

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1835**

XXXI. Gute Würste zu machen

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

sie mit einem Bretchen und Steinen. Man darf nicht vergessen, einige Kohlen von hartem Holze beim Kochen hineinzuwerfen, denn diese machen die Fische schön blau und haltbar.

---

### XXXI. Gute Würste zu machen.

---

1. Blutwurst. Wenn ein Schwein gestochen wird, muß das Blut in einem reinen Gefäße aufgefangen und fleißig gerührt werden, wornach man es durch einen Seier in ein anderes Geschirr gießt. Sodann salzt man das Blut gehörig, und mischt eben so viel Milch und Fleischbrühe, als es Blut ist, darunter, thut gestoßene Nelken, Pfeffer und geriebenen Majoran, von jedem einen halben Eßlöffel voll, darunter. Eine verwiegte Zwiebel, welche in einem verhackten Schweinsnuche gedämpft ist, thut man nebst einem Eßlöffel voll Petersil dazu, rührt es wohl unter einander, und füllt es in recht sauber gepuzte Schweinsdärme, die man recht gut zubindet. Nun setzt man sie mit kaltem Wasser über das Feuer und läßt sie langsam sieden, bis sie fertig sind. Um dieses zu wissen, sticht man mit einem dünnen Hölzchen in dieselben; lauft nichts Rothes mehr heraus, so sind sie gut, außerdem müßte man sie noch gelinde fortsieden lassen. Dann werden sie in kaltes Wasser gethan, und aus demselben gleich auf ein Tuch gelegt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

2. Leberwurst. Herz, Leber, Lunge, Milz und Nieren werden in Wasser weich gekocht, doch hat man auf die Leber besonders zu sehen, denn wenn diese zu viel gekocht ist, taugt sie nicht mehr, sondern verdirbt vielmehr alles Uebrige. Dieses wird nun zusammen mit ziemlich viel Zwiebeln so fein als möglich gehackt, in ein Geschirr gebracht, und die Masse mit hinlänglichem Salze, Nelken, Zitronenschale und anderem Gewürze vermischt, etwas Fleischbrühe dazu gerührt, und wenn nichts



mehr an Salz und Geschmack fehlt, in wohlgereinigte Schweinsdärme gefüllt, gesotten und behandelt wie die vorige.

3. Mannheimer Leberwurst. Dazu gehört das Herz, die Leber und die Nieren, alles etwas mehr als halb weich abgesotten, dann  $\frac{1}{2}$  Pf. gedämpftes Kalbfleisch, eine Schweinezunge und ein Kalbsgekröse. Dieses alles muß so fein als möglich gebackt werden. Nun wird es in ein Geschirr gebracht, und alles mit Pfeffer, Salz, gestoßenen Nelken, Muskatblüthe, Coriander, nebst 2 Pf. fettem Speck, welcher in Würfel geschnitten seyn muß, und Majoran recht gut vermengt, in Schweinsdärme gefüllt und im Wasser abgekocht. Wenn die Würste aus frischem Wasser gezogen und recht erkaltet sind, werden sie 2 Tage in den Rauch gehängt.

4. Bratwürste. Dazu nimmt man Kalbfleisch vom Hals, Bug und Schlegel, aus welchem man alle Fasern und Knochen auf das sorgfältigste herausnehmen muß. Dann wird das Fleisch zuerst gut verklopft, dann mit dem Hackmesser so fein als möglich verhackt. Wenn es fein genug ist, thut man so viel verwiegten fetten Speck, als der dritte Theil des Fleisches ausmacht, und das nöthige Salz darunter; mit diesem muß es noch eine Zeit lang verwiegt werden. Nun nimmt man noch ein wenig Pfeffer, Nelken, viel Zitronen und geriebene Muskatnuß. Wenn es 6 Pf. Fleisch ausmacht, muß nach und nach eine halbe Maß Wasser darin verarbeitet werden, man muß aber nach jedesmaligem Gießen recht arbeiten; dann füllt man damit dünne Därme. Will man davon Gebrauch machen, so werden sie wie weichgesottene Eier abgekocht, dann in Butter gelb gebraten. Wenn man halb Schweinefleisch und halb Kalbfleisch nimmt, so werden sie viel besser.

