

darunter und gieße ein wenig Rübol daran, wodurch der Kohl schön gelb wird. Hierauf bestreue den Boden einer saubern Tonne mit Salz, schütte vor und nach das Kraut darein, drücke es jedesmal fest aufeinander, bestreue oben das Kraut ebenfalls mit Salz, lege Weinlaub darüber, bedecke es mit einem hölzernen Deckel und beschwere ihn mit Steinen.

### 559. Welschkorn (Mais) in Essig.

Die Welschkornkolben werden, wenn sie wie ein kleiner Finger oder ein wenig größer sind, abgebrochen und bleiben 3 Tage lang in starkem Salzwasser liegen. Hierauf wird das Wasser abgegossen, der Boden eines Glases mit Lorbeerblättern, Basilikum und etwas grobgestoßenem Pfeffer belegt und die Welschkornkolben nebeneinander darein gethan. Jede Lage Kolben muß, wie der Glasboden, mit Lorbeerblättern, Basilikum und gestoßenem Pfeffer belegt werden. Sie werden, mit gutem Essig begossen, bei Rindfleisch aufgetischt.

### 560. Zwetschen (Pflaumen).

Wähle recht schöne reife Zwetschen und nimm sie mit Handschuhen vom Baume ab, reinige sie mit einem saubern Tuche, durchstich sie einige Mal mit einer Spicknadel und lege sie in ein Zuckerglas. Zu 6 Pfund Pflaumen nimm 2 Pfund Zucker, eine halbe Maaß guten Essig, ein halb Loth Zimmet, ein halb Loth Nägelchen (alles klein gebrochen) und thue dies alles in einen Topf oder eine gut verzinnte Kasserolle; setze es auf's Feuer und gieße es, wenn es kocht, über die Pflaumen. Nachdem sie so 24 Stunden gestanden haben, gieße den Essig ab, laß ihn aufkochen und gieße ihn dann nochmals kochend darüber.

