

Kochbuch M. Marx Rumpolts/

187. Saur gehackt Ruben wäschet man auß kaltem Wasser / seht sie mit Wasser zu / vnd lezt sie bis an die statt sieden / schmälzt sie mit heisser Butter / vnd hastu ein sauren Kham / so geuß in darein / rürs vmb / vnd laß auffsieden / salzs ab / so ist es gut vnd wolgeschmack.

188. Nimb Redling Schwammen / schel vnd wasch sie auß / salz vnd pfeffer sie / leg sie auff ein Kost / vnd brats / begeuß mit Butter / vnd gibs warm auff ein Tisch / bestraw es mit Pfeffer vnd Salz / so ist es auch gut vnd wolgeschmack. Du magsts auch wol fricusiern in Butter / mit grüne Kräutern / Pfeffer vnd Salz / so ist es auch gut.

189. Du kanst auch die Redling fein klein hacken / vnd auß Butter rösten / geuß süsse Milch darvnter / pfeffers vnd gelbs / vnd versalz sie nicht / so werden sie gut vnd wolgeschmack.

190. Nimb Redling Schwammen / salz sie eyn mit Bacholderbeern / vnd mit Kümel / beschwer sie wol mit Steinen / so werden sie viel Brüh geben / geuß ein theil Brüh weg / vnd laß also bleiben / so halten sie sich Jar vnd Tag. Vnd wenn du sie wilt zurichten / es sey zum Kochen oder zum Braten / so legs heraus / vnd wasch auß / laß ein stundt oder zwo im Wasser ligen / so zeucht es das Salz heraus / werden fein frisch / als wenn man sie erst abgebrochen hett / so magstu sie zum Backen oder eynmachen nehmen / oder magst sie fricusiern in Butter / vnd wol pfeffern / mit grünen Kräutern / so werden sie auch nicht bösz.

191. Brat Ruben / vnd schel sie / zerschneidt sie / vnd leg sie in eine Schüssel / vnd gibs warm auff ein Tisch / bestraw sie mit Zucker / seind sie auch gut.

192. Nimb ein Rutten / vnd seudt sie mit Erbsbrüh / thu sie in eine Mörsel / vnd stoß mit gebeht Schnitten von einem Beck / streich es mit derselbigen Brüh durch. Nimb gesotten Gersten / thu sie in die Brüh / vnd laß fein dick damit sieden / pfeffers / gelbs vnd salzs / thu frische Butter / die vngeschmälzt ist / darein / laß damit sieden / so wirt es gut vnd wolgeschmack.

193. Spenat gekocht mit einer geräucherten Hennen vnd Rindfleischbrüh / ist gut vnd wolgeschmack.

194. Wasch den Spenat fein sauber auß / vnd druck das Wasser wol davon / wirffs in heisse Butter in ein Pfannen / vnd röst es wol darinnen / geuß ein wenig Erbsbrüh / vnd ein wenig Speck darvnter / thu auch ein wenig Zucker vnd kleine Rosein darein / ein wenig Pfeffer vñ Ingwer / laß miteinander wider auffsieden / daß ein kurze Brüh gewinnet / so wirt es gut vnd wolge-

wolge-