

Blättern bedeckt ist. Man kann auch Borsdorfer Aepfel zwischen die Kohlschichten in das Faß legen; obenauf streut man noch etwas Salz, legt Kohlblätter und ein reines Tuch darüber, bedeckt das Faß mit einem Deckel und beschwert denselben mit Steinen; man läßt das Faß an einem nicht zu kühlen Orte stehen, bis der Kohl in Gährung kommt, dann erst bringt man es in einen kalten Keller. Wenn der Kohl nicht Brühe genug hat, so kocht man Wasser mit Salz auf und gießt es erkaltet über den Kohl. Zu einem Eimer geschnittenen Kohl nimmt man ungefähr eine Hand voll Salz.

**1367. Salzgurken (saure Gurken).** Hierzu nimmt man nicht zu große, recht fleischige und glatte Gurken, wäscht sie in kaltem Wasser sauber ab und schichtet sie mit Blättern von sauren Kirschen, Weinblättern und Dillstauden in ein eichenes Faß ein. Dann kocht man Wasser und Salz auf (zu 1 Anker Gurken ungefähr 14 Quart Wasser und 2 Pfund Salz) und gießt es kochend über die Gurken. Nach einigen Tagen gießt man das Wasser ab, kocht es auf, gießt es heiß auf die Gurken, läßt diese erkalten, spundet das Faß fest zu und verwahrt es an einem kalten, trockenen Orte. — Auch kann man das gekochte Salzwasser lauwarm auf die Gurken gießen, diese an einem warmen Orte in Gährung kommen lassen, dann das Faß fest zuspunden und an einem kalten Orte verwahren. Von Zeit zu Zeit muß man das Faß umkehren.

## XXII. Abschnitt.

### Von der Bereitung verschiedener Arten Essig.

**1368. Obstessig.** Man stampft die zum Essig bestimmten Aepfel, Birnen, Pflaumen &c. so klein als möglich, thut sie in ein Faß, gießt kochendes Wasser darüber (auf 8 Meßen Obst ungefähr 20 Quart Wasser) und läßt das Faß an einem warmen Orte ruhig stehen. Wenn das Obst nach 6 bis 8 Tagen in Gährung gerathen ist, so gießt man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch in ein anderes Faß, thut ein halbes Quart Bierhefen und ein Stück schwarzes Brod hinzu, bedeckt das Faß mit einem passenden Deckel, bindet eine wollene Decke darüber und stellt es an einen warmen Ort, wo es unberührt 4 Wochen stehen muß. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit sich in einen schönen Essig