

koche das Wasser mit dem Salze auf, lasse es abkühlen und übergieße damit die Gurken. Wenn das Tönnchen gefüllt ist, verstopfe man beide Oeffnungen mit hölzernen Spunden, verharze das Fäßchen gut und versenke es in Wasser, indem man es an in die Erde eingeschlagene Pfähle anbindet, oder man bewahre es in Kellern auf hölzernen Unterlagen auf, stelle es aber nicht auf die Erde und reinige häufig die Oberfläche des Fäßchens von dem Schimmel. Am besten ist es, die Gurken folgender Weise zu salzen: man gräbt die Gurkentönnchen im Keller in die Erde, oder man stellt sie im Eiskeller in das Eis, darauf sammelt man die Gurken, wäscht sie, thut sie in die in Eis gestellten Tönnchen, indem man jede Reihe wie gewöhnlich mit Grünwerk reichlich bestreut und läßt sie so zwei Tage lang stehen. Am dritten Tage gieße man den zubereiteten Aufguß auf die Gurken, wie oben in Nr. 797 gesagt ist, verstopfe die Tönnchen u. s. w.

Man muß darauf achten, daß die Gefäße, in welchem man Gurken salzt, gut ausgewaschen und mit reinem Wasser, Dill, Satureiblättern (tschobr) und mit anderen gewürzigen Kräutern ausgedünstet sind, und daß man die zu Gurken bestimmten Fäßchen zu nichts Anderem gebraucht, besonders aber gieße man nicht Lauge hinein. Man hat bemerkt, daß die Gurken, welche während des letzten Mondviertels eingesalzen sind, hohl werden, damit sie aber fest und voll bleiben, muß man folglich mit dem Einmachen 5—6 Tage nach dem Neumonde beginnen.

799) Gesalzene Gurken auf eine andere Art. Man brühe soeben eingesammelte frische Gurken mit kochendem Wasser ab, thue sie in Fäßchen und streue wie gewöhnlich Dill, Johannisbeerenblätter und Meerrettigwurzeln dazwischen. Darauf koche man Wasser mit Salz auf, (auf 1 Eimer Wasser nehme man 1 oder $1\frac{1}{4}$ Pfd. Salz, auch kann man weißen Kwas hinzuthun), übergieße damit die Gurken und verharze die Fäßchen sogleich, wie in Nr. 797 gesagt worden.

800) Ganz grüne gesalzene Gurken. Man koche $2\frac{1}{2}$ Eimer, d. h. 10 Garnez Wasser, $1\frac{1}{2}$ Löffel Alaun, 6 Glas Salz und 2 Flaschen Brantwein zusammen auf und übergieße mit der heißen Flüssigkeit so eben eingesammelte, gewaschene und in ein Tönnchen stehend gelegte Gurken. Man vergesse aber dabei ja nicht, wie gewöhnlich Grünwerk und zwar Eichenblätter, Blätter von schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, sowie auch Dill dazwischen zu streuen. Weiter verfare man wie in Nr. 797 gesagt worden.

801) Die Gurken bis tief in den Herbst hinein frisch aufzubewahren. Man schäle die Gurken, schneide sie in Scheiben, thue sie in eine Glasbüchse und übergieße sie mit aufgekochtem und abgekühltem, nicht zu starkem Essig. Wenn sich Schimmel zeigt, so gieße man den Essig ab und übergieße die Gurken mit eben solchem frischen Essig. Jedesmal aber gieße man oben etwas Provenceröl auf. Wenn man die Gurken als Salat serviren will, so reinige man sie vorher und richte sie, wie gewöhnlich, mit Salz, Zucker, Provenceröl, frischem Essig und Pfeffer an.

802) Marinirte Gurken mit Senf, Meerrettig u. s. w. Man schäle grüne, frische Gurken, schneide sie der Länge nach in vier oder mehr Theile, wasche sie, trockene sie vorsichtig mit einer Serviette ab und thue sie in einen glasierten Topf. Darauf koche man so viel Essig auf, daß die Gurken davon bedeckt werden können und übergieße mit demselben die Gurken, so lange er noch heiß ist; darauf lasse man sie zwei Tage so stehen. Dann gieße man