

Wenn die Gemüse auf dem Lande auch nicht so teuer sind wie in der Stadt, so sollte man doch sparsam damit umgehen. Beim Puzen dürfen nur holzige, faule und wirklich unbrauchbare Bestandteile entfernt werden. Die grünen, aber meist noch guten Außenblätter von Kohl, Kraut, Salat und alle Blätter der Kohlrabi (außer den Herzblättchen) wandern auf dem Lande meist in den Futterkübel. Das ist Verschwendung, da der Gemüsebau viel Arbeit erfordert. Wir können uns aber auch durch Haushalten im Sommer einen größeren Vorrat für den Winter ersparen; denn Gemüse sollte nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter täglich auf den Tisch kommen. Auf die Verwendung gekochter Gemüsereste zu Suppen wurde bereits in den Suppenvorschriften hingewiesen.

## Gemüse.

### 188. Sauerkraut.

$\frac{3}{4}$ kg Sauerkraut . . .	K 0.21
3 dkg Pflanzenfett . . .	0.04
4 dkg Mehl . . . . .	0.02
Zubehör . . . . .	0.02
	<hr style="width: 100px; margin-left: 0;"/>
	K 0.29

Man gibt das Kraut in 1 l siedendes Wasser, fügt die aus Fett, Mehl und Zwiebeln bereitete, mit Krautwasser vergossene Einbrenne bei, läßt das Ganze noch einmal aufsieden und stellt es in die Riste. Sehr schmackhaft wird das Kraut durch Beigabe eines geriebenen Apfels oder einer rohen Kartoffel.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 189. Saure Rüben.

$\frac{3}{4}$ kg saure Rüben . . .	K 0.27
4 dkg Mehl . . . . .	0.02
3 dkg Pflanzenfett . . .	0.04
Zubehör . . . . .	0.02
	<hr style="width: 100px; margin-left: 0;"/>
	K 0.35

Die Rüben werden wie Sauerkraut eingesäuert und nach Nr. 188 bereitet. Wenn das Gemüse, mit der Einbrenne vermischt, 10 Minuten gekocht hat, stellt man es in die Riste.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 190. Bauernkraut.

Das Weißkraut muß grobnudlig geschnitten und mit Salz, Kümmel und einigen Eßlöffeln Essig in  $\frac{1}{2}$  l siedendes Wasser gegeben

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

1 kg gepuztes Weißkraut . . . . .	K 0.15
4 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.04
Zubehör . . . . .	" 0.05
	<hr/> K 0.26

werden. Aus Fett, Mehl und Zwiebeln macht man eine lichte Einbrenne, vergießt sie mit dem Krautwasser, verrührt gut und vermennt sie mit dem Kraut. Das Gemüse wird noch einmal aufgekocht und in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 191. Gedünstetes Weißkraut.

1.50 kg gepuztes Weißkraut . . . . .	K 0.23
6 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.08
3 dkg Zucker . . . . .	" 0.02
2 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.04
	<hr/> K 0.38

Im heißen Fett wird der Zucker leicht gebräunt, 2 kleine, gehackte Zwiebeln beigegeben, beides noch kurze Zeit gedünstet und dann das fein geschnittene Kraut hinzugefügt. Wenn es Farbe angenommen hat, würzt man mit Kümmel, Essig und Salz, staubt das Mehl darüber, vergießt

mit  $\frac{1}{4}$  l Fleischsuppe oder Wasser, läßt es noch einmal aufkochen und stellt es in die Kiste.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 192. Gedünstetes Blaukraut.

1 kg gepuztes Blaukraut . . . . .	K 0.25
6 dkg Speck . . . . .	" 0.12
1 dkg Zucker . . . . .	" 0.01
1 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.10
	<hr/> K 0.49

Das nudlig geschnittene Kraut wird mit Speckwürfeln, drei fein geschnittenen Äpfeln, Zucker, Salz, etwas Kümmel und etwas fein gehackte Zwiebel in den Topf eingeschichtet, mit 3 Löffel Weinessig übergossen und zum Dünsten gebracht. Nun staubt man das Gemüse, vergießt es mit

$\frac{1}{4}$  l. Fleischsuppe oder Wasser, läßt es nochmals dünsten und stellt es in die Kiste.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 193. Gedünstete Kohlrabi.

