

16. Hagebutten einzumachen.

Man reibt die frisch gepflückten Hagebutten sauber mit einem Tuche ab, um sie von ihren Stacheln zu befreien, schneidet die Krone ab und nimmt die inneren Körnchen heraus, wozu man sich ein Hölzchen oder einen Federkiel zurecht schneidet. Dabei verursachen die kleinen Härchen um den Samen oft brennendes Jucken auf der Haut, man ziehe darum Handschuhe an. Die Köpfchen müssen sehr sauber und rein ausgehöhlt werden, dann läßt man sie in
5 Wasser einige Male aufkochen. Man nimmt auf 2 Pfund Frucht 375 Gramm Zucker, läutert diesen mit Hagebuttenwasser, giebt den Saft einer Citrone, sowie die Schale davon und eine halbe Tasse guten Weinessig (der Saft muß angenehm säuerlich schmecken) und läßt die Hagebutten so lange darin kochen oder langsam ziehen, bis sie anfangen einzuschrumpfen. Nun nimmt man sie heraus, läßt den Zucker, bis er in breiten Tropfen vom Löffel fließt, kochen und gießt ihn über die Früchte, die man noch einen Tag in einem sauberen Gefäß stehen läßt, damit sie recht
10 gleichmäßig durchziehen, ehe man sie in die Einmachgläser füllt. Verdünnt sich der Saft, so muß er wiederholt aufgeköcht werden.

(180 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap604.html>