

## **9. Pflaumen einzumachen.**

Hierzu nimmt man schöne, blaue Pflaumen, wischt sie mit einem Tuche ab und legt sie in Gläser, wobei man dieselben recht voll häufen kann, da die Pflaumen sehr heruntersacken. Dann kocht man ganz wie bei den Kirschen einen Liter guten Weinessig mit einem Pfund Zucker klar, thut Zimmet und Nelken hinein und gießt ihn über die Pflaumen. In zwei bis drei Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn von Neuem auf und wiederholt dies noch einige 5 Mal. Die Gläser werden gleichfalls mit Papier zugebunden und an einem trocknen Ort aufbewahrt.

*(91 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap597.html>*