

sen, etwas Pfeffer und Muskatn dazu gethan, für Liebhaber des sogenannten Bohnenkrauts oder Ysops kann man auch einen Stengel hinein legen. Dann schneidet man eine Zwiebel und ein wenig Knoblauch, röstet zwey Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb in einem Stücklein Butter, dämpft die geschnittene Zwiebel und Knoblauch darin, und thut sie an die Bohnen. Sie werden kurz (bis auf wenig Brühe) eingekocht, und mit Hammelfleisch oder Ripplein belegt. Noch besser ist's, wenn gleich bey'm Zusetzen der Bohnen etliche Stücklein Hammelfleisch darein gelegt und mitgekocht werden.

Bohnen einzumachen.

Junge Bohnen, welche noch keine Kerne haben, werden abgezogen, und nur der Länge nach mitten von einander geschnitten. Hierauf belegt man ein sauberes Ständlein mit Traubenlaub, streut 2 Hände voll Salz darüber, thut ein Heu leg Bohnen darauf, wieder 2 Hände voll Salz darüber, und macht so fort, bis die Bohnen zu Ende sind, bedeckt sie mit Traubenlaub, legt ein reines leinenes Tuch darüber, und beschwert sie stark, — Wenn davon gekocht werden soll, muß man sie über Nacht in frisches Wasser legen, und des Morgens mit siedendem Wasser zusetzen. Sobald sie nun weich sind, müssen sie wieder mit kaltem Wasser abgeköpft, und gleich andern Bohnen mit Fleischbrühe vollends ausgekocht werden. Hierauf röstet man in einem Stücklein Butter 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl bräunlich, dämpft eine klein geschnittene Zwiebel und ein wenig Knoblauch darin, thut dieß nebst Petersilie an die Bohnen, und richtet sie an, wenn sie vollends kurz (bis auf wenig Brühe) eingekocht sind.