

get die Weireln darein / lassets hernach wieder sieden / und fau-
met sie nachmals heraus : Setzet dann die Weireln in eine Schach-
tel oder Gläslein / daß die Stiele alle übersich kommen / lasset die
Brüh ferner sieden / biß sie recht dick wird / und Fäden ziehet / giesset
dann selbige über die Weireln in die Gläslein oder Schachteln / so
werden sie sich sulzen / gut und schön bleiben.

30. Ringesetzte Weireln / noch anderst.

Schneidet denen Weireln / wie oben gedacht / die Stiele halb
hinweg; nehmet zu einem Pfund Weireln / anderthalb Pfund
Zucker / schlaget selbigen klein / und läutert ihn / wie schon be-
fandt: wann er nun verfaumt / leget die Weireln hinein / laßt sie eine
gute weile sieden / zuvor aber dünstet ein gut theil abgezupfter Weire-
n in ein wenig Wasser und Wein / lassets wohl weich dünsten /
und zwingets durch ein Sieb : wann nun die Weireln / wie oben ge-
dacht / eine weile in dem Zucker gesotten / biß sie fast wollen runzlicht
werden / so faumet sie aus dem Zucker heraus / und setzets ordentlich
in die Schachteln ; die durchgetriebene Weireln aber / lasset mit
dem Zucker sieden / biß die Brüh bestehet / alsdann wieder ein wenig
erialten / und giesset sie über die Weireln.

31. In Honig eingesetzte Weireln.

Nehet an wohl zeitigen Weireln die Stiele heraus / läutert
ein schönes Honig; machet in einem Tiegel / eine Lag Weirel /
und eine Lag ganze Muscaten = Blüh / Zimmet und Negelein
Wechsel = weiß / und dieses etwan drey mahl ; darnach giesset das
Honig warm darüber / leget einen Schachtel = Deckel oder Bretlein
darauf / beschwerets / und lassets vierzehnen Tage stehen ; alsdann seihet
es ab / übersiedets ein wenig / und giesset nochmal warm dar-
über.