

## 18. Blutwurst

- Beim Wurstmachen ist Reinlichkeit die Hauptsache. Die Därme, die dazu benutzt werden, müssen, nachdem sie vom ersten Schmutz gesäubert sind, in lauwarmen Wasser mit Salz gründlich rein gemacht werden und dann noch längere Zeit in kaltem Wasser liegen. Wo ein Loch im Darm ist, muß der Darm abgeschnitten werden. Vor dem Füllen muß der Darm mehrere Male durch die Finger gezogen werden, damit kein Wasser darin bleibt und man bedient sich am besten eines Wurstthorns, um ihn zu füllen. Es sind dies kurze Röhren, über deren unteres Ende man den Darm streift, während man von oben die Wurst einfüllt. Die Wurst darf nicht zu fest gefüllt werden, da sie sonst beim Kochen platzt. Gar sind die Würste, wenn sich beim Einstechen mit der Nadel kein Blut mehr zeigt, sondern Fett. Um sich von dem Geschmack der Wurstmasse zu überzeugen, läßt man eine Wenigkeit in einer Bratpfanne gar braten und fügt dann je nach Belieben noch Gewürze oder Salz zu der Masse hinzu.
- 10 Auf 1 Liter Blut, daß man noch warm tüchtig quirlt oder mit einem Eierbesen durchschlägt, nimmt man 4 Pfund Schweinefett, 1 Pfund Schweinefleisch vom Hals oder Bauch, Herz, Lungen oder Nieren. Man kocht Fleisch und Fett in Wasser gar und schneidet es in kleine Würfel. Nun schwitzt man nach Geschmack einige gehackte Zwiebeln in etwas von der Wurstbrühe abgeschöpftem Fett und weicht 6–3 Semmeln in etwas Brühe auf. Dann mischt man alles mit dem Blut und setzt Gewürze, Wurstkräuter und Salz nach Geschmack hinzu. Man stopft die Würste, bindet den
- 15 Darm auf beiden Seiten fest zu und kocht die Würste in Wasser in etwa  $\frac{1}{2}$  – 1 Stunde gar.  
(270 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap219.html>