

22. Saure Gurken.

Man sucht fleischige nicht allzugroße Gurken dazu aus, wäscht sie in kaltem Wasser mit einer Bürste, damit keine Spur Sand daran bleibt und trocknet sie dann mit einem Tuche einzeln ab. Hierauf nimmt man ein Faß, bedeckt den Boden mit einer Schicht Kirschblätter, einigen Weinreben und Dillstauden, packt eine Schicht Gurken recht fest darauf und fährt so fort, bis das Faß voll ist. Dann kocht man so viel Wasser mit vielem Salz ab, daß es beim

5 Uebergießen über die Gurken zu stehen kommt. Nach 2 Tagen kann man das Salzwasser noch einmal aufkochen und wieder über die Gurken gießen. Das Faß wird fest zugemacht und an einen trocknen Ort gestellt. Sollte sich nach einiger Zeit weißlicher Schaum darauf bilden, so muß man diesen sorgfältig abschöpfen.

(125 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap610.html>