

Körner, 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) braune und 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) gelbe Senfkörner und eine Hand voll abgestreiften Estragon durcheinander, legt die Gurken in einen steinernen Hafen, streut von diesem Gemischten dazwischen; macht dann so viel guten Weinessig siedend, daß die Gurken, wenn man sie etwas beschwert, davon bedeckt werden; nach 14 Tagen siedet man den Essig um den dritten Theil ein, thut noch so viel als nöthig ist frischen dazu und schüttet ihn erkaltet an die Gurken und bewahrt sie, wenn sie wieder beschwert sind, im Trockenen auf.

1478. Melirte Früchte.

Man reinigt ganz kleine junge Bohnen, gelbe Rüben, kleine Monatrettige, ganz junges Welschkorn, Kapuzinersamen, in kleine Stücke gebrochenen Blumenkohl und ganz kleine Gurken, läßt alles ganz. Alle diese Früchte, außer die Gurken, werden in Salzwasser zwar etwas weich, doch so gekocht, daß sie recht fest bleiben, wobei man sehr darauf sehen muß, weil einige viel eher fertig sind als die andern. Man thut die fertig gewordenen gleich in frisches Wasser und dann auf ein Tuch zum Abtrocknen; ist dies geschehen, so werden sie in ein Geschirr gethan, die kleinen Gurken, welche gut abgerieben sein müssen, dazu und eine hinlängliche Quantität nur geringer Essig darüber geschüttet. So läßt man sie zugedeckt zwei bis drei Tage stehen, schüttet sie dann in ein Sieb und läßt sie gut abtropfen. Nachdem wird guter Weinessig, so viel nöthig ist, mit Estragon und ein wenig ganzem Pfeffer auf's Feuer gesetzt, läßt es ein paar Mal aufkochen, thut die kleinen Gurken hinein und läßt sie ein- bis zweimal darin aufkochen, stellt es dann vom Feuer und läßt es erkühlen. Die Früchte werden dann in Gläser rangirt und der Essig darüber gegossen, gut zugebunden und im Trockenen verwahrt.

1479. Bohnen.

Die Bohnen, welche noch fast keine Kernen haben dürfen, werden gut von den Fäden befreit und ziemlich klein geschnitten, dann in kochendem Wasser zwei bis drei Mal aufgekocht und gleich in kaltes Wasser gethan, aus diesem in einen Korb oder Sieb, damit sie gut abtropfen; ist dies geschehen, so werden sie auf ein Tuch ganz dünn auseinander gelegt, damit sie abtrocknen, wozu man 24 Stunden Zeit