

eine Butter-Sauce gemacht, nur thut man statt der Fleischbrühe die durchgetriebene Krebsbrühe daran. Hierauf wird es mit gebackenen Krebsen belegt, welche also gemacht werden: Wenn die Krebse im Salzwasser gesotten sind, schält man die Schwänze, nimmt die obere Schale ab, und schneidet die Füſſe und das Haar auf den Seiten weg, das übrige von den Krebsen aber muß ganz bleiben, hierauf rührt man einen Kochlöſſel voll Mehl mit Milch an, schlägt 4 Eyer darein, thut ein wenig Salz dazu, kehrt die Krebse darin um, und backt sie gelb im Schmalz.

Würstlein von Weißkraut.

Die Krautblätter werden zuerst im Salzwasser weich gekocht, dann läßt man solche mit kaltem Wasser wieder ablaufen, hackt ein kleines Stück übriggelassenen Braten, etwas Petersilie, eine Zwiebel, 4 Loth frisches Rindsmark oder frischen Speck zusammen klein, weicht einen Weck im Wasser ein, drückt ihn aus, nimmt dann alles in eine Schüssel, verrührt in einem Stücklein Butter 3 Eyer auf den Kohlen, bis sie hart sind, thut sie auch nebst Salz und Muskat zu dem Gehackten, rührt alles untereinander, und schlägt noch 4 ganze Eyer daran. Hierauf macht man von den Krautblättern Würstlein in beliebiger Größe, bestreicht einen breiten Stollhafen oder Kachel mit Butter, legt die Würstlein darein, und bratet sie auf beyden Seiten gelb, nachdem gießt man die Butter davon, und gute Fleischbrühe daran. Vor dem Anrichten werden 2 Messerspizen voll Mehl in Butter gelb geröstet, und an die Würstlein gethan. Wenn sie wenig Sauce mehr haben, werden sie angerichtet, sie können mit Ripplein oder auch leer gegeben werden.