

15. Weiße Bohnen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Bohnen werden am Vorabend in kaltem Wasser eingeweicht und mit frischem kaltem Wasser aufgesetzt, tüchtig durchgekocht und das Wasser zweimal gewechselt. Die Häutchen, welche sich nach längerem Kochen ablösen, werden sorgfältig entfernt und hierauf das nötige Salz beigegeben. Sollten nicht alle Bohnen gleichmäßig weich werden, kann man sie durch einen Durchschlag rühren. Dann werden 2 Löffel Mehl und fein geschnittene Zwiebeln in 1 Löffel Fett gelbgedünstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser nachgefüllt, die Bohnen dazugegeben und das Ganze nochmals aufgekocht. Kochzeit 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden. (Soda.)

$\frac{1}{2}$ Kilo Bohnen 20 Pf., Fett, Mehl, Zwiebeln und Salz 13 Pf. = 33 Pf.

16. Meerrettich.

Eine Stange Meerrettich wird gewaschen, geschabt und auf einem Reibeisen unter beständigem Drehen der Stange gerieben. 2 Löffel Mehl werden in 1 Löffel Fett gedünstet, sodann auch der Meerrettich mitgedünstet, heißes Wasser oder heiße Milch nachgefüllt, das nötige Salz, auch etwas Zucker dazugegeben und gut aufgekocht. Zugedeckt gekocht bleibt er schärfer, soll er milder schmecken, läßt man ihn während des Kochens unbedeckt.

Meerrettich 10 Pf., Fett 5 Pf., Mehl und Salz 2 Pf. = 17 Pf.

17. Wirsing, Weißkraut und Spinat.

Das Kraut wird von unbrauchbaren Blättern befreit, durch mehrere Wasser gewaschen, in Salzwasser offen und rasch weichgekocht und auf einen Seiher geschüttet, sodann in kaltem Wasser abgospült, fest ausgedrückt und fein verwiegt. In einem Topfe wird 1 Löffel Fett heiß gemacht, 2 Löffel Mehl und eine klein geschnittene Zwiebel darin gedünstet, das Kraut tüchtig darin gedämpft, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt und mit dem nötigen Salz nochmals aufge-