

11. Westfälischen Schinken zu kochen.

Dieser Schinken muß eine Nacht lang in lauwarmem Wasser ziehen, dann wird er mit einer Spanne hoch Wasser, ein Liter Wein, ein wenig Rosmarin, Salbei, ganzem Pfeffer und einigen ganzen Zwiebeln in einem Kessel aufgesetzt. Nachdem er vier Stunden langsam gekocht hat, nimmt man ihn heraus, zieht die Schwarte ab und putzt ihn mit Petersilie wie den vorigen aus.

(59 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap212.html>