

Kriegspreiszettel für die Woche.

Vom 30. Juni bis 6. Juli.

Sonntag: Karfioluppe, Schöpfensfleisch mit Gämpfel-salat. — **Abend:** Kohlsuppe.**Montag:** Porreesuppe, Kohlrabenloch. — **Abend:** Spinaat mit Wurstaufgabe.**Dienstag:** Kohlsuppe, Bratwurst mit Sauerkraut. — **Abend:** Kochsalat.**Mittwoch:** Rindsuppe, Rindfleisch mit roten Rüben. — **Abend:** Rettichgemüse.**Donnerstag:** Kümmelsuppe, gefüllter Kopfsalat (mit Fleisch vom Vortag oder Wurst gefüllt). — **Abend:** Gelbe Rüben.**Freitag:** Spargelsuppe, Spargel mit Soße. — **Abend:** Schellfisch.**Samstag:** Würfelsuppe, Krautfleisch mit Schöpfensfleisch. **Abend:** Erbsensuppe mit Koderln (grüne Erbsen).**Kohlrabenloch.** Geschälte Kohlraben kocht man in Salzwasser, drückt sie durch, gibt sie in eine Einbrenne, vergießt sie mit etwas Suppe (Würfel) und läßt eintochen. In eine ausgeschmerte Kasserolle gibt man eine Lage Kohlraben, eine Lage gehackte Knadwurst, dann eine Lage Kohlraben, dann Schwämme und zum Schluß Kohlraben.**Gefüllter Kopfsalat.** Kopfsalat wird abgebrannt, abgetrocknet und auf jedes Blatt gehacktes Fleisch oder Wurst gestrichen. Man drückt die Blätter zusammen, legt den Salat in eine eingestrichene Form und gießt Fleischbrühe darauf (Würfel), Salz, Pfeffer und Zwiebel fügt man bei.**Krautfleisch von Schöpfensfleisch.** In angeröstete Zwiebel gibt man würfelig geschnittenes Fleisch, fügt Wasser und Paprika dazu und läßt dünsten. Dann gibt man geschnittenes Kraut oder Sauerkraut dazu und läßt weich dünsten.