

# **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**

Einen Schinken gut zu sieden.

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**

## 582 Geräucherte Gänsebrüste.

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

bis er zu sieden anfangen will, stellt ihn dann zurück, und läßt ihn nur von Ferne stehen, daß er zwar immer heiß bleibt, aber nicht zum Sieden kommt. So kan er einen halben Tag stehen, bis er weich ist. Wann sich die Haut gern losmacht, ist der Schinken fertig, und auf diese Art ist das Fleisch viel zärter und kräftiger. Kommt er ganz auf den Tisch, so wird die Schwarte aufgerollt, der Knochen mit einem ausgeschnittenen weissen Pappier umwickelt, mit einem Band umbunden, der Schinken oben mit ausgeschnittenen rothen Rüben belegt, und mit Laub- und Blumenwerk geziert. Er kann auch über Nacht in heisse Asche gestellt werden.

### Einem Schinken zu backen.

Dieser wird eben so lang gewässert wie der vorhergehende, und auch eben so rein gewaschen. Hierauf nimmt man so viel reifen Brod-Teig, als zu einem Laib Brod erforderlich ist, wället ihn nach der Form des Schinken aus, und streut ihn unten mit grünen oder durren Kräutern. Wann der Schinken abgetrocknet ist, wird derselbe darauf gelegt, der andere Teig darüber geschlagen, der Schinken an allen Orten wohl verwahrt, daß kein Dampf daraus kan, dann ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gethan und in einem Bäckerofen gebacken. Er brauchet 2 Stunden Zeit, bis er fertig ist.

Do 4

Wenn