

Himbeer-Eßig zumachen.

Man sucht die Himbeer fein aus / daß keine dürre darunter ist / und thut sie in ein Hals-Glaß / giebt guten Eßig darauf / und setzt ihn an die Sonne / daß er sich fein durch distilliret wenn die Beeren weiß geworden / kan man sie heraus / und andere dafür hinein thun / so wird er desto stärker / man muß ihn eben auch so lang er an der Sonnen stehet / nicht zu fest zubinden / wenn man ihn aber aus der Sonne thut / müssen die Beer daraus / sonst verdirbt er leicht.

Erd-beer Eßig.

Derzu nimt man die Feld-Erdbeer und macht es sonst wie mit den Himbeer-Eßig / nur daß man öfters / die alten beeren weg / und neue hinein thun muß / wenn er soll kräftig seyn.

Kirschen-Eßig.

Derzunimt man die schwarzen sauren Kirschen / bricht die Stiele davon / im übrigen macht mans wie mit den Himbeer / außer daß man die Kirschen in dem Eßige laß / man kan alle diese Eßige mit etwas Gewürz verbessern nach belieben.

Zu allen diesen Eßigen kan man den Zitter-Eßig brauchen / zum rohten Rosen-Eßig aber kan man wohl gut Regen-wasser nehmen / und ein wenig Salk darzuthun / im Nachfüllen aber muß man nicht ein voll Glaß sondern weniger zugießen / bißweilen soll man auch ein gut Glaß Wein darzu füllen / dieses soll oft versucht und gut befunden seyn.



Register