

kommen, legt man sie auf ein Tuch zum Abtropfen. Unterdeßsen kocht man den benötigten weißen Weinessig auf, gießt ihn kalt über die in einen steinernen Hafen gelegten Gurken und giebt einige Zweige Fenchel, eine Schote spanischen Pfeffer, einige Lorbeerblätter, 12—18 abgeschälte Schalotten, ein Sträußchen Estragon, Nelken, Muskatblüte, Pfeffer und Coriander, zusammen 30 Gramm, dazu. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, giebt etwas frischen hinzu, kocht ihn auf und gießt ihn erkaltet wieder über die Gurken. Einige Tage später wiederholt man dieses Verfahren und bindet dann die Gurken fest zu.

2. Salzgurken.

Man legt halbgewachsene Gurken 24 Stunden lang in Wasser, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab, nimmt ungefähr so viel Wasser, als über die Gurken gehen mag, giebt auf je 2 Liter Wasser 1 Hand voll Salz und $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, schlägt die Mischung in einem großen weiten Geschirr mit einem kleinen Besen $1\frac{1}{2}$ Stunden lang, legt dann die Gurken schichtenweise in ein steinernes Gefäß, dazwischen hin Fenchel, Lorbeerblätter und grobgestoßenen Pfeffer, gießt die Lase darüber, bindet das Gefäß zu und verwahrt es an einem kühlen Orte.

Getränke.

1. Chocolate mit Wasser.

Zu 3 Tassen giebt man 60 Gramm geriebene Chocolate und den nötigen Zucker in eine Pfanne, gießt langsam 2 Tassen voll siedendes Wasser daran, stellt die