

Folget/ wie man einen sawren Essig machen sol.

Nim Sawer. Teig / mische ein wenig Honig darunter / Weinstein-
Saltz vnd gestossen Pfeffer vnd Ingber / wol vnter einander gemis-
chet / vnd vierzehnen Tage beysammen stehen lassen / bis wiederumb
ganz sawer wird / davon sol man ein wenig in die Essig thun / so wer-
den sie in kurzer Zeit ganz sawer.

Sonsten pflaget man zu sagen / je besser Wein / je besser Essig /
das ist wahr / denn aus den süßesten vnd stärckesten Weinen wird
der beste Essig.

NOTA.

Der Essig dienet nicht allein in die Küche vnd auff den Tisch / son-
dern die Alchymisten können dessen gar nicht entzathen / vnd müssen des-
sen jederzeit im Vorrath haben / zu welchem Ende auch vnser Author ei-
nen Modum vorschreibet / wie man bald zu gutem Essig kommen sol / denn
daran sehr viel gelegen / vnd hindert manchen der gute Essig / er wird aber
nicht allein aus Wein / sondern auch aus Birn-Most gemacht / der ja so
scharff ist / als der von Wein / sonderlich ist dieses in Hessen vnd Böhmen
sehr gemein / wie auch an etlichen Orthen in Thüringen.

Ich habe dessen oft zu den Extracten gebraucht / vnd hat das seine
im solviren gar wol gethan.

So kan man auch einen guten Essig aus Regen-Wasser machen /
der so scharff wird / daß man auch die Kiesel-Steine damit zertreiben kan /
wie ich dessen vnter unterschiedlichen versucht / vnd wird also gemacht.

Nim einen Kessel voll Regen-Wasser / darein thue drey Pfund Ho-
nig / lasse es mit einander kochen / bis es auff die Helffte eingesotten / thue
es in einen grossen Essig-Krug / vnd henge weissen gestossenen Senff
in einem reinen Tüchlein darein / vnd setze es zum Feuer / bis es also
gänglich verjähret / so wird ein gewaltiger schöner vnd stärker Essig
daraus /