

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Oeconomia Rvralis Et Domestica. Das ist: Ein sehr
Nützliches Allgemeines Hauß-Buch vnd kurtze
Beschreibung vom Haushalten, Wein-, Acker-, Garten-,
Blumen- und Feldbaw ...**

Coler, Johann

Mayntz, 1672

Oeconomiae, Das Ander Buch/ Von allerley Hausarbeiten und Sachen/ die
in der Haußhaltung täglich vorfallen

urn:nbn:de:bsz:31-101225

Dann wann sich eine Herrschafft vor dem Gesinde fürchtet/ vnd nicht das Gesinde vor der Herrschafft/ so ist alle Haushaltung vergebens vnd vmbsonst. Ich wolte nit einen Birnstiel für eine solche Haushaltung geben.

Haushalt
wie soll in
Gottes fürcht
sein Gesinde
halten.

Es muß aber der Anfang dieser dinge von Gott gemacht werden/ daß man das Gesinde vor allen dingen zur Forcht Gottes gewöhne/ dann wo Gott nit fürchtet/das thut nimmermehr kein Gutes/weder Herrn noch Frauen/ noch dem andern Gesinde. Solls aber Gottes fürchtig werden/ so muß es fleißig vor vnd nach der Mahlzeit vor dem Tische beten/ vnd muß fleißig zur Predig vnd Abendmahl gehalten werden/ das es mit der Herrschafft zur Predigt vnd zum Abendmahl gehe. Wann man vor der Predigt zu hause kompt/ so muß man vber Tische mit ihnen von der Predigt reden/ die sie gehört haben/ damit ihnen dieselbe wohl eingebildet werde. Es halte vnd habe ja kein Herr vnd keine Frau das Gesinde in ihrem Hause/das Gott nicht für Augen hat/vnd fürchtet/ dann vmb eines Knechts/ oder leichtfertigen Magd willen/ strafft bißweilen Gott ein ganzes Haus/ vnd engeucht der gangen Nahrung seinen Himmlischen Segen.

Dieses erzehle ich hier auß grosser Erfahrung/ dann ich habe Exempel gesehen an allen örten/

wo ich gewesen bin/das eitel Segen in den Haushaltungen gewesen ist/da man Gott gefürchtet hat/da aber Gottes fürcht nicht gewesen ist/ bey Herrn/ vnd Frauen/ Kindern vnd Gesinde/ da ist eitel Armut gewesen/ wie sehr man auch gearbeitet hat

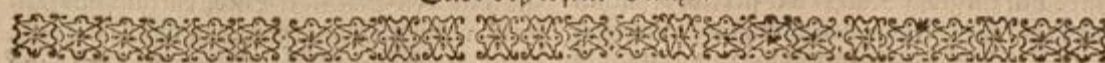
Ist auch ein par Volck vnter dem Gesinde/ dz lust zum Ehestande hat/ vnd begehret einander in Ehren zu ehelichen vnd zu freyen/ da halte man solch Volck nicht auff/ sondern ein Herr helffe ihnen beyden zusammen/vnd verheirathen zur Hochzeit nach seinem Vermögen: oder richre ihnen selbst ein klein ehliche Hochzeitlein auß/ daß sie armen Kinder auch fortkommen/ vnd eine Nahrung aufffangen können. Dvnhier von hab ich auch droben im 9. Capitel des ersten Buchs etwas gesagt/ darumb laß ichs hier also bleiben.

Das XV. Capitel.

Ein Beschluß.

Jesus sey gnug zu diesem mahl von den Personen/ die zur Haushaltung gehören: was weiter belanget die Kemmeister/ Gärtner/ Köche/ Meyer oder Forwerker/leute. Fischer/ Vogelsteller/ vnd dergleichen Leute mehr/ davon wollen wir in künfftiger zeit an ihren Stellen vnd Orten weiter sagen.

Ende des ersten Buchs.



OECONOMIA,

Das Ander Buch.

Von allerley Hausarbeiten vnd Sachen/ die in der Haushaltung täglich vorkommen.

Das I. Capitel.

Inhalt dieses andern Buchs.

Im ersten Buch haben wir die Personen erzehlet/ durch welche ein Haushaltung pfeleger bestellet zu werden/ Nun müssen wir fortfahren/ vnd denselben Leuten auch zuthun geben. Dvñ Müßiggang ist zu nichts gut/vnd die Gelerhten pfelegen den Müßiggang des Teuffels Ruffen zu nennen/ darauff er lieget vnd sein sanfft ruhet/vnd heben dann solche Leute wann sie sonst nichts zu thun haben/ sein mehlich an böses zu thun/vnd fahren darnach auch redlich zum Teuffel.

Müßiggang
ist zu nichts
gut.

Es werden aber in diesem Andern Buch nur solche Sachen erzehlet werden/ auff welche Hauswirth vnd Wirthe sonderlich sehen/ vnd fleißig achtung geben sollen: wie wol man alles so gar engentlich/vnd auff einmahl nicht erzehlen kan. Es were wol nötig/ das ein Hausvatter/ wie der Argus. da von die Poeten schreiben hundert vnd vber hundert Augen/ vnd wie der Ianus, zwen Angesichte hette/eines hinden/vnd das andere vorne vnd wie der Briareus hundert Hände/ das er in alle örter vnd Winckel des Hauses/ alle Stunde vnd Augenblick sehen/vnd mercken könnte/ was in seiner Nahrung für Mängel vnd Gebrechen vorkämen/ vnd vberall die Hände mit anlegen könnte.

Weil aber solches auch einem Hauswirth/ den die Sachen doch selber angehen/ vnmöglich ist/ so wird vns auch niemand verdennen/ wann wir also Sachen die in der Haushaltung pfelegen vor zu fallen/ nicht so gar engentlich erzehlen werden/ wir wollen auff dißmahl thun/ so viel wir können/wer es vollkömlicher vnd besser haben will/ der nemme auch die tägliche Erfahrung vor die Hand/ wie ich gethan habe/ vnd schreibe ihm auch sonderliche Ruffstückerlein auff/ die er täglich in andern Haushaltung sihet vnd erfahret/ so wird er Dieser Kunst auch endlich ein Meister werden/ vnd Gottes reichen milden Segen in allen Winckeln seines Hauses wunderlich spüren vnd vernehmen.

Es ist mir allhier genug/ das ich nur etliche gewisse Stücke auffzeichne/ vnd den Hausleuten Vrsach vnd gelegenheit gebe/ diesen dingen weiter nachzudencken/oder etwas mehr darzu zuschreiben/ daß sie in ihrer Haushaltung immer weiter vnd weiter kommen/ vnd in Erfahrung je mehr vnd mehr wachsen vnd zunehmen.

Das II. Capitel.

Vom Kochen.

Wir wollen hier nicht lanqe disputiren, wer im Hause kochen soll: Man pfelegt zu sagen: Manns geschändlich/sittlich: Ein jedes Land hat seine Art vnd Brauch/ vnd man findet manchen Hauswirth/

Köche seind
bißweilen
Manns gesch.
onen.

B

der

der gleich so wol kochen kan/ als sein Weib / vnd
 bisweilen auch noch wol besser / wie man an den
 Köchen sihet/ die sich auff diesen Handel sonderlich
 begeben. Doch eignet diß Ampt oder Berck der
 gemeine Brauch der Wirthin zu / die mag vor
 sich selber/ oder an ihrer statt durch eine Köchin be-
 stellen. Aber doch soll eine Hausmutter achtung
 darauff geben / daß alles fein sauber vnd rein zuge-
 richt werde / dem Gefinde eben so wol / als dem
 Herrn vnd den Kindern. Nun solten wir hier ein
 ganges Kochbuch machen/ wie wir dann mit Got-
 tes gnediger Hülffe wol thun könten vnd wolten/
 wann wir nicht wüßten / daß derselben jezunder in
 allerley Sprachen so viel vor handen weren. Doch
 hat ein jegliches Land seine Art zu kochen/ vnd Essen
 zuzurichten / wie es der wol sihet vnd erföhret / der
 mancherley Länder durchwandert / so köndte es so
 gar böse nicht seyn wann wir hier etwas von vnser-
 rer Landart schreiben.

Köchen/ we-
 es eigentlch
 gebühret.

Ich will mich folgendts in einẽ besondern Koch-
 büchlein zu gelegner zeit etwas vntersehen / vnd
 gleichwol etliche Stücklein setzen / die guten Leuten
 auch nit vnangenehme seyn werden / damit man
 nur sehe/ was hierinnen könte præstiret vnd gelet-
 stet werden / wann man sonderlich Fleiß vnd
 mühe darauff legen wolt.

Koch ist ein
 grosse Kunst
 vnd gehören
 allerley sachen
 dazzu.

Man muß aber hier auch mercken / daß zum ge-
 köchte viel vnd mancherley Sachen gehören vnd
 ist kochen ein grosse Kunst / wer sie recht brauchen
 vnd vben will oder soll / daß da müssen mancherley
 Suppen/ mancherley Gebratens / oder gekochtes
 Fleisch / mancherley Müser / gebackene Hüßel/
 Würst/ Öhle/ Butter/ Salz vnd Schmalz seyn.
 Da muß man allerley Wildpret/ Gevögell / Eyer
 Zugemüse/ Fische / Obst/ Käse Fleisch von zahme
 Thieren/ Pasteten/ Torten Marzipan vnd andere
 Sachen wissen zuzurichten/ da muß man zu einem
 jeden dinge recht vnd bequeme Gefässe nehmen/
 vnd das feuer recht zu regieren wissen / daß ein Es-
 sen nit anbrenne/ bläfericht / reuchernend / or er
 sonst stinckend werde / sondern einem jeden seine ge-
 bühr zu rechter zeit geschehe mit zusehen / abkühle/
 abwürgen/auffsieden/abnehmen / vnd andern zu
 gehörigen Sachen mehr.

Köche wie sie
 sollen mit dem
 Essen vmb-
 geben.

Auch sollen die jenigen so sich zum Kochen wol-
 len gebrauchen lassen Abald im Anfang wann man
 sie annimmet / fleißig gewahnet werden/ daß sie mit
 dem Essen trewlich vmbgehen/ vnd alles fein sau-
 ber vnd reinhalten/ vnd gute achtung auff die Ge-
 fässe/ Wasser vnd anders/ so darein gethan vnd zu-
 gesetzt wird/ geben/ daß nit Fliegen / Spinnen oder
 ander Vngesteffen drinnen ltege / oder beim Feuer
 hinein kriechen oder falle. So hab ich auch wol ge-
 sehen vnd erfahren/ dz man bisweilen auß vnvor-
 sichtigkeit solche Kräuter / so beym Salat im Gar-
 ten gestanden/ vnd demselben fast ehlich gewesen/
 in den Salat / Salse vnd andere Einduncke ge-
 than / dar von nach der Beweissung folgendts fast
 ein ganzer Tisch voller Leute jemmerlich gestorben
 vnd vmbkommen seyn. Derhalben gehört grosser
 Fleiß vñ Sorgfältigkeit zum kochen/ auch so groß/
 daß zu wünschen were/ daß ein Koch oder Köchin
 vom Herde/ oder Töpfen niemals wegtome : Sim-
 temal ohne gefehr ein böß Mensch zu Herde kömet/
 dz Essen vergiffte/ vñ viel Leut zu Tod bringe möchte

Köchen wie
 Sorge haben

Es haben auch etliche bey dem Kochen sonder-
 liche Kunst vnd Behendigkeiten / als wann man
 einen Baldrian in den Topff wirfft/ darinnen man
 Fleisch kocht / so wechset alles zertheilte Fleisch wi-
 derum zusammen vnd wird ein einig groß stücke
 darauff / das mans hernach nicht widerumb auß
 dem Topffe bringen kan / es werde dann der Topff
 zerschlagen.

Bestehen die
 St. Pfeffer
 gem. vñ
 wo. Pfeffer
 Fleisch
 zusammen
 auß ein
 Stück

Wann man Salz vnter einen Topff schütt/ dar-
 innen Fleisch gekocht wird so wird das Fleisch bald
 gar oder mürrbe / wanns gleich von altem zehen
 Diebst. Eutche werffen Glas hinein halte aber
 dafür/ das müsse dem Menschen nit so gar gesund
 seyn. Jedoch besihe Mizald. cent. 1. Apouil. 76.
 Item Cent. 2. Aphor. 90. Was man vber einen
 Topff decken soll/ daß dasjenige / so drinnẽ gekocht
 wird/ nit vberlauffe. Mizald. Centur. 4. Aphor. 5.
 Wie man ein Rindfleisch schnell kochen sol Mizald.
 Centur. 9. Aphor. 92. Wann man einem Blech
 in Topff wirfft / so kan das Fleisch in dreyen Tagen
 nicht gar kochen / er kochte es auch gleich wie er wol-
 le.

Salz vnter
 einen Topff
 topff gem.
 fen macht
 Fleisch bald
 gar vnd mürr

An etlichen örtern da es nicht viel Holz hat/ da
 kocht man mit Torff oder Dorn / wie es etliche nen-
 nen/ das gibt gut Feuer/ eine grosse Blut/ vnd ge-
 waltige Hitze / allein das Essen wird graulich/
 schwarz vnd reuchernend davon.

An etlichen örtern scharret man ein Loch in der
 Küchen in die Erde/ leget Stroh darein/ vnd jün-
 ders an / darnach setet man das Essen im Topffe
 oben sein mit einer Stürzen zugedecket drein/ vnd
 scharret Asche vmb die Töpfe vmbher / so wird die
 Asche heiß / vnd wird das Essen gar schnell vnd
 plötzlich gar vnd gut. Aber von diesen Künsten zur
 andern zeit mehr.

Man findet an etliche örtern sonderliche/ werck-
 liche / vnd künstliche Gerichte/ da von wir Teutsche
 nichts wissen / welche von Wanders leuten fleißig
 in acht genommen werden sollen : Als in Hispania
 hat man ein Gerichte / Olla potrida genandt / da
 ist allerley/ als Fische/ Fleisch/ Würste / Eyer Rü-
 ben/ zc. beysammen in einem Topff gekocht / vnd
 darnach alles zu hauff in einer Schüssel auff gege-
 ben ein sehr herlich künstlich Essen / welches ich
 einmahl in Schlesien bey einem vornehmen vom
 Adel der zehen Jahr in Hispania gewesen / gessen
 habe. Wie es aber zu gericht worden/ habe ich nit
 erfahren können.

Essende die
 etliche heb
 mancherley
 Olla potrida
 ein Spanisch
 Gerichte
 Essen

In dennemarek habẽ sie ein Gerichte / welches
 sie Gemmel mat nennen / auff Teutsch ein alt Es-
 sen / dann Gemmel piget , heist ein alte Magd/
 phamac nim Essen/ zc. dz richten sie auff den Son-
 tag zu das es die folgende Wochen ein täglich Es-
 sen sey/ welches man als bald / vnd so offte aufftragen
 kan/ wann frembde Leute kommen. Da liegt in ei-
 ner grossen Schüssel beysammẽ gekochte Schin-
 cken/ gereuchert Rindfleisch/ Hammelfleisch/ Och-
 senzungen / Würste / vnd andere Speisen mehr.
 Also haben die alten Sachsen vmb Lübeck / Ham-
 burg/ Rostock, zc. Item Westphalen / ihren rohen
 Speck/ rohe Schincken / vnd Knapwürste / ihr
 Beckelfleisch/ welches sie so artig wissen zuzurichten
 daß es lange zeit tawret vnd wehret / da von wir im
 6. Buch etwas melden wollen/ cap 23.

Gammelm
 ten Dem
 mat

Wer weiter Nachrichtung vom Kochen haben
 will

Ein
 fau
 nom
 den.

will/der lese Cornelium Agrippam de incertitudi-
ne & vanitate scientiarum c. 89. da er handelt de
arte coquinaria: vnd andere Kochbüchlein. Doch
wollen wir hernach im dritten Buch ein besonder
Kochbüchlein dem gemeinen Nutz zum besten se-
gen/welches zu vor im Truck nie gewesen / darauß
man mehr Berichtis vö diesen Sachen habē wird.

Das III. Capitel.

Vom Backen vnd vom Mahlen.

Brotbacken ist auch ein sonderliche Kunst/
welche jr sonderlich Handwerck hat/ so wol als
das Köchen: Allein wir reden allhier vom Backen/
das in eine schlechte Haushaltung gehört. Wann
wir sonst vom Backen redschaffen vñnd noch
dürfftig reden oder schreiben solten / so müsten wir
das ganze Beckerhandwerck zu vor aufstudieren/
vñnd sagen von mancherley Reicken vñnd Behen-
digkeiten der Becker/vñnd von der natur vñnd Ei-
genschaft eines jeden Getreides/Meels / Kleyn/
von der Müller Tücke vñnd Wäberey / von manch-
erley Formen vñnd Arten der Backöfen / Item/ deß
Brotts/dann etliches ist rund/ etliches länglich/et-
liches wie ein Horn / etliches wie ein Kumbos / et-
liches wird auß Gerreidicht/ als Kocken/Wetzen/
Gersten/Habern/etliches auß den Leguminibus,
etliches auß Kleyn/etliches auß Meel vñnd Honig
gebacken. Etliches wird nur einmal / etliches zwey
mal gebacken. Etliches ist Beckerbrod / etliches
Hausbacken Brod / etliches Schiffbrod Etliches
ist gefawert / etliches vngefawert Brod. Etliches
wird im Ofen/etliches auß dem Herd gebacken/als
panis subcinericius, Ascherkuchen / etliches im
Mörser/das man Mörserkuchen nennet. So ist
auch mancherley gebacke / man backet Pfefferku-
chen/Bern/Kirschen/ Dypfel / Pfirschen/Pflan-
men/Fische/allerlei gute Ruchlein/ vñnd grosse Ku-
chen/Pladen Marcepan/Pfanckuchen / Pastere/
Welsche Torten/ vñnd dergleichen viel andere wun-
derliche ding mehr.

Aber wir wollen vns in diesem Capitel in solche
Weitsufftigkeit nit begeben / sondern bleiben nur
bey dem gemeinen backen / wie ein hauswirth in
seinem Hause pfleget zu halten.

Es pflegen aber an etlichen Orten das Haus-
backen Brod die Becker / an etlichen die Weiber
vñnd Mägde zu backen : Also spricht Samuel im
ersten buch der Könige am achten Capitel : Der
König wird ewer Tochter/zu Apereckerin/ Köchin
vñnd Beckerin machen.

Es thue nun wer da wolle / so soll er fleißig das
Wasser vñnd Meel besichtigen/das nicht etwas vn-
reines darinnen liege : Er soll auch im kneten oder
einmachen achtung darauff geben / wan jm etwas
ein Haar/Band/Zwirnsfaden / ic. an der Hand
kleben bleibt / welches er dann leichtlich fühlen kan/
dz er dasselbige herauß nemme. Wann man ein
Meel von stunden an becket/wanns auß der Müh-
len kompt/vñnd noch warm ist / so bekompsu gewiß-
lich ein schwarz vñnd vñesse Brod.

Wer gut Meel zum backen haben will/der soll in
der Gasse oder kurz zu vor/weils noch kalt ist / so viel
Meel vor sein Haus mahlen lassen/ das er sich das
ganze Jahr damit behelfe. Sonst wann mans im
warmen Sommer mahlen vñnd hinderhalten will

so wird in der wärme leichtlich müchhengend oder
tumpfsicht/dann es kompt warm auß der Mühlen/
vñnd ird warm auffgeschütt / vñnd erwärmet also
darnach auff einander / vñnd vermalmet Ehe-
man aber das Getreidigt mählet / soll mans zu vor
durch die Sege lauffen/ lassen das der Staub / so
sonsten dz Meel müchhengend macht/zu v. r herauß
kompt/vñnd dem Meel also nicht kanschaden.

Item / willst du schön weiß brod haben so be-
sprenge den Kocken/ wann du ihn mahlen wilt mit
Wasser/vñnd menge ihn also durcheinander / vñnd
bringe ihn auß die Mühle / so wirstu schön weiß
Brod bekommen / sonderlich wann der Kocke sehr
treuheit/allein die Müller mahlen in nie gern/dan
sie sagen / die Steine werden jnen stumpff da von

So jemand im Mähmonat noch getreide auß
den Schürsollern liegen hat / der muß es alle Wo-
chen zum wenigsten zwey oder drey mahl vñnd
ren / od vñnstechen lassen sonderlich wann es staub-
bicht ist / sonst machts der Staub leichtlich müch-
hend vñ vñschmackhafftig. Wer Getreide lang wil
liegen lasen / der lasse es bald im Anfang / wann
ers außschütten will/ zu vor durch die Sege lauffen/
das der Staub herauß kompt / so hat er sich desto
weniger was böses zu befahren.

Auch pflegen etliche im Christmonat viel hizen
nach emanderzubacken / vñnd das Brod hinzulege
vñnd zu verwahren / dann das Brod/so vñnd diese
zeit gebacken wird / soll biß vñnd Pfingsten hinauß
wehren/wol auß treugen vñnd im hause sehr schug-
lich seyn vñnd schimlet nit. Wie man Brod backen
soll/das im Backofen springet / Mizald.Centur.
6.Aphor 36.

Es werffen etliche ein Hand voll Salz in Teig/
wan sie kneten wollen / sonderlich im Augusto/
wann das Brod pfleget zu schimmeln / das soll den
Schimmel verreiben. Etliche werffen ein Hand
voll Kümmel drein / der macht das Brod wohl-
schmeckend vñnd stercket das haupt.

In thewrer zeit hab ich oft erfahren / das arme
Leute auß de Dörffern diese Practicken gebrauchet/
das sie Heyel von Kockenen Geroh gar klein ge-
schnitten / vñnd dasselbige in der Sonnen abgedör-
ret / vñnd auß den Mühlen / wie ein andern Ko-
cken/seyn klein gemahlen/ vñnd deß abgemahlene
Heyels zwey Scheffel zu einem Scheffel Kocke-
nem Meel genommen/ vñnd Brod darauß gebacken

Also ward vor wenig Jahren in Schlesen auß
den Deyffeln von den Leuten viel Brods in der
Thewrung gebacken. Welche art zu backen Käyser
Maximilianus II. mit einem sonderlichen Privile-
gio confirmiret.

Ich werde auch berichtet / von denen die mit
Mahlen/ Backen vñnd dem Borrath in den Festun-
gen vñndgehen / das man ein Meel gar lang/ ja
wol zehen Jahr/vñnd lenger/ gut behalten soll / wai-
man das Korn mahlen lest / wann der Mond drey
Tag alt ist.

In Hungers noth vñnd thewrer zeit pfleget man
auch Eichel/Buch Eckern/Wurzlen vñnd etliche
Kräuter vñnd Fische zu sieden/zu dören/ vñnd vn-
ter dem Getreide mit zu mahlen vñnd zu backen / wie et-
liche Länder thun müssen / die kein Brod haben/
dann man muß seinen Aufenthalt suchē wie man
kan. Vñnd essender Waar willen/kan man keinen

Brotbacken
ist eine Kunst

Brod manch
weyl Form vñ
Art.

Brotbacken
soll in acht ge-
nommen wer-
den.

Es thue nun
wer da wolle

Brod schön
weiß zu ma-
chen.

Brod das es
nit schimmelt.

Brod auß
Deyffeln zu
backen.

Brod auß
Deyffeln zu
backen.

Meel dz vber
zehen Jahr
wehret vñnd
gut bleibt.

Brod auß
Eckern vñnd
Kräuter zu
backen.

hengen/dann Lieb vnd Noth/scheiden alle Gebor.
Es heist/ venter caret auribus. man mag Fisch
vnd Vögel fangen / vnd wilde Thier / wanns die
Noth erfordert.

In Bolphoro Chertonnefo. vnd der Tartarey,
da Cassa gelegen / brauchen die Tartern fast eitel
Wildpret / vnd das Fleisch von zahmen Thieren:
Vnd weil sie kein Korn / Weizen noch Wein ha-
ben / so brauchen sie dar vor Hirse vnd etliche ander
Getreide/sieden auch darauß einen Trank / den sie
Boza heissen.

Türcken ver-
kreiben den
Hunger mit
Wurgeln vñ
Kräutern.

Wann die Türcken vber Hellespontum, dz enge
Meer mit Holz fahren/vnd vom winde verschla-
gen werden/vnd nichts zu essen haben / so verrei-
hen sie den Hunger mit Wurgeln vnd Kräutern/
dar zu sie dann auch das Sals brauchen. Dis sey
auch also auff dißmahl gesagt von diesem Punct.
Wie man das Gewicht am Brod machet / vnd
wie man ein gut Brod ohne Hesen backen soll / be-
siehe Constantinum lib. 2. cap. 23. 24.

Weil ich nun hier auff das Backen kömen bin/
so muß ich auch etwas vom mahlen sagen.

Vom Mahlen.

Wiltu schön vnd Esse Brod backen / so merck.
Wann der Kocken dör: ist / so muß man zu erstlich
fein rein machen vom staub vnd allem zusatz / dz ist/
man muß in sieben / od durch ein Sege oder Rolle
lauffen lassen / die man gemeintlich in den Müh-
len mit Throt gemacht findet. 2. Darnach muß
er eine Wasserkanne voll kalt Wasser haben/vnd
mit einer sängen den Kocken besprengen vñ nezen/
vnd mit den Händen einmahl oder zwey vmbzie-
hen/das das vnterst zu oberst/vnd das oberst vnter
kompt/vnd muß ihn also vber Nacht liegen lassen
Ist aber des Kockens zu viel / so muß man ein par
Schauffeln oder Schüppen haben/das mans da-
mit vmbkehrer / vnd das Wasser recht vnter den
Kocken kompt / laß ihn also bis auff den andern
Tag trucknen. 3. Auff den folgenden Morgen/
wann der Kocken wider trucken ist / mag man ihn
mahlen/so wird das Meel desto weicher/vnd gehet
ihm nit so viel ab / dann die Mühle stauet nit so
sehr. Ist er aber dürr/wann er vom Felde eingefüh-
ret wird / so darff man ihn nicht nezen / dan er ist
noch an ihm selbst weich. Wann aber der Kocken
alt ist vnd lang gelegen hat / so muß er genezt wer-
den: Zu einem. Drimb / nimt man etwan drey
Wasser kannen voll kalt wasser / dz nur der Staub
herauff kommet.

Vom Weizen.

Weizenmeel
schön vnd klar
zu machen.

Wann der Weizen Brand hat / oder Brand.
schrittlich ist / so muß man ihn erst auch durch die
Sege lauffen lassen / vnd ihn darnach waschen / vñ
in der wasche schwimmen der Brand oben auff / so
geußt man ihn herunter. Hat er an ein wenig Was-
ser nit gnug / so muß man mehr nehmen zwö oder
drey Kannen: Etliche haben schönen Weizen/der
nit brenndich ist / dieselben schlagen den guten vnd
truckene Weizen darunter/so viel als des gewasche-
nen ist / vnd lassen ihn auch bis auff den andern
Morgen darbey/so trucknet der nasse desto ehe. Dar-
nach mahlen sie ihn / so wird das Meel hübsch vnd
klar. Die Müller müssen einem die Mühle darnach
stellen/ wann man was schönes vnd klares haben

will. vnd den Lauff fein auffsetzt / darinnen sonst
allerley Getreide liegen bleibet. Ist der Weize gar
schön / so muß man ihn auch nezen / wann man
ihn allein mahlen will/wie den Kocken.

Gerstene grobe Graupen zu machen.

Wer Gerstene grobe Graupen machen will/
dar zu hat der Müller gemeintlich einen sonderli-
chen Gang oder Radt/das die Hülsen fein abstos-
so muß die Gerste auch zu vor nur einwenig gene-
zer werde/ etwan mit einem Kösel Wasser / so wer-
den die Halgen fein dünne davon/vnd stossen sich
hübsch rein ab/darnach mache sie fein rein / das ist
siebe sie durch ein Sieb / das die Sprewen herauf
kommen / vnd gib dieselbige den Kühen / oder
Schweinen gebühel vor.

Wilt man dieses nit mit den Mühlen thun / so
thut mans mit einer hölzern Graupen Stampfe/
da ein Graupen Stempel innen ist / darein schütt
man so viel Gerste/als man will / vnd stößt mit dem
Stempel in der Graupenstampfe / bis der Gerste
die Haut abgestossen wird / darnach mache man sie
rein wie zu vor angezeigt/vnd schütet wider ander
Gerste hinem vnd machet wider wie zu vor / bis
die Gerste gar in der Mühlen oder Gerstenstampe
gestampft ist. Wann die mit Wasser darnach ge-
kocht ist/so geußt der Bawer Wasser darvon/vnd
geußt gekochte Milch daran / vnd ein wenig Dut-
ter/vnd isset sie mit Löffeln.

Gerstene kleine Graupen.

Man mache auch kleine Gerstene Graupen/ da
nimt man auch nur fein reine Gersten / da kein
Haber od ander Gewechs vnter ist. Da muß man
die Mühle nit zu niderig lassen / sondern sie muß et-
was höher erhoben werden / dann man sonst pfle-
get/das nur die Spizen abgestossen werden / sonst
würden die Graupen gar zu klein. Als dann kriegt
man vom Scheffel kaum drey Megen / dz herauf
gisse die man den Schweinen. Die kleine Ger-
stene Graupen wird gleich also gemacht / vnd damit
vmbgangen / wie mit der andern / ohn allein / das
man den Stein ein wenig nideriger leßt / das sie klei-
ner wird. Wann diese Gerstene Graupen gekocht
ist/so giesen die Böhmen/Schlesier / vnd Weis-
ner die Suppe vom gekochten Rindfleisch dran
an statt der Milch / das ist ein Essen vor die Bür-
ger vnd ihre Kinder.

Vom Habergruß.

Man mache auch vom guten Haber/etnen gute
Habergruß/allein vñ drey Scheffel Haber kriegt
man kaum einen Scheffel Gruß / dann da bleibet
nur das innerliche kleine Körnlein / die eusserliche
grobe Hülsen kommen alle gar weg / wie mans im
letzten aussiben befindet.

Vom gestossenen oder gemahlenen Reif.

Da haben die Leute kleine Reif Mühltchen
dazu vnd mahlen zu Hause mit ihren Händen/
ihns auch in eine Schüssel / vnd wanns kalt wor-
den / giesen sie Wein dran / vnd streuen Zucker
drauff vnd essens mit Löffeln / es schmecket nit vbel/
versuchts nur.

Mercke

**Mercke hier weiter von Mahlung vnd Be-
reinigung des Weizens.**

*Wegen dar-
auf man vier-
er macht* Auß dem Weizen kan man Viererley in der
Mühlen machen: wann man den Weizen auff-
schüttet/ das er zum ersten mahl herunter gehet / das
selbige Meel heisset mā Hute POLLEN/ dz nimpt
man zum Brod vnter die Rößle vnd Leble. Dar-
nach muß man dieselbe POLLEN auß dem Kas-
ten heraus nehmen/vñ absaubern/das ist / man leß
ihn durch zwey Siebe gehen / durch ein grob Sieb/
dadurch man die grobe Kleyen heraus saubert.
2. Folgens auch durch ein klein Sieb / damit man
die Spizkleyen (die sind kleiner dā die erste Kley-
en) außsiebet. Hernach nimpt man den Grieß
(das ist der rechte Kern vom Weizen) zum Sem-
melbacken/vnd schüttet ihn zweymahl auff / wann
er nicht schön ist/ist er aber schön/so schütt man ihn
drey mahl auff.

