

in ein Glas/nehmet aber den Busen wohl in acht/das ihr ihn nicht zu viel aufreisset; giesset dann einen gar lind geläuterten Zucker dar- über / dann wann er hart geläutert ist / candirt er sich gern; giesset nach etlichen Tagen die Brüh davon ab / siedet sie noch einmal und wiederholet dieses etliche mal. *

34. Hiefen = oder Hagen = Butten einzumachen / auf andere Art.

Lösset aus schönen grossen Hiefen = oder Hagen = Butten die Kerne und Busen / und schählet mit einem Messerlein das rauhe heraus; machet ein Wasser siedend / leget die Hiefen darein / lassets sieden bis sie weich werden / nehmet heraus / leget in einen Sieb auf ein Tuch / bis sie trocken werden: alsdann lautert so viel Zuckers als ihr vermeint genug zu seyn / in einem Kesslein / und lasset ihn so dick sieden / wie einen Saft; leget dann die Hagen = Butten oder Hiefen in ein Glas / lasset den geläuterten Zucker kalt werden / und giesset ihn daran: ist die Brüh zu dinn / kan man sie öfters übersieden / wie bey andern schon zum Übersfluß erinnert worden.

35. Hiefen = oder Hagen = Butten noch anderst einzumachen.

Wan nehme grosse Hagen = Butten oder Hiefen so nicht weich sind / schneide sie der Länge nach von einander und oben das schwarze Büßlein herab; puße die Stengel samt dem Rauhen auf das fleissigste heraus / und lege allezeit die zwey Theile / so sich auf einander schicken / zusammen: dann lasse man etliche / besagter massen

* Etliche lassen auch anfänglich / wann der Zucker geläutert ist / die Hiefen = oder Hagen = Butten ein wenig im Zucker absieden / bis sie weich werden / und legen sie / wie schon gedacht in einen Tiegel / der Zucker aber wird noch ein wenig dick gesotten / und wann er erkaltet / über die Hiefen gegossen: wolte die Brüh dinner werden / kan man selbige so offte übersieden / bis sie nimmer wässert / und in ihrer rechten Saft = Dicken verbleibet.