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, 1833

Einen Schinken zu backen.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

Visual Library

Einen Schinken gut zu sieden.

Es mag ein inländischer oder Westphälischer Schinken seyn, so legt man ihn 24 Stunden in's kalte Wasser, wascht ihn dann mit heißem Kleienwasser sauber ab, thut ihn in einen Topf oder Hafen, von allen Sorten dürren Kräutern dazu, füllt es mit kaltem Wasser auf, setzt ihn damit an das Feuer, und läßt ihn so lange stehen, 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 kann er einen halben Tag stehen, bis er weich ist. Wenn 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 Papier umwickelt, mit einem farbigen Band umbunden, der Schinken mit ausgeschnittenen rothen Rüben belegt, und mit Laub- und Blumenwerk geziert. Er kann auch über Nacht in heiße Asche gestellt, und dann erst an's Feuer gesetzt werden.

Einen Schinken zu backen.

Dieser wird eben so lange gewässert wie der vorhergehende, und auch eben so rein gewaschen. Hierauf nimmt man so viel reifen Brodtaig, als zu einem Laibe Brod erforderlich ist, wällt ihn nach der Form des Schinkens aus, und streut ihn unten mit grünen oder dürren Kräutern. Wenn der Schinken abgetrocknet ist, wird derselbe darauf gelegt, der andere Taig darüber geschlagen, der Schinken an allen Orten wohl verwahrt, daß kein Dampf daraus kann, dann ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gelegt, und in einem Bäckerofen gebacken. Er braucht 2 Stunden Zeit, bis

er fertig ist. Wenn davon gegessen wird, kann das Uebrige immer wieder im Brod aufbehalten werden.

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

Warme Getränke.

Chocolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen schneidet man 4 Loth gute Chocolade entweder in die dazu bestimmte Kanne oder in ein reines Häfelein, gießt 2 Tassen siedendes Wasser daran, stellt es auf Kohlen, und fangt gleich mit dem Chocolade-Spriegel (Querl) an zu spriegeln. Sobald es Schaum hat, wird derselbe gleich in eine Tasse mit einem sauberen Löffel abgeschöpft, und, wenn die Tasse voll ist, sogleich mit geröstetem Brod aufgetragen, dann wieder gespriegelt, bis man wieder eine Tasse füllen kann. Die Chocolade kann auf diese Art nicht anders als Tassenweise gemacht, und muß sogleich gegeben werden.

Chocolade mit Milch.

Zu einer halben Maaß Milch nimmt man vier, auch sechs Loth Chocolade, zerschneidet sie nur, gießt in einem hohen Halb-Maaß-Geschirr ein wenig siedende Milch daran, daß die Chocolade weich wird, macht dann in einer Kastrol eine halbe Maaß Milch mit einem Stücklein Zucker und etwas Zimmet siedend, rührt die eingeweichte Chocolade damit an, kocht sie wieder in der Kastrol ein wenig auf, läßt es durch ein Haarsieb laufen, gießt nun die Chocolade an 6 zuvor stark verrührte Eygelb, sprie-