

I I. Ein Krebs = Dorten.

Nimm die ausgeschälte Krebs = Scheeren und Schwänze / zerhacke sie klein / weich eine Brosam von einem weissen Brod in Milch / Kern oder süssen Kam / und rühr sie unter die zerhackten Krebse ; hacke auch ein Kinds = Marck / und ein wenig Petersilien = Kraut / darunter / würck es mit Pfeffer / Muscatblüh / Cardamomen / schlage zwey oder drey Eyer daran / hernach nimm das beste von den Krebs = Schalen / röst in einer Butter / biß dieselbige ein wenig roth wird / zwings durch ein Tuch / und rühr es an das zusamm = gemachte Gehäck ; hernach schmier eine Schüssel mit Butter / und schütte das Gehäck darein ; zwing dann auch die andere Butter / mit den übrigen gerösteten Krebs = Schalen gar durch ein Tuch / und gieß noch ein wenig darauf / setze die Schüssel auf eine Kohlen / leg ein Dorten = Blech / oder eiserne Stürzen / auf die Schüssel / und oben eine Kohlen darauf / laß es also ungefehr eine halbe Stund bachen ; doch muß es nicht eher / als eine halbe Stund vor dem Essen / auf die Kohlen gesetzt werden / damit man es gleich warm auf den Tisch tragen könne.

I 2. Ein Krebs = Dörtlein zu machen / auf andere Art.

Sedet ein gut theil Krebse / so nicht gar klein sind / im Wasser und Salz ab / schählet sie aus / nehmet die Halslein samt den Scheeren heraus / hacket sie gar klein ; hernach treibet ein viertel Pfund Butter bey einer halben Stund wohl ab / schlagt drey Eyer / und zwar eines um das andere / und einen einigen Dottern daran / streuet Pfeffer / Ingber / Muscatblüh / ein wenig Muscatnuß / und Cardamomen darein / dann rühret die gehackten Krebse auch wohl unter die Butter / und schmieret eine Schüssel ebenfalls mit Butter / schütte das abgerührte Gehäck darein / setz es auf eine Kohlen / thut ein Dorten = Blech oder Stürzen darauf / und bacheß ab / wie vor gedacht.

I 3. Ein