

Außer dem Wein- und Bier-Essig ist der Obst- und sonderlich Holz-Äpfel und Birn-Essig in der Küchen auch sehr wohl zu gebrauchen. Es wird aber derselbe folgender Gestalt gemacht: Man nimt die Holz-Äpfel oder Birn / zerstößt und presst sie aus / den außgepressen Saft thut man in ein Fäßlein / setzt das an die Wärme und läßt es stehen / daß es sich wohl setze oder läutere / alsdenn ist er gerecht und gut zum Gebrauch.

NB. Es ist aber dieses bey allen Essig-Zubereitungen wohl in acht zu nehmen / daß man die Fasse oder Krüge nicht ganz voll anfülle / sondern etwas leer oder wahn liegen lasse / sonst geräth der Essig nicht wohl.

Vierdes Capitel.

Wie der Essig / er sey von Wein oder Bier / in seinem Gefäße zu tractiren / nachzufüllen / gut zu erhalten / und der verdorbene wie der zu bessern.

Als Essig-Gefäß muß wie in vorigen schon erwehnet / nicht gar voll gefüllet seyn / sondern allezeit etwas wahn oder leer gelassen werden. Und wenn man davon gebraucht hat / sol man nach und nach andern Wein oder Bier / sie seyn starck oder gering / wieder