

auch von einem Niern machen ; und wird fürnemlich der Niern / so wol als die Lunge / und mit derselben etwas Kalb = Rind = oder Lamms = Fett / so bey den Niern nicht nöthig ist / klein gehacket / Semmelmehl darunter gemischt / etwas von oberer Milch oder Kern dazu gegossen / zwey Eyerdottern daran geschlagen / mit Pfeffer und Muscaten = Blüh gewürzet / auch klein gehacktes Petersilien = Kraut darunter gerühret / alsdann einen Teig auf vorbeschriebene Art zusammen gemacht / jezt = gedachte Füll darauf gestrichen / und ferner wie die andere vorhergehende Strudeln verfertiget. \*

### 8. Ein Strudel von Spinat / grünen Kraut / Pertram = oder Petersilien = Kraut.

**D**en Spinat oder das grüne Kraut überbrühret / und druckes es wohl aus / hackets klein / und röstets im Schmalz ; mischet ein wenig Kalbfett / geriebene Semmel / wie auch etwas von Pertram und Majoran darunter / schlaget zwey oder drey Eyer daran / würkets mit Pfeffer / Ingber und Muscaten = Blüh / thut ein wenig Milchram dazu / rühret alles wohl durcheinander / streicht diese Füll auf den Teig / und bereitet es dann ferner wie die bereits vorher beschriebene Strudeln.

### 9. Ein Krebs = Kuter.

**N**imm zehen oder zwölf schöne grosse ungesottene Krebse / Schneide ihnen oben an der Nasen ein Pläslein hinweg / und thue das bittere / zusamt der schwarzen Adern oder Gedärni aus dem Schwanz heraus / zerstoße sie also roh und ungekocht mit einem Seidlein oder halben Maas Kern oder süßen Kam / zwinges durch einen Seiher / und laß dann nochmal durch ein Tüchlein laufen / zerklöpffe vier Eyer wohl / schütte sie in eine Pfannen / und das durchgeseihete von den Krebsen auch dazu / würk es nach belieben / und laß so lang sieden / bis es wie ein Eyerfäß / oder Eyer Milch /

zusam  
Qq9 iij

zusam

\* Wann unter diese Füll kein Milchram gemischt wird / muß man den Teig / ehe die Füll darauf geleyet wird / mit Milchram überstreichen.