

er länger kocht/ verlieret er seine Fettigkeit/ man isset ihn alsdenn in Essig gedunckt oder mit Essig und Butter durch gesotten.

Krebse und Krabben zu kochen.

Nehmt Wasser/ Essig/ Salz und gestossenen Pfeffer/ last es zusammen auffkochen/ werfft denn die Krebse oder Krabben hinein/ und kocht sie gar/ sie werden eine schöne Farbe bekommen.

Ein gut Gericht von Krabben oder Krebsen zu machen.

Saubert die gar gekochten Krebse oder Krabben von aller Unreinigkeit/ thut denn gescherbte Petersilien/ Blumen/ Muscaten-Nüsse/ und Butter dabey/ und last dieses zusammen eine zeitlang kochen/ zu letzt trieffet etwas Limonien-Safft oder Wein-Essig darüber/ wenn es eine Krabbe ist/ so ist diß nicht nöthig/ denn der kocht sich in seinem eigenen Safft.

Austern oder Muscheln zu kochen.

Nehmt lebendige aus den Schalen genommene Austern oder Muscheln/ legt sie in eine Schüssel/ und setzt sie auff ein Feuer-Becken/ thut hinzu ein wenig Wasser und Essig/ Butter und Muscaten-Blumen/ deckt eine andere Schüssel darüber und last sie gar kochen. Zu letzt könt ihr ein wenig frisch Limonien Safft/ darüber trieffen/ auch wohl ein wenig gerieben Zwieback dabey thun.

Muscheln in der Pfanne zu backen.

Nehmt die Muscheln lebendig aus ihren schalen/ legt sie in einen Durchschlag/ und last ihren Safft wohl ablauffen/ welzt sie denn in Weissen Mehl/ und bratet sie mit Butter in der Pfanne/ wollet ihr sie in Wein-Essig tuncken/ ist auch nicht übel.

Von

Allerley Backwerck zu machen.

Eine angenehme Suppe zu kochen.

Nehmet eine halbe Kanne Wasser und so viel Rheinischen Wein/ schlagt darunter sechs von der Gallen gereinigte Eyer/ und rührt es wohl durch/ setzt es ans Feuer/ biß es beginnet auffzuwallen/ thut denn ein gut Theil Zucker/ wie auch Muscaten-Nüsse/ Blumen/ Caneel und Nägelein hinzu/ ist kein ohnangenehmer Trancck.