

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1791

Einen Schinken zu backen.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

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.

Ein 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

584 Kalbschlegel zu sulzen.

Wenn davon gegessen wird, kan das übrige immer wieder im Brod aufbehalten werden.

Bei Aufbewahrung der Schinken im Sommer ist es sehr gut, wenn sie stark mit Buchens-Aesche eingerieben werden, weil sie dadurch vor den Milben gesichert sind.

Kalbschlegel zu sulzen.

Man klopft den Schlegel ein wenig, schält das stärkste Rohr wie auch das Schloßbein heraus, häutelt den Schlegel durchaus, umbindet ihn mit einem starken Faden, thut ihn in einen Hasen oder Kastrol, die herausgenommene Knochen, 4 verhaune Kalbsfüße, ein halb Pfund in ein Tuch gebundenes Hirschhorn dazu, gießt 1 Theil Wein, 1 Theil Eßig und 1 Theil Wasser daran, nimmt von allen Sorten grob gestossenes Gewürz, oder statt diesem von allen Arten Kräuter, Lorbeerlaub, Zitronen, Rädlein und Zwiebel darein, und kocht diß alles zusammen so lang, bis der Schlegel durchaus weich ist. Alsdann wird er in ein Geschirr gelegt und zugedeckt, die Sulz durch einen Seiher gegossen, die Fette rein abgeschöpft, wieder auf Kohlen gesetzt, von 6 Eyerweis ein Schaum geschlagen und an die heisse Sulz gerührt, bis sie sich scheidet. Nun läßt man die Sulz entweder durch ein Filtrirtuch lauffen, oder bindet eine Serviette an 4 Stuhlfüße fest, und gießt die Sulz darauf, bis sie hell ablauft. In ein rundes oder ovales Geschirr einer Hand hoch thut man