

darauf / daß sie nicht übersich schwimmen / beschweret sie aber nicht gar sehr : Wann nun der Zucker wässerig worden ist / soll man ihn abseihen / einen andern frischen dazu legen / und wieder zu voriger Dicke einsieden lassen ; man muß aber von dem Zucker immerzu etwas zum Nachlegen zuruck behalten / kühl darüber giessen / und zwar jedesmal / so oft der Zucker wässerig wird / biß er in seiner rechten Dicken daran bleibt / und so kan man sie etliche Jahre lang aufbehalten : Auf gleiche weise kan man sie auch in Hönig einmachen ; man nimmt aber ein schönes mit Rosenwasser geläutertes Hönig dazu / dann dadurch verlieret es den groben Hönig-Geschmack / dann soll mans mit guten lautern Wein zu rechter Zeit dick sieden / kühl darüber giessen / und also ferner damit verfahren / wie mit dem Zucker vermeldet worden. *

2. Citronat oder Citronen einzumachen. auf andere Art.

Die Citronat-Aepffel oder auch die Citronen werden zu Stücken geschnitten / und die Kern heraus genommen ; sind es gelbe Citronat-Aepffel / muß man sie überzwerch schneiden : alsdann leget man selbige etliche Tage in Salz-Wasser / biß sie etwas durfsichtig werden ; siedets in Röhrenwasser ein wenig / läßets auf einem Tuch wieder ertrocknen / läutert den Zucker / siedet selbigen zur rechten Dicken / und giesset ihn / wann er kalt ist / über den Citronat oder die Citronen ; so dann der Zucker nachgehends zu dinn wird / wird er abgegossen / noch einmal gesoffen / und wieder darüber geschüttet.

3. Citronen zusamt dem Sautern einzumachen.

Diese Citronen werden / gleich den vorigen / zu dinnen runden / eines Messer-rucken dicken Schnitten geschnitten / wie

DDDD iij

man

* Auf diese Art kan man auch die Citronat-Aepffel einmachen.