5. Bratwürste von Spanferkel. Von 2 hinteren Schlegeln schält man das Fleisch ab, nimmt 1 Pf. Kalbfleisch dazu, schneidet es, thut ein wenig Zwiebeln, etliche Blättchen Rosmarin, eben so viel Petersil, und ein wenig Knoblauch dazu, auch 6 Corianderkörner, hackt dieses alles klein, nimmt es in ein Geschirr, 6 Lth.

frischer  
fer un  
voll W  
reine  
tet sie

6.

Schwe  
nach t  
Salz  
fer gek  
geschu  
Masse  
darunt  
Därm  
striche  
den n  
gekoch  
länger  
kleine  
komm  
kann r

7.

Kindf  
schneid  
samm  
thut r  
Härim  
ist, st  
Teig  
der-D  
trockn  
sel, et  
Majo  
ver ze  
hängt  
leber  
werde

8.

Hühn



frischen und sehr fein geschnittenen Speck, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, macht es mit etlichen Eßlöffel voll Wasser oder Fleischbrühe unter einander, füllt es in reine Bratwurstdärme, bindet sie Fingerslang, und bratet sie.

6. Grütz-Wurst. Man weicht Hafergrütze mit Schweineblut vier Stunden lang etwas säumig ein, hernach thut man gestoßenen Pfeffer, Gewürznelken und Salz dazu, und übergießt es mit Fett, welches im Wasser gekocht worden; dann thut man Speck, in Würfel geschnitten, darunter, und so viel Fett dazu, daß die Masse säumig wird; auch können aufgekochte Rosinen darunter gethan werden. Diese Masse wird nun in Därme gefüllt, jedoch nur halb voll, aber dergestalt verstrichen, daß sie überall gleich ist. Diese Würste werden nun eine halbe Stunde lang in siedendem Wasser gekocht; wenn es aber große Därme sind, müssen sie länger gekocht werden. Man sticht mit einer Gabel kleine Löcher hinein, und wenn kein Blut mehr hervor kommt, so sind sie hinlänglich gekocht. Diese Wurst kann man kalt oder warm essen.

7. Recht gute Würste. Man nimmt ein Stück Rindfleisch vom Backenstück oder abgedeckten Hochrücken, schneidet dieses zu kleinen Bröckelchen, und verwiegt es sammt einer Zwiebel recht fein; wenn es bald fein ist, thut man zu 4 Pf. Fleisch 6 Lth. Sardellen und einen Haring; dieses zusammen, wenn es recht fein verwiegt ist, stößt man noch in einem Mörser, daß es ein ganzer Teig wird; hernach nimmt man sauber gewaschene Kinder-Därme, legt dieselben auf ein Tuch, damit sie abtrocknen; das gestoßene Fleisch thut man in eine Schüssel, etwas gestoßenen Pfeffer, ziemlich Salz, Esdragon, Majoran und ein wenig Thimian, mit einander zu Pulver zerrieben, dazu, füllt damit die Därme fest ein, und hängt sie dann 4 bis 6 Tage in den Rauch. Von Kalbsleber können die Würste auf die nämliche Art gemacht werden.

