

die übrigen eingemachten Früchte behandelt. — Den Himbeersaft stellt man eine Nacht in den Keller und giebt am anderen Tage zum Einkochen den vierten Teil Johannisbeersaft dazu.

2. Gelee von Äpfeln.

Man schneidet 10 Stück gute Äpfel in Schnitze und kocht sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Wein und so viel Wasser, daß es darüber zusammengeht, weich, giebt 5 Gramm ganzen Zimt, den Saft einer ganzen und die Schale einer halben Citrone dazu, stellt es über Nacht in den Keller und gießt am andern Tage das Helle des Saftes ab und Wein dazu, bis man im Ganzen 1 Liter Saft hat, den man mit $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker wie Nr. 1 behandelt.

3. Quitten-Gelee.

Das Wollige an den Quitten wird gut abgerieben und die Früchte in Stückchen geschnitten, mit Wasser weichgekocht, dann gut ausgepreßt und der Saft filtriert. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo feingeschlagenen Zucker, läßt ihn darin zergehen und kocht es zusammen unter öfterem Abschäumen zu einem Gelee wie oben ein.

Essigfrüchte.

1. Essiggurken.

Recht feine, glatte, halbausgewachsene oder auch ganz kleine Gurken werden mit einem Tuche abgerieben, dann 4—5 Stunden in Wasser mit Salz gelegt, wobei man je nach der Größe auf 30—50 Stück 8 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Salz rechnet. Wenn sie aus der Salzlake