

10. Geräucherten Schinken zu kochen.

Einen kleinen Schinken von 7–8 Pfund wässert man in lauwarmem Wasser einige Stunden lang, dann reibt man ihn wenn möglich mit einem Lappen ab, kratzt mit einem Messer noch das Unreine davon fort und spült ihn gehörig mit kaltem Wasser einigemal nach. Hierauf setzt man ihn in einem Schmortopf mit so vielem Wasser auf, daß es mit dem Schinken gleich steht, thut 20 Gewürz- und 20 Pfefferkörner und einige pikante Kräuter hinzu und läßt ihn 3 Stunden
5 lang kochen. Wenn der Schinken halb gar ist, thut man gut, die Schwarte mehrmals einzuschneiden. Sticht er sich dann mit einer Gabel weich, so nimmt man ihn heraus; will man ihn aber kalt geben, so muß er noch weicher als gewöhnlich kochen, weil er beim Abkühlen wieder erhärtet. Will man ihn warm zur Tafel geben, so kann man die Schwarte auch abziehen und putzt ihn dann mit Petersilie und Gewürz aus. Der Schinken darf nicht zu stark kochen, sondern nur sieden.

(158 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap211.html>