

halben Vierding oder achtel Pfund Butter zerschleichen/ jedoch also/ daß sie nicht lauter werde: Legt dann das Fleisch oder Hun/ welches zuvor ein wenig eingesalzen werden muß/ hinein/ und schneidet ein einiges kleines Zwiebelein würfflicht/ werfft es auch dazu hinein in den Topff oder Hafen/ decket ihn ganz geheb mit einer Stürken zu/ und laßt es eine halbe Stund zusammen dämpffen; schwingts aber unterdessen ein mal oder etliche herum; solte der Brüh gar zu wenig daran seyn/ kan man noch etwas vom Wein und Wasser dazu giessen; indessen klopffet man ein oder zwey Eyerdottern/ schneidet ein gut theil Butter/ Stücklein=weiß/ darein/ würbets auch mit Muscatblüh und Cardamomen/ klaubt und hacket dann ein wenig Petersilien=Kraut/ und rührt es zusamt der Butter und Gewürs unter die Eyerdotterlein/ gießt die siedende Brüh von dem gedampfften Hun oder Fleisch geschwind daran/ richtet das Fleisch in eine Schüssel/ und gießt die Brüh darüber: Es muß aber wohl in acht genommen werden/ daß solches geschwind und bald geschehe/ damit es alles warm auf den Tisch komme/ dann es darff eine solche Fricasé auf fein Kohlfener gesetzt werden/ weil sonst die Eyer zusammen lauffen/ aber wol auf ein zinnerenes mit siedendem Wasser angefülltes Becken/ wodurch man sie annoch in etwas gut und warm erhalten kan.

### 36. Eine Fricasé, auf andere Art.

**N**ehmet kleine junge Hünen/ welche schön gebrühet und gewässert seyn/ zerschneidet sie Viertel=weiß/ oder machet zwey Stück aus einem Viertel/ salzt und würbet sie/ schneidet auch ein kleines Zwiebelein/ und ein einiges Zehlein von Knoblauch darein; laßt in einer Pfannen ein frisches Schmalz oder Butter heiß werden/ und röstet die Hünen zusamt den Zwiebeln und Knoblauch darinnen/ biß die Hünen schön licht=gelb werden; dann gießt ein wenig Fleischbrüh und Wein daran/ drückt Citronen=Safft darauf/ würbets mit allerley guter Gewürs/ laßt alles mit einander sieden/ biß die Hünen wohl weich werden; indessen schwingt es in