

Schinken zu machen auf französische Art. Manière de faire le jambon.

Nachdem man Schinken machen will, mehr oder weniger, wird eine Salz-Brühe folgendermaßen bereitet: In das dazu bestimmte Pökelfaß werden verschiedene riechende Kräuter, als: Lorbeerblätter, Thimian, Basilicum, Salbei, Münzkraut und Wachholderbeere; desgleichen Salz und etwas gereinigter Salpeter gethan, halb gute Wein-Hefen und halb frisches Wasser darauf gegossen und so zugedeckt einige Tage stehen gelassen; nachher durch ein Tuch gegossen, die Kräuter ausgedrückt und das Ganze mit etwas frischem Wasser ab- und durchgespült. Die Schinken werden dann in das Faß vest aneinander und übereinander gereihet, und die Salz-Brühe darauf gegossen, so daß sie darüber weggeheth; so werden sie, gut zugedeckt, drei bis vier Wochen stehen gelassen. Danach werden die Schinken heraus gezogen, abgetrocknet und in den Rauch gehenkt; nachdem sie gut geräuchert sind, mit halb Wein und halb Weinessig abgerieben, trocken gelassen, um daß ihnen die Fliegen nicht schaden, und aufbewahrt.

Schinken auf gewöhnliche Weise. Jambon au naturel.

Es wird ein guter Schinken genommen; alles Gelbe, was auf dem Fleisch und auf dem Speckrand sitzt, weggeschnitten, der Schluß-Knochen ausgelöst, das dünne Ende schön abgerundet, das Knie an der Hesse weggehakt und der Schinken selbst über Nacht, und wenn er sehr trocken ist, auch noch länger, gewässert. Dann wird er ganz vest in ein reines Tuch gebunden und eingenähet, in eine passende Dampf-Wanne gelegt, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, zwei Zwiebeln, vier Gewürznägeln, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian und Basilicum, und nach Belieben auch einige Zinken Knoblauch dazu gefügt, Wasser darauf gegossen, daß es darüber geht, angekocht, zugedeckt und ganz langsam drei, vier bis fünf Stunden fortkochen lassen; während dieser Zeit wird mit einer spitzigen Spickenadel einige Male probirt, ob der Schinken weich ist, und wenn sie leicht hinein sticht, so ist er gut; darauf wird er zurück gezogen und in seinem Sud halb verkühlen gelassen; dann heraus genommen, aufgebunden, rein zugeschnitten, zwei Fingerbreit hinter der Hesse die Haut im Halbzirkel und schlängelnd eingeschnitten, die übrige Haut aber behutsam abgezogen; hernach mit schön gelber abgeriebener Semmel-Kinde übersiebt, und über eine Serviette auf die Schüssel angerichtet. Um den Hesknochen wird ein weißes Papier zierlich gewunden. Dieser Schinken kann warm über Spinat und dergleichen, oder auch kalt gegeben werden.