aber nicht zum Sieden kommt. So kann er einen halben Tag stehen, bis er weich ist. Wenn sich die Haut gern losmacht, ist der Schinken fertig, und auf diese Art ist das Fleisch viel zärter und kräftiger. Kommt er ganz auf den Tisch, so wird die Schwarte aufgerollt, der Knochen mit einem ausgeschnittenen weißen Papier umwickelt, mit einem Band umbunden, der Schinken mit ausgeschnittenen rothen Rüben belegt, und mit Laub- und Blumenwerk geziert. Er kann auch über Nacht in heiße Asche gestellt, und dann erst an's Feuer gesetzt werden.

Einen Schinken zu backen.

Dieser wird eben so lang gewässert wie der vorhergehende, und auch eben so rein gewaschen. Hierauf nimmt man so viel reifen Brodtaig, als zu einem Laibe Brod erforderlich ist, wällt ihn nach der Form des Schinkens aus, und streut ihn unten mit grünen oder dürren Kräutern. Wenn der Schinken abgetrocknet ist, wird derselbe darauf gelegt, der andere Taig darüber geschlagen, der Schinken an allen Orten wohl verwahrt, daß kein Dampf daraus kann, dann ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gethan, und in einem Bäckerofen gebacken. Er braucht 2 Stunden Zeit, bis er fertig ist. Wenn davon gegessen wird, kann das Uebrige immer wieder im Brod aufbehalten werden.

Bey Aufbewahrung der Schinken im Sommer ist es sehr gut, wenn sie stark mit Buchen-Asche eingerieben werden, weil sie dadurch vor den Milben gesichert sind.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn330317717/582 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG