

irrdenen Geschirr hinauf ein ganzes Jahr lang. Wann man nun Mangel am Wein leidet / und gerne einen machen wolte / so thut man in ein Faß vier Theil Wassers / zwey Theil Most / und ein Viertel von einem Theil des obgemeldten Quitten-Safft / läßt in einem verdeckten Faß mit einander jähren / wann es nun klar worden / so sticht mans an / und gebrauchs. Oder nimm ein Pfund Honig / rothen Weinstein eben so viel / Rosinen ein halb Pfund / Essig zwey Maas. Laß es in einem irrdenen Geschirr sieden / geuß hernacher Wein darzu / so ist es gut zu trincken.



Das XV. Buch.

Vom Essig.

Einen guten Essig anzustellen.

Nimm Weinstein / stoß ihn zu zartem Mehl / nimm hernacher starcken Essig / und mach ein Teiglein darauß / laß trocknen / und stoß wiederum / solches wiederhole zum drittenmahl / oder auch öffters / nimm dann selbiges Mehl / und thus in Wein / so wird er zu einem sehr guten und scharffen Essig. Oder presse den Saft von unreiffen Trauben / seyhe ihn sauber durch / und gieß Essig dran / wann er nun drey oder vier Tag gestanden / so seyhe ihn ab von seinem Lager / und thus offft / so bekommest du auch guten Essig.