$1\frac{1}{4}$ kg gepuzte Kohlrabi . . . . .	K 0.38
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
2 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.03
	<hr/> K 0.48

Die zarten, grünen Blättchen der Kohlrabi werden geschnitten, mit einer kleingehackten Zwiebel und etwas Grünem im Fett gedünstet. Dann gibt man die blättrig geschnittenen Kohlrabi hinzu, würzt mit

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

Salz, überdünstet alles, staubt das Mehl daran und vergießt nach 3 Minuten mit  $\frac{1}{4}$  l Fleischsuppe oder Wasser. Das Gemüse wird vorgekocht und in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 194. Eingebraunte Kohlrabi.

1 kg gepuzte Kohlrabi . . . . .	K 0.30
4 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.04
Zubehör . . . . .	" 0.05
	<hr/> K 0.41

Die feinnudlig geschnittenen Kohlrabi gibt man in  $\frac{3}{4}$  l siedendes Wasser und läßt sie 15 Minuten kochen. Unterdessen hat man aus Fett, Mehl, den zerhackten Blättchen der Kohlrabi und Zwiebel eine Einbrenne bereitet, die nun mit dem Sud ver-

gossen wird. Dann fügt man das Gemüse bei, läßt alles noch 10 Minuten sieden und stellt es in die Kiste.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 195. Kohlrüben (Zufchen).

1 kg gepuzte Kohlrüben . . . . .	K 0.10
6 dkg Speck . . . . .	" 0.12
3 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<hr/> K 0.25

Die blättrig geschnittenen Kohlrüben werden mit dem geschnittenen Speck und dem Salz in  $\frac{1}{2}$  l siedendes Wasser gegeben, 15 Minuten gekocht, dann mit dem Mehl gestaubt, noch einmal aufgefotten und in die Kiste gestellt. Diese Art Kohlrüben ist auch sehr schmackhaft, wenn sie wie Gemüse Nr. 204 bereitet wird.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 196. Eingebraunter Kohl.

1.50 kg gepuzter Kohl . . . . .	K 0.38
4 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.04
Zubehör . . . . .	" 0.05
	<hr/> K 0.49

Der Kohl wird grob verhackt, in  $\frac{3}{4}$  l siedendes Wasser gegeben und 15 Minuten angekocht. Inzwischen bereitet man aus Fett, Mehl, einer fein gehackten Zwiebel (nach Geschmack auch etwas

Knoblauch) und Grünem eine lichte Einbrenne, die, mit Kohlwasser vergossen, fein verrührt und gut aufgekocht, mit dem Kohl vermischt wird. Dann siedet man noch einmal auf und stellt das Gemüse in die Kiste.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2. bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 197. Kohlkopf mit Milchsoße.

1 kg gepuzter Kohl . . .	K 0.25
6 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
4 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.06
1 Ei . . . . .	" 0.06
$\frac{5}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.05
Zubehör . . . . .	" 0.08
	<hr/> K 0.52

Der gepuzte, gewaschene Kohlkopf wird in siedendem Salzwasser während 15 Minuten angekocht und in die Riste gestellt. Kurz vor dem Anrichten bereitet man aus Fett und Mehl eine helle Einbrenne, vergießt sie unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute mit  $\frac{5}{8}$  l

Magermilch und läßt sie unter wiederholtem Rühren 10 Minuten sieden. Zum Schluß würzt man die Soße mit Salz, versprudelt das Ei mit 2 Eßlöffel Rahm und gibt es unter fleißigem Schlagen der Soße bei. Der Kohl wird auf einer Schüssel schön angerichtet und die Soße über den Kohl gegeben. Will man das Gemüse einfacher machen, so läßt man bei der Soße Ei und Rahm weg.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 198. Sprossenkohl.

