

daran / und lasse sie also zugedeckt so lang sieden / biß sich die Schalen schön herab lösen : oder man kan auch / wann sie halb gesotten seyn / ein Gläslein Wein daran giessen / damit sie / wie etliche davor halten / wohlgeschmackter werden sollen ; wann sie nun gnug gesotten haben / giesset das Wasser wieder davon / und seihet es wohl ab ; haltet dann die Pfannen mit den Krebsen nochmal über das Feuer / und schwinget sie herum / so werden sie schön trocken / schüttet sie hernach auf ein sauber Tuch / und trocknet sie noch besser ab ; legt sie alsdann in eine Schüssel rund herum / daß die Scheeren auf den Rand der Schüssel zu liegen kommen ; streuet Petersilien-Kraut darauf / decket sie mit einer Schüssel zu / und bestreuet zuvor den Rand mit Pfeffer / Salz und Ingber. \*

#### 204. Gebachene Krebs in einer Brühe.

**S**Jede die Krebse / und löse die Scheeren und Schalen herab / doch daß der Schwanz an dem Krebs bleibt / schneide die Füße hinweg / bache den Krebs im Schmalz ; nimm die Scheeren und Füße / zerstoße sie in einem Mörsel wohl klein / treibs mit Wein durch einen Seiher ; thue Zucker / Ingber / Pfeffer und ein wenig Muscaten-Blüh daran / laß sieden / und giesse es über die zuvor gebachne Krebse.

#### 205. Austern zu zurichten.

**S**östlich reibet man die Austern von aussen sauber ab / sticht oder löst mit einem Messer die Muschel oder Schalen voneinander / (man muß aber wol zusehen / daß die Brühe nicht heraus lauffe / ) hierauf schneidet oder löset man mit einem Messer die Austern in der Schalen ganz heraus / reisset das hautichte samt dem harten Büblein ab / und leget die Austern in den tieffsten Theil der Muschel-Schalen / und so selbige einwendig etwas un-

sauber  
\* Wann man die gesottene Krebse schön glänzend haben will / so würffte man / nachdem das Wasser von denen Krebsen abgeseiht worden / ein kleines Stücklein Butter darein / und schwinget selbiges in der Pfannen herum ; oder aber man gießt / an statt der Butter / ein wenig Del daran / davon sie sonderlich über aus wohlgeschmack und gut werden sollen.