1. Citronat und Citronen einzumachen.

Erstlich ist zu mercken / daß keine Citronen zum einmachen tauglich seyen / als die welche man spat im Herbst gegen das Fest Simonis und Judæ zu uns heraus bringet / dann an den andern ist alle Mühe und Unkosten verlohren / es sey dann daß mans zu Citronaten oder andern Sachen gebrauchet: Zweytens / soll man zum einmachen diese Citronen wehlen / welche schön glatt und grünlicht seyn; schneidets nach gefallen / zu langen Schnitten / oder aber runden Scheiben und Plätzen: wann sie nicht gar groß seyn / mag mans auch wohl halb lassen / das Sauere hingegen / und so weit sie weiß und häutig sind / muß man heraus schneiden / auch so dann die Citronen alsobald in ein frisches Wasser legen / nachmal das Wasser in einen verglasurten Hafen giessen / so lang saltzen / biß ein neu gelegtes Ey darinnen oben auf schwimmt / und die Citronen gemach darinnen sieden lassen / dabey aber fleissig achtung geben / daß sie nicht zu weich werden / sondern etwas härtlicht bleiben; dann sie versieden sich gar bald: wann nun die Citronen ein wenig durchsichtig sind / haben sie genug: Oder man nimmt sonst wohl die Prob / und sticht mit einem Pfriemen darein / welcher / so er gleich herab fällt / ein Zeichen ist / daß sie fertig sind; weicher aber darff man sie nicht sieden lassen: Wann sie nun gesotten / waschets aus etlichen frischen Wassern / lassets hernach darinnen ligen / giesset etliche Tage lang öffters ein frisches daran / biß sie nimmer gesaltzen sind / trocknets dann auf einem Tuch wohl ab / überwäget sie auf einer Waag / und nehmet zu einem Pfund der Citronen ein und ein viertel Pfund Zucker / läutert diesen mit dem letzten Wasser / darinnen die Citronen gelegen haben / und giesset an das Pfund Zucker ein halbe Maas besagtes Wassers / lasst ihn so lang sieden / biß er zwischen den Fingern schlüpfferig oder hönig-dick wird; legt hernach die Citronen in ein weites Geschirr / und giesset den Julep zimlich warm darüber; leget ein dickes Bretlein darauf /