



**Ein neue uñ[d] hu?psche bewerte Kunst Wie man die Wein  
erhalte[n] soll, Vnd dem bresthafftigen abgefallnen wein wider  
helffen.**

<https://hdl.handle.net/1874/436845>

5

# Ein newe vñ

## hüpsche bewerte Kunst

Wie man die Wein erhaltē soll/  
Vnd dem bresthafftigen abgefallnen Wein  
wider helfen. Durch Martin Grewlich  
vō Tübingen/ Küffer vñnd Kellermeyster  
zū Maulbrunn/ Allen Küffern vñnd Kel-  
lermeystern fast nützlich zugebrau-  
chen/ vñd zū wissen/ &c.



Hie bei ist auch gesetzt ein schöne  
vñd bewerte Kunst/ wie man guten Eßig  
machen soll/ auß Wein vñd  
Byer/ &c.

## Zum ersten von Seyge- rem Wein.

Nym zu einem halben füder ein hal-  
ben vierlin äschen/ vnd ein halben vier-  
ling weinstein/ Klein gestossen/ durch ein  
härin sieb gereden / vnd nimmi darnach  
ein sauberen kübel vnd laß anderhalb  
viertheil weins auß dem faß in dē kübel  
vñ chü darnach die materey in dē kübel  
rür es wol durch einand mit einm scheidt/  
inn dem faß/ das es schaum / vñnd schüß  
die materey drey mal nach eināß darein/  
vnd allwo gerürt / dz der schaum oben  
zu der pfundten auß lauff/ vnd denselbē  
gen schaum fahe in ein kübel / vnd so die  
materey inn dem faß ist / wie ob gemelt/  
so nim den schaum auch / vñnd schüß ders  
oben in das faß / vñnd rür es auch / doch  
dz der schaum in dem faß bleib / so würt  
der wein frisch vnd hert.

♣ Lin



### ¶ Ein anders.

Wann du seygeren wein hast / so nym  
ein maß senffmeel klein gemalē / vnd thū  
es in ein leinen tūch / vnd henck's ins faß /  
so würt er frisch.

### ¶ Ein anders.

Wiltu seygeren wein schön vnd frisch  
machen / so nym getrentē wein / vnd thū  
den in den wein / mit einē löchertē scheidē  
durch einander.

### ¶ Ein anders

Item wiltu seygeren wein in acht tagen  
hert / frisch vnd gut machen / so nim  
zū einem halben füder ein pfunde alain  
vnd stoß de kleyn / vnd räd den durch ein  
härin sieb / vnd das weiß vō xviii. eyern /  
vnd klopffs wol / vnd nim drey hand vol  
saltz darzū / vnd seihe es durch ein sauber  
tūch / Vnd thū darnach dz eyerklar vnd  
den alain durch einander / Thū es in dz  
faß / vnd rür den wein wol durch eināder

mit ein löcherichtē scheid / vñ füll in acht  
tag lāg / all tag mit einer halbē frischen  
maß wassers obē ein. Vnd nimm allwe-  
gen so vil wein heraus / so wirt der wein  
schön vnd hert.

**¶** Seygeren wein hert zū machen  
in acht tagen.

• Nym zūm halben füder weissen lette /  
so groß als ein rückenbrodt / vnd dörr in  
wol an der sonen / stoß den klein zū mehl.  
Nimm ein zuber voll wein auß dem faß /  
thū den wein darein / vnd rür inen wol  
vnder einander / schüt es darnach in das  
faß / Rür es wol durch einander mit dem  
rürscheid / er wirt frisch.

**¶** Wein der gebrochen oder seyger  
ist / schön zū machen.

So nym Agrimonien wurzel / vñnd  
hencks darein in den boden.

