

tenen Citronen = Schelffen / oder auch also Wechsel = weiß untereinander. Wann sie nun alle besteckt / und recht ertrocknet seyn / schlichtet sie in einen Tiegel oder Glas / leget etliche Muscaten = Blumen dazwischen / läutert einen Zucker / lasset selbigen nach dem läutern noch einmal oder etliche übersieden / wie bey andern schon mehr beschriebenen / und giesset ihn / wann er erkaltet / über die Nüsse / daß er darüber gehe ; vermacht oder verbindet das Glas / setzet im Keller / oder sonst in ein kühles Ort : Nach etlichen Tagen schet nach / dann die Brüh oder der Zucker wird wieder dinn und wassericht werden / seihet selbigen ab / und übersiedet ihn / biß er zur rechten Safft = Dicken gebracht und erkaltet / dann giesset ihn wieder darüber und wiederholet solches so oft biß der Zucker nimmer wassericht wird / zumal weil diese Nüsse gern anlauffen.

40. Calmus einzumachen.

Sehabet den Calmus auf das schönste / lasset ihn / wann er zu Slangen Stücklein geschnitten worden / im Röhren = Wasser sieden / biß er weich wird / seihet das Wasser herab ; läutert einen Zucker / und giesset ihn darüber : wann er nun fünff oder sechs Tage lang gestanden / und die Brüh dinn wird / so seyhet sie wieder davon / und verstärckets so oft mit Zucker / biß man vermeinet daß der Calmus den Zucker angezogen habe / und gut zu essen seye ; man muß ihn aber nicht zu weich im Wasser sieden / damit er etwas hartlicht bleibet.

41. Allant = Wurtzeln einzumachen.

Sehabet und schneidet die Allant = Wurtz zu Pläslein / lasset's über Nacht im Röhren = Wasser liegen ; setzet in einem Kessel ein Wasser zum Feuer / wann es siedet / leget die Wurtzeln darein / lasset sie so lang sieden / als man ein paar Eyer sieden mag / dann giesset das Wasser herab / leget die Wurtzeln auf ein Sieb / damit sie verseihen : Läutert nachmal einen Zucker / leget die Wurtzeln darein / lasset's also mit einander absieden / biß man meinet daß der Zucker