

27. Weixeln / noch auf eine andere Art / einzumachen.

SWinget so viel abgezupffte zeitige Weixeln durch ein Tuch /
damit ungefehr ein halb Seidlein Safft bleibe ; giesset ihn in
ein messinges Becken / thut ein Pfund oder etwas mehr schön-
nen Zucker daran / setzts also auf eine Kohlen oder Glut / und lassets
wohl dick sieden : drehet dann zwey Pfund zeitigen Weixeln die Stie-
le ab / leget sie in den gesoffenen Safft ; lassets mit einander sieden ;
probieret den Safft auf einem Deller / wann er gestehet / so haben
sie genug gesoffen ; leget nachmal in einen erdenen Tiegel oder
Glas / deckets zu / oder verbindets / und setzts an ein kühles Ort / so
bleiben sie zwey oder drey Jahre gut.

28. Weixeln einzusetzen.

Schneidet von einem Pfund schöner frischer zeitiger aber doch
nicht überzeitiger Weixeln die Stiele nur halb ab / nehmet
dann einen Bierding oder Viertel = Pfund Zucker / läutert sol-
chen / lasset ihn zimlich dick sieden / und so dann ein wenig abküh-
len ; leget dann die Weixeln darein / und siedets gemacht ab / biß sie
bestehen / oder runzlicht zu werden anfangen wollen ; faumet dann
die Weixeln heraus / stellet sie fein ordentlich in ein Gläslein oder
Schachtel / und giesset den Safft langsam darüber / daß sie nicht
umfallen. *

29. Weixeln einzusetzen auf andere Art.

Nehmet schöne grosse Weixeln / schneidet die Stiele halb ab /
stosset so dann andre Weixeln / presset sie durch / nehmet zu
einem Seidlein oder halben Maas solch ausgepressten Safft
tes ein Pfund Zucker / lasset denselben mit dem Safft wohl sieden / les-
get

* Auf diese Weise kan man auch die Kirschen und Amarelln einmachen.
Man kan auch ein halb Pfund Zucker zu einem Pfund Weixeln nehmen.