Darnach rafft man dz Meel mit einer Mulde
wider heraus auß dem Kasten / vñnd behelt's auch
alleine/man muß ein jedes allein haben.

Folgens schütt man wider die grobe Kleyen
auff die Mühlen/vnd leß sie klein mahlen: Wann
diese grobe Kleyen herunter ist/ so schütt man die
kleine Spizkleyn oder den Grieß auch nauff/vñnd
leß sie auch also herunter gehen / vñ megers alles
durcheinander/die grobe vñnd kleine Kleyen sampt
dem Grieß. Wann's darnach also drey mahl her-
unter gelassen ist / so raffet mans Meel heraus/
vñnd fasset das Meel in einen Sack / die Kleyen
auch in einen besondern Sack.

Weizen Mahlen.

*Wegen weichen
der beste.* In Böhmen ist das beste Getreidicht/ Böhmi-
scher Weize der beste / Meißnischer Weize ist der
neheste nach dem Böhmischem/ auß guttem Getrei-
de bekompt man gut Meel: Hat man schönen oder
guten Roeten / so kan man vom Scheffel in der
Mühlen anderthalbe Scheffel Meel wider be-
kommen / sonst bekompt man nur drey Viertel/
oder außs meiste einen Scheffel wider / aber es ge-
het mit Kräutern zu / dann man plegert zu singen/
Der Müller hat die fettesten Schwein / die in dem
ganzen Lande seyn/das machen der Baweren Se-
cke allein. Weizen soll man einen Tag oder zween
zu vor / wann man ihn mahlen lassen will/ besuch-
ten / ein Viertel mit einem halben Nößel Wasser/
zween Scheffel mit einem quart Wasser / so ergibt
er sich fein. Nahre gibt auch Meel/ aber wann das
Getreide Trespe hat / so muß mans seggen oder sie-
ben / vñnd die Nhare heraus bringen vñnd den
Schweinen geben.

*Mühlen wo
rüs yhen mit
wtrawen.* Will jemand dem Müller oder seinem Besinde
mit trawen / wie sie dann offtmals mit Schalk's
Nägeln vñ Diebs Händen zimlich gefrawensseyn/
so soll er schuldig seyn / den Leuten oder ihrem Ge-
sinde/die Mühle zustellen/vñnd sie oder ihr Besinde
selber mahlen zu lassen / vñnd sollen die mahlgäste al-
sezeit erstlich die mühlen beschen / che sie ein einiges
Körnlein auffschütten / vñ sollen oben in die Stei-
ne hinein greiffen/vñnd wann darinnen nichts ist/
sollen sie auch den Lauff beschen / dann an etlichen
örttern / wo die müller rechte Diebe seyn / da stellen
oder machen sie die mühlsteine so weit / das der
Stein vom Laufft einer ganzen Hand breit leufft/

darinne kan viel bleiben/ vñnd den mahlgästen viel
enzogen werden. Dann also bleibe viel hinderstel-
lig auff den mühlen/ welches darnach die müller
auffsegen/vñnd eine guten Rug davon haben kön-
nen. Drumb soll der Stein kaum eines Fingers
breit vom Laufft/ darinnen er vmgehet / vñnd lauff-
sen. Wollen ihnen aber ihre diebische Sachen auff
dem Wege/vñnd durch diese Practicken nicht fort-
gehen/ so brauchen sie einen andern Boffen/ das dz
Schroth vnter das Kamprad/fellet / das halten sie
vor Staubmeel/vñ gebens den Schweinen. Dar
sie vertheilen den Pucks nicht recht/ (das ist ein run-
des Böcklein/da die mühlstang durch gehet/) wañ
sie nun diesen Pucks nichtrecht vertheilen / so felle
das Schroth durch/vñnd kompt vnter das Kam-
rad. Wer nu gemahlen hat/der muß mit eine Sieche
vnter dz Kamprad leuchten / so wird ers finden / wo
er sucht / dann wann der Pucks rehet/ so ist er nit
vertheilt / rehet er aber nicht / so ist er wohl verthei-
let.

Wann man erstmahlen auffschüttet/ vñnd kompt/
nicht bald Schroth herunter / so ist die mühle oder
Laufft mit gefüller: vñ dz darinnen bleibe/dz kompt
dem müller zu gut/ der darnach die Laufft auff he-
bet/ vñnd außfehret / wann er die mühle harven wil:
kompt aber das Schroth balde / so ist er auß gefül-
let/vñnd das kompt dem mahlgast zu gut.

Von den Mühlen.

Die Mühlen Nutzung ist einer Herrschafft gar
ein feiner gerühlicher Rug / darumb auch der Pro-
pher Zephanias cap. 1. die Statt Jerusalem einer
Mühlen verglichen.

*Wäbten 166
Rug:*

Es sitzen aber im Lande zu Meissen die Müller
gemeintlich vmb die vierde Wege/ an allem har-
ten Getreide / des gleichen den vierden Theil an
den Malzen/

*Müller in
Meissen/ auß
was Besat-
zung sie sitzen.*

Dargegen müssen sie den vierden Pfenning
geben/zu den Steinen vñnd Beuteln. Das Duf-
ler müssen sie allein halten.

Die Schmiedekost müssen sie zum halben theil
halten/doch bey dem Schmiede/ den das Ampt od
Verwalter der Forwerke verordnet / alle Arbeit
machen lassen. Die Wagen Knechte müssen sie an
der Kost halten. Man muß den Wagenknechte
wöchentlich einen halben Scheffel Kleyen geben.

Alle Arbeit so einem Müller gebahret / muß er
machen/vñnd wird ihm das Holz ohne Bezahlung
geschaffet.

Da aber newe Reder müsten gemacht werden/
so gibt der Müller/wo er sie anders selbst nit mache
kan/den vierden Pfenning dar zu.

Die Mühlgänge muß er ganghafftig erhalten.
Jährlich wird im ein par Schleißbäume ohne
Bezahlung angeweißt.

In den Mühlen aber / so vmb Dresden geleget
vñnd der Herrschafft gehören/wirds also gehalten.

Dem müller wird ein genantes vor alles ge-
geben / dem Herrn gehört die zwanzigste Wege.

Alles was einem Müller zu machen gebuhret/
muß er vñndsonst machen.

Auff seinen Kosten muß er besolden / bestösti-
gen vñnd vnterhalten / drey Helffertnecht / zween
Mühlknechte / drey Jungen / vñnd drey Fuhr-
knechte.

Muß die Mühlen in Dach vnd Fach/ vnd im härtlichen Wefen vnd Würden erhalten.

Muß sechzig oder achtzig Schweine mit seinem Gefinde/ doch mit des Herrn Staubmeel meßen.

Mühlsteine vnd alles Holz schaffet der Herr/ des gleichen auch alle Bretter/ Wellenholzer/ Item die Schmiedekost vber alle Rührung helt der Herr auch/ vber das auch das Brennholz das er in der Mühlen bedarff.

Vnd damit man sich desto besser daren zu richten/ so ist nachfolgende Mülhordnung gestellet.

Mülhordnung im Lande zu Meissen beschriben.

Mülhordnung im Lande zu Meissen.

Erstlich soll verzeichnet werden/ in welche Mühlen ein jede Dorffschafft oder Stadt gewidmet vnd geordnet/ die sollen in kein andere Mühlen fahre/ noch mahlen/ bey Verlust des Kornes/ so der Herrschafft heimgefallen seyn soll/ vnd eines halb Gulden Pfandgeldes/ deme der sie beschlegt oder vmbtreiber: vnd damit sich niemand der Vnwissenheit zu entschuldigen/ soll solches den Bawren vnd Vnterthanen angeundiget werden/ darnach sich meniglich zu richten.

Die Einwohner jedes Orths/ wann sie in der Mühlen daselbst nicht können gefordert werden/ es sey an was Getreidicht es wolle/ sollen auch in keine andere Mühlen/ dann zu N. fahren/ oder zu mahlen schuldig seyn.

Wie sich der Müller mit dem Mezen verhalten soll.

Müller wie sie sich im Mezen verhalten sollen.

Es soll dem Müller ein gleicher Scheffel mit drauff gebrandten Wapen/ der da mit de N. Korn scheffel gestrichen/ vber ein kompt/ in der Mühle gegeben werden/ vñ dar zu eine rechte Meze mit auff gebrandten Wapen derer N. einen solchen gestrichenen Scheffel auftragen/ zu gestellt werden damit der Müller allerley Getreide/ außserhalb des Malzmezens/ vnd von einem jedern Scheffel/ eine solche gestrichene Meze nehmen soll.

Wz aber Meel anlangt/ soll dem Müller gleicher gestalt ein geeichter gestrichener Mezscheffel/ auch mit auffgebrandten Wapen/ neben einer geeichten vnd geeichneten Malzmezen/ derer N. auff einen solchen gestrichenen Malzscheffel gehen/ auch in die mühle vberantwortet werden/ damit er auch aufmezen/ vñ vñ einem jedern Scheffel Malz/ eine solche gestrichene meze/ mit Malz nehmen soll.

Der Müller soll auch vber solche vorgemeldte Aufmezung bey Vermeidung vnserer Straff/ weiter niemand beschweren.

Müller sollen vnder schiedliche Meze kasten haben.

Es sollen auch in der Mühlen vnterschiedliche Meze kasten seyn/ daren ein jedes Getreide insonderheit geschüt werden soll/ als einer zum Weizen/ einer zum Korn/ einer zum malz/ einer zu Schrot/ einer zum Heydekorn/ vñnd dergleichen/ auch einer zum Staubmeel/ gemacht werden/ welche alle vnd ein jeder insonderheit/ verschlossen seyn/ vñnd niemand anders/ dann der Befehlhaber/ welcher auch bey dem Aufmezen mit zu seyn verordnet/ die Schlüssel darzu haben soll.

Die wochentliche Aufmezung.

Aufmezung.

Erstlich soll der Befehlhaber neben dem N. alle

Sonnabend die Kerbholzer/ so wol auch den langen Stock vom müller fordern/ dieselben wie viel er vom Bawren vñnd Beckern/ an Weizen Korn/ maiz/ Steinmeel/ Heydekorn/ vñnd dergleichen mezen/ die Wochen auß geschüttert/ besichtiget vnd zehlen/ vnd wo der letzte Kerb/ auff dem Kerbholze wendet/ mit einem schwarzen Tintenstrich zeichnen/ auff das sie die andere Woche wissen mögen/ wo sie anzehlen sollen/ vnd was sie nit vermöge der Kerbholzer vñnd Zeichen/ so die wochen gemahlen/ vnd den Tag aufgemetzter wird/ recht befinden/ soll durch den Befehlhaber in Rechnung gebracht werden. Befindet sich auch im Aufmetze mehr/ dann der Müller angeschritten/ so soll alle mahl solches vnter seinem Titel/ zugang das mehr in Kasten befunden/ dann der müller angeschritten/ oder Zeichen gehabt/ eingeschrieben werden/ vñnd solcher Zugang soll der Herrschafft allein folgen.

soil wochentlich geboten werden.

Würde aber im Aufmetzen befunden/ dz mehr angeschritten vñnd Zeichen vorhanden/ dann der müller im Kasten herte/ so soll der müller solchen mangel von dem seinem erfüllen vñnd ihm daran auch nichts zukommen: welches der Befehlhaber auch wöchentlich vnter dem Titel/ Straff des müllers/ das weniger im Kasten befunden/ dann angeschritten worden/ vñnd Zeichen vorhanden gewesen/ einschreiben soll.

Vnser Befehlhaber/ soll auch vber das alles/ so wöchentlich/ vñnd als das gantze Jahr vber aufgemezet wird/ sonderlich Gegenregister halten/ das zur zeit der Jahrrechnung schliessen/ vñnd mit vbergeben/ auch dem N. dessen wochentliche Zettel/ die er gleicher Gestalt bey der Rechnung auflegen soll/ zustellen.

Vnser Befehlhaber soll die verordnung thun/ das ein jeder Richter in Dorffern mit einem ieden Bawren/ wie sie nach der Mezen wohnen/ ein Kerbholz halte/ vñnd so oft der Bawer zur Mühlen fahren wird/ soll er jedes mahl zu vor mit dem Richter/ wie viel er Getreidicht zur Mühlen führet/ an schneiden: Also soll auch der Müller mit einem dem Bawern ein sonderlich Kerbholz halten/ auch eines jedē Dorfs/ besondern Anreien/ vnd keinem zu mahlen aufschütte/ er habe dann zuvor/ wie viel er Scheffel mahlen lassen wolte/ mit ihm angeschritten/ vñnd als dann die Meze/ davon nehmen/ vñnd in Gegenwart sein oder seines Knechts/ in den Meze kasten schütten/ gleicher gestalt/ soll es mit de Richtern selbst gehalten werden.

Kämen aber sonst andere frembde/ so soll der Müller darzu einen besondern langen Kerbstock halten/ darauff er so wol auch als seine Knecht bey ihren Pflichten/ was die mahlen lassen wolten/ vñnd dan sie es aufschütten/ anschneiden sollen/ welches auch im Aufmetzen/ vñnd auff die Quartal soll mit besichtiget werden.

Der Befehlhaber vñnd N. sollen neben dem N. alle quartal/ der Richtern/ Bawren/ vñnd der Beckern stöcke neben des Müllers/ vñnd in seiner Gegenwart gegen einander/ zehlen vñ vbersehen. Würde nu befunden/ das von den Bawren oder Beckern/ so in vnsern Mühlen verordnet/ sich einer vntersuchen würde/ in die Mühle zu fahren/ vñnd das er zu vor mit dem Richter oder Schultzen nit angeschritten herte/ vñnd auch die andern Zeichen nemē würden:

Müller sil vor fremden einen Kerbstock haben.

würden. So oft sich nit dz also zutrüg/ so soll alle mal die Person/an der der Mangel befunden / vier Groschen zur straff der Herrschafft verfallen seyn.

Würde aber der Müller außser dieser gesetzten Ordnung/mit anschneiden/ auch der zeichen vnnnd andern jemande etwas vbersehen / vnnnd der Ordnung also zu wider auffschütten lassen/ so oft nū solches befunden/soll der Müller von einer jeden Person 6. Grosche zur straff verfallen seyn.

Deß Müllers Belohnung/ vnd wie er sitzen soll.

Der Müller soll dz Getreidicht / so zur Hoffhaltung alhier/vñ auff vnserm Hauß od Forweg/ zc. verbraucht / es sey an Weizen / Kocken / Malz/ Schrott / Heydekorn oder dergleichen / ohne einige Meze oder Belohnung / zu mahlen schuldig seyn. Sonsten aber soll ihm von allem Getreide / außserhalbe deß Malzes / als von Weizen / Kocken/ Schrott/ Heydekorn vnnnd der gleichen/ der fünffte Scheffel/oder die fünffte Meze folgen. Von dem Malz aber soll er den achten Scheffel / oder die achte Meze haben.

Was aber dz Staubmeel anlangt / sollen von solchem Staubmeel etliche Schweine jährlich zweymal bey der Mühlen auffgelegt vnnnd gemestet werden/die der Müller dann selbst dann warten lassen / an welchen Schweinen der Müller der fünfften theil zulegen vnd behalten soll. Vnnnd wann die Schwein gemestet / soll ihm hinwiderumb vñ fünff Schweinen eines gegeben werden.

Was dem Müller vber die Meze / vom Malz vnd andern Getreidicht zukömpt.

Der Müller soll von einem jeden ganzen Malz/ als von 36. Scheffel/so im in die Mühle zu mahlen gebracht wird / nicht mehr dann 2. nehmen oder fordern.

Von einem jeden Scheffel Weizen / Kocken/ Schrott/ Heydekorn oder dergleichen / außser dem Malz/soll der Müller nit mehr dann von einem jedern Scheffel / den er oder sein Knechte selbst auff vnd abtragen vñ mahlen einen Pfening / vñ von denen/so jr Getreidicht selbst auff vnd abtragen vñ mahlen/ soll er von 2. Scheffeln 1. Pfening nehmen vnd darüber weiter niemands beschweren.

Wolte aber jemand gebeitelt Meel haben / vnnnd er der selbe in vnser Mühlen beuteln ließe/der soll allemal von einem jedern Scheffel einen Pfening Beutelgelt geben/ vnnnd solch Beutelgelt soll jedes mal der Müller oder seine Knechte in eine darzu verordnete/ vñ verschlossene Büchse stecken. Solches soll also zu halten vnd zu folgen beyde de Müller vnd den Knechten bey ihrem Pflichten ernstlich eingebunden / vnnnd auffgelegt werden/ zu welcher Büchsen der Befehlhaber einen/ vñ der Müller de andern Schlüssel haben soll: Vñ wann auß gemezet / soll der Amtschreiber die Büchse öffnen/ das Geld heraus nehmen vñ zehlen vnd wie viel er findet/ in seine einnahme wöchentlich schreiben / vnnnd den fünfften Pfening/ welchen er hinwiderumb in die Aufgabe bringen soll / dem Müller darvon zu stellen.

Weiter nach dem der Müller/wie vorgesagt/ allem halben/ außserhalb deß Malzes / auff dz fünffte sitzt/soll er auch in allem / es sey an Mülsteinen/

Eysenwerck/ Bnplet / Beutel oder was man zur nothdurfft der Mühlen erkauffen würde / oder man anwenden müste/den fünfften Gilden/ Groschen oder Pfening erlegen.

Item/wann man newe Gebawe an der Mühlen anrichten würde / so soll der müller alle mal die fünffte Person halten/vnd dar neben seine Person selb/als der meister mit arbeiten.

Was aber die tägliche erhaltung der mühlen vñ das Stuckwerck / es sey an Kampffraden/ Getrieben/Wasserädern/Bellen/Flurbetten / Freisen/Kasten/ vnnnd dergleichen anlangt/solches soll der müller auff sein selbst Bnkosten zu erhalten / vnd fertig zu machen / oder das im Vorrath zu haben/schuldig seyn / jedoch daß man ihm das Holz zur stette schaffe.

Item der müller / so wol auch seine Knechte/ sollen bey ihren Pflichten gut vnd fleißig auff sehin der mühle haben/ damit niemand von dem feinen/ so ihnen vertrawet / vnd in der mühlen gelassen/kein schade gesche / ader da von etwz entwand werde.

Da es sich aber zuerüge / daß einem oder mehr an mahlen schaden geschehe / oder das feine in der mühlen verlohren wurde / dasselbig sol der müller wider zuschaffen / oder solches zu bezahlen schuldig seyn.

Der müller soll auch daran seyn / dz den mahlgesten ire Getreide recht gemahle vnd gut gemacht werde/auch dz keiner vmb giffte/ gaben oder geschick willen/sür dem andern gefordert/ vnnnd dz niemand vber die gebühr vnserer verordnung nach/wie vorgesagt/beschweret werde. So oft nun durch den müller oder die feinen / diese Ordnung vberschritten/dz sie einen in / wie den andern fördern / sonder einen vor dem andern nach Gunst / oder vmb geschickens willen theten / Item dz die Leute weiter beschweret vnnnd vbersezt wurden/dann in dieser vnserer Ordnung zugelassen. So oft nu solches geklagt/vnnnd sie vberwiesen wurden / soll der müller alle mal einen halben Gilden zur straff der Herrschafft zugeben verfallen seyn.

Darauff sol der Befehlhaber den müller samt seinen Knechten verheyden / daß sie sich dieser Ordnung gemeß/mit Vermegung/ vñ sonst allemal halben getreulich vñ fleißig verhalten / vnser bestes wissen/vnd nachtheil vorkommen sollen. Auch keine vor dem andern fördern/ noch geschicke od anders vber diese Ordnung nehmen wollen / noch sollen/ sondern einem jeden / er sey Arm oder Reich/ Freyd oder Einländisch / der zum ersten komme / auffschütten/mahlen vnd fördern/ auch mit der vermegung getreulich vmbgehen/ daß nichts beygeschut/ beygesetzt/oder anders wohin gewand werde/ dann in die verordnete meze lassen.

Item / dz der müller neben den feinen die muhle in guten bawlichen wesen / wie vorgesagt/vnnnd es einem müller gebühret/ erhalte / auch niemands in solche muhle/so darinnen nicht zu mahlen oder zu thun/gestatten sollen / damit also aller schaden vnd nachtheil verhütet werde.

Wie man das Meel halten soll.

Alles meel dz man lange zeit erhalten will das soll man im abnehmen deß Monats mahlen. Es lest sich auch an keinem Ort besser / als in

Meel wie es lang zuerhalten sey.

Meel wie es lang zuerhalten sey.

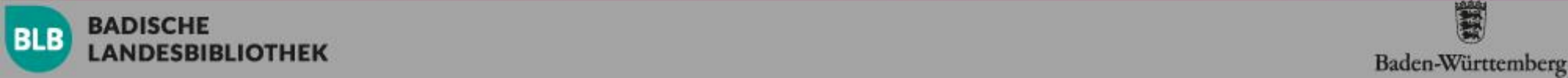
Meel wie es lang zuerhalten sey.

Wäre be-
lohnung vom
Malz vnnnd
andern Ge-
treidicht:

hier ist
fremde
in Rath
haben.

Müller soll
vmb geschick
einen vor de
andern för-
dern.

Meel wie es
lang zuerhalten
sey.



Raffen vnd Fassen/auffs allerherste in einander geschlagen/erhalten.

Es haben auch etliche Mühlen ihre gewisse Driffer oder mahlgäste/ die nirgend anders/dan bey ihnen mahlen lassen müssen/auff dieselbe muß gute achtung gegeben werden / daß sie daß allerwe nigste in andere mühlen nit bringen oder fuhren bey Verlust def Getreidichs.

Brod backen das nicht schimliche wird.

Recipe, 3. Löffel voll Lavendelwasser/vnter dem Sawerteig gemenget / wan daß meel frisch / so nim 1. quart kalte durch gegossene Lauge/ vnd säure damit. so schimlets nicht.

Brod backen das nit schimlett.

Kocken Brod zu backen / darunter Weizen meel ist.

Ich habe der mahl eines drey Scheffel meel / vñ zweyen Scheffeln Weizen meel / vñ ein Scheffel Kocken meel / backen lassen / auff zweymahl. Erstlich anderthalben Scheffel/ das zu heiß eingemacht worden/daß ward gar vñ esse vñnd gewolicht Brod / welches man dem heißen einmachen schuld gegeben. Darnach hat man die anderhelste gebäckt/dz ward schön vñ gut Brod/ Darumb daß es kalt/od viel mehr Sommer Law eingemacht worden. Ich will aber glauben/ daß zum ersten gebäcke auch diß kommen war / daß mans balde nach dem mahlen gebäcken. Dann wann mans bald nach dem mahlen beckt / weils noch warm vom mahlen ist/so ergibts sich nit so wohl / als wans vor dem backen zu vor erkaltet ist.

Brod von Kocken vñnd Weizen Meel durcheinander zu backen.

Kein Brod wehret besser / als das von gutem Kocken gebäcken wird/ Weizenmeel bekommet einem menschen nicht so wol / obs wol Fursten vñnd Herrn lieber essen.

Brod so man zu vier becket/ wie man das mit machetz muß.

Zweibacken Brodt zubereiten / das man zu Wasser vnd Lande mit sich in frembde Orter nemen kan / da Brods mangel ist / damit man den Leib erhalten/vnd bey guten Kräfte bleiben mag.

Nim Kocken oder Weizen meel / das sein klein gestibet/vnd menge ins meel Anys / Fenchel / Zimmetrinden/muscatenblumen / das alles sein klein gestossen/vñnd gepulvert sey/ dissolvier ein wenig Honig oder Zucker ins Wasser / darinnen gute Butter geschmolzen ist/ geuß es also ins meel / vnd oben erzehlte spe ies / knete es wol durcheinander/vñnd formire dir seine rinde vñnd feulichte Brod wie du sie haben wilt / schiebe sie in einen heißen Ofen / vñnd wann sie wol gebäcken / so nim sie wider herauf / vñnd schneide sie mitten durch/scheub sie wider hinnein/vñnd laß sie abermahl durch backen/ so ist dann gnug.

Ein andere Art def Zwenbackts/das die harten Schiffeute auff dem Schiffe pflegen zu brauchen/wann sie fern in frembde Lande fahren.

Zwenbacke ist ein klein Brod/als ein kleiner Zeller / inwendig hol / das brauchen die Schiffeute auff den schiffen / vñnd wehret gangen zwey Jahr vñnd lenger / bleibe allezeit gut/allein daß es ein wenig hart ist/man kans aber wol essen. Wird also gebäcken : Man schütt Meel in Trog / geuß warm

Brod zu vier zu backen auff ein ander art

Wasser dran/ (man darff keinen Sawerteig drein thun) vnd laß es bald starck/ man lests nicht vber Nacht stehen vñ säuren/ wie man sonst mit dem andern/Teige thut : sondern man machts balde gar hart ein/ vnd macht balde die kleinen Brod / scheub sie in Ofen/vnd beckt sie. Darnach zeucht man sie wider herauf / vñnd schneid sie mitten einzwey/ daß ein jeder theil sein Zirckelweise bleibet / vñnd scheubets darnach wider in Ofen/ vñnd beckts noch einmahl/so leufft es sein auff / vñnd wird inwendig hol / vñnd ist / als man die vnterrinde da von geschnitten were. Solchen Zweiback könte man/ meines Erachtens / auch wol in den Seiffungen haben/dann es ist klein vñschmackhafft Brod / vñnd wehret lange.

Das IV Capitel.

Vom Bräwen/vnd mancherley Bier.

Wir Teutschen nit allenthalben Wein haben / so pflegen wir an statt def Weins Bier zu bräwen darumb es auch Aristoteles vñnd Suidas Gersten Wein / oder Wein auß Gerste gemacht/nennen. Græcè ζυθος zythum oder zythus, ist compositum ex gith, das haben die Alexandriener zum Bier gebraucht/wie Galenus meldet. Es ist aber Gith ein Same / den sonst die Græci Μαζαζυθιον nennē / in der Apotecken nennet mans nigellam: Das mag man im Plinio lib. 20. cap. 17. vñnd im Theophrasto de histor. Plant. lib. 1. c. 22. Dioscor. lib. 3. cap. 93. vñnd an andern örtern mehr nachschlagen. Einer macht ein Kraut drauß / der ander einen Same. Die Latini sprechens in Malculino vñnd in Neutro genere auß Zythus oder Zythum. Etliche machen ein Cimbrisch Wort drauß/ Zythus, quali zythor, hoc est, caput suave, Zyth. sues, suet, dulce, Hor. höht / caput, ein sues häupt / quod largo Zythi potu homines exhilarentur, & amarus mores deponant.

Hispanis est. cælia & ceria, à refrigeratione & cerere, füelen lonitet & suauiter refrigerare, vñde dicimus ein küler Wein / quod moderatè & suauiter refrigerat.

Cerevisia ist. so viel als Ceresweyn / Cerevisia Wein Cereris vinum. German : Bier Polonice Bybo, oder Bywen. Bie, præbe, Offer, ER, honorem, vel Bei, bi, apud vt cum dico, By ju, bey euch/ & ER. Weiteren, ne excedas modum in bibendo, daß du bey Ehren bleibest / vel tantisper bibas, dum honesti ac decori fines verecundia non egrediaris.

Scribunt Sabarium sive Zagraū Iouis & Proserpinæ filium Cerevisia primus autorem fuisse Quidam ab Egyptijs hoc inventum referunt, die habens Zicum vñ Curim genant Sabarium autem olim Cimbrī Baccum vocabant, à Sa, Saat, sementis, quod pro frumento accipitur, & baden, quod Cimbrī dicūt, Bajen, lavare, macerare. Sabaria apud ipsos est frumentū maceratū.

Das Bier aber ist ein Tranc auß Getreidich vñ Hopffe im Wasser gekocht/zur Nahrung vñ Aufenthalt def Menschlichen Laibs. Besiße hie vñ ein seines Dichtlein def Herrn Henrici Knanssen/ beyder rechten Doctoris Anno 1573. zu Erfurt in octavo auß gangen/von vieler Städte Bier/Item/von gekräuterten vñ gewürzten Bieren

Cerevisia

primus autorem fuisse

Es

Es schreiben aber die alten / daß man vorzeiten nit allein von Gersten vnd Weizen / wie jeso bey vns / sondern auch / wie Hellenicus meldet / von Reis / vnd wie Athenæus meinet / auß Hirse / vnd Diodor Siculus lib. 1. auß Gersten vñ Kräutern / Bier gebrawet habe. So weiß ich auch wol / vnd habe es mit meinen Augen oft gesehen / das man von Rocken vnd Habern Bier gemacht hat. Zu diesem haben die Alten auch die Blummen oder die Haupter von dem Hopffen genommen / dann weil alles Getreide / sonderlich aber der Weizen eine verstopffende Natur vnd Eigenschaft hat / so eröffnet der Hopffe dieselbigen wider. Vnd weil das Wasser im ersten grad. kalt vnd feucht ist so muß im der Hopffe / der in secundo gradu vnd noch etwas drüber / warm vnd trucken ist / seine Kälte vnd Feuchtigkeit benemmen : Das also das Bier zur Erhaltung des Menschlichen Leibs / gar eine liebliche gesunde correspondenz vnd Verwechslung der qualiteten bringet.

fer vnd Bierbraver von denselben ortern herholen lest / der himmel vnd die Luft müssen auch etwas dar bey thun / nechst Gott So ist auch viel an eines jedem Orts / Maß / Luft. Gottes Gnade / geschick vnd Gabe gelegen / an dem Ort gehören so vnd so viel Schffel Hopffens / auch so vnd so viel Schffel Getreides : An einem andern Orte nicht so viel vnd auch wol mehr.

Wann man die Gerste in den Bottich schüttert vnd beegust / so muß sie nur drey tage im Wasser liegen / aber jährige Gerste / die vorm Jahr gewachsen ist / muß vier Tage im Wasser stehen / der Haber muß ein nacht / das Korn nur einen Tag vnd Dach / darnach schneit oder wechset auch ein jedes nach seiner Natur. Drum ist Bierbraven eine grosse Kunst / vnd muß durch die Erfahrung an einem jeden Ort gelernet werden : Auff eine andere weise braven die Schlesier / auff ein andere die Meißner / auff ein andere die Märcker / auff eine andere die Preussen / auff ein andere die Liefländer vnd Ehrländer / 2c. ire Bier / drum kan man nichts gewisses hier vom Bierbraven berichten. Wer da will dz ein Bier langeliegen soll / der muß ihm desto mehr Hopffen geben.

Bierbraven ist eine grosse Kunst.

Die Märcker treugen ihr Malz auff Horren / die Meckelburger vñ Seestete auff ihren Stuben vnd Kammern / des Winters auff den Stuben / da von die Gerste etwas von Verme mit hat. Des Sommers in den Kammern / auff schlechter bloßer Erde / da zerstreuen sie es vnd rührens alle Tag ein mal mit der Schuppen vmb / wanns darnach recht auß getreuet ist so mahlen sie es / vnd brawes balde / oder lassens vber einem hauffen liegen vnd verkauffens. Etliche ernehren sich mit dem Malz machen / vnd verkauffen des Malzes / dann sie streichens / vnd das treuet ihnen viel zu.

Malz vñ es vnderstchiedlich getreuet wird.

Ein gut Malz soll man daran erkennen / wann man die Körner mitten engwey beisset / vnd die zwendig eitel Meel haben. Wann es aber gar harte Körner hat die hart engwey zu beissen seyn / vnd inwendig kein Meel haben / so ist es nit gut / dann es hat keine Krafft noch Meel / darumb bierets auch nicht / die Schweine kriegen im Seye oder in den Trebern das beste da von / welches gar in den Körnern bleibet / wanns aber wol mehlet / so bleiben im braven nur die ledigen hülfsen zu Trebern. Besihe weiter hier von das 10. Capitel.

Malz ob es gut zuerkennet.

Wanns im Winter / kalt ist / vnd die gerste nit schossen oder wachsen will / so nim eine Grapen oder Küpffern Gefes / geuß / siedentheilwasser dran / decke ihn dicht zu / vnd setze den Grapen mitten in hauffen der Gerste / vnd hauffe die Gerste vber den Grapen / oder vmb den Grapen vmbher / vñ wans ja nit schossen will / so nim eine Hand voll Messeln / lege oder stecke sie auch in die Gerste hinein / so wird sie wol schossen.

Wann die Gerste gar zu thewer ist / so nim einen halben Wispel Rocken / vnd brawe Bier drauß / allein mercke das Korn muß nur einen Tag vnd nacht im Wasser liegen / wie zu vor gemeldet / darnach thue es herauf / so wechset hübsch auß / dorre ein jedes insonderheit / die Gerste sonderlich / vnd den Rocken sonderlich vnd wanns auß gewachsen ist / so thue es beydes zusammen / vnd laß es mit einander mahlen. Aber doch wird solch

Gerste wann die zu thewer / so nim halb Rocken.

bier

Bier gut zu sein dem wöl auch gut Gevade haben.

Bierbraven man solle Wasser / Regenwasser / vnd bißweilen auch daß Wasser / das auß den Seen geschöpfet wird / sonderlich wanns sein lauter vnd rein ist vnd zu trincken taug. Man nimt auch wol bißweilen Salziges Meerwasser / oder Wasser die auß den Bergwercken stieffen / vnd eine Metallsche art an ihnen haben / oder Kalkliche Wasser / die einen Kalk bey sich haben. Aber es werden nit gesunde Bier dar auß. Der Hopffe soll sein kleibende seyn / vnd einen guten starcken Geruch haben / der wol gelegen vnd recht verwahret ist / daß nit Luft oder Regen zu ihm kommen. Dann ein solcher Hopffe bringet gut Bier / eröffnet was verstopffet ist / reiniget das Gebir / hindert alle Feilung im Leibe / vnd treibet die Biliosische Feuchtigkeit auß. Dieser muß auch recht vnd lange genug im Bier braven gefotten werden / vnd stehet hierinnen die ganze Kunst des Bierbravens : da muß man sehen vnd fleißig mercken / wie lange ein jeder Hopffe das sieden leiden vnd außstehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / vnd auch nit mit vbrigem sieden seine natürliche Krafft verliere. Etlicher wird zwo Stund / etlicher drey Stund gefotten.

Es muß aber die rechte Kunst des Bierbravens an einem jeden Orte / da es gebrawet wird / gelernet werden. Dann ein jeglich Land vnd Nest hat seine Eigenschaften / man kan nicht an einem jeden Orte Freibergische / Drithandisch / Torgisch / Bernawisch / Woltsch / Lanbnisch oder Breßlisch Bier braven / wann man gleich Hopffen / Getreide / Was-

Bier im Sommer auch gar leichtlich sauer / es tawret nit so lange / als dz von eitel Gerste gebrawet ist. Im Winter gehets wol hin.

Bier zu brauen worauf man achtung geben muß.

Man muß auch achtung auff die zeit vnnnd qualiter der Luft geben / dan wann man brawen will / so mus es nit zu kalt noch zu warm seyn / dan wann zu kalt ist / so gefrieret die gerste im Bottich / vnnnd wechset nit wol / wans aber zu warm ist / so schlegt der Sommer in die Fasse / vnnnd wird dz Bier leichtlich sauer. Nach Philippi Jacobi pfleget man nit gerne mehr zu brawen / dann da beginnet sich inmer mehrlich die Verme zu finden / doch muß man achtung auff die zeit geben / wann kühle Sommer seyn / so kann man wol langsamer brawen / man mag aber miler weile ein malz oder etliches fertigen das man nach Laurentij oder Bartholomæi desto ehe wider brawen kan.

Wir solten hier auch weitläufftig von den Bierren schreiben / von ihrer vielfeltigen Krafft vnnnd Wirkung / so wills die zeit nit wol leiden / vnd habe solches andere gelehrte Leute vor mir gethan / ist auch vnmüglich alle Bier auff einmahl nach einander anzuhlen / vnnnd nottürlich zu beschreiben. Wir brauchen hier zu meisten Bernawisch / Ruppinißch vnnnd Zerbstler Bier / Brunschweigische Mumme / vnnnd Garlebisch.

Bernawische Biers art.

Bernawische Bier sind im anfang nit sonderlich gut / wann man sie erstlich brawet : Aber nach Simonis Juda werden vnnnd bleiben sie gut / vnnnd sind im Sommer am besten / vnnnd bleiben auch also bis man auff Michaelis wider brawet / sie tawren wol von Martini bis auff Bartholomæi. Es sind aber Bernawische Bier zimlich hitzige Bier / vnnnd geben viel Dünste ins Hau / vnnnd machen leichtlich truncken.

Spandawische Biers art.

Spandawisch Bier ist fein lauter vnnnd rein / hat einen guten lieblichen Schmaek / nehret wol vnnnd treibet die Brin / vnnnd machet sanfft schlaffen. Das Pölsnische Bier ist auch ein gut reih lauter Bier.

Ruppinißchen Biers art.

Ruppinißche Bier seyn zu Ruppin nichts / wann man sie aber führet / vnnnd lests klar werden / so werden sie sehr gut / führet man sie noch ein mahl / vnnnd leset sie wider klar werden / so werden sie noch besser. Im Sommer werden sie leime wandelbar / am besten seynd sie von Michaelis bis auff Pfingsten. Sie nehren wol vnnnd behalten viel von der Substanz vnnnd Wesen der Körner / vnnnd sind nit bitter / darumb trincken sie auch die Weiber gern.

Zerbstler Biers art.

Vom Zerbstler Bier wird bey den Reichen viel gehalten / dann sie seynd gutes Schmaeks vnnnd nehren wol / allein wer sich in der Brin nit richtig befindet / der laße sie lieber zu frieden / oder trincke si. ja nit off vnnnd zu viel / dann sie können machen / dz die Brin entweder schaff vnnnd brünstig wird oder ja sonsten schwerlich vom Menschen gehet. Es treibt auch den Stein vom Menschen / der in der Nöhre nit fort wil / wann mans trincket. Weil es auch ein sehr kühlend Bier ist / muß man darinnen nit hart zechen / sonsten verursachet ihm einer eine Kranckheit / oder muß bisweilen ein Bechertein Wein trincken / das ihn widerumb erwermet. Sie sind am besten von Eiko mihi an / bis auff Joannis / oder auff den langste bis auff Bartholomæi / vnnnd heben an gut zu werden auff Galli.

Brunschweigische Mumme

Brunschweigische Mumme / wie auch das

Einbeckische Bier / mögen wol Schwestern mit einander seyn / weil sie beyde gute Sommerbier seyn / vnnnd viel hopyffen / auch gleich schmaek vnnnd Wirkung haben. Doch ist das Einbeckische am schmaeklichst / erwol lieblicher : Es seynd zwey kühlende Bier / nehren nit sonderlich / sind dünne vnnnd subtil / dringet durch / vnnnd machen die Vrinnam ganghafftig / füllen das Haupte nit also mit Dünsten / wie die andern thun. Es sind rechte Sommerbier / die auch den febricitanten angenehm / vnnnd sehr gesund seyn. Die Mumme bekompt auß dem Wasser / darauß sie gebrawen wird / eine kalckichte steinichte Materien / das man leichtlich den Stein da von bekompt oder bekommen kan. Wiewol das Einbeckische auch fast dtr art ist.

gliche Mumme von Einbeckische Biers art.

Garlebisch Bier erzeget leichtlich die kalte neße vnnnd desß Weizens willen / den sie zu sehr dörren. Daher es auch kompt / dz eitten sehr darnach düstet / sonderlich zu Nacht.

Garlebisch Bier.

Die Brandeburger haben ein Bier das nennen sie den alten Claus / das es faule schlefferige Leute macht / wie die alten pflegen zu seyn / ist ein gut Bier.

Das Rawische Bier heisset Zigenille / werß trincken wil der muß drey Tageliegen still.

Darnach so seyn auch etliche Bier / außserhalb der Marck / die auch nit zu verachten seyn / davon müssen wir auch ein wenig sagen doch gar kürzlich.

Zergisch vnnnd Belgerisch Bier.

Zergisch vnnnd Belgerisch Bier sind zwar nit stark / aber doch gesunde Bier / nehren wol / reiche vnnnd schmecken wol / vnnnd stercken alle Glieder.

Freibergisch Biero trakt vnnnd art.

Freibergisch Bier ist ein herlich köstlich gut / gesund Bier / dann es wird mit großem Fleisch auß guter Gerste gebrawen / vnnnd gibt viel aber doch feine subtile Dünste / stößet gewaltig auß / treibet die Brin / vnnnd leidet nichts vnreines in ihm. Wiewol es aber auß trüben vnreimliche Wasser gebrawet wird / wie auch das Wittenbergische / so lassen sie es doch hernach lange / als etwan bey zwey oder drey Wochen / nach dem es gebrawen worden / in dem Bottich stehen vnnnd erkalten / da stößet es gewaltig auß. Sie rührens alle Tage mit einer Schuffe wider vntereinander / allein je öfter sie das thun / je mehr vnnnd höher es gieret vnnnd außstößet. Darnach bringen sie es erst in die Fasse.

Wurzisch Bier est auch ein gut / gesund vnnnd berühmet Bier.

Wittenbergisch Bier / wans recht gebrawen / vnnnd Materien genug dar zu genommen würde / das es nit so dünne bleibe / were nit ein böß vngesund Bier. Aber es gehet ihm / wie andern guten Bierren mehr / dz jnen bisweilen d Hals zu lang gedehnet / vnnnd zu wenig Malz dar zu genommen wird. Dß darumb Guckguck heist / weiß ich nit.

Wittenbergisch Bier.

In Thüringen / welches ein herlich vnnnd reich Kornland ist / findet mā auch ettel rechte / gute / gesunde Bier / so wol als in der Marck im Läd zu Meissen vnn Schlesi / sonderlich aber zu Rauburg / da mā im dann zur Gerste genug / vnn rechte gut Malz gibt / vnn mit fleiß brawet / daru nehret vnn wärme es wol / allein dz es sehr in Kopff steigt / wā man es zu viel trincket / dz auch die Leute blind voll drinnen werden.

Rauburgische Biers art.

Also haben die Erphorder auch ein gut / gesund / wohlschmeckend Bier / das eine schöne Farbe hat / vnn dem Leibe ein gute Nahrung gibe.

Erphorder Biers art.

In Schlesien werden sonderlich hochgeachtet / Bress.

Bress.

Breslawisch / Laubnisch / Goldbergisch / Strigisch / Schweidnisch : Wolawisch Bier ist auch vorzeiten ein gut Bier vnd hoch geachtet gewesen / allein / die Leute legen nit mehr ein solchen Fleisch auff's Brauen / wie sie vorzeiten gethan. Breslawisch Bier / ist ein Weizen starck Bier / das gewaltig nurreret / also wer desselbe stetig braucher wenig isset / dan man isset vñ trincket von dem Bier / vnd es werden dicke fette Leute da von / sonderlich die zu Fettigkeit geneiget seyn. Wann mans zu viel trincket / steigers einem gewaltig in Kopff / vñ füllet das Haupt / also / daß des andern Tags alles mit einem umbgehet. Wird der Schöps genand.

Laubnisch Bier / wanns recht gut ist / so ist ein gesund / wolnehend Bier / das gute subtiles spiritus gibt / vnd die natürliche wärme fein lieblich vermehret. Man helts für das beste Bier in Schlesië / man schenckers auch zu Breslaw / vñ wird sonsten weit geführet.

Goldbergisch hat an zweyerley / des besten vñnd des mittelmässigen / das beste mag wol vnter die vornehmste Bier der gangen Schlesië gezelet werden. Dann es nehret / wärmer vñnd schmecket wol / vnd ist fein rein vñnd klar / das ander hat nicht so gute Kräfte.

Strigisch ist ein trübe Bier / wie ein Leimant / che / vnd schmecket schier wie ein Wein / daß es auch etliche fremde Leute offit für Wein getruncken haben. Ist ein gesund Bier vmb der terra sigillata willen die alldar neben etlichen andern Edelgesteinen reichlich gefunden wird. Derwegen man auch niemahlen / oder ja selten erfahren / das peitis da registere hette / vñnd gibt an dem Orte eine gesunde Leute. Dann terra sigillata ist ein edel köstlich gesund ding / wie die Gelehrten wissen / welche der vortreffliche hochgelehrte D. Ioannes Montanus allda erstmahlen erfunden.

Schweidnisch ist auch ein herlich / gut schmackhaftig Bier / allein dz etwas brandicht schmecket / vñleicht daß sie das Mals zu sehr dörren.

Sagnisch Bier ist auch ein gesund Bier / sonderlich denen Leuten / die den Stein haben / denen vergehet alles reissen / vnd Schmergen da von.

In Pommern hats auch etliche gute Bier / als Sündisch / Wolbergisch / Bartisch / wie wol das ein sehr trübe Bier ist / vñnd andere vielleicht mehr / die mir nicht bekandt.

In Polen hats mancherley Weißbier / die sehr gut seyn / den Durst stillen / wohl nehren / vñnd gut Geblüt gebhren.

In Preussen hats auch viel gut Bier / sonderlich aber das Danziger Bier / welches man fast einem Wein gleichen möchte / was seine Güte / Hize vñ Stärke anlanger. Es hat eine gute Beschmack / stärker vnd machet gut Geblüt / vnd bringet einem Menschen eine gute Farbe / wann es mässig genossen wird. Man kan mit Danziger Bier andere geringe Bier stämmen vñnd starcken / wanns vnter dieselben gemenget wird. Wer ein gut Fass Danziger Bier hat / der kann im fast ein ganz Jahr Danziger Bier machen / wann ers vnder seines menges / dann eine Bage dieses Biers / ist stärker vñ freffiger / dann ein ganz Rößel anderer Gersten Bier. Wann mans aber zu viel brauch / vnd sich offit darinnen vberaufft / so kans einem Menschen viel Kranckheit erregen / dann es

erhizet das Geblüt erwärmet den Menschen / dz er gar roth vnter de Angesicht wird / bringet Arterische vnd Podagrische Kranckheiten / trieffende Angeradicates / vñnd andere Vngelegenheiten mehr / fast wie ein Wein. Vor wenig Jahren ward zu Glogaw in der Schlesië auch ein solch Gersten Bier gebrawet / dz dem Danziger Bier fast gleich war. Ob mans aber noch also hat / ist mir jetzt vñbewust. Zu Ebingen hats auch ein gut Bier / das auch einen guten Schmack hat / vñnd dem menschlichen Leibe gar dienstlich ist.

In Litaw / da hinein nach der Moscau / solt gute Bier haben / allein / daß wunderlich damit vmbgungen wird.

Wir müssen auch hier ein wenig von der Aalen Sachsen Bier sagen : Hamburgisch Bier wird von weizen gebrawen / vñnd vbera : hoch gehalten / wegen seines Schmack / vnd seiner Tugend / daß es nehret wol / gebieret gut Geblüt / machet eine schöne Farbe / vñ eine schöne / subtile / glatte Haut / wann man sich damit wäschet / verhütet den Stein / solviret vñnd lindert den Leib / sonderlich wanns mit frischer Butter genossen vnd gebraucht wird : Es ist ein sehr gesund Bier / wann mans mässig brauchet. Aber hinwiderum wann es auch zur Vbermaß gebrucht wird / so machets ein küpffern Angesicht / dann es steiget gewaltig vber sich / vnd bringet dem Haupt zu viel Nahrung / dz die Leute werden / als wan sie vmb die Köpffe getunsen weren / enstündet das Geblüt / das die Leute vbernatürliche roth vnter dem Gesichte werden vñnd endlich eine böse Farbe bekommen. Es verleuret / wann mans als lässer werden / leichtlich seine Krafft / wie dann alle Weizenbier pflegen zuthun.

Nach diesem brauen auch die Lübecker ihren Israel / der fast einerley Tugend vñnd Wirkung hat mit dem Hamburger / ohne daß es schwachen Köpffen dienstlicher ist / als daß Hamburgische. Doch halten die Weiber mehr vom Hamburgischen / dann vom Lübeckischen / wer die Besach wissen will / mag sie von ihnen erfahren.

Lüneburger Bier ist vnsern Bieren allhier et was neher am Schmack Tugend vñnd Wirkung / ohne das es etwas dünne vnd leicht ist.

Goslarisch Bier ist auch ein köstlich Bier / schmecket im Anfang süsse / aber wanns alt wird / schmeckers endlich wie ein Wein / nehret vñnd wärmet wol / vnd bringet ein gut Geblüt : Man mache gute gesunde Suppen da von / wie vom Wein.

Rostocker Del / ist ein gesund Sommer Bier / das man im warmen Sommer trincken kan da von die Deüenmärcker sonderlich viel halt.

Güstrowischer Rnyfenat / oder Rnyfenat / wird auß Gersten gebrawet / vnd wird mehr gerste darzu genommen dann zum Bernawischen Bier / aber weniger Hopffe. Ist ein starck Bier / wann mans knöllliche hinein säufft / so nennet mans Schnys in Nacken / oder Schmers in Nacken : Aber wann mans mit Vernunft vñnd mässig trincket / so ist gesund Bier wider den Stein. Hat seinen Namen sonder zweiffel von einem Meckelburgischen Fürst der Guesefant / sonsten aber Johann der Elter geheissen / sein Zunahme ist Guesefant gewesen. Welcher 20. Jahr zu Paris in Franckreich studirt / vñnd ward des Barvini Sohn welcher daß Thumb

Breslawisch Bier

Laubnisch Bier

Goldbergisch Bier

Strigisch Bier

Schweidnisch Bier

Sagnisch Bier

Pommernische Bier

Polnische Bier

Preussische Bier

Ebingisch Bier

Hamburgisch Bier gut vñnd gesund

Lüneburger Bier

Goslarisch Bier

Güstrowisch Rnyfenat

flufft

Wolzenburger Bier.

Stift S. Cecilia zu Güstrow/darinnen er auch begraben ligt/erbawet vnd geordnet hat. Merck auch obiter mit/ das Gustraw ein Wendisch Wort ist vnd heist so viel als Schönwetter oder Schönaw. Zwischen Gustraw vnd Stralsunde sind zwey schöne Schlöffer / die heissen Nistrow / das ist Schönhausen/dann sie liegen schön.

Bier wer es erfunden/vñ das erste Bier gethan.

Zu Weizenburg im Lande zu Meckelburg/ hats auch ein starck Bier/ das sie biht den Kerl / ob beist den Kerl nennen / das die Kerle so beist / das sie gar toll in den Köpfen werden. Ob siemum Tost/ oder Gliederwasser / oder andere Sachen darein thun/ das es so starck wird/will ich vngesagt lassen.

Mancher bestimmet sich auch darumb / wer das erste Bier soll gebrawen haben. Ich finde im Diodor Soc. daß es Osiris der gerechte / wie man in da pfleget zu nennen/ gethan habe. Dann der treffliche Held / der viel grosse Thaten gethan hat/ das man ihn Monarcham Orbis genent/ vnd seine Schwester die Isis, sind in Belsch vnd Teutschland gewesen/die das Bierbrawen erfunde/ vñ in Belsch vnd Teutschland bracht haben / sonderlich die Isis, die zur zeit Herculis Alemanni herauß in Schwabenland kommen/vnd wo sie gewesen / allen Leuten viel gutes gethan / vnd alle ihre Kunst liberaliter communiciret/ haben/darumb will ich auch glauben/das die Teutschen so gerne gut Bier trincken.

Man solte auch hier von der Francken Bier etwas sagen/ so achten die Francken keiner Bier / sie haben Wein gnug in irem Lande/ so lassen sie auch nit gerne Bier in ihr Land führen/wie Iohan. Boemus lib. 3. c. 15. meldet/ Besche weiter von Bieren Iulium Alexandrinum lib. 17. cap. 8. Salubrium Item, das 10. Capitel dieses Buchs.

Das V. Capitel.

Von zugerichteten Bieren / die man Medicatas Cereuisias, oder Medicata Vina nennen köndt.

Bier mit Kräutern gemacht/ sind mancherley.

Woh solte man hier sagen von mancherley Bieren die den Namen von Gewürge/ so dar ein gethan werden / haben als von Bermutbier/ Salbeibier/ ic. So muß ich mich befahren / das Weid möchte mir vnter den Händen wachsen/ vñ gar zu groß werden. Doch weil ich mir vorgenommen/ den Hauswirthen zu dienē / so will ich denselben zu gefallen/ dieser Dinge nur ein wenig gedencken/vnd jnen Nachrichtung geben/ wie sie dergleichen Bier/welche jnen gleichsam eine kleine Haus Aporecken seyn können/zurichten / vñ wo zu dieselben gebrauchen mögen : dann ob wol andere gemeine Bier dem Menschlichen Leib nur eine Nahrung geben/so sind doch diese zu gerichtete Bier mehr theils Argneyen / damit ihme ein Mensch oft mahlen nechst GOTT von großen gefährlichen Kranckheiten selber helfen kan.

Bier mit Kräutern wie es zumachen sey.

Man pfleget auch solche / Bier zu weilen auß Blümen / zu weilen auß Blättern / zu weilen auß abgewaschenen / abgetröngten vnd wol gesauberten Wurgen/ Krauter vnd Samen zu mache. Dann grüne Materialien seyn nit gut zu solchen Sachen/ sie köndten den Tranc wegen ihrer Feuchtigkeit leichtlich verderben. Etliche legen nur die Materialien in das gebrawere Bier / vnd lassen sie damit gehren. Etliche hengen nur die abgetruckne

te Kräuter/Wurgen / Blumen oder Blätter in die Fasse / darinnen die abgegohrne Bier seyn. Etliche kochen nur die Materialien in etlichen Erbigigen Bier/ biß auff das dritte Theil ein / werffen darnach die Materialien weg/ vñ kochen dz andere Bier mit dem vorabgesfortenen / vñ füllens also miteinander in die Fasz. Etliche kochē nur schlecht die Materialien mit dem Bier / vñ werffen darnach die Materialien weg/vnd füllens in die Fasse.

In solchem Fall muß ein jeder seiner Landes Art gebrauch lernen / dann so manlich Land/ so manche Sitten pfleget man im Sprichwort zu sagen / vñ muß darneben besehen / wie sichs mit der operation dilden vnd leyden will.

Bier mit Ingber getruncken / ist ein köstliche Arney für einen bösen Magen.

Bier mit Kümmelpuffer getruncken / lindert dz Grinnen vñ ad Aufblüchung des Bauchs/ vñ stillt die Colicam, die von den Winden herkommen

Ein Brey von Brod vñ Bier gekocht/vñnd seist mit Bitter oder Del gemacht vñnd gewermet/ vñnd des Morgens nüchtern gessen oder getruncken/erweicht den Leib/vnd machet gelinde sanffte Stulgänge.

So man die Haut eines Menschen mit Weizen Bier wäscht / vñ sonderlich vnter dem Angesicht/ so wird sich schön vñnd blanck davon. Item wer Reisen sich müde gegangen/vñnd wäscht die Füße vñnd Beine mit warmen Bier / vñ legt ein getruckte Tücher darauß/ die im heißen Bier genest seyn/ so hilfft gar wol / diß hab ich einmahl selber probirt / Da ich einen Tag vber die 8. oder 9. Meilen gereiset/ als ich ein junger Student war/ vñnd des Abends noch der Kleider gefertungen hab.

So isst auch gut vor dz Zahnwehe/ wann man Rosent oder Taffelbier nimmet vñnd kochet es noch einmahl mit frischem Hopffen / vñnd helts darnach im Munde/ so warm als man erleyden kan. Also dienet nun das eine fundamēt, nempe Cereuisia, ad medicationes, das ander ist vinum, dar von hernach weiter soll gesagt werden

Vonden Bieren/so im heißen Sommer die innerliche Hitze stillen.

Im heißen Sommer / sonderlich in den Hundstagen / da die eufferliche vñnd innerliche Hitze dem Menschen zum hefftigsten zusetzt/ das mancher nit weiß/wo er sich vor Hitze lassen soll / da pfleget man bißweilen ein Kanne Brauschweigische ob Zerber Bier zu trincken/die stillen die Hitze vñnd leschen den Durst sehr/allein man muß nit drinnen zechē oder sauffen / wann man nit Wein darneben hat. Auch kans nit schaden / das solche Leut des Morgens frühe/wan sie auffstehen/ einen guten Trunc rein frisch Bronnenwasser trincken / vñnd des Abends/wann sie zu Bette gehen wollen / wider einē Trunc/ das kan der Hitze zimlich stewart vñnd wehren. So kan hierzu auch viel dienen ein Rosenbier/ welches die Hitze auch sanfftiget/ den Magen vñnd das Herz stercket/ vñnd kompt zu Hülffe den Gliedmassen/ die durch die vbrige Hitze geschwächt seyn. Item ein gut Kirschbier. Im alten Testament haben sie im Ohst vñnd in der Hitze / Brod in Essig eingetruncet gessen/Ruth. 2. v. 14.

Wer

Man muß Bier das so getribt gewaschen/ maches schön vñnd klar.

Brauschweigisch ist mit Zerber Bier stülen daz.

Bermit Bier.

*Das von
Bermit
wird es die
vol.*

Dies pfleget man auch im Sommer zu trincken / bisweilen frühe / weil man noch nüchtern / als eine sonderliche Arzney. Dann es stärcker den Magen / macht Lust zu essen / treibt die Bilem durch die Brin ab / vertreibt die Verstopffung der Leber vnd Mil. ges / vertreibt vnd tödtet die Würm mit seiner Bit. terkeit / hindert die Fäule / fordert die menles. Ist auch ein guter Trancck den Gebreichten / vnd Wasserfuchtigen / sonderlich wann die febres beginnen abzunehmen. Item / denen / die nur wol schlaffen können / vnd die da sehr dürstet / dann es leschet den Durst / vnd machet schlaffen. Es ist auch gut wider die Trunckenheit / Gehirnsucht / Hauptwehe / stärcker das Gesicht / vnd hat viel andere effectus mehr.

*Bermit Bier
wird es ge-
macht wird.*

Es wird aber das Bermitbier also gemacht: Etliche streiffen das Kraut vnd die Knospen von den treugen Stengeln ab / vnd bindens in ein sauber Tuchlein / vnd hengens zum Grunde hinein in das Bier / vnd schlagen oben das Fäßlein oder die Tonne mit einem Spunde fest / gehebe vnd dichte zu / daß kein Bradem herauf kommen kan. Etliche lassen auch das Bier mit der Bermit gehen / vnd trinckens also.

Salbeyen Bier / oder das Bier mit Salbeyen gewürzt.

*Das von
Salbeyen
wird es die
ar.*

Salbeyen Bier stärcker das Haupt vnd den Magen / vnd alle andere Glieder am Menschen / die viel Spann oder Sennaden haben. / nimbodas zittern der Knie / vnd anderer Glieder wegz ist gesund der Brust / den Nieren vnd Blasen / treibet die Bilem / vertreibt den flüssigen Leib / stärcker die wackelnde Zähne / vnd macht daß sie fest stehen / fördert die menles. Ist auch den Weibern gut / wann sie sich erkältet haben.

Weyßfuß Bier.

*Das von
Weyßfuß
ist es gesund.*

Ist den Weibern ein sehr gesund Bier / wie daß auch der Weyßfuß das edelste Kraut ist / daß die Weiber haben können. Dann es ist ein warm vnd trucken Kraut / vnd dienet wider die Unfruchtbarkeit der Weiber / die von vbriger Feuchtigkeit herkompt / befördert die menles. stärcker vnd reiniget die Mutter / treibt die Secundinas vnd tödtet die Früchte auß / benimbt das Hauptwehe / zerbricht den Nieren vnd Blasenstein.

*Das von
Weyßfuß
ist es zu
machen.*

Es wird aber das Weyßfußbier also gemacht: Nimb Weyßfuß mit dem Stängel eine gute Noth / turfft / nach dem das Fäß groß oder klein ist / vnd wasche ihn erst / wann er ja nit rein were: Thue dar zu Fichenspäne vom Tischer geholt / ein par Hand voll Weizen / eine Hand voll Haber sampt dem Stroh / also daß das Fäß von der materi das vierte oder fünfte Theil voll werde. Fülle zum ersten mahl gut Bier drauff / das noch jung / aber dannoch vergohren vnd lauter worden ist / laß es liegen eine zeit lang / zapffs an vnd trinck darvon: Fülle es wider voll von allerley Deygen vom Bier / wann du wilt / so stößs doch wider auff / vnd wird schmackhafftig zu trincken / vnd je länger man darvon trincket / je besser es wird vnd schmäcker. Man kan die stumpfen vnd Schatennagen nicht besser anlegen / dann daß man ihnen so miffahre. Wann du ein Stübigendrey oder vier darvon getruncken hast / so fülle

wider anders drein. Dann man muß gleichwol das Bier nicht gar abtrincken / vnd darnach erst ander Bier drauff gessen.

Poleyen Bier.

Eben eine solche Krafft hat auch das Poleyen Bier / de pulegio. ist auch etwas kräftiger vnd stärker / dann es ist warm vnd trucken im dritten Grad / vñ hat seine meiste Stärke vnd kräfte in den Blättern vnd Blumen / soll auch eingesamlet werden wann es blühet. Es ist wol zweyerley / eines das in den Gärten / das ander das in dem Feld wächst / es ist aber beydes gut / vnd zur Arzney sehr nützlich sie stärcken beyde / vertreiben die Schuppen vnd kalten Husten / stärcken den Magen / reuigen die Mutter / fördern die menles. helfen zur Empfängniß / zubrechen den Stein / vertreiben die Winde / machen Lust zum Essen / vnd nehmen die innerliche Schmerzen der Eingeweyde weg. Darumb ist Poleyenbier ein gesund Bier.

*Poleyen Bier
Krafft vñ
Nutz.*

*Poley
Krafft.*

Eysop Bier.

Dieses kan auch vom Eysopbier gesagt werden / dann es hat eben diese Qualitäten / Krafft / Irzgend vnd Wirkung / es reiniget auch die Lungen / wie die Alten gesagt haben / Ad pulmonis opus confert. medicinam Icopus. Es ist gut für alle Geyresten der Brust / stillt das Sauffen der Ohren / tödtet die Würme im Laibe / stillt das Zahnwehe vnd den Husten / daß man die groben Materien vnd Schleim außwerffen kan / macht ein gute Farbe des Angesichts / vnd eine gute Summe. Drum hat man das Kraut vor Zeiten im alten Testament sehr hoch gehalten / dann wann sich die Leut geretiget haben sie solches durch ein Bündlein Eysop thun / vnd sich damit besprengen müssen / Exod. 2. Levit. 12. Num. 17. wie auch Plinius dessen gedencket. Den alten vnd die einen schweren Arhem haben ist sonderlich gut. So solt auch gut vor die schwere Kranckheiten seyn.

*Eysop Bier
Krafft.*

Rosmarin Bier.

Das ist ein köstlich / schön / schmackhafftig / kräftig Bier / daß die vornembste Glieder des Leibs als das Herz / Gehirn / vnd die Geister stärcker vnd quicket / es ist ein durchdringend Bier / das alle Verstopffung im Leibe wegnimmet / der Weiber Zeiten fördert / Lust zum Essen macht / den Melancholicis vnd Cordiacis viel guts thut / vnd ist das Bier fast einem Wein gleich.

*Rosmarin
Biers Krafft.*

Bier auß Wolgemuth.

Ist ein nützlich Bier / denen die kalte vnd feuchte Kranckheiten haben / hilfft dem Magen diewen / vnd erwärmet ihn vnd die ander innerliche Glieder.

*Biers Krafft
ist von Wol-
gemut.*

Neckenbier.

Stärcker das Herz / das Gehirn / vnd alle Glieder / sonderlich dem Magen hilfft wol zur Deyung / ist auch gut vor kalte Kranckheiten des Haupts / sonderlich wann sie recht gut seyn.

*Biers Nutz
von Necken.*

Lavendelbier.

Das pfleget man gemeinlich nur auß der Lavendelblüte zu machen / es stärcker gewaltig das Haupt / das Marck im Rückgrad / vnd die Nieren / die davon entspringen. Es ist ein köstlich Ding wider den Schlag / schweren Gebrechen / Sichte vnd Lähme.

*Biers Krafft
Lavendel.*

Lähme. Sonderlich sollens die Weiber vnd Ammen trincken/die da Kinder zeugen/ vnd trincken so zum schweren Gebrechen geneigt seyn/ oder die selben allezeit am Halse haben.

Lorbeererbier.

Biers Wirkung von Lorbeern.

Dieses wird von den Lorbeern / oder Früchten des Lorbeerbaums gemacht/vñ stärker das Haupt vnd den Magen / eröffnet die Leber/zerbricht vnd treibet den Stein auß den Nieren vnd Blasen/ machet sehr schwinen/ im Bade vnd außserhalb des Bades.

Melissenbier.

Biers von Melissen Art

Machet auß trawrigen melancholischen Leuten fröliche Leute/stärket das Herz/vnd die lebendigen Geister/ vnd ist den Frauen sehr gesund vnd nützlich.

Kirschenbier.

Biers Kraft von Kirschen gemacht.

Im Sommer ist diß ein nützlich Bier / dann dem warmen Magen ist lieblich vnd angenehm vnd hat eine schöne Farbe / vnd einen lieblichen Geschmack / wann die Kerne mit sampt den Kirschen zerquetschet/vnd also ins Bier gethan werden / so wirds ein durchdringend Bier / das den Harn fortreibet. Diß ist gesunder / dann wann man die Kirschen ganz ins Bier thut.

Hafelwurkbier.

Biers Nutz von Hafelwurz.

Ist den Wasserfüchtigen gesund / dann es treibet den Harn vnd das wässrige Geblüt durch die Blasen auß. Item den Geelüchtigen Podagriscen Leuten/dan es nimbt den Tartarium, der sich zwischen die Gelencke gelegt hat / weg/ das nicht Gries vnd Stein darauß werden kan.

Eychelbier.

Etliche pflegen auch Bier mit Eychenen Blättern zu machen welches sehr gut vor die rothe Ruhr vnd allerley Flüsse des Leibes ist. Sodieners auch wol denen Leuten / die das Wasser schwerlich lassen können / dann es treibet das Wasser fort / stärker den Magen/vnd da ein Weib ihre Zeit zu viel hette/so helset dieselbe inne. Wann auch jemand, Blut aufwirfft / dem were solch Bier nicht vnd dienstlich.

Augentrostsbier zu den Augen dienstlich.

Bier von Augentrost die net dem Geschick.

Bier von Euphrasia, Augentrost gemacht/potus Euphrasie genant / getruncken / bringet ein scharpff Gesicht / Item der Wein getruncken/ der mit diesem Kraut zugerichtet wird / were aber der Wein allzu stark/ so solt man ihn mit Fenchelwasser temperiren/vnd da es vonnöhten / Zucker drein thun. Solches thut auch das Fenchelbier. Es ist gut vor die dunckle Augen / für die Wasserfücht/ Husten/ Giffte / mehret im Menschen Milch vnd Samen / ist gut für die Krankheit der Blasen/ Lungen vnd Leber/Also auch der Fenchelwein.

Schleimbier.

Biers art vñ Schleim.

Hat eben diese Wirkung / allein das es auch ein Kühlerumck mit ist / vnd kan in der Hitze des Sommers wol gebraucht werden/ allein nit zu viel/ etwan einen Trunck nach der Mittagsmahlzeit.

Hymbeerenbier.

Mögen die brauchen/ die einen hitzigen Magen haben / vnd bey denen das Essen nicht bleiben wilk. Es stillt auch allerley Flüsse des Leibes.

Hirschzungenbier.

Diß ist den Melancholicis gut / vnd denen die an der Milch einen Mangel haben / wie dann auch der Meerzwibelwein solchen Leuten sehr dienstlich ist. Auch können sich die jenigen/ so das Quartanfieber haben/diß Biers gebrauchen.

Dohsenzungenbier.

Das wird also zugerichtet/nimb Dohsenzungen Wurzel / reinige sie/vnd thue sie in ein gut Bier/ laß sie so lange darinnen liegen / bis sie ihre Krafft an sich nimmet/darnach brauche es/ so treibet dir/ nechst GOTT / alle böse Feuchtigkeit durch den Harn auß/machet ein gut Gehirn / ob einer schon gar zum Thoren were worden. Diß kan man auch von dem Dohsenzungenwein sagen / der dieselbige Krafft auch hat.

Rosmarinbier.

Diß Bier vbertrifft alle andere gewürzte Bier an Farbe/Geschmack vnd Krafft/vnd ist der Natur des Weins von diesem Kraut zum nechsten: Es hat ein Farb wie ein Gold / einen Geschmack vnd Geruch wie die Rosmarin / aber gleichwol nit wie ein Arzney. Wann mans in ein Glas geußt / so steigen von unten auß etliche kleine Bläslein / wie in einem Wein. Diß Bier stärker wunderlich vnd gewaltig das Gehirn vnd Herz/erquicket die Geister des Herzes/vermehrer die natürliche Hitze/ bringet den Appetit wider. Ist ein bequem/ nutz vnd gut Berence für die Melancholicos, vnd denen es vorm Herzen ligt/durchdringet alle Glieder / vnd besreyet einen vor allen Verstopffungen / Ist den Weibern sehr gut/vnd sonderlich wann ihr Monat zu lange außsen bleiben. D. Knawtius.

Lavendelbier.

Diß ist nutz für alle Gebrechen der Glieder / so von Kälte herkommen / als gegen den Schlag/ Lähmuß/ vnd dergleichen Kranckheiten. Den Ammen soll man diß Bier zu trincken geben zu Verhütung der schweren Kranckheiten / den zeugenden Kindern / das sie damit nicht angefochten werden / oder da sie es schon am Halse hetten/das sie dardurch nechst GOTT wider vertrieben werde. Idem.

Von Wachholder Bier.

Etliche thun Wachholderbeer in die Bierfässer/ etliche das Holz / etliche die Borcken/vnd das achter man gut für die Gicht. Ist auch gut zu Mangel der Nieren vnd Blasen/vnd provocirt den Weiber menstrua gewaltig.

Wer nit weiter Lust zu solchen Medicinischen Bieren hat / der mag sich auß der Medicorum Bücher erkündigen/wann ein jedes Kraut/ Blume/Wurzel/zn nützlich vnd dienstlich seyn/darauf kan er im ein sonderlich Fäßlein zu richten/vnd das selbe zu seiner Belegenheit nützlich brauchen. Also machen ihnen etliche Alantwurz Bier / vnd sochen sie entweder mit dem Bier / wanns nach Wurzel ist / welches die Märcker süße Hennichen nennen/

Biers Kraft vñ Hymbeeren

Bier von Hirschzungen art vñ geschafft.

Dohsenzungen Biers Krafft.

Rosmarin Biers Krafft.

Lavendelbier.

Wachholder Bier.

nen oder schneiden sie zu Stuecklein / bindens an ei-
nen Faden / vnd hengers also in ein Fass. Item /
von braunen Berthomen / welches dem Haupt / der
Brust / vnd den neryis gutt ist / beutimmer die Ver-
stoffung der Leber vnd den Stein der Nieren / be-
sorget den Weibern ihre Zeit. Item / von zersto-
nen Nachandelbeeren / die sie hinein hengen / das
wider die Giffte diener / vnd wider die Kranckheit der
Nieren vnd Blasen / treibet gewaltig die menles.
Dann die Bier nehmen die Art der Krautter vnd
Wurzlen an sich / darumb kan man von den Krau-
tern leichtlich ein vrtheil vom Bier haben. Es habe
auch die alten Teutschen einen guten Kuehltranc
im Sommer von sawren zer Schlagener Hoisgors-
feln vnd kuelien Brunnenwasser gemacht / wie sie
noch wol an etlichen ortern thun / vnd lassen sie in
Fasslein etliche Tage nacheinander stehen / darnach
trucken sie es mit ihren Kindern in der Hitze. dann
siemmen den Durst sein leschen. Allein wie man von
andern Dingen sagt / also heist hier auch / Wasser ist
zu allen Dingen gut. Man pflegt auch den Febric-
tanten ein Gerstenwasser von Gerste vnd Was-
ser zu kochen / welches eine kueliende vnd austru-
ckende Krafft an ihm hat / vnd etwas mit absterge-
ret. Wann aber nun die Febricitanten allzu sehr
aufgeheltet vnd exsicciret seyn / thut man grosse
Kosunen / Süsshois / vnd etliche kueliende Samen
dazu / das also das Gerstenwasser nur kuelie vnd
senckre / vnd der Aufderrung recht getuehen vnd
geholfen werde.

Auch pfleget man vom Bier eine Loram oder
Lorcum / wie es etliche nennen / zu machen / wie man
auch vom Wein eine Lurcke macht / welches der
gemeine Mann Kosum oder Nachbier / die Grien
die Lateiner secundariam cerevisiam /
oder Loram cerevisiae nennen / vnd wird vom hin-
derstelligen Hopffen vnd Malz gemacht / wann
das Bier zuvor davon gebrawen / vnd das beste her
auf gekocht ist / da geist man wider Wasser drauff /
vnd laisset darvon durchlauffen / will mans aber ein
wenig besser machen / so laisset mans Wasser davon
sieden. Dieser Tranc wird vor das Gesunde ge-
macht / das er jhnen nur den Durst laschet / aber es
hat nit Krafft hinder ihm / vnd nehret vnd wärmet
nit / wie das Bier / sondern thut nur / was des Was-
sers Natur vnd Eynschafft mitbringet.

Das VI. Capitel.

Vom Vnderscheid des Biers.

Es sind mancherley Bier / dann darnach sie ge-
brawet vnd zugerichtet werden / darnach schme-
cken sie auch. Es seyn breunliche / schwarze oder
Gerstene Bier / es seyn auch weisse oder Weisene
Bier / die weissen nehren besser dann die schwarzen
wie dann auch der Weissen besser nehret dann die
Gerste / allein das es süsse vnd dicke Bier seyn / die
erwan Verstopfung der innerlichen Glieder / vnd
eines schweren Achem verursachen.

Etliche ist roth vnd nit wol gnuet gekocht / viel-
leicht auß mangel des Hoises / oder das die Brew-
er nachlässig seyn / vnd nit recht damit vmbgehen.
Dann an der Siedung des Hopffens zum meiste
gelegen. Solche Bier beschadigen den Magen / ble-
hen ihn auff / vnd machen zu voller Winde / machen
Döhligkeit / schaden den Nieren vnd der Blasen /

bringen die kalte Nege / wie dann auch alle kalte ab-
gegohrne Bier zu thun pflegen / oder andere die nit
wol abgegohren haben / oder die Höfen zu langsam
bekommen / oder zu balde in die Fasse gebracht seyn.
Darumb auch solche Bier selten klar werden. Et-
liches aber ist recht gekocht / welches geschicht wann
man den Hopffen zu rechter Zeit absiden laisset / nit
zu lang oder zu kurz / sondern eben zu rechter Zeit /
darnach eines jedern Landes / ja auch eines jedern
Haußes Gelegenheit ist.

Etliche sind dicke Bier / da viel Materien zu ist /
als da ist Dangsiger / Brestlich / Strigisch / etc. die
nehren wohl / drum gibts auch an denen orten die
cke / sette / starcke Leute. Etliche aber sind dünne Bier /
re / die nit so viel Materien haben / vnd auch nit so
wol mittren. Die dicken Bier werden langsamer
verdawet / dann die dünnen / drum werden sie auch
langsamer in dem Leib aufgetheilet. Die dünnen
aber werden im Magen bald verendert / vnd in alle
Glieder des Leibes aufgetheilet / vnd erregen vnd
fördern die Vrinam. Mittelmässige Bier aber / die
weder zu ick noch zu dünne seyn / die thun alles
mittelmässig. Etliche Bier aber seyn noch jung / als
die noch gehren / oder kaum abgegohren haben / vnd
derwegen etwas dicke / oder vielmehr etwas drüber
seyn / vnd von denen Hesen oder Vermen noch nicht
gntzsam gesäubert vnd gereinigt / vnd haben noch
viel Wasser bey sich / die seyn dem Magen vnd Leibe
vngesund / vnd erregen in etlichen / die nit starcker
Natur sind / vnd sie nit wol vertragen können / bis
weilen grosse Kranckheiten. Etliches aber seyn seine
alte / saubere / reine / wol schmeckende / vñ durchdrin-
de Bier / welchen das Wasser vnd Hese durch lan-
ge Zeit entranck vnd vergangen ist / das sind ge-
sunde Bier / die auch trancke Leute sicher / vnd mit
grossem Nus vnd Frommen brauchen mögen.

Etliche Bier haben ein schöne Farb / dieselbigen
Bier wärmen vnd nehren wohl / etliche haben ein
böse Farb / die haben nit ein solche Erwärmung bey
jnen / wie die andern. Sie bekommen aber ihre Far-
be nit vom Wasser / sondern vom Gerreyde vnd
Hopffen / dann je mehr die Gerste gedörret / vnd je
reifer der Hopffe ist / vnd je länger sie miteinander
gekocht werden / je eine schönere Farb die Bier be-
kommen / vnd je wärmer sie auch werden.

Etliche Bier haben einen guten / angenehmen /
etliche aber einen bösen vngenehmen Geschmack.
Etliche seyn süssechtig / die nehren wol / die Süs-
sigkeit aber bekommen sie zu weilen / wann sie gar zu
langsam anfangen zu gehren. Etliche bitterlechtig /
etliche scharpff vnd schwerlechtig / wie das Fürsten-
waldische vnd andere alte Bier pflegen zu seyn / et-
liche sehen vnd schmecken wie ein trüber Wein / als
das Strigische Bier / vnd andere weisse Bier / die
gemeinlich / so bald sie ein wenig kalt werden / eine
solchen Geschmack bekommen. Solch alte sawre
Bier verletzen den Magen / die Nieren / die Nerven
vnd andere innerliche Glieder mechtig sehr / vñ wer-
den sawer / entweder von wegen ihres Alters / oder
daz sie zu wenig Hopffe haben / oder nicht genugsam
gekocht haben. Es schmecken auch etliche Bier / als
wann sie gesalzen weren / die haben die Natur an
ihnen / das sie sehr austrocknen / vnd den Menschen
immer durstiger machen. Dieses seyn alle natür-
liche Geschmack des Biers / aber sie bekommen
E ij biswei,

Bier so dicke
seyn / nehren
wohl.
Bier so dünne
seyn / nehren
nicht wol.

Bier wovon
sie eine schöne
Farbe bekom-
men.

Bier so einen
guten Ge-
schmack hab.

Bier so den
Magen vnd
andere inner-
liche Glieder
verletzen.

Tranc or
zu Sünde

Bier seyn
mancherley

bisweisen auch einen andern Geschmack zufälliger weise/wann sie nicht recht gekocht / gewartet / oder in unreine Fasz gethan werden. Dann wann man das Bier in der Pfanne nicht wohl umbrühret / so wird brandicht / oder schmecket brandengend / wann man Rauch in die Pfanne schlagen läst / so wirds rauchengend / wie dann gemeinlich pfleget zu geschehen / wann man Stroh vor Holz gebraucht / als man in Thüringen pfleget zu thun / oder wann man zu grün oder harzig Holz zum braven brau- chet.

Also hat man auch einen Trancf bey den Bier- braven / welcher an ertlichen ertern die Wurze ge- nennet wird / oder süsse Jungbier. Die Märcker nennens süsse Henicken / die Latiner Lixiuum ce- reuilia das ist ein vngedöpffter Bier / vnd wird von der ersten Pfanne genommen / vnd mit Bermen oder Hefen / wanns ein wenig lauchlich worden / ge- stellet / vnd von Weibern vnd Kindern vmb seiner Süßigkeit willen / gerne getruncken: Aber es ist ein vngesunder Trancf / dann es ist ein rohe ding / blehet den Leib / vnd erregt Wehtrügen des Bauchs vnd Verstopfung / ist vndäwlich / helt die Brin auff / vnd dehnet das Häutlein auß / darinnen die Leber vnd Milz ist.

Muscawitter
haben keinen
Wein.

Die Mus owitter haben keinen wachsenden Wein / auch kein Del / sondern man bringet den Wein auß Ungarn / Moldaw / vnd Walachey / hinein / doch hats viel vnd mancherley Bier darin- nen / vnd ist der gemeinste Trancfwasser / Bier vnd Wech drinnen. Darzu machen sie einen sa- ren Trancf / den nennens sie Quassen. Sie machen auch von Habern vnd Honig ein distillirt Wasser / vnd auch von Milch / das wird so stark / daß sie off- davon truncken werden.

Doch ist ihnen Trunckenheit hart verboten / se- doch zuwo oder drey Zeiten im Jahr außgenommen da wird ihnen nichts darein geredt.

Das VII. Capittel.

Von guten vnd bösen Bierren.

Bier seyn gut
vnd böse.

Diese Bier daueren am besten / die guten vnd viel Hopffen haben / der wol gesotten hat / nit zu sehr / vnd auch nit zu wenig / dann Masse ist zu allen Dingen gut / man pfleget ihn gemeinlich 3. Stunden sieden zu lassen. Es ist auch viel daran gelegen / wann man ein Bier in gute Fasz thut / wanns gute Luft vnd gute Keller hat / die sein tief vnd kühle seyn. Item / die Bier so in gepichren Fas- fern ligen / daueren allezeit länger / als die in schlechte vngepichren Fassern ligen / allein daß sie leichtlich in den Kopff steigen / denen Leuten / die ein hisig / schwach Haupt haben.

Böse Bier wo
sie herkommen.

Böse Bier kommen auß böser vntichtiger Ma- terien / Gersten / Weizen / Habern / Roeken vnd Hopffen / sonderlich / wann auch die böse Braver darzu kommen / vnd die Materien mit ihren bösen Handgriffen / Vnachtsambkeit / Faulheit vnd an- dern dingen verwahrlosen vnd verderbē / lassen den Mäsch anbrennen / den Rauch hinein schlagen / ob waschen die Fasz nicht rein auß / oder lassens oben offen / daß die beste Krafft weg raucher / vnd das geringste vnd vntüchtigste im Fasz bleibet. Wer

gefrohren Bier trincket / der bekompt den Husten davon.

Das VIII. Capittel.

Vom Schaum / Hefen oder Geseht des Biers / vnd vom Brantenwein.

In diesen zweyen Dingen muß man allhier auch ein wenig sagen / dann am Schaum pfle- gen ertliche von Bier zu vrtheilen / wann ein Bier lang Geseht helt so helt mans vor ein gut Bier. Es hat aber ein Bier zweyerley Geseht oder Schaum. Einer kompt von einer innerlichen Versachen / wann das Bier erst gebawet ist / vnd sehr schäumet / oder gierer / vnd ist gleichsam eine Blume des Biers / sein dunne / krause / heficht / vnd schwimmt oben auff dem Bier / vnd wann das Bier abgegoh- en hat / wird es dicke / vnd senck sich sein mehlich hin- ab auff den Grund.

Der ander kompt vō eufferlicher Versach / nemb- lich / vom giesen oder rütteln / vnd veracher vnd ver- schwindet endlich. Gerstene Bier haben viel / aber gar einen dünnen Geseht / die Weysene wenig / er- was dicker / weißlich / der kaum das ober Theil des Biers in der Kannen bedeckt.

Die Hefen oder Bermen sind ein dick / tridisch vnd schwer Ding / das sich im Ter nider sencket / vnd vnten auff den Grund des Fasses setzet / ist von Natur warm vnd trucken / vnd auffblehend / wie man sihet an den Bierren / die sie auffstossend ma- chen / vnd an den Feigen / die sie gehend machen vnd auffblasen.

Darauff pfleget ihm ein guter Hauswirth einen Brantenwein / oder Aquam vita. vor sein Häut- lein zu machen / daß er ihn anderstwo nicht suchen oder kauffen darff.

Die Hefen / die darnach vberbleiben / davon der Brantenwein gezogen ist / sind ihm gut zu erhaltung seines Viehs / sonderlich aber der Schwein / dann sie davon mächtig wol gedeyen / wachsen vnd zu- nehmen : derenwegen auch ertliche Leute ihre son- derliche Nahrung vnd Aufenthalt vom Bran- tenwein vnd Schweinen haben.

Vom Brantenwein.

Nun solte ich wol den Hauswirthen auch weiter anzeigen / wie sie Brantenwein / vinum adustum, oder sublimatum, machen oder brennen solten / so wilß die Zeit jetzt wenig leyden / weil wir noch in der Materien vom Bierbraven sehn. Doch will ichs kürzlich / vnd vmb der fleißigen Hauswirthes willen thun / die nichts gerne verschwenden / oder vnnüt- lich vmbkommen lassen.

Numb Bermen oder Hefen / geuß sie in die Bla- se / mach ein brennent Feuer mit Holz drunter / vnd habe du ein Holz in der Hand / daß ein wenig länger ist / dann die Blase / forme etwas breiter dann hinden / damit rühre die Materien in der Blasen vmb / dz es nit anbrennet / bis du sihest / dz die Ber- men oder Hefen in der Blasen wollen vberlauffen / so zeich eylends das Feuer vnter der Blasen herfür / vnd legs vor das Ofenloch / vnd lesche es auß / daß es nit mehr so eine grosse Flamme gibet / sonst lauffe dir die Bermen alle auß der Blasen / Setze den Hut auff die Blase / doch also / daß die Röhre des Huts in die ander Röhre inferiret. vnd gethan werde /

werde/die durch das Faß/darinnen Wasser ist / ge-
het/ verlutire es beydes mit einem Hader / in Ber-
men oder Hefen gedunckt / vnd setze ein receptacu-
lum oder Krug forne vor / darnach lasse es immer
mehlich gehen vnd tröpffen // bis du die gute Spiri-
tualische Materien alle darvon gezogen hast / wel-
ches man also mercken kan / man lasset ein wenig
in ein Schüssel lauffen / vnd geußt ins Feuer/
wanns zischt/ vnd nicht mehr ein blau Brantwein-
nisch Feuer vber sich fährt / so hebe den Hut wider
ab/ geuß dasjenige / so du im Krug auffgefangen
hast/ in ein Faßlein/ vnd verwahre das Spundloch
wohl/ das dir die Spiritus nit evaporiren, vnd thue
die Hefen auß der Blasen in eine Thiene / in vltum
porcorum/ vnd geuß wider andere Vermen in die
Blase/ vnd mache es wie zuvor. Thue es zum drit-
ten vnd vierden mahl / bis so lange du so viel von
den fecibus colligirest per distillationem, das du
gnug zum leutern gesamblet hast. Nemblich/ wann
so viel gesamblet ist / das man mit dem colligirten
phlegmate die Blase widerumb halb füllen kan.
Als dann schewre die Blase/ den Hut vnd die Röhr-
re fein auß / schneide Ingber vnd Calmus fein
klein / das es wird ein klein Tunckschüssel voll/
magst auch wol Pfefferkörner/ Cynamey vnd an-
der Gewürz mit zuwerffen / so ferne dir anders
geliebet. Sonsten ist am Ingber vnd Calmus
gnug. Dann geuß das phlegma auß dem Faßlein
in die Blase / schütte die Gewürz hinein / setze den
Hut auff/ vnd verlutir es wohl/ wie zuvor/ vnd gib
im lunde Feuer / vor dem Ofenloch/ setze ein Recep-
tackel vor / vnd distillire es herüber / bis das beste
vom phlegmate herüber ist / welches man auch er-
fähret mit Eingießung ins Feuer/ vcl supra, das ist
dann der rechte Brantwein.

Der zweyten
dingen muß
man sich wol
vorsehen.

Aber in diesem Werk muß man sich zu vor zweyen
dingen wol vorsehen vnd hüten: Erstlich/ das man
das Feuer recht regiere / das man ihm interditi-
llandum ein fein gelind vnd stetiges Feuer gebe
vnd nit zu starck/ dann so bald es zu starck Feuer be-
komyt/ so schiessen die Vermen oder Hefen häufig
zur Röhren herauf in die Vorlage/ vnd geschicht
Schaden / man kans aber daran mercken/ wanns
zu heiß ist / dann wan forne zur Röhren ein Rauch
beginnet herauf zugehen/ so muß man bald ein theil
Feuer aufleschen / oder wegrücken / sonst schiessen
die Vermen oder Hefen stugs hernach. Man brau-
chet zum Feuer schlechte Kohlen/ sonderlich wann
man leutert: Weil man aber das phlegma samblet/
kan man auch wol klein gehawen Holz / vnd alte
Stuppen / Stöcklein oder Klöserlein von den
Wurzlen der Bäume auß den Wälden / die fein
alt vnd faul seyn/ vnd lange Feuer halten/ aber nit
leichtlich entbrennen/ brauchen.

Man soll sich
hier häufig
vorsehen.

Zum andern/ dz man der Röhren vnten bey dem
Receptackel oder vorlage mit keinem Liecht zu nahe
komme: Dann die Spiritus seyn wie ein Pulver / so
balde die das Liecht nur ein wenig erreichen / so bald
ensündet sich das ganze ding in der Blasen / vnd
stößet alles auß Stücklein/ vnd kan einen so verbren-
nen/ das er eine weile dran zu klauben vnd zu heilen
hat/ will geschweigen / das alsdann auch alles ver-
dorben wird/ vnd alle Mühe vnd Vnkosten verge-
bens auffgewand seyn/ darumb soll man sich hier-
innen fleißig fürsehen/ sonderlich im leutern.

Vom Leutern.

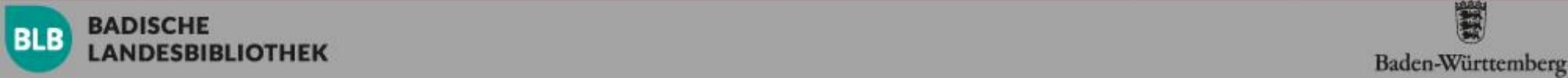
Wann man nun des phlegma in ein Faßlein ^{Brantwein/}
welches allezeit fein rein muß aufgewaschen wer- ^{wie sie zu leu-}
den/ gnug gesamblet/ vnd will leutern/ so muß man ^{tern.}
die Blase vnd den Hut alles fein rein aufwaschen/
darnach muß mā Ingber/ Pfefferkörner/ Nelcken/
Wachholderbeer/ Anis vnd Calmus nehmen/ den
Ingber vnd Calmus fein klein schneiden/ wie man
die welcken Rüben zu schneiden pfleget/ wann man
kochen will/ die Pfefferkörner vnd Wachholderbeer
(etliche nennens auch Wachandelbeer) die läst mā
gang/ wie dann auch den Anys / thue es alles in ein
weiß rein aufgewaschen Säcklein / vnd mache
Spreißeln von Holz/ vñ spreißels oben in den Hut
dz es nit herauf fällt. vnd geuß darnach des phleg-
matis, in die Blase/ etwan ein wenig vber die helffte
voll/ setze den Hut auff die Blase / verschmiere den
Hut/ da er in die Blase gehet/ zu ringsherum (dun-
cke ein Tüchlein/ etwan einer Hand breit/ vnd das
zu rings herumb reicher/ in die Vermen / vnd ver-
kleibs zu ring herumb gar eygen / darnach machs
auch also am Ort/ da die Röhr des Huts in die an-
der Röhr des Fasses gehet) setze ein Vorlage vor/
einen weitbauchigten Krug/ vnd thue oben einen
Füllhals drein/ vnd lasse es fein mehlich gehē. Man
muß nit viel davon gehen / dann man muß fleißig
Achtung auff's Feuer geben/ gehts zu sehr / so ma-
che des Feuers weniger/ oder geuß balde mit Was-
ser das Feuer auß. Wan die Tropffen schnell nach-
einander folgen so gehets zu sehr/ beginnets Feuer
zur Röhre herauf zu rauchen / so thue ja bald dar-
zu/ vnd reiße das Feuer gar weg/ oder geuß es auß/
sonsten scheust die Materien oder phlegma auß der
Blasen alles gar hernach.

Drumb muß man vom Feuer nit weg gehen/
sondern immer darbey sitzen bleiben/ vñ zum Feuer
vnd zur Röhren sehen/ das die nicht rauche. Will
man aber davon gehen / so muß man jemand dar-
bey lassen/ der zusehe / vnd leuchte mit dem Liecht ja
nicht zu nehe zur Röhren / sonst stößets alles auß
Stücklein / etliche leutern lieber bey Nacht dann bey
Tage.

Das IX. Capitel.

Wie man von Weysen oder Korn / Item ^{Brantwein/}
vom Malz Brantwein machen soll / ^{wie er von}

Erstlich muß man einen Kessel/ ohngesehr von ^{Weysen}
funff Eymern Wasser/ heiß machen/ doch das ^{Korn oder}
es nit siede. Darnach einen halben Scheffel Salz ^{Malz zu ma-}
vnd thue es in einen grossen Kübel oder Tonne/ vnd ^{chen sey.}
gieße heiß Wasser darauß / vnd rühre es vmb / wie
man sonst zum brawen das Malz pfleget zu rühren.
Nachmahls nehme man das Schrot vom Wey-
gen oder Roeken auch einen halben Scheffel / rüh-
re es auch wie das Malz / das es nit klörerich blei-
be/ doch das man das heisse Wasser / auff zwey Ey-
mer ohngesehr im Kessel wol sieden lasse/ vnd als
dann zum andern mahl eingegossen/ vnd also das
Faß fest zugedeckt/ vnd laß es drey Stunden stehē.
Nachmahls muß man stellen mit bermen oder
Hefen / ehe mans aber stellet / muß es zuvor abge-
kühlet werden mit einem Zuber Wasser oder mehr/
bis es wird/ das es zu stellen sey oder diene/ als wan
man sonst hier stellet : Wann das geschehen/ muß
mans wider rühren/ vnd was klößig/ mit der Hand



entzwey drucken/darnach mit frischen Vermen ge-
 stellet/wie man das Bier pfleget zu stelle/ vñ laß es
 also zugedeckt stehen einen Tag/zweyen oder drey/bis
 sichs wider sencket. Alsdann ist es zu mercken / wann
 man dasjenige / so eingebracht / will wegbrennen/
 muß dasselbige widerumb durcheinander gerühret
 werden/damit es nit zu dicke bleibe: Vñnd darnach
 die blase ohngefehr bis auff ein halbe Spanne voll
 gefüllet: vñnd wann das Feuer vnter die blase ge-
 macht/vñnd das / so in der blase eingefüllet/beginnet
 heiß zu werden / muß es mit einer Schüppe immer
 eingerühret werden/vñnd sonderlich oben auff dem
 bodem/dz es nit anbrenne/ bis so lange / dz man es
 will zuschmieren. Die Proba aber wann es zeit ist
 den Helm auffzusetzen/ist diese / daß man vnter an
 der Schüp. In mit der Hand fühle/ vñnd wann die
 Schüppe oder das Holz/damit man umbrühret/so
 heiß ist/ daß man die Hand daran nit halten kan ist
 es Zeit den Helm auffzusetzen/vñnd zu schmieren.

