

lein und Salz dazu, siedet das Wildbret halb weich, vermengt eine starke Hand voll Brodbrosamen mit einem Kochlöffel voll Mehl, röstet es in einem Stücklein Butter braun, und dämpft eine Zwiebel und ein Stücklein Speck, beydes zuvor klein geschnitten, in dem gerösteten Brod. Hat das Wildbret viel Fett, so wird dieses abgeschöpft, das geröstete Brod daran gethan, und das Wildbret so lang gekocht, bis es weich ist. Dann kann es angerichtet, und auch in eine Pastete genommen werden.

Schnecken zu Kochen.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, in einem starken Salzwasser eine Stunde gesotten, (das Aschenwasser ist höchst unndthig dabey), alsdann mit einer Gabel herausgezogen, und auf folgende Art gepuzt: Das schwarze Häutlein oben muß davon, den Ring, der an dem Häutlein um den Schnecken herumgeht, schneidet man ab, und das Spizlein vornen weg. Dann werden sie mit einer Hand voll Salz geschleimt, und nach diesem aus 3 bis 4 warmen Wassern gedrückt. Die Sauce dazu wird auf nachstehende Weise verfertigt: Ein paar gewaschene Sardellen, ein wenig Petersilie und Majoran schneidet man klein, verknätet einen Eßlöffel Mutschel: und ein paar Messerspiizen voll Weiß: Mehl in 4 Loth Butter, nimmt das Geschnittene dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, Muskatblüthe, ein wenig Pfeffer und die gepuzten Schnecken darein, läßt sie eine Viertelstunde an der Sauce kochen, und richtet sie an.

Sollen sie in ihren Häuschen gekocht werden, so muß man sie zuvor sauber reinigen: hierauf mengt man auf die vorbeschriebene Art die But: