grünen Gurken, so viel man einzulegen gedenkt. Man versieht sich vorher mit genugsamen grünem Dill, sauren Kirschblättern und einem guten eichenen Fäßchen. Alsdann werden die Gurken in gutem reinem frischem Wasser abgewaschen, sauber abgetrocknet, schichtweise in das Faß gelegt, zwischen jede Schicht hinreichendes Salz gestreut, Dill und Kirschblätter gelegt, und so Schicht vor Schicht fortgefahren, bis das Faß voll ist. Ist es gefüllt, so wird verschlagenes und so viel als möglich weiches Wasser darauf gegossen, und an einen nicht zu warmen Ort gesetzt, damit sie anfangen zu gähren. Haben sie einige Zeit gegohren, so werden sie in einem Keller, oder sonst kühlen Ort aufbewahrt und nach Belieben verspeiset.

Oder, man nimmt die Gurken bei trockener Witterung ohne Stiele ab, wischt sie mit einem saubern Tuche rein ab, und läßt sie eine Nacht auf einem Tuche ausgebreitet liegen. Alsdann nimmt man kleine wohlverwahrte Fäßchen, welche, wenn sie neu sind, erst ausgebrüht werden müssen, sind es aber schon zu Wein gebrauchte Weinfäßchen, so ist das Brühen nicht nöthig; sie müssen dann nur rein sein. Letztere haben überhaupt einen Vorzug vor den andern. Auf den Boden dieser Fässer legt man etwas saure Kirsch- oder Weinblätter, und packt dann die Gurken, so dicht wie möglich, schichtweise neben einander, doch ohne sie zu zerquetschen. Zwischen jede Schicht Gurken legt man genugsame frische Kirschblätter, etwas Dill, und in kleine Stücken geschnittene junge Weinreben, auch etwas klar geriebenen Weinstein. Wenn das Faß voll ist, und zwar so, daß die obere Schicht aus Blättern und Weinreben besteht, so wird es zugeschlagen. Zugleich kocht man Wasser mit Salz ab, etwas schärfer, wie es zu den Fischen gebraucht wird, läßt es kalt werden, setzt ein wenig Weinessig dazu, und gießt dieses Wasser durchs Spundloch mittelst eines Trichters auf die Gurken, verspundet sie gut und verpicht beide Boden, weil die Salzlake die kleinste Oeffnung sucht und bisweilen abläuft. Sollte sie ja ablaufen, so muß man frische machen, und das Faß wieder voll-