Zeitschrift: Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens

Herausgeber: [s.n.]

Band: 7 (1965)

Artikel: Lob der Bündnerwürste

Autor: Zschokke, Heinrich / Schircks, Eberhard

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-971753

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Minister Ulysses von Salis berichtet in seinen sehr unterhaltsam abgefaßten Tagebuch über die Tätigkeit der Ökonomischen Gesellschaft, wie sich Pater Bärtsch in Vals erfolgreich mit der künstlichen Brütung von Hühnereiern schon um 1780 befaßt hat. Der Genannte erstellte einen hölzernen Brutapparat, den er auf seinem steinernen Stubenofen plazierte, die Eier nach einem ausgeklügeltem Verfahren während der Brutzeit belüftete und jedes einzelne Ei systematisch untersuchte, ob es befruchtet sei oder nicht. Diese «alpine Brutanstalt» hat aber keine Nachahmung gefunden. Interessant ist aber dabei die Tatsache, daß Dinge, die wir als Erfindungen der Neuzeit zu betrachten gewohnt sind, unsere Vorfahren in irgend einer Form schon längstens beschäftigt haben.

Der wiederholt erwähnte Dr. Amstein in Zizers übte dort nicht bloß eine aufklärende, segensreiche Arzttätigkeit aus. In seinem großen Baumgarten pflanzte und pflegte er die besten und ertragreichsten Obstsorten, nicht allein des Ertrages wegen. Die Edelreiser, die er schnitt und verschenkte, bildeten den Anfang zu einer Jahrzehnte dauernden Obstkultur.

Die Tätigkeit der Ökonomischen Gesellschaft beschränkte sich aber nicht bloß auf Aufklärung in den Reihen der Bauern. Hand in Hand mit der vielseitigen und unermüdlichen Versuchsarbeit befaßte sie sich mit Fragen der allgemeinen Wirtschaft, dann im besondern mit der Verbesserung des Schul- und Gesundheitswesens, mit der Armenfürsorge und andern sozialen Belangen. Alle diese Bestrebungen entsprangen einer glühenden Liebe zu Land und Volk und gipfelten in der wohlmeinenden Absicht, durch Aufklärung und Beispiel den erstarrten Zeitgeist zu verjüngen. Wohl ist viel ausgestreuter Samen auf steinigen Grund gefallen, aber auch manches Edelreis wurde auf altes Holz verpflanzt, wo es neue Schosse trieb und Äste aufbaute, die sich zur vollen tragenden Krone rundeten.

Lob der Bündnerwürste

Eine gastronomische Publikation Heinrich Zschokkes, eingeleitet von Eberhard Schircks

Wenn dieser Beitrag an die Leser des Bündner Jahrbuches gelangt, ist im Bündnerland auch heute noch die Zeit der Hausmetzg. Sie war — früher eher mehr — allerorten zu Stadt und Land ein eigentliches Familienfest, woran außer den Hausgenossen Freunde und Verwandte teilnahmen und wobei es heiter und lustig zuzugehen pflegte.

Die fleischlichen Gaumenfreuden der Bündner haben wiederholt ihre literarische Würdigung gefunden. So hat *Chasper Pult* ein Bündner Schlachtfest (Las bacharias) anschaulich geschildert. Dabei zitiert er auch das Wursten sowie einzelne mit der Metzg verknüpfte Bräuche in ihrer ausgelassenen Fröhlichkeit bei der reichlichen Verteilung von guten Bissen an Nachbarn, Verwandte und an die Armen und ihren gewaltigen pantagruelistischen Mahlzeiten, wo manchmal beinahe das halbe Dorf in froher Gemeinschaft zusammensaß beim Schmausen und Trinken. (Annalas, 35 + 36.)

Gustav Bener, Churer Original mit Scharfsinn und Humor, entrollte aus eigenem Erleben in launiger Sprache ein Bild des «feierlichsten Tages des ganzen Jahres». Darunter versteht er

«die Hausmetzg mit der Blutsuppe, den Nierli, Hirni, Milken am ersten und zweiten Tag, den Blut- und Leberwürsten an dem nächsten und dann aufsteigend bis zu den Churer Wurstspezialitäten Schwarten-, Pärli-, Lempen-, Mortadella-, Beinwürsten, während die Speckseiten, Hohrückli, Binden-Schinken, Salsiz als eiserner Bestand für das ganze Jahr vorerst noch länger als die erstgenannten Delikatessen in den Rauch kamen.

