

## 839. Artischocken über Winter zu halten.

Nimm schöne frische Artischocken, schneide die Stiele ab, nimm ein wohl gebundenes Fäßgen, setze die Artischocken rings herum mit dem Kern auf den Boden. Wenn du zuvor ein wenig Salz untergestreuet, setze Artischocken wieder darauf, daß der Kern über sich komme; dann wieder mit dem Kern unter sich, bis das Fäßgen voll. Laß Wasser sieden in einem Fisch-Ziegel, salze es wohl, und wenn es kalt, so giesse es auf die Artischocken, schlage das Fäßgen veste zu, rüttele es hin und wieder, daß das Wasser recht darüber komme, setze es an einen kühlen Ort. Du must es manchemahl umwenden, so halten sie sich länger als ein halb Jahr. Wenn du davon kochen wilt, must du sie zuvor einwässern.

## 840. Artischocken-Böden zu durren.

Schneide die Böden von den rohen Artischocken und trockne sie. Wenn du sie nun wilt kochen, so brühe sie mit siedendem Wasser, und laß sie ein wenig darinn liegen, so laufen sie schön auf. Wenn du sie zuvor in Fleisch-Suppe gekocht, so mache eine rechte Artischocken-Brühe darüber.

## 841. Spargel einzulegen.

Setze einen Topf Wasser zum Feuer, salze es wohl. Wenn es kochet, so nimm Spargel, der ein wenig unten abgeschnitten, in Bündel eingebunden, stecke ihn in das siedende Wasser, und nimm ihn gleich wieder heraus, lege ihn nach der Ordnung in ein Fäßgen, streue Pfeffer darzwischen, giesse Eßig darauf, schlage das Fäßgen zu. Wenn du ihn brauchen

215. 288

2. 2. 15

brauchen