

muß auch ein gut theil Citronen-Safft darein drucken / und gegen das Ende klein-geschnittene Citronen-Schelffen mit sieden lassen: dann kan man alles zusammen in eine Schüssel anrichten / und mit andern frischen Citronen-Schelffen überstreuen; will man aber die Schnecken in die Häuslein füllen / steht es in eines jeden belieben.

27. Schnecken in Del / auf andere Art.

MAn richtet die Schnecken allerdings zu / wie oben gedacht / setzt sie in der Fleischbrüh zu / und wann sie eine weile in derselben gesotten haben / gießt man ein wenig Wein dazu; oder man kan auch die erste Brüh gar herab seihen / und wieder eine frische Fleischbrüh / samt ein wenig Wein / daran giessen / und so dann würzen / wie in vorhergehenden gedacht / auch zugleich ein wenig Del mit sieden lassen: Zu lezt kan man noch mehr frisches Del daran giessen / auch wohl ein gut theil Citronen-Safft darein drucken / etliche dergleichen würfflicht-geschnittene Schelffen / samt einem Stücklein Butter / mit auffsieden lassen / und entweder die Schnecken in die Häuslein füllen / oder aber also zusamt der Brüh anrichten.

28. Schnecken in Del / noch anderst.

Sedet und pusset die Schnecken / wie bekandt / und in vorigen bereits gelehret worden / gießt in einem Häselein Fleischbrüh daran / würzets mit Pfeffer und Muscaten-Blüh / und laßt es sieden: hacket inzwischen ein einiges kleines Zwiebelein / röstet es in Del / und zu lezt ein wenig Mehl damit / gießt es an die Schnecken in dem Häselein / und laßt sie dann mit sieden: Wer will / kan auch ein wenig klein-gehacktes Petersilien-Kraut mit bey mischen: Solte deß Dels zu wenig seyn / kan man zu lezt noch etwas zugießen / und dann die Schnecken entweder in die Häuslein füllen / und zusamt der Brüh / oder auch ohne dieselben / also bloß anrichten und mit der Brüh doch gleichwol auftragen.