

Essig darüber/ laß ihn vierzehnen Tag oder drey Wochen in der Sonne destillirn / so zieht er den Holler- Geschmack ganz an sich.

10. Ein Citronen- Essig.

Nehmet aus den Citronen die Kern heraus/ dann sie sind sonst gar bitter / schneidet die Schelffen davon / thut das safftige Marck alsdann in ein Glas / giest den besten Wein- Essig daran/ und setz ihn an die Sonnen wie einen andern Essig.

11. Ein Weinbeer- Essig.

Nehmet einen guten Essig / thut klein Weinbeerlein oder Corinthen daran / so wird er wohl sauer davon / und ist zu unterschiedlichen Brühen zugebrauchen.

12. Ein Holbeer- Essig.

Nehmet schöne frische Holbeere / die nicht zu weich sind / in ein Glas/ giest einen guten Wein- Essig daran/ und laß ihn in der Sonnen destillirn. *

13. Ein Erdbeer- Essig.

Der Erdbeer- Essig wird gleichfalls in allen angestellt / als wie der Holbeer- Essig.

14. Ein Weixel- Essig.

Nehmet schöne frische zeitige und trockne Weixeln/ zupffet von solchen die Stiele herab / thut sie in ein weites Glas ; streuet aber allezeit zwischen eine Lag Weixeln / ein wenig klein- geschnittene Zimmet und Megelein / und ein gut theil grob- gestossenen Zucker / wie auch ein wenig langen Pfeffer / oder / etlicher Gebrauch nach/

* Man kan auch diesen Essig mit Gewürk anstellen / wie solcher bey dem Rosen- Essig bereits beschrieben ist.