

1 Löffel Fett, etwas fein gewiegte Petersilie und 1 Löffel Mehl sorgfältig durchgerührt und das Ganze nochmals aufgekocht. Kochzeit 1—1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Stunden.

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Gelbrüben 15 Pf., 1 Kilo Kartoffeln 4 Pf., Fett, Salz, Mehl und Petersilie 8 Pf. = 27 Pf.

### 13. Linsen.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Linsen werden womöglich am Vorabend gelesen und in kaltem Wasser eingeweicht. Die Linsen werden mit kaltem Wasser beigelegt und eine Stunde tüchtig durchgekocht, sodann wird die erste scharfe Brühe abgegossen, heißes Wasser nachgefüllt, das nötige Salz dazugegeben und die Linsen im Kochen erhalten. Sodann werden 2 Löffel Mehl in 1 Löffel Fett schön gelbgedünstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt und, nachdem solches tüchtig durchgekocht ist, an die Linsen geschüttet, auch 1—2 Löffel Essig dazugegeben. Kochzeit etwa 2 Stunden. Ein Stückchen Soda in das Wasser zugethan, befördert das Weichwerden.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Linsen 28 Pf., Fett, Salz und Mehl 9 Pf. = 37 Pf.

### 14. Erbsen.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Erbsen werden am Vorabende gelesen und in kaltem Wasser eingeweicht. Die Erbsen werden mit kaltem Wasser beigelegt und eine halbe Stunde tüchtig durchgekocht; sodann das Wasser gewechselt, gesalzen, und weiter gekocht. Sollten nicht alle Erbsen gleichmäßig weich geworden sein, müssen sie durch einen Durchschlag gerührt werden. Hierauf werden 2 Löffel Mehl in 1 Löffel Fett hellgelb gedünstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser nachgefüllt, an die Erbsen gegeben und nochmals aufgekocht. Kochzeit etwa 2 Stunden. (Soda.)

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Erbsen 18 Pf., Fett 8 Pf., Mehl und Salz 2 Pf. = 28 Pf.