

in einen Durchschlag, daß sie wohl vertriefen und erkalten. Dann spicke sie mit dünn geschnittenem Specke durch eine subtile Spicknadel, so viel als immer möglich. Stecke sie an dünne Spießlein, laß sie auf einem Roste braten, bis der Speck was bräunlich. Ziehe sie alsdann vom Spießlein; lege sie in eine Schüssel, giesse von der Brühe, worinne sie gesotten, ein wenig darauf, auch die übrige Butter, womit sie begossen. Setze die Schüssel auf ein Kohlf Feuer, laß sie noch einen Wall thun. Dann lege Viertel Citronen auf den Rand, daß man nach Belieben darauf drücken kan. NB. Du kanst sie auch auf diese Art machen: Wenn sie zubereitet wie oben, in Suppe gekocht und vertrossen, so menge Saltz, Pfeffer, Cardemomen, Muscatenblumen unter einander, bestreue die Schnecken damit. Nimm ein Kalbs-Netz, schneide Stückgen darvon, wickele jedes besonders ein, stecke sie an Spießlein, lege sie auf den Rost, betropfe sie mit Butter. Wenn sie feingelbicht, so lege sie entweder mit dem Spießlein oder abgezogen in ein Schüssellein. Giesse Butter darüber. Du kanst auch Citronen darauf drücken.

325. Schnecken zu backen.

Nimm die Schnecken, wenn sie gesaubert, mit Saltz abgerieben, und in Fleischbrühe gekocht seynd, so bestreue sie mit Gries und Mehl, backe sie in geschmelzter Butter wie einen Back-Fisch.

Allerhand von Krebsen.

326. Krebse zu sieden.

Wasche die Krebse, und thue sie in einen Fisch-Ziegel, giesse Wasser darauf, doch nicht zu viel, salze sie