

Wenn ſie nicht dick ſind, werden ſie nicht zerſpalten, im Gegentheil aber Fingerslang zerſchnitten, und im Salzwasser geſotten. Sobald ſie weich ſind, ſößt man ſie mit kaltem Wasser ab, verfertigt eine Butter-Sauce mit Petersilie und Muſkatnuß, und thut die abgeſößten Wurzeln darein. In die Sauce können zuvor junge Hühner, Tauben, Brieslein oder Stückchen Kalbfleisch gethan werden. Dann wird alles zuſammen angerichtet.

#### Anderer Art.

Sie werden ebenfalls, wie vorgemeldet, gereinigt und geſchnitten. Soll es eine Platte zu 8 Personen werden, ſo wird ein Viertelpfund Butter in einen Stollhafen oder Kachel gethan. Sobald die Butter zergangen iſt, ſo thut man die Wurzeln darein, geſchnittene Petersilie, Salz und Muſkaten dazu, zettelt einen Kochlöſſel voll Mehl darüber, deckt ſie zu, läßt ſie dämpfen, und kehrt ſie zuweilen um, bis alles wohl zuſammen gedämpft iſt, alſdann gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt ſie kochen, bis ſie weich ſind, nur darf man ſie nicht ſo viel rühren, ſondern nur rütteln, bis die Sauce kurz (bis auf etwas Weniges) eingekocht iſt. Kalbs-Ripplein werden darauf gegeben.

#### Artiſchocken in einer Zitronen-Sauce.

Von den Artiſchocken ſchneidet man den Stiel ab, und ſchneidet ſie mit einem großen Meſſer gerade durch, ſo daß die Spitzen alle gefaßt werden. Dann werden die Artiſchocken ins Wasser gelegt, auf einem hölzernen Brett ſo verkehrt ausgeklopft, daß nichts Unreines zwischen den Blättern bleibt, und im Salzwasser ſo lang ge-