sind, werden mit frischer Butter und Wasser zugesetzt und ganz langsam gekocht, bis sie weich und kein Wasser mehr daran ist, dann wird etwas Mehl darüber gestäubt und von der braunen Fleischbrühe daran gethan und so noch eine gute Weile gekocht.

162. Bohnen.

Die Bohnen, welche noch ganz jung sein müssen, werden klein geschnitten, in gutem Fett gedämpft, aber ganz langsam, öfters untereinander gemacht, etwas Salz daran und verwiegtes Bohnenkraut, wenn sie weich sind, wird ein wenig Mehl und Fleischbrühe darüber gethan.

163. Ackerbohnen (Saubohnen) mit gelben Rüben.

Die Behandlung der gelben Rüben ist hierzu dieselbe. Die Saubohnen werden, wenn sie schon ordentlich groß sind, aus den Hülsen genommen, dann jede Bohne wieder besonders geschält, diese werden dann in kochendem Wasser nicht zu weich gekocht, hernach aus diesem genommen und gut abgetropft in folgende kurze Sauce gethan: Man verwiegt Schalotten und Petersilie recht fein, dünstet dies mit ein menig Mehl in Butter, schüttet Fleischbrühe daran, läßt es aufkochen, thut dann die Bohnen darein, schüttelt es gut durch, rührt aber nicht darin, weil sonst die Bohnen zerfahren, breiig werden und dadurch ihr Ansehen verlieren. Man macht nun von den gelben Rüben ein Kreuz auf die Platte und thut in die vier Abtheilungen die Bohnen und gibt sie zu Tische.

164. Hopfen-Gemüs.

Von den Hopfen, welche schön grün, aber doch noch zart sein müssen, wird das Harte an den Stielen abgeschnitten, dann schneidet man sie in fingerbreite Stücke, wascht sie recht sauber und kocht sie in Wasser nicht ganz weich, schüttet sie in ein Sieb zum Aptropfen. Unterdessen läßt man in gutem Fett verwiegte Zwiebeln anziehen, thut die Hopfen dazu, streut ein wenig Salz darüber und dämpft sie so vollends weich; nach diesem wird ein wenig Mehl darüber gestreut, mit Fleischbrühe verdünnt und gut vermischt; wenn es eine