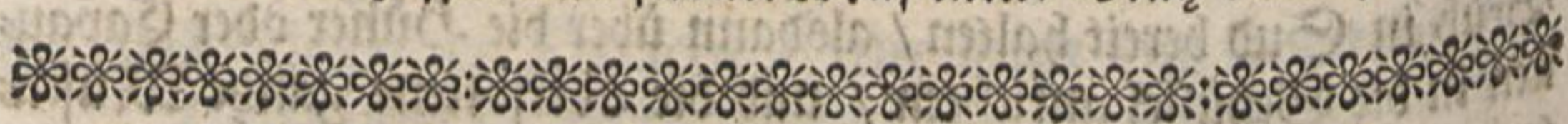


mel = Mehl dazu / würkets mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscaten = Blüh / laß es mit einander sieden / biß das Fleisch gar weich ist ; alsdann schneidet einen guten Theil Butter darein / rühfets in eine Schüssel / und streuet Muscaten = Blüh darauf.



Zu dem Zehenden Theil.

Schnecken gebraten in einer Sardellen = Brüß.

Folgend auf Num. 21.

Setze eine Brat = Pfannen auf einen Rost / über eine gute Blut oder Kohlfener / giesse ein wenig frisches Baum = Del darein ; lege dann die gespickte Schnecken hinein / und laß so lang praßeln / biß die Specklein braun werden / mache alsdann nachfolgende Brüß von Sardellen darüber : Wasche zwey oder drey Sardellen im frischen Wasser drey mal ab / wässere sie ein wenig / gräte selbige aus / und laß in einer Fleischbrüß sieden / biß sie weich werden ; zwings dann durch einen Seiber in ein Häfelein / gieß noch mehr Fleisch = Brüß und ein wenig Wein daran / doch also / daß es nicht zu dinn werde / streue Muscaten = Blüh / Pfeffer / und ein wenig Cardamomen darein / gieß etwas Del dazu ; laß dann diese Brüß noch einmal auffieden / richte sie über die gebratene Schnecken in eine Schüssel / streue klein = und würfflicht = geschnittene Schelffen von Zitronen darauf / und drücke etwas von derselben sauren Safft darein.

Schnecken gesotten in einer Sardellen = Brüß.

Büßet und siedet die Schnecken / wie Num. 19. auf das deutlichste berichtet worden / und machet dann diese gleich jeso / bey den gebratenen Schnecken beschriebene Sardellen = Brüß darüber ; wiewol man auch die Sardellen / an statt der Fleischbrüß / mit ein wenig von dieser Brüß / darinnen die Schnecken gesotten haben / durch zwingen /