

**Kriegspreisetzettel für die Woche.**

Vom 25. bis 31. August 1918.

**Sonntag:** Karfiolsuppe, Gemüseschöpfernes. — **Abends:** Geröstete Schwämme mit Salat.

**Montag:** Kürbissuppe, Kohlrübenknödel mit Kochsalat.

— **Abends:** Spargelbohnen mit Einmachsoße.

**Dienstag:** Kohlsuppe, gefüllte Paradeis mit Kraut.

— **Abends:** Karotten.

**Mittwoch:** Petersiliensuppe, Schwammknauschen mit Salat. — **Abends:** Kürbisgulasch.

**Donnerstag:** Rindsuppe, Pidelsteinerfleisch. — **Abends:** Eingebraunter Kohl.

**Freitag:** Kohlrübensuppe, Schellfisch mit Senfsoße. —

**Abends:** Dillerdäpfel.

**Samstag:** Würzelsuppe, Karfiol mit Schwämmen. —

**Abends:** Fettfreie Bifolen.

**Kohlrübenknödel.** Geschälte Kohlrüben und rohe Kartoffeln reibt man am Reibeisen und fügt Salz dazu. Dann rührt man diese Masse mit Mehl und kochendem Wasser ab und formt Knödel davon. Die Masse muß ziemlich fest sein, eventuell fügt man etwas Mehl bei. Die feingehackten Blätter fügt man zur Endreime, löst mit abgeschöpftem Wasser ab, tocht die Knödel ein und richtet sie in dieser Soße an.

**Pidelsteinerfleisch.** Würzig geschnittenes Fleisch mit gelben Rüben, Sellerie, Petersilie, rohen, geschälten Erdäpfeln, gewaschenem Kohl, Zwiebel (alles nudelig geschnitten), werden lagenweise in eine Kasserolle gegeben. Dazwischen etwas Fett, Salz und Pfeffer. Würzelsuppe darübergießen.

**Kohlrübensuppe.** Weichgekochte Kohlrüben zer- rührt man mit Salz, Pfeffer und Kümmel und Fett. Brot- reste tocht man in Würzelsuppe weich und fügt die Kohlrüben dazu.