Schinken gebraten mit Malaga-Wein. Jambon à la broche au vin de malaga.

Der Schinken wird nach vorhergehender Weise entbeint und schön zugerundet; dann ein bis zwei Tage gewässert, wenn es nöthig ist; darauf in ein tiefes Gefäß gelegt, Zwiebel und Möhren in Scheiben, einige zerpflückte Lorbeerblätter und einige Gewürznägeln dazu gefügt, eine Flasche Malaga-Wein, sonst auch Madeira- Xeres- oder Schampagnerwein darüber gegossen, mit Leinwand überdeckt und mit dem Deckel auf das beste verschlossen, vier und zwanzig Stunden so stehen gelassen; hernach an den Spieß gesteckt, nach Befinden drei bis vier Stunden gebraten und währenddem mit seiner Beitze begossen, dann nach vorhergehender Weise die Haut abgezogen und am Spieß glasürt, oder mit legirter Butter überstrichen, mit feinen Semmelbröseln übersiebt und schöne Farbe nehmen gelassen; der Satz wird aufgelöst, durchgegossen, rein abgefettet, zur Sose eingekocht und etwas unter den Schinken, und die übrige daneben gegeben.

Speck zu bereiten. Manière de préparer le lard.

Der Speck wird in ganzen Seiten abgelöst, ohne Fleisch daran zu lassen; dann mit Salz, welches getrocknet, gestoßen und durchgesiebt worden ist, um und um recht eingerieben; hernach Speck auf Speck auf ein Bret, und darüber wieder ein Bret gelegt, und in einen Keller, welcher nicht zu feucht ist, oder in ein Gewölbe gestellt und gut beschwert; nach vierzehn Tagen die obere Seite unten gethan und wieder so lange stehen gelassen, dann an einen luftigen trocknen Ort, wo ihn die Sonne nicht bescheint, aufgehenkt, und gut getrocknet; auch kann er kalt geräuchert werden.

Blut- oder Schwarz-Würste. Boudins noirs.

Ein und ein halbes Pfund frischer Speck wird im Wasser ziemlich weich gekocht und hernach ganz kleinwürflicht geschnitten; Salz, Pfeffer, Gewürznägeln, Muscatblüthe und Ingber, alles gestoßen und verhältnißmäßig dazu gethan; eine Kanne Schweinsblut durch ein Sieb darauf gegossen; eine Zwiebel scheibicht geschnitten nebst einigen Scheiben Schinken und zwei Lorbeerblättern mit Eiesgroß Butter und zwei Eßlöffelvoll Wasser ganz langsam geschwitzt, bis daß die Butter klar hervor tritt; nachdem eine halbe Kanne Rahm darauf gegeben, um ein Drittheil eingekocht und dann durchgegossen, und wenn er verkühlt ist, ebenfalls unter die Masse gemengt; gekostet, ob sie gut im Salz und in der Würze sey, und hernach in mittle oder kleine Schweins- oder Kalbs-Därme, ja nicht zu voll, gefüllt, zugebunden und in Spannenlange Würste unterbunden, in kochendes, gesalznes Wasser gethan, öfter

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/235 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG