

ganz gewöhnlichen Essig daran, läßt sie mit diesem wieder 24 Stunden stehen. Nun siedet man recht guten Weinessig mit ganzem Pfeffer, Estragon, Fencheln und kleinen Zwiebeln, läßt alles eine Weile mit einander kochen, thut dann die kleinen Gurken, welche wieder gut abgetropft sein müssen, hinein und läßt es 2 bis 3 Mal aufkochen, thut es vom Feuer, schüttet es in ein Geschirr und füllt es, wenn es kalt ist, in ein Glas oder steinernen Hafen, bindet es gut zu und erhält es im Trocknen. Auf diese Art eingemacht darf man nie Verderben fürchten.

1474. Salz-Gurken.

Dazu nimmt man halbgewachsene Gurken, schneidet sie ebenfalls am Stiele ein wenig ab und reibt sie mit einem Tuche, legt sie dann in ein Geschirr, gießt obiges Salzwasser daran und läßt sie 48 Stunden stehen, hernach werden sie in einen steinernen Hafen gethan, Estragon und Fenchel dazwischen gelegt, dann Salzwasser in der Stärke wie das erste daran geschüttet, ein kleines Brettchen darauf gelegt und mit einem Stein beschwert. Wird in einiger Zeit das Wasser zu schlammig, so wird es abgeschüttet und wieder frisches daran gethan.

Man kann auch die Gurken noch auf diese Art machen: Man thut sie im ersten Salzwasser in einen Hafen, beschwert sie und läßt sie so 14 Tage. Dann werden sie darin sauber abgewaschen und wieder mit anderem Salzwasser, worunter man den vierten Theil Essig gemischt hat, mit den nämlichen Kräutern in den Hafen gethan und dann mit einem Brettchen bedeckt und den Stein darauf.

1475. Kleine Gurken mit Zucker eingemacht.

Hierzu nimmt man recht schöne kleine Gurken, welche durchaus nicht angesteckt sein dürfen, reibt sie recht sauber ab und legt sie ein paar Stunden in frisches Wasser, aus diesem werden sie in kochendes Wasser gethan, welches leicht gesalzen ist und mit ein wenig Essig vermischt; in diesem kocht man sie wie harte Eier bis man spürt, daß sie weich sind, wenn man mit einem Hölzchen hinein sticht; ist dies geschehen, so thut man sie heraus in kaltes Wasser und läßt sie darin 4 bis 5 Stunden liegen, wo sich dann das Salz und der Essig wieder herauszieht, denn dies wird nur dazu gethan,