8. Kapaunenwurst. Von gebratenen Kapaunen, Hühnern und welschen Hühnern wird das weiße Fleisch



von der Brust fein gehackt, und etwas in Würfel geschnittenes frisches Schweinesfett dazu gethan; dann wird Milch mit ein paar Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thimian, Majoran, und eine Hand voll Koriander-Saamen aufgekocht, von der braunen Kruste befreite Semmel hineingeweicht, drückt sie dann aus, setzt mit Eiern, welche mit Butter zu Rührei gemacht worden, der Fleischmasse zu, und würzt dieselbe mit Zitronenschale, Muskatblüthe, Salz und etwas Rahm, und dieses alles rührt man auf einem Kohlenfeuer recht durch einander, und füllt es in Schweinsdärme; dann werden sie in der obigen Kräutermilch gekocht, oder mit brauner Butter in einer Pfanne gebraten.

9. Karpfen-Wurst. Man schneidet das weiße Fleisch vom Karpfen sauber ab, befreit es von allen Gräthen und der Haut, hackt es so fein als möglich, mengt Salz, Pfeffer, Gewürznelken, feingeschnittene Zitronenschale, Muskatnuß und sehr wenig Majoran darunter, dünstet alles in 1 Stück Butter, rührt 2 bis 3 Eier hinzu, läßt es auf dem Feuer noch ein wenig anziehen, füllt die Masse in Hammelsdärme und brätet sie auf dem Rost oder einer Kachel gut durch. Man kann sie mit brauner Sauce als Zwischenplatte oder als Beilage zu Gemüsen geben.

10. Ochsenzungen-Wurst. Die Zungen werden so gebrüht, daß man die Haut davon abziehen kann; wenn dieses geschehen, reibt man sie mit fein gestoßenem Salpeter und mit Salz ein, läßt sie so drei Wochen lang liegen, während welcher Zeit man sie aber immer fleißig umwenden muß; hernach werden sie klein gehackt, etwas gestoßene Nägelein und Muskatnuß damit vermischt, und endlich in recht weite Schweins- oder Rindsdärme, welche aber fest zugebunden werden müssen, gestopft. Diese Würste legt man alsdann 5 Tage lang in eine Salzlacke, in welche etwas Majoran und Rosmarin gethan worden; und endlich werden sie 6 bis 8 Tage in den Rauch gehängt, und dann in der Luft aufbewahrt. Man serviert sie roh in dünnen Scheiben, wie die Cervelat-Würste.



11. Schwartenmagen. Die Schweinsfüße, Ohren und Rüssel werden, nachdem sie 2 Tage im Salz gelegen, mit einer geräucherten Schenzunge sehr weich gesotten und alles in längliche Stücke zerschnitten. Nun wird 1 Pf. fetter Speck, nachdem er etwas abgekocht ist, in Würfel geschnitten, und sammt Nelken, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran und Salz dazu gethan. Auch rührt man eine halbe Maß gutgerauchtes und geseihtes Schweinsblut darunter. Alsdann füllt man es etwas fest in einen recht sauber gereinigten Schweinsmagen, bindet ihn gut zu, setzt ihn mit lauem Wasser über das Feuer, und läßt ihn eine starke Stunde, auch etwas mehr, langsam aber gleich fortsieden. Dann nimmt man ihn heraus und sticht ihn, wenn er etwas erkaltet ist, mit einer Stecknadel an verschiedenen Orten. Dann beschwert man ihn 24 Stunden zwischen Bretchen, jedoch nicht zu fest, und hängt ihn dann einige Tage in den Rauch, nach welcher Zeit man ihn kalt verspeist.

Auch kann man 3 bis 4 Pf. abgedämpftes Kalbfleisch und eben so viel abgekochte Schweinschwarten nehmen, die man recht fein hackt, eben so viel mit Kräutern abgekochten Speck, den man in kleine Würfel schneidet. Dieses mischt man mit Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran, Thimian und einem Kaffeelöffel voll gestoßener Cardamomen wohl unter einander, und füllt es recht fest in einen Schweinsmagen, den man zubindet, eine Stunde langsam siedet, und wenn er erkaltet ist, mit einer Nadel sticht, dann zwischen 2 Bretchen beschwert und über Nacht in den Keller legt. Folgenden Tags hängt man ihn in den Rauch, und bewahrt ihn an einem lustigen Orte auf. Auf diese Art breitet, hält er sich ein ganzes Jahr.

