

Zucker dazu thun, oder eine Wachholderbrühe, oder eine Pomeranzenbrühe.

Schweinschinken, gebratener. Man salze ihn ein und lasse ihn einige Tage stehen, dann wird er eine Stunde in kaltes Wasser gelegt und gut abgewaschen, hernach an den Spieß gesteckt, und wenn er heiß ist, wird die Haut abgezogen, er aber mit Butter begossen und langsam gar gebraten.

Schweinschinken, geräucherter, am Spieß zu braten. Diesen puße man gut zu und weiche ihn zwei Tage in Milch, die Milch muß täglich zwei Mal abgegossen werden, sonst wird sie riechend, dann zieht man die Haut davon, steckt solchen an einen Spieß und brät ihn gelinde gar; nachher setze man ein irden Geschirr darunter, daß das Fett darein läuft, dazu gieße man ein halb Quart spanischen Wein und begieße den Schinken öfters damit. Wenn dann der Schinken bald gar ist, nehme man drei Theile geriebenen Brod und einen Theil feines Mehl, melire es mit gestoßenem Zucker, Zimmt, Nelken, Pfeffer, Ingber, gestoßenen Lorbeerblättern und Rosmarin; damit bestreue man den Schinken öfters, so daß er eine Rinde eines Fingers dick bekommt, dann richte man ihn an und gebe eine Sauce von Johannistrauben darüber.

Schweinschinken, wilder, auf französische Art. Von einem wilden Schweine wird eine Keule in Gewürz und Salz umgekehrt und mit magerm Speck wie ein Finger dick durchgezogen, die Löcher dazu sticht man mit einem Messer; die Keule wird