

abgeschöpft worden ist, mit ein paar Pfefferkörnern, jedoch nicht zu weich gekocht, damit die Viertel ganz bleiben, zuletzt mit dem Mehle angebrannt, und mit dem Fleische aufgetragen.

**Weisse Rüben aufzubewahren.** Man füttere eine trockene Tonne oder ein reines Faß auf dem Boden und an den Seiten genau mit grauem Löschpapier aus, daß kein Holz mehr gesehen werden kann, Nun packt man die Rüben hinein, legt zwischen jede Lage Rüben Löschpapier, und fährt damit fort, bis die Tonne voll ist. Oben auf auch Löschpapier, mit einem hölzernen Deckel fest zugedeckt und an einen guten, trockenen und vor Frost bewahrten Ort gestellt, halten sie sich auf diese Art sehr schön, bis neue wachsen.

**Weisse Rüben mit Schöpfenfleisch.** Die Rüben werden geschält, gewaschen und in viereckigte, längliche Stücke zerschnitten, ein Häuschchen mit gequetschtem Kümmel zu den Rüben gethan, diese in kochender Fleischbrühe weich gekocht, Mehl in Fett geröstet und dieses mit den Rüben aufgekocht. Sollen die Rüben vorher in Wasser angekocht werden, so darf dieses nicht zu lange geschehen, weil sonst der beste Geschmack verloren geht.

**Weisse Rübensuppe.** Zu  $3\frac{3}{4}$  Kannen Suppe nimmt man  $\frac{1}{8}$  Meße Rüben, schabt und wäscht sie, thut sie in einen Topf, der gerade voll davon wird, gießt kochende Brühe darauf und läßt sie recht weich kochen. Ist die Brühe fett, so bedarf es keiner Butter mehr, ist dieses nicht, so muß man ein Stückchen Butter daran thun. Will man anrichten, so