



Oder:

Schneidet die Rüben zu Plätzlein / und übersiedets im Wasser / gießt darnach dasselbige herab / und eine Fleischbrüh daran / zuckerts / thut Butter dazu / und last sie ferner sieden.

192. Weiße Rüben / noch anderst / zu Kochen.

Nehmet die Rüben / schälet und schneidet sie klein = und längs / wie gebräuchlich / schwaisset sie in einer Pfannen mit Schmalz ; gießt hernach in einen Hasen / ein warmes Wasser und eine Fleischbrüh daran / last die Rüben sieden ; sind sie neu und bitter / so legt einen dinnen Kranst Brod oben auf / weil sie sieden / so zeucht es die Bittern heraus ; wann sie weich sind / nehmet den Kranst Brod wieder davon / und rühret die Rüben wohl und glatt ab / setzt hernach in eine gute Kohlen zum Feuer / daß sie sich abbräunen ; seynd sie noch etwas bitter / kan mans ein wenig / nach belieben / zuckern.

193. Wöhren oder gelbe Rüben zu Kochen.

Die gelbe Rüben oder Wöhren können allerdings wie die weiß = se / Num. 190. beschrieben / gekochet werden / nur daß kein Kranst Brod dazu hinein geleyet wird / weil sie nicht bitter sind ; zudem darff man sie auch nicht schwaissen / so es nicht sonderlich beliebt / sondern sie werden / wann sie geschnitten und abgeschabet worden / in halb Wasser halb Fleischbrüh zum Feuer gesetzt / weich gesotten / wohl abgerühret / ein Stäublein Mehl darein gebrennt / auch etwas von durren Majoran und Pfeffer dazu gethan / und also über Lamms = oder Kalb = Fleisch / oder auch Lamms = oder Schaaf = Füße angerichtet.

194. Wöh =