1 kg gepuzte Sprossen K	0.70
4 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
3 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.04
Zubehör . . . . .	" 0.04
	<hr/> K 0.80

Die Sprossen werden in 1 l siedendem Salzwasser während 5 Minuten gesotten. Aus Fett, Mehl, Zwiebel, Salz und dem Kohlwasser bereitet man eine Soße und vermischt sie, gut gekocht, mit den Sprossen,

die man nun in die Riste stellt. Feiner schmeckt Sprossenkohl, wenn er, in Salzwasser gekocht, nur mit einem Stück frischer Butter aufgetragen wird. Man kann ihn auch mit Bröseln bestreuen und mit Schweinefett abschmalzen.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

### 199. Blumenkohl (Karfiol).

70 dkg gepuzter Blumenkohl . . . . .	K 0.49
6 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
4 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.06
1 Ei . . . . .	" 0.06
$\frac{5}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.05
Zubehör . . . . .	" 0.08
	<hr/> K 0.76

Blumenkohlrösen werden vorsichtig gepuzt, damit sie ganz bleiben, dann im siedenden Salzwasser, dem man  $\frac{1}{8}$  l Magermilch beifügt, angekocht und in die Riste gestellt. Vor dem Auftragen übergießt man den Karfiol mit einer nach Nr. 197 bereiteten Soße. Der Blumenkohl kann

auch mit Semmelbröseln bestreut und mit geschmolzener Butter angerichtet werden. In Salzwasser gesotten und erkaltet, mit Essig und Öl angerührt, gibt Blumenkohl einen feinen Salat.

Vorkochzeit  $\frac{1}{2}$  Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Grammm.

### 200. Schwarzwurzeln.

$\frac{3}{4}$ kg gepuzte Schwarzwurzeln . . . . .	K 0.53
6 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
1 Ei . . . . .	" 0.06
$\frac{5}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.05
Zubehör . . . . .	" 0.08
	<u>K 0.80</u>

Die Schwarzwurzeln müssen, nachdem sie gepuzt worden sind, in etwas Milchwasser gelegt werden, damit sie sich nicht verfärben. Im übrigen bereitet man dieses wohlgeschmeckende Gemüse nach Nr. 197. Schwarzwurzeln können auch in Ei und Bröseln gedreht und im tiefen Fett aus-

gebacken werden.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 201. Porree (Lauch).

70 dkg gepuzter Porree . . . . .	K 0.46
6 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
1 Ei . . . . .	" 0.06
$\frac{5}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.05
Zubehör . . . . .	" 0.08
	<u>K 0.73</u>

Die gewaschenen, gepuzten Lauchstengel werden in vier Teile geschnitten, in Salzwasser angekocht und in die Kiste gestellt. Kurz vor dem Anrichten übergießt man das Gemüse mit der in Nr. 197 angegebenen Soße.

Vorkochzeit 5 Min. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 202. Gedünstete Karotten.

1 kg gepuzte Karotten	K 0.30
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
1 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.03
	<u>K 0.40</u>

Feingeschnittene Zwiebeln werden im Fett ange dünstet. Dann gibt man die nudlig geschnittenen Karotten dazu, dünstet sie noch einmal gut durch, staubt mit dem Mehl, vergießt das Gemüse mit  $\frac{1}{8}$  l

Fleischsuppe, gibt Salz und etwas Grünes dazu, bringt es zum Sieden und stellt es in die Kiste. Ein feines Gemüse kann auch aus Karotten und Zuckerkütern auf gleiche Art bereitet werden. Junge Karotten werden ganz oder in Hälften geschnitten zugestellt.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 203. Möhren mit Milchsoße.

