

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

52. Spargel einzumachen.

Nehmet den Spargel / schneidet das harte davon / thut es in ein Geschirr / gisset einen Essig / so zuvor gesotten und dann wider erkaltet / darüber / laisset selbigem ein Weile daran stehen / darnach leget den Spargel auf ein reines Tuch / laisset ihn daseibst trocknen werden; schlichte ihn dann in einen grossen Tiegel oder Fäßlein / gisset ein frischen Essig darein / daß er wohl darüber gehet / wie auch ein wenig Del / und machet das Fäßlein oder den Tiegel gar wohl zum Warmman davon gebrauchen will / nehmet / so viel als beliebt / heraus / südet ihn im Wasser biß er lind wird / und machet ihn dann mit Del und Essig an / wie sonst den Spargel insgemein.

53. Artischocken einzumachen / daß sie über Winter bleiben.

Nann die Stiele von den Artischocken hinweg geschnitten worden / setze man solche auf den Kern / rings herum in ein Fäßlein / dessen Boden zuvor gesalzen; alsdann andere Artischocken wieder oben darauf / daß der Kern über sich komme / dann wieder andere mit dem Kern unter sich / und dieses so lang / biß das Fäßlein voll wird: Nimm hernach ein gut Theil Wasser / salze es wohl / lasse es zimlich lang süden / und dann wieder kalt werden; gisset darnach das Salzwasser auf die Artischocken / und schlage das Fäßlein fest zu rittle es hin und wieder / daß die Brüß recht darüber gehet / und so kan man sie Jahr und Tage gut aufbehalten.