

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 104. Türkische Bohnen einzumachen.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

gossen, Papier und eine Blase darüber gebunden, in Sand gesetzt und auch mit Sand bedeckt, ist auch recht gut.

## Regula 104.

## Türkische Bohnen einzumachen.

Man muß dazu die jungen grünen halbreifen Bohnen nehmen, und an beyden Seiten die Haut dünn abschneiden, denn ganz fein und länglicht geschnitten, mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und nur meist halb gar gekocht, denn auf ein Tisch-Tuch von einander geschüttet, daß sie rein ablecken und abkühlen. Oder auch nur klein geschnitten und so roh gelassen, denn etwas Salz darunter gemenet und in ein Fäßchen oder Topf gethan, einen Boden, der in das Gefäß passet, darauf gelegt, erstlich aber einen reinen Tuch darüber gedeckt, ein klein Gewicht darauf gesetzt, daß sie ein wenig nieder gedrückt und denn verwahrt. Wenn man sie gebrauchen will, so werden sie ein paar mal mit frischem Wasser ein wenig ausgewässert, und denn ferner wie die frischen Bohnen gekocht und gemacht.

## Regula 105.

## Grüne türkische Bohnen auf eine andere Art einzumachen.

Man nimmt gleichfalls die jungen nur halbreifen Bohnen dazu, und schneidet ebenfalls an beyden Seiten die Sehnen ganz dünne ab, denn abgewaschen und so ganz mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und nur ein paar mal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie abkühlen,