

A n h a n g.

233. Kleine Gurken einzumachen.

Man nimmt kleine Gurken, gießt kaltes Wasser darauf, und schwingt sie einigemal hin und her, um den Sand oder die Erde, die daran ist, wegzubekommen, gibt sie dann auf Tücher, trocknet sie gut ab, schneidet unten und oben Blüthe und Stiel weg und richtet sie in kleine Fässeln. Auf den Boden legt man Weichselblätter, Dillen oder das sogenannte Gurkenkraut, Eichenblätter und einige Pfefferoni, dann legt man Gurken fest und dicht aneinander bis zur Hälfte des Fasses, dann wieder eine Lage Kräuter wie die auf dem Boden, dann Gurken, bis es ganz voll ist. Man siedet Weinessig mit ganzem Pfeffer, schäumt ihn gut ab, und gießt ihn siedend über die Gurken. Dieses befolgt man drei Tage hintereinander, seihet den Essig ab, siedet ihn wieder auf, schäumt ihn ab, gießt ihn siedend darüber, wenn sie das dritte Mal erkaltet sind (der Essig muß aber über die Gurken gehen), so werden die Fässeln gut zugefeilt und verpicht. Die ersten drei Wochen müssen sie alle Tage umgekehrt werden, dann ist es genug; wenn es alle drei Tage geschieht, so kann man sie durch das ganze Jahr erhalten. Noch länger dauern sie, wenn man gar keine Kräuter dazu gibt.

234. Gurken einzumachen.

Man nimmt Gurken von mittlerer Gattung, reinigt sie wie in Nr. 233 beschrieben. Die Fässeln, in die man sie einlegt, müssen sehr rein und trocken sein. In jedes Fassel legt man wie eine kleine Nuß groß Alaun, dann die gewöhnlichen Kräuter, d. i. etwas Weichsellaub, Dillen und am meisten von Eichenlaub; denn dieses erhält sie