Wann solches nu geschehen/vñnd der Helm be-
 ginnet heiß zu werden / so muß man den Ofen voll
 Holz stecken / vñnd mit Mauersteinen vñ Lehm ge-
 fast seyn / zuzuschmieren/ damit es nit dicke lauffet.
 Vñnd weil der Ofen zwey Rauchlöcher hat/vñnd es
 zu dicke lauffen wolte/ müste man die Rauchlöcher
 mit Steinen zulegen/vñnd Asche vmbher streuen/
 so es aber will zu mehlich lauffen / muß man durch
 die Rauchlöcher etwas wider aufflüffen/ bis es be-
 ginnet zu lauffen wie ein Strohaln / das lauffe al-
 so vor sich ohngefehr in die sechs Stunden. Doch
 ist hier Achtung darauff zu geben / daß der Krug o-
 der die Vorlage / darein es laufft/ auch zu rechter
 Zeit werde außgegossen.

Von deme das in der Blasen bleib / haben die
 Schweine gute Nahrung/ vñnd werden damit bald
 fett gemestet/wann man ihnen ein wenig Treber oder
 Seyde vñnd Kleyen mit vntermenget. Ist demnach
 bey dem Brantenweimbrennen allezeit ein doppelter
 Rug vñnd Frommen/als nemlich daß man bran-
 tenwein bekumpt/ vñnd darneben seine Schweine
 damit ernehren vñnd messen kan.

Folget nun von der Leuterung. Wann die drey
 blasen voll außgelauffen seyn / vñnd man dieselb-
 ge leutern will/muß man/ wie ich zuvor angezeigt/
 die blase/den Helm/vñnd die küpfferne oder messin-
 ge Köhre so durch die Tonne gehet/ alles zuvor sein
 säuberlich vñnd rein schewren. Doch ist zu mercken/
 weil man die Köhren nicht wol schewren kan / muß
 man einen langen Strecken nehmen/darumb werck
 oder Hederlein winden/ vñnd erstlich die Köhren rei-
 nigen/vñnd mit frischem Wasser allwege nachspüh-
 len/so lange bis das Wasser durch die Köhren helle
 lauffet. Wann nu die dreyerley rein seyn / so geußt
 man das lauter Wasser oder phlegma in die bla-
 se/vñnd thut darein ein halbe Nege Salz/Bibenell
 einen Stiel oder vier Vermut einen Stengel oder
 grey/ auch wol Lorbeern. Darnach also fort/che mā
 Feuer vnter die blase macht / den Helm auffgesetzt
 vñnd zugeschmieret / vñnd alsdann Feuer vnter die
 blase gemacht: Vñnd wann der Helm bis an die
 Köhren beginnet heiß zu werden/muß man/so bald
 es beginnet zu trieffen / mit Holz vñnd Steinen ge-
 fasset seyn/vñnd den Ofen zu schmieren: Vñnd wann
 es zu sehr lauffen will / muß man die Rauchlöcher
 auch zulegen/bis es laufft/ auch wie ein Strohaln/

vñnd laufft ohngefehr in 6. oder 7. stundē ab. Wann
 aber der Wein beginnet schwach zu werden / muß
 man wol achtung draß gehē/ dz es nit zu viel laufft.
 Wann man abgeleutert / so gieße man das lautere
 Wasser/so nach der Leuterung in der Blasen bleib/
 bald hinweg/dann es frist die Blasen sehr weg.

Es wird auch Brantenwein von Weinbessen
 gemacht/vñnd der ist wol der beste vñ wird eben so ge-
 macht/wie der ander von Bierbessen. Allein da muß
 man achtung vff den Weinstem gebē/ der sich vñde
 in der Blasen auff den Boden seget / daß man den
 mit sonderm Fleiß colligire vñnd her auß nehme/ ab-
 wasche/treuge vñnd in die Apoteken verkauffe.

Frem/wer sawer oder verdorbene Wein hat/ die
 man nit trincken kan/vñnd da auch nit gerne guter
 Essig von werde/wil/ der brenne auch Brantenwein
 darauf/dz es ihm zu Rug vñnd Frommen komme.

Ich muß auch hier noch eines erinnern. Es kan
 ihm einer von Brandtwein mancherley gebrant
 Wein/vñnd Aquas vitæ machen vñnd zurichten mit
 Gewürz vñnd Kräutern/wie man auß Bier vñnd
 Wein mancherley gemachte Bier vñnd gemachte
 Wein zurichten vñnd machen kan / davon droben zu
 theil etwas gesagt/ vñnd folgendes weiter sol gemeldet
 werden/als wan man Erdbeer/ Stembrech/Peter-
 silgenwurz/Wegezeit vñnd dergleichen mit guten
 gewürzen drein wirfft vñnd henget/ dz im seine krafft
 außziehe/vñnd also medicinalisch werde / wider den
 Stein/ davon solie wir auch weilaufftig Meldung
 thun/ aber es würde des dings allzu viel werden.

Es ist auch nit böß / sondern sehr gut/ daß man
 des morgens im Winter einen Löffel voll des Bra-
 tenweins / welchen man aqua vitæ nennet / mit
 dem besten Zucker vermenget / mit einem bißlein
 Brods isset. Dann es hilfft/daß das Hia vñnd die
 Leber bey guter gesundheit bleibe. Sonderlich aber
 sollen ihn die seiligen brauchen/so einen flüssigen vñ
 feisten Leib haben/dann also verzehret sich die vber-
 flüssige Feuchtigkeit / vñnd der Leib wird vor der
 Schlassfucht / Lechargus genant/ Frem dor dem
 Schlage/vñnd andern kalten Kranckheiten præter.
 viret. Mizald. cent. 1. Aph. 65. Aber Brantenwein
 außershalb gebraucht / hilfft den Spannaden vñnd
 andern Gliedern/so erföhren seyn/ vñnd zerrretet
 alle Schmerzen/ so auß kalten Flüssigen herkommen/
 dann er hat eine warme Tugend in sich/ vñnd drin-
 get geschwinde in die inwendige Glieder.

Ein gut Aqua vitæ wider den Schlag.

Nimb Liliū conuallium ein gut Theil / geuß
 eine Kanne guten Rheinischen Wein drauff / daß
 der Rheinische Wein vberher gehet / laß ihn in ei-
 nem Glase wol verstopffet/neun oder zehen Tage in
 einen Keller sezen / darnach distillire es in einem
 Helm/ laß den stehen / bis der Lavendel zukompt
 vñnd thue Lavendelblüt darein/ein gut Theil. Dar-
 nach nachfolgende Würz klein geschnitten / vñnd
 auch darein gethan/vñnd wider in den Keller gesetzt/
 wol verbunden / ein Woch zwo oder drey / so lange
 mans will stehen lassen / dan wider distilliret/so wird
 es recht vñnd gut Folget die Würze 1. Loth/1. Quint.
 Cardomomenblumen/1. Loth/1. Quint Musca-
 tenblumen/2. Loth Zimerrinden/ 2. Loth Nege-
 lein/1. Loth/1. Quint Eubeben/ 2. Loth Muscari-
 muß/1. Loth Salgan/1. Quint Ziber.

Brantenwein
brennen gibe
geduppelten
Rug.

Brantenwein
lauter zu ma-
chen.

Brantenwein
von Weinb-
essen

Brantenwein
auf mancher-
ley würz zu
machen.

Brantenwein
wann er zu
brauchen.

Brantenwein
wo zu trincken.

Aqua vitæ
wider den
Schlag zu
machen.

Dif

Dies Aqua vite dienet wider den Schlag/ wann sich einer vbel befindet/ einen Löffel voll getruncken. Item/ vor grosse Ohnmacht/ ein wenig getrunckē/ vñ den Puls damit gerteben/ ist sehr gut vñ köstlich Ein ander köstlich Aqua vite zu machen.

Andere köstlich Aqua vite zu machen.

Recipe: Reglein/ Ingber/ Calmus/ Muscates nüss/ Muscarenblumen/ Paradieskörner/ Cardo. momi/ Zimmetrinden/ Saffran/ Buglossenblumen/ Zuber/ Eubeben/ Langenpfeffer/ Lorbeeren/ ana. Quinlein/ 2. Loth. weissen vñnd 2. Loth rothen Zucker. Diese Gewürz vñnd Kräuter alle klein gestossen/ schütet man in eine steinerne Flaschen vñnd geußt drauff 2. Nössel gebranten Wein/ vñnd macht die Flasche mit Wachs dicht zu/ laß es ein 8. Tage stehen/ doch daß mans alle Tag 2. mal vmbriühre. Am 9. Tag mag mans abkieren/ in ein Glas gessen/ vñnd feste anfleiben vñnd halten.

Aqua vite oder Brantwein/ n. le. er zu gebrauchen ist.

Egliche muß man hier auch mercken/ wie man diesen Sublimat oder Brantwein bräuchen sol. Wer kalte Kranckheiten im Magen oder andern Gliedmassen hat/ oder wer des Tags durch sehr getruncken hette der mag ihn des Morgens/ wann er aufstehet/ vñnd des Abends/ wann er zu Bette gehet/ brauchen/ wer aber ein schwach Haupt/ vñnd ein hitzige Leber hat/ der laß diese Sächen zu frieden/ vñnd brauche sie nit in Leib/ sonst kompt hitze zu hitze/ vñnd muß der Mensch verderben. Eufferlich aber kan er zu erkalten Kranckheiten allezeit wohl genüge vñnd gebraucht werde. Dann er hilfft den Spanadern vñnd andern Gliedern/ so erfroren seyn/ vñnd zertheilet alte Schmerzen/ die von kalten Flüssigkeiten herkommen/ dann er hat eine warme Tugend in ihm/ vñnd weil er ein Spiritus ist/ so dringet er gang schnell in die inwendige Glieder hinein. Ein aqua vite mit dem besten Zucker vermischet/ im Winter ein halb Quinlein oder Löffel voll/ mit einem bißlein Brods gestossen/ erhelt das Gehirn vñnd die Leber bey guter Gesundheit. Sonderlich aber sollen ihn die gebrauchē/ die ein flüssigen vñnd seissen Leib haben. Dann er verzehret die vbrige Feuchtigkeit/ vñnd der Leib wird von dem Lethargo oder Schlassucht/ vñnd vom Schlag vñnd andern Kranckheiten praeseruiert. Wer die Füß erfroren hat/ der schmiere sich wohl vber einen Kolsfeuer mit Brantwein/ ehe sie auffbrechen.

Aqua vite hat in warmen Tagen in dem.

Das X. Capitel.

Vom Brauen.

Wer die edelste in Berlin gebrauen.

Wiewol ich droben gesagt/ dz die weisse zu brauē in einem jeden Land vñnd Art von den Innwohnern muß gelernt werden/ so wil ich doch hier anzeigen was wir allhier zu Berlin für eine Art zu brauen haben: Erstlich schütt man die Gerste in einen Butsch vñnd läßt sie 3. Tag vñnd 3. Nacht im Wasser weichen/ im Winter auch wol viere. 2. schütt mans auff einen Söller oder Boden vber einen hauffen/ bis es beginnet zu keimen vñnd zu schiessen/ wann im Winter ein Malz nicht bald keimen wil/ so setze man eine zimmerne Karne voll heiß Wasser mitten drein/ vñnd beschütte darnach die begossene Gerste vmbher/ dz sie fein erwärmet/ so scheuft vñnd wächst sie bald. 3. Rühre mans immer ein wenig vñnd aber ein wenig vñnd einander/ bis es an de Spi-

1.

2.

3.

gen sein lödicht wird. 4. Wann es genug geschossen oder gewachsen hat/ so bringet mans sein weit von einander/ vñnd treuget/ entweder in einer Stuben/ oder in der Sonnen/ oder in einem Dörrosen/ oder auffm Söller. Nota Wobey ein recht gut Malz zu erkennen: Wann es fein geschossen hat/ daß es sein lödicht ist/ vñnd wann man die Körner zerbeißt/ daß es alsdann nit hart/ sondern fein mehlich ist/ oder die Kerne fein voller Mehl seyn/ das ist das beste Malz. Wann aber etliche Körner nit geschossen oder außgekeimet seyn oder haben/ vñnd dieselbe zubissen/ zimbllich hart seyn/ vñnd kein Mehl von sich geben/ so ist nicht ein gut Malz. Dann nur das gut ist/ dessen Körner Mehl von sich geben. Wann du ein solch Malz brauest/ so sind dieselben harten Körner nur den Schweinen gut/ im Sey oder in den Trebern/ aber darauß wird gar kein Bier besche droben im 4. Cap.

Malz wobei es zu erk. nit das es gut ist.

Den guten Hopffen kenne man dran/ wann man in in der Hand reibet/ vñnd der Hopffe fein fett ist/ vñnd stark reucht. Doch so man ch land/ so man ch sit/ zu Hamburg ist mit dem Malz anders. Ibi contrarium est verum.

5. Melet mans auff den Mühlen ein wenig grob/ daß sich das Mehl darinnen fein außschälet.

6. Lässer man wasser in der Pfanne darzu siedet/ vñnd schütet dz gemalen Malz in den Butsch/ vñnd geußt das heisse Wasser drauff/ vñnd rühret vmb.

7. Schöpffet mans miteinander auß dem Butsch in die Pfanne/ oder Kessel/ vñnd rühret in der Pfanne oder Kessel wol vmb/ daß das Malz nicht anbrennet/ dann wanns anbrennet/ so wird das Bier Brandengen.

8. Legt man Hölzer wie Latenstück eins neben das ander in den Butsch/ vñnd Stroh vmbher sein dicht drauff/ daß das Malz nit durch das Stroh kan lauffen. Der Butsch aber muß ein Loch/ vñnd ein langen Zapffen vorgesteckt haben.

9. Geußt man das gekochte Malz in den Butsch auff das Stroh/ vñnd zapffes ab/ vñnd schöpffet oder samlet wider in einen andern Butsch darneben. Ist des Malzes viel/ so macht man noch ein Pfanne oder Kessel voll heiß Wasser/ vñnd geußt auch darauß/ so viel als man Bier haben wil. Will man gut Bier haben/ so geußt man wenig/ will man viel/ aber nit also köstlich Bier haben/ so geußt man viel.

10. Darnach wann das Bier also gesamblet ist von dem Malz/ so geußt man ein wenig davon in die Pfanne oder Kessel/ daß die Pfanne erwan das dritte Theil voll Bier wird/ vñnd schütt dann den Hopffen auch hinein in die Pfanne.

11. Soll das Bier lang ligen/ so nimbt man ein wenig desto mehr Hopffen/ solls aber nit lang ligen/ so nimbt man feiner etwan ein Schöffel weniger/ vñnd rühret ihn zu erst/ vñnd leßt darnach miteinander siedet/ so lang einen dünckel/ daß es gung ist/ welches durch stetiges kosten muß erfahren werden/ vñnd da muß man fleißig zusehen/ daß es ja nicht roh/ höpffige bleibet.

12. Wann der Hopffe gang mit dem Bier gesottet hat/ so folget man nach mit dem andern Bier auff dem Butsch/ vñnd geußt die Pfanne vollend voll/ vñnd leßt damit auffsieden/ du darffst alsdann nit mehr vmbriühren. 13. Wanns also miteinander aufgesotten ist/ legt man einen grossen Korb mit

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

zweyen Stangen vber einem Butlich/ vnd schöpffers auß der Pfannen in den Korb / daß sich der Hopff wider darinnen samblet/ vnd das Bier wider durchläuffet. Hat man darnach noch mehr gering Bier so schütt man den Hopffen wider in die Pfanne/ oder Kessel / vnnnd geußt das geringe Bier auch vollend drauff/ vnd läßt auffsiden/ vnnnd geußts aber wider durch den Korb/ wie zuvor.

14. Dann läßt mans kühl oder lauglich werden/ daß es nur wie Sommerlaw ist / vnd zutlopff die Hefen mit dem Bier / vnnnd geußts zu zimlicher massen in das Bier / ist deß Biers viel / so nimbt man ein wenig desto mehr Hefen/ ist aber wenig so nimbt man desto weniger.

15. Wanns ein Tag zweien oder drey/ auch wohl länger gestanden hat (dann man läßt die Lagerbier wol 8. Tag stehen so nimbt man die Bermen oder) Hefen ab/ vnnnd füllet das Bier in die Fass Wanns bald Träncke soll seyn/ so läßt mans nur 3. Tage bey sammen mit den Hefen stehen / auff dem butlich/ vnnnd nimbt darnach die bermen ab/ daß das Bier lauter wird/ vnd füllets in die Fass/ vnnnd läßt ein 8. Tage oder länger (wanns Lagerbier seyn) stehen vnd auffstossen. Darnach zapff man an/ vnnnd trinckts. Man muß die andern Fass immer voll halten/ oder füllen/ daß sie nit wahnliegen.

Trunk vors
Gesind zu
brawen.

Will man auch einen Trank vors Gesind haben/ ein Nachbier oder gering Bier/ oder aber einen Rosent/ dessen wir auch droben im Ende deß 5. Capitel gedacht haben / so schöpffe nur frisch Wasser auff die Treber oder Seye zu legt / wann das beste alles zuvor vor dem Seye oder Trebern herunter gelauffen ist/ vnd laß das auch also mit durchlauffen/ rote viel du wilt. Geußt man viel / so wirds gering/ vnd heißet dann recht potus seruorum. daran sich das Gesind nit trincken trinckt. Geußt man aber wenig/ so wirds desto besser/ will mans aber ein wenig besser haben/ dz es auch desto länger daueren vnd wehren soll/ so geußt mans/ so bald es durchgelauffen/ vnd zum Rosent wordē ist/ widerumb in die Pfann oder Kessel/ vnnnd schütt den Hopffen / durch das Bier gegossen/ vnd damit gefotten ist/ auch wider drein/ vnd läßt miteinander siedē. Oder wilt du so viel nit drauff wagen/ so laß es nur erwarmē/ alsdann geuß es wider durch den Hopffkorb / wie zuvor das Bier / daß der Hopffe im Korb bleibe/ laß kühlen/ vnd stelle es mit den Bermen oder Hefen wie das Bier Diß pfleget man auch eygentlich daß Nachbier zu heißen / vnnnd gibts auch etwas ihwer/ dann den Rosent/ der nur schlecht durchgelauffen/ vnd darnach geblieben ist.

Treber vnnnd
Hopffen Bier
bet vom Bier
büawt vbrig.

Nach dem Brawen hat man vbrig den Hopffen / vnnnd die liliquas framenti Treber oder Seye/ die Hülsen vom Getreydicht / darauf man Bier gebrawen hat. Was den außgefotten Hopffen anlangt/ der all seine Krafft im Bier gelassen hat/ den kan man nit sonderlich brauchen / dann das Vieh wil nit gern genlessen.

Etliche arme Leute/ die nit Federn zu kaufen haben/ lassens in der Sonnen austreugen/ vnd fülles in die Klüssen vnd Bethziegen/ vnd schlaffe drauff.

Treber dem
Vieh gut/ I
gem/ wie er zu
erwehren.

Die Treber ist ein gute Speiß vor die Schwein/ Rüh/ Dachsen Endten/ Gänse/ Huner vnnnd ander Vieh / wann sie in ander Essen mit vntergemengt werden. Etliche Leute haben Trebergruben in den

Brawhäusern / die sind innwendig mit Ziegel oder andern Steinen außgefuttert / darein schütten sie die Treber/ vnnnd treten sie mit den Füßen oder andern Instrumenten sein feste ein/ daß sie gar auffeinander liegen/ vnd glessen darnach Wasser drüber her/ so bleiben sie gut/ weil ihr ein biß ist.

Es tregt sich auch bißweilen zu / dz eins dem andern etne Vüberey thut/ daß im das Bier im brawē verdirbt. Wie sie es aber machen/ will nit nicht ge- bühren zu offenbahren/ man darff nit Leuse in Belg- fegen/ sie kommen sonst wol drein. Es ist ein schlecht Kunst/ seinem Nechsten einen solchen Schaden zu züfügen/ vnd ist keine Zauberey / sondern ein nat- türlich ding. Allein wann einem das Vnglück wi- derfähret/ so schlahe er nur die Reiffe von dem But- lich ab/ vnnnd wasche sie sein sauber vnd rein / vnnnd schlahe sie wider auf/ oder wasche nur innwendig den Butlich mit Herwsamen sein rein auff / so wirstu/ nechst Gott/ wol wider gut Bier brawen.

Nach Philippi Jacobi ist nit mehr gut brawen/ dann der Sommer schlezt gern ins Bier / vñ wird sauer. Drum mach dir mitterweil ein gut Malz/ 2. oder 3. daß du sie im vorrach hast/ so kanstu vmb Michaelis desto ehe anfangen zu brawen.

Wie man im Nothfall in Friesland Bier brawet.

Wann die Leut in Friesland keinen Hopffen bekommen können/ so nehmen sie Bermut an statt deß Hopffen/ (doch müssen sie auch etwas vö Hopfen mit drunter haben / sonst ist die Bermut gar zu bitter) wann sie die Meusche wollen auff den Seye oder Treber außgeben so legen sie zuvor etliche streu- cher trucken Bermut auff das lange Stroh/ vnnnd glessen darnach die Meusche oben drauff/ vnnnd lassens also mit durchlauffen/ das gibt dem Bier einē bitteren scharpffen Geschmack/ vnd ist gut vnnnd lieblich zu trincken/ vnd den Menschen gesund.

Wann der Donner das Bier ver- derbet.

Es tregt sich bißweilen zu/ daß es Donner vnd wetterlenchtet/ wann das Bier erst gebrawet ist vnd auff der Würge / wie man den heiß/ stehet / das ist/ wann man ihm Hefen geben hat / daß es beginnet in dem Butlich zu gehren : Wanns alsdann don- nert/ so verdirbt das Bier/ wie dann auch im heißer Sommer/ wie es die Leut nennen / der Sommer drein kompt/ daß es einen Nachschmack bekommet/ wann sage ich der Donner das Bier verderbt / so muß mans wider mit medicatis odoratisq; rebus, das ist mit wolriechenden arzneylischen Sachen wider zum guten geschmack bringen / dz es wider lieblich wird zu trincken. Nimbradicem Viol/ oder Beyel wurz/ Ingber/ nucem myristicam oder Mustaten/ Näglein/ Lorbeern/ oder die durren vnd abgerreug- ten Lorbeerblätter/ Zimmerrinden/ Betam, vnd an- dere gute sachen/ hengs als ein amuletum hinein.

Man pfleget sonst gemeinlich grosse Neffeln auff die Butlich zu legen/ da das Bier innen stehet (man heißts grosse Donnerneffeln) ein gut Hand- voll/ die legt man nur auff de Hand deß Butlichs/ wann man sich besorgt / daß es donnern möchte/ vnd läßt sie so lang liegen / biß man in die Fass bringet. Besiße das 14. Cap. dieses Buchs.

Das

Das XI. Capitel.

Vom Nutz vnd Frommen des Biers.

Das moß es
Nutz.

Er dieses Trancs gewohnt/vnd denselbigen täglich brauchet / der nimbt am Leib sehr zu/ daß es nehret wol/ wie man hieran spüren vnd merken kan/ds/die dieses Trancs genießen/gemeiniglich wenig essen/ vnd starcke Leut seyn / als an den starcken Teutschen zu vernemen. Dañ es gibt starcke Leiber/sonderlich das Breslawische vnd Danziger Bier/vnd alle diejenige/ darzu man viel Getreidig nimbt/ welches man sonst auch im Essen pflaget zu gebrauchen/ daß also die Leut vom Bier zu gleich essen vnd trincken.

Bier zu man
brauchen.

Auch pflaget man sonst das Bier mannigfaltig zur Speisse vnd Arzney zu gebrauchen / dann man macht alleley Suppen darauß / entweder auß schlechtem Bier / oder wann man Eyer / Würz / vnd andere Sachen mehr drein thut / vnd sie damit köchet/sonderlich wann Weizenbier hierzu genommen/vnd gebraucht wird/ darauß die besten Biersuppen werden. Man macht auch bisweilen ein Gemüße von Bier / wann man viel Brod drein brocket / od auff einen Reibeisen reibet / vnd schüttert Kümel drein/läßt also miteinander zum Brei werden / welches man an etlichen Orten eine Grammaticam nennet/ auch ein Biermüß. Gestossener Ingber in warmen Bier genossen/nimbt alle cruditates, vnd vndawung des Magens hinweg. Synamen hinein geschüttert/hilff auch der Däwung des Magens vnd wann einer sein Magen mit Wasser trincken sehr verlegt hat/ wie bisweilen in heißen Hundstagen geschicht / so bringers ihn auch wider zu recht. Kramkummel hinein geschüttert/benimbt alle Wind/ Kuffblehen vnd Schmerzen des Leibs/ auch die colicampassionem, wann sie von den Winden herkompt.

Bier mit
Ingber
Kramkummel
Wasser
Nym.

Wird
mit
Wasser
Nym.

Wird
mit
Wasser
Nym.

Wird
mit
Wasser
Nym.

Wird
mit
Wasser
Nym.

ist/daß das Brod vnd die Semmel sein gehen/vnd sich auffblehen vnd sein lucher werden.

Auch pflaget man mit den Hefen die küpferne vnd messingige Gefäße zu säubern vnd sein gleiffend zu machen/wann sie eine weil darinnen gestanden vnd maceriret seyn. Der Geschicht vnd die Hefen des Biers machen auch eine fein reine vnd glatte Haut/wann sie damit bestrichen oder gerieben wird.

Das XII. Capitel.

Vom Essig.

Wann das Bier gar zu alt wird / oder an warmen Orten stehet / so pflaget Essig darauß zu werden. An etlichen Örttern köchet oder brawet man Essig mit grossen hauffen / sonderlich in den Seestädten/vnd führen denselben in Dennemack/ Etsland/vnd an viel andere Örtter / davon die Leut ein grosse Nahrung haben. Wie sie es aber machen/vnd was sie darzu brauchet/ das sagen sie niemand/ sondern haltens so heimlich/wie die Spagyrici, oder Chymisten mit ihrem lapide Philosphorum. Drum wird Essig auff zweyerley weise gemacht: Erstlich wird er von sich selber / darnach wird er durch Kunst gemacht.

Essig wie er
zu machen.

Es soll sich ein Hauswirth guter Essig vor allen dingen bestreiffen/daß er denselben nit allein vor sein Haus genug / sondern auch das ganze Jahr durch vnd durch/nit allein zu Heller oder Pfening / sondern auch Sonnenweise zu verkauffen habe. Dann er kan hiervon in seiner Nahrung einen steer Pfening haben/vnd ist im eben so gut / vnd offmahlen besser/als wan er Bier zu verkauffen hat.

Essig soll sich
ein Hauswirth
bestreiffen.

Man machet aber den gekochten Essig also: man nimbt Bier vnd seuds / läßt darnach kalt werden/vnd legt Sawerteig vnd geröste Erbsen drein / die etwas verbrand seyn / so hat man bald guten Essig. Item / Gersten oder Erbsen in einer Pfannen geröst/bis sie schier schwarz werden/vnd im Wein gethan/so hastu in 2. Tagen guten Essig. Etliche legen auch am Feuer gereugete birckene Spän hinein etliche Mandelkern / etliche gießen ein Röstlein sauren guten Weinessig drein/vnd legen ein wenig von der Mutter/das ist / von der Haut/die darauß ist/mit drein.

Essig wie er
zu machen

Wird
mit
Wasser
Nym.

Item/wann behend einen Essig machen/ so nimbt geröstet Brod/legs in Essig/laß widerumb trincken werde/vnd das thu etlich mal nach einander. Darnach lege diß Brod in Bier oder Wein / so wirds guter Essig. Wann man etliche stücklein frisch Gerstenbrod in Essig wirfft / so kan man in 2. Tagen einen starcken scharffen Essig haben.

Essig bekent
zu machen.

Item / die Körner die auß den außgepressten Weinbeeren mit starcken weinessig zerriebet/ darnach trincken lassen / vnd widerumb mit Essig gerieben vñ trincken lassen wie zuvor/ vñ solches oft gehä.

Essig wird oft
einmal zu
machen.

Wer auff einmal viel Essig machen wil/der nehme ein eygen Fäßlein/ etwan einer halben Sonnen groß/vnd thu darein ohngesehr den 4. Theil Essig/der da recht gut sey/ vnd spünde das Fäßlein oben zu/vnd lege es an die Sonne/stosse vnd welge es zum offtenmal vmbher / daß sich der Essig allenthalb sein hinein ziehe/ das muß also 7. Wochen nacheinander geschehen. Alsdann spünd mans weder auff/vñ leg es empor im Hause oder Hofe/ daß es nur mit drauff regnet/oder es die Schwein vmbstossen. Was du darnach rein füllen wilt / Wein

oder

oder Bier das mustu zuvor vber dem Feuer sieden vnd fleissig schäumen/ vnd darnach ins Fäßlein zu dem Essig giessen/ doch also / dz du nit zu viel hinein geust. Dann man muß es oft vnter dem hinein giessen kosten/ obs im Fäßlein noch sawer gnug zum Essig sey / damit dasselbige nit vbermüget werde sondern starck gnug bleibe zu opetren in die enge/ gossene Materien / vnd dieselbige auch in Essig zu verkehren/ vñ laß in also arbeit. Wo du aber zu viel hinein geust/ so wird eins mit dem andern verdorbt.

Man muß auch oben auff dem Fäßlein eine quere Hand vom bodem / hinden vnd fornen ein Zapfenloch bohren/ dz es Luft hat / dann die Luft muß in machen vnd wircken/ vnd der Spunde muß mit einem breiten Stein zugedeckt werden / das nichts hinein falle / auch muß man haben ein Rührholz/ das da gehet bis auff den Grund des Fasses/ vñ muß es damit alle tag 3. oder 4. mal vñbrühren/ vnd mit dem Stein wider zudecken. Wann nu das alles zum gutten Essig worden / so geuß vom hundertstelligten hernach bis das Fäßlein gar voll gutes Essigs werde. So hastu darnach einen guten Anfang viel Essig zu bereiten.

