

schlägt, wenn es in dünne Scheiben geschnitten ist, mit einem Holz mirbe, spickt mit Speck, bratets in einer Pfanne, würzt mit Pfeffer und Muscatenblüthe, thut ganze Zwiebeln dazu, gießt Fleischbrühe darauf, und wenn es kurz eingekocht ist, thut man klein geschnittenen Knoblauch daran, und paßirt durcheinander.

Fricassee von Lammfleisch. Man schneidet das Lammfleisch in kleine Stücken, wässert und wäscht es rein aus, thut Butter in einen Tiegel, setzt ihn auf ein Kohlf Feuer, legt das Fleisch darein, deckt es zu und läßt darinn dampfen, bis es gelb wird; macht indeß die Brühe zurecht, nemlich, man nimmt Fleischbrühe, thut Wein dazu, würzt mit Pfeffer, Ingber, Megelein, kocht zusammen in einem besondern Topf; dann thut man die Brühe über das Fleisch und kocht, bis es weich ist. Endlich breunt man ein wenig Mehl darein, richtets an, und belegt mit Citronenschaalen.

Fricassee von einem Spanferkel. Es wird in Stücken geschnitten, in einen Kessel mit siedendem Wasser gelegt und darinnen aufgekocht. Hierauf legt man in kalt Wasser, zieht die Haut ab, macht Butter in einer Pfanne braun, bestreut das

Fleisch mit Mehl und läßt es braun werden; gießt Fleischbrühe oder Wasser dazu, würzt es mit Muscatenblüth, Pfeffer und Megelein, und wirft Zwiebel und Salz daran. Ist es gahr, so schlägt man das Gelbe von drey Eyerdottern aus, und rührt mit Eßig ab, gießt, wenn man es anrichten will, Eyer daran, und läßt sie säurig werden.

Frischlinge, junge, zu räuchern und einzufalzen. Man zieht ihnen die Haut nicht ab, sondern fengt sie, zerschneidet sie in vier Theile, den Rückgrad aber löst man herunter, wie es bey den zahmen Schweinen geschieht; haut auch die großen Beine soweit davon, salzt und räuchert es wie zahmes Schweinefleisch, läßt auch die Rippen darinn.

Fruchtorte. S. Orte.

G.

Galanteriefüchlein. Man nimmt ein Pfund schön Mehl, eben so viel ungesalzene Butter, reibt es untereinander, bis sich die Butter verloren; thut ein halb Pfund durchgeschlagenen Zucker darzu, macht einen Teig, schlägt ein bis zwey Eyer daran, knetet es wohl, formirt kleine Füchlein daraus, oder macht ihn mit einem Wellholz fingersdik, sticht ihn aus wie einen Butterteig, bestreicht solchen mit dem
Eiweiß