12. Cervelatwurst. Wenn 5 bis 6 Pf. Rindfleisch von Haut und Knochen, wie auch von allen Fasern befreit sind, und dasselbe mit 2 Pf. magerem Schweinefleisch und 1 Pf. fettem Speck so fein als möglich gehackt ist, mischt man noch Pfeffer, Salz, Nelken, Zitronenschale, Thimian und Majoran bei, verarbeitet es wohl unter einander, und füllt es in recht reinge-



putzte Rindsdärme ziemlich fest ein und hängt sie zugebunden in den Rauch.

Will man besonders gute Würste auf diese Art machen, so sollte das Fleisch zuvor 2 Tage im Salz gelegen haben.

Zu einer andern Art Cervelatwurst nimmt man Rindfleisch vom Bug und dem Kopfe, kocht dasselbe mit Wasser, reinigt es von der Haut und Knochen, wie auch von allen Fasern, hakt es so klein als möglich, vermischt es mit fein verhackten und abgedämpften Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, thut die Schale von einer Zitrone hinzu, mischt alles gut unter einander, und füllt es in wohlgereinigte Rindsdärme, bindet sie an den Enden zu, kocht sie im Wasser eine halbe Stunde, und hängt sie in die Luft. Will man Gebrauch davon machen, so werden sie in Butter und Zwiebeln so lange gedämpft, bis sie recht warm sind.

Die Verfertigung aller Wurstarten überhaupt ist nur im Winter anzurathen. Um übrigens auch sonst gute Cervelatwürste zu erhalten, nehme man auf 6 Pf. gutes mageres Rindfleisch 2 Pf. Schweinefleisch,  $4\frac{1}{4}$  Pf. fetten Speck, einen starken Eßlöffel voll Salz, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Pfeffer, etwas gestoßene Nelken,  $\frac{1}{2}$  Loth Coriander, hake alles sehr fein, nehme noch Zitronenschalen dazu, fülle es in wohlgereinigte Rindsdärme fest ein, binde sie zu und hänge sie in den Rauch. In 2 bis 3 Tagen sind sie gut.

13. Salami. Man hakt 10 Pf. Schweinefleisch, nachdem man die Haut und Sehnen davon gethan hat, feiner als gewöhnlich; dazu hakt man noch 4 Pf. saftiges Rindfleisch, und wenn alles recht fein ist, bindet man diese Masse in eine Serviette, und hängt es 24 Stunden an einen Hacken, damit der Saft ablauft, weil die Würste sonst verderben. Hierauf nimmt man das Fleisch aus der Serviette, thut 14 Loth Salz und  $4\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Pfeffer dazu, gießt 2 Gläser voll rothen Wein daran, thut noch eine ziemliche Hand voll gewürfelten Speck dazu, und mischt alles dieses recht unter einander. Liebt man den Knoblauchgeschmack, so

werden  
rührt  
gute g  
weißen  
belsche  
feinen  
dicht  
durchs  
die W  
nen r  
14.

zu den  
den S  
gen S  
Zeit i  
Fleisch  
so kle  
che a  
fleißig  
ches  
Salpe  
Pfeffe  
wohl  
sich d  
Stopp  
blasen  
brauch  
laulich  
werde  
Kamr  
den f  
zwich  
den l  
Nachf  
gen f  
an ei  
15  
weiße  
Haut



werden 2 zerstoßene Knoblauchköpfe in den Wein gerührt und durchgeseiht. Dann füllt man die Masse in gute gereinigte Rindsdärme, welche man 24 Stunden in weißem Wein geweicht hat, welcher Wein mit Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und ganzen feinen Kräutern gewürzt ist. Die Masse wird aber so dicht als möglich hineingefüllt, und mit einer Gabel durchstochen, damit die Luft herausgeht; dann werden die Würste einige Tage in den Rauch gehängt, und können roh oder gekocht gegessen werden.

