

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Sechster Abschnitt.

Von Zugemüßen (Grünspeisen).

Artischocken.

Nimm Artischocken soviel du willst, puze mit der Scheere, die in die Höhe stehenden Spizeln weg, setze sie in ein Salzwasser zu, und lasse sie kochen, bis sich die Blätter heraus ziehen lassen, dann seihe sie vom Wasser ab, und nimm Erbsen, dünste sie in einer Reit schön grünlicht, staube ein Mehl daran, und lasse es verdünsten; dann gieße ein wenig Rindsuppe darein, zuckere und salze sie nur geschmack, wenn du anrichtest, so ziehe die Herzeln von den Artischocken heraus, und fülle sie mit den gedünsteten Erbsen; dann decke sie mit den Herzeln wieder zu, und lege sie auf eine Schüssel, und fülle die Schüssel rings herum mit Erbsen an, und gib sie zur Tafel.

Brockerln.

Puze die Brockerln von der Unreinigkeit ab, wasche sie aus, brenne sie mit siedendem Wasser ab, setze sie in Salzwasser zu, und laß sie weich genug kochen, dann seihe sie ab, und schneide selbe etwas mit einem Küchenmesser; sodann nimm ein Kastrol oder Reit,