

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

Achter Abschnitt.

Von Braten, Eingemachten, und verschiedenen andern Fleischspeisen.

Gefüllte Artischockenenterl.

Siede schöne Artischocken recht leicht, löse den Kern aus, und nimm ein halbes Pfund Schnitzeln, schneide sie klein, nimm um 2 Kreuzer Semmeln, und reibe die Rinde davon, weiche die Schollen in Obers, und drücke sie wieder aus, schneide sie sammt einem von 3 Eiern gemachten Gingerührten darunter, treibe ein Stückel Butter ab, gib den Faisch hinein, mache von Bries und Kartoffeln ein wenig Ragou, schmiere eine Serviette mit Butter, streiche die Hälfte Faisch schön rund darüber, binde sie zusammen, hänge sie in ein heißes Wasser, und laß es sieden, dann nimm es heraus, bilde von den Artischockenblättern wieder eine Artischocke darauf, gib es in eine gemischte Soße, so sind sie fertig.

Gefüllte Nente, gedünstet.

Wenn die Nente gepuzt ist, so schneide sie rückwärts auf, löse die Beine bis auf das Hauptbiegel aus, schneide das Fleisch von den abgelösten Beinen herunter,