Der Jüngste und Dümmste wurde dann zur Großmutter geschickt oder zur Tante um das «Beiwursthörali» — die andern Wurstsorten ohne Beiner mußte man vor dem Aufkommen der Wurstmaschinen alle von Hand durch ein Kuhhornstück, das Hörnli genannt, in die Därme pressen, während das Füllen der weiten Beinwurstdärme natürlich ganz ohne Hilfsmittel vor sich ging. Ich schäme mich heute noch über das Gelächter einmal der Großmutter, das andere Mal der Tante, als ich mit meiner Schwester auf diesen Beinwursthörnlischerz hereinfiel . . .» (Zeitschrift Raetia, III, 173).

In unsere literarische Bündner Schlachtschüssel gehören auch die zahllosen festlichen Beinwurstzeitungen und Beinwurstlieder. Dabei wäre hervorzuheben das Gedicht des «Verseschmiedes von Masans» Herkules (Härtli) von *Schwarz* (1814—1889) mit dem Titel «Die Erfindung der Churer Beinwurst» (Der Freie Rätier, 1898, Nr. 41).

Im Chor der Kenner dieser schmackhaften Wurstgattung singt auch ein geistlicher Herr. Der Bündner Dichter P. Maurus *Carnot* hat, neben seiner tiefgründigen Lyrik, mehr ersucht als aus eigenem Antrieb, zu vielen hundert Festanlässen zahllose Gelegenheitsgedichte verfaßt, die er sich aus dem breiten Ärmel seiner Kukulla schüttelte. Eines dieser Gedichte stimmte der Benediktiner — dem Leben durchaus zugewandt — mit Schalk zum Lobpreis der Bündner Beinwurst an, und sein Festlied gipfelt in der Erkenntnis:

«Wir Bündner, wir lieben das Harte,
so sei es gelebt und gekaut.
Die Rippen und Krusten und Knochen,
sie spenden den Würsten das Mark;
drum sind wir vom Sturm nicht zerbrochen,
wie Tannen so saftig und stark.»

(Maurus Carnot, Bündner Beinwurstlied, vertont v. Gustav Haug, Vlg. P. Wenzin-Stäheli, St. Gallen.)

In neuerer Zeit hat schließlich der Bündner *Hans Weibel* zur Beratung der Hausfrau bei Durchführung der Hausschlachtung ein Lehrbüchlein «Die praktische Hausmetzg» (3. Auflage 1938) herausgegeben.

Als am Rande zum Thema gehörig mag hier noch festgehalten sein, daß es bereits vor rund 200 Jahren bei Bündens Hauptstadt ein Fleisch-Kühlhaus gegeben haben soll. Als der «Königlich Französische Erdbeschreiber» *François Robert* in der zweiten Hälfte des 18. Jahrunderts seine Reise durch die Schweizer Kantone, dabei auch durch Graubünden, gemacht hatte, vergaß er nicht, davon zu berichten, daß in den Gebirgen, nahe um Chur, eine Höhle sei, wo sich das Fleisch lange frisch halte. «Jeder Einwohner hat seinen eigenen Haken, und niemals hört man, daß sich einer an dem Vorrathe des anderen vergriffen habe. Ich erinnere mich der Höhle mit Wollust. Sie ist ein tröstliches Beyspiel dessen, was Menschen seyn können, die keine ungeschickten Gesetze verderben ...» Ein Lobpreis also für die Ehrlichkeit der noch unverdorbenen Churer Naturmenschen, die sich am Eigentum des anderen nicht vergreifen! (François Robert, Reise in die dreyzehn Cantone der Schweiz, nach Graubündten ..., Aus d. Französ. 2 Theile. Berlin, 1790/91.)

Bisher ist in der Bündner Literatur nicht ans Licht gekommen, daß vor gut anderthalb Jahrhunderten der Bündner und Malanser Ehrenbürger *Heinrich Zschokke* (1771—1848) den Bünderwürsten ein ansehnliches Kränzlein gewunden hat. Was seinem vielseitigen und weltoffenen Geiste nicht zu trivial erschien, um es in ausführlicher Darstellung den Schweizern schmackhaft aufzutischen, das dürfte nun auch im Bündner Jahrbuch Raum finden.

Zuvor soll erläutert sein, in welchen Zeitverhältnissen und mit welcher Absicht Zschokkes volkskundlicher Beitrag zur Bündner Eßkultur einst publiziert wurde.

Heinrich Zschokke, aus Magdeburg gebürtig, war 1796 nach Graubünden gekommen, wo er bald die Leitung des Seminars in *Reichenau* erhielt. Für seine dort geschriebene Bündner Geschichte wurde ihm 1798 das Bürgerrecht der Drei Bünde verliehen. Im gleichen Jahre flüchtete er jedoch nach Aarau, um als Delegierter der Bündner Patrioten Graubündens Anschluß an die Schweiz zu bewirken. Zu seiner Zeit eine europäische Berühmtheit, entwickelte er dann eine vielseitige schriftstellerische Tätigkeit im neu gegründeten Kanton Aargau. Sein gesamtes geistiges Schaffen ist darauf ausgerichtet, sein großes Anliegen der Volkserziehung in die Tat umzusetzen. Dazu wählte er «Feder und Dinte».

