

## 24. Weixeln mit gerösteten Brod / auf andere Art.

**S**chneide weisses Brod würfflicht / röste es zusamt einem Löffel voll Zucker im Schmalz / es muß aber des Schmalzes nicht viel seyn / sondern daß nur das Brod damit angefeuchtet werde ; lege sie hernach in eine Schüssel / zupffe schöne grosse Weixeln ab / und wasche sie aus einem frischen Wasser / röste selbige in der Pfannen im Zucker / giesse Wein daran / laß ein wenig mit einander sieden : richte sie dann über das geröstete Brod / und streue Zucker und Zimmet / oder aber ein Trisanet darauf.

## 25. Aufgesetzte Weixeln in eine Schüssel zu machen / wie einen Dorten.

**S**chmet Weixeln / zupffet sie von den Stielen herab ; thut ein gut Theil Zucker in ein Pfännlein / giesset ein klein wenig Wein daran / lasset den Zucker zergehen / und die abgezupffte Weixeln darinnen dünsten / doch daß sie nicht zu weich werden ; zuvor aber machet eine dergleichen kräftige Mandel Füll oder Gehäck an / wie / bey denen kurz vorher gedünsteten Prinellen und Zibeben / N. 19. beschrieben worden ; drucket solches schön vest / mit einem Löffel / in eine Schüssel und setzet die obgedachte gedünstete Weixeln artig in der Runde herum / und giesset den Zucker oder die Brüh / darinnen die Weixeln gedünstet worden / mit einem Löffel fein gemacht an unterschiedlichen Orten hinein : Alsdann bestecket sie mit länglicht geschnittenen Mandeln / oder Pistacien Nüßlein / oder dergleichen Blümlein / wie auch mit zierlich geschnittenen Bögen / von eingemachten Citronen und Pomeranzen Schelffen / und streuet oben / so es beliebet / ein wenig Trisanet darauf. Ein noch besseres Ansehen zu geben / kan man ein Bild / von Tragant gemacht / auf ein Pläslein von einer Citronen / und zwar in die Mitte der Füll oder des Gehäckes / vest eindrukken /

cken /