

**Bohnen, grüne, einzulegen und zu kochen.** Nicht zu alte Bohnen, bei denen die innere Schale noch nicht ausgebildet ist, werden genommen, die Fasern rein abgezogen, wie gewöhnlich fein schieferig geschnitten und vorläufig in ein Faß geschüttet, in welchem man sie tüchtig mit Salz mengt, wozu man auf eine Wasserkanne derselben, vier Hände voll nimmt. Sie werden, wenn dieß geschehen ist, recht derb in die dazu bestimmten Faßchen eingedrückt, diese gut zugespündet und an einem frischen Orte aufbewahrt. Abends vor dem Einkochen müssen sie einige Male abgewaschen und in frisches Wasser gelegt werden. Am andern Tage kocht man sie mit Wasser halb weich, gießt dasselbe ab, und kocht sie in guter, nicht sehr gesalzener Fleischbrühe vollends gar.

**Bohnen wie Pfeffergurken einzulegen.** Gleich große, ganz junge Bohnen werden ausgesucht, abgezogen, gewaschen und ganz kalt in einem Kessel mit kaltem Wasser über Feuer gesetzt. Man läßt sie nur halb weich sieden, gießt das Wasser ab, schüttet die Bohnen in ein Sieb damit sie ablaufen, und legt sie nach dem Abtrocknen ganz wie Pfeffergurken in ein Faßchen. Siehe Pfeffergurken einzulegen.

**Bohnen mit Rindfleisch.** Die erforderliche Menge nicht zu alter Bohnen, wird zugepukt, klein geschnitten, rein gewaschen und mit etwas Pfefferkraut und Wasser halb weich gekocht, dann wird das Wasser rein abgegossen, Brühe von dem gekochten Rindfleisch dazu gegossen, die Bohnen vollends weich