

man zu viel darein / so verdirbt er / vnd laß ihn also arbeiten / so bleibt er gut. Hie ist auch zu mercken / daß man ein zwerch Hand von de Boden ein Zapfenloch sol born oben an den beyden orten / alls des halben / daß es mög Luft haben / denn der Essig wirt auß dem zerrütteten Luft / aber der Spundt sol oben gedeckt seyn mit einem Stein / auch sol man haben ein Rürholz / das da gehet biß an den Grundt des Faß / vnd alle Tag drey oder viermal rüren / vñ wider mit dem Stein zudecken / damit nichts unreines darein fall. Item / wenn das Feslein voll ist worden / so geußt man den Essig in ein groß Faß / vnd leßt noch ein Maß oder zwölff in dem Feslein / dem grossen Faß solt du auch Zapfenlöcher eynmachen / vnd thu mit demselbigen / wie mit dem vorigen ist geschehen / vnd mit dem kleinen nachfolgend wie mit dem grossen.

Item / du solt hie mercken / daß du in das Faß solt thun Saurteig / gemenget mit gestossene Pfeffer / als ein Faust / vnd Honig auch darvnter ein Löffel voll / das wirt sehr bald saur. Item / wenn das grosse Faß voll ist worden / so geuß das halb theil in ein ander Faß / das so groß sey / vnd thu ihm in aller maß wie vor / so magstu so viel Essig machē / als viel du wilt / Auch mag er nimmer verderben / wenn du in also zufüllest / Wenn er aber oberfüllt wer / so mag er nicht arbeiten / des gleichen wenn man in nit füllt / so verzehret er sich in im selber / vñ wirt zu nicht. Dis ist ein Kunst / damit sich einer in einer grossen Statt wol ernehren mag / wenn einer mag Essig machen auß faulem vnd seigerm Wein oder Bier / dz man sonst auff die Gassen schüttet / das ist hieher alles gut. Auch ist zu wissen / so du nit magst haben Wein zufüllen / oder Bier / so geuß Regenwasser darein vngesotten / aber doch gewärmet / dz macht auch Essig / man muß aber nit so viel darein glessen des Wassers / als des Weins / oder Biers. Hiemit genug von köstlichem Essig geschriben.

### Ein ander Kunst / wie man guten Essig sol machen.

Item / so preß vnzeitige Weinbeer auß / vnd seige sie schön / vñ schüt andern Essig darvnter / vñ so der drey tag gestehet / so seige in von dem Läger / das thu oft / so hastu guten Essig zu aller zeit.

### Wie man Essig auß Bier sol machen.

Item / nimb Bier / vnd seudts / vnd wenn es kalt wirt / so leg Saurteig darein / vnd geröst oder gebrennt Erbsen / so wirt es behendt guter Essig.

Item / wirff in die Butten / so es giert / 13. Weizenkörner / vnd Rinden von Ruckenbrot / vnd ein wenig Myrrha / so wirt auß dem Bier Essig.

Item / nimb 4. Maß Wassers / vnd ein Quintlein Honig / vnd ein Maß Weins / vnd seudt es wol / vnd thu es in ein Fäßlein / so wirt es bald saur.