Darnach geuß den Essig auß dem kleinen Fäßlein in ein groß Fäß / vñ laß erwan 12. Quartier Rannen oder Maß des guten Essigs im Fäßlein / dz du darinnen auch immer mehr machest / wie zuvor/ vñ machs mit dem großen Fäß/ wie zu vor mit dem kleinen/ vñ mit dem kleinen wie mit dem großen. Allein das mustu mit dem großen Fäß mehr thun/ dan man muß der wirkenden Natur zu hülf kommen/ thue ins groß Fäß Sawerteig mit gestossenem Pfeffer vermenger/ einer Faust groß/ vñ Honig auch darunter einen Löffel voll / so wirds bald sehr sawer. Folgendts/ wann auch das große Fäß also voll worden ist / so geuß das halbe theil in ein ander Fäß/ dz eben so groß ist als dieses/ vñ thu in allent halben wie mit dem vorigen/ so anst du den Essig machen wie du wilt. Allein außs nachfüllen mustu gute Achtung geben/ das du ihn ja nit vberfüllest oder zu wenig füllest. Dann wann er vberfüllt ist/ so kan er nicht arbeiten wann man ihn aber gar nit füllest/ so verzehret er sich selber vñ verdorbt.

Man darff aber zu solchem Essig nit allezeit guten Wein oder Bier nehmen / wie wol sonst auß der besten Materien die beste forma wird / auß dem besten Wein oder Bier der sawerste Essig. Sondern kan auch wol auß diese weis/ wie jetzt gemeldet/ auß faulem vñ seigern Wein oder Bier/ das man doch sonst für die Schwein giessen müste/ guten Essig machen / vñnd darvon eine gute Nahrung haben. Hastu nit Wein oder Bier auß den Essig nachzufüllen/ so nimb Regenwasser/ das nur gewärmet ist/ aber nit gefortet hat / das macht auch guten Essig/ allein es muß nit zu viel Wassers hinein gegossen werden / als des Weins oder Biers/ die Essigfäß müssen nit gar voll gefüllt seyn / sondern allezeit etwas wahn oder leer gelassen werden.

Man pfleget zu sagen / sawers machet lust zum Essen. Aber diß thut der Hunger so wol als die sawere/ Mizald. centur. 7. Aphoril. 8.

Ein andern Kunst guten Essig zu machen.

Nimb vnzeitige Weinbeer/ vñnd presse sie auß/ seihe sie durch ein rein Tüchlein/ oder Gefäß / geuß

andern Essig darunder/ vñnd wann der 3. Tag gestanden hat/ so seihe in von dem Lager: das thue off/ so hastu allezeit guten Essig. *Es ist ein Essig zu machen.* Lege die Stengel oder die Trauben von den großen Reimen in Weinessig oder Bieressig/ so wird der Essig sehr gut.

Wann die schönen Jungfrauen nit wollen fett vñnd dick werden / sondern sein geschwanck bleiben/ so trincken sie des Abends/ ehe sie zu bette gehen / einen guten Trunck Essig/ Schisla Sale mit:

Infrigidat modicum, sed plus debet acetum.

Wie man hier in den Seeßärten Essig macht

Zu Westock/ Lübeck / Hamburg/ vñnd in andern Seeßärten/ hats Essigbrawer/ die a Essig brawer wie das Bier/ vñnd führen ihn mit hauffen in Denemarc/ Schweden/ vñnd andere fremde vmbliegende Lander/ darinnen man keinen Essig hat/ vñnd machen groß Gelt drauß: Allein sie seyn ihwer mit dieser Kunst / dann die lehren sie niemand / er kauffe sich dann in ire Junst/ vñnd brauche sich des Handels allein. Dann sie wissen des Herodoti dictum / Acetum est optimum condimentorum.

Einen Essig machen/ das ihn einer bey sich tragen kan.

Nimb Weinstem/ lege den neun oder zehen Tag in guten Essig/ vñnd dörr ihn darnach an der Sonnen: vñnd wann er wohl gedörret ist/ so lege ihn wider 10. Tag in guten Essig/ darnach dörr ihn abermal vñnd stoß sein klein zu meel/ vñnd schütte ein wenig in ein Glas Wein/ so hastu einen guten Essig. Item nimb wilde Kirschen/ ehe sie anfaßen zeitig zu werden (wiewol weisse Kirchen besser seyn/) Item Maulbeeren die noch rothe vñnd vnzeitig seyn/ Item vnzeitige Weintrauben vñnd Eydeln/ ehe sie recht zeitig werden / stoß diese Stücke alle miteinander sein klein (sie müssen aber zuvor gedörret werden) darnach geuß einen guten scharyffen Essig daran/ mache einen Teiglein/ knete es sein miteinander zusammen / mach darnach kleine Ruchlein drauß / lege sie an die Sonne/ das sie sein dörr werden. Wann du nun Essig haben wilt/ so zerlasse solche Ruchlein im Wein/ so hastu einen guten Essig.

Oder nimb vnzeitige/ grüne/ dicke Weintrauben/ zerstoße sie/ vñnd geuß allezeit vnter das zerstoßene ein wenig Weinessig mit drunter/ vñnd mache also einen Teig/ vñnd auß dem Teig kleine Brod/ lege sie auch an die Sonne/ das sie trenge vñnd dürr werden. Wann man darnach will Essig haben / so zerlasse man auch eins in so viel Wein / als man vermaynet gut zu seyn / so hat man wider einen guten Weinessig.

Oder nimb Bertramwurzel / schneide sie klein/ lege sie einen Tag vñnd Nacht in sawren Weinessig/ vñnd treuge sie darnach wider: vñnd wann sie gar trincken vñnd dürr worden ist/ so nimb auch so schwer vñnd so viel Weinstem/ stoß es miteinander zu Pulser/ wickels in ein wenig Sawerteig / vñnd mache ein Ruchlein davon/ vñnd legs ins Bier oder Wein / so wird in wenig Tagen guter Essig davon.

Ein guten scharyffen Essig in der cyl zu machen

Wer behend einen Weinessig haben will / der werffe

Essig wie er
in der 1. 10
mehret.

werffe Salz in Wein/mit Pfeffer vnd Sawerzeig
vermischet/ vnd rühr es wol durcheinander. Oder
wiltu noch behender Essig haben / so lege glüende
Steine/glüende Ziegel oder glüende Schäl hinein
oder wirff Rettigwurzeln oder vnzeitige Wispeln/od
welsche Kirschen/die noch roh seyn/oder rohe Maul
beeren/oder vnzeitige Schleen/oder Pflaumen/oder
eiltche stücklein eines frischen Gerstenbrods/ vnn
laß den Spund oben offen. Oder setze das Essigfäß
lein 4 Tag lang in die Sonne/ vnd wirff ein wenig
Salz drein. Besiße hiervon Cardanum lib. 6. c.
24. Mizald. Cent. 7. Aphor. 19. Cent. 6. Aph. 93.

Ziem nimmb welsche Kirschen/wann sie anfaßen
schön roth zu werde/dann alsdann sind sie am säwer
sten/vnd der vnzeitigen rothen Brambeeren/die ab
lensthalben auff dem Feld wachsen / dörr sie / vnn
stos sie klein zu Pulver/mache mit ein angemeng
ten Essig kleine Ruchlein drauß / vnn dörr sie in
der Sonnen/darnach nimmb einen Wein / vnd ma
che ihn warm/vnd thue die Ruchlein drein/ so wird
ein guter scharpffer Weinessig drauß.

Ziem/ nimmb Wein/ thu den in einen Krug oder
Fäßlein/vnd nimmb dann Erbes oder Bonen/vnn
pregel sie in einer Pfannen/dz sie dannoch hart blei
ben/ vñ thu sie dan in den Krug oder Fäßlein/also/
dz das Fäßlein nit voll sey/ vnd vermache den Krug
oder Fäß wol / dz kein Dunst herauß kommen kan
vnd laß ihn 10. Tag stehen/ so hastu guten Essig.

Oder/nimmb Eisen oder Stahl/vnd lesehe ihn im
Essig 5. oder 6. mal/ davon wird guter scharpffer
Essig. Oder leg grosse Busbaumwurzeln in Wein
so wird guter Essig drauß.

Ziem/ sied Wein in einem küpffernen oder mes
singen Geschir / vnn schäume ihn / ehe er sich setze
so wird auch guter Essig drauß.

Wann ein Essig gut ist/ vnd wird nit gebraucht/
so verdirbreer/wiltu aber daß er nit verderben soll/ so
muß du ihn absieden in einem Topff / so bleibe er
darnach allzeit gut.

Man pfleget auch bisweilen sonderliche Essig
zu machen von allerley Kräutern/Blumen / Bee
ren vnd dergleichen / als Rosenessig/ den man zur
eindunckel gar nützlich brauchet. Vnn wird also
gemacht. Man leget nur frische Rosen in einen gu
ten scharpffen Weinessig/vnd läßt den Wein eiltche
Wochen drüber stehen/daz er die Rosen die Krafft
aufzeiget / darnach thut man die Rosen weg vom
Essig/so hastu guten Rosenessig.

Eben also werden die andern Essig auch gemacht
Legstu Holderblut hinein/ so wirds ein Holderessig.
Nemstu ganze Pfefferkörner in einem Tüchlein
acht Tag hinein/so wirds Pfefferessig. Also macht
man Poleyenessig/der mehr zur Arzney dann zum
Essen dienet/dan es ist ein bewehrt Recept wider die
Dhnmache/wann man Tüchlein oder Schwämlein
drein dunckel/vnd es einem also für die Nasen hält

Lavendlessig ist gut zu allen Kranckheiten des
Hauptes. Also hat man Erdbeernessig / Himbeeres
sig/Reckenessig/vnd viel andere Essig mehr.

Wie man Feygenessig machen soll/lehret Colu
mella lib. 12. c. 17. Wie man Meerzwiblessig ma
chen/soll/der zum Magen sehr dienstlich/lehret auch
Columella lib. 13. c. 34. Wie man auß verroche
nem Wein guten Essig machen soll / besiß Colu
mellam lib. 12. c. 8.

Essig wie er
von Kräu
tern gemacht
wird.

Essig von
Poleyen die
wider die
Dhnmache.

Lavendlessig
zum Haupt
gut.

Essig von
Feygen vnd
Meerzwibeln
zum Magen
gut.

Ich bin berichtet/ wann ein Essig verdirbt/ so soll
man nur Ingber klein geschnitten / drein werffen/
so soll er sich wider rektificiren, befinde es aber im
Werc nicht also. Eiltche heissen im abgefallenen
Weinessig Kappeswurzeln werffen/so soll er wider
zurecht kommen Theophrastus Paracelsus schreibt
daß Ingberöl des Essigs conservativum sey/lib
de natura rerum.

Man kan auch wol Essig machen / wann man
ein Dhm scharpffen Weinessig nimbt/vñ ein Dhm
des neuen Mosts / wie er von der Pressen kompt/
darunter geußt / vnd rührets wol durcheinander/
vnd thut in ein wol zugemacht Fäßlein das mit
Bach wol verstrichen ist/ nach 30. Tagen mag man
ihn wol brauchen.

Wann ein Wein schwach worden ist / so lege et
liche stücklein von Gerstenbrod hinein/ in 2. Tagen
wird er starck. Mizald. centur. 7. Aphor. 9.

Eiltche pflegen auch sonderliche Künste mit dem
Essig zu vben/ vnd legen Knoblochsamten drein / so
wird der Essig in 3. Tagen wider zu Wein.

Vom Essig besiß weiter Constantinum lib. 8. c.
2. Mizald. Centur. 3. Aphor. 57. 80.

Essig wider
zu Wein zu
machen.

Das XIII. Capitel.

Von sonderlicher Krafft / Tugend / Wür
kung vnd Nutz des Essigs.

Der Essig ist ein sehr nützlich/köstlich vnd her
lich ding in einer Haushaltung / dann er zur
Speise/ dieselbige lang gut vnd schmackhaftig zu
behalten/vnn gut zu machen / sehr nützlich kan ge
braucht werden/ vnd hat eine sonderliche/doch zim
liche Krafft zu kühlen in primo gradu, vnd außzu
rücken in tertio gradu. Es wollen eiltche Gelehr
te/dz nit allein kühle / sondern auch wärme / aber
das sey contraria, zugleich kühlen vnn wärmei
Der Essig kühlet per se, vnd an im selber/dz er aber
das ansehen hat/ als wärme er / wie man sihet an
manchen Menschen/der gern säwers ißet/ daß ihm
bisweilender Schweiß außbricht/das geschicht per
accidens, od zufälliger weise/wie in heißen Hunds
tagen einem Menschen gar heiß vnn warm wird
wann er gehting vnd viel trincket. Dann die Kälte
treibet die Hitze/die sonst im Leib verborgen ist/ her
auß in die eusserste glieder/dz die gar warm werden/
wie die tägliche Erfahrung bezeuget. Drum wär
mer der Essig per se nit/befindet man aber nach sei
nem brauch eine wärme/ so geschichtes per accidens
vnn per accidens wie die Gelehrten wissen.

Essig Nutz
Krafft vnn
Wirkung.

Darnach so ist der Essig ein subtil durchringend
ding/dz dicke ding klein vnn subtil machet/die dicke
schlirige Feuchtigkeiten zerschneidet vnd zertreibe.
Drumb hat Hannibal als Plinius vnn Plutarel
schreiben / die grosse harte Felsen mit Feuer gewär
met/vnd mit Essig also weich gemacht/ als er durch
das vnwegsame Alpen Gebürge in Belschland
hartziehen wollen / daß man sie leichtlich hat zu stü
cken haben/vnd darnider werffen können.

So schreiben auch eiltche/ daß wann ein Kissel
ste in 7. Tag in des scharpfften Essig gebessert werde
so soll man ihn mit den Fingern zu Pulver reiben/
können. Vnd wann man ein Ey 3. oder mehr Tag
in dergleichen starcken Essig lege/solls so ein dünne
vnd weiche Schale bekommen/ daß mans leichtlich
durch ein eng Ringlein stossen könne/ wann mans
aber



aber darnach in warm Wasser lege / so solls wider hart werden.

Also wann einer geronnen Blut oder geronne ne Milch im Magen hette / der trincke nur warmen Essig / der zerreibet sie bald wider Dergleichen solviret auch die Cleopatra ihre Edelgestein im Essig / Macrobo. lib. 3. Saturn. c. 17. Plin. lib. 9. c. 35. dann die Kälte des Essigs ist ein disgregatum. vnd i-

solatium homogeneorum, wie die physici reden. Item wann man kein Salz hat / das Fleisch vnd andere Speisen lang zu erhalten / so braucht man an seine statt Essig / welcher nit allein die Speisen in ihrer Güte erhalt / sondern sie auch fein mürb vnd schmackhafftig macht / wie man siehet an den Kindern Braten / grossen Bögen / vnd andern dergleichen mehr / wann die drein gelege werden / allein er hat diese Krafft nicht lang / dann wo man nach etlichen Monaten nicht einen neuen Essig vber her geußt / so wird er zu Schleim vnd Nos.

Er hat auch eine zusammenziehende Natur an ihm / vnd mache Lust zum Essen / stärket den Magen / verzehret vnd treibet auß die schirige Feuchtigkeit des Magens / eröffnet des Nits es vnn der Leber Verstopfung / dienet wider die Giste / stillt den Fluß des Leibes vnd des Gebürs / ist gesund denen / so die Schlasssucht oder den Lethargum haben / vnd die von Stinnen kommen seyn / frische Wunden säubert vnd reiniget er / vnd läst sie nicht geschwellen / dann er treibet alle Schwellst zurück.

Den Nervis ist er etwas schädlich / wo die auch seyn im ganzen Leib / dann er verletz sie / daher er auch die Zähne stumpff vnd ehlig macht / wann er ihre Nerven erreicht. Drum bringet er auch biß weilen grossen Schaden wann man ihn gar zu oft braucht innerlich in dem Leib / oder eusserlich / wann er nur von aussen außgelegt wird / es sey dann / das man ein wenig Rosswasser mit vnter menget / oder ein wenig wein oder Saffran. Sonsten ist er auch gut vor das Brechen / dienet sehr zum Behör / dann er eröffnet die Gänge oder Wege zu Behör / schärfet auch das Gesicht.

Mit den Metallen hat er eine sonderliche Cor- respondenz / dann er naget vnd arbeitet gern in ihnen / vnd machet alleley Farben auß ihnen / als Bleiweiß auß Blei / Grünspan auß Kupffer / La- sur auß Silber. Die Hefen aber oder das Sedi- ment des Essigs ist vor des tollen Hundes / Coco- dillen vnd giftiger Schlangensbiß. Dis sey also hiemit genug gesagt vom Essig : Wir müssen nun wider zum Bier kommen / vnd denselben Tractat vollend zum Ende bringen.

Das XIV. Capitel.

Von etlichen Gebrechen des Biers.

W der Erdzeit fänget sich das böse Bier an / vnd wehret schier biß auß Galli / dann vom neuen Malz gefest auch nicht sonderlich gut vnd ge- sund Bier / sondern jung / trüb vnd dick. Dann es hat sich noch nit gefest / vnd von den Hefen gesäu- bert vnd gereiniget / vnd hat noch viel der Wässri- gen Materien / welche sich alle verlieren / wanns ein wenig kaget / vnd älter wird. So wermet es nicht so wol als alle Bier / vnd verursachet Podagrische R- anchetten. Drum ist allezeit alle Bier besser /

Essig warm getruncken getreibet im Magen geronnene Milch vnd Blut. Item zerreibet auch Edelgesteine. Essig wird auch an stat des Salzes gebraucht.

NB. Essig ist zu vielen dingen gut.

Essig treibet alle schwellst zurück.

Essig dienet sehr zum behör vnd schärfet das gesicht.

Essig hat mit den Metallen eine sonderliche correspondenz. Hefen des Essigs dienet vor des tollen Hundes / Crocodillen vnd giftiger Schlangensbiß.

Bier so ein mangel hat

Bier das alt ist / das ist gesunder dann junges.

wärmer / gesunder vnd durckringender dann junges / vnd soll ein Hauswirth sich vmb dieselbe Zeit mit einem guten Trunck / Bernawisch / Schneberger / Braunschweigischen / oder andern Bier versehen / das in der Hitze wol aufstewert / vnd die innerliche Hitze des Leibs ein wenig stille.

Wann im Sommer / sonderlich aber im Ende Julij / vnd Augusti / das Bier sauer wird / so nimb ein new gelege Ey / vnd stich zu rings herum kleine Löcherlein mit Nadeln hinein / lege Lorbeern dar / zu ein wenig Hopffe / vnd Gerstenkörner / thue es miteinander in ein Säcklein / vnd lege es hinein / oder henge es oben nur zum Spundloch hinein / so wird nicht sauer / weil seiner ein Tropffen ist / es sey Gersten oder Weizenbier. Oder henge ein new gelege Ey vnd Ruchstaub von weissen Ruch dar in oben zum Spund hinein ins Fass.

Wilt man aber diesem Vnguth in der Zeit vorkommen / so nimb Rohn / vnd schneide spöndlein darvon / erwan einer Spanen lang / vnd eines Fingers breit / vnd wirff sie auff das Bier / weil es noch gang warm ist / das benimbt ihm das Sommerenigen gang vnd gar / das es zu verwundern ist.

So auch ein Bier auff dem Vortich sauer worden were / oder sonst im Fass / so wirff ein Hand voll oder zwei Salz / vnd eine Handvoll oder zwei Asche hinein / vnd geuß eine Kanne zwei oder drey Wasser daz zu hinein / rühre es vntereinander / vnd verspunde es wol / sonst lieffs alles her auß / vñ laß also verfauffen.

Item / nimb guten reiffen Haber sampt dem Stroh / vnd schneide Büschlein / vnd henge hincin so stößt das Bier auff ein neues auff / als wann es jung Bier were.

Wann ein Bier will sauer werden / so nimb Aschen von Beyßfuß gemacht / zum Eimer ein halbe Handvoll / Item Büchene Asche gleich viel / geuß Bier dran / vnd mische es vntereinander / das es wird wie ein Mäßlein. Diese Mixtur geuß dar nach etwa anderthalbe Kanne / Quart oder Maß in ein ganz Fuder Bier / vnd rühre mit einem Bessem wol vmb / laß es darnach rühen / so wird sehr lustig zu trincken vnd sein frisch.

Das ein Bier nicht schal wird / sondern allezeit gut bleibt / weil man darvon trincket.

Nimb vor ein Pfening oder drey Lorbeern / schele nur die eusserste Haut darvon / henge sie in einem leinen Tüchlein ins Fass.

Oder wann du ein Fass wilt auffhien / so thue nur Salz in ein Tuch / lege es vber den Spund / vnd spunde es zu / oder vermach es mit einem frischen Leim also vber den Salz / so bleibets gut weil ein Tropffen drinnen ist. Dann das Salz ist ein sonderlicher Balsam der nicht allen Leuten bekand ist.

Oder henge Centauream oder Bertram hinein / diese 2. Kräuter bewahren nechst Gott / das Bier vor sauer vnd allen bösen Zufällen.

Item / nimb von ein dreier Hirschzung auß der Apoteccken / Cardobenedicten Kraut / ein frisch Ey / eine Mezen Hopffen / eine Handvoll rein Stroh / kürz geschnitten / etwa anderthalbe Spannen lang / wirff alles miteinander oben zum Spunde hinein / laß den Bierspunder das Spund zumachen / laß es auff.

Bier so im Sommer pflegt sein wie ein wein zu sein

Bier das sauer zu werden

Bier auff

Bier vor sauer zu werden

Bier so schal wird

den mit

machen

auffrichten vnd setz es auff den Boden/vnd trinck also darvon; so bleibet die der letzte Trunck so gut als der erste. Man muß aber eben in dem Boden ein Luffloch machen/ wann man darauß zapffen oder lassen will.

Etliche nemmen ein frisch Ey/ dz an dem Tag/ da man ein Faß Bier anzapffen will/ geleget vñ lassens in dz Bier hinein sincken/ vnd machen darnach den Spung mit frischem Leim wol zu

Es stecken auch etliche Pfirschenlaub ins Bier/ das befördert die Drim/ vnd nimpt die Würm im Leibe weg.

Wan ein Bier nit auffstessen will.

Bier auffstossend zu machen.

Etliche Bier wollen anfänglich nit gerne auffstossen/ wann sie in das Faß gebracht sein/ aber das ist desto ärger nicht / dann es werden hernach starcke vnd gute Bier/ die wol aufstahren. Wiltu es aber auffstossend machen/ so nim etwa 2 Scübichen/ ein Scübichen heist 4 quart/ oder vier Maß oder Kannen denselben Bier/ vnd mache es warm/ das es nur laulich wird/ wie eine Suppe/ vnd geuß es wider hinein ins Faß/ so stößt tapffer auff.

Oder nim nur ein gemahlen Maß/ thu es in eine Schale/ geuß Bier drein/ rühre durch einander/ vnd geuß es also ins Faß/ so stößt bald auff. Oder thu das gemahlene Maß in ein Tüchlein/ vnd hengs also hinein.

Oder nim Hesen/ vnd thu Rücken Meel drein/ mache etliche Keulische als ein Tauben Ey groß/ lege sie in die bratröhre/ laß sie sein hart werden / vnd wirff sie in ein Faß/ so arbeiten die Hesen bald/ vnd treibers ober sich.

Oder setze desselben Bier/ dz nit auffstossen wil/ einen Kessel vol ober dz Feuer / laß warm werden (doch dz es nit siede) vnd geuß es ins Faß. Doch ist es einem Bier gegen dem Sommer wänns lang liegen soll/ nit gut/ das es bald auffstößt.

Bier so bezaubert/ vñ nit auffstossen will/ wie ihm zu helfen.

Es pflegen auch bißweilen gottlose Leute einander die Bier zu bezaubern / das sie gar nit auffstossen wollen/ sondern werden gewiltch stinckend. Solche Zauffels huren/ sol mā zu Pulver verbrenne/ dan sie sind schädliche Leute/ Ich nabs gesehen/ das sie ihren Nachbarn zwölff/ zwanzig/ dreyßig Bier nacheinander verderben haben / das si so gewiltch gestincken/ dz sie andere Leute nit haben riechen können/ wan sie dz stinckende Bier auff die Gasse / gosfen haben. Dann es kan vnd wills auch kein Viech genissen/ so gewiltch richter es der Teuffel zu: vnd dz macht arme Leute/ denen so viel Bier nacheinander verderben. Da legte eine abgelegte Schlangehaut vnter das Faß/ vnd wirff obē eine Schmir mit Corallen hinein/ so wirds bald auffstossen vnd gehen/ es schadet den Corallen nichts.

Einem Bier einen guten Schmack zumachen wie ein Wein.

Bier ein schmack zu machen wie Wein.

Nim ein Faß/ da erst Beerwein ist auß geschicket worden/ vnd laß von stund an Bier drauff süßeln / so bekömpt es gar einen Weinschmack von den beeren / vnd wird schön lanter vnd gar gut zu trincken. Eölnische vnd Holländische Bier seyn auch also beschaffen / das sie offit für einen Wein gehalten werden. Knauk.

Das sich ein Bier nicht verkehre

Nim Lindenblätter/ Rübblätter/ vnd Beifß/ ana/ vnd halb so viel Wermut / hänge es in Bier. Oder lege schöne weiße Kieselstein hinein/ auß eine klaren fließenden Wasser. Wann sichs aber schon verkehret het/ so nim heiß Gerstenbrod auß dem Ofen / brichs von einander / vnd legs auff deß spund/ vnd thu das so offe/ biß es wider kompt.

Bier das es sich nit verkehre vñ wandelbarh werde.

Oder nim ein frisch Ey/ dz am selbigen Tag da man dz Bier will anstecken/ erst gelegt worden wan man dz Bier will anstecken/ so laß dz Ey ins Faß/ vnd mache oben dz Spund mit Lehm feste zu/ weil ein Tropfen im Faß ist/ so wirds nit sawer.

Wie man ein Bier frisch machen solle.

Nim büchene oder birckene Asche/ die sein klefft geraden ist/ wie viel einer Faß Bier hat so viel Maß de voller Aschen muß man auch nemen/ machs dick mit dem Bier/ wie ein Bren/ darnach geuß es mit dem Bier in das Faß/ rühr es wol vmb vnd laß es darnach reihen / so wirds sein frisch.

Ein Bier gehrend zu machen das gar nicht gehen will.

Nim guten Rihn/ der am fettesten ist / schneide ihn zu stücken / als eines Fingers dick vnd lang/ darnach nim einen neuen Topff/ leg den Rihn vnter ein mach den Topff oben fest zu/ mit einem Deckel doch das er ein wenig Luft behelt / als ein Feder Rihl groß. Mache vmb den Topff ein klein Kohse/ wer ein Spanne da von zu rings vmbher. Wann der Topff nit wol warm ist/ darnach mach das Feuer näher zum Topff biß der Rihn durch dz Löchlein im Topff beginnet zu geschren oder zu gischen/ oder zu braten. Als dann thu den erhitzen Rihn so heiß als er ist/ in das Faß/ dz nit gehen will/ spünde es oben fest zu/ laß es 4 / oder 5 Tage so wol verspündet liegen / darnach luffte es ein wenig/ so gehet es oben auß / vnd wird wol schmeckend / als dann nim den Rihn wider her auß.

Bier gehrend zu machen.

Ein anders notatu dignum.

Wann nasse Sommer seyn so will die Berste oftmals auch nit wol bieren/ wie es Anno 1608 geschach/ da widerfuhr es vielen Leuten / das die Bier in Pottich oder Kübeln/ wann man im Hesen gegeben hatte/ nicht gehen oder auffstossen wolte. Dis widerfuhr mir auch zweymahl nacheinander mit zweyen Bier. Aber ich ließe das Bier wider in die Pfanne bringen/ vnd legte Reisen von tiefern Holz drein / vnd ließ es bei einer guten halben stunde mit einander wol sieden/ vñ ließ es darnach wider in den Pottich oder Kübel bringen / vñ kalt werdē/ vnd ließ ihm auff ein neues widerum Hesen oder ber men geben / so stieß es sein auff / vnd ward ein gut wol schmeckend Bier. Etliche nehmen vor das tieferne Reißig tieferne Spöne / oder ein Kraut/ das die Neckelburger Invertrag nennen es ist ein Kraut/ wechset an den Zäunen / hat nur grüne blätter. vnd keine blumen. Die Neckelburger nennens Invertrag. Besche droben im 1030. dieses Buchs.

Bier auffstossend zu machen ein gut remedium.

D Das

Bier das es nicht verdirbt oder sauer wird.

Das kein Bier verdirbt oder sauer wird / sondern lange gut und lieblich bleibet.

Nim frische Alanwurzel / im zunehmen des Monden gegraben / gedöret / eines Eleds groß / vñhengs an einē sadē zum spundloch hinein / dzläßt kein Bier sauer werden / oder verderben / wanns nur stetigs dz bier erreichet / bis auff die letzte Maß. Vom Donner.

Wanns im Sommer donnert / so pflegen sich bisweilen die Bier zu verendern : Aber lege nur Messeln auff die Fass so verzehret sichs nit.

Wiltu im Sommer einen frischen Trunck haben.

So samle dir viel Eyß im Winter in etne Eyßgruben / vñ lege darnach das Eyß im Sommer in kühl Wasser / setze die Kanne mit dem Wein oder Bier drein / so hastu einem rechten kühlen frischen trück.

Hastu nit eine Eyßgrube / so lege die Eyß in einem frischen Keller / da die Luft nit darzu kompt / jedoch sihe auch zu / dz du den Leib nit zu sehr erkältest.

Dañ ein kalter Magen dewet nit wol / vñ macht Vnlust zum essen Es machen aber grosse Fürsten vñ Herrn ihre Eyßgruben also. In freien Felde lassen sie eine grosse vñ zimliche tieffe Grube graben vñ schürren die außgegrabene Erde oben vñ die Gruben umbher / wie die Berckheuer vñ ihre Schach haben / auff diesen Schutt machen sie ein Dach / vñ eine Thür hinein / darein legen sie dz Eyß vñ schliessen die Thür zu. In heißen Hundstagen legen sie es in kalt Wasser vñ setzen das Bier vñ den Wein hinein. Diese Küst haben unsere grosse Herrn vñ den Russen vñ Moscauitem gelernet.

Dann von den Schreiber Gerardus Mercator in seiner Cosmographia, Habent & Ralli cerevisia, quam aetati inje ctis glaciē crustis it. frigidant, Wann ein Bier nach dem Fass schmecket oder stincket.

Bier so nach dem fass schmecket oder stincket / wie ihm zu helfen.

Wind etliche Weizenkörner / homines superstitiosi sagen von 35 Körner / hänge sie in einem bündel ins Fass / so wirds wol schmecken. Oder nim Aetufahr / ist ein Kraut / Wachhalberbeer / heil / gegen die Wurzel vñ rothe Benedicenenwurzel / ana, vñ 4 frische Eyer / hengs oder legs alles miteinander ins Bierfass.

Wann die Fass in den Kellern gar nahe an der Wand oder an der Mawren liegen / so schmecket bisweilen dz Bier gar Erdensig. drum muß man die Fass nit gar an die Mawren legen:

Bier fass sollen rein gehalten werden.

Vor allen dingen sol ein Hauswirthin drauff grosse achtung gebe dz sie eine Fass habe / darein sie den Wein vñ dz Bier füllet / dan damit kan es nit ein trefflicher grosser schaden widerfahren. Alle Leute schelten auff einen Wirth vñ Wirthin / die ihren Gästen einen guten Wein oder Bier fürtragen / dz nach dem Fass schmecket oder stincket / als wann zu vor ins Fass gehosieret were. Psui dich an sagen sie / dz muß faul Botel seyn / dz so einen edeln Trück so schändlich verderbet / auß pur lauter Faulheit / vñ Vnachtsamkeit / daß man die Fass nit kan rein halten: Nota bene, was ich sage.

