

saure Gurken oder Salzgurken. Schöne grüne Gurken von mittler Größe werden genommen, in frisches Wasser gelegt, rein abgewaschen und rein ablaufen lassen. Dann breitet man auf den Boden des zum Einlegen bestimmten Fasses eine Schicht Dille, saure Kirschblätter und Fenchel, legt darauf eine Schicht Gurken, bedeckt diese wieder mit einer Schicht Dille, saurer Kirschblätter und Fenchel und fährt so abwechselnd fort, bis das Faß ganz voll ist. Hierauf wird unter eine Wasserkanne voll Wasser so viel Salz, als man zum Sieden eines Karpfens braucht, gerührt, auf die Gurken gegossen und diese bei gelinder Wärme stehen lassen, bis sie gähren, wobei der entstehende Schaum rein abgenommen, und dann das Faß gut zugespündet in den Keller gesetzt wird.

H.

H a c h e (Kunstaussdruck bei dem Kochen) Gehacktes; Fleisch hacken, mit Gewürze und einer Sauce versehen und zubereiten.

H a c h i r e n. Auf dem Hackebret etwas klar hacken.

H a f e r g r ü ß s u p p e. Die Hafergrütze wird mit kaltem Wasser an das Feuer gesetzt, und nachdem sie gekocht hat, durch ein Haarsieb gestrichen, wieder an das Feuer gesetzt und ein wenig Butter, Zucker, kleine Rosinen, Salz und Zitronenschale daran gethan. Sobald sie wieder aufkochen will, wird sie über würfelig geschnittenes, in Butter geröstetes Weißbrod angerichtet und gestoßener Zimmt darüber gestreut.

Oder: Es wird die größte Hafergrütze genommen