

### Kriegsspeisezettel für die Woche.

Vom 7. bis 13. Juli.

- Sonntag:** Erbsensuppe, Schöpfenpartei mit Erdäpfeln.  
— **Abends:** Karfioluppe.  
**Montag:** Petersilienuppe, gefüllte Kohlrüben.  
— **Abends:** Gemischtes Gemüse.  
**Dienstag:** Krautuppe, Kohlrollen mit Leberwürstchen.  
— **Abends:** Kochsalat mit gelben Rüben.  
**Mittwoch:** Marktuppe, Sauerkraut mit Würstchen.  
— **Abends:** Hirse mit Gulvassoße.  
**Donnerstag:** Rindsuppe, Rindfleisch mit Spinat.  
— **Abends:** Rotes Rübengemüse.  
**Freitag:** Belleruppe, Hirseknödeln mit Fruchtast.  
— **Abends:** Spargel in Soße.  
**Samstag:** Würfeluppe, Käsekraut mit Würstchen.  
— **Abends:** Kopfsalat als Gemüse mit Blauwirschaufgabe.

**Karfioluppe.** Leber und Weichel von Schöpfnern siedet man weich und gibt sie fein zerschnitten in Einnachsuppe, fügt gereihten Karfiol, grüne Erbsen und Schwämme hinzu.

**Hirse mit Gulvassoße.** Vor dem Röhren zweimal lauwarm abspülen. In geröstete Zwiebeln gibt man die Hirse, vergießt sie mit Suppe oder Wasser (Würfel). In dies verdünnter, fügt man Paprika, Salz hinzu. Man gießt zu, bis die Hirse weich ist.

**Kochsalat mit gelben Rüben.** Gelbe Rüben werden mit Fett und Honig gedünstet, etwas gesalzen und mit dem in Salzwasser getochten Kochsalat vermischt. Man gießt Suppe (Würfel) darauf und läßt weiter dünsten. Man kann auch Rahm und einen Dotter in dem Gemüse verquirlen.

**Hirseknödeln.** Abgebrannte Hirse wird weichgetocht. Dann gibt man Fett hinzu und läßt den Kocherkalten. Etwas Salz, Mehl, Rahmrest und eventuell zwei Eier fügt man hinzu; formt aus dem Brei Knödel, rollt sie in Mehl und tocht sie in Salzwasser.