Wann ein Bier durchs führen / oder / fortbringen trüb worden ist.

So nim nur eine Houbdvoll gebrantē Salzes /

wirffs ins Wasser / vñ geuß desselben Wassers ein Quartier oder 2. ins Fass / vñ laß vber Nacht ruben / so wirds darnach sein lauter vñ lustig zu trincken seyn. Man kan auch einem Wein thun / wie im ehe man ihn zapfft. Oder wirff nur eine Hand voll reuten Sand drein.

Das ein Fass Bier frisch vñnd eines schmaltes bleibe / weil man da von trincket / wanns gleich 8. Tonnen hielte.

Wirff nur 3 oder 4. abgetreugte spilling drein. Oder lege Bene dicenwurzel ins Fass / sein sauber vñnd rein gewaschen / vñnd richte das Fass auff / so wirds nit sauer / sondern bleibet gut / bis gar auff die Reize.

Etliche legen 50. Hopffenblätter vñ 50. Hopffsenkörner / vñ ein newgelegt Ey / vñ 25. Pfefferkörner / vñ 14. oder 15. Strohalmten in eine Tonne Bier / vñ trincken also da von / das soll auch gut bleiben weil es wehret.

Wiltu das ein Bier lieblich zu trincken sey.

So hen etur ein halb pfund roten Benedicenen wurzel mit wilder Salbey drein / nim ein Beer weinfaß vñ zuech Bier drauff / so bald der Beer wein außgeschenck ist / so nimpt das Bier den schmack des Beerweins an sich / vñnd wird schön / klar / lauter vñ woltrickend.

Wer ein Bier wil schön lieblich vñ klar machen.

Der nehme Salz / vñ Hesen von dem Bier / dz er bereiten wil / vñ schlahe oder rühre es wol vñ er einander / vñ laß des Biers aus dem Fass drauff / vñ rühre es wol durch einander / vñ laß es darnach ruben. Darnach fülle dz Fass damit voll / dan es muß im eingiffen ein wenig leer seyn / dz mans vñnd rühren kan. Etliche thun auch halb so viel Alaun zum Salz / doch muß man dieser Materien nicht zu viel hinein gießen / ein quart zu einem gangen Fuder ist genug.

Oder nim Stroheim Handvoll / vñ schneide eine spanne lang / wirffs oben zum Spund hinein / vñ nim gebrantē Leim aus einem Backofen / klopffe ihn klein / schütte ihn auch hinein / doch soll man zu vor / ehe dann man dz thut / ein paher Kanne heraus lassen / vñ oben zum Spunde wider hinein gießen / vñ wanns 2. oder 3. tage gelegen / das Fass ein wenig auff heben / vñnd also immer fort an thun / vñ folgen mit dem auff heben / bis es gar außgehoben ist / so hastu allezeit einen klaren guten Trunck / bis er gar ausgeruncken ist oder wird. Man muß aber auch den spund oben mit frischen Leim immer zuhalten.

Wiltu das ein Bier nicht sauer werden soll.

So leg Benedicenen Wurzel rein gewaschen mit sampt frem Kraut drein / wai du es anzapffe wilt / vñ mach oben das spundloch mit weichem newen Lehm zu / vñ steck ein frisch new Holder stecklein durch de Lehm / ewan einer ellen lang hinein / jedoch daß es das Bier nit berühret / doch schadert / auch nit / wai s gleich das Bier mit berühret / oder magst in der ersten ein wenig da von trincken / vñ darnach

Bier so vom fahren trübe worden / wie im zu helfen. Bier dz lange zu lauffe gehet / wie es zu machen / das es mür frisch vñ schmackhaftig bleibe.

Bier schön hell vñ klar zu machen.

es nicht sauer werden soll.

darnach dieses mit der Benedikten wurzel/Lehm/ vnd Hollenderstecklein thun.

Wans aber sauer worden.

Sonimb Habern mit dem Stroh / wann der Haber in der gelbe ist / vnd schneid püschlein / vnd henges ins Bier / so stößt es wider auff / vnd thut wie jung Bier. Heynrich Knauff.

Wie man ein Bier das grobsauer vnd hertzlich ist / gut zu trincken lustig vnd lieblich machen soll.

Nur so sauer gut vnd lieblich zu machen.

Zerstos Weizen / vnd schüt es in das Fass / vnder henge den zerstoßenen Weizen mitten in das Fass / so wirds hüpsch süß. Oder nimb Hopffen vnd drey Eyer zu einem Suder / klopfes in einander mit gutem Bier / vnd geuß es in das Fass / dieß Bier wird gut zu trincken / wans gierer.

Oder wirff ein gang new gelegt Ey hinein / vnd steck einen gangen birckenen Strauch hinein / also daß nur der Stamm reiche bis zum grund / vnd daß Reiß oben davon herauß reiche / vnd kleibe eben den Spund mit frischem Lehm zu. Etliche stecken nur einen Bitterstrauch hinein / vnd machens oben zu. Es sagen auch etliche / man soll Honigkuchlein von Hontg auß Weizenmel gemacht / auff dem Herd sein aufreugen / vnd in ein jeder Fass eins werffen / wans gebrawen / gefast / vnd aufgegoren hat / vnd solls oben mit Lehm zu machen.

Wie man ein Bier bald im brawen soll scharpff vnd wolriechend machen.

Bier als hold wolriechend vñ scharpff zu machen.

Nimb ein stück Harz / vnd wirffs in den Hopffen / wann man den Hopffen send / vnd laß darmit siedern / so wirds sein frisch / vnd kriegt einen feinen hartzig u geschmack. Etliche nehmen auch Wachholderbaer / vnd werffen sie in den Hopffen / daß sie darin mit auffsieden / darvon solls Bier auch wol schmeckend / frisch vnd gut werden.

Das XV. Capitel. Von der Trunckenheit.

Trunckenheit was es sey. Vnd soll sich jederman davor hüten. Trunckenheit in Gottes Wort verboten.

Die Trunckenheit / so vom Bier oder Wein kompt / ist ein schändlich böß Laster an einem jedern Menschen / er sey jung oder alt / Mann vnd Weib / Obrißheit oder Vnterthan / drum soll sich ein jederman fleißig davor hüten vnd vorsehen.

1. Dann erstlich / so hats Gott in seinem Wort ernstlich verboten / Isai. 5. wehe denen die des Morgens frühe auff sind / des Sauffens sich zu befeßigen / vnd sitzen bis in die Nacht / daß sie der Wein erbtig / vnd haben Harpffen / Psalter / Pauken / Pfeiffen vnd Wein in ihrem Wohlleben / vnd schenck auff das Wort des Herrn / vnd schawen nit auß das Werck seiner Hände Item Isai. 22. Ioel. 1. Luc. 22. vnd an vielen andern ortern mehr.

Trunckenheit wird von weisen Leuten gestrafft. Trunckenheit wie sie gemeint wird.

2. Darhach so hab alle weise verständige Leute dieß Laster zum heftigsten gestrafft vnd getadelt: Augustinus sagt / die Trunckenheit / ist ein freundslicher / schmeichlender Teuffel / ein süßes Gift / etliche liebliche lustige Sünde / wer die hat / der hat sich selber nit / wer die thut / der thut nit allein Sünde / sondern ist eitel Sünde. Ein ander nennet die Trunckenheit naufragium pudicitie & castitatis, einen Schiffbruch aller Zucht vñnd Ehrbarkeit.

Item, Brevem comitalem morbum, einen kurzen schweren Gebrechen. Chrysostronus nennet Matrem omnis tristitia, eine Mutter aller Traurigkeit / Item radicem omnium aegritudinum, eine Wurzel aller Kranckheiten / vnd latitiam diaboli, des Teuffels Fremde.

Quidam belle dixit, Me Divi est in mites in dicitur quia hinc ceu colonix omnium flagitiorum deducuntur, Trunckenheit ist die Hauptstätt im Lasterland / von der alle Laster herkommen. Seneca nennet sie / Voluntariam insaniam, eine willige Unsinigkeit. Wann die alten Römer die Trunckenheit abmalen wolten / so mahleten sie einen Knaben / der ein Horn in der Hand / vnd einen gläsernen Krang auff dem Haupt hatte: Damit anzudeuten / daß Trunckenheit die Leute zu pur lauteñ Kindern macht / vnd Truncken bößde können nit schweigen sondern lauten vnd klingen allezeit wie ein Horn / wann drein geblasen wird / vnd lassen sich düncken / als weren sie gar reich / da doch all ihr Gut ein gläsern Gut ist / das leichtlich zergeret vnd zerschmelzet / wie Butter an der Sonnen.

Trunckenheit verderbet den Menschen.

3. Zum dritten so ist Trunckenheit ein schädlich Laster / welche den ganzen Leib des Menschen in allen Gliedern sehr schwächt vnd verderbet: Dañ sie schadet der gestalt vñnd schönheit eines Menschen / Propert. lib. 2. Vno forma perit, vno corumpitur aetas. Trunckenheit benimpt einen Menschen seine schönheit / vnd bringet ihn endlich vmb sein Leben. Sie nimpt einem Menschen alle seine Kräfte / vnd gesteret viel Kranckheiten / dann sie macht flüssige Leute / vnd gibe vrsach zu vielen offnen Schäden / auch schadet sie dem Gehirn. Drum werden auch die Leute die ein schwach Gehirn haben / leichtlich truncken. Die aber ein stark Gehirn haben / werden nit so bald truncken.

Plinius vnd Avicenna schreiben: Daß Trunckenheit bringe hangende vnd bleiche Wangen / böse vnd flüssige Augen / harte wütende schlaffe / nächtliche Vnrub / erschreckliche abschewliche Vnsucht / stinckenden Achem / verderbet die Leber / das Gehirn vnd die Sennadern / daher endlichen kommen zitternde Hand / die Sticht / der halbe vnd ganze Schlag / böse kranker Podagrische Schenckel / vnd Verlierung der Gedächtnuß.

Lucret. lib. 3. rerum natural.

Hominem vini vis cum penetrauit Aeris & venas discessit debitus ardor, Consequitur gravitas membrorum, prapediuntur.

Contra vacillati, tarde scit lingua madet mes, Nant oculi: clamor, singultus, jurgia gliscunt. Ovid. sagt / in 2. de arte.

Vina parant animos, faciuntque coloribus aptos: si scilicet sobriè bibantur. Si verò non fiat hoc, so heist recht.

Vina parant afinos, faciuntque furoribus aptos. Plinius sagt: Præmium summum ebrietatis est, ferè rerum omnium obliuio, morsque memoriz, Der Trunckenheit Lohn / ist Vergessung aller ding / vnd der Gedächtnuß Todt.

Macrobius lib. 1. Somnii, comes ebrietatis obliuio est. Vergessenheit folget der Trunckenheit: verdunckelt das Gesicht.

Prov. 24. Wo ist weh: wo ist leyd? wo ist janc? D ij wo ist

wo ist klagen wo sind wunde ohne vrsach? wo sind rothe Augn? Nemlich wo man bey Wein ligt vnd lempf außzufauffen / was eingeschencft ist. Sibe den Wein nit an / das er so roth ist / vnd im glase so schön siche / er gehet glar ein / aber darnach beiff er wie ein Schlange / vñ sticht wie ein Deter.

Item, Caelius Rhodiginus lectionum antiq. l. 19. c. 25. Das ein Mensch / der gar zu viel alte hitzige Wein trincket / endlich den Schlaf verleuret / das er nit mehr schlaffen kan / wie ich selber an einem vom Adel gesehen / welcher des Nachts nit ein wenig schlummerte / vnd doch alles höret / was im Hause vnd in der Kammer geschach. Er trieb es auch so gar lang nit / er musste endlich in seinen best. n Jahren sterben. Dann auff solche Verlierung des Schlauffs / folgen gern böse Febrs Anstänigkeit / Verabung der Vernunft / vnd letztlich der Todt. Wie dann auch ohne das Vollsauffer nit lange leben können / wie die Erfahrung bezeuget / das man manchen Trunckenbold auff den Morgen tod im Bette findet. So sagt man auch sonst im Sprichwort : Multo plures crapula, quam gladio mori. Das viel leut mehr durch fressen vnd sauffen vmbkommen / dann durch das Schwerdt.

Crapula wo es her deriuirt werde

Crapula kompt vom Griechischen Wort κραπαλή welches Luc. 11. 34 braucht vnd wird deducirt vom κραγε caput, vnd κρανω quatio, concutio, quod concutiat caput aut cerebrum. Das das wircket die Trunckenheit bey einem Menschē: Wer viel Wein trincket / dem bebet der Kopff / ex imbecillitatibus nervorum & paucitate spirituum. Vnd ist diß Wort Crapula genommen vom grossen gefresse vnd vollem gesauffe der leut / dardurch die Geister des Gehirns geschwecht vnd perturbirt werden / welche das gefresse vnd gesauffe verhindere vnd verleschet / wie dann auch die Krafft des Magens vnd der Leber.

Crapula was sie eigentlich sey

Crapula ist eygentlich der Eckel vnd das graswen / welches einer besompt / wann er des vorigen Tages sehr gefressen vnd gesoffen hat / vnd gehet herum mit dem Sprengkessel / bespuyet vnd beiffet sich / das die Säure liebet / dann die Menschen vmb vnd bey ihm seyn / geschweige dann Gott vnd die heiligen heil. Engel Drum wird durch diß Wort offmalen der Elf. Etas pro cauta, & econtra, cauta pro effectu gebrauchet Wann nun Christus im Luca sagt / hüte euch aber / das ewre Herzen nicht beschwert werden mit fressen vnd sauffen: So verbeut er nit essen vnd trincken / oder ehrlche Frölichkeit vnd Freude / sondern tägliche Wöleren / welche das Gebet / das nachdenckē der Schrifft / vnd andere Beschwerte des Veruffs auffhalte vñ verhindern / dan die Geister des Gehirns seynd immediatē organa des heiligen Geistes / welche der Geist Gottes anzünden solte / vnd wesentlich bey ihnen seyn / vnd sich mit denselbigen im Herzen vermischen vñ vermengen / aber durch die crapula wird solch heilig Werck des Gebets auffgehalten vnd verhindert. das es seinen Fortgang nit also haben kan / wie es wol billich solte.

Trunckenheit in stecker vbung gebrache / kan man nit bald wider abgehen.

Es ist auch hier diß zu beherzigen / das diß Eckel / wann es in eine stecke Dvng bringet / hernach vbung gemacht nit kan abgegangen werden / so muß man darnach immer fortfahren in täglichem fressen vnd sauffen / dann alte gewonheiten sind schwerlich abzulegen / vñ je mehr einer trincket / je mehr

in dürcket. Darnach folgen dan Fisseln / böse Blüß vnd Feuchrigkeiten im ganzen Leib / böse flüssige Schenckel / die da immer steigen vnd siepern / vnd wann man ihnen das rinnen durch Heyling erwahlen will / so stenge dann der Vollsauffer auß.

Ach Trunckenheit bringe manchen vmb seinen Hals / Musste nit der volle Zapff Holofernes seinen Kopff in trunckener weisse lassen / lud. 13. Musste nit der ehrlche Mann Cly us im Convivio sein Leben lassen / den Alexander in trunckener weisse erschach / wie Seneca Epistol. 48. ad Lucillum schreibet. Auß diesen vnd dergleichen Vrsachen vnd Historien / kan ein jeder vernünftiger leichtlichen schließen / wie gewaltig diß Laster dem Leib schadet.

Fürs ander / so schadet auch guten Sitten / Trunckenheit wie Seneca sagt / Epistol. 48. Consuetudine insana durata vitia, vino concepta; etiam sine vino valent. Drum machts auch hohe / weisse / verständigige Leut zu Narren / wie Syrach c. 19. sagt / Wein vnd Weiber beifören die Weisen. Das ist / die jentigen die billich weiff vnd verständig seyn / vnd ander mit guten Exempel vorleuchten sollen / als da sind Kayser / König / Fürsten / Priester / Schulinmeister / Frauen vnd Jungfrauen / Eltern vnd andere mehr / die schwache Leut leichtlich ärgern können. Drum muß auch kein Priester im alten Testament Wein trincken / wann er in die Hütten gieng vnd aufwartet / das er seine Zuhörer recht lehren / vnd mit rechter Andacht betten kund / vnd im Opffern vnd andern Ceremonien nichts versah / Lev. 10. Also sagt von Königen vnd Fürsten Salom Proverb. 31. Gib den Königen nit Weiff zu trincken / noch den Fürsten stark Getrānk / sie möchten sonst trincken vnd der Rechte vergessen / vnd verändern die Sachen jrgend der elender Leut / wie Valer. Max. lib. 7. c. 2. vom Phil p. Macedone schreibet: welcher ein Weib in trunckener weiff vnschuldig zum Todt verdammet Weil aber das Weib ihr nit böses bewußt war / vnd ein gut Gewissen hatte / so appellirte sie gar höfflich vom trunckenen Philippo / welches sie auch wol genos / dann der trunckene Philippus mußte die appellacion annehmen / vnd der nüchterne Philippus mußte sie widerumb loß lassen.

Trunckenheit hat den Philip. Maced. befallsacht ein vnschuldig Weib zum Todt zu verdammen.

Diese vnd dergleichen Vrsachen haben auch den Solonem / welcher einer vnter den sieben Weiffen in Griechenland war geuiffacher / das er vnter andern seinen Besetzen / auch die Trunckenheit den Obrigkeiten hart verboten / vnd nachgegeben hat / das man einen trunckenen Regenten tödten möchte. Also lesen wir auch von E. h. ne vnd Polictare, da dieselben Philippum den König in Maecdonien lobeten wegen seiner Schönheit / Beredsamkeit vnd Sauffens / das er den Leuten wol bescheid thun könnte / da habeshe Widersacher Demosthenes geantworte / das diß ein schlechtes Lob sey / dessen sie wol heten geschweige mögen / dan ein Schönheit gehört den Weibern / beredsamkeit den Sophistē vñ Philosophis, trunckenheit aber den schwämmen / dann sich auch ein Schwamb leichtlich voller Wasser ziehen könne. Darum haben auch die alten Grammatici sein rüwol gesagt: Vinum dici, quali vena nū seu vena, dan er ist ein böß gift / bey hoher Leutē / son / ich bey denen die einen Trunck nit wol verragen können. Man sehe nur etliche Historien an / Ven. 19 wie die

Trunckenheit wird von Solon der Obrigkeit verboten.

in trun

Trunckenheit reizet zur Unzucht

in trunckener weise eine Blutschande mit seine eygenen Töchtern begienge: vnd war gewißlich zu erbarmen/das eben den grossen Mann die Trunckheit oberwinden/ vnd zu Fall bringen musse/ den sonst der Teuffel/die Welt/ vnd sein eygē Fleisch vnd Blut nicht bezwingen vnd verführen kundie Man sehe/wie schändlich sich Noa entblöset/ Ge. 9. vnd seinen Kindern ein gar böse Ergernuß gibt Man sehe Ale. c. andri Magni/des grossen treffliche Heiden/des hochgelehrten weissen vnd verständigen Regentens/des Mannhafftigen/ Stegreiche vnd hocherfahrenen Kriegsmanns/ für deß die gāge Welt schmitzete vnd biegen musse/ Historien an/wie der in trunckener weise seine gute Freund/ der ihm offi sein Lebē errettet hatte/ersticht/vñ wie er auch endtlig Polyposita certamina angerichtet/ darinnen die Leut einander zu todt gefossen haben/ wie Athenæus schreibt/ endtlich auch sich selber zu todt gefossen hat.

Trunckenheit reizet zum Todtschlag.

Trunckenheit ist ein Brunnenquell aller Laster

Summa die leydige Trunckenheit ist ein Brunnenquell vnd Ursprung aller Schanden vnd Laster/ dan sie mache einen Menschen vnverschämmt/ vnruhtig/ leichtfertig/ zornig/ tyrānisch/ vñ wie auch die alten Verß lauten/darinnen die conuisiones ebriolorum sein kurz vnd rund begriffen seyn.

Ebrius atq; satur his ecce modis variatur.
Hic canit, hic plorat, hic est blasphemus, hic orat.
Hic salutat laetus, hic est sermone facetus:
Ille loquitur, nescit, hic cespitat, ille pigrescit,
Hic est clamorosus, hic est nimium vitiosus.
Disputat hic, Villæ per compita cursitat ille,
Hic vomit, ille vorat, sic bacchi turba laborat.

Man pfleget sonst zu sagen / ein jeder Mensch hat einen Narrē bey ihme/ allein das ihn einer besser bergen kan/dā der ander/ manchem erwischet er gar/mancher leß ihn nur ein wenig herfür gucken/sonderlich wann er truncken ist / wie der alte Verß im Aristotele lautet.

ὁ νόστος τοῦ νόσι τῶν ἄλλων ἡντιοῦν κατὰ νότον.

Der Wein nimer der Menschen Sitten an sich/ vnd offenbaret sie andern Leuten. Drum sibet man ein seltsames Saffina Spiel vnter trunckenen Leuten/ Quot caput tot sentus, so viel Köpffe/ so viel Sinne/ einer singet/ der ander weinet/ der dritte lahet/ der vierde stuchet/ der fünffte bettert/ vñ sechste ist friedlich/ der siebende kieszet vnd hadert/ der achte sizer stille vnd ist trawig/ der neunde dancet vnd ist frölich/ der zehende scherzet mit Worten/ der eylffte kan nihtes redē/ der zwölffte schreyet/ plantert vnd weschet/ das vor seinem Geschrey niemād kan auffkommē/ der dreyzehende schläffet/ der vierzehende disputiret/ der fünffzehende spöteret/ der sechzehende laufft vmbher/ vnd kan nirgend auff einer Stelle bleiben/ der siebenzehende speyhet/ der achtzehende frist/ der neunzehende ist gar ein Narr/ vnd also fore an Da muß alles herfür/ was ein Mensch sonst heimlich im Hertz verborgē helt/ wie man sagt/ Quod est in corde sobrii, h. e. in ore ebrii. des trunckene Menschē Mund/ verähet des Hergen grund. Was ein nücherner Mensch im Hergen hat/ das hat der Trunckene im Mund.

Historia des Cyro vnd Altyage des König Medorum.

In vino veritas, sage man im Sprichwort/ im Wein steckt die Wahrheit. Ich muß hier eine historiam auß dem Xenophonte in pædia Cyri l. i. erzählen von Cyro, dann Kinder sagē gern die war-

heit. Da Cyr. noch ein klein Kind war/ strafft er die Trunckenheit mechtig an den Meden/ dann da er eine Kanne mit Wein in die Hand bekam / vñ sollte seinem Großvatter Altyagi, dem König der Medorum einschenken / da wolt ers machen wie die andern/ vnd den Wein credenzen/ goß ein wenig Wein in die lincke Hand / trunck aber nicht/ sondern goß ihn wider auß der Hand auff die Erde: Der alte Altyages sagte zu ihm / Cyre. wie kompt/das du den Wein nicht kostest / wie andere Mundschnecken pflegen zu thun? Ich fürchte mich/ sagte Cyrus / es möchte Giffte im Wein seyn: Dann im nechsten Kindrauffen hab ichs gemercket/ dz auch ein Mundschneck Giffte eingoß. Bobey merckestu dann/ mein Sohn / sagte der alte König Altyages, das wir damals Giffte getruncken hätten? Et antwortet/das ich sahe/ das ihr alle Kräfte ewers Gemühts dazumahl/ vnd alle Sinnen verlohret/ dann ihr chaet damahl alles das wir sonst nie thun müsten. Dann ihr schreyet alle miteinander zugleich / ihr redet gar nichts freundlich miteinander / ihr singet Keuerstedlein vntereinander / einer kund es wohl/ der ander noch besser/ das wir andere alle lachen müsten / vnd wann einer stille saß vnd nichts sang/ so schwuret ihr alle/er könnte hüpsch singen / bald stundet ihr auff/vñ woltet danczen/da jr doch nach dem Instrument nit danczen kontet / ja ihr kontet weder stehen noch gehen/vnd vergast alles miteinander/du/ das du ihr König werest/ vnd andern/ das sie deine Vnterthanen weren. Das heist recht von einem Kind die Wahrheit gesagt.

Ihr Weisen/ Könige/ Fürsten vnd Herrn/ Gelehrte vnd Ungelehrte/ groß vnd kleine/ Edel vnd Vnedle/ Bürger vñd Bawern/ in summa/ alle Menschen auff Erden / lernet den schändlichen Sauffreuffte kenne/ dan der macht euch zu Hund/ zu Säwen/ vnd zu dollen vnfinnigen Leuten/ vnd bringet euch bey allen Menschen auff Erden in die eufferste vñ größte Verachtung Es sagt vñ Ovidius in 1. de arte, Vina parant animos. faciuntq; coloribus aptos, Die Weine mache fröliche Leute/ vnd geben ihnen eine gute Farbe/ ja wann man sie messig brauche / nur biß man frölich wird. Seufft man aber weiter/ biß man des Weins sat vnd vberdrüssig wird/ vber die schnur hawet / so verender sich der Verß/ vnd sagt/ Vina parant animos. faciuntque futoribus aptos, Die Weine machen fremdige Leute/ die trachten nach grosser Beure / vnd wird ihnen darnach von Hergen leyd/ das sie getracht nach solcher Fremd.

Ich muß hier noch eine werckliche historiē erzählen/ auß dem Athenæo, lib. 2. c. 1. vñd Cælio Rhod. lib. 9. antiqua. lect. c. 17. das man sehe/ wie der Teuffel in der Welt/ durch die Trunckenheit reizen zu Agiert. Zu Agrigent was ein Haus/ das mit Agrigent wie Trirenem nandte/ von dieser Historien: Es kamen etliche junge Gefellen da zusammen / die hielten in dem Hause eine statliche Collation/ balde aber da sie tapffer gefossen hatten/ vnd vom Wein wol erwärmet worden waren/ so sind sie doll in den Köpfen worden/ dz sie dachten/ sie weren in einer Triremi/ od in einer Galee/ vnd hette grossen sturm/ vnd sie müsten das Schiff außseren/ wo sie anders im Wasser nit verderben vnd vmbkommen / mit Leib vnd Gut im Meer nit ersauffen wolten: vnd worf-

Historia von etliche jungen Gefellen zu Agrigent wie sie sich voll gefossen.

D iij sen

fen stracks alle Fasz eylentis mit den Wahren n das Meer/ vnd lieffen da allerley Volck zu/ so das Kauffmannsgut raubien vnd häufig weg rügen.

Des folgenden Tages kommen die Raubherren desselbigen Orts/ vñ strafften diese Thar/ da sie den Trunck noch nit aufgeschlaffen hatten/ so gaben sie ihnen zur Antwort: Sie hetten gedacht/ Schiff vnd Gut were verloren/ drüb hetten sie lieber Schiff vnd Gut/ dann Leib vnd Leben verliert wollen. Da sich nun meniglich zu höchsten drüb ber verwündert/ daß diese Leute so doll vnd thöricht gewesen vnd das Gut so leichtlich aufgeworffen hatten/ tratt ein Alter vnter den Schiffleuten auf vnd sagte/ Ihr Tritones oder Wassergötter/ ich habe mich vor Forcht vnter in das Schiff verlorē vnd bin in den vntersten Kammern des Schiffs verborgen gelegen/ vnd bin nit darbey gewesen/ da sie solch thöricht Wesen haben vorgenommen. Da das der Raub höret/ vnd sahē/ daß sie den Raub noch nit aufgeschlaffen hatten/ weil sie noch nicht recht klug worden waren / verziehen sie ihnen ihre Thöricht/ vnd vermahneten sie / daß sie mit solchē Hoffen nit widerkommen solten/ sonsten würden sie sie ein anders sehen lassen. Da das die Schiffleute höreten/ daß sie also darvon kommen solten/ sagten sie dem Raub Dank/ vnd sagten/ wann sie in dem stürmenden vnd vngestümmen Meer frisch vnd gesund widerumb zu Hause können würden/ so wolten sie ihnen Bilder anfrichten/ vnd sie vnter die andern Wasser götter setzen.

Drumb sagt Salomon recht Prov. 23. 34. Ein Trunckener ist gleich / als wai er mitten im Meer schliefte/ vnd schliefte oben anff dem Mastbaum. Ja freylich hat hier der Sauffkuffel weiblich gegiret/ wie Salomō sagt/ die Leute schlaffen recht auff dem Mastbaum: wann sie sich ombwenden/ so fallen sie sich entweder zu todte / oder fallen in ins Wasser vnd ersaufen.

Da dem Diogeni in etner collation viel Weins gegeben ward/ goß er denselben auff die Erden: vñ da er gefragt vnd gescholten ward / warüb er das thette/ das were ja grosser schade / gab er zur Antwort/ wann ich ihn austrinckē/ so verdürbe nit allein dieser Wein/ vñd käme vnnützlich vmb/ sondern der Wein bräuchē auch mich vmb/ vñd geschähe also dem Wein vnd mir grosser Schade.

Drumb spricht auch Seneca Epist. 84. Gleich wie der gehrde Most im Fasz das vnterst zu oberst bringet/ vñ bißweilē das Fasz gar zer sprengt auß Krafft der Wärme/ die darinnen verborgen ligt/ also treibt der Wein alles/ was inwendig im Herzen verborgen ist/ her auß ans Liecht/ vñ lests jeder man sehen vnd hören/ vnd wie eine volle Saw leucht alles von sich gibe/ was sie zu sich genommen hat/ also schütten sie auß alle Heimlichkeiten / die ihnen vertrauet sind.

Jem/ Syrach spricht c. 32. Die Esse prüfet das gelbete Eysenwerck/ also prüfet der Wein der frevelt Herzen/ wann sie truncken sind. Jem/ die Trunckenheit macht einen dollen Narren noch dölle/ daß er troget vnd pochet/ biß er wol gebawet/ geschlagen vnd verwundet wird/ Hof 4. Hutteren/ Wein vnd Most machen Narren.

So machen nun Trunckenheit dölle Leute / die manchmal wie thörichte Hunde erschlagen werden/ daß man also recht sagt: Ignem in gremio

gestat, qui assidue vitur vino, wer gern Weins saufft / der trägt eytel Feuer im Herzen.

Hierher gehören auch die zwen schöne Sprüche/ einer des Augustini, der ander des Ambrosii. Augustin. ad Iulianum Comitem Epist. 3. Man kan einen Menschen oder Dollsüffer fangen/ wie einen Fisch / oder ein ander vñ vernünftige Thier. Dann wann ein hungertiger Fisch nach einer Speise schnapet vnd wann er die ergreiffet / so bestecht ihm der Angelhaken im Halse / vnd er ist gefangen. Also nimpt ein volle Flasche ihren eygenen Feind zu sich in Leib / dann so bald Wein vñd Bier hinein kommen / so bald reizen vnd treiben sie den Menschen zu allem bösen.

Ambr. in lib. de Patriarchis: Ach man soll vollsauffen meyden / dann trunckene Leute thun vñ wissend/ daß sie sich sonsten fleissig hüten/ wann sie nüchtern sind. Sie wissen nit was sie reden/ steigen da als todte Leute/ vnd sind gar nichts nütze.

Ich muß hiet bey diesem Argüment noch eines vbeis gedencken / welches vom vollsauffen herkompt/ daß auch guten Sitten vnd der Nahrung schade / dann mancher kan wol an sich halten/ wann er nüchtern ist / aber wann er voll ist / da kan man ihn zu allem bereden/ da krieger man von ihm/ was man nur immer haben will / Hunde/ Rosse/ Büchsen/ &c. Solche Leute können nimmer auff einen grünen Zweig kommen/ sondern müssen endlich verarmen/ vñd zu Bettlern werden/ wo sie ihre Trunckenheit nicht abgehen.

