

Wein daran / welcher nicht nothwendig von den besten seyn muß; last es also an einem warmen Ort / oder so man ihn in einem Glas anmachet/ in der Sonnen stehen/ so lang biß er die rechte Säure bekommt / und auf diese Weiß kan man den besten und schärffesten Essig haben: Man muß aber / so offte man davon nimmet / das Gefäß allezeit wieder auffüllen / damit es immer voll bleibet. *

2. Ein Pomerantzen, Blüh = Essig.

Nehmet schöne trockene Pomerantzen = Blüh/ welche aber noch nicht ganz offen ist / brechet von selbiger die grüne Stielein auf das genauste herab/ doch daß die Blümlein ganz bleiben/ thut ein gut theil davon in ein Glas / und giesset von dem schärffsten Wein = Essig daran: alsdann verbindet das Glas wohl / stellt es an die Sonnen/ und lasts vierzehnen Tage oder drey Wochen lang darinnen stehen. **

3. Ein Rosmarin = Blüh = Essig.

Sittlich thut eine gute Hand voll Rosmarin = Blühe / ohne einige grüne Blätlein / in ein Maas = Gläslein / werfft vier Loth grosse ausgekörnte Zibeben / zwey Loth Weinbeerlein / drey Stengel langen Pfeffer/ anderthalb Quintlein Zimmet/ und ein klein wenig Galgant darein / giesset ein Seidlein des besten Malvasiers dazu/ und füllet hernach das Gläslein mit herben Wein = Essig voll an/ setz es an die Sonnen wie den Rosen = Essig/ und fehret das Gläslein je zuweiln hin und her / das unterste zu oberst / und das oberste zu unterst/ damit sich obige Stücke wohl durch einander läutern/

S 8 iij

* Etliche nehmen die Mutter von einem alten Essig / giessen sie in ein Geschirz / füllen selbiges mit einem säuerlichten Wein oder Bier an / und stellen es an einen warmen Ort/ und auf diese Art wird der Essig auch gut und scharff / absonderlich aber der Bier = Essig / mit Sauerteig auf obbeschriebene Art gemacht / daß er dem Wein = Essig nicht viel bevor lassen wird.

** Etliche pflegen auch/ wann sie diesen Essig anstellen / ein wenig Würk = Megelein / und gebröckelte Zimmet darein zu thun.