

## **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

daß der Butter wohl viel seyn müsse / daß sie über den Spargel gehe.

### 154. Warmer Spargel / auf andere Art.

**N**ehmet einen schönen Spargel der lang und dick ist / schneidet hinten das Weiße ein wenig davon / und leget solchen in ein frisches Wasser / laßet ihn eine Weile darinnen ligen; dann machet ein Wasser in einer Pfannen südend / salzet es / und thut den Spargel / jedoch allezeit den Größten zu erst / hinein / laßet ihn darinnen süden / aber nicht zu weich / dann er muß fein härlich seyn; nehmet ihn dann heraus / und schlichtet selbigen in eine Schüssel: Indessen machet eine Brüß in einem Häselein von Fleischbrüß / Pfeffer / Muscatblüß / und zimlich viel Butter zusammen / laßet sie süden / gühset es über den Spargel / und setzet die Schüssel auf eine Kohlsanne / damit er schön warm zu Tisch getragen werde.

### 155. Warmer Spargel / noch anderst.

**N**ann der Spargel allerdings im Wasser abgebrühet / und dann in einer Fleischbrüß gesotten worden / jedoch also / daß er etwas härlich bleibet / so thut Pfeffer und Muscat-Blüß daran; indessen kloppet ein paar Eyerdottern wohl in einem Häselein / drucket ein gut Theil Citronen-Safft darein; rühret sie mit obbemeldeter Brüß / darinnen der Spargel gesotten worden / an / und richtet es über den Spargel; setzet die Schüssel auf eine Kohlsanne / und laßet sie eine Weil darauf stehen / damit die Brüß ein wenig dicklicht und stockicht werde / dann traget solchen zu Tisch. Wann es beliebt / kan man auch würfflicht-geschchnittene Schelffen von Citronen darauf streuen.

### 156. Spargel in Oel zu braten.

**S**chneidet an einem dicken langen Spargel das Weiße von den Stielen ein wenig ab / leget ihn eine Stund in ein frisches Wasser /