

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

gleichfalls in dieser Brüß mit süden lassen / und die Artischocken in der Schüssel rings herum belegen und auszieren.

168. Gefüllte Artischocken / auf eine andere Weise.

Puget und wässert die Artischocken / wie gebräuchlich / südet sie auch im Wasser ab / salzet selbige ein wenig / und lasset sie nicht zu weich süden ; dann seihet es ab / und lasset solche ein wenig erkühlen / schneidet dann am Boden ein Plätzlein herab / helet sie subtil aus / und nehmet das Einwendige hinweg / doch also daß die Artischocken schön ganz bleiben : dann nehmet nur von kleinen Artischocken die Kerne / wie auch abgesotene und ausgeschälte Krebse und Briesen ; weichet aber zuvor eine Semmel - Brosam in einen Kern oder süßen Nam / drucket es alsdann wieder wohl aus / und hacket sie / sam den obbemeidten Krebsen / Briesen und Artischocken - Kernen wohl klein / thut es in eine Schüssel / schlaget ein paar Eyer daran / würzet selbige mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüß / rühret alles wohl unter einander / sület solches in die Artischocken hinein / und thut das herab geschnittene Plätzlein wieder darauf ; setzet die also gefüllte Artischocken in eine zinnerne Schüssel / güßet eine südende Fleischbrüß daran / thut auch viel Butter / oder an statt derselben / Del daran / würzet die Brüß mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüß / decket diese Schüssel mit einer andern zu / setzet sie auf eine Kohlen / und lasset es also wohl mit einander süden. Wann es beliebet / kan man auch die gleich vorhergehende beschriebene Krebs - Brüß darüber machen / und so man unter die Füll nicht gerne so vielerley nehmen mag / entweder die Briesen oder die Krebse davon lassen / nach eines jeden Gefallen.

169. Gefüllte Artischocken / noch anderst.

Gürnemlich puget und wässert die Artischocken / südet sie auch / und bereitet solche auf die gleich jeso beschriebene Art ; dann hacket etliche andere Artischocken - Kerne klein / stoffet abge-