**¶** Das ein wein mit seyger werd.  
Bereyt

Bereit ein faß im herbſt das ein füder  
belt/vnd brenn den ſpon darein/wie offt  
gemeldt/darnach thū den wein von der  
Kelter in das faß/Vnd wann der wein  
anhebt zū jeren / ſo nem̄ ein ma milch/  
thū dē raum darvon/schüt es in das faß/  
nim̄ auch für ij. pfeñing gebrentē wein/  
schüt den ins faß/vnd hencf darnach ein  
ſecklin darein/mit den fünff ſtücken viij.  
tag ſo würt d wein wolſchmeckend/hert  
vnd beſtendig/vñ der wein ſol am leſtē  
tag des Hornungs abgelaffen werden/  
ſo bleibt er ſchön vnd würt nit ſeyger.

### ¶ Wann ein wein ſeyger iſt.

Nim̄ ein ſchilling kleiner Kißling ſtein/  
mach ſie ganz heysß / vnd thū ſie inn den  
wein/zū der pfundten hincin/schlag dan̄  
das faß zū/vber nacht würt er friſch.

Dis ſeind die fünff ſtuck / da er ſo offt  
vonn ſagt / wann er ſagt / man ſoll das  
ſäcklein machen mit den fünff ſtücken/

vnd es soll gestossen werden. **Symn**  
Walwurz für j. pfenning / ij. pfenning  
Galgen/iiii. pfenning **Symerrinde**/ij. lot  
weissen zucker/vnd für j. pfenning **Reiß**.

### Schymleten wein machen. wolsmackend.

So laß den wein ab in ein ander faß/  
nym darnach ein hand voll salbey / vnd  
rauten/das kleyn geschnitten/vn gedör-  
ret/vnnd ein handt voll hopffen/thu die  
drey stuck in ein rein thuch/vnd heck's in  
das faß runden wein/nach dem ablas/  
er wirt wol schmackend.

♣ Oder man ein gut büschlein flech dan  
nen speen oder weckholder speen / henc  
sie in den wein/ist auch sehr gut.

♣ Wan der wein zum erste oder andern  
mal abgelassen / das er nit weich werd.

So nim zu ein füder weins so vil saltz/  
als groß als zwey eyer / vnd machs heiß  
in einer pfañen/die ein new kachelpfañ  
sey/vnd dör es /darnach so nim zwenig  
maß

maß frisch brunnen wasser / in ein gelec/  
schütte dz saltz also warm drein / vñ thū  
in das wasser / rür das wol durch einand  
mit einem newen beßem / vñnd schüt das  
wasser in dz faß / füll dz faß darnach zū /  
Vnd nim̄ zwo oder drey handt voll weiß  
erbsen / thū sie auch in das faß / rür den  
wein wol mit dem rürscheit / vñd an dem  
neündtē tag brich in wider auff / vñd füll  
es mit frischem wasser zū / so der selbige  
wein weych were / den du abliessest / So  
brauch dise kunst / er würt frisch vñd güt.

### ¶ Kanen wein zū hüpscher farb zū bringen.

Nim̄ zū einem füder weins zehen maß  
milch / die des morgens gemolckē sey / die  
noch warm als des menschen blüt / vñd  
nim̄ ein güt handt vol saltz / Das mach  
heiß in einer kachln / vñnd thū es in die  
milch / vñd thū es in dz faß / rür den wein  
mit dē rürscheit gar wol ein stund lang



darnach füll das faß/ thū ein handtvoll  
weisser erbsen darein/ schlag dz faß acht  
tag zū/ vñ am neündre tag brich es auff/  
füll es mit frischem brunen wasser/ dz ist  
offt bewert worden.

### ¶ Trieben wein lauter zū machen.

Nym ein pfunde weinstein/ ein pfund  
salz/ bren es in einer pfañen/ vñ zertreibs  
Klein/ thū es in den wein/ vnd rür in wol/  
doch soll der wein vor abgelassen sein.

