

vorhero in frischen Wasser so lange sieden/ bis sie so wird daß wenn man sie mit einer Nadel aufhebet sie gleich wegen der zärtlichkeit ihres Fleisches wieder herab fällt; den Zucker aber zu bereiten daß er recht eindringe/ muß er mit vielen Wasser vermischet / und zu einem hellen Sirup gemacht / hernach die Frucht darein gelegt / und gemacht bey einem Feuer gesotten werden; Denn das Wasser hat diese art / daß es den Zucker in die Frucht hinein treibet / so / daß endlich der Sirup ganz wässerich wird; wie man im kosten aus dem geschmacke leicht haben kan. Wilt du nun Pomeranzen = schalen einmachen/ muß du erstlich die gelbe Haut mit einem subtilen messer abnehmen / hernach zertheile die schale in vier theile / nim sie vom Apffel ab/ lege sie in frisch Wasser / und mache inzwischen eine nicht allzu scharffe Lauge von Eichner Aschen/ siede darinnen die aus dem kalten Wasser genommene Schalen so lange bis sie aufschwellen und schwämmicht scheinen: Nachdem muß man / den Lauge = geschmack zu benehmen / sie wieder in frischen Wasser ein wenig sieden und zwischen tüchern wieder trocknen / alsdenn in ein wohl = glassuret Geschirz geben oder legen / und einen guten geleuterten Zucker = sirup siedend drüber geben / und dieses sechs oder sieben tage nach einander alle tage zwey mahl morgens und abends: Man muß des Sirups desto mehr machen daß man gnug hat / es darf aber allemahl nur einen einigen sud thun / und also warm drüber gegossen werden.

Das vierte Kapittel Apffel und Birn drucken einzumachen.

Nim ein pfund zucker / kläre ihn wie im Anhang des ersten Absatzes gedacht / und gieß ihn durch ein haren sieb oder hartuch / dann schele die Apffel / und schneide sie in der mitte von einander / daß an jeder seite der halbe stiel bleibet / stich das Kernhaus heraus und koche sie in dem Zucker bis sie ganz klar und helle werden / denn lege sie aus der Brühe in ein breit Gefäß / daß sie einander nicht berühren: nim ferner ein pfund Zucker / kläre ihn / und koch ihn so lange
E bis