

tel = Maas Röhren = Wasser dazu / lasset den Zucker auffieden / vers
 faumet und schreckt ihn einmal oder zwey mit einem Löffel voll fris
 schen Wasser ab / so wird er auf das allerschönste und klareste werden /
 und so kan man zu allen Sachen den Zucker läutern ; wann er nun
 also geläutert / lasset ihn noch ein- oder drey mal darüber aufwallen / zu
 erst aber diese Brüh nicht gar zu dick gesotten werden / sondern nehmet
 den Zucker vom Feuer hinweg / und lasset ihn ein wenig erkalten : In
 dessen schlichtet die Pomeransen / oder Citronen = Schelffen in ein
 Glas oder Tiegel / aber mit Vorthheil / welcher darinnen bestehet / daß
 man sie nicht ordentlich auf einander schlichte / sondern hier und dar
 unordentlich einlege / damit der Zucker allenthalben dazwischen eintrins
 gen könne ; zu solchem Ende giesset den erkalteten Zucker darüber / lasset
 ihn also ein paar Tage stehen / und seihet die Brüh wieder ab / übers
 siedets nochmal ein wenig / und lasset wie zuvor erkalten / giessets
 wieder über die Schelffen ; solte der Brüh daran alsdann zu wenig
 seyn / so muß man etwas frischen Zucker von neuen läutern / und
 wann er erkaltet ist / darüber giessen / dann die Brüh muß allezeit
 über die Schelffen gehen : solte man das andere mal ein wenig zu
 viel Zucker gesotten haben / kan man selbigen aufheben / nach zweyen
 Tagen die Brüh wieder übersieden / und dessen Zucker nochmal dar
 zu gebrauchen : dann es muß diese Brüh meistens drey mal übers
 sotten werden / wo sie nicht anlauffen / sondern gehöriger massen
 dick verbleiben soll.

8. Pfersiche ein zu machen.

Die Pfersiche wann sie noch grün / härzlich / und nicht
 recht zeitig / sind die beste zum einmachen ; schälet oder zie
 het ihnen die Haut fein genau herab / läutert dann einen
 Zucker / wie kurz vorher bey den Citronen und Pomeransen
 Schelffen gelehret worden / und wann derselbe versäumt hat / leget
 die geschälte Pfersiche darein / schneidet sie aber zuvor halb von ein
 ander / und nehmet den Kern / samt dem fassichten auf das fleißigste
 heraus. Wann nun die Pfersiche / wie oben gedacht / in den Zucker
 gelegt /