bigen / wann er wässericht werden will / davon ab / und siedet damit die Aepffel wiederum / wie zuvor / ab / wiederholet dieses zum dritten mal / biß die Aepffel schön durchsichtig sind; man muß aber fleissig im sieden achtung haben / daß sich die Schelffe nicht abstosse / noch auch die Schalen gar zu weit von den innern Aepffeln sich abziehen: setzet sie so dann in einem Geschirr auf / oder aber neben einander; lasset diese Zucker-Brüh noch ferner etwas dicklicht sieden / biß sie Fäden spinnet; alsdann erkalten / wie zuvor / giessets wieder über die Aepffel / und behaltets zum Gebrauch auf; solte die Brüh zu wässericht werden / so übersiedet sie nochmal gleich den vorigen.

7. Pomerantzen- und Citronen-Schelffen einzumachen.

SChneidet von denen in vier Theile zerschnittenen Pomerantzen- oder Citronen-Schelffen / das Weisse nur ein wenig heraus / oder lassets wie sie an sich selbst sind / so werden sie noch schöner; giesset in einen verglasurten Hafen frisches Röhren-Wasser daran / lassets zwey Tage lang darinnen ligen / und gebet ihnen etliche mal ein frisches Wasser: Einige lassen sie zwar sechs oder acht Tage / auch wohl länger im Röhren-Wasser ligen / allein es ist nicht nöthig; lasset vielmehr so dann besagtes Wasser in einem verglasurten andern Geschirr / oder stollichten Hafen / sieden / leget die Schelffen darein / und siedets so lang darinnen / biß sie ein wenig weich werden: man nehme die Prob mit einer Gabel / steche hinein / und so sich die Schelffen gleich anspiessen lassen / so sind sie fertig: nehmet sie heraus / legets auf ein reines Tuch / oder breitet selbiges auf ein Sieb / und lassets wohl vertrocknen; alsdann kan man von dem Weissen / was annoch weich ist / und gerne herab gehet / auf das subtilste abschaben: Indessen läutert so viel Zucker / als man meinet daß man dazu vonnöthen habe / und zwar also: Zerschlaget den Zucker klein / schüttet ihn in ein Kesselein / zerklopffet ein Eyer-weiß mit Wasser zu einem Gest oder Schaum / giessets an den Zucker / und noch ein wenig Wasser / nemlich zu einem Pfund Zucker / ein Vier-