Nº 5.

Freytags 1ten Hornung 1805.

Der

aufrichtige und wohlerfahrne

Schweizer-Bote.

(Gedruckt in Aarau.)

I.

Ueber die Bündnerwürste.

Weltbekanntermassen sind gute, frische Würste eine wahre Augenweide und Magenfreude für alt und jung, Kaiser und Könige, Schweizerboten und Generale, Sigristen und Erzbischöfe u. s. w. Aber nirgends macht man sie in der Schweiz so trefflich, als im Bündnerlande.

Doch werden auch Geschenke davon weit und breit versendet, und zuweilen auch ausländische Bestellungen nach Italien und anderwärts gemacht. Daher nicht nur manche Hausmutter sich hierinn einen bessern Ruf erwirbt, sondern auch besondere Profeßion des Wurstens von einigen Frauenspersonen getrieben, und Handel damit unternommen wird. Auch dürfte nicht leicht in irgend einem Land eine größere Mannigfaltigkeit von Würsten

Somit gab er von 1804—1842 in Aarau sein Volksblatt heraus mit dem umständlichen Titel «Der aufrichtige und wohlerfahrene *Schweizer-Bote,* welcher nach seiner Art einfältiglich erzählt, was sich im lieben schweizerischen Vaterlande zugetragen, und was außerdem die klugen Leute und die Narren in der Welt thun». (s. Abb.)

Drei Aufgaben wollte Zschokke mit diesem Blatte erfüllen: erstens die Hebung der Volksbildung, zweitens die Verbreitung des liberalen Gedankengutes im Volk und drittens die Förderung des schweizerischen Nationalbewußtseins. Zschokke fand den Ton, um mit dem Volk zu sprechen. Der Schweizerbote war darum nicht schulmeisterlich gehalten, sondern derb, mitunter sogar bäuerlich unbeholfen.

In der Zeit von 1804—1830 war das Aarauer Blatt die wohl meistgelesene und verbreitetste Schweizerzeitung. In allen Kreisen der Bevölkerung fand sie Eingang. Der Schweizerbote erfüllte ein Bedürfnis der Zeit. Schon seine äußere Aufmachung unterschied sich von allen anderen damaligen Schweizer Blättern. Diese waren zur Hauptsache Nachrichtenblätter. Der Auslandsteil war vorherrschend. Anders der Schweizerbote. Beinahe jedes Blatt brachte im Eingang einen Leitaufsatz des Redaktors Zschokke oder eines seiner Korrespondenten im Schweizerland. Der Inhalt dieser Leitartikel war politischer oder belehrender Natur. (Paul Schaffroth, H. Z., in: ARGOVIA, 61, 1949.)

Blättert man im zweiten Jahrgang von 1805, so liest man eine Vielfalt von Aufsatztiteln, wie zum Beispiel: Über die Nachtwandler / Ein Mittel, grüne Bohnen und Erbsen im Winter gut zu erhalten / Merkwürdiger Fang der Bettwanzen (Wendelen) / Verzierungen und Figuren aus Holz zu gießen / Schlechte Vieharzneykunst / Halbnackte Frauenzimmer in Fryburg / Schilderung des Kaisers von Rußland. Gelegentlich erscheint auch eine Bündner Nachricht. So wird etwa Dr. med. *Jakob Martin Raschèr* (1770—1818) hervorgehoben, der sich durch die Einführung der Kuhpockenimpfung in

Graubünden ein großes Verdienst erworben habe, neben *C. Ulysses von Salis* (1760–1818), der eine gedruckte Anleitung zur Impfung der Kuhlymphe unentgeltlich habe verteilen lassen. Der einmal wöchentlich erscheinende «Schweizerbote» wurde in Graubünden vertrieben durch «Herrn Chirurgus *Eblin* in Chur», offenbar aber nicht personengleich mit dem ersten Churer Stadtarzt Dr. Paul Eblin (1791–1843).

Im 2. Jahrgang, in den Nummern 5 und 6 vom 1. und 8. Hornung (Februar) 1805 steht dann, wie bereits gesagt, als Leitaufsatz ein Beitrag mit dem Titel «*Über die Bündnerwürste*» (Kantonsbibliothek Aarau: Q. 38 q). Nach dem Vorhergesagten stammt die Einleitung offenbar von Heinrich Zschokke selbst, während der Verfasser des «Wurst-Rezeptes» — ein «herzlieber Freund» des Redaktors — ungenannt blieb. Ob man die Autorenschaft dem Bundspräsidenten Johann Baptista von *Tscharner* (1751–1835) zuschreiben darf, der als Begründer des Reichenauer Seminars ein treuer Freund Zschokkes war? Man mag sich fragen, ob die nachstehend wiedergegebenen alten Praktiken mehr oder weniger auch heute noch von unsern Bündner Metzgern angewandt werden oder ob sie — zu geschmacklichem Vor- oder Nachteil — teilweise vielleicht längst außer Gebrauch kamen.