14. Braunschweiger-Wurst. Man nimmt dazu den Lendenbraten, das mürbste Fleisch, welches von den Seiten ausgeschnitten wird, und Schinken von jungen Schweinen. Zu viel Fett wird mit der Länge der Zeit in den Würsten gelb und übel-schmeckend. Dieses Fleisch wird von allen fehnigen Theilen wohl abgesondert, so klein gehackt als möglich, und die Fäserchen, welche am Hackmesser hängen bleiben, müssen ebenfalls fleißig ausgelesen werden. Das benöthigte Salz, welches man durch das Kosten beurtheilen muß, mit etwas Salpeter vermengt, desgleichen ganzer und gestoßener Pfeffer in guter Quantität, wird mit dem gehackten Fleisch wohl vermengt. Zu solchem Wurstgefüllsel bedient man sich der Rindsdärme, weil sie nicht so leicht vom festen Stopfen aufplahen. Die Gedärme werden frisch aufgeblasen, zugebunden, getrocknet und zum künftigen Gebrauche aufgehoben. Vor dem Gebrauche werden sie in laulichem Wasser wieder weich gemacht. Die Würste werden recht derb gestopft, verbunden, und in einer Kammer 24 Stunden lang aufgehangen. Hiermit werden sie derb nachgedrückt und wieder fest zugebunden, zwischen zwei Bretter gepreßt, beschwert und so 24 Stunden liegen gelassen. Hierbei ist zu erinnern, daß das Nachstopfen die Hauptsache ausmacht. Im Rauche hängen sie so lange, bis sie eßbar sind. Man bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

15. Straßburger-Wurst. Man hackt gutes weißes Schweinefleisch vom Schinken, nachdem man die Haut und Sehnen sauber herausgeschnitten hat, recht



fein, und schneidet das Fett in Würfelchen. Auf 3 Pf. Fleisch nimmt man 2 Pf. Fett; man thut zwei in Milch geweichte Semmeln, 5 bis 6 Eiergelb, etwas Rahm, Muskatblüthe, Gewürznägelein, Pfeffer, Salz und etwas fein geriebenen Majoran dazu, mengt es unter einander, und füllt es in nicht gar zu starke Därme. Diese Würste werden eine Stunde lang in Wasser und etwas Salz gekocht, oder mit Butter in einer Pfanne gebraten.

---

### XXXII. Von warmen und kalten Getränken, Liqueurs, Syrup, Essig, Oel u. a.

---

1. Kaffee. Zu einem recht guten starken Kaffee rechnet man auf eine große Tasse ein Loth gebrannten und gemahlten Kaffee und 2 Tassen Wasser. Man thut den Kaffee in die Maschine und gießt das kochende Wasser darüber, ist es abgelaufen, so wird es noch einmal über den Kaffee gegossen, und wenn er wieder hell ist, gleich heiß serviert. Will man aber den Kaffee besonders stark haben, oder ihm noch einen geistigen Geschmack geben, so gießt man ein kleines Gläschen voll Kirschwasser, Weinbranntwein oder Weingeist in ein dazu passendes kleines Töpfchen, zündet es mit einem brennenden Papier an, und läßt das zum Kaffeemachen bestimmte Wasser darauf sieden.

Für Frauenzimmer ist dieser Kaffee aber nicht besonders zu empfehlen, weil er dann einen zu starken Branntweingeruch bekommt.

Will man den Kaffee aber mit geringerem Kostenaufwand machen, so nimmt man auf eine Tasse ein halbes Loth gemahlten Kaffee, und gießt 2 Tassen kochendes Wasser darüber; dann bekommt man jedesmal eine Tasse hellen Kaffee. Ist er abgelaufen, so wird der Kaffeefatz abgesotten, und wenn er eine Zeitlang gestanden ist,