

gezogen ist, nehme aber jeden Tag um 6 Uhr Abends den Topf aus dem Ofen. Nach drei Tagen nehme man den Lappen ab, gieße so viel Wasser hinzu, daß alle Trüffeln bedeckt werden, und lege darauf die Trüffeln auf ein Sieb. Die ganze Flüssigkeit aber gieße man in eine Kasserole und füge, sollte sie zu wenig salzig sein, nach Geschmack Salz hinzu, ebenfalls nach Belieben etwas Species, koche die Flüssigkeit dann zweimal auf und übergieße mit derselben, so lange sie noch heiß ist, die in eine Terrine gelegten Trüffeln. Wenn sie abgekühlt sind, thue man sie in Glasbüchsen mit weiten Oeffnungen und achte darauf, daß die Trüffeln ganz von der Flüssigkeit bedeckt werden. Dann verkorke und verharze man die Glasbüchsen und bewahre sie liegend auf, damit die Flüssigkeit immer die Kork bedecke. Man halte sie in einem kalten, aber trockenen Keller. So behandelte Trüffeln werden zu Saucen und zu Pasteten gebraucht.

796) **Champignons zu pflanzen.** Man mache einen langen Graben von $\frac{3}{4}$ Arschin Tiefe und von beliebiger Breite, fülle ihn ganz mit Pferdemist und schütte, $\frac{1}{4}$ Arschin hoch, schwarze Erde darüber und ebene dieselbe gut. Dann nehme man frische Champignons mit den Wurzeln und der Erde, zerhacke sie grob, säe sie auf das bereitete Beet, und schütte drei Fingerbreit Erde darüber. Nach 3 Wochen wird an der Oberfläche dieses Beetes die Erde in kleinen Klümpchen sich erheben und das ist ein Zeichen, daß die Champignons zu wachsen angefangen haben. Wenn einmal die Champignons sich so eingenistet haben, werden sie immerfort wachsen, wenn man jedesmal, nachdem man sie eingesammelt hat, einige zerhackte Stengel wieder auf das Beet säet und sie wieder mit Erde überstreut.

S. Vorräthe von Gurken.

797) **Gesalzene Gurken.** Damit die Gurken voll und fest sind, muß man sie gleich salzen, nachdem man sie eingesammelt hat, oder wenigstens am folgenden Tage. Um sie nicht trocken liegen zu lassen, was ihnen schädlich ist, thut man am besten, sie sogleich in Eiswasser zu legen.

Darauf decke man den Boden eines nicht zu großen Tönnchens mit Eichen-, Kirschen- und Johannisblättern, mit Dill und endlich, wenn man nicht Knoblauch hinzulegt, welcher in 4 Theile geschnitten werden muß, mit den geschabten Wurzeln von Meerrettig aus. Dann stelle man die Gurken in das Tönnchen, eine neben der andern, und bedecke jede Reihe derselben mit je einer Handvoll von dem oben angeführten Grünwerk und Ingredienzien. Nachdem man auf diese Weise das Tönnchen gefüllt hat, decke man sogleich den Boden drüber, in welchen zwei nicht große Oeffnungen gebohrt sein müssen. Durch die eine Oeffnung muß die Luft heraussteigen, indem man in die andere einen Trichter steckt und Salzwasser hineingießt, und zwar: auf $2\frac{1}{2}$ Eimer, d. h. auf 10 Garnez Fluß- oder Quellwasser nehme man 6 Glas Salz und 1 Löffel Salpeter, menge es durch einander und übergieße damit die Gurken, verspunde und verharze darnach sogleich das Faß. Es ist sehr zweckmäßig diese Gurken mit kleinen Wassermelonen (Arbusen) zu untermischen, deren sich eine so große Menge in den südlichen Gouvernements Rußlands findet.

798) **Gesalzene Gurken auf eine andere Art.** Auf 1 Maß, d. h. auf 2 Eimer Gurken nehme man einen Eimer Wasser und $1-1\frac{1}{4}$ Pfd. Salz,