

783. **Zuckergurken.** — Man wäscht 2 kg in Stücke geschnittene, abgeschälte Gurken und läßt sie in kochendem Essig aufwallen; man nimmt so viel Essig, daß sie davon bedeckt sind.

Mit dem Schaumlöffel nimmt man die Gurken alsdann heraus und thut $1\frac{1}{2}$ M. Zucker in Essig, läßt ihn dicklich kochen, giebt die Gurken dazu, läßt sie einige Mal aufwallen und stellt sie einige Tage hin. Darauf kocht man den abgegossenen Saft zu klarem, dickem Saft ein, in dem man, solange er noch heiß, die Gurken nochmals durchschüttelt, worauf sie in Töpfe oder Gläser kommen, die nach dem Erkalten mit Pergamentpapier verbunden werden.

784. **Salzgurken.** (Sehr gut.) — Mittelgroße sauber gewaschene Gurken legt man in ein Faß oder in Steintöpfe, durchschichtet sie mit Dill, Weinblättern und Blättern der Sauerkirsche und gießt kochendes Salzwasser darüber, welches die Gurken völlig bedecken muß. Nach einigen Tagen kocht man es wieder auf, gießt es warm über die Gurken, läßt alles abkühlen, spundet das Faß zu und setzt es in den Keller, von Zeit zu Zeit es wendend. Hat man Töpfe, so kann man oben ein rundes Brett, mit einem Stein beschwert, auflegen. Diese Gurken sind in kurzer Zeit zum Essen fertig, halten sich aber nicht so lange wie die folgenden.

785. **Salzgurken (auf andere Art).** — Die Gurken werden gesäubert und mit Salz bestreut, nach mehreren Stunden mit frischem Wasser abgespült und in Fässer oder Steintöpfe, die mit Essig ausgefüllt wurden, gelegt; dazwischen kommen viel Dill, Sauerkirsch- und Weinlaub nebst Ranken. Obenauf muß eine dicke Blattschicht liegen. Sie werden mit Salzwasser — auf 8 Tassen oder $1\frac{1}{8}$ Liter 2 gestrichene Eßlöffel oder 30 g Salz, dasselbe tüchtig geschlagen, damit es sich löst — übergossen, leicht mit Brett und Stein beschwert, so daß die Gurken unter der Brühe bleiben, und mit einem sauberen Lappen überdeckt. Tritt nach 8 Tagen ungefähr die Gärung ein, gießt man die Brühe ab, wäscht Gurken, Blätter und Behälter rein und schichtet sie mit frischem Salzwasser wieder ein. Hierauf fügt man Brett, Stein und Tuch, alles gesäubert, oben auf und sieht öfter nach und reinigt, falls sich Gärung zeigt, den Lappen u. s. w.

786. **Senfgurken.** (Altes bewährtes Rezept.) — Die reifen Gurken werden geschält und durchgeschnitten, worauf man mit