

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

Oder man kan auch von den Schnecken selbst eine Brüh darüber machen; indem nemlich selbige/ wann sie / wie gebräuchlich / abgesetzt worden / gar klein gehackt / in einer Fleischbrüh gesotten/ hernach durchgezwungen / und mit allerley guter Gewürz gewürzet werden; auch thut man ein gut theil Butter daran/ damit es ein dickliches Brühelein gebe/ und gisset es also südend über die Schnecken.

38. Schnecken in einer sauren Brüh.

Wann ie Schnecken allerdings gepuzet / leget sie in einen stolichten Hasen/ gisset Essig und Fleischbrüh daran / würzet sie mit Ingber/ Pfeffer und Muscaten: Blüh / thut ein gut theil Butter dazu/ bedecket den Hasen mit seiner Stürzen / und lasset die Schnecken so lang dämpfen / bis sie fertig seyn.

39. Schnecken in einer sauren Brüh mit brauner Butter.

Nehmet die Schnecken aus ihren Häusern / reiniget und puzet sie auf die schon in obigen angewiesene Art/ lasset sie in Fleischbrüh so lang süden/ bis sie weich sind/ nehmet sie aus den Topf und richtet sie in eine Schüssel / brennet braune Butter darüber/ streuet Pfeffer darauf/ gisset ein wenig von obiger Fleischbrüh worinnen die Schnecken gesotten haben/ daran/ drucket ein wenig Citronen Saft darein/ und lasset alles auf einer Stue / in der Schüssel nochmal auffüden/ zuletzt streuet klein geschnittene Citronen: Schelfen darauf / und traget sie zu Tisch.

40. Eine Lunge / wie daraus Horgeln oder Maurachen zu machen.

Nimm eine Kalb: Schaaf: Geiß: oder Ziegen: Lunge / wiewol die vom Schaaf am besten hiezu dienen soll: wasche und säde sie