

man zum Eßige kan viel schlechter Obst nehmen / als wann mans zum Ge-
träncke brauchen will / denn das wilde Obst ist auch hie nicht zu verwerffen /
wenn es nun gepresset und ausgezohren / machen sie einen Eßig daraus / wie bey
den Weineßige gedacht / andere lassen ihn nicht einmahl gähren / sondern wenn
er sich nun gesetzt / so klären sie ihn ab / und gebrauchen ihn zum Eßig / wenn er
aber vergoren / ist es beständiger.

Bier- Eßig zumachen.

Will man den Eßig in Fässern haben / so verfähret man damit / wie mit
den Wein- Eßig / und ist zu merken / daß man kein Bitter- Bier darzu
nehmen muß / ist derowegen nöhtig / daß man an denen Orten / da eitel Bit-
ter- bier gebrauet wird / in brauen von dem Biere eh es gehopffet was zuruck
nimmt / und absonderlich gieren läßt.

Einige so damit handeln / brauen aus eitel Gärsten- malz eigen Bier
dazu / wie man sonst Bier braut / und daß es gar keinen Hopffen bekommt /
wird auch nicht so starck gemacht / und fein warm mit den Häfen gestalt / und
wann es im Gieren wird es fest mit Lotten verdeckt / und etliche Tage hernach
wird er weck gefast / sonst hat man noch einige Dinge davon.

Von Bier- Eßigen wie er in Krügen kan angestellt werden.

Will man wie im kleinen Hauß/ halten geschickt den Eßig nur in Krügen an-
stellen / muß man sehen / daß man süße Geschirre hat / und ist das steine
Gut hierzu am besten / in Mangel aber dessen / müssen die Geschirr auswendig
und inwendig glasüret seyn / denn die Schärffe des Eßiges sonst leicht durch die
Krüge dringt / sonst giebt man nur sauren Darm aus einen andern Geschirr /
das Eßig drin gemacht in das reine und süße Bier dazu auch einige von denen
Dingen so ich noch melden will / und zum Saure gehören / vermacht den Krug
doch nicht zu dichte / setz ihn an einen warmen Orth und laß ihn etwas stehen / so
wird es bald saur / wenn man ihn nur einmahl im Stand hat / muß man um
bey guten Eßig zu bleiben eine kleine Flasche oder Fäßchen voll zum Gebrauch
davon ablassen / dasselbe aber allezeit wieder voll füllen und wol verwahren / denn
es auch gar kein Raht / daß man einen jeden über den Eßig gehen läßt / weil er
nicht einen jedermann dauret / sondern leicht umschlägt / lang wird / und ver-
dirbt da man oft grossen Schaden von hat.

Viel Eßig bald zumachen.

Wer viel Eßig auf einmahl machen will / nehme ein Eichen Faß anderthalb
oder zwey Eimer groß / und gieß ein Biertheil sauren guten Eßig darein /
spunde