

was Muskatnuß, Nägelein und Salz dazu. Wenn es noch ein wenig zusammen gekocht hat, wird der Fricandean angerichtet, und mit geschnittenen Pistazien und Zitronenschalen belegt.

Noch ein Fricandean mit einer Glace (Glas).

Zu diesem schneidet man einer Hand große Stücke aus einem Schlegel, 3, 4 oder 5 Stücke, und zwar so viel möglich in die Rundung, häutet und klopft sie, spickt sie dicht mit fein geschnittenem Speck, daß es wie ein Tgel aussieht, zerhaut das Uebrige von dem Schlegel, wo das Fleisch nicht mehr zu großen Stücken tauglich ist, zu kleinen Stücklein, thut diese in eine tiefe Kastrol oder Kachel, etwas Salz, eine ganze Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, etliche Zitronenrädlein, ganze Nägelein und Muskatblütthe oder ein Büschelein Kräuter dazu, legt das gespickte Fleisch darauf, gießt eine halbe Maasß Wein und noch so viel Wasser dazu, bis es darüber geht, deckt es zu, läßt es über Nacht stehen, setzt den andern Tag das Geschirr auf Kohlen, und kocht es so lang, bis der Fricandean ganz weich ist. Anfangs muß es fleißig abgeschäumt werden, daß sich das Unreine nicht an das Fleisch anhängt. Wenn dasselbe nun weich ist, wird es mit dem Schaumlöffel auf eine Platte gelegt, zugedeckt, und bey der Wärme erhalten, die Sauce aber noch eine Zeitlang gekocht und durch ein Haarsieb gegossen; das Fett ein wenig abgenommen, die Sauce wieder in ein Geschirr gethan und so lang gekocht, bis noch ein Glas voll davon übrig bleibt, dann der gebackene Fricandean darin umgekehrt, auf eine warme Platte gelegt, und gleich zu Tische gebracht. Er kann als eine Zwischenplatte oder auch zu einem Spi-