

Die Bratwürste.

Die Bratwürste waren schon bey den Alten im Brauche. Ateneus behauptet, Antifanett wäre der Erfinder davon, dessen auch Martial gedendet; aus dem schließen wir ebenfalls, daß die Lateiner die Art Bratwürste zu machen, von den Soldaten Lucaniens erlernt haben.

Zur Bereitung der Würste nimmt man mageres Schweinees Fleisch, und nachdem es halb gebacht worden, wird die Würste von Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu gemischt, und aufs neu zerhackt: Auf dieses wird das Gedärm damit mittels eines blechernen Trichters angefüllt, man wickelt es alsdann um, und bindet es von Zeit zu Zeit mit einem Faden, um die Länge der Würste zu bestimmen.

Um einigen Duten, wie in Bononien werden die Würste aus den Ueberbleibseln der Schinken, des Rückens, Unterleibes, Nackens, mit Befage des Herzens und der Nieren gemacht, welches mit Pfeffer, und Salz gemischt, und nicht zu stark zerhackt werden muß.

Um Würste zum Gebrauche für Modena zu machen, nimmt man 25. Pfund magern Fleisches von Schenkeln, oder Schultern, wovon man alle Häutchen und Nerven absondert: nachdem es gehackt worden, werden 2. Pfund Parmesankäse, 3. Unzen gestossenen Pfeffers, 2. Unzen Zimmet, ein halb viertel Unze Gewürznelken, 2. Muskatnuße, alles gut gestossen, und überdies 1. Pfund dünn gestossenen Salzes, ein halb Pfund Rosenwassers, ein Gran Biesam, 4. Unzen gestossenen Zuckers, und ein wenig Safran dazu gethan.

Nach der Masländer Art werden die Würste so bereitet: man nimmt ebenfalls 25. Pfund magern, von allen Klachsen

Lucanica.

Fuere lucanica veteribus jam in usu. Athenæus vult, Antifanetum fuisse inventorem; meminisse etiam Martialis, ex eoque colligitur, latinus addidisse artem lucanicas conficiendi a Lucanis populis.

Ad lucanicas conficiendas macrior adhibetur suilla caro; quæ ubi jam mediocriter est attrita, sale, pipere, atque aromatica nuce conditur, simulque iterum atteritur. Quo facto viscerum tubi ope infundibuli lacte implentur, postea convolvuntur, & funiculo adligantur per intervalla, ut sua lucanica constet longitudo.

Alicubi, ubi Bononiæ lucanica fit e reliquiis petasionum, pernarum, atque cervicum additis corde ac renibus modice contritis pipere atque sale commistis.

Ut Musinensium more lucanica perficiatur, adhibentur libræ 25. macræ carnis ex coxendice, aut perna pelliculis omnibus ac nervis puncta: ubi contrita fuerit, adjiciuntur libræ duæ Parmensis casei, contucci piperis uncia tres, duæ cinomomi uncia, semiquadrans coryophilli, nuces aromaticæ binæ, omnia perinde confusa; libra salis minutim asseriti, aquæ rosacæ semilibra, granum muschi, zaccaracei pulveris uncia quatuor, croci aliquantum.

Mediolanensium more fit ut sequitur. Adhibentur macræ pariter carnis selectæ, libræ 25. nervulis purgatæ, vite-

Les Saucisses.

Les saucisses étoient déjà du tems des anciens en usage. Athenæe prétend, qu'Antifanet en fut l'auteur. Martial en fait mention: c'est encore de lui que nous avons, que des soldats de Lucanie ont appris aux Latins la manière de faire des saucisses.

Pour l'apprêt des saucisses on prend de la chair de Porc; elle doit être maigre & hachée d'abord à moitié avant que de l'assaisonner avec du sel poivré, & de la noix muscade, puis on hache, le tout ensemble de nouveau, cela étant fait, on en farcit les boyaux moyennant un entonnoir de ter blanc, on les entortille & lie ensuite de distance en distance avec une ficelle pour déterminer la longueur de la saucisse.

Dans quelques endroits comme à Boulogne, la saucisse se fait de la chair des jambons, des épaules, de la pance, du chignon, en y ajoutant le cœur & les rognons, que l'on doit, sans les trop hacher, assaisonner avec du poivre & du sel.

Pour les saucisses à la Modenoise, on prend 25. livres de chair maigre, qu'on tire des cuisses, ou des épaules. Cependant on a soin d'en ôter toutes les pellicules ainsi que les nerfs. Après en avoir fait un hachis, on y met 2. Liv. de fromage de Parme, 3. onces de poivre pilé, 2. onces de canelle, un demi quart d'once de cloud de girofle, deux noix muscades, le tout bien réduit en poudre on y ajoute une Livre de sel bien menu, une demie Livre d'eau de Rose, un grain de musc, 4. onces de sucre pilé & un peu de Safran.

Quant à celles de Milan, on prend de même 25. Livres de chair choisie, maigre, sans nerfs & bien hachée. On y met 3. onces

Le Salsiccie.

Le Salsiccie furono già appresso gli Antichi in uso. Ateneo pretende che Antifanetto ne sia stato l'inventore; e Marziale pure ne fa menzione, anzi da lui si viene a raccogliere, che i Latini abbiano imparato la maniera di fare le salsiccie dai soldati dei popoli Lucani.

Per far la salsiccia si prende della carne di porco magra, e pesta che sia per metà, vi si mette il condimento di sale pepe e noce moscada, e pestasi di nuovo assieme. Cio fatto se n'empio no le budella con un imbuto di latta, e poi si attorcigliano, e si legano con spago di tratto in tratto per determinare la lunghezza della salsiccia.

