

Gurken, eingemachte, Schäl- oder Senfgurken. Es werden große, ganz reife Gurken geschält, der Länge nach geviertheilt, von den Ker-  
nen gereinigt, ein wenig gesalzen und einige Stunden hindurch gut zugedeckt stehen gelassen. Dann wird jedes einzelne Viertel mit einem reinen Tuche gut abgetrock-  
net und in Einmachegläser oder Steintöpfe geschichtet. Wenn in diesen eine Schicht solcher Viertel eingeschich-  
tet ist, bestreut man sie mit Gewürznelken, neuem Ge-  
würz, ganzem Pfeffer, kleingeschnittenem Knoblauch und  
gelbem Senf, bedeckt sie mit einer Schicht saurer  
Kirsch- oder Lorbeerblätter und fährt mit diesem Ein-  
legen so wechselsweise fort, bis das Gefäß, in welches  
eingelegt wird, voll ist. Dann wird recht scharfer, ab-  
gekochter und wieder erkalteter Weinessig so darauf ge-  
gossen, daß er noch drei Finger breit, hoch über den  
Gurken steht, weil die Gurken den Essig sehr einsau-  
gen, und wenn sie nicht vollkommen bedeckt sind, ver-  
derben; zuletzt wird das Gefäß mit einer feuchten  
Blase gut luftdicht zugebunden und sechs Wochen ru-  
hig stehen gelassen, daß der Essig alle gewürzhafte  
Theile an sich ziehen kann.

Diese Art Gurken halten sich ein Jahr hindurch  
und sind eine sehr schmackhafte Zukost zu jedem Braten.

Gurken mit Pfeffer in Essig einzule-  
gen; Essiggurken, Pfeffergurken. Man sucht  
hierzu nur die kleinsten saubersten Gurken aus, legt sie  
einige Stunden hindurch in frisches Wasser, trocknet sie  
darauf wieder ab, bestreut den Boden des Fasses, in wel-  
ches sie eingelegt werden sollen, mit Salz, gestoßenem