

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

33. Schnecken in Gel / noch anderst.

Sudet und puget die Schnecken/ wie bekant/ und im vorigen bey
 Creis gelehret worden/ gisset in einem Häfelein Fleischbrüh das
 ran/ würzets mit Pfeffer und Muscaten-Blüh/ und lasset es
 süden / hacket inzwischen ein einiges kleines Zwiebelein / röset es in
 Del/ und zu lest ein wenig Mehl damit/ gisset es an die Schnecken in
 dem Häfelein / und lasse sie damit süden : Wer will / kan auch ein
 wenig klein-gehacktes Petersilien-Kraut mit bey mischen : Solte des
 Dels zu wenig seyn/ kan man zu lest noch etwas zu güssen / und dann
 die Schnecken entweder in die Häuslein füllen/ und zusamt der Brüh/
 oder auch ohne dieselben/ also blos anrichten und mit der Brüh doch
 gleichwol auftragen.

34. Schnecken in Gel/ auf eine an-
dere Weise.

Gisset die Schnecken zusamt denen Häuslein in warmen Was-
 ser süden ; nehmet oben die Decklein davon herab/ ziehet die
 Schnecken aus dem Häuslein ein wenig / aber doch nicht
 ganz heraus schneidet das vorderste vom Kopff / und etwas von der
 schwarzen Haut hinweg; puget die Häuslein auf das reinlichste von
 aussenher ab/ setzet sie zusamt denen Schnecken nach und nach auf den
 Rost/ streuet in jedes derselben ein wenig Sals und Pfeffer/ gisset
 Del darein / schüret Kohlen unter / und lasset sie süden/ aber nicht zu
 lang/ damit sie nicht zu zäh werden : Wann die Häuslein leer werden/
 gisset noch mehr Del hinein/ setzet sie nach einander in eine Schüssel/
 und traget selbige/ weil sie noch warm sind / zu Tisch.

35. Schnecken in Gel/ noch auf eine an-
dere Art.

Sudet die Schnecken in Wasser und Sale / biß die Blätlein
 oder