

weilen sind sie nur gar zu hart gepfeffert/ ) setze sie zusamt der Schüssel auf eine Kohlen / laß auffieden / wende die Auster etlichmal um / biß sie durch und durch heiß seyn / drucke Citronen = Safft darein / streue fein = und würfflicht = geschniffene dergleichen Schelffen darauf / trags dann geschwind auf / daß sie also wol heiß gegessen werden.

### 207. Auster so in Fäßlein verführet werden / zu zurichten / auf andere Art.

**W**ann die Auster noch recht schön frisch / und nicht gar sehr gesalzen sind / so thue sie zusamt ein wenig Brühe aus dem Fäßlein in eine Schüssel / streue halb gestoffenen Pfeffer darein / gieß ein klein wenig Wein daran / thue Baum = Del oder Butter dazu / und laß sie also auffieden; hernach drucke Citronen = Safft darein / streue dergleichen fein = und würfflicht = geschniffene Schelffen / wie auch / nach belieben / etwas von Muscaten = Blüh darauf / und trage sie zu Tisch.

### 208. Auster von Krebsen.

**M**ache die Krebse lebendig auf / nimm die Schwänze heraus / thue vornen das bittere und die Adern davon; darnach salze und pfeffere sie ein wenig / legs in Auster = Schalen / oder in kleine Tiegelein / thue Butter dazu / setz sie auf einen Rost über die Kohlen / und laß eine weile sieden / biß sie braun werden wollen; wende in / wischen dieselbige offft mit einem Messer um / daß sie sich nicht anlegen / drucke nachmals Citronen darein / und streue Muscatenblüh darauf.\*

### 209. Auster von Fisch = Milch / absonderlich von einem Karpffen.

**S**etze die Fisch = Milch im Weinessig ab / salze sie ein wenig / Schneids hernach zu kleinen Stücklein / legs in die Auster = Schalen / pfeffers und gieß Baum = Del darüber / laß sie auf einem Rost brabeln oder sieden / drucke Citronen = Safft darein / streue auch fein = geschniffene dergleichen Schelffen darauf / und trage sie zu Tisch.

\* Man kan auch / an statt der Butter / Del nehmen / und sie damit braten lassen.  
Zierdter