

Rübchen, Berliner oder Teltower, siehe Teltower.

Rübenmus von weißen Rüben. Sie werden geschält, geschnitten, gewaschen, mit gesalzenem Wasser, einem Häuschchen Kümmel, ans Feuer gesetzt, weich gekocht, das Wasser größtentheils abgegossen, das Kümmelhäuschchen herausgenommen und die Rüben recht klar gequirt, hat man Gänsebrühe, solche daran gegossen und mit Gänsefett angemacht. Es wird zu Gänse- und Entenbraten gegeben.

Rübsen, warmer. Der gelesene, gewaschene und klein gewiegte Rübsen wird gut ausgedrückt, eine halbe Stunde bei gelinden Feuer in Butter geschmort, halb Fleischbrühe mit halb Essig und ein wenig Mehl zusammengerührt, zu den Rübsen geschüttet und dieser noch anziehen gelassen.

S.

Safranbrühe zum Kalbfleisch. Es wird geriebene Semmel in Butter gelb geschmort, Fleischbrühe dazu gegossen, Safran dazu gethan, angekocht, das gekochte Kalbfleisch hinein gelegt, ein wenig damit anziehen gelassen und angerichtet.

Sago, der, ist das Mark eines Baumes, doch wird er auch von den Engländern und Andern künstlich nachgemacht. Der braune Sago ist der beste. Er hat glatte, runde, fast dem weißen Pfeffer ähnliche Körner, welche je größer, auch desto besser sind, wenn diese dagegen klein und grünartig sind, oder einen dumpfigen, widrigen Geruch haben, taugt der