

Krebs gar wol/ wirff nur die Gall aus dem Haupt/ so magstu sie stossen mit Wein bereit/ oder mit Schalen und allem/ thue weiß Brodt darunter/ trucke es durch ein Tuch/ mache es ab mit Würzen und Saltz/ thue es in ein Müßlein/ vor gezworen mit Mehl und Honig/ temperire es wol mit einem Löffel/ ist es vor nicht abgemacht mit Würzen und Saltz/ so mache es ab. Ist es zu dickel/ so mehre es mit Milch zu rechter masse/ thue es in eine frische Pfanne. / laß steden als ein Rindermuß/ wilt du es warm geben/ je mehr gestossener Krebs in dem Müßlein seyn/ je besser zu guter Dicke/ und Butter darauff gestreuet/ und Ingber/ seke es also für/ das hält gute Dauung. Wilt du es kalt geben/ so soll das Müßlein mit Wein oder Essig gemacht werden/ oder die Krebs sollen mit Wein oder Essig gestossen/ oder durchtrieben werden. Dasselbige mit einem Stäublein Mehls ein Müßlein gemacht/ und abbereitet mit Würz und Saltz/ darein geleyet die guten grossen Krebs / Schwänck und Scheren allein / wol erkaltet / gib also für ein Gebrachts/ ein selkames Essen.

Fisch Krebs/ und allerley Speise/ so da ist kalter Natur/ auch Milch und Wasser/ muß man mit Würzen ab temperiren. Aber Francke Leute heisser Natur/ bedörffen nicht Würzen/ noch viel Saltz/ dann ihr gebrechen mehret sich darvon. Auch guter starcker Wein ungemischt mit Wasser/ verderbet sie/ erkennest du deine Natur/ so erkennest du auch was wieder deine Natur ist/ darnach bereite dein Essen.

Einem Menschen der kalter Natur ist schadet alles das da kalt und schleunig ist/ als Fische/ je feister/

je