

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1791

Wilde Schweins-Schlegel zu räuchern.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

10 bis 14 Tage darinn hangen. Sie können frisch wie von einer Pommerischen Gans aufgestellt, oder auch unter dem Sauerkraut, Brauns (Winter-) Kohl und Bohnen ein wenig gekocht werden. Doch sind unsere Art Gänse besser abgekocht als frisch zu geben. Die Gänsechlegel sind auch gut zu räuchern, und in Gemüßern zu kochen.

Wilde Schweins-Schlegel zu räuchern.

Sie mögen von einem Frischling oder ältern Schwein seyn, so können sie zum Räuchern gebraucht werden, wenn sie anderst keinen Schuß im Schlegel haben. Zu 2 Schlegeln nimmt man 4 Loth Salpeter, reibt sie zuerst damit ein, streut 2 Hände voll Salz darüber, beschwert sie stark in einem Geschirr, und hängt sie nach 14 Tagen in einen kalten Rauch auf. Denn, wenn sie warm hängen, werden sie schwammig. In Ansehung der Zubereitung verfährt man mit Kräutern und Sieden wie bey zahmen Schinken. Sie werden zu allen Gemüßern aufgestellt.

Einen Schinken gut zu sieden.

Es mag ein inländischer oder Westphälischer Schinken seyn, so legt man ihn 24 Stunden in's kalte Wasser, wäscht ihn dann mit heissem Aleyenwasser sauber ab, thut ihn in einen Hafen, von allen tauglichen Arten dürre Kräuter dazu, füllt es mit kaltem Wasser auf, setzt ihn damit an das Feuer, und läßt ihn so lang stehen,
bis