### ¶ Rosenwein zū machen im Herbst.

Nym feldt rosen/ als sie zeitig werden/  
so brich ein korb voll/ darnach du ein faß  
hast. Vnd brich die bletter von den stylē/  
vnd dörz die auff einem saubern thuch  
in der sonen/ halt sie schön bis in herbst/  
vnd wann der wein anhebt zū sären/ so  
laß auß dem faßlein so vil weins/ das es  
nit über geht/ thū die Rosen in dz faß/  
vnd laß den wein damit verjeren: Laß  
ihn darnach ligen/ vnd füll ihn zū mit  
verjorem

verjorem wein/ So würt das so ein köstlicher wolgeschmackter wein.

Zu gleicher weis magst auch machen holder wein / da du die blüß abgebrühest/vnd dörrest wie die Rosen.

### ¶ Schlehen wein in dem Herbst zu machen.

Nim drey oder vier maß schlehen/dar nach das faß ist/vnd stoß die wol mit dē steynen/thū es in ein faßlin vnd von diesem lautern wein gefült/vñ laß mit den schlehē verreyeren/so würt der wein liecht rot/vnd schmeckt als wer er gewürtzt.

### ¶ Spanwein zu machen.

Nim püchē oder hagen püchen spen/ein sack voll oder zween/darnach ein faß ist/thū sie in einen Kessel/sied sie/darnach schütte sie in ein Zuber / wesch sie sauber/ laß sie wider dürr werden / thū sie in das faß/vnd was du für ranfarbē wein hast/magstu darin schüttē/wirt er in vierzehē

tagen schön/vñ wann du darab gecrunt/  
cken hast ein viertheyl jars / magstu die  
spån heraus thun / die weschē vnd wider  
erucken lassen werden/ So seind sie dann  
wider güt, wie vor.

¶ Ein ander Spon oder Ring  
oder schwefelring/die man in  
die faß brennt.

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| • Langen pfeffer.   | } ein lot.            |
| • Campffer.         |                       |
| • Meerretich.       |                       |
| • Bertram. Nāgelin. |                       |
| • Muscatnus         |                       |
| • Mastix. Galgen.   |                       |
| • Veyel wurzel.     |                       |
| • Weissen angsteyn. |                       |
| • Zymmarinden.      |                       |
| • Paris kōrnlin.    |                       |
| • Enis.             | ein quinclin.         |
| • Weissen zucker    | v. lot.               |
| • Weissen schwefel. | ein halb pfund.       |
| • Swilch,           | ii. oder driehalb pf. |
|                     | ein eln.              |

Diser

☘ Difer spon ist güt zu allen gebrechlichen weinen/sie seind new oder alt.

## Wie man den spon machen soll.



Zu zwölff füder weins wie obsteht / solche specery solt du stossen / ihe ein stuck nach dem andern / in einē mörsel steyn/darnach wol durch einander gemengt / in einer schüssel mit einē löffel / vñ darzu soll mā nemen zwey oder drithalb pfunt schwefel / vnd stoß den klein / thū den in ein kachelpfann/dz er zergerhe. Darnach schneid ein plezen von dem zwilch / einer spannen lang / vnd vier finger breyt / vñ schneid ein hölzlin dz ij finger breit sey / vnd einer spannen lāg / Vnd so der schwefel zergangē ist / so leg ein sauber bret für die pfannē / zettel der vorgeantē specery auff das bret / ein theyl / vnd zeuch dē  
plezen

plegen durch den schwefel/ vñ lege in vff  
das Brett da die specerey leit/ das sie sich  
daran henck/ vnd zettel ein theil specerey  
auff den plegen/ vñ schlag dan mit dem  
holz/ das du gemacht hast darauff/ auff  
beyden seitten/ dieweil der schwefel noch  
warm ist.

Die spån soll man kalt lassen werden  
vnd in ein leinen tüch wicklen / das sie  
drucken vnd dürr ligen/ vñ soll sie nützen  
zü den weinen/ winter vnd summer/ vnd  
im Herbst.

Ein ander Spon oder Kind/  
vnd diser ist der best.

Salmiay. Mastix.	} jeglichs zwey loth.
Bertrum. Zwis	
Weylwurz.	
Galligensteyn.	
Langenpfeffer/ ein halb lot.	
Muscarnus/ anderthalb lot.	
Symmarrinden/ ein lot.	
Muscat blüt/ ein lot.	
Weymat/ ein lot.	

