

## Krebsuppe.

Für 8 Personen werden fünf und zwanzig Edelkrebse genommen; von Steinkrebsen dürfens noch einmal so viel seyn. Sie werden ohne Salz gesotten, dann gepuht, besonders muß die Galle sauber davon kommen. Die Schwänze schält man, und behält sie auf. Die Schalen aber werden mit ein wenig Butter klein gestoßen, und in einem starken halben Viertelpfund Butter gedämpft. Hierauf wird ein Milchbrod oder das Innere von einem Weck dazu geschnitten, oder statt dessen eine Hand voll Semmelmehl dazu gethan, und gute Fleischbrühe daran gegossen. Hat es eine Zeitlang gekocht, so treibt mans durch ein Haarsieb, nimmt die Butter oben ab, stellt die Brühe wieder auf Kohlen, thut Muskat und klein gehackte Petersilie dazu. An die abgeschöpfte Krebsbutter werden 6 Eyer gelb gerührt. Sobald nun die Suppe über geröstetes Weißbrod angerichtet ist, zieht man die Eyer gelb mit der übrigen Brühe ab, gießt dieß an die Suppe, und legt die zurückbehaltenen Schwänze oben darauf herum. — Es können auch von allen Arten Klöße dazu gemacht werden.

## Krebsuppe mit Rahm.

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, nur daß man zum halben Theil der Suppe gute süße Milch nimmt, und die Schalen damit durchpreßt. Die Suppe wird nach dem Durchtreiben mit Milch nicht mehr gekocht, sondern nur heiß erhalten, das Gelbe von den Eyerern hingegen mit einem halben Schoppen süßem