Machen wir uns nun vertraut mit den leckeren Bündnerwürsten, wie sie uns Heinrich Zschokke und sein Bündner Korrespondent im Jahre 1805 angerichtet haben. Bei diesem Abdruck wurde — abweichend vom Original — die heutige Rechtschreibung angewandt. Einzelne Erklärungen sind am Schluß vermerkt.

I.

Über die Bündnerwürste

Weltbekanntermaßen sind gute, frische Würste eine wahre Augenweide und Magenfreude für alt und jung, Kaiser und Könige, Schweizerboten und Generale, Sigristen und Erzbischöfe usw. Aber nirgends macht man sie in der Schweiz so trefflich als im Bündnerland.

Da hat mir nun ein herzlieber Freund ein Wurst-Rezept geschickt, so umständlich, daß jeder Metzger sein Meisterstück machen könnte, wenn er es befolgte! — Und weil ich denke, es wird vielen braven Hausmüttern in der Schweiz lieb sein, hinter die Wurstgeheimnisse zu kommen, und weil es jetzt große Wurstzeit ist, so will ich gemeinnütziger Schweizerbote das Kunststück nicht für mich allein behalten.

Manche Nationen haben ihre Wurstmanufakturen. Die italienischen Salami und Salsiccie, die Luganighette, die französischen Blutwürste, die deutschen Knackwürste sind bekannt; auch die Braunschweiger-Würste verdienen Ehrenmeldung!

Aber die Bündnerwürste verdienen vielleicht eine besondere Auszeichnung, obwohl sie meistens von den leckern Bündnergaumen selbst verspeiset werden. Doch werden auch Geschenke davon weit und breit versendet und zuweilen auch ausländische Bestellungen nach Italien und anderwärts gemacht. Daher erwirbt nicht nur manche Hausmutter sich hierin einen besseren Ruf, sondern es wird auch besondere Profession des Wurstens von einigen Frauenpersonen getrieben und Handel damit unternommen. Auch dürfte nicht leicht in irgend einem Land eine größere Mannigfaltigkeit von Würsten gefunden werden als in Bünden, wo deren wohl bei 20 verschiedenen Gattungen gemacht werden, deren jede ihre besondern Eigenschaften besitzt.

Ich teile zur mehrerer Deutlichkeit das Ganze in verschiedene Rubriken.

A. Welche Teile des Schwein- und Rindfleisches man zu jeder Art von Würsten zu verwenden habe.

I. Von Schweinefleisch:

1. Zu den *Mortadellen:* So wie diese die zarteste von allen Würsten ist, so müssen auch die zartesten Teile dazu verwendet werden. Namentlich nimmt man vom Bauch und der untern Seite des Schweins das Fleisch hinzu, und sondert alles häutige und fadigte aus diesen Fleischteilen ab, um nur das zarteste für diese Würste zu bestimmen.

Vom Fleisch des Bauchs und der Seiten hat zwar der Metzger schon beim Zerschneiden des Fleisches und Sonderung des Wurstfleisches (welches *seines* Amtes ist) den Schmeer oder Schweinsfett gesondert; allein nun wird noch von der Wurstfabrikantin selbst im Zimmer von vorgedachten Fleischteilen das ganze schwammichte, jedoch nicht an der Schwarte, aber beisammen an jeder Seite liegende Teile von Fett oder Schmeer, ausgeschält und beiseite gelegt, zum Behuf der hie nachfolgenden No. 2. Das am Bauch und unterhalb der Rippe an der Schwarte (äußern Haut oder Fell) liegende sehr zarte Fleisch samt der allda anliegende Fett oder Feißte (welche schon etwas fester ist, als das vorhin gedachte schwammichte Schmeer) wird dann zusammen für die Mortadellwürste bestimmt und gesondert. Einige nehmen auch das Fleisch von der Laffe dazu. Allein die Laffe, von der Schwarte ausgeschält, kann eben so gut wie ein Schinken für sich selbst geräuchert und gut verspeist werden. Von den übrigen Teilen des Wurstfleisches wird ebenfalls nur das allerzarteste ausgesondert, und zu No. 3 und 4 gewidmet, beiseite gelegt.