Diser

**Die Spän oder Kind/mach**  
vnd halt wie die vorigen.

Wann du wilt ablassen / so soll man  
den obgenantē spon/ an einen eisen drat  
hēcken der spon oder ring/ soll vier finger  
breyt seyn/ vnd eines fingers lang/ zū ein  
nem füder weins/ vñ auff dem faß zünd  
in an/ hēck in darein/ die pfundtē wol zū  
gestopfft/ das kein dampff heraus gehe/  
vnd wann der spon auß gebrennt/ so thū  
den drat auß dem faß/ vnd stopff das faß  
wider zū/ Laß den wein in das faß/ so es  
voll ist/ solt du nehmen für ein pfenning  
walwurtzel/ für zwen galgen / für drey  
pfenning zimetrinden/ für ein pfenning  
reiß/ zwey lot weiß zuckers/ Solch stuck  
klein gestossen/ vñ zū samen in ein kleins  
säcklin thon/ vnd leg ein steynlin darzū/  
bind es zū/ henck es in den wein/ nach dē  
ablaß biß in die mitte/ das faß/ vnd laß  
darinē hangen/ vierzehen tag/ daruō  
würdt der wein bestendig vnd hert.

Köstli

**K**östlichen süßen Weins  
zu machen.



In dem Herbst/auff dem tag als der  
wein gelesen würt / soll man sine drotten/  
vnd leg ein halb fuderig faß dar/vñ breñ  
spon darein/8 vier finger breyt vnd eins  
fingers lang sey / thū den wein gleich in  
das faß dar/ vnd wann du ein kübel od  
einen

einen Zuber voll in das faß schüttest / so  
bewart den trichter bey de sponnen / mit  
ein tüch wol verstopffet / das kein rauch  
darauf gang / vnd wann das faß voll ist /  
so schlags zu / dz kein lufft darein gang /  
so würt er süß / vnd bleibt schön.

Item am fünffzehenden tag solt du  
ein ander faß legen / dz kleiner ist / vnd  
ein spon darein brennen / darvon bleibe  
der wein frisch vnd hert / würt lauter vñ  
bestendig / laß den auch züschlagen nach  
dem ablaß viij. tag.

Item hast du ein sauren wein der nie  
geabentherwt ist / so solt du im letstē des  
Dornungs sollichen wein ablassen / auff  
den spon der gebrent ist / wie oben geschri  
ben steht / vnd solt einem südrigen faß  
gebē den sauren wein / ein halbe ome des  
süßen weins / So würt er fast höher zü  
verkauffen dann sunst / bleibe auch hert /  
vnd bestendig / vnd felt nit abe.

Güt.



**G**üthen süßen Wein zü machen/  
im Herbst wie Valuasier.

Auff den tag als gelesen wirt/so bestell  
zü einem halben süder fünff maß milch/  
ein vierthel Enis/ein pfund Krafftmeel/  
vnd so der wein gefast ist/auff den selbi-  
gen tag thü dz Krafftmeel in ein saubern  
Kübel/zertreibs mit ein wenig wassers/  
gleich wie ein fraw ein Kinds brei macht/  
vnd heb den raum sauber von der milch/  
vñ meng des Krafft meel vnd die milch/  
vndereinander/schlags wol vndereina-  
der/mit einem beßem/vnd gieß es dan in  
den wein/vnd rür es mit einem löcherich-  
ten scheidt. So vil herauf gelassen/so vil  
soll mā in das faß widerumb füllen/bis  
auff ein halb maß wassers/den solt du in  
wein gießen/vnd darnach solt du boren  
ein Kleins zäpflin vndē nebē dē schlauch  
zapffen/auff zwē finger vō der gargeln/  
vñ vber ein stüd/soll man ein halbe maß  
her/

heraus lassen/ des selben trieben weins/  
besonder in ein ander Faß thun/ vnd soll  
das den tag drey mal ye vber ein stund  
thun/ ein halb maß weins heraus laße/  
vnd mit frischem brunen gefült. Vnd dz  
soll geschehen an dem tag so der wein ge  
faßt würt vor der Kelter / dauon würt 8  
wein lautter vnd schön/ in einer nacht.

