

25. Schoten einzumachen.

- Man nimmt hierzu schöne frische Schoten, die weder zu alt noch zu jung sind, macht sie reinlich aus, thut sie in einen großen Napf, vermengt sie mit ein paar Händen voll Salz recht gut und füllt sie in gläserne Flaschen, doch läßt man oben an der Flasche einen zwei Finger breiten, leeren Raum. Nun setzt man die Flaschen in einen Kessel, doch so, daß sie nicht aneinander stoßen, gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß es bis an die Hälse der Flaschen geht, macht nun ein gelindes Feuer unter dem Kessel an und läßt es langsam kochen, bis sich die Schoten in den Flaschen auf den Grund gesetzt haben. Dann läßt man die Flaschen noch so lange darin stehen, bis sie und das Wasser kalt geworden sind. Nun werden sie heraus genommen, oben gut zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt. Wenn man von diesen Schoten im Winter kochen will, so weicht man sie eine Stunde zuvor ein, wäscht sie einige Male ab und kocht sie wie frische Schoten.
- 10 Will man die Schoten in Büchsen einmachen, so kocht man sie in Salzwasser weich, läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen und füllt sie dann in Blechbüchsen, die man zulöthet und im Wasserbade noch 1 Stunde kocht.
(205 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap613.html>