

zu Tisch; oder macht eine Butter- oder Krebs- Brüß wie die vorige/ auch wol eine süße Brüß mit Wein / Zucker und Trisanet / nach belieben/ darüber.

16. Gefüllte Krebse / noch auf eine andere Art.

Wann die Krebse gesotten sind / schählet sie aus / thut das beste davon/ und hacket's gar klein/ hacket auch abgezogene Mandeln besonders / mischt sie mit Semmel- Mehl darunter / schlägt Eyer daran / oder weicht an statt des Semmel- Mehls ein wenig Brod in Kern oder süßen Kam / zuckert und würbets nach belieben; füllet es dann auf die im vorhergehenden beschriebene weise in die Krebs- Schalen/ bachtet's auch aus einem Schmalz schön heraus/ und tragt es also trocken auf; oder machet eine Brüß darüber/ mit Malvasier oder andern guten Wein; wer will / kan Zucker und Trisanet darauf streuen: Oder man kan auch ein wenig Saurach- oder Wein- Legelein- Safft / jedoch ganz zuletzt / darunter giessen/ daß die Brüß davon schön roth werde: Wann ihr es nun anrichten wollet / legt das gefüllte übersich / besteckets mit Pistacien- Nüßlein oder geschnittenen Mandeln / und streuet würfflicht- geschnittene Citronen- Schelffen darauf.

17. Gebachene Krebse.

Wann die Krebse und siede sie ab/ wie gebräuchlich; ziehe dann die Schalen herab / schneide die Füße davon / und thue das bittere heraus; wer will / kan die Scheeren daran lassen / die Schalen aber auf das schönste ablösen / damit alles an einander bleibe; oder man kan auch die Scheeren davon abnehmen / und besonders ausschählen / nach eigenen gefallen. Hernach mach einen Teig an von schönen Mehl und Wein / salt ihn ein klein wenig / ziehe die ausgeschählte Krebse durch den Teig / und bache sie aus einem Schmalz schön hell heraus; giebs also trocken / oder mach eine süße