Fürs dritte / so schadet das Vollsauffen auch dem guten Berüchte / vnd guten Namen eines Menschen/ dann volle Flaschen haben kein Ansehen bey andern Leuten / sondern seyn in größser Verachtung / man heist sie schlecht für Narren/ wann sie auch noch so hoch vnd ansehnlich werē/ vnd dienen zu keinem Ehrenstande/ können in keinem Regiment gebraucht werbe/ weder im Geistlichē noch im Weltlichē noch im Hausregiment.

Cicero ein Bürgermeister zu Rom / vnd der bereden Mäntier einer/ so jemals in der Welt gewesen seyn/ der hatte einen Sohn / der konte auff einen Trunck fast 2. Stübigen aufsauffen/ drum bekam er einen Namen / daß man ihn Bicongium Natidre.

Der Kayser Tyberius ward wegen seines sauffens Biberius der Claudius Caldius, der Nero Mero genant: Dieser Schandstuck wird einen weg seines vñsöhren sauffens angehangen / vñd den behelt man darnach wol/ weil man lebet / ja nach dem todte volkē die welt stehet. Vnd also bekommen darnach die Feinde Gelegenheit zu schmechen/ wie Syrach c. 10. Folge nit den bösen Lüsten/ sondern brich deinen willen / dann wo du deinen bösen Lüsten folgest / so wirstu dich deinen Feinden selbst zum spott machen.

Fürs vierde / so schadet das Vollsauffē der Nahrung vnd Auffnehmung eines Menschen/ wie Syrach sagt c. 19. Sey nit ein Prasser/ vnd gewehne dich nit zum Schlemmen/ auff ds du nit zu Bettler werdest. Vnd wann du nitmer Gelt im Seckel hast/ auß Wücher nehmē müßest. Ein Arbeiter der sich gern vollsaufft/ der wird nit reich/ vnd wann er ein geringes nit zu raht heilt/ der nimpt für vñ für ab. Man pflegt zu sagen / trinck Bier vñd erwerbe/ trinck Bier vnd verderbe / trinck Wasser vnd sterbe. Vnd Salomon Proverb. 27. Sey nicht vnser dem

Trunckenheit schadet der Nahrung.

Trunckenheit schadet einem guet Namen.

Ciceroni Sohn wird wegen des sauffens Bicongium genant.

Trunckenheit schadet dem auffnehmen eines Menschen.

Trunckenheit bringet alles verborgen ans Liecht.

Trunckenheit macht narisch.

der den Säufern vnd Schlemmern / dann die Säußer vnd Schlemmer verarmen/vñ ein Stenenschläffer muß zerrissene Kleider tragen. Ein Exempel hat man am verlornen Sohn/ Luc. 15.

Zürs fünffte/so schadet der Seelen/dann wie ein Vogel der mit Wasser begossen wird oder ist/nit vber sich steigen kan/sondern immer vnter sich fällt/also gehets der armen Seelen auch/wann sie zu sehr mit Bier vñnd Wein begossen wird/so kan sie nit vber sich gen Himmel stehen/sondern muß vnter sich in die Hölle fallen. Drum vermahnnet Christus recht/Luc. 21. daß man sich wol vorsehen solle / daß vnser Herzen nicht beschweret werden mit Pressen vnd Säufern.

Trunckenheit gibt vielfach zu Sündigen wider Gott vnd seine Gebote.

Zum sechsten weil wir droben gesagt/di Gott die Laster hart verbotten hat / so sündigen nun die Schwelger vñ Nachsäuffer auch sonderlich wid Gott vñnd sein heiliges Gebot. Zum Ephes. 5. Säußer euch nit voll weins / darauff ein vnordenlich wesen folget. Wider sein edel Beschöpf vñd Creatur/Bier vñd Wein/die Gott zum aufsenhalt vñd Erquickung Menschliches Leibes geschaffen vñd geordnet hat / die werden von ihnen zu sonderlicher Schmach vñd vnehren Gottes gemißbraucht / ohne alles Gebet vñd Dankagung/vñd machen also / daß Gott vñd seine Kirche von den Heyden vñd Gottlosen gelästert vñd geschmähet werden.

Trunckenheit gibt vielfach zu Sündigen wider seinen Nächsten.

Zürs siebende/so sündigen sie auch gröblich wider ihren Nächsten/den sie wider seinen Willen vñd vber sein Vermögen/zum Säufern vñd Bescheid thun/ mit aller Gewalt nötigen vñd zwingen/vñd werden also Mörder/nit allein ihrer eygenen/sondern auch ihres Nächsten Leibes vñd Lebens: Thun auch bisweil zu dem Ende daß sie seine Heimlichkeit diebischer Weise anstundschaffren vñd erfahren wollen. Ober welche Leute der Prophet Hasbacuc Ach vñd Weh schreyet/e 3. Wehe dir/der du deinem Nächsten ein Schenckest/vñd mischest deine grüß darunter/vñ machest ihn trunckē/di du seine scham sehest/mā wil dich auch seritzge mit schande für chre/so sauff du nit auch/di du danckst. Dañ dich wird vñd abge der Kelch/in der rechtē des Herē/vñ muß schändlich spend für deine Herrlichkeit.

Ziem / so sündigen Vollsäuffer wider ihren Nächsten in dem/vñ dardurch daß sie andere Leute mit irem Schwelgen sehr ärgern / vñd manchen frommen Menschen/der sich sonst wol sein leben lang nit volltrunckē/ mit irem Exempel so verführē/di er denselbigen auch nachfolgen/vñd mit ihnen zum Teuffel fahren muß. Wie Syrach am 10 e. sagt/Wieder Regen ist/so sind auch seine Amptleute/wie der Rath ist/so sind auch seine Bürger. Was aber nun Christus von solche Leute helt/die andern ärgerlich seyn/di wirstu finden/Matthaei am 18. Wehe der Welt der Ergernuß haben/ 2c.

Weiter so sündigen sie auch in dem wider iren Nächsten/di sie in einem Tag vñd Nacht viel herrliche köstliche Essen vñd Serräncke vñnützlich/vñ mit großem Verderb Leibes vñd der Seelen durch den Kraagen vñd Magen iagen / darvon man viel armen/dürfftigen/ krankē/berrübten/vñd angefohrenē Leuten zu hülfē kömen/vñd in iren Engsten mit einem Labtrüncklein oder bislein erquickē vñd erfrischen könte.das wird ihnen/als denen es sonderlich vñd vornemblich gehöret/diebischer vñd diebischer weise einwender vñd enrogen / vñd ins

Teuffels Rame vñnützlich verschwendet vñ weggebracht. Solche Leute werden am jüngsten Tage ein schwer Dreheil bekommen/ Geht hin von mir jr verfluchten in di ewige Feuer/di bereitet ist dem Teuffel vñd seinen Engeln/dann ich bin hungertig gewesen. vñ jr habt mich nit gespeiset/ Ich bin dürstigt gewesen/vñ jr habt mich nit getrencket/ 2c. daß es wird ein vnarmherzig Vericht vber den gehen/der nit Barmherzigkeit gethan hat/Iacob. 2.

Zum achten/ So soll man sich auch für Trunckenheit hüten/vmb Gottes Zorns vñ straffe willen/die der Trunckenheit auff heissem Fusse folgen. Dann Gott straffet die Trunckenbolde/ Erstlich hier in diesem gegenwertigen Leben mit vielen Krankheiten/vñd leglich mit dem Tode/ 1. Cor. 11 straffe S. Paulus di vollsäufern/die verachtung des Nächsten/vñ den mißbrauch des Abendmals/vñd spricht darnach weiter/darumb sind auch also viel Schwache vñd krankē vnter euch/vñd ein gut theil schlaffen: dann so wir ons selber richten/so würden wir nit gerichtet. Also müssen offte vmb dieses einige Lasters willen/ganze Königreiche zugrund vñd boden gehen / wie dann Gott vmb der vnzucht / freßens vñnd sauffens willen / ganze Königreiche mit Schwefel vñd Feuer vom Himmel verzehret/vñd sie leibhaftig zum Teuffel in abgrund der Hellen fahren ließ/Gen. 19 Ezech. 16 vñ Ier. 5. spricht Gott: Wehe denen/die des Morgens frühe auff sind/ des sauffens sich zu beleißen gen 2c. vñ supra. Drum wird mein Volck müssen weggeführt werden/vñd versehen/vñd werden seine Herrlichen hüger leiden/vñ sein Pöbel durst leiden/ 2c. Darnach so straffet sie auch Gott mit ewigen straffen/ 1. Cor. 6. Kein Trunckenbold soll di Reich Gottes ererben. Wie man siber am reich Forbergsmann/Luc. 12 der sagte Kunst vñd trinck meine liebe Seel/ du hast einen güten vorrah auff viel Jahr / aber er mußte vnversehen die folgende Nacht sterben/wie dann Gott heut zu Tage manchen Trunckenbold sich in trunckenweise zu tode fallen leisset / lest ihn erstechen / den Schlag rühren / vñd in seinen Sünden sterben. Da kan nun mancher leichtlich erachten / wie ein solcher fahren muß. Hieher gehöret auch das Exempel des reichen Manns / Luc. 16.

Trunckenheit ist zu meiden vñ Gottes Straffe willen. Trunckenheit wird zeitlich gestrafft.

Trunckenheit wird ewig gestrafft.

Verhalten so wacher auff ihr Trunckenen/vñd weinet vñd heulet alle Weinsäußer vñ den Rost/wie Joel e. 1. vermahnnet: thut Buße/vñd laßet ab von ewerm vollsäufern/das ihr ewere gesundheit/wettheit vñd Verstand/nahrung/ Geld vñd Gut behaltet / vñd der zeitlichen vñd ewigen Straff Gottes enerrinnet vñd enwerdet / das helffe vñs allen der Sohn Gottes Jesus Christus/ Amen.

Diesen Punkt von der Trunckenheit hab ich nit besondern fleiß in diese Haushaltung mitsetzen vñnd einverleiben wollen / dieweil diß schändliche Laster in allen Häusern / sonderlich wann Hochzeiten/ Kindrauffen/ Kirchmessen / Collationes vñd andere Zusammenkunfften seyn/ bey vns Teutschen so gewaltig geübet vñd getrieben wird/damit man dann Gottes Zorn vñd vngnade verurfschet / daß er seinen Segen endlich von einem Haushirch ganz vñd gar wegnimmet / daß ein Mann in seinem Hause nit mehr zur Nahrung vñ einem ehrlichen auffnehmen kömen kan: Damit mā sich ja des vbrigen sauffens enerrinnet vñ enhalte/darauff endlich vnordenlich wesen/

allerley Schande vnd laster folgen müssen / vnd zu jederzeit dahin trachte / daß ein Hauswirt / so ferne er anders glück vnd segen zu seiner Nahrung haben will / in Gottes huld vnd gnaden bleibe / so wird seine Nahrung wol fortgehen vnd er wird mit den seinigen seliglich leben vnd sterben können.

Wöchte hier jemand sagen / hat man sich doch vorzeiten auch voll vnd trinckē getruncken / Gen. 43.34. Cant. 5.1. Ioh. 2.20. Sie habē eben so wenig recht daran gethan als du. Dazzu so seyn sie nit solche Säw gewesen / wie unsere Leute / die sich so vollsauffen / daß sie es offtmahin widergeben müssen : sondern sie haben nur ad hilaritatem getruncken wann sie frölich worden seyn / so haben sie auffgehört : oder seyn vndersehens vnd wider ihren Danc getruncken worden / wie Noe Gen. 9. v. 21.

Wöchte einer weiter sagen / thuns doch viel Leute / auch grosse Herrn / vornehme / gelehrte Leute ; das ist so viel desto ärger / & multorum errantium non parit errori patrocinium.

Marcus
Cicero.
Sohn hat
auff einen
Trunck
sechs maß
Wein auff
sauffē kön-
nen.

M. Antonius schreibet ein gang Buch / von seiner Seufferey vnd Trunckenheit / wie Plin. lib. 14. in lin. bezeuget / damit er seine Trunckenheit hat beschönigen vnd veredigen wollen : Aber Cicero nis Sohn Marcus hat mit sauffen vber ihn seyn / wollen / vñ hat pflegen zween Congios, sechs maß Wein / auff einen Trunck oder Soff außzusaußen / ein Congius sind schier drey Wittenbergische Kannen, Zwene Congij sechs Wittenbergische Kannen Wein / das mag ein statlicher Soff seyn. Wie der Lactantius, Iohannes Codicius Schluk naviensis, Poeta Laureatus, der Soff mit einem Edelmann vmb einen gülden Rinck / eine gang Bornkanne voller Bier in einem Soff herauß / daß er den Rinck im Mause behielt.

Nun muß ich auch ein wenig von der bösen Welt Tücke vñnd Griffe sagen / wie sie bißweilen einander truncken machen wollen / vnd wie man der Trunckenheit widerstehen soll : Nit aber der Meynung / daß man das böse thun / oder demselbigen folgen / sondern daß man sich dafür hüten / vnd das böse meiden sol.

Truncken
zu machen
mit Fleder-
wasser.

Wann bißweilen die Bierbrüder einander bald truncken machen wollen / so thun sie Flederswasser in Wein.

Das thun bißweilen auch vornehme Leute den Bawren / Inheltnechten vnd Rutschern in ihren Hochzeiten / daß sie sie desto ehe gelosen / vñnd zu Bette bringen. Dann man schlaffe sehr darnach. Doch muß man des Flederswassers nit zu viel drein thun / sonst ist dem Menschen schädlich. Besiehe Mizald. Cent. 3. Aph. 11.

Item / wann man in eine Tonne Bier ein halb Röffel Branntwein geußt / vnd lests damit gehrē / so machts auch bald truncken. Der Wein gibt subtile spiritus, das Bier aber crallos spiritus, drum thut einem des andern Tags der Kopff vom Weine nit so wehe / als vom Bier.

Truncken-
heit zu ver-
erleben.

Wer mit Vollsauffern vmbgehen muß / vnd von ihnen zum sauffen gezwungen wird / der esse nur bittere Mandelkern / so wird er nit truncken / allein daß er offte vrinam reddiren muß. Item / brauche oleum sulphuris oder brauche des Morgens einen Löffel voll süß Mandelöl / oder einen Löffel voll oleum olivarum, auff teutsch Olivenöl / oder esse Oliven mit Brod / oder brauche

Trium piperium, oder henge einen Amerist an / biß auff den Nabel / davon hat auch dasselbe Edelgestein seinen Namen. Besiehe auch Mizald. Cent. 2. Aphor. 12.

Oder nimb rothen Kohlsamen / zerreib ihn / vnd geuß einen Löffel voll bitter Mandelöl dran / rühr es vmb / vnd trinck also hinein. Das öl schwimmet oben im Magen / vnd heilt die vapores oder Dünste auff / daß sie nit hinauff in den Kopff steigen / vnd truncken machen können. Besiehe Mizald. Cent. 1. Aphor. 99. Cent. 2. Aphor. 37.

Dieses thut auch Magisterium perlatum, wann man dessen ein wenig trincket / wann man truncken ist / so schlegt die vapores, die sonst hinauff in den Kopff steigen / alle vnter sich / vñ wehret der Trunckenheit / Sie / der Geruch blauer Viole Barthol. Angl. schreibet l. 16. c. 35. dß das Edelgestein Dionysius genand / vor die Trunckenheit gut seyn soll. Dß schreibet er auch von der Vermuel. 17. c. 12. wann man nüchtern Vermuel trincket Item / von Aethi. e. ob Adlerstein / 16. c. 19. So soll auch Myrthenblüte / Myrthē vñ zertrückte Raute gut darsür seyn. Etliche trinckē frühe nüchtern Milch oder Wasser einen Trunck oder drey. Wer vom Wein oder sonst truncken gewesen / vñ ihm des andern Tags davon sehr vbel ist / daß im auch eine Ohnmacht zuhanget / der trincke nur warmen Wein. Item / nimb Zimmetrinde / Muscarē, Eubeben / Galgan vnd Muscatenblüte / mache einen Claret davon / vnd trinck ihn. Item / Ingber vnd Quitten safft / in einer Maß Weins gesotten / thue zucker drein / vñ sethe es durch ein Tuch / vñ trinck es.

Ich weiß einen guten Theophrastiner / der alle zeit / wann er im Wein zu hart gezecht / auff den Abend / ehe er zu Bette gienge / eine gute Trunck frisch Bronnēwasser trücke. Wann auch ein trunckener Mensch des Abends / ehe dann er zu Bette gehet / Quittenbrod isset / sonderlich da Eubeben / Fenchel / Anis / vnd andere sachen innen seyn / die den Magen schlossen / so schließt sich der Magen / vnd thut einem folgendes Tags früh das Haupt nit wehe.

Wer hart im Wein gezecht / vnd des andern Tages sehr krank ist / der nehme M. phacidoniorum vncias 3. Aquae Cinamomi vnciam 1. Mice, fiat haustus.

Das beste Remedium wider die Trunckenheit ist / wann sich e ner brechen kan / dann das bringet alles vbrige vnd böse auß dem Magen : wer sich aber nit brechen kan / der trincke Kofent oder kalte Wasser / wans nur der Magen leiden will / dann diese dinge lindern des Weins Nichtigkeit / vnd hindern die Volligkeit / darnach soll man sich zu Bette legen / wol außschlafen / vnd das hinderstelligste im Magen durch des Schlasses wärme vollend verlocken vnd verdauen.

Etliche wollen den Trunck außlauffē / ob außdangen / etliche halten für ein gut Recept / wann man des folgendes Tages wider anseher zu freffen vnd zu sauffen / richten aber damit wenig auß / vñ thun ihnen auff diese weise mehr schade dan frommen : wann aber der Leib zu vor vom vbrigen freffe vnd sauffen erlediget / vnd darnach ein wenig exercirt vnd geübt würde / möchte einē vielleicht etwas mehr frommen. Etliche trincken des Morgens Branntwein / vñ wollē damit die cruditates ventriculi wegbringen / aber ein eingemachter Ingber were

Remedien
so gut ist
wider die
Truncken-
heit.

were besser: Dann ein Spiritus erzündet den andern/ vnd wann Feuer zu Feuer kompt/ so macht man vbel ärger/ dann man will an einem Ort heylen/ vnd schadet an andern zweyen vñ mehr örtern viel mehr/ Der eingemachte Inger bleibet im Waagen allein/ vñ verrieth darinn was er zu verrichten hat. Wen des Morgens oder in der Nacht sehr dürstet/ der esse ein Wasserfüßlein/ oder ein Süßlein von dem geringen oder dünnen Bier gemacht.

Wer nit balde oder leichtlich truncken werden will/ der esse nit viel vnter dem trincken/ dann das Essen im Magen hett die Aufheilung des Tranccks auff/ das das Geträncke nit so bald zur Blasen kommen/ vnd seinen Aufgang habent an.

Fürs ander/ so muß er auch im Anfang nit zu gierig seyn auff den Trunck/ vnd zu gehling ein Glas oder etlich nacheinander in sich gessen/ wie etlich pflegen: dann gehlinge Sprünge seyn nit gut/ vñ wer den andern jaget/ der muß selber mitlaufen/ vnd wer bald vber einen hauffen in sich zeuß/ der fället bald den Leib vnd das Haupt/ vnd muß darnach desto zeitlicher aufspannen.

Fürs dritte/ so muß man nit mancherley Geträncke durcheinander in sich gessen/ bald Wein/ bald Bier/ daß das macht leichtlich trunck/ es sey daß ein Trancck den andern temperiret/ lindere vñ messigere. Als wann man starcke hitzige Weine trinkt/ so mag man bisweilen einen Trunck Zerbster Bier/ zur leschung des Weins vnter trinckē/ sonderlich zu legen/ wann zum Abzuge gehet. Es soll aber mit diesen Künsten den vollen Säwen/ die sich des sauffens täglich pflegen/ nichts gedonet seyn/ sondern guten frommen Leuten/ die bisweilen mit einem Reitertrunck ein beschiltzen werden/ vnd bisweilen vnder schens auß Anwissenheit der starcke des Weins/ Biers/ Weichs/ oder andern Geträncks einen Excess thun/ der ihnen bald hernach von hergen leydt ist. Die andere Epicurische Säw findt werth/ daß sie nach der Völlerey von allerley Kranckheiten wol gepangerfaget werden.

Vor die Trunckheit.

R. Card. Bened. Absynthii ana M. iij. Mentæ M. j. Coquant. in l. q. vini & aquæ puris: à parte æqualib. vel Fb. iij. Spicæ Indicæ ʒ. ij. Agaric ʒ. j. Colatura coquantur cum saccharo, q. s. ad debitam syrupi consistentiã.

Diß sollen die Apoteccker also in den Apoteccken allezeit fertig habē/ dz es die Leute abholen/ wann sie es bedürffē/ wer es bedarff der hole es nur 1. Loth.

Wann sich die Truncker in mitternächtigen Ländern vberhoffen haben/ vnd des Morgens Biersfrancck seyn/ nehmen sie ein Körnergen oder klein Glässgen voll Wein/ mit welchem sie die Kranckheit verursachet haben machen in mit diesem Syrup süß/ vñ trincken es auß/ dz macht sie wider lustig/ stärcker ihñe de Magē/ vñ die kräfte/ so durch die Trunckheit seyn geschwächt worden. Beside Mizald. Cent. 2. Aphor 91. Cent. 9. Aphor. 60.

Das XVI. Capitel.

Von Kellern.

Keller wie sie sollen gehalten werden.

Die Keller sollen inwendig sein sauber vñ rein gehalten/ vnd alle Jahr einmal frischet newer Sand hinein geführet werde/ doch nach gelegenheit eines jeden Orts/ wo man nit Sand hat/ da mag man frische Erde nehmen. Auch soll man sie vor der Luft recht wissen zu bewahren/ im Som-

mer soll man die Thüren vnd Fenster der Keller zu halten/ daß nit die Sonne hinein schetne/ oder die Sommerhitze hinein schlage.

Aber im Winter müssen sie wol verstopfte vnd zu gehalten werde/ daß keine Kälte hinein künne. Sonderlich soll man die Ostwinde/ die vom Morgen wehen nit hinein kommen lassen. Wer auch viel Fasse mit Bier im Keller liegen hat/ der muß alle Morgen frühe/ Mittags vnd zu Abends/ che dann er zu Bette gehet/ etwan um 9. oder 10. Uhr in Keller gehen/ vnd alle Fasse beleuchten/ vnd besichtigen/ ob etwan ein Keiff zer springen were/ daß er sich bald widerum lasse anmachen. Es soll auch ein jeder guter Hauswirt einen eysern Keiffe oder zween in voriacht habē/ dz er sie im nothfall/ wann er der Bärner oder Böttcher nit balde machtig werden kan/ bald anlegen möge damit im dz Bier nit in Dreck lauffe/ auch soll man die Fasse sehr rein halten/ daß sie nit schimmeln/ vnd sie mit einem Hantler allenthalben sehr rein abwischen/ sonderlich oben vmb den Spund/ vnd vnten vñ das Zapfenloch. So muß man auch allezeit fleißig zusehen vñ verschaffen/ daß dz Bier nit die wahnliche/ sondern/ so bald man oben im Spundloch mercket/ dz sich niedergelassen/ soll man nit balde mit andern Bier wider füllen/ vñ die Fasse allezeit voll halten. Bisweilen kommet das Wasser an etlichen örtern/ sonderlich da die Keller dem Wasser nahe seyn/ in die Keller. An solchen örtern müssen die Lager also gemacht werden/ daß sie gewiß nit die Fasse sehr hoch emporliegen/ daß sie das Wasser nit erreichet/ sonst faulen die Keiffe/ vnd dz Bier wird wässericht. Doch kan man auch den Kellern das Wasser wohl nehmen/ wann man vñ den Keller zuringe vmbher eine Grube machet/ vnd nit Keiffen/ weder Asche wider aufffület/ vnd sein die Keiffe in einander dampffet/ vnd müste solches auch inwendig im Keller vñ auff dem Boden des Kellers geschicht/ vñ einer Hand dicke vnten auff dem Boden sein die Grube eingetretten werden.

Das XVII. Capitel.

Vom Meth.

Medo, hydromel, Methum, Mulsam. ist so ein Trancck/ den man braucht zu Ersekung des Weins/ wo man kein Wein hat/ dessen sich auch darumb die Septentrionalische Länder zum meisten gebrauchē, darinn es auch viel Honigs hat/ sie machen ihn auß Wasser/ vnd kochen das Wasser mit ein wenig Hopffen/ daß er besser dauere/ wie das Bier: oder auch wol gar ohne Hopffen. Sie thun auch ein wenig Sawertetz drein/ machet auch bisweilen allerley Gewürz drein/ als Cinamey/ Safran/ Galgan/ oder auch Kräuter nach eines jeden Menschen Gelegenheit darnach er gesund oder krank ist/ oder was einer sonst gerne drinnē haben wil/ vñ dz heist man darnach Mulla composita, vñ Hippocratica pocula, modò non hypocratica. Dieser ist gar ein gesunder guter Trancck vnd dawert lang/ wann man ihn nur wol vñ lang kocht/ (daß wann er noch koch/ vñ nit genug gekocht ist/ so richtet er Grimm vñ Berstopfung in den innerlichen gliedern an. Irē/ wann man ihn mit gewürz vñ Kräutern/ so wider dz verfaulen dienen/ zurechet/ vñ wann er abgezogē/ 3. Monat lang im Fasse wol verwahret vñ verspundet liegen bleibet/ vñ nit eröffnet/ auch nichts davon getruncken wird.

Wann

Medo, hydromel, Methum, Mulsam, was es sey.

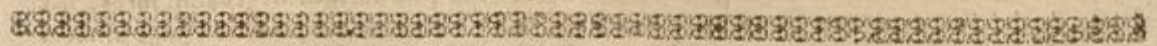
Wann man alsdann darzu den Zister braucht/ vnd wol damit siedet/ so ist er gut für das Stechen vnd Grimmen des obern Eingeweydes/ für die kalte Kranckheiten vnd Siffte: thut mā Alandnein vnd Eysop/ welches pectoralia seyn/ Item Melcken/ so ist er auch gut vor alle Kranckheiten: Aber doch soll mā diesen messig brauchen/ sonderlich was hitzige Leute/ vñ noch jung seyn. Aber kalten Leuten ist solches Weich gesund/ als den Alten/ Item de podagricis, calculosis, cephalicis, pulmoniacis, vnd die den Schwindel im Haupt haben/ dann er ist viel besser vnd kräftiger/ dann der Wein/ weil aber der Honig viel Windes macht/ muß daß starcke kochen ihm diß benehmen.

Wer Weich auff Wagen fortführen will/ so

müssen die Fasz nit wafn/ sondern voll seyn/ daß er sich im führen nit zu sehr schüttelt/ oder rüttelt/ dann davon verdirbt er sonderlich im Sommer/ vnd laufft sehr auß. Jedoch wann man ihn also geführet/ so thue mā bald darnach Meleke vñ Zingber/ in Scheiblein geschnitte/ drein/ das bringet ihn bald wider zu recht. Es müssen aber auch die Zapfen verharren vnd oben die Spund fest eingeschlagen vnd wol verwahret vnd versiegelt seyn/ vñ muß allezeit jemand trewes darbey seyn/ wā mā solch herlich Verräncke fort führet/ dā die Wahren vnd Fuhrleute sind bisweilen schlimme Tröge/ sie lassens nicht/ sie sauffen drauf.

Besize weiter des Herrn Heinrich Knaust/ beyder Rechten Doctoris, Bücher von Bratweil.

Ende des andern Buchs.



O E C O N O M I A E

Das Dritte Buch.

Vom Kochen.

ARS MAGIRICA oder ARS COQVINARIA

genandt.

An den Leser.

Christlicher lieber Leser/ in diesem Büchlein/ hab ich Reichen vñnd Armeit dienen wollen. Ein armer Student hat kein Weib/ keine Köchin/ keine Magd/ vermag auch nicht so viel/ daß er sich hin in die Kost verdinget: Ein armer Schulmeister oder Prediger hat bisweilen ein böß caput algol, einen bösen Teuffelskopff/ oder böß Weib/ die ihm nichts kochen oder zureichten will/ dem habe ich nun mit diesem Kochbüchlein auch dienen vñnd so viel lehren wollen/ daß er ihm etwan selber ein Gerichtlein Zugemüß im Nothfall zureichten könne/ oder ein par pfund Fleisch kochen/ oder braten. Gehe nun hin du heyloser Verleumbder/ läster vñnd schmeiche wie du wilt/ oder laufft/ vñnd sprich/ der Eßler muß nichts anders thun dann nur auff gute Bislein studiren. Da frage ich nichts nach/ ia will meinem Nächsten dienen/ weil ich lebe/ wie vñnd womit ich nimmer kan oder mag/ obs gleich dir nicht anfälle. Hastu lange Ohren/ so behalse sie vor dich vñnd brauche dein Eßels geschrey gegen gedere/ weil du laufft/ vñnd laß mich in meinem Vorhaben zufrieden. Diener dir nit/ so laß es den brauchen/ dem es dienen kan. Denckestu aber/ daß ich sonst nichts anders mehr kan/ so komme zu mir/ vñnd besize/ was ich vor mir habe/ so wirstu das wenigste von diesen dingen sünden/ vñnd im Werck erfahren/ daß du mir so gewalt vñnd vnrecht thuest/ vñnd daß ich mit solchen Sachen vmbgehe/ der ich mich vor keinem ehelichen Mann schämen darff. Ich trage meiner Sachen keinen schew/ nach dem Sprichwort/ Thue recht/ schewe niemand. Reuch du in deinen engnen Busen/ da wirstu genug zu reformiren finden/ daß du meiner wohl vergessen wirst. Thue dich hiermit Christlichen Leser in Gottes Schutz/ mich aber in dein andächtigt Gebett trewlich empfehlen.

Das I. Capitel.

Von der Ordnung im Schreiben.

Man pfleget zu sagen: Non est sapiētis dicere, non pura. Ein kluger/ weiser/ verständiger Man soll nicht sagen/ ich hets nicht gedacht: Aber dem sey nit wie im wolle/ es sey einer so klug als er wolle/ wā er auch zwey Angesichter hette vñ hinter sich vñnd vor sich sehen könte/ wie der Janus vñnd hundert Augen hette/ wie der Argus, vñnd hundert Hände/ wie der Beiareus, so kan doch so genau nit zugehen/ es fehlet ihm die Kunst/ vñ die Mate-

rien verführet bisweilen einen Autorem, daß er im Schreiben zu weit gehet.

Also ist mirs im Andern Buch mit der Bierarbeit auch gangen/ daß ich in Brantwein/ Eßig/ allerley Bier/ Keller/ Trunckenheit/ vñnd andere Sachen mehr vnter dem schreiben gerathen bin/ vñnd derentwegen das Ende des andern Buchs kaum habe finden können/ dann wann man den Leuten dienen will/ so dene man sien gleich so mehr vöellig/ als halb/ mit beyden Händen/ als nur mit einer.

Nun hab ich mir auch ein Kochbuch zuschreiben vorgenommen/ davon ein guter Mann gesagt/ als er erstlich gesehe/ Ne/ das kan mir meine Köchin