

ihn über Nacht stehen / alsdann auff's Papier den Lezelt-Form auffgestrichen / vnd nach Gefallen der Dicke in den Model gedruckt / man kan das Saure von Citronen schön außlesen / vnd darun- der mischen gleich wann mans vom Feuer will he- ben / man muß aber Achtung geben / daß die Hiß nicht zu gäch hinzu gehet / wann sie 2. Tag auff dem Papier ligen / muß man sie schon abledigen / daß sie fein rösch drucken werden / so bleiben sie in- wendig schön safftig.

### Marillen-Pärl.

**N**imme 6. Pfund Marillen / sieds im Was- ser so lang / biß ihnen anhebt die Haut abzu- gehen / schöls sauber / thue die Kern heraus / treibs durch ein weites Sieb / nimb 1. Pfund Zucker / gieß 1. Seidl Wasser darauff / laß ihn sieden biß die dicke Tropffen herab fallen / thue die durchge- schlagene Marillen hinein / laß es sieden biß es sich wol vom Böck abschölet / thue gefähten Zucker da- rein / überdrückers über dem Feuer / walcke grosse Flecken auß / druck runde Lezelten darauß.

### Gute Citeroni- Lezelt zu machen.

**K**östlich nimb die Citeroni / schneid die gelben  
 B 3  Scha-