

rig fahren / wöllen fürter sehen wie das Brod
recht gefalgen und gebacken werde.

Das VIII. Capitel.

Vom Brod der Teutschen.

Salk und Brod / klagt man in der Noht.
Biel klagen auch Holz und Sonnen-
schein /

Liessens gern bey denselben gut seyn.

Ohn Brod / der Natur nach zu reden / können
oder vermögen wir nicht zu leben : daß aber ohn
Brod und Speiß etlich Menschen gelebt haben /
und noch etliche leben möchten / wie dann gesche-
hen ist im Jahr 1541. als ein Jungfraw von 12.
Jahren / mit Nahmen Margareth von Rot / nit
weit von Speyr geböhren / auff die 16. Monat
lang und darüber ohn alle leibliche Speiß und
Tranck gesundes Leibs gelebt hat / das schreiben
wir der Göttlichen Krafft und Allmächtigkeit
zu / und der Natur gar nicht : dann **Gottes**
allein / der die Menschen ohn Brod und Speiß
kan und weiß zu erhalten / wie dann geschriben
steht. Der Mensch lebt nicht allein vom Brod /
sondern von einem jeden Wort **Gottes**.

Deut. 8.
Matth. 4.

Darumb so reden wir hie allein vom natürli-
chem Brod / von welchem der Mensch leben und
gestärckt muß werden / wie die Schrift sagt : Du
lässest Graß wachsen für das Viehe / und Saat
zu Nutz den Menschen / daß du Brod auß der
Erden bringest / durch welches des Menschen
Hertz gestärcket wird. Und das ist offenbar / wie
die Heyden selbst bekennen / daß kein Speiß ohn
Brod /

Pfalm. 104.

Brod/ wie köstlich die auch immer seyn mag/den Menschen in die Länge ernehren / und beyim Leben vermag zu erhalten.

Umb solcher einzigen Ursach willen/solten alle Menschen umb das täglich Brod Gott den H Erzen zu bitten und flehen desto gestieffener seyn / auch wann es G Dtt auß der Erden unreichlich läßt wachsen / wir treulich darumb danck sagen und loben sollen.

Wieviel seynd aber Menschen / die auch in hoher Würde sitzen / die Brods und alles die Fülle / im Gausz leben / und doch keinen Verstand dabey haben? die müssen zu legt/als wohl verdient / dahin fahren wie das Riche. Ezech. 16.

In Summa:

Wer gesund/Salz/Holz und der Sonnen/
Täglichs Brod mag bekommen/
Der soll weiter nichts klagen /
Sondern G Dtt danck drum sagen.

Wer das Brod am ersten habe erfunden / und das Brodbacken auffgebracht.

Die Heyden in ihren Schrifften lügen sehr/ Plin.lib.7.
cap.56.
geben für / Ceres ein Weib habe das Malen
und backen erstmahls erfunden / und dieselbige Kunst/ als die Menschen auff Erden nichts anders dann Eydeeln wußten zu essen/erstlich in Aetria / Sicilia und Italia angericht / und das Volck wie man malen und backen soll / gelehret und unterwiesen. Solcher ungereimter Lügen findet man viel in Heydnischen Büchern: *Be- siehe Lactantium de falsa Religione cap. 20. & 21.*

§ iij

Die

Die Christen wissen es besser / nemlich daß
 G^ott der Allmächtige das Brod und anders
 erstmals dem Adam hab angezeigt/als er sprach:
 In Schweiß deines Angesichts soltu dein Brod
 essen. Bey solcher Schrift lassen sich die Chri-
 sten finden / unnd wissen daß G^ott nicht allein
 Brod / sondern auch das Kraut / Sahren/
 Saat / und anders dem Adam eröffnet hat.

Das ist aber wahr/ den Weibern ist die Back-
 stub/ Teig machen/ Brod/ Kuchen und Fladen
 zu backen / nicht allein zu Rom / da alle Abgötze-
 rey herfleust / erstmalhs befohlen worden / son-
 dern der Brauch und Kunst Brod zu backen/
 komtvon den Hebräern her. Als Abraham den

Engel G^ottes ein Mahlzeit mit Kalbfleisch /
 Milch und Butter ließ