

Auch kann man sie mit schönen Wurzeln oder mit schönen Sulzsnitten einfassen.

Ebenauch können die Artischockböden mit Sardellen und Kapern zierlich ausgelegt werden.

### Artischockböden mit Pökelzunge. Fonds d'Artichauts à l'ecarlate.

Bierzehn bis sechszehn Artischockböden werden nach vorgehender Art vorbereitet; nachdem sie ausgekühlt und abgetropft sind, wird der dritte Theil ihres Durchmessers abgeschnitten, immer zwei und zwei zusammen gekuppelt und auf den Abschnitt aufrecht im Kranz auf die Schüssel gestellt; ebensoviel Scheiben schönrothe Rindspökelzunge werden halbzirkelförmig geschnitten, scharf ausgezackt und immer eine zwischen zwei Artischockböden gesteckt; die Abschnittseln von Artischocken und Pökelzunge werden klein würflig geschnitten in einer schön grünen Oehlsose umgeschwenkt und in ihre Mitte gegeben.

Auch können die Artischockböden erst mit einer weißen Oehlsose übergossen und dann die Rämme dazwischen gesteckt; so wie dergleichen die Rämme von Trüffeln statt von Pökelzunge bereitet werden.

Ebensowohl kann man dieses Gericht bloß mit Oehl, Essig, fein gehackten grünen Kräutern, Salz und Pfeffer, was gut durcheinander geschlagen wird, besosen.

### Artischockböden in Schalenform mit Sulze. Fonds d'Artichauts en coupe et à la gelée.

Zehn bis zwölf Artischockböden werden nach vorgehender Art zubereitet; nachdem sie kalt sind, werden sechs bis sieben der schönsten recht rund zugestutzt; die andern werden mit einem fünf bis sechs Viertelszoll breiten runden Ausstecher ausgestochen und diese Runde alle von gleicher Dicke geschnitten; nachher in zerflossene Sulze eingetunkt und zwei übereinander, und in gleicher Entfernung auseinander, im Kreis in die Schüssel, wovon die Vertiefung mit Sulze gefüllt und auf dem Eis vest gemacht worden ist, gesetzt und die Artischockschalen, indem man erst einige Tropfen zerflossene Sulze darauf fallen läßt, darauf gesetzt; und diese hernach mit gehackter Sulze gefüllt.

Die Schüssel kann auch noch mit Wurzeln oder Sulzsnitten eingefast werden.

Auch kann man die Artischocken erst mit Oehl, Essig, Salz und Pfeffer würzen, nach zwei Stunden auf einer Serviette abtrocknen und dann erst zusammen setzen.