

29. Schnecken in Gel / auf eine andere Weise.

Lasset die Schnecken zusamt denen Häuslein in warmen Wasser sieden; nehmet oben die Deckelein 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; pußet die Häuslein auf das reinlichste von aussenher ab / setzet sie zusamt denen Schnecken nach und nach auf den Kost / streuet in jedes derselben ein wenig Salz und Pfeffer / gießet Del darein / schüret Kohlen unter / und last sie sieden / aber nicht zu lang / damit sie nicht zu zäh werden: Wann die Häuslein leer werden / gießet noch mehr Del hinein / setzet sie nach einander in eine Schüssel / und tragts / weil sie noch warm sind / zu Tisch.

30. Schnecken in Gel / noch auf eine andere Art.

Siedet die Schnecken in Wasser und Salz / biß die Blätlein oder Deckelein herab gehen; nehmet sie mit samt den Schwäncken aus denen Häuslein / lasset die Schwäncke und Schnäbel daran / und schneidet nichts hinweg; beliebt es aber / so kan man das harte am Kopff davon schneiden / und die Haut abziehen: dann waschet sie ein wenig / legts in eine Schüssel / gießet lauter Essig und Del daran / streuet Pfeffer und andere beliebige Gewürz darein / setzets auf ein Kohlf Feuer / deckets zu / last sie auf der Kohlen sieden / und tragets auf.

31. Schnecken zu bachen.

Wann die Schnecken samt denen Häuslein abgefotten / und reinlich gepußt seyn / salzets ein wenig / und schwingets in Mehl / bachelts im Schmalz wie ein anderes gebachens; tragets dann entweder also trocken zu Tisch / oder aber macht eine Butte ter = Brüß darüber; wiewol man auch / an statt der Butter / Del dazu gebrauchen kan: Oder man kan die Schnecken auch in einem Erbsen