80 dkg gepuzte Möhren . . . . .	K 0.24
6 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
1 Ei . . . . .	" 0.06
$\frac{5}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.05
Zubehör . . . . .	" 0.08
	<u>K 0.51</u>

Die Möhren werden in Scheiben geschnitten, in Salzwasser vorgekocht, in die Kiste gestellt und später mit der in Nr. 197 angegebenen Milchsoße aufgetragen.

Vorkochzeit 5 Min. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 204. Möhren mit Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$ kg gepuzte Möhren	K 0.15
1 kg Kartoffeln . . . . .	" 0.10
18 dkg Speck . . . . .	" 0.36
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<hr/> K 0.63

Die würflich geschnittenen Möhren werden mit dem Speck und  $\frac{1}{2}$  l Wasser 15 Minuten gesotten. Dann gibt man Kartoffelwürfel und etwas gehacktes Grün dazu, salzt, läßt alles vorkochen und stellt

es in die Kiste.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 205. Möhren mit grünen Bohnen.

$\frac{1}{2}$ kg gepuzte Möhren	K 0.15
$\frac{1}{2}$ kg Bohnen . . . . .	" 0.25
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
2 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.05
	<hr/> K 0.52

Im heißen Fett dünstet man nudlig geschnittene Möhren mit etwas Bohnenkraut, Zwiebel und fein gehacktem Grün. Das Gemüse wird gestaubt und mit  $\frac{1}{4}$  l Fleischsuppe oder Wasser aufgekocht. Dann werden die fein geschnittenen Bohnen bei-

gefügt, gesalzen und, nachdem alles aufgesotten hat, das Gemüse in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 206. Möhren mit Selsfleisch.

1 kg gepuzte Möhren	K 0.30
80 dkg Selsfleisch . . . . .	" 1.76
$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln . . . . .	" 0.05
3 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.03
Zubehör . . . . .	" 0.05
	<hr/> K 2.20

Im heißen Fett überdünstet man eine mittelgroße Zwiebel und das Mehl, gibt die blättrig geschnittenen Möhren dazu und vergießt mit  $\frac{3}{4}$  l Wasser. Das Selsfleisch, am besten Bauchfleisch, wird in zwei Teile geschnitten und zwischen das Gemüse gelegt. Obenauf gibt man die

geschälten, grobblättrig geschnittenen Kartoffeln, kocht das Ganze vor und stellt es in die Kiste. Das Gericht kann auch aus Weißkraut oder Kohl bereitet werden. Fleisch und Gemüse bilden, zusammen aufgetragen, ein gutes Mittagessen.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 207. Gemischtes Gemüse.

Man überdünstet fein geschnittene Möhren und Kohlrabi mit etwas Zwiebel im heißen Fett und staubt Mehl daran. Hierauf wird das

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

40 dkg gepuzte Möhren . . . . .	K 0.12
40 dkg gepuzte Kohlrabi . . . . .	„ 0.12
20 dkg ausgehülste Erbsen . . . . .	„ 0.12
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.07
2 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.10
	<hr/> K 0.54

Gemüse mit  $\frac{1}{2}$  l Fleischsuppe oder Wasser vergossen und aufgefotten. Dann erst gibt man die Erbsen und etwas Grün dazu, bringt alles noch einmal zum Sieden und stellt es in die Kiste. Beim Anrichten gibt man 3 Eßlöffel Rahm bei.

Vorkochzeit 5 Min. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

### 208. Spinat.\*

1 kg gepuzter Spinat . . . . .	K 0.50
4 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.04
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.58

Der Spinat wird in offenem, siedendem Salzwasser 5 Minuten gefotten. Dann läßt man ihn abtropfen, zerkhackt ihn fein oder treibt ihn durch ein Sieb. In die aus Fett und Mehl bereitete Einbrenne gibt

man klein geschnittene Zwiebel und Grünes, fügt den Spinat bei, läßt ihn überdünsten und gießt langsam  $\frac{1}{2}$  l Spinatwasser hinzu. Etwas Rahm verbessert das Gemüse. Da der Spinat sehr schnell weich ist, lohnt sich das Einstellen in die Kochkiste nicht. Kochsalat und Mangold werden auf gleiche Weise bereitet.

