

die Citronen darinnen umkehren / damit der Zucker fein dinn daran behangen bleibe / alsdann auf zwey Hölzlein über ein Sieb/oder Käiterlein legen / daß sie nicht aufligen / und geschwind in einer warmen Stuben trocknen : damit man aber nicht sehe wo sie auf den Hölzern aufgelegt / kan man sie nachmal ein wenig mit dünnem weissen Eiß überstreichen.

5. Citronen-Kraut einzumachen.

Man schneide die Citronen nach der Länge / zu gar dünnen Blätlein / und sodann überzwerch annoch ferner wie ein Kraut / je kleiner / je schöner ; lege sie in ein frisches Wasser / und laß so lang darinnen liegen / biß sie durchsichtig werden / giesse aber immerzu ein andres frisches Wasser daran / schütte sie nachmal auf ein über eine Käiter / oder Sieb gebreitetes Tuch / damit sie verfeihen / und legs dann in ein reines erdenes Geschirz : Indessen läufter den Zucker / wie im vorigen gedacht ; giesset ihn / wann er erkaltet / darüber / verwahret das Geschirz wol / und setzts an einen kalten Ort : sehet zu / ob nicht nach etlichen Tagen die Brühe wässericht werden wolle / und seihet sie / wann deme so ist / alsobald ab ; übersiedets vom neuen / wie im vorigen bereits offte gedacht / und dieses so offte / biß der Zucker in seiner rechten Dicken verbleibet : es muß aber die Brühe völlig über dieses Citronen-Kraut gehen / dann sonst pflegt es sich nicht lang zu halten

6. Pomerantzen gantz einzumachen.

Machet schöne Pomerantzen-Aepffel / die weder Flecken noch Mangel / sondern dünne schöne Schelffen haben / und voll kommen an Safft seyn / schneidet sie aber nicht tieff hinein / sondern Stern-weiß / man kan solche auch zuvor schrauben / löset nur die Schalen auf das subtilste / damit der innere Apffel mit seinem Häutlein gantz bleibe / und nichts daran verleset werde / die äussere Schale aber muß / wie gedacht / auf das allerdinnest und zarteste / mit grossem Fleiß von den Aepffeln gelöst werden / unten und oben aber daran bleiben / daß es anzusehen / als

als