

gezogen, gewürfelt geschnitten, im Salzwasser weich gesotten, abgegossen und mit kaltem Wasser abgeflößt. Alsdann läßt man in einem Stücklein frischer Butter 3 Messerspißen voll Mehl anziehen, thut einen Schoppen süßen Rahm und etwas Muskatblüthe daran. Wenn die Saubohnen noch ein wenig darin gekocht haben, zieht man 3 Eyer gelb mit ein paar Eßlöffeln voll Rahm ab, nimmt die Bohnen vom Feuer weg, daß sie nicht mehr kochen, und rührt die Eyer gelb langsam daran. Haben sie etwas Salz nöthig, so wird es erst beim Anrichten daran gethan.

Haben die Saubohnen ihre vollkommenen Kerne, so brockt man sie aus, schält die äussere dicke Haut davon ab, und verweilt das Inuere im Salzwasser. Wenn sie weich sind, werden sie mit kaltem Wasser abgeflößt, in der obig verfertigten Rahm-Sauce ausgekocht, und auch mit Eyer gelb abgezogen.

Die erste Art Saubohnen kann auch mit Fleischbrühe gekocht, und Carbonade dazu gegeben werden. Diejenigen aber, welche mit Rahm gekocht sind, bleiben leer.

Erbsen auf gewöhnliche Art gut zu kochen.

Underthalb (Würt.) Meßlen gute Erbsen zu 7 bis 8 Personen werden verlesen, sauber gewaschen, und mit kaltem Wasser zugesetzt. Sie müssen aber schnell ins Kochen kommen. Ist dürreres oder anders Schweinefleisch dazu bestimmt, so setzt man es gleich mit den Erbsen zu, thut etwas Salz daran, und läßt sie kochen, bis man sie abhülsen kann. Wenn die Hülsen mit dem Schaumlöffel weggenommen sind, nimmt man das Fleisch heraus, verrührt die Erbsen wohl,