Auff den andern tag/ so solt du ein an  
der Faß bereyten/ das kleiner ist/ solt ein  
spon darein brennen/ wie obē geschriebē  
steht/ vnd laß den wein vō stund an ab/  
in ein and Faß/ vnd mach auch ein solchs  
secklein darein/ wie obsteht / vnd stopff  
das Faß hart zu / viij. tag/ so würt der  
wein wie Maluasier.

Item an dem letzten des Hornungs/  
solt du ein Faß bereitē / ein Spon darein  
brennen/ so du sollichen wein ganz wilt  
lassen / so gildt ein füder so vil als sonst  
zwey/ vnd bleibt hert vnd bestēdig / wirt  
auch nicht seyger.

Hast du aber Sawren wein/so magst  
du in dē letzten dest Dornungs/ein Suder/  
ein halb ohme des süßen zu mischen / er  
gilt dir mehr dann vor/ist bewert.

### Roten wein süß zūmachen.

Im Herbst auff den tag als er gedücht  
würt / bereyt ein faß zū einē halbē suder/  
• breñ ein spon darcin/wie oben geschribē/  
vier finger breit/eins fingers lāg/bewar  
dē trächter dz der rauch nit dar auß geh/  
füll das faß/henck ein secklein darcin/mit  
den fünff stücken / Wie oben gezeychnet/  
stopff das faß zū fünff tag. Am sechsten  
tag brichs auff/ so würt/ der wein dick  
vnd süß. •

Wiltu aber den wein düñ haben/so laß  
in viij tag zūgeschlagen / so würt er düñ  
vnd süß als der weiß Wein/vnd würt nit  
seyger/sonder hert vnd bestendig.

• Kanen

**K**anen oder trüben wein / der ge-  
brochen / wider schön zū machen.

Nim zū einē füder acht maß süß milch /  
thū den raum wol daruon / vnd nim ein  
halb pfund Kraffmeel / zerreib dz in ei-  
nē saubern kübel / mit ein wenig wasser /  
Darnach soll mā der milch bereiten drey  
maß / vnd das Kraffmeel / vnd mit ein  
besem wol vnder einander schlagen / dar-  
nach nim zwey lot weissen weynsteyn / d-  
kleyngestossen / vñ in ein saubern kübel  
gethon / nym für drey pfening gebreñten  
wein / gieß in dē kübel / auff dē weinstein /  
zünd den wein an / vnd wann er brint / so  
nim ein besem vñ rür dē weinstein wol /  
dz die flam ein mal oder drey zūm kübel  
heraus schlage / vnd lösch den weinstein  
mit zwo maß weins auß dem faß / das du  
machen wilt / gieß auch zwo maß milch  
vnder den weinstein / rür es wol vnder  
einander / so ist das gemengt bereyt. Tu  
soltu acht maß wein auß dem faß thū /  
vnd gieß von ersten das Kraffmeel mit

seinē gemecht in dz faß/vnd rür dē wein  
wol mit ein löcherichten scheit. Darnach  
nim den weinstein mit seinem gemacht/  
vnd thū es auch in das faß/vnd rürs mit  
dem scheit wol durch einand/ darnach so  
nim die drei maß milch die noch da seind  
von den acht massen/vnd schütt sie auch  
in das faß/rürs mit dem scheit/darnach  
für drei pfennig gebrentē wein/den auch  
in das faß geschütt/vnd gerürt/vñ nach  
jeglichem gemacht/ so schütt ein maß  
frisch brunne wassers in dz faß vnd ge  
rürt. Darnach so laß den wein ligē / auff  
dē gemacht/ 8. tag. Tu soltu ein zapflin  
boren/vnden bey dem schlauch zapffen/  
vnd solt am tag drei mal je vber ein stüd  
ein halbe maß weins heraus lassen/vnd  
mit frischem brüen oben hinein füllen/  
vnd dē trüben wein besunder in ein faß  
lein thün/ Tu am neündten tag so soltu  
ein faß bereiten/vnd ein spon darein brē  
nen/vnd darnach über zwo stund so solt  
du den wein von dē gemachtē lassen/in dz  
bereyt faß/vnd hencf ein säcklin mit den  
fünff

