

## **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

gene Mandeln in einem Mörsel / und mischet sie unter die gehackte Artischocken-Kerne / würzet es auch mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh / thut ein wenig Butter dazu ; machet also diese Füll ferner mit einem süßen Kam oder Kern an / füllet sie in die Artischocken / und bindet sie mit einem Faden ein wenig zusammen / damit sie besser beyammen bleiben ; setzet sie in einem stollichten Hasen zum Feuer / güßet Fleischbrüh daran / thut auch Butter / Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh darein / lasset es mit einander so lang als weiche Eyer süden / und traget es dann zu Tisch.

### 170. Artischocken in frischen oder Kief- Erbsen.

**B**ereite die Artischocken wie schon gedacht / lasse sie alsdann in einer Fleischbrüh süden / thue solche in eine Schüssel / theile oben die Blätter etwas von einander und richte die nach Num. 144 zugerichtete Kief- Erbsen darüber an. Es müssen aber dieses lauter junge Erbsen seyn / und das eingebrannte Mehl so daselbst daran zu thun befohlen worden / hier bey dieser Dicht ganz und gar davon bleiben.

### 171. Artischocken in einer Butter-Brüh.

**N**ann an denen Artischocken das Spitzige zusamt denen Stielen wohl abgesehritten ist / und selbige reinlich abgepußet sind / lasset sie eine Weile in einem kalten Wasser ligen / südet selbige im Wasser ab / salzet sie aber auch / wie schon bey denen Vorhergehenden erinnert worden / biß sich die Blätter davon ein wenig ablösen lassen ; dann seihet das Wasser ab / thut die Artischocken in einen stollichten Hasen / güßet eine südende Fleischbrüh daran / würzet es mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh / und lasset zugleich ein wenig Butter im Anfang mit aufsüden : Zulest aber kan man / dessen ungeachtet / auch ein gut Theil Butter daran thun / damit die Brüh etwas dickliche werde / unterdessen aber etlichmal übergüssen / damit sie recht

Nnnn

wohl