

## **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

Butter daran/ damit es ein dickliches Brühlein werde/ oder mische  
 an statt des Mehls/ gleich zu anfangs/ ein wenig geriebene Semmel  
 oder Eyer-Brod darunter/ und lasset es mit süden; wer will/ kan auch  
 Citronen Safft darein drucken: Wann sie nun in eine Schüssel an-  
 gericht sind/ bestreuet sie mit würffliche-geschnittenen Citronen- Schel-  
 fen: Oder man kan auch einen durren klein-geriebenen Majoran in  
 diese Brüh thun/ aber nicht gar viel/ damit sie nicht unannehmlich  
 werde/ und muß man den Majoran erst/ wann die Schnecken fast fer-  
 tig sind/ hinein thun/ alsdann aber keine Citronen darein drucken:  
 Will man aber die Schnecken in dem Häuslein anrichten/ muß man  
 solche Häuslein zuvor ganz sauber puzen/ wie gedacht; dann in jedes  
 derselben ein wenig Butter stecken/ die Schnecken dazu hinein schieben/  
 und allesamt in einen stollichten Hasen schütten/ die Brüh/ darinnen sie  
 gesotten haben/ darüber güssen/ und samt denen Häuslein einen Wall  
 thun lassen; oder man kan sie auch/ indem die Häuslein gefüllt seyn/  
 gleich in die Schüssel setzen/ alsdann diese Brüh darinnen sie gesotten  
 haben/ darüber güssen/ und nur einen einigen Wall in der Schüssel  
 thun lassen: Dabey dann zu erinnern/ daß man die Häuslein/ nach  
 dem sie sauber gepuzt seyn/ an einen warmen Ort stehen/ und recht aus-  
 trocken lasse/ und so dann die Schnecken wohl heiß wiederum in diesel-  
 bige hinein fülle.

## 28. Schnecken in einer Butter-Brüh/ auf andere Art.

**N**ehme und bereite die Schnecken zu/ wie oben gedacht/ setze  
 sie auch in einer Fleischbrüh zum Feuer; indessen stosse eine  
 Knoblauch Zehen/ oder kleine Schalotten/ Zwiebeln; wann  
 man die Schnecken in der Brüh eine Weile gesotten/ würze sie mit  
 Pfeffer und Cardamomen; hernach thue von den gestossenen Knob-  
 lauch/ in jedes Hauslein derselben/ welche zuvor wohl gepuzet seyn  
 müssen/ ein wenig Butter/ und einen einigen Schnecken/ setze solche  
 auf einen Koff über Kohlen; wann sie anheben zu bräueln/ hebe sie  
 nach