

miret werden können, und zuweilen auch einige gar keine Häupter bekommen, daß sowohl die ersteren, als auch diese in ihre Saamen=Stengel treiben; so läßt man diese so lange fortwachsen, bis sie anfangen wollen, in ihre gelben Blümlein zu treiben, alsdann schneidet man die Stengel ganz nahe über der Erde ab, und streicht hernach mit der Hand die Blätter von den Stielen herunter; sodann schneidet man mit einem Messer die äussere harte Schaale herunter, daß der Mark oder der Kern zurück bleibet. Diese schneidet man 6 Zoll, oder nach Belieben, kürzer, in Stücke, welche hernach mit Bindfaden in kleine Bindel zusammen gebunden werden. Diese legt man eine Viertel Stunde in frisch Brunnenwasser, hierauf thut man sie in kochend Wasser, und wenn sie fast gar sind, wird die Brühe reine abgegossen, und hernach Fleisch=Brühe darüber gethan, in welcher sie völlig gar gekocht werden. Man hebt hernach mit dem Bindfaden die Bindel heraus, und legt die Stücke in einer Schüssel herum, wie man pflegt den Spargel anzurichten, hernach eine Spargel=Brühe darüber gegossen, und zur Tafel getragen.

§. 2.

Man kan hiervon einen angenehmen Sal= Sallat darlat verfertigen, wenn die gargekochten Stengel
 Ec gel