fünffstuckē/wie oben gemeldt/in dz faß/  
schlag das Faß wol zu/viii.tag/ so würd  
der wein köstlich gut vn̄ wolgeschmackt/  
vnd bleibt hert vnd bestēdig/ ist bewert.

**W**ein der Essziggallen an jme hat/  
oder scheymelet/ oder ranzet/ oder  
ander böß geschmack hat.

Nim zu einem füder ein pfundt frisch  
wachs/vnd schneid das klein/vnd thū dz  
in ein pfan dz die flam nit darin schlag/  
vnd laß sie dick heiß werden/dz ein rauch  
daruō geh/ laß dan̄ ein halbe maß weins  
auß dem faß/vnd deck das wachs zu mit  
ein teller/wann es von dem feur gethon  
würt/vnd gieß also heiß obē zu der pfund  
ten in das Faß/Darnach nimm zwey lot  
lorberen die auß der scheltgē gethon seind  
vnd stoß sie grob/vnd nimm ij.lot salbeyen  
bletter die welck seind / zwey lot Eniß/  
ein lot Galgen/dz alles klein gestossen/  
vnd thū das alles zusamen in ein sectlin/

thū ein steynlein darzū / dz es vnder syhe /  
vnd henc̄s in das faß acht tag / Vnd am  
neündtē tag / soltu ein faß sauber machē /  
bereiten mit einem spon / wie allwegen /  
darnach vber ein stund laß den wein in  
das faß / nach dem branten spon / vnd  
mach ein einhang mit den fünff stücken  
in das secklein / viii. tag lang / vnd schlag  
es wol zū / so vergehn ihm alle böse ge-  
schmäck / die er an jm gehabt / ist bewert.

¶ Das ein wein nymer abfall.

Soll man dieweil es most ist / weckhol-  
der wurzeln darein henc̄en / Oder in  
ein leynin secklin traubē blüß / oder korn  
blüt / oder hopffen blümen in den wein  
henc̄en / so leibt er allwegen schön / dan  
dise stuck bewaren de wein.

¶ Träben oder misfarben wein /  
wider zūbringen.

Nym ein pfund mandelkern / vnd stoß  
sie wol / vnd also vil weyzenmeel darzū /  
vnd darnach des selben weins ein kopff

opl

voll nemen. Vnd dz allweg durch einand  
mischen/vnd in das Fass giessen/vnd mit  
ein löcherichten schein rüren/vnd wol be  
wegen/vnd darnach dē wein rühē laße/  
so würt er schön vnd wolgeschmackt.

**¶** Das ein wein nymmer brech/ o-  
der andere farb an sich nemme.

Soll man leinen tüch vber die pfanten  
spreyten / vnd ein äscher von rebäschern  
darauß schlagen / zwen oder drey finger  
dick / dz der wein nicht außriechen möge/  
vnd auff den äscher soll man ein grüne  
wasen legē / drei oder vier löcher durch dē  
ächer vnd wasen biß auff dz tüch boren/  
dz er ein lieberung hab. Oder laß dē wa-  
sen vnzerstochen / bore ein zäpflin auff das  
Fass / wann du wein wilt laße / so klopffs  
heraus / vnd darnach so schlags wid zu.