2. Zu den *Schüblig:* Zu diesen wird das rauheste von allem Wurstfleisch bestimmt. Was aber in diesem sich häutiges und fadigtes findet, wird zu No. 3 und 4 besonders ausgelöst, und beiseite gelegt. Das schmeerigte, schwammichte Fett, so bei No. 1 ausgeschält worden, wird hingegen zum Wurstfleisch der Mortadella gelegt.

3. Zu den *Schwartenwürsten:* Zu diesen wird alle Schwarte vom Wurstfleisch, mit Ausnahme folglich derjenigen, welche den Hohrucken (oder Rückgratsstück), die Speckseiten und die Schinken bedeckt, abgeschält und hiezu verwendet. Auch wird die Hälfte von den in No. 1 und 2 abgesonderten häutigen und fadigten Fleischteilen bestimmt. Und endlich nimmt man auch noch hiezu ¼ oder ⅓ der ganzen Schwarten-Teigmasse, Rindfleisch, je nachdem man die Schwartenwürste mehr oder weniger klebrig zu haben wünscht.

4. Zu den *Krägli-Mägli-Würsten:* Diesen widmet man den Stich, das ist,

den blutigen Teil am Kopf oder Hals, wo das Schwein gestochen wird; — ferner die Schweinslunge und das Herz. Will man mehrere dieser Würste haben, so nimmt man auch noch eine Kalbslunge dazu. Ferner wird der Schweinsmagen und die Hälfte der Hub No. 1 und 2 abgesonderten häutigen und fadigten Fleischteile hieher verwendet.

5. Zu den *Beinwürsten:* Hiezu verwendet man das Krumbein (oder das Schloßbein), ab welchem der Metzger ohnehin das Fleischigte schon abgelöst und zum Wurstfleisch getan hat. Item den vordersten Rippenteil, das ist, die vordersten kurzen Rippen. Item den Schweinschwanz samt dem nächst daran befindlichen äußersten Teil des Hohruckens (oder Rückgrats). Einige nehmen auch den Halsgrat zwischen Kopf und Genick dazu.

6. Zu den *Ohrenwürsten:* Zu diesen bestimmt man die 2 Schweinsohren, wozu dann noch ein angemachter Schübligteig kommt, wie später hienach folgen wird.

7. Zu *Zungenwürsten:* wird für jede Zungenwurst eine ganze Schweinszunge genommen nebst angemachtem Schübligteig.

8. Zu den *schweinenen Bratwürsten:* Man macht dergleichen von 3 Gattungen. a) Ganz gelieberte. Diese waren ehemals ein Meisterstück der Wursterinnen. Sie sollen gleichsam zu einem einzigen festen Teil verarbeitet werden. b) Halb gelieberte. c) Gehackte. Zu allen 3 Arten werden die 2 Brätlein, das ist, diejenigen auf beiden Seiten, gleich unter dem Hohrucken- (oder Rückgratteil, dem samt dem aufhabenden Speck und Schwarte, besonders ausgeschnitten, in Stücke verteilt und dann geräuchert wird) des aufrechtstehenden Schweines, ob denen Rippen der ganzen Länge der Seite nach liegenden Fleischriemen gewidmet. Sie sind etwa 3 Finger breit und liegen zwischen dem Oberteil der Rippen und der Schwarte. Das Häutige wird abgelöst und zu No. 3 und 4 verwendet. Endlich nimmt man auch das Fleisch eines ganzen wohlausgeschälten Kalberstotzens. All dieses Schwein- und Kalbfleisch muß noch warm von den geschlachteten Tieren auf den Fleisch- oder Hackstock kommen, und warm allda verarbeitet werden.

Ausschnitt aus einer Churer Zunftscheibe dez 17. Jahrhunderts im Rätischen Museum Im Vordergrund Metzger beim Schlachten eines Schafes.

(Photo Schweiz. Landesmuseum)

9. Zu den *Blutwürsten:* Hiezu wird das gerührte dünne Schweinsblut verwendet, nebst Schmeer.

10., 11., 12. Es werden auch noch dicke Blutwürste, auch zweierlei Leberwürste, Nierenwürste und Darmwürste gemacht. Die Zeit erlaubt mir aber nicht, diese auch in die Beschreibung aufzunehmen, da sie lange nicht bei allen Metzgen gemacht werden, nicht zu den geräuchten und haltbaren Würsten gehören und eben so vielen Personen nicht angenehm sind, als sie hingegen von vielen sehr geliebt werden.

II. Rindfleisch

13. Zu den *rindernen Bratwürsten:* Von diesen macht man ebenfalls 3 Sorten, wie vom Schweinefleisch. Zu allen 3 Sorten widmet man einen Schlaufbraten, das ist, ein etwa 6 Krinnen schweres Stück Fleisch, so aus dem einten hintern Rinderstotzen herausgeschnitten wird. Aus diesem Schlaufbraten werden nur die zärtern Teile ausgeschält, und das fadigte oder häutigte zu No. 15 zurückgelegt. Jene wärmern Fleischteile werden noch warm ausgeschält und auch noch warm auf den Hackstock zum Plütschen gebracht.

