

wird: zerstoßet nachmal Weixeln in einem Mörsel / zwingets durch / und nehmet zu einer Viertel-Maas ausgezwungenen Safftes / ein halb Pfund Zucker / lasset selbigen im steten Sud fort sieden / doch nicht zu sehr; so er nun anfängt Fäden zu ziehen / so ist er gnug gesotten: Wann er dann ein wenig erkaltet / gießet ihn über die Weixeln in dem Tiegel / und beschwehrets vierzehnen Tage lang; sehet nach dem die Brüh wieder herab / übersiedet sie noch einmal / gießets / wann sie erkaltet / über die Weixeln / und das kan man auch öfters thun / nemlich / so oft die Brüh dinn wird / dann sonst lauffen sie gerne an.

25. Weixeln / noch anderst / einzumachen.

Nehmet ein Pfund schönen Zucker / läutert selbigen / lasset ihn fein wenig dick sieden / und hernach ganz erkalten; schüttet dann ein Pfund von gemeinen Weixeln / die fein zeitig und trocken sind / in ein eichenes / aussen an dem Boden / wohl-verpichtes Fäßlein / gießet den geläuterten Zucker hinein / machet das Spunt-Loch vest zu / setzet das Fäßlein in den Keller / und fehret selbiges alle Tage unter und übersich; es muß aber das Gespünt am Fäßlein zimlich weit seyn.

26. Weixeln einzumachen / auf eine andere Weise.

Nehmet ein eichenes Fäßlein zur Hand / läutert aber den Zucker nicht / sondern machet nur allezeit eine Lag Weixel in das Fäßlein / und überstreuet sie zimlich starck mit Zucker / auch gröblich-zerbrochenen Negelein und Zimmet; machet wieder eine Lag Weixel und so fort an / biß das Fäßlein voll ist: schlaget als dann das Fäßlein zu / setzets in Keller / wendets alle Tage fleißig um / doch dannoch aber kan man die Weixeln in Zucker eingemacht / noch länger / als diese / erhalten.

ffff ij

27. Wei-