

läßt. Alsdann wird in das gut gereinigte Geschirr, worin man sie einmacht, auf den Boden Salz gethan und etwas Bohnenkraut, dann eine Lage Bohnen, dann wieder nach Verhältniß Salz und etwas Bohnenkraut; so wird fortgefahen bis man damit fertig ist, sodann legt man oben darauf gut passende Brettchen und beschwert sie mit Stein. So läßt man sie längere Zeit stehen, sieht aber fleißig darnach, ob sie auch gehörig Wasser gezogen haben; wäre es nicht der Fall, so müßte man etwas Salzwasser nachgießen. Zur Vermeidung dessen muß man beim Einmachen ziemlich Salz daran thun. Nach einiger Zeit werden die von Schlamm bedeckten Bretter abgewaschen und alles Unreine an den Bohnen gut weggemacht, dann ein sauberes Tuch darüber gelegt und wieder wie vorher beschwert. Will man davon brauchen, so werden sie in lauem Wasser gewaschen und dann nach Belieben gekocht.

1480. Bohnen auf andere Art.

Ganz junge zarte Bohnen werden recht klein geschnitten, in einem Geschirr recht stark mit Salz bestreut und gut unter einander gemischt, dann in ein Gefäß gethan, mit einem Tuch bedeckt und beschwert, im Keller aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden sie in laues Wasser gethan, dann in einer halben Stunde herausgenommen und mit eben solchem zugefetzt; sind sie nun weich gekocht, so werden sie in kaltes Wasser gelegt, hernach in ein Sieb zum Abtropfen gethan; dann kann man sie zubereiten wie man will, entweder mit einer Frikassésauce oder mit einer ganz kurzen Sauce mit Petersilie. Sie bleiben auf diese Art sehr schön grün.

1481. Gedörrte Bohnen.

Hierzu nimmt man ebenfalls Bohnen wie die vorhergehenden, kocht sie zwei bis dreimal auf in nur schwach gesalzenem Wasser, läßt sie recht gut abtropfen, trocknet sie halb im Schatten, indem man sie sehr dünn auseinander legt und öfters umwendet. Sind sie ungefähr 2 bis 3 Tage gelegen, so thut man sie in einen gar nicht heißen Ofen und läßt sie so langsam austrocknen. Wenn man davon brauchen will, so legt man sie Abends vorher in laues Wasser.

1482. Rothe Rüben einzumachen.

Die noch jungen rothen Rüben werden, nachdem sie gut