

Der fünft tayl.

¶ Das sechst Capitel.

¶ Thu wein in ein kolben glas oder in ein Krug setz in einen Kessel vol wassers darinn laß den wein heiß oder nur wol warm werden du solt aber in den Krug mit wein rot weiden holz legen vñ Ingwer langen pfeffer vñ ein vrhab von rohem teyg oder heiß gebachten brot dawon wirdt der essig stark.

¶ Das siebent Capitel.

¶ Item wilstu schnelliglich essig machen So nym stehelin Blech vnd glü die wol vnd lesch die dreymal in gutem starchen essig leg sie hin vnd behalt sy zu deiner noetturfft So du dann schnelliglich essig machen wilt so nim sie vnd glü sie wol vnd lesch sie in wein so wirt es auff der stet zu essig.

¶ Das acht Capitel.

¶ Wilstu über landt essig mit dir tragen in der taschen wo hin künnest das du bereyten essig habest So nym die kern in der Keltern auf der weinber hülß vñ trückē sy wol stoss sie wol zu puluer auff das puluer geuß gutten essig vermischt wol laß es steen das sich das puluer an den grunde setz geuß den essig ab vñnd trückne das puluer an der Sunnen das thu zu dreymalen Vnd so du schnelliglich zur handt essig haben wilt wo du bist so nim des puluers vnd strew sein wenig in ein becher vol weins so hastu essig.

¶ Das neindt Capitel.

¶ Oder also Lym heffen von essig vñ knit die mit rocken melß mach ein teyg vnd mach ein brot dārauß bache es im ofen kaum halß nym es auf dem ofen legs in gutten starchen essig das es des essigs in sich zeucht So laß aber im ofen bachen auff halß nym es auf vnd legs wider in gutten starchen essig das es aber des essigs in sich zeucht als so vil als es mag thus wider in den ofen bachs wol vnd behalts vñ wen du essig haben wilt auff dem weg oder wo du bist für das brots ein wenig in ein becher weins so hastu essig.

¶ Das zehndt Capitel.

¶ Oder also Lym weinstein wol gerissen mit starchem essig zu dreymal vñ zu yedem reyßen laß in wol trucken werden dan mach kūges