

würfelte Zwiebel darinne geschwitz, bis sie anfangen will Farbe zu nehmen, hernach kalt gerührt, mit Fleischbrühe oder mit ihrer eignen Brühe aufgelöst, aufgeköcht, auf die Bohnen geschüttet, Pfeffer und nöthiges Salz hinzu gefügt und ganz leise durchdämpfen gelassen. Nach Belieben können die Bohnen ein wenig gesäuert werden. Sie werden besonders zu gebratenem oder gedämpftem Schöpfensfleisch, zu Schöpfen oder Schweinsrippen, zu Bratwürsten u. d. m. gegeben.

Weißbohnenmus. *Purée de haricots blancs.*

Eine halbe Kanne weiße Bohnen werden wie vorgehend gekocht; drei bis vier große Zwiebeln werden geschält und in gleichdicke Scheiben geschnitten, ein Viertelfund Butter heiß gemacht, die Zwiebeln dazu gethan und auf gutem Feuer gebraten, bis daß sie eine schöne Goldfarbe haben; hernach ohngefähr vier Anrichtelöffelvoll braune Sose und eben so viel Fleischbrühe darauf gegossen, weißer Pfeffer dazu gefügt und eine halbe bis drei Viertelstunde langsam gekocht; darauf werden die Bohnen abgegossen, zu den Zwiebeln gethan, gut durchgerührt und durch ein Haartuch gestrichen; das Mus wieder in ein Kasserol gegeben, in das Bad warm gestellt und zuletzt noch vier bis sechs Loth frische Butter darunter gebunden. In Ermanglung der braunen Sose kann ein guter Eßlöffelvoll Mehl zu den Zwiebeln, bevor sie noch die nöthige Farbe haben, gethan und damit geschwitz, hernach mit Fleischbrühe aufgelöst und so verkocht werden. Auch wird das Bohnenmus noch auf eine andre Weise bereitet: es werden nämlich ohngefähr ein und eine halbe Kanne abgekochter und abgegossener Bohnen durch ein feines Haarsieb gestrichen, der dritte oder vierte Theil so viel als es Mus beträgt, frische Butter, etwas geriebene Muscatnuß, weißer Pfeffer und nöthiges Salz dazu gefügt und dann auf dem Feuer heiß gerührt.

Mischgemüs macedonisch. *Macédoine de légumes.*

Dazu werden alle vorhandne Gemüse, alle zu gleichen Theilen, genommen, als: Möhren, Rüben, Spargel, grüne Erbsen, grüne Bohnen, weiße Bohnen, Artischockenböden, Blumenkohl, Gurken, Champinionen &c. &c. Die Möhren und Rüben werden zu kleinen Stäbchen oder Rübchen gedreht oder ausgestochen, oder auch in ganz kleine Blättchen geschnitten, jede für sich gewälzt und dann mit Consommee oder Fleischbrühe und ein wenig Zucker und Butter weich und zu Glasur eingekocht; die Gurken werden in kleine ovale Stückchen geformt; die grünen Bohnen in Schiffchen, oder wie die Spargeln in drei Viertelszoll lange Stückchen geschnitten; übrigens werden alle Gemüse nach ihrer Art gar gemacht und kurz