

3. Schweineschinken wild zu braten.

Von einem kleinen frischen Schweineschinken, etwa 8 Pfund, schneidet man alles Fett herunter und legt ihn einige Tage in recht scharfen Essig. Wenn man ihn in die Bratpfanne gelegt hat, salzt man ihn, begießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Tassenkopf Wasser und etwas Essig, legt einige Wachholderbeeren und Kräuter hinzu und läßt ihn recht weich braten. Wenn er fertig ist, nach 2–2 $\frac{1}{2}$ Stunden, bestreut man ihn mit geriebener Semmel. Die Sauce wird etwas
5 sämig gemacht mit 1 Theelöffel Kartoffelmehl.

(79 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap204.html>