

24. Bohnen zu trocknen.

Von jungen, grünen Bohnen werden die Faden abgezogen, dann kocht man sie in Wasser mit Salz, aber gar nicht weich, und trocknet sie im Ofen oder an der Luft, auch auf Schnüren gereiht und aufgehangen. Man kann die Bohnen auch, wenn man sie geschnitzt hat, in Wasser und Salz weich kochen und im Ofen oder an der Luft trocknen. In diesem Falle drückt man sie mit den Händen nach und nach gut aus; sind sie trocken, so hängt man sie in einem Tuche
5 oder Beutel auf. Will man davon kochen, so weicht man einen Theil davon erst in lauwarmem Wasser ein und verfährt dann wie mit frischen Bohnen.

(108 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap612.html>