**¶** Wein der nach dē fass schmeck.

Soll man nemen ein heysß gerstē brot/  
dz erst auß dem offen kumpt / vnd soll es



in zwey theyl brechen / vnd das ein theyl  
auff das pfundloch des faß legen / das  
ander wider in den offen / bis das es kalt  
würde auff dem faß / vnd darnach das  
ander theyl auch darauff legen / Treyb  
das ein mal oder vier / es hilfft fast wol.  
Etli. h thun spån oder weckholderholz /  
vnd ysopekraut / in den wein der also  
schmact vnd ein mittel holz da hartz an  
ist / benimpt auch die bösen geschmact.

**I**So ein wein kein farb het / vnd  
wer wie wasser.

Sol man nemen ein wenig Saffran /  
vnd in den wein hencken biß an dritten  
tag / er gewint ein gute farb.

Wer wein ablassen wil / Der soll die  
schwachen wein im Winter ablassen / A-  
ber die starcken im Lentzen vnd Summer /  
Ob auch die schwachen wein auff besser  
träsen gelassen werden / sie vberkomme  
mehr krafft daruon.

**Hie**

**H**ienach volgt/wie man güten  
Esszig machen soll.



**D**em wie man Esszig  
soll machen / nach der  
menge / auff vij. viij. ix. fus  
der / od mehr / welche kunst  
aus der rechten Philoso-  
phia kumpt. Itē man soll  
nemē ein eychen vāßlein/  
vnd anderley / vnd das es  
sei wie ein halb thunnen / vnd thū darcin  
auff den vierdten theil güten esszig / vnd  
spondt das faß zū / vnd legs im Summer  
an weg / da die leüt am aller meistē wan-  
dlen / damit mans weydlich mit den füße  
hin vnd her welger vnd stos / das soll vij.  
wochen also geschehen / darnach spunde  
mans auff / vñ leg es auff ein liger in dē  
schopff / das es nit darauff regnet.

Darnach was man darcin füllen will/  
es sey wein oder bier / das soll man scheüē

men am sieden/ darnach das darein gies  
sen/ als vil du brieffest das der Essig noch  
sawr genug sey/ das er mög arbeyten/ in  
die matery/ die mā darein gegossen hat/  
geüßt man zū vil darein/ so verdirbt er/  
vnd laß in also arbeyten/ so bleyt er güt.

Die ist auch zū mercken/ das man ein  
zwerch hand von dem boden ein zapffent  
loch boren soll/ oben an beydē oren/ als  
deshalben das es mög lufft habē/ dann  
der essig wirdt auß dem zerücten lufft/  
aber der spund soll oben gedeckt sein mit  
einem stein/ auch soll man haben ein rür  
holz/ das da geht bis an den grundt des  
faß/ vñ aller tag drey oder vier mal rürē/  
vnd wid mit dem steyn zū decken/ damit  
nichts vnreyhs darein fall.

Item wan das faßlin voll ist worden/  
so geüß dē essig in ein groß faß/ vnd laß  
ein maß oder zwölffe in dem faßlin/ dem  
grossen faß/ soltu auch zapffē löcher ein  
machen

machē/vñ thū mit dem selbigen wie mit dem vorigen ist geschehen / vnd mit dem Kleinen nachfolgendt wie mit dem grossen. Item du solt hie mercken das du in das fas solt thū saurteig gemeng mit gestoffnen pfeffer / als groß als ein faust / vnd honig auch darunder ein löffel voll / das würdt seer bald sawr.

Item wān das groß fas vol ist wordē / so geuß das halbt heyl in ein ander fas / dem so groß / vnd thū in in aller maß wie vor / so magstu als vil esszig machen als du wilt / auch mag er nymmer verderbē / wān du in also zū füllest / wān er aber vberfült wer / so mag er nit arbeiten / desz gleichē wān mā in nit fül / so verzeret er in in selber / vnd würt zū nicht / dis ist ein kunst damit sich einer in einer große stae wol ernehre mag / wān einer mag esszig machen auß faulem oder seygerem wein oder Byer / das man sunst muß auff die gassen schütten / das ist hieher als güt /  
auch

auch ist zu wissen/so du nit magst haben  
wein zu füllen oder byer / so geuß regen  
wasser darein vngesotten/aber doch ge/  
wermbt/dz macht auch esszig/man muß  
aber nit so vil darein giessen des wassers  
als des Weins oder bier / hie mit genug  
von künstlichem esszig geschriben.

