

## Preßirten Indian, oder Kapauner mit Austern gefüllt.

Nimm einen Kapauner, mache ihn auf, und senge ihn auf einen Windofen, schneide ihn auf den Rücken auf, löse die Weiner heraus, nimm einen guten Fäsch, bestreiche damit den Kapauner inwendig ganz dün aus, hernach dünste die Austern ein wenig im Butter, wie auch frische Artoffeln, Prieß und Baum, lege solches in ein Kastroll, gieb eine Schunckengolly darauf, laß recht kurz einsieden, gieb Salz und Gewürz daran, und laß den Ragout kalt werden, hernach gieb es in den Kapauner, und nähe ihn auf den Rücken zu, nimm sodann ein Kastroll, belege es mit Speck, Schuncken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonienschallen, ganzes Gewürz und Kräutelwerk, gieb den Kapauner hinein, und laß ihn schön gemacht gehen, wann er braun und weich ist, so lege ihn heraus, gieb auf die Schuncken wo der Kapauner eingericht gewesen eine gute Golly darauf, und laß etliche Sud aufschun, lege den Kapauner in ein Kastroll, seihe die Soof durch ein feines Haarsieb darauf, und bevor du anrichtest, so setze den Kapauner auf einen Drenfuß, gieb ein Kohlfeuer darunter, und laß ihn sieden,  
da=

damit er durch und durch recht heiß wird.  
 NB. Man kann auch ein Ragout von Austern  
 oder Kartoffeln daruntergeben.

## Frikando.

Nimm einen kälbernen Schlegel, schneide  
 3 Stück Frikando daraus, eine Hand groß,  
 und einen starken Daumen dick, häutle es ab,  
 und klopfe es ein wenig mit dem Hackmesser,  
 damit es schön gleich wird, hernach nimm ei-  
 nen Speck, und spicke es recht dick, giebs ins  
 Wasser, und laß bey einer halben Stund darin  
 liegen, setze unterdessen in ein Kastroll Wasser auf  
 den Windofen, und wann es siedet so gieb den  
 Frikando hinein, und laß nur etliche Sud auf-  
 rhen, hernach nimm es heraus, lege es in ein  
 kaltes Wasser, richte es in ein anderes Kas-  
 troll, gieb ein wenig Schuncken, Kalbfleisch,  
 Zwiebel, Limonienschallen, Spanisch Kräutl,  
 Lorberblätter, Muskarblüh, Gewirznägerl,  
 gelbe Rüben, ein Stückel Zeller, ein wenig  
 Essig, guten Wein, weiße und braune Suppe  
 daran, du mußt aber acht geben, daß der  
 Speck von den Frikando in die Höhe kömmt,  
 damit derselbe im Sieden nicht abbricht, setze  
 solches auf ein Drenfuß, gieb ein starkes Kohl-  
 feuer darunter, und laß bey einer Stund sie-  
 den,