

man sie sonst auf den Tisch / an Statt eines Salats / zu zerschneiden pfleget / und die Kern heraus genommen ; alsdann ein Wasser gesalzen / aber nicht so viel wie bey den ersten / sondern nur so / daß das Salt ein wenig vorschlägt / nachmals sied = heiß darüber gegossen / und etwan eine viertel oder halbe Stund wol zugedeckt stehen gelassen / hernach heraus genommen / durch etliche Wasser gezogen / und in ein frisches gelegt / damit das meiste Salt davon komme ; alsdann wieder auf ein Tuch / sodann in ein rein Geschirz gelegt / der Zucker etwas fester / als bey den vorigen gesotten / und warm darüber gegossen : wann der Zucker dünn wird / wird er nochmal / wie im vorigen gedacht / überkoffen.

4. Gefüllte Citronen in Syrup / oder trocken einzumachen.

Schneidet von kleinen Citronen / so man Paradiß = Aepffel nennt / unten und oben ein Plätzlein hinweg / holes hernach fleissig aus / daß das Saure und weisse häutige heraus komme / machet sie allerdings ein / wie erst = besagte Citronen / hacket dann eine andere eingemachte Citronen klein / mischet das saure Marck von einer Citronen / so mit Zucker zuvor abgekoffen worden / darunter / daß sie schön dicklicht wird ; oder man kan auch saure Citronen darzu gebrauchen / und wann sie zu dünn sind / gehackte Schelffen davon darunter mischen / in die ausgehölete Citronen fest einfüllen / die Plätzlein mit einem Faden darauf binden / und in den vorigen Syrup legen ; will man selbige auf einer Schalen auftragen / muß man den Faden hinweg schneiden / und die ledige Plätzlein mit einem Zimmet Spältlein anstecken und ausfüllen : Wolte man sie aber trocken conserviren / muß man selbige / ehe sie gefüllet werden / in einer warmen Stuben trocknen / und die Plätzlein / oder Deckelein mit einem länglicht = geschnittenen Stücklein Zimmet anstecken und befestigen / den Zucker etwas hart / fast wie zu Zeltlein giessen / doch nicht so gar starck / und mit dem Reibholz abreiben / daß er weißlicht / aber nicht dicker werde als ein Kinds = Koch ; dann soll man die