

Ankochzeiten und Kochdauer einzelner Speisen.

	Ankochzeit auf der Gas- oder Herdflamme	Kochdauer in der Kiste
Suppenfleisch in der Rindsuppe	$\frac{1}{2}$ — 1 St.	3 — 4 St.
Gedünstete Speisen aus Rind- fleisch	$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ "	3 — 4 "
Kalb- und junges Geflügel	$\frac{1}{2}$ "	1 — 2 "
Schweinefleisch	$\frac{1}{2}$ "	2 — 3 "
Schöpfensfleisch	$\frac{3}{4}$ "	3 — 4 "
Alte Erdäpfel "	$\frac{1}{4}$ "	1 "
Junge Erdäpfel	10 Min.	$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ "
		je nach Größe
Hülsenfrüchte, Graupen . . .	$\frac{1}{2}$ — 1 St.	3 — 4 St.
Junges Gemüse	10 — 20 Min.	$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ "
Kraut (Sauerkraut), Kohl . .	$\frac{1}{2}$ St.	2 — 4 "
Nudeln	5 — 10 Min.	$\frac{1}{2}$ — 1 "
Reis	10 "	$\frac{3}{4}$ — 1 "
Haferreis	15 — 20 Min.	2 "
Hirse	$\frac{1}{2}$ St.	$1\frac{1}{2}$ — 2 "
Gedörrtes Obst	20 Min.	3 — 4 "
Birnen, frische	Je nach Art 5 — 20 Min.	$\frac{1}{2}$ — 1 "
Apfel	Je nach Art, genau so wie die Birnen	
Kirschen, Marillen, Reine- clauden	10 Min.	$\frac{3}{4}$ — 1 St.
Kürbispalten, Zuckermelonen	$\frac{1}{4}$ St.	1 "
Paradeis	10 Min.	1 "