

### 50. Ravioln von Krebsen / auf andere Art.

**D**ie Krebse werden auf gemeine Art gesotten / hernach ausgeschält und klein gehackt / und von dreyen Eiern zu einem Pfund Krebs / ein gelindes so genanntes Eyer im Schmalz gemacht ; ein wenig Eyerbrod / Petersilien-Kraut / Muscatblüh / Saffran / Cardamomen / alles / nach belieben / unter einander wohl gerühret / und dann / wie sonst der Teig zu Ravioln / angemacht / die Füll hinein geschlagen / und entweder gebachen oder gesotten / wie man will : Nimm dann die Schalen von Krebsen / stoß selbige klein / thue es in ein Seidlein Kern oder süßen Nam / laß sieden / biß er roth wird ; zwingß hernach durch ein Tuch / wirff ein gut Stück Butter darein / gieß diese Brüß über die Ravioln in die Schüssel / und laß ein wenig sieden. \*

### 51. Würstlein von Briesen.

**S**tedet die Briesen / thut Hünere-Leberlein / Maseran und Marck dazu / und hackets unter einander ; wanns gehackt ist / thuts in eine Schüssel / schlaget Eyer daran / würbets mit Muscatblüh / Ingber / Pfeffer / und Cardamomen / schlagt es in ein Kalbs-Netz / und formirt es länglicht / wie andere Würste : Legets in ein wenig Schmalz in eine Bratpfannen / laß sie darinnen braten / und tragets hernach zu Tisch.

### 52. Würstlein von Briesen / auf andere Art.

**M**ehmet abgeschipffte Brieslein / ingleichen auch Capaunen- und Hünere-Leberlein / hackets / und ein gut theil Marck darunter ; ziehet Mandeln ab / schneidet nach der Länge dünne Stücklein daraus / waschet Weinbeerlein ; thut dieses Gehäck in eine

\* Wem es beliebt / der kan die Krebs-Schalen auch mit der Fleischbrüß durchzwingen / und ferner darinnen sieden lassen.