

23. Bohnen als Gemüse einzumachen.

Hierzu wählt man besonders junge Schwertbohnen, von welchen man die Faden abzieht und sie schnitzt oder in Stücke bricht, läßt sie dann nur einige Male in kochendem Wasser aufwallen und auf einem Tuche dünn ausgestreut abtrocknen. Das Einmachefaß wird mit dem Bohnenwasser, in welchem Pfefferkraut gekocht wird, heiß ausgebrüht und der Boden mit Salz bestreut, danach die Bohnen gut mit Salz vermischt und nach und nach mit den Händen so fest in das Faß gestampft, als dies nur möglich ist. Ist das Faß voll, so werden die Bohnen mit einem weißen Tuche bedeckt, ein Deckel darauf gelegt und mit Steinen beschwert. Nach zwölf Tagen nimmt man die Haut, welche sich oben gebildet, ab, wäscht das Tuch in Wasser aus und bedeckt sie wie zuvor damit. Dieses Verfahren muß öfters wiederholt werden.

(131 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap611.html>