

wälze die Stücke dann in Mehl und backe sie in geschmolzter Butter fein geschwinde und hart, thue alles heiß in einen Mörser, stoß es wohl, dann reibe es durch mit Wein und Fleisch-Suppen, so warm ist, thue Muscatenblumen, Ingber, Cardamomen und ein wenig Butter darzu, laß es in einem Topfe noch ein wenig aufkochen, dann richte es an auf gerösteter Semmel.

13. Krebs = Suppe.

Siede die Krebse wie sonst, mache das garstige davon, stosse sie, laß Rindfleisch-Brühe sieden, thue die Krebse hinein, darzu ein Stück gebähete Semmel, und ein wenig Wein, laß es kochen, treibe es durch, thue Muscaten-Blumen, Cardamomen und Butter daran und gieß es auf geröstete Semmel. Diese Suppe ist gut den Schwindsüchtigen.

14. Auster = Suppen.

Nimm 1. Kanne Fleischbrühe, laß sie sieden, brenne 1. Löffel Mehl darein fein lichte, hacke 12. sauber gereinigte Aустern, wirf sie in die siedende Brühe, würze es mit Cardamomen, Muscaten-Blumen und Pfeffer, gieß ein wenig Wein dazu und Citronen-Saft, auch ein gut Stück frische Butter, querle ein paar Eyer-Dotter darein, thue auch ein Stück oder etliche ganze Aустern hinein, zuletzt röste ganze Schnitten Brod oder Semmeln, lege sie in eine Schüssel, richte die Suppe darauf an, lege die ganze Aустern fein auf die Schnitten, und streue Citronen-Schalen darauf.

15. Sartellen = Suppe.

Wasche die Sartellen wohl, dann thue die Grä-