

Spunde es zu / und lasse es drey Wochen liegen an einem warmen Orth doch muß es in wählender Zeit oft ungewälket werden / darnach spundet man es auf / und legt es / wenn es Sommer auf den Hoff / daß die Sonne darauf scheinet / doch nicht beregnen kan. Was man hernacher darein füllen wil / es sey Wein oder Bier muß zuvor gekocht und wohl geschäumet seyn / und denn davon so viel zugießen / als man meynt der Eßig vertragen kan / denn wenn man zuviel gießt / verdirbt er / und dieses muß man thun biß es voll / doch allezeit erst schmecken / ob der Eßig auch saur genug / wenn er nun voll / so gießet man ihn halb ab auf ein ander Faß / doch eben so groß / legt es bey das ander / und füllet sie beyde nach und nach / wie erst gesagt / die Fässer aber müssen auf einer Stelle liegen bleiben / doch täglich 3. oder vier mahl mit einem Rühr-Holz von unten aufgerühret werden / das Spund muß mit einem Stein verdeckt seyn / und oben bey dem Spund 2. kleine Löcher gebohrt / daß der Eßig Luft hat.

Wann er etliche Jahr im Sauren nicht fort will / kan man Saurteig mit langen Pfeffer vermengt / und einen Löffel Honig hinein thun / in übrigen muß er mit fleißigen Füllen erhalten werden / denn wird er nicht gefüllet / daß er was zu arbeiten hat / so arbeitet er in sich selber und verdirbt.

Einen guten Eßig von Regen-wasser zumachen.

Nehmt ein eyrnich Faß / das zu Eßig bereitet ist / und gebet ein Viertel von guten Wein-essig darauf / last es etliche Tage wohl umgeschüttelt stehn / dann nehmet Regen-wasser / und thut etwas Wein-Hesen darein / last es damit kochen / und wenn es kalt / klaret es ab / und füllet den Eßig damit nach / und dieses so oft / biß es voll ist / es muß aber geprüfet werden / und mit den Füllen wie bey den rechten Eßig gemacht seyn / es soll ein guter Eßig werden / Herr Hoberger aber sagt / daß es ihn zweiffelhaft düncket.

Ein gut Eßig-pulver auf Reisen und im Felde zu gebrauchen.

Nehmt Weinstein / legt ihn 8. oder 10. Tage in guten Wein-essig / dörrt ihn wieder an der Sonnen / und dieses wiederholet drey oder mehr mahl / und wenn er zum letzten mahl drucken / so macht ein Pulver draus / wolt ihrs brauchen / so gebt eine Messer-spize oder mehr in ein Glas Wein so habt ihr guten Eßig.

Eini-