

stellt sie zum Rindfleisch auf; kann sie auch zu Saucen nehmen.

#### Kleine Bohnen in Essig einzumachen.

Diese müssen klein, beynabe ohne Kerne seyn. Je später (in der Zeit) sie abgebrochen werden, desto besser ist es. Wenn sie gepuzt sind, macht man Salzwasser siedend, wirft die Bohnen dar ein, läßt nur 2 Wälle darüber gehen, gießt das Wasser ab, läßt sie auf einem Tuche trocknen, thut in das bestimmte Geschirr ein Geleg von Lorbeerlaub, Basilikum und grob gestoßenem Pfeffer, von den Bohnen darauf, überstreut sie wieder mit jenen 3 Stücken, und macht so fort, bis das Geschirr voll ist. Es muß so fest als möglich eingedrückt werden. Nun gießt man guten Essig darüber, einen Guß Provencer-Dehl darauf, bindet das Geschirr fest zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort.

#### Welschkorn in Essig.

Die Welschkorn-Kolben werden, wenn sie wie ein kleiner Finger oder ein wenig stärker sind, abgebrochen, und in einen Hafen mit starkem Salzwasser 3 bis 4 Tage gelegt. Hierauf gießt man das Wasser ab, belegt ein Glas mit Lorbeerlaub, Basilikum und etwas gestoßenem Pfeffer, legt die Welschkorn-Kolbchen eines um das andere pünktlich darauf, überstreut sie wieder mit den 3 angezeigten Stücken, macht so fort, bis das Glas voll ist, gießt guten, nur keinen gefärbte oder gar rothen Essig darüber, daß das Welschkorn weiß bleibt, und stellt es dann zum Rindfleisch auf.