

Kocht, bis ſich ohne Mühe ein Blatt herausziehen läßt, dann gießt man das Waſſer ab, legt ſie ins kalte Waſſer, zieht die innerſten Blättchen, deren es ungefähr 6 bis 8 ſeyn können, auf einmal mit der Hand ſo heraus, daß ſie nicht zerfallen, und ſtellt ſie bey Seite. Auf dem Käſ der Artichoſcke befindet ſich Haar, welches von dem Käſ losgeſchält werden muß. Hierauf thut man ein wenig Muſkaten und Salz auf den Käſ, ſtellt die herausgenommenen Blätter darein, ſetzt die Artichoſcken in eine Kaſtrol, gießt einen Schöpfloſſel voll heiße Fleiſchbrühe daran, und läßt ſie ſo auf heißer Aſche ſtehen, daß ſie nur immer heiß bleiben. Sodann nimmt man ein völliges halbes Viertelpfund oder 5 Loth Butter in eine kleine Kachel, verknätet einen Kochloſſel Mehl darin, rührt es mit 6 Eyer gelb, Muſkaten, Salz und dem Saft von einer halben Zitrone wohl untereinander, gießt einen Schöpfloſſel voll Fleiſchbrühe daran, und läßt es unter beſtändigem Rühren aufkochen. Nun ſetzt man die Artichoſcken auf eine Platte, und gießt die Sauce darüber.

#### Artichoſcken auf andere Art in Butter-Sauce.

Mit dieſen wird eben ſo verfahren, wie mit den vorhergehenden, nur daß ſtatt der Zitronen-Sauce eine gute Butter-Sauce, worin klein geſchnittene Kalbsbrieslein und Euterlein ſind, verfertigt, und über die Artichoſcken gegoffen wird.

#### Gefüllte Artichoſcken mit Krebsen.

Von einem Viertel (25) geſottenen Krebsen werden die Schwänze herausgenommen, und mit ein wenig Petersilie nebst einigen verwellten Morchen zuſammen klein gehackt. Alsdann weicht man den