

chen und eine darauf folgende kleine längliche Sorte weißer Bohnen sind die Vorzüglichsten. Grün ausgebrochen sind sie besser als trocken. Ohngefähr eine halbe Kanne solcher Bohnen werden rein ausgelesen und gewaschen, mit kaltem Wasser, halben Eiergroß Butter und ein wenig Salz zum Feuer gesetzt und ganz langsam gekocht, auch unterdessen mehrere Male etwas kaltes Wasser nachgegossen; denn nur dadurch, daß sie mehr ziehen als kochen, werden sie recht marktig und bleiben ganz. Kurz vor dem Anrichten werden sie abgegossen, ein halbes bis drei Viertelpfund frische Butter nebst Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und nach Belieben auch Schnittlauch oder ein wenig ganz fein gehackter Zwiebel und einem Citronsaft in ein Kasserol gethan, die Bohnen darauf geschüttet und über dem Feuer behutsam geschwungen, mehr nur am Kasserol umher rollen lassen, bis daß die Butter sich zur Sose gebunden hat. Sie werden gehäuft angerichtet und Semmelkrusten darum gesetzt.

**Weisse Bohnen braun gesost. Haricots au jus.**

Die Bohnen werden wie vorgehend gekocht und auf einen Durchschlag geschüttet; dann mit ohngefähr zwei Eiergroß Butter, vier Anrichtlöffelvoll Spanischer Sose und zwei Löffelvoll brauner Brühe, Salz und Pfeffer in ein Kasserol gethan, behutsam heiß geschwungen und gebunden.

**Weisse Bohnen mit weißem Zwiebelmus. Haricots à la purée d'ognons blancs.**

Die weißen Bohnen, nachdem sie wie vorgehend gekocht und abgetropft sind, werden mit Butter, ohngefähr fünf bis sechs kleinen Anrichtlöffelvoll weißem Zwiebelmus, oder nur die Hälfte davon und die andre Hälfte weißer Kraftsose, weißem Pfeffer und Salz in ein Kasserol gethan, über dem Feuer heißgeschwungen und gebunden.

**Weisse Bohnen mit braunem Zwiebelmus bretagnisch. Haricots à la purée d'ognons bruns, ou à la Bretonne.**

Statt weißem, wird hier braunes Zwiebelmus, oder auch nur die Hälfte davon und die andre Hälfte Spanische Sose genommen; übrigens ganz wie vorgehend verfahren.

**Weisse Bohnen bürgerlich. Haricots blancs à la Bourgeoise.**

Die weißen Bohnen werden wie vorgehend gekocht; dann ein wenig gelbe oder braune Einbrenne gemacht und zuletzt klein ge-