14. Zu den *Lempenwürsten:* Diesen werden die Lempe (das ist, der herabhangende Halsteil) bestimmt, wovon alles zarte samt dem allda befindlichen Fett sorgfältig dazu ausgewählt, das häutige aber auch zu No. 15 beiseite gelegt wird.

15. Zu den *Kuttelwürsten:* Hiezu nimmt man die Kutteln, alles in No. 13 und 14 beiseite gelegte Fleisch, item die Rinderlunge, Herz, Magen und Fettdarm.

B. Vom Plütschen und Hacken des Fleisches.

1) Zu den schweinenen Würsten:

1. Zu den *Mortadellen* wird das Fleisch kurze Zeit auf dem Hackstock mit hölzernen kurzen Handschlegeln

oder Plütschern geplütscht und dann das hiezu bestimmte Fleisch und Fett sehr fein gehackt.

2. Zu den *Schüblig* wird das Fleisch, ohne Plütschen, nicht ganz so fein wie zu No. 1 gehackt.

3. Zu den *Schwartenwürsten* wird die Schwarte und häutigen Schweinfleischteile gar lange und möglichst fein gehackt. Das allenfalls dazu bestimmte Rindfleisch wird besonders, aber auch fein gehackt. Beides ungeplütscht.

4. Zu den *Krägli-Mägli(-Würsten)*, wird alles ungeplütscht, sehr fein gehackt.

5. Zu den *Beinwürsten* werden die dazu gewidmeten fleischigten Beine und Knochen mit dem Beil in angemessene Stücke zerschlagen, und dann alle Splitter wohl ausgelesen.

6. Zu den *Ohrenwürsten* werden die Ohren der Länge nach in schmale Riemen geschnitten, und ebenso der dazu gewidmete Speck.

7. Zur *Zungenwurst* wird der Zungen- oder Gurgelknopf von der Zunge abgeschnitten und die Zunge recht wohl gestreckt.

8. Zu den *schweinenen Bratwürsten* wird das Fleisch noch warm 1½ Stunden lang geplütscht; auch das dazu bestimmte Kalbfleisch wird warm geplütscht, beides mit- und durcheinander. Sollen sie fest geliebert werden, so werden sie nicht gehackt, sondern gleich als geplütscht wird der Teig angemacht und geschoppet. Will man sie nur halbgeliebert, so wird das Schwein- und Kalbfleisch nur 1 Stunde lang geplütscht, und dann sehr fein gehackt. Will man sie ganz ungeliebert, so hackt man das Schwein- und Kalbfleisch, ohne es zu plütschen, fein.

2) Zu den rindernen Würsten:

9. Zu den *rindernen Bratwürsten* wird das dazu bestimmte Rindfleisch entweder 3 Stunden lang geplütscht und ungehackt der Teig angemacht und geschoppt; oder nur 1 Stunde geplütscht und dann gehackt, oder ungeplütscht fein gehackt.

10. Zu den *Lempenwürsten* wird die Lempe mit ihrem Fett eine Stunde lang geplütscht, und dann fein gehackt. Einige tun in den Bratwursteig, nach dem Plütschen, kaltes Wasser oder auch kalte Fleischbrühe, und plütschen diese auf dem Hackstock dann noch einmal recht hinein. Dann wird der Teig unmittelbar angemacht und geschoppt. So sollen sie fester und haltbarer werden.

11. Zu den *Kuttelwürsten* wird alles dazu bestimmte nur gehackt. Diese Würste sind für die Dienstboten ausschließlich, da das ausgeworfene der übrigen, und die geringeren Teile, als Kutteln, Lunge usw. hierzu benutzt werden.

C. Vom Anmachen des Wurstteiges

Jeder Teig muß erst wohl geknetet werden, bis er recht gemischt ist, ohne etwas rein zu tun. Dann läßt man ihn, wo möglich, an einem gemäßigten Ort über Nacht in Gelten stehen. Hierauf wird er angemacht.

1. Zu den *Mortadellen* nimmt man ein halbes Glas voll guten welschen Weins oder Aromathik, ein halbes Glas voll rohes schweinenes Blut, etwa 2 Prisen Nelken, eine Prise Salpeter, beides fein gestoßen, Salz nach Gefallen, etwa eine kleine Handvoll.

2. Zu den *Schüblig* nimmt man Gewürz wie oben, und Wein eben so, aber kein Blut. Etwa 2 starke Handvoll ziemlich grob geschnittenen Speck.

