

Wasser und einer Hand voll Salz zugeſetzt. Wenn ſie weich ſind, welches in einer Stunde geſchehen iſt, ſchöpft man ſie ab, gießt kaltes Waſſer dar- über, und kocht ſie wie andere Bohnen. Sie können auch, ehe man ſie in die Fleiſchbrühe thut, ein wenig zerſchnitten werden.

Eingemachte Bohnen zu Kochen.

Sind ſie mit Salz eingemacht, ſo werden ſie über Nacht eingewäſſert, und mit ſiedendem Waſſer zugeſetzt, daſſelbe wird einmal ab-, und wie- der anderes daran gegoffen. Wenn ſie weich ſind, gießt man ſie in einen Seiher, kaltes Waſſer darüber, thut ſie in eine Kachel, und Fleiſchbrühe nebst Petersilie, Muſkaten und etwas Pfeffer daran. Vor dem Anrichten wird wie bey den grünen Bohnen Mehl in Butter geröſtet, eine klein geſchnittene Zwiebel und Knoblauch darin abgedämpft, und an die Bohnen gethan, welche nun vollends ausgekocht werden. — Man kann Hammelfleiſch, Carbonade (Ripplein) oder Bratwürſte dazu geben.

Anmerkung. Viele Bohnen werden weicher, wenn ſie mit kaltem Waſſer zugeſetzt werden.

Grüne Bohnen mit Kernen

werden eben ſo wie die eingemachten verfertigt, nur daß das Salzwaffer nicht abgegoffen wird, und das dazu beſtimmte Hammel- oder Schweinenfleiſch darunter gekocht werden kann.

Saubohnen zu Kochen.

Die Saubohnen von der rechten Art müſſen daumenbreite Kerne haben. Sind ſie noch zart und klein, ſo werden ſie wie andere Bohnen ab-