

Schüssel gelegt / und der gehackte Nieren darauf gestreuet: indessen macht man eine Brühe siedend / welche man / wann zuvor etwas Butter darinnen zergangen / würket / und über das Brod und dem gehackten Nieren ausgiesset / dann setzet man die Schüssel wol zu gedeckt auf eine Glut oder Kohlfener / um noch einen Sud aufzuthun; ehe man diese Suppe zu Tisch trägt / kan man / auf zuvor schon beschriebene Art / Eyer darauf verlieren. *

12. Eine Krebs = Suppe.

SJede ein halb Pfund Krebs in Wasser / mit Sals und ein wenig Pfeffer / wann sie nun gesotten sind / so thue das Bitterer vornen in der Nasen davon / das andere stosse miteinander samt ein wenig Butter klein / bähne einen Schnitten weiß Brod / und thue dasselbe samt dem Gestossenen / in ein Häfelein / giesse ein wenig mehr als eine halbe Maas Fleischbrühe daran / und laß es sieden / hernach treibs durch einen Seiher / würke es mit Cordamosmen = und Muscaten = Blühe / und laß wieder auffieden / alsdann thue Butter darein / und richte es über weiß gebähntes Brod: Sollt aber noch besser seyn / so kanst du im Anrichten Eyer = Dottern darein thun.

13. Noch eine Krebs = Suppe / auf andere Art.

Nimm Krebs / siede und schähle sie / wie oben gemeldet / stoß in einem Mörsel / und schlags mit Wein durch / nimm ein Mehl / rösts in Schmals / und giesse die durchgeschlagene Krebsbrühe darein / mische Zimmet / Saffran und Zucker darunter / laß es sieden / richte es dann über weiß gebähntes Brod / und streue zulest Zucker und Trisanet auf / man kan auch / so man will / in dieser Brühe ausgeschählte Krebse sieden.

14. Ein

* Man mag auch unter den Nieren ausgeschählte Krebse / oder an statt des Nierens lauter Krebse; ingleichen auch Briese hacken / und dann die Eyer darauf verlieren.