3. Zu den *Schwarten* Gewürz und Wein wie oben, kein Blut, Dazu das aparte fein gehackte Rindfleisch.

4. Zu den *Krägli* Gewürz, die halbe Dosis vom obigen, auch Wein, aber kein Blut.

5. Zu den *Beinwürsten* legt man eine Schüchte um die andere in eine Kachel und streut Gewürz wie oben zwischenein und auch ein Glas voll Wein.

6. Zu den *Ohrwürsten* legt man Schübligteig auf ein Brettchen, die Riemen von Ohren und Speck eins ums andere darauf, legt dann den Teig oben zusammen und formirt so ein Weckchen, das man 1 Stunde vor dem Fenster läßt, ehe man es in den Darm legt. Inwendig wird etwas Gewürz darauf gestreut.

7. Zu der *Zungenwurst* schneidet man zuerst den Zungenkopf ab, reibt die Zunge, besonders unten, mit Gewürz, Salz und Salpeter wohl ein, streckt sie aus und behandelt sie übrigens wie die Ohrenwürste.

8. Zu den *Schweinebratwürsten* nimmt man etwa ein halb Maas Rahm oder soviel, bis der Teig etwas dick wird, tut ziemlich viel klein gewürfelten Speck, etwa zwei gute Prisen Muskatblüthe, eine Prise Nelken und Salz nach Belieben hinein. Einige nehmen auch noch ganzen Fenchel dazu.

9. Zu den *Rindbratwürsten* ebenso, ausgenommen statt Speck ein paar Handvoll mit der Krautwiege feingehackte Fette vom Rind-Niergestell.

10. Zu den *Lempenwürsten* nimmt man ein gutes Glas voll Wein oder ziemlich viel Fleischbrühe (oder, wenn man sie haltbarer machen will, Wasser), und viel gewürfelten Speck. Der Teig wird zuerst geplütscht und dann gehackt, und muß, wenn sie geliebert sein sollen, gleich vom Hackstock weg angemacht und geschoppt werden, sonst macht man ihn mit Bequemlichkeit an. Man tut darein Gewürz wie in die Schüblig, und wenn man will, auch etwas gestoßenen Pfeffer.

11. Zu den *Kutteln* nimmt man Pfeffer, ziemlich viel Salpeter, Salz, Wasser und ein Glas Wein (welches man aber nicht austrinkt).

D. Von der Bereitung der Därme und dem Schoppen.

Die Därme werden zuerst gereiniget, umgekehrt, um sie auf der inwendigen Seite ebenfalls zu waschen und zu tröcknen, dann wieder auf die rechte Seite gekehrt, und der Teig wird dann, vermittelst eines Hörnleins, das den Darm offen erhaltet, hineingeschoppt. Hiebei ist vorzüglich darauf zu sehen, daß dieser letztere recht ausgefüllt und dann wohl gestrichen werde, damit keine leeren Zwischenräume bleiben, auch keine Blasen entstehen, welche, wenn es doch geschieht, aufgestochen werden müssen.

Es wird nun jede Art Würste in eine eigene Art Därme gebracht, welche, wenn sie dabei brechen, mit Stücken von der gleichen Art geflickt werden müssen.

1. Die Mortadellen kommen in die weitern Därme von einem Schwein.

2. Die Schüblig in die von diesen übrig gebliebenen, in den geraden kleinern Darm vom Schwein oder in die Schieddärme von einem Rind.
3. Die Schwarten und Krägli in Rinderdärme.
4. Die Zungenwürste in den großen Bodendarm vom Schwein.
5. Die Ohrwürste in den nämlichen von Rindern.

E. Vom Räuchern und der Haltbarkeit der Würste.

Zum Räuchern bedient man sich bei uns meistens der sogenannten *Rauchkämmerlein,* welches ein Gemach oben im Haus ist, wo man den Rauch aus dem Kamin nach Belieben hinein- und wieder hinauslassen kann. Wo man aber diese Bequemlichkeit nicht hat, hängt man die Würste in ein Kamin ob dem Feuerherd. Es kommt nun vorzüglich darauf an, daß man keine große Flammen, wohl aber Glut, welche starken und immerwährenden Rauch verursache, darunter erhalte, damit sie nach und nach vollkommen durchräuchert werden.

Die dünnern Würste, wie Schwarten und Krägli, werden ungefähr nach acht, die dickern, wie Mortadellen, Schüblig und dergleichen nach 12 Tagen durchräuchert sein, doch muß man von Zeit zu Zeit an einigen probieren. Wenn sie nun geräuchert sind, werden sie in ein Gewölb oder anderes kühles Gemach unten im Haus zum Aufbewahren aufgehängt.

