

Brett, streut Salz, Pfeffer, Nägelein und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, zerläßt in einer breiten Kachel Butter, legt die Stücklein so darein, daß keines auf das andere kommt, und bestreut sie oben wieder mit den schon zuvor angezeigten Dingen. Wenn sie auf beyden Seiten gelb sind, gießt man die Butter davon ab, einen Schoppen sauren Rahm darüber, thut ein Lorbeerblatt und eine halbe zu Rädlein geschnittene Zitrone darein, deckt den Fricandean zu, läßt ihn langsam kochen, bräunt kurz vor dem Anrichten 2 Loth Zucker in ein wenig Wasser, und thut ihn an die Sauce, damit sie mehr Farbe bekommt.

Noch eine Art Fricandean (Frikando).

Von einem Schlegel oder Schale werden ebenfalls Stücke geschnitten, gehäutelt, geklopft, und mit fein geschnittenem Speck gespickt. Sierauf zerläßt man in einer breiten Kachel Butter, macht die gespickten Stücke auf beyden Seiten gelb darin, gießt das Fett davon ab, ein Glas Wein und einen Schöpföffel Fleischbrühe darüber, deckt ihn zu, und kocht ihn langsam auf Kohlen. Zum Hachis (Haschi) nimmt man ein zuvor auf dem Reibeisen geriebenes Stücklein Brod von der obern Rinde, das Mark von einer Zitrone nebst ein wenig von der Schale, 3 Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Rockenboll oder Knoblauch, 4 Loth Sardellen und ein Stücklein Speck, hacht dieß alles zusammen klein, zerläßt in einer Kastrol ein Stücklein Butter, röstet einen halben Kochlöffel Mehl darin gelb, thut den gehackten Hachis und eine Hand voll verwelte Morchen oder Trüffeln dazu, dieß alles zusammen an den Fricandean, und et.