### ¶ Ein ander kunst wie man guten Esszig soll machen.

Item so pres vnzeitige weinbeer auß/  
vnd seihe sie schon / vnd schütt anderen  
esig darund/ vnd so der dreitag gestah  
so seihe ihn von dem leger / das thü offt/  
so hast du gusen esszig zu aller zeit.

### ¶ Wie man esszig auß Bier soll machen.

Item so nymm Byer/vnd seyds/ vnd  
wan es kalt würt/so leg saurreig darein/  
vnd geröste od gebrente erbsen/so würt  
behend gut esszig. Item würff in die pit/  
ten/so es girt/dreizehen weyzen kórner/  
vnd

vnd rinden von rocknem brodt / vnd ein  
wenig myrrha / so würt auß dē bier essig.

Item nym vier maß wassers / vnd ein  
quintlin honig / vnd ein maß weins / vnd  
seüds wol / vnd thū es in ein vāßlein / so  
würdt es sarz.

### ¶ Ein ander kunst wie man Esszig soll machen.

Item so nim groß nußbaumē wurzel /  
vnd thū die in wein / so würt gütter esszig  
darauß / seüd wein in kupfferē od messen  
geschirz / vnd schaum den wein ehe er sich  
gesetzt / so würdt esszig darauß.

Item nym gersten / röst sie in einer  
pfann / dz sie jertz schwarz will werden /  
vnd thū sie in wein / so hast du in zweert  
tagen güten esig. Oder nim ein geröst  
rocken brot / geröst in einer messen pfan /  
vnd laß nit gar siedend werden / vnd thū  
den selben wein in einē krüg / so hast du  
in drey oder vier tagen güten esszig.

¶ Esszig

**E**sszig zu machen das in einer  
bey im mag tragen.

Nym weinstein/ vnd leg den neun o/  
der zehen tag in ein guten esig/ darnach  
wan du in heraus hast gethō/ so dörre in  
an der Sonnē/ vnd wan er wol dürr ist/  
so leg in wider zehen tag in guten Esig/  
darnach trückne in aber/ vñ stoß in aber  
• Klein zu meel / vñnd thū ein wenig in ein  
glasß voll wein/ so hast du guten Eszig.

Item nim auch ein dürr faß/ vnd laß es  
wol binden/ vnd bereiten / vnd nim dar/  
nach ein halb maß güts gebrents weins  
schütt in in dz faß / vnd schlag das faß  
zu/ vnd wel gar dz gar wol hin vnd her/  
biß der gebrant wein darein geht / vñ so  
vngeserlich ein tag zwē oder drey an der  
Sonnen gelegen ist / so schütt als dann  
ein maß esszigs auch darein/ so dann der  
selbig auch ein tag oder zween darin ge/  
wesen/ als dann nim den abkommendē  
esig/

esszig/seüd in in einem messzing geschirz  
verschaum in sauber/vnd thun in gleich  
also warm in das faß/vnd nim zu einem  
sechs ämerigen fäßlin/ein vierding von  
einem pfund schwer / bertrā / zerschlag  
die wurzel/ vnd binds an ein schnür/ vñ  
henckts auffs halb theylins faß/vnd bor  
in den fordern boden oben ein loch eines  
daumes groß / dasselbig loch solt du für  
vñ für offen lassen / desgleichē oben den  
pundten nur mit einem hollen ziegel ver  
decken/ damit der esszig lufft hab / vñ laß  
dich nit irren / das an den enden da der  
lufft hinein geht/ vil kleine mücklin sitzē/  
es ist ein zeichen das der Esszig gerechte  
würt/man soll auch allzeit das faß vmb  
ein omen oder halben wahy lassen.

Getruckt zu Straßburg/bey

Christian Müller.

GK

1 5 7 2.





1012020