Es müssen hernach zuerst die Schwarten und Krägli, welche höchstens 5—6 Wochen in ihrer Vollkommenheit bleiben, dann die Mortadellen, dann die Lempen und die Schüblig zuletzt gebraucht werden, diese letzteren bleiben am längsten, bis weit in den Frühling hinein, gut. Die Lempen werden, wenn sie älter sind, am Abend vorher, ehe man sie essen will, in laues Wasser gelegt, um sie etwas linder zu machen.

«Nun laßt's euch wohl schmecken!»

*

(*Erläuterungen.* — Bodendarm = Mastdarm; Kachel = irdenes Gefäß, Topf; Krägli = Gekröse, Darmfett; Krinne = Gewicht: 1 große K' 695 g, 1 kleine K' 521 g; Laffe = Schulterblatt, Schulterstück; Lempe [Lämpe] = Wamme, die vom Hals herabfallende Hautfalte des Rindes; liebern [libbern] = gerinnen, fest, dicht werden; plütschen = weich klopfen, breit schlagen; schoppen = füllen, vollstopfen; widmen = verwenden.)

Hundert Jahre Fremdenort Davos

Von *Fritz Dürst*

Am 8. Februar 1865 hielten zwei Wintergäste, Buchhändler Hugo Richter und Dr. med. Friedrich Unger, auf einem Pferdeschlitten Einzug im Davoser Hochtal. Genau genommen handelt es sich um die beiden ersten Wintergäste; schon einige Jahre zuvor aber waren dann und wann Sommerfrischler aufgetaucht. Jules Ferdmann, der anerkannte Davoser Chronist, berichtet in seinem ausführlichen und aufschlußreichen Buch «Der Aufstieg von Davos», dem zweiten Teil seiner Davoser Kurortsgeschichte, daß im Zusammenhang mit der Vollendung der Straße von Landquart nach Davos die erste Fremdenpension in Davos durch den Tierarzt, Vermittler und Statthalter Erhard Michel eröffnet wurde. Das war Anno 1860. Es handelt sich um das jetzige Hotel Strela in Davos-Platz. Männer, wie der Kurortsbegründer Dr. Alexander Spengler — und vor ihm auch schon der frühere Landschaftsarzt Dr. Lucius Rüedi — sowie der bekannte Zürcher Arzt Dr. Meyer-Ahrens, hatten die Heilwirkung des Davoser Klimas früh erkannt. Dr. Meyer-Ahrens teilte zwar die zeitgenössischen Vorurteile gegen die Hochgebirgskuren Lungenkranker und glaubte im Sinne Dr. Rüedis zu handeln, indem er Davos nur bei skrophulösen Erkrankungen empfahl. Deshalb flocht er auch in seinem Bericht über die Zusammenkunft mit Dr. Alexander Spengler den Satz ein: «Bei akuter Phthisis ist der Aufenthalt in Davos entschieden schädlich.» Dieser Auffassung konnte Dr. Spengler nicht beipflichten, so daß es zwischen den beiden bedeutenden Ärzten zu einer Art versteckter Polemik kam. Schließlich aber kam es doch anders, als Dr. Meyer-Ahrens zu wissen glaubte, indem Davos hernach zu einem der bedeutendsten Lungen-Kurorte aufstieg. Dr. Alexander Spengler sollte also letztlich recht behalten. Davos ist heute noch ein bekannter Kurort. Allerdings hat sich in den letzten Jahren die Indikationsliste verschoben und erweitert, indem die Kurortskreise bei einem Rückgang der Tbc nach andern Pflegemöglichkeiten Ausschau halten mußten und diese schließlich auch fanden.

Wie Jules Ferdmann in seinem bereits erwähnten Buch zu berichten weiß, herrschte in Davos großes Staunen, als am 8. Februar 1865 ein Schlitten vor der Post, beim heutigen Gasthaus «Löwen», wo die Post dazumal im Parterre rechts vom Eingang ihr Quartier hatte, hielt und ihm zwei fremde Herren entstiegen. Einer der neu Angekommenen, der Buchhändler Hugo Richter, war so schwach, daß er nicht imstande war, den Weg zum Hotel «Strela» zu Fuß zurückzulegen. So wurden er und sein Reisegefährte, Dr. med. Friedrich Unger, mit einem andern Schlitten abgeholt und im Hotel «Strela» einquartiert. Dort sollen sie gar nicht willkommen gewesen sein, denn das betreffende Haus war damals nur auf Sommerbetrieb eingestellt, und es mußte sich verschiedene Lebensmittel für den Hotelbetrieb aus Chur kommen lassen. Doch die beiden ersten Davoser Wintergäste begnügten sich mit wenig und fingen an, in Davos Kur zu machen. Sie hatten von der Kontroverse der Ärzte Spengler und Meyer-Ahrens gehört. Als Liegebetten dienten ihnen Heuschlitten, auf die man Bretter legte. Die Einheimischen wollten es gar nicht glauben, daß