

189. Beyerische = oder Pfeffer = Rüblein / auf andere Art.

Wann die Beyerischen = oder Pfeffer = Rüblein geschabet und gewaschen / leget sie in einen Hasen / giesset halb Fleischbrüh und halb Wasser daran / daß der Hasen voll wird ; reibet hernach ein rocken Brod / thut es / nebenst einem Bach = oder Bratschmalz / darein / pfeffert und setzts auf eine Kohlen / last es stark sieden / daß es ein dicklichtes Brühlein werde : Dann kan man etwan eine Stund vor dem Essen / ein Fleisch / so schon zuvor gesotten hat / darunter legen / und noch ein wenig mit sieden lassen. *Absonderlich* aber ist das Schweinene Fleisch hiezu am besten.

190. Gemeine weisse Ruben zu kochen.

Schählet die Ruben / und schneidets / wann sie klein und jung seyn / zu Vierteln / oder sonst Stücklein = weiß / waschets / machet ein Schmalz in einer Pfannen heiß / und thut die Ruben hinein / schwaist sie wohl darinnen ; giesset in einen Hasen ein siedend Wasser oder Fleischbrüh / oder aber halb Wasser und Fleischbrüh daran / lassets also wohl sieden ; zuletzt brennt ein wenig Mehl darein / und last es noch ein = und andern Sud thun.

191. Weisse Ruben zu kochen / auf andere Art.

Die Ruben werden geschählet und geschnitten / wie oben gedacht ; dann wäschet man sie sauber / giesset in einen Hasen / eine siedende Fleischbrüh daran / und lassets wohl sieden : Eine halbe Stund vor dem Essen / wird ein wenig Mehl daran gebrennt / und ferner also mit einander gesotten ; zuletzt thut man ein gut Stück Butter dazu / und richtet sie über ein Lamms = Fleisch / oder auch besonders an.

Oder :