

Nr. 453. **Schwarzwurzeln gebacken, 1. Art.** Preis: 78 h.

Schwarzwurzeln, wie in Nr. 451 gekocht, werden abgetrocknet, in Mehl, dann in zerklöpfte Eier und Brösel getaucht, hierauf aus heißem Schmalze herausgebacken und zur Garnierung verschiedener Speisen verwendet.

Nr. 454. **Schwarzwurzeln gebacken, 2. Art.** Preis: 90 h.

Schwarzwurzeln, wie in Nr. 451 gekocht, werden in Brandteig getaucht und aus dem heißen Schmalze herausgebacken. Brandteig:  $\frac{1}{16}$  l Mehl,  $\frac{1}{16}$  l Milch, 4 dkg Butter und Salz sprudelt man ab, stellt den Teig auf das Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis sich der Teig in Ballen vom Kochlöffel löst. Dann wird er lauwarm mit 2 Dottern zu einem dünnen Brei verrührt.

---

## Hülsenfrüchte.

Nr. 455. **Linzen eingebrannt.** Preis: 52 h.

$\frac{1}{2}$  l Linzen werden ausgeflaubt, gewaschen und in Wasser weich gekocht. Dann bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz und 3 Eßlöffeln Mehl eine dunklere Einbrenn, gibt Zwiebel dazu, gießt sie mit kaltem Wasser auf, gibt die Linzen, Pfeffer, Neugewürz, Salz, 1 Lorbeerblatt, Thymian, Limonienchale und =Saft und Essig nach Geschmack daran und kocht das Ganze gut. Bevor man die Speise zu Tisch gibt, nimmt man das Lorbeerblatt, den Thymian und die Limonienchale heraus.

Nr. 456. **Halbe Erbsen.** Preis: 30 h.

$\frac{1}{4}$  und  $\frac{1}{8}$  l grüne oder gelbe Erbsen werden gewaschen und hierauf in Wasser weich gekocht. Nun läßt man 2 Eßlöffel Fett mit 2 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt feingeschnittene Zwiebel dazu, röstet das Ganze ein wenig, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die Erbsen, Salz und Pfeffer nach Geschmack daran und kocht die Speise gut auf.

Nr. 457. **Ganze Erbsen, 1. Art.** Preis: 62 h.

$\frac{1}{2}$  kg ganze Erbsen werden tagsvorher eingeweicht und den nächsten Tag mit frischem Wasser, dem etwas Salz und Speisesebda

zugeseht wurde, weich gekocht, hierauf abgeseiht. Nun läßt man 10 dkg Speck lichtgelb rösten, richtet die Erbsen auf einer Schüssel an, gießt so viel Fett darüber, daß sie gut mit Fett vermengt sind und streut dann die Speckgrammeln darauf.

**Nr. 458. Ganze Erbsen, 2. Art.** Preis: 1 K 12 h.

$\frac{1}{2}$  kg Erbsen werden wie obige weich gekocht, hierauf mit gehacktem Selchfleisch gut vermengt, auf einer Schüssel angerichtet, mit Speckgrammeln begossen und serviert. Auch kann man sie statt mit Speckgrammeln mit gerösteter Zwiebel bestreuen. Diese Erbsen werden meist zu Schweinsbraten oder Selchfleisch serviert.

**Nr. 459. Specklinsen.** Preis: 62 h.

Diese werden wie die Erbsen in Nr. 457 bereitet, nur gibt man zum Kochen ein wenig Essig, Pfeffer, Salz, Speisesoda, Thymian, Limonienjaft und =Schale dazu.

**Nr. 460. Bohnen mit Speck.** Preis: 58 h.

Selbe werden wie die ganzen Erbsen in Nr. 458 bereitet.

**Nr. 461. Eingebrannte Bohnen.** Preis: 32 h.

$\frac{1}{2}$  l Bohnen werden weich gekocht. Dann bereitet man von 2 Eßlöffeln Fett und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einbrenn, gibt Zwiebel daran, gießt sie mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die Bohnen, Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack daran, verdünnt die Speise mit Suppe oder Wasser, kocht sie nochmals auf und serviert sie dann.

---

## Pürees.

**Nr. 462. Erbsenpüree.** Preis: 50 h.

$\frac{1}{2}$  l grüne oder gelbe halbierte, getrocknete Erbsen werden gewaschen und im Wasser sehr weich gekocht, hierauf durch ein Sieb passiert. Nun bereitet man von 2 Eßlöffeln Schmalz und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einmach, gibt die Erbsen, ferner Pfeffer und Salz hinein, verrührt das Ganze gut, gießt es mit der nötigen