

backe sie in geschmelzter Butter, kehre sie um, daß sie ein wenig braun werden.

## 159. Würstlein von Reis.

Nimm Reis, nachdem du viel machen wilt, wasche und quelle ihn ein wenig auf, nimm darunter ein wenig aufgekochtes Schwein-Fleisch, schneide es würfflich, dazu Saltz, Pfeffer, Majoran und Sahne. Menge es wohl unter einander, fülle es in enge Schöps- oder Schweins-Därmer, nicht zu voll, sie springen sonst auf. Laß sie wohl kochen. Dann gieb sie trocken und Senff darzu.

## Von allerhand Grünen.

## 160. Artischocken gefüllt zu kochen.

Wirf die Artischocken in frisch Wasser; Dann schneide die Spitzen oben ein wenig ab, binde sie zusammen und koche sie in einem Fisch-Ziegel, in Wasser und Saltz, doch nicht zu weich. Laß sie vertriefsen, halte sie noch gebunden; mache indessen eine Fülle, wie zu den Krebs-Klößern, ziehe das Inwendige mit dem Rauchen aus der Artischocken. Fülle von den gehackten Krebsen dafür hinein; auch zwischen die Blätter, samt etlichen ausgemachten Krebs-Schwänken. Lege sie in einen Ziegel, mache eine Brühe darüber von Suppe und Würke. Wenn du es gut haben wilt, so reibe ein paar gekochte Artischocken-Boden mit Suppe ab, an statt der Semmel, darzu ein gut Stücke Butter, lasse es in einem Töpfigen aufkochen, und giesse es über die Artischocken.

161. En