### 209. Grüne Erbsen.

1 kg ausgehülste Erbsen . . . . .	K 0.60
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.06
1 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.69

Fein gehacktes Grün und die Erbsen werden im Fett ange dünstet, mit Mehl gestaubt, noch einmal gut durchgedämpft, gesalzen, mit  $\frac{1}{4}$  l Fleischsuppe vergossen, vorgekocht und siedend in die Kiste gestellt. Man kann die Erbsen auch einbrennen oder

in  $\frac{1}{2}$  l Salzwasser fieden und mit einem Stück frischer Butter anrichten. Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 210. Kochsalat mit grünen Erbsen.

80 dkg gepuzter Salat . . . . .	K 0.32
40 dkg ausgehülste Erbsen . . . . .	„ 0.24
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.04
1 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.63

Zu diesem Gemüse verwendet man außer Kochsalat auch die Außenblätter des Kopfsalates oder der Sommer-Endivie. Der Salat wird in siedendem Salzwasser schnell aufgefotten und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Dann bereitet man aus

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

Fett, Mehl, Zwiebel und Grünem eine Einbrenne, die man mit  $\frac{1}{8}$  l Salatwasser vergießt. Die rohen Erbsen und der Salat werden nun in der Einbrenne zum Sieden gebracht und in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 211. Erbsen mit Reis.

20 dkg Erbsen . . . . .	K 0.12
20 dkg Reis . . . . .	" 0.10
6 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.08
Zubehör . . . . .	" 0.03
	<hr style="width: 100%;"/>
	K 0.33

Feingehackte Zwiebeln und Grünes dämpft man samt dem Reis erst allein und hernach mit den Erbsen, salzt, gießt mit  $\frac{1}{2}$  l siedender Fleischsuppe oder Wasser ab, kocht dies vor und stellt das Gericht

in die Kiste.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 212. Eingebraunte grüne Bohnen.

1 kg gepuzte Bohnen	K 0.50
4 dkg Mehl . . . . .	" 0.02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.04
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<hr style="width: 100%;"/>
	K 0.58

Die fein geschnittenen Bohnen werden in  $\frac{3}{4}$  l siedendem Salzwasser während 10 Minuten angekocht. Unterdessen bereitet man aus Fett, Mehl, Zwiebel und Bohnen- oder Pfefferkraut eine lichte Ein-

brenne, vergießt sie mit dem Bohnenwasser und gibt sie über das Gemüse. Dann soll alles noch einmal aufsieden, worauf man es in die Kiste stellt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 213. Gedünstete grüne Bohnen.

1 kg gepuzte Bohnen	K 0.50
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
1 dkg Mehl . . . . .	" 0.01
1 dl saurer Rahm . . . . .	" 0.12
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<hr style="width: 100%;"/>
	K 0.71

Nachdem fein geschnittene Zwiebeln, Grünes und Bohnen- oder Pfefferkraut im Fett gedünstet worden sind, werden die geschnittenen Bohnen dazugeben, mit  $\frac{1}{4}$  l Fleischsuppe oder Wasser angekocht, gestaubt, noch einmal aufgesotten und in

die Kiste gestellt. Vor dem Anrichten wird etwas Rahm beigegeben.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 214. Spargel- oder Wachsbohnen mit Bröfeln.

1 kg gepuzte Bohnen	K 0.56
8 dkg Butter . . . . .	„ 0.24
5 dkg Bröfel . . . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.85

Die ganzen Bohnen werden im siedenden Salzwasser vorgekocht und in die Kiste gestellt. Vor dem Anrichten gießt man das Wasser ab, bestreut das Gemüse auf der Schüssel mit Bröfeln und gießt

die zerlassene Butter darüber. Man kann Wachsbohnen auch einbrennen wie Nr. 212 oder dünsten wie Nr. 213.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.	1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.	1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.