

schlag geschüttet und abtropfen gelassen, dann in ein Kasserol gethan und bis zur Hälfte der Krebse mit weißem Wein angefüllt, in Scheiben geschnittene Möhren und Zwiebeln, ein Strauß Petersilie, zwei Lorbeerblätter, einige Gewürznägel, Salz, Pfeffer und ein Stück gute Butter dazu gefügt, zugedeckt und auf starkes Feuer gesetzt; wenn sie kochen umgeschwenkt und dieses noch einige Male wiederholt; sobald die Brühe bis an den Deckel kocht nochmals umgeschwenkt, dann zugedeckt, vom Feuer genommen und so vollends gar werden lassen. Hernach pyramidenförmig über eine Serviette angerichtet und mit Petersilie geziert. Wenn sie nicht gleich gebraucht werden, so werden sie mit sammt ihrem Sud in eine Terrine geschüttet und zugedeckt aufbewahrt; bei ihrem Gebrauch aber wieder in ihrem Sud aufgewärmt. Statt Wein kann bei ihrem Garkochen auch bloß Wasser und Essig genommen werden.

Bürgerlich wird auch etwas Karbe (Kümmel) dazu genommen.

Krebse weiß eingemacht. *Ecrevisses à la Poulette.*

Die Krebse werden gewaschen, in leichtem Salzwasser abgekocht und dann abgegossen; die Beine oder die kleinen Scheeren weggeschnitten und die Schale vom Schwanz abgemacht, auch die Spitzen der großen Scheeren, so daß man das Fleisch heraus nehmen kann, und die Nasenspitzen weggeschnitten; hernach wird in ein Kasserol eingekochte weiße Sose gethan, fein geschnittene, ausgewaschene Petersilie und (nach Belieben) Schalotten dazu gefügt, kochen lassen, die Krebse darein gelegt, aufgekocht und darauf mit drei Eierdottern legirt, Eiesgroß frische Butter darunter geschwenkt, Citronsaft daran gedrückt und angerichtet.

Krebse mit Rahm. *Ecrevisses à la crème.*

Die Krebse werden wie vorgehend gekocht und vorbereitet; dann in eine Rahmsose gethan, ein wenig Muscatnuß daran gerieben, durchdämpfen lassen und dann angerichtet.

Von den Schalen kann Krebsbutter gezogen und die Rahmsose damit bereitet werden.

Krebse nach Matrosen-Art. *Ecrevisses en Matelote.*

Die Krebse werden, wie die ersteren, im Wein abgekocht, dann wie die zum Weisemachen vorbereitet, hernach in eine Sose nach Matrosenart gethan, darinne erwärmt, angerichtet und in Butter gebackene Semmelkrusten darum gelegt.

Von den Austern. *Des huitres.*

Die Austern müssen so frisch als möglich genommen werden; die dicken und fetten sind die besten. Am meisten werden sie roh