

zusammen gehet / gieß es dann in einen Seiher / laß ein wenig er-
trocknen / und schneide Stücklein daraus / schwinde sie dann in
Mehl / bache aus einem Schmalz / und trage sie entweder also
zu Tisch / oder aber mach eine Butter = ingleichen auch eine süße
Brüh von Reinfal oder Malvasier / mit Zucker darüber / nach dei-
nem belieben.

10. Ein Krebs = Kuter / auf andere Art.

Schneidet an lebendigen Krebsen die Nasen herab / nehmet das
Bittere und unreine heraus / ziehet auch die schwarze Ader oder
Gedärm bey dem Schwanz aus / und lasset also die Krebse
ein wenig ertrocknen / stoffet sie dann also ungesotten / in einem Mör-
sel / auf das kleinste ; zerklöpffet ferner acht Eyer / gießet zu einem
Pfund Krebs ein Seidlein oder halbe Maas Kern daran / mischet
die zerstoßene Krebse auch dazu / rühret alles wohl durch einander /
daß die Krafft von denen Krebsen recht heraus komme / zwingets
dann durch einen Seiher / und zuckert das durchgeseihete nach belie-
ben : schmieret ferner ein Pfännlein mit Butter / gießet das durchge-
zwungene darein / laßt es sieden / biß es wie ein Eyerkäß oder Käß-
Milch zusammen gehet / und wohl lind bleibt ; gießt es dann in ei-
nen Seiher / und lasset eine weile / oder auch über Nacht / im Keller
stehen / schneidet dann eines kleinen Fingers dicke Stücklein daraus /
besprizet sie ganz dinn mit Mehl / und bache aus einem Schmalz
schön gelb heraus / leget in eine Schüssel / gießt einen siedenden
Malvasier darüber / deckets mit einer andern Schüssel zu / laßt es
auf einer Kohlen oder Glut ein wenig auffiedern / und gießt ein we-
nig braunen = Megelein = oder Gras = Blumen = Safft daran / so wird
die Brüh schön roth : Wann ihr es dann auftragen wollet / streuet
klar = gestoffene Zimmet darauf / und besteckets mit länglicht = ge-
schnittenen Pistacien = Nüßlein oder Mandeln.

11. Ein