

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 52. Artischocken-Stühle zuzubereiten.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

wis, oder Sardellen, Cappers, Zwiebeln und Petersilie, solches alles ganz fein gehackt, ein wenig klein gestoßenen weißen Pfeffer, Citronscheiben in kleine Würfeln geschnitten, ein wenig Baumöl und so viel Wein-Eßig als nöthig thut, dieses zusammen durchgemengen und in einem Rümchen besonders beygesetzt.

Giebt man aber die Daube warm, so macht man zwar dieselbe Sose, aber man thut sie in eine kleine Casserolle oder Pfanne, und so viel Butter, als eine Welschenuß groß in Mehl umgekehrt, und damit auf dem Feuer ein wenig abgerührt, und denn gleichfalls in einem Rümchen besonders beygegeben. Man kann diese Sose auch sonst gebrauchen, wozu man will.

### Regula 52.

#### Artischocken-Stühle zuzubereiten.

Denen Artischocken schneidet man erstlich unten und rund herum alle harte Schalen und Blätter sauber ab, und denn so weit als der Stuhl gehet, oben glatt abgeschnitten, und eine Weile ins Wasser gelegt, und hernach gar gekocht, aber nicht zu mürbe, denn heraus genommen und in kaltes Wasser gethan, hernach das Unreine, so noch an dem Stuhle sisset, sauber ausgepukt, und denn wieder abgewaschen, so kann man sie gebrauchen, wozu man will.

### Regula 53.

Fein Ragout, welches man als ein besonderes Gericht, und auch in und über vielen andern Sachen gebraucht.

Dieses Ragout besteht in und aus lauter feinen Sachen,