

lich aus; indessen mischet Pfeffer und Salz in einer Schüssel unter einander/ und schwinget die Schnecken darinnen/ waschet und puzet die Häuslein auf das schönste/ die Schnecken aber thut in einen Hasfen / gieffet Fleischbrüh daran / mischet ein gehacktes Petersiliens Kraut darunter / würzt es mit Pfeffer / Cardamomen und Muscats blüh / werfft ein Stück Butter darein / und last es wohl sieden: Zu letzt wann man es fast anrichten will / thut zimlich viel Butter darein / und last sie noch ein wenig auffieden; füllet sie dann wohl heiß in die Häuslein/ legets in eine Schüssel/ und gießt die siedende Brüh darüber / jedoch also / daß die Häuslein damit recht angefüllet werden / und traget sie dann zu Tisch.

25. Schnecken in einer Knoblauch = Brüh.

Wann die Schnecken mit denen Häuslein besagter massen abgekochet worden / nehmet sie heraus / reibets mit Salz und Wasser ab / schneidets in vier Theile / doch daß an einander hangen bleibt/ werfft sie in einen Topff oder Hasfen/ gieffet Del und etwas Fleischbrüh daran; hacket auch ein wenig Petersilien = Kraut/ und eine einige Knoblauch = Zehen / mischet es unter die Schnecken in den Hasfen/ streuet Pfeffer/ Cardamomen und Muscates = Blüh darein/ und last es alles zusammen über einen Kohlf Feuer prazeln / biß die Schnecken schön gelblicht werden / dann sie müssen in dieser Brüh gleichsam braten / und richtet sie zusamt derselbigen an.

26. Schnecken in Del zu kochen.

Die Schnecken müssen zusamt denen Häuslein im Wasser gekochet / und sauber abgepuzet werden / wie schon zum öfftern gedacht: Setze sie in einer Fleischbrüh zu/ würzt es auch mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatsblüh / und kochte sie allerdings wie die Schnecken in der Butter = Brüh / Num. 23. und 24. nur daß / an statt der Butter / ein gutes Baum = Del/ und zwar nur eine kleine weil / ehe mans anrichten will / wie auch zu letzt ein klein Stücklein Butter daran gethan werde / jedoch nach gefallen: Man muß