

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 Grünspeisen (Zugemüßen).

Artischocken.

Nimm Artischocken soviel du willst, puze die mit der Scheere die in die Höhe stehenden Spizeln weg, seze sie in ein Salzwasser zu, und lasse sie sieden, bis sich die Blätter heraus ziehen lassen, dann seihe sie vom Wasser ab, und nimm Erbsen und dünste sie in ein Reine schön grünlicht, staube ein Mehl daran, und lasse es verdünsten; dann gieße ein wenig Rindsuppe darein, zückere und salze es nur geschmack, wenn du anrichtest, so ziehe die Herzeln von den Artischocken heraus, und fülle sie mit den gedünsten 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's zur Tafel.

Gebräunter Stückelkohl.

Nimm schöne, Köhlpäuptel, schneide schöne Spalten daraus, wasche sie gut aus, und brenne sie mit siedendem Wasser ab, dann nimm sie heraus und gib es in ein Kästrol oder Häsen, oder was du hast hienein, hernach salze es, und gieße siedendes Wasser darauf, und lasse es weich sieden, wenn es weich genug gesotten hat, so seihe sie ab,