In alcuni luoghi come a Bologna la salsiccia si fa degli avanzi de' presciuti, spalle, pancette, e coppe aggiungedovi il cuore, e i rognoni non molto ben pesti con pepe e sale.

Per far la salsiccia all' uso di Modena si pigliano 25 libbre di carne magra scelta di coscia, ovvero spalla, della quale si sieno tolte via tutte le pellicole, e tutti i nervi: pesta che sia, vi si mette due libbre di caccio Parmigiano, tre once di pepe pesto, due oncie di canella un mezzo quarto d' oncia di garofano, due noci moscade, il tutto pure pesto; una libbra di sale fatto minuto, mezza libbra di acqua rosa, un grano di muschio, quattro oncie di Zucchero in polvere, e un poco di Zafferano.

La salsiccia alla Milanese si fabbrica nel modo che si segue: si pigliano venti cinque libbre di carne parimente magra, scelta, libera

geäuberten und gut zerhackten Fleisches; man mischt bey 3. Unzen Pfeffers, 1. Unze Zimmt ein halbe Unze Gewürnelken, ein halbe Unze Mustardnüse, alles wohl zu Pulver gestossen: dazu kömmt noch 1. Pfund Käses von Parma oder Lodi, 10. Unzen sehr dünn gestossenen Salzes; dieß alles wird gut untereinander gemengt; darauf wird das Fleisch gelegt, und von neuem gehackt. Da man es zugleich zweymal umkehrt. Ueberdies giebt man ein Pfund Rosenwasser, worinnen sich ein Gran Bilsams mit einem halben Pfund Zuckers beides gerieben, befinden. Dieß Zeug wärmt man auf dem Feuer vermöge einer Pfanne, und färbet es mit einer halben Drachme Safrans, derweil muß es gut gerüttelt werden; darauf legt man noch ein Pfund Zirdelnüse, und 2. Pfund gereinigter Eibeben, und so schüttet man es in die Gedärme.

Man hat auch im Brauche kleine Würste aus den Ingeweidern der Schweinen zu machen, man nimmt gut geäuberte und reine Gedärme, die klein zerhackt, mit Salz und Korriander vermischt werden: woraus gute Würstchen entstehen, die man in den Kräutersuppen läßt.

que contusa, miscentur piperis unciae tres, cinomomi una, coryophilli semiancia nucisque aromaticæ tantumdem omnia in pulverem redacta: tum parmentis aut lodensis casei craticula affricci libra una, Unciae decem salis minutim contusi, omnia in massam commiscentur, superimponitur caro jam contusa, quæ iterato conteritur bisque revolvitur. Adjicitur postea libra una rosaceæ aquæ in qua moliti muschi granum sit oportet, semilibræ zacchari commistum. Igni adponitur massa in olla, ut calefiat, semidragma croci coloratur: tumque temporis agitatur, vehementerque concutitur, additurque muleorum pineæ libra una, passiarum uvarum quæ rite purgatæ sint, duæ; ad ultimum in viscerum tubis infunditur: vel potius ingeritur.

Fieri etiam consueverunt minutæ quædam lucanicæ et suillorum viscerum tubis. Tubi ejusmodi loti purgatique iterum atque iterum, minutim contunduntur, sali, ac coriandro permiscentur in massam, conflatunque lucaunica, quæ in herbaceo jusculo ebulliat,

de poivrés. 1. once de canelle, une demie once de clout de girofle, avec une autre demie once de noix muscade, Ce Mélange doit être bien réduit en poudre. On y ajoute encore du frommage de Parme ou de Lodi bien rapé 1. Livre 10. onces de sel tout min. Apres avoir bien mêlé le tout ensemble, on met là dessus la chaire, que l'on hache de nouveau, & retourne à deux reprises. Puis on y verse un Livre d'eau de Rose, où il y entre grain de musc, avec une demie Livre de sucre bien pulvérisé. Enfin on jette tous ces ingrediens, aux quels une demie Drachme de safran donne la couleur, dans une marmitte, qu'on fait chauffer au feu de sorte qu'entre tems on la remue bien. Sur cela on met, 1. Livre de pignons & 2. Livres de raisins secs & mondés. Le tout ainsi apprêté & fourré dans les boyaux fait la composition des dites saucisses.

On a encore coutume de faire des saucissons, On se sert pour cet effet des Boyaux bien lavés & nettoyés. Puis on a soin d'en faire un hachis, qu'on assaisonne avec du sel & du coriandre; & on a des bons saucissons, qu'on fait bouillir dans une soupe aux herbes.

da nervetti e ben pestati: vi si mette tre oncie di pepe, un'oncia di cannella, mezz'oncia di garofano; ed un'altra mezz'oncia di nocemoscada, il tutto ridotto in polvere: in appresso vi si mette una libbra di formaggio grattato di Parma o di Lodi, dieci oncie di sale minutamente pesto: s'incorpora, e si mescola ogni cosa: vi si pone sopra la carne già pestata, la quale si pesta di nuovo rivolgendola due volte. Ciò fatto vi si aggiunga una libbra di acqua rosa, nella quale vi sia un grano di muschio macinato, ed incorporato con mezza libbra di Zucchero. Si fa riscaldare al fuoco in una pentola, si colorisce con una mezza Dramma di Zafferano: in questo mentre si agita, e si percuote molto, e vi si aggiunge una libbra di pignoli, e due libbre di uva passa ben netta, e monda, e poi s'infonde nelle budella.

E anco uso di fare certe piccole sauciccie di budella di porco. Si prendono le budella ben lavate e monde e si pestano minutamente; s'incorporano con sale e coriandro, e se ne fa un saucicciotto buono a far bollire nella minestra d'erba.



