

wird/ so lege Saureteig darein / und geröste oder gebrendte Erbsen/ so wird es behend guter Eßig.

Item/wirff in die Bütten/so es gleret/ dreyzehnen Weizen Körner / und Rinden von Rocken Brodt / und ein wenig Mirtha / so wird aus dem Biere Eßig.

Item/nim vier Maß Wassers/und ein Quintlin Honig/ und ein Maß Wein/ und siede es wohl/ und thue es in ein Faßlein/ so wird es sauer.

Eine andere Kunst Eßig zumachen.

Item/nim grosse Nußbaumen Wurckel/ und thue die in den Wein so wird sehr guter Eßig daraus/ siede Wein in Kupffernem oder Messinen Geschier/ und scheume den Wein ehe daß er sich seker / so wird sehr guter Eßig daraus.

Item/nim Gersten/ röste sie in einer Pfannen/ daß sie teck schwarz wil werden/ und thue sie in Wein/so hastu in zweyen Tagen guten Eßig. Oder nim ein Crust Rocken Brodt/ geröst in einer Messinen Pfannen / und laß es nicht gar siedend werden/ und thue denselbigen Wein in einen Krug / so hastu in drey oder vier Tagen guten Eßig.

Eßig zumachen das ihn einer mag bey sich tragen.

Item/nim Weinstein/ und lege den neun oder zehen Tage in guten Eßig/ darnach wann du ihn heraus hast gethan/ so dörre ihn an der Sonnen/ und

G

wann