

Pfeffer, Fenchel und einem oder zwei Lorbeerblättern, legt eine Schicht Gurken dicht neben einander darauf, streut eine ähnliche Schicht von Salz, Pfeffer, Fenchel und Lorbeerblättern darauf und fährt so abwechselnd mit Einlegen fort, bis das dazu bestimmte Gefäß voll ist, wobei man Acht hat, nicht zu viel Fenchel und Lorbeerblätter mit einzulegen, indem sonst eine unangenehme Bitterkeit entsteht. Das voll eingelegte Faß wird nun gut zugespündet, guter scharfer Essig in einem reinen Topfe gekocht und zuerst kochend, mittelst eines Trichters durch das Spundloch auf die Gurken gegossen bis das Faß voll ist; dann wird der Spund zugeschlagen, das Faß einige Tage ruhig stehen gelassen, dann dasselbe wieder geöffnet, der Essig abgegossen, noch ein Mal gekocht, wieder erkalten gelassen und kalt wieder das Faß voll gefüllt, gut zugespündet und an einen kühlen Ort gestellt.

Gurkensalat. Man schält die Gurken, schneidet sie in dünne Scheiben oder hobelt sie auf einem Gurkenhobel (Schorbeisen), salzt sie gehörig, gießt Baum- oder Provenceröl darauf und bestreut sie mit gestoßenem Pfeffer; manche pflegen die Gurken nach dem Salzen etwas stehen zu lassen und dann den meisten Saft wegzugießen, oder sie wohl gar auszudrücken. Dieß Verfahren ist aber nicht zu empfehlen. Gesünder ist es, die gehobelten Gurkenschnitte ohne das die Verdauung derselben erschwerende und verhindernde Essig und Del, bloß mit Zucker bestreut, eben so wie Melonen zu genießen.

Gurken in Salzwasser einzulegen;