Zusatz von Speckbröckelchen nöthig ist. Ganz besonders nachtheilig ist der übliche Zusatz von Knoblauch. Frische Leberwürste sind gesünder als geräucherte. Grosse Delicatessen sind die Leberwürste mit Trüffeln. Wenn letztere gut gereinigt und ziemlich fein zerhackt sind, bekommen sie in der Regel auch gut. Gehen wir in der Feinschmeckerei noch einen Schritt weiter, so kommen wir zur Gansleberwurst mit Trüffeln. Da hört aber unsere Sprache auf; denn schelten können wir nicht und loben noch viel weniger.

**Kalbsbriesle-Wurst.** Diese wenig bekannte Wurst sollte weit häufiger auf den Krankentisch kommen als es bis jetzt geschieht. Die trefflichen Eigenschaften des Kalbsbriesle's sind bereits im 5. Capitel aufgezählt worden. Alles gilt auch von dieser Wurst. Als besonders gute Eigenschaft ist hervorzuheben, dass sie sich (namentlich im Winter) längere Zeit aufbewahren lässt. In der Regel speist man sie kalt, am besten als Vorspeise für Thee. In Rädchen geschnitten gibt sie eine sehr passende Einlage für Gelées.

Damit dieses vortreffliche Gericht bekannter werde, geben wir hier folgendes Recept:

Als Wurstsack verwende die Kapsel einer Milz. Aus dieser musst Du aber die Milzsubstanz mit Geduld und Aufmerksamkeit herausschälen, da sonst die Kapsel leicht Löcher bekommt. Die Kapsel wird umgestülpt, also die innere Fläche zur äusseren gemacht. 2 oder 3 Kalbsbrieschen (je nachdem die dazu verwendende Milz gross oder klein ist) werden sauber gewaschen, die Luftröhren davon entfernt, zu länglichen Stückchen zerschnitten, auf ein Netz gelegt, mit Salz, Pfeffer un etwas fein verwiegtem Selleriekraut und Citronenschaale gewürzt, aufgewickelt, in die Milzkapsel eingefüllt, diese zugebunden und eine starke Stunde in Fleischbrühe gekocht.

**Schweinefleischwurst (Cervelatwurst)** besteht hauptsächlich aus zerhacktem Schweinefleisch und frischem Speck. Das Fleisch wird vom Rücken genommen und alles „Weisse“ gründ-

lich entfernt. Ausser Salz und grob zerstoßenem weissem Pfeffer wird kein Gewürz verwendet, namentlich kein Salpeter. Diese Würste müssen fest gestopft werden. Lufthaltige Stellen sind die Ausgangspunkte für Zersetzungen. Will man diese Würste aufbewahren, so müssen sie ein paar Tage an der Luft getrocknet und dann 14 Tage in den Rauch gehängt werden.

**Rindfleischwürste.** Geringeres Rindfleisch und ungesalzener Speck bilden die Hauptbestandtheile. Gewöhnlich werden die Würste einen Tag zwischen Brettern gepresst (Presswürste) und etwa 8 Tage lang in den Rauch gehängt.

**Bratwürste** aus Kalbfleisch und etwas magerem Schweinefleisch sind entschieden das Beste aus diesem Capitel. Salz, Pfeffer, Muscatnuss und etwas Citronenschale genügen als Würzen; Kümmel, Knoblauch u. dgl. sind überflüssig. Schwach geräuchert schmecken sie pikanter. Solche Würste sollten viel häufiger auf den Tisch der Magenkranken kommen, sie passen namentlich zu jenen Zeiten, wo im Magen eine besondere Tendenz zur Zersetzung der Eiweisskörper obwaltet.

---

## 15. Capitel.

---

### Leimstoff-Speisen.

Ogleich der Leimstoff als ein Abkömmling der Eiweisskörper gilt, wird ihm doch gewöhnlich wenig oder gar kein Nährwerth zugestanden. Der Verfasser kann nur soviel sagen, dass er schon oft wochen-, ja monatelang Magenranke damit genährt hat und dass dieselben sich dabei besser befanden als bei jeder anderen Nahrung. Allerdings waren es keine chemisch reinen Leimstoffspeisen, es waren mit Fleischextract versetzte Sulzen oder kräftige Bratenjus.

Der Leimstoff kommt nicht schon fertig in der Natur vor, er bildet sich erst, wenn man s. g. leimgebende Substanzen (Knochen, Knorpeln, Bindegewebe) kocht. Reich an solchen Substanzen sind: Kalbsfüsse, Kalbskopf, Schweinsfüsse, -Ohren, -Schwanz und viele Fische. Alles junge Fleisch, namentlich das Fleisch von Kälbern, welche weniger als 14 Tage alt sind, und ganz junges Geflügel setzen viel Gelée ab. Dessgleichen geben viel Leim: das Ochsenmaul, die Kutteln, die Schnecken.

Das Edelste aus dem Artikel sind die indianischen