

damit die grüne Farbe besser bleibt; nach diesem thut man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, hernach werden sie gewogen. Auf ein Pfund (500 Grm.) Gurken wird Dreiviertelpfund (375 Grm.) Zucker genommen, dieser mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wasser geläutert, einige Stücke ganzen Zimmt und wer es liebt, etwas Mastatblüthe dazu gethan und zu einem etwas dicken Syrup gekocht, dieser dann lau an die Gurken geschüttet, den andern Tag setzt man es gleich miteinander auf's Feuer, läßt die Gurken einmal aufkochen, nimmt es heraus, läßt den Syrup noch eine kleine Zeit kochen und gießt ihn dann nur lau daran, den dritten Tag wird der Syrup allein etwas gekocht und wieder lau daran gegeben, den vierten Tag wird der Syrup recht dick gekocht, die Gurken einen Augenblick darein gelegt, gut umgeschüttelt und hernach beides mit einander in ein Geschirr gethan, oft geschüttelt bis es ganz kalt ist, dann auf schon mehr bekannte Weise aufgehoben.

1476. Gurken mit Essig und Zucker.

Man nimmt halb gewachsene Gurken, schält sie und schneidet sie der Länge nach entzwei, macht die Kerne mit einem Löffel sauber heraus, thut dann guten Weinessig auf's Feuer, auf ein Pfund (500 Grm.) Gurken ein starker Schoppen. Siedet der Essig, so werden die Gurken, welche man in beliebige Stücke geschnitten hat, darein gethan und ein paar Wall aufgekocht, hernach herausgenommen und gut abgetropft; alsdann wird 12 Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker, etwas Zimmt und Nelken dazu gethan, eine gute Zeit mit einander gekocht und wohl verschäumt, dann vom Feuer gestellt und erkühlen lassen. Die Gurken werden unterdessen in das dazu bereitete Geschirr gethan, der Essig daran geschüttet und an einem kalten trockenen Ort aufbewahrt.

1477. Gurken mit Senf.

Obige Gurken werden, wenn die Kernen heraus gemacht sind, jedes Stück mit etwas Salz eingerieben, solche, die hohle Seite nach oben gerichtet, in eine Schüssel gelegt und so 24 Stunden stehen gelassen, alsdann thut man sie in einen Seiber zum Abtropfen; nun mischt man auf drei Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilo) Gurken eine halbe Hand voll geschnittenen Meerrettig, ebenso viel zerschnittene Schalotten, 20 ganze Pfeffer-