

gemacht, die Krebsbrühe zur Potage gemacht (siehe Krebsbrühe zur Potage), Krebsbutter bereitet (siehe Krebsbutter), die Krebsnasen gefüllt (siehe Krebsnasen), in der Krebsbutter gebraten, in derselben zuletzt die Schwänzchen derselben, welche geschält sind, ein wenig noch mit den Nasen geröstet, und dann beide auf einen warmen Teller gelegt. Die Krebsbrühe wird über Feuer gesetzt, von dem Blumenkohl, Sellerie, und Kohlrüben die Brühe abgegossen und diese Dinge in die Krebsbrühe geschüttet, eben so die in besonderer Brühe gekochten und herausgenommenen Morcheln dazu gethan und dann alles vorher zubereitete über die vorher gekochte Henne angerichtet, wobei die besonders in einem Tiegel gekochten Butterklößchen zuletzt zugesetzt und oben auf die Krebsnasen und Schwänze gelegt werden. Bisweilen bestreut man das Angerichtete oben mit Pistazien.

Preußelbeeren (rothe Besingen) einzulegen. Auf ein gewöhnliches Fäßchen voll Preußelbeeren nimmt man ein Pfund Zucker und gießt ein Nößel Wasser dazu. Sind die Beeren im Fäßchen trocken, so wird ein halbes Nößel Wasser mehr genommen, der Zucker eine Weile gesotten, dann die Preußelbeeren hineingeschüttet, ein Mal überwallen gelassen, mit einem Schaumlöffel heraus in eine steinerne, vorher etwas erwärmte, Büchse gehoben, die Brühe gut eingesotten und nach dem Erkalten über die Beeren gegossen, die Büchse mit Blase verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Sie werden mit Wein und Zucker angerichtet.