

gewendet und ganz langsam acht bis zehn Minuten gekocht; dann heraus auf ein Tuch gelegt und kalt werden lassen. Bei dem Gebrauch werden sie fein eingekerbt und auf dem Rost oder in einem flachen Casserol in Butter gebraten.

Blut- oder Schwarz-Würste auf französische Art.
Boudins ordinaires ou noirs.

Dazu wird, statt Speck, ebensoviel frisches Schweine-Schmeer geschnitten; acht große, würflicht geschnittene Zwiebeln werden in Butter weiß abgeschwitzet und, wenn sie verköhlt sind, dazu gethan, übrigens werden dieselben Gewürze wie vorhergehend genommen, und eine Viertelskanne guter Rahm dazu gegossen, gut gemengt und dann ganz wie vorhergehend verfahren.

Gemeine Blut-Würste. Boudins ordinaires
à l'Allemande.

Dazu werden gewöhnlich die Kehlen und das dünne Bauchfleisch (Bauchspeck), so wie die Zunge, die Nieren und das Herz gewässert, das heißt: im Wasser weich, doch nicht zu weich gekocht; dann klein würflicht geschnitten und in einen Asch übereinander gethan, daß es warm bleibt; hernach stark Salz, Pfeffer, fein geriebener Majoran, etwas neue Würze, Gewürznägeln und Ingber darüber gestreut, gut untereinander gemischt und leicht angedrückt, so daß sich die Würze gut an das Fleisch anlegt; hernach das Blut, welches derweile zugedeckt an einem lauen Ort gestanden hat, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag darauf gegossen, doch nur so viel, daß die Lücken zwischen dem Fleisch damit ausgefüllt werden, leicht durcheinander gemengt und gekostet, ob die Masse gut gesalzen und gewürzt ist, sonst das Fehlende noch dazu gethan; darauf in die wohlgereinigten Därme gefüllt, doch nicht ganz voll, damit sie beim Kochen nicht aufspringen, und oben und unten zugebunden, oder mit hölzernen Spießchen gut zugesteckt; in die kochende Wällbrühe gethan, ganz langsam gekocht und dabei manchmal umgewendet, bis daß sie vest sind; zur Probe, ob sie gar sind, wird mit etwas Spizigem hineingestochen, und nachdem kein Blut mehr, sondern Fett heraus dringt, da sind sie gut; sie werden dann der Größe nach, nacheinander heraus genommen und auf ein Tuch oder Bret gelegt; über die großen wird ein Bret gedeckt und dieses beschwert. Will man sie räuchern, so werden sie mit dicken Bindfaden übernezt, aufgehängt und wo möglich bei kaltem Rauch geräuchert bis sie äußerlich trocken sind.