

vierten Theil von einem Kreuzerweck in Milch ein, thut das Gehackte und den ausgedruckten Weck in eine Schüssel, Salz und Muskatn daran, und rührt es mit 4 Eyer gelb an. Die Schalen werden klein gestoßen, in einem Viertelpfund Butter gedämpft, zwey Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, durch ein Haarsieb getrieben, und 2 Eßlöffel voll von der Krebsbutter auch noch an die Fülle gerührt. Von dieser Fülle können 6 Artischocken gefüllt werden. Die Fülle streicht man hierauf auf die Käse, stellt die herausgenommenen Blätter darauf, macht von der durchgetriebenen Krebsbrühe eine Butter-Sauce, stellt die Artischocken darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam kochen. Ehe sie angerichtet werden, zieht man 3 Eyer gelb mit der Sauce ab. Wenn die Artischocken auf der Platte sind, wird die Sauce darüber gegossen.

Endivien- (Antive-) Kraut.

Wenn der Endivien gelb ist, so wird ein Stod dreymal zerschnitten, rein gewaschen, im Salzwasser, aber nicht zu weich, abgerührt, durch einen Seiber gegossen, ins kalte Wasser gethan, und leicht ausgedrückt. Für 6 Personen wird ein Viertelpfund Butter genommen, welche man nur zergehen läßt, und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darin röstet, dann wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, Salz und Muskatn dazu gethan. Die Sauce muß dicklicht seyn. Der Endivien kommt hierauf darein, und er darf nur eine kleine Viertelstunde an der Sauce kochen. Wenn er angerichtet wird, können gebackene junge Hühner, Kalbsbrieslein oder gebackenes Brod dazu gegeben werden.