

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

mit nichts von der Asche daran hängen bleibe: dann werden die Schnecken aus denen Häuslein heraus genommen / die Haut samt denen Schwänzelein herab gezogen / das harte vornen an dem Kopff hinweg geschnitten / das übrige aber mit Salt gerieben / und in einem heissen Wasser noch ein-oder zweymal auf das reinlichste abgewaschen; wiewol sie einige nicht mit Salt reiben / sondern nur allein waschen / vermeinend / daß sie auf solche Art kräftiger und wolgeschmackter verbleiben sollen / stehet demnach beedes zu eines jeden Verlieben: Wann nun die Schnecken solcher gestalt auf das reinlichste gepuzet sind / lasset sie in einer Fleischbrüh eine gute Stunde lang siedens / streuet Ingber / Pfeffer und Muscaten-Blüh darein / lasset die Brüh mit süden / und wann die Schnecken gebührender massen gesotten haben / machet / daß sie in einer Schüssel wohl abgesehet erkalten / spicket sie dann / vermittelst einer subtilen Spick-Nadel / mit dünn geschnittenen Speck / so klein als immer möglich: Bratet sie hernach an ein in subtilen Spieglein / machet ein wenig Baum-Öel oder Butter in einem Pfännlein heiß / und betruffet sie damit / bratets so lang / biß der Speck braun wird: Ziehet selbige hernach vom Spieglein / leget sie in eine Schüssel / güßet ein wenig warmes Baum-Öel oder Butter / u. etwan einen oder zweien Löffel voll / von der obigen Schnecken-Brüh darinnen sie anfangs gesotten haben / daran / stehet die Schüssel auf eine Glut- oder Kohl-Pfanne / lasset die Schnecken darinnen noch einen Wall thun / und traget sie zu Tisch: Leget aber eine oder mehre Citronen dazu auf / damit man den Safft von selbigen / nach Belieben / darein drucken könne.

### 23. Schnecken zu braten / auf andere Art.

**B**üset / südet / und bereitet die Schnecken / wie vorgedacht / solcheset und würcket sie mit Pfeffer / ein wenig Cardamomen und Muscaten-Blüh; schlaget dann jeden Schnecken besonders in ein Nes / stecket sie an ein Spieglein / und bratet selbige bey einem gütlichen Feuer ab / oder man kan sie auch zusamt dem Spieglein auf einem Roß