

## **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

nach einander herab in eine Schüssel: Indessen laß die Brüß / darinnen sie gesotten / samt einem guten Stuck Butter aufsüden / damit es ein dicklichtes Brühlein werde / und richte solches in die Schüssel über die Schnecken an.

### 29. Schnecken in einer Butter-Brüh/ noch anderst.

**L**asset die Schnecken samt denen Häuslein anderthalbe Stunden lang süden; nehmet sie aus den selben heraus / leget selbige in ein süd-heißes Wasser / waschet sie schön heraus / pugset sie und ziehet ihnen die Haut ab / wie schon gedacht / schneidet auch das harte davon / werffet wieder in ein heißes Wasser / und waschet sie nochmal reinlich aus; indessen mischet Pfeffer und Salz in einer Schüssel unter einander / und schwinget die Schnecken darinnen / waschet und pugset die Häuslein auf das schönste / die Schnecken aber thut in einen Hafen / gisset Fleischbrüh daran / mischet ein gehacktes Petersilien-Kraut darunter / würket es mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten / Werffet ein Stuck Butter darein / und lasset es wohl süden: Zu letzt wann man es fast anrichten will / thut zimlich viel Butter darein / und lasset sie noch ein wenig aufsüden; füllet sie dann wohl heiß in die Häuslein / leget selbige in eine Schüssel / und gisset die südende Brüh darüber / jedoch also / daß die Häuslein damit recht angefüllet worden / und traget sie dann zu Tisch.

### 30. Schnecken in einer Knoblauch-Brüh.

**W**ann die Schnecken mit denen Häuslein besagter massen ab-gesotten worden / nehmet sie heraus / reibet selbige mit Salz in Wasser ab / schneidet sie in vier Theile / doch daß sie an einander hangen bleibe / werffet sie in einen Topff oder Hafen / gisset Del und etwas Fleischbrüh daran; hacket auch ein wenig Petersilien-Kraut und eine emige Knoblauch-Zehen / mischet es unter die Schnecken in den