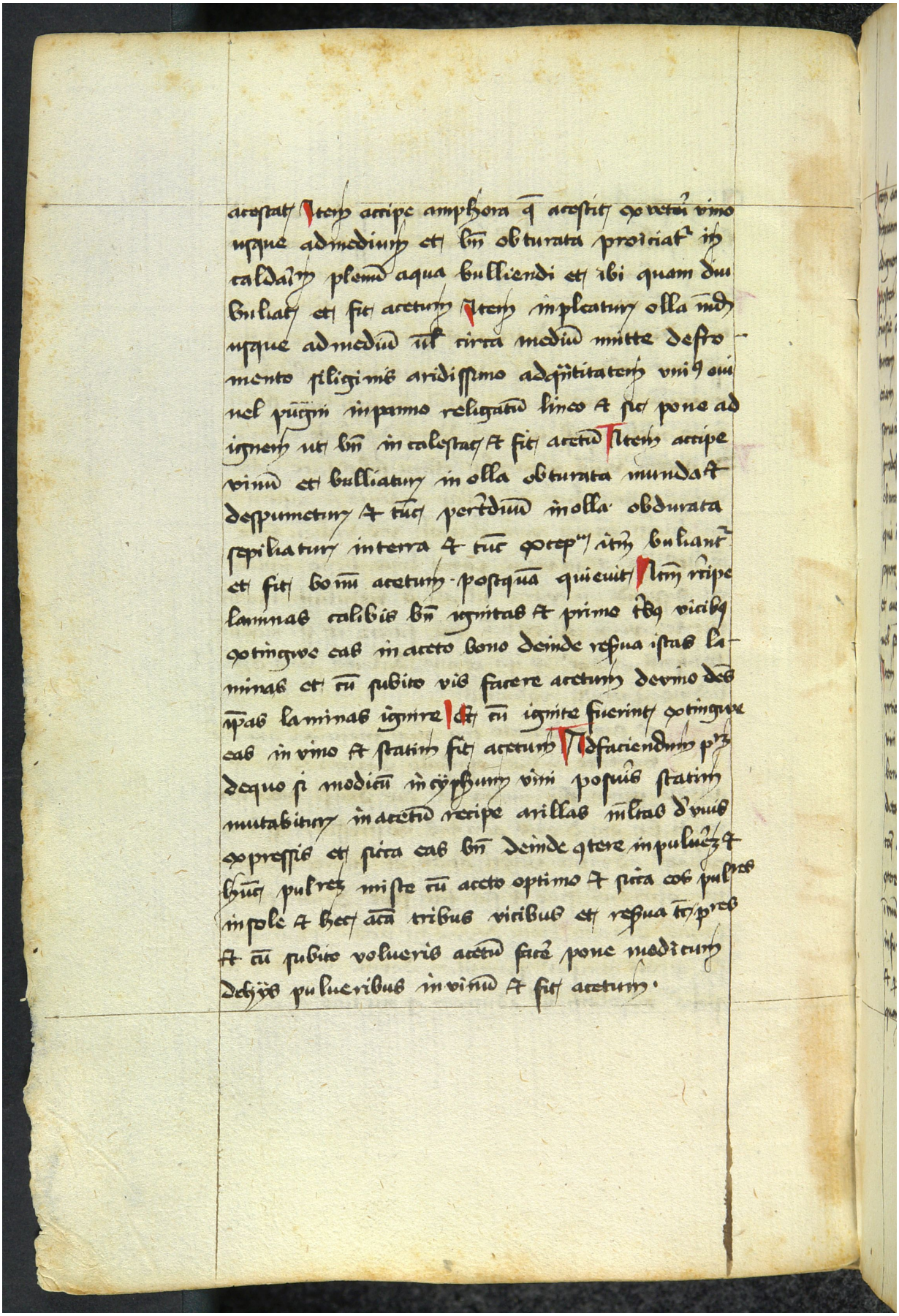
Quelle: https://manuscripta.at/?ID=8174
Copyright: Salzburg, Universitätsbibliothek



acetat. Item accipe amphora q̃ acetit. quantum vino
usque ad medium et bn̄ obturata proiciat in
caldariu plenu aqua bulliendi et ibi quam diu
bullat et fit acetum. Item implectur olla mdu
usque ad medium ut circa medium mitte de stro
mento filigineu aridissimo adspritatem vni oui
uel pugni in parmo religato lineo et sic pone ad
ignem ut bn̄ in calestat et fit acetum. Item accipe
vinum et bulliatur in olla obturata mundat
despumetur et tuc pertidiu in olla obdurata
sepiliatur in terra et tuc quotcp̄ itm bulliant
et fit bonum acetum. postqua quiescit. Item accipe
laminas calibis bn̄ ignitas et primo idq vicibq
quotingue cab in aceto bono deinde requa istas la-
minas et cu subito vis facere acetum decimo des
ipas laminas ignire et cu ignite fuerint quotingue
cab in vino et statim fit acetum. Ad faciendum p̄z
de quo si modicu in cophum vini posuis statim
mutabitur in acetum recipe arillas mlras d'vuis
quo pressis et sicca cab bn̄ deinde qtere in pulue et
huic pulres mistre cu acto optimo et sicca cob pulres
in pole et hec acta tribus vicibus et requa tr̄ p̄rtes
et cu subito volueris acetum facere pone modicum
de hoc pulueribus in vinum et fit acetum.