

ein wenig dazu genommen. Wenn es nun ein paar Tage gestanden ist, macht man den Essig wieder siedend, läßt die Frucht ein paar Mal dar- in aufstoßen, und gießt sie in ein beliebiges Geschirr.

Die Dörrliken können zum Rindfleisch, auch zu Braten gegeben werden.

Salz-Kukummern.

Es werden halbgewachsene Kukummern 24 Stunden in hartes Wasser gelegt, dann heraus- genommen, mit einem Tuche sauber abgetrocknet, und eine Stunde an einem lüftigen Ort liegen ge- lassen. Indessen nimmt man 4 bis 5 Maasß Wasser, nachdem es viel oder wenige Kukummern sind, zu jeder Maasß Wasser eine starke Hand voll Salz und einen halben Schoppen Essig, alles zusammen in ein weites Geschirr, und klopft dieses Wasser mit einem kleinen Besen anderthalb Stunden. Es ist ein eigenes Fäßchen dazu erforderlich, welches so gemacht seyn muß, daß an dem einen Boden in der Mitte eine Oeffnung ist, in welche man mit der Hand hineinkommen kann. Wenn ein solches Fäßchen ausgebrüht ist, thut man ein Beleg Trau- benlaub, Fenchel, Weinkirschenlaub und Lorbeer- Blätter hinein, ein Beleg Kukummern darauf, wieder ein solches Beleg von dem Laubwerk dar- über, abermals ein Beleg Kukummern, und fährt so fort, bis das Fäßchen voll ist, gießt dann den geschlagenen Saft darüber, läßt es einige Tage of- fen stehen, und schlägt es hierauf erst fest. Das Fäßchen muß aber alle Tage umgekehrt werden. Auf diese Art halten sich die Salz- Kukummern über ein Jahr.

Essig-Kukummern.

Man legt die kleinen Kukummern in frisches Wasser, reibt sie mit einem reinen Tüchlein sau-