

wann er wohl dörre ist/ so lege ihn wieder zehen Tage  
in einen guten Efig / darnach truckne ihn aber/ und  
stosse ihn gar klein zu Mehl/ und thue ein wenig in ein  
Glas vol Wein/ so hastu guten Efig.

Wann man gedörte Merrettich Wurkeln pul-  
vesieret/ in Efig thut/ macht ihn bald scharff.

### Eine andere Kunst guten Efig zu machen.

Item / nim gar ein dürres Faß / und lasse es  
wohl binden und breiten/ und nim darnach ein halb  
Maß gutes Gebrantes / Weins/ schütte ihn in ein  
Faß/ und schlage das Faß zu und werke das gar wohl  
hin und her biß der Gebrante Wein darein gehet/ un  
so es ungefehr ein Tag/ zween oder drey an der Sonnē  
gelegen ist/ so schütte als dann ein Maß Efig auch da-  
rein/ so dann derselbige auch ein Tag/ oder zween da-  
rinnen gewesen ist/ als dann nim den abkommenden  
Efig/ siede ihn in einem Meßinen Geschir/ verscheu-  
me ihn sauber / und thue ihn gleich also warm ins  
Faß/ und nim zu einem sechs Eimerigē Faß ein vierd-  
ling von einem Pfunde schwer Bertram/ zerschlage  
die Wurkel/ und binds an eine Schnure/ und henge  
sauff das halbe theil ins Faß/ un bohre in den fördern  
Boden obē ein Loch eines Daumens groß/ das selbi-  
ge Loch soltu für un für offen lassen/ des gleichen obrn  
den Spund/ nur mit einem hohlen Ziegel verdecken/  
damit der Efig Luft habe / und laß dich nicht irren/  
das an den Enden da die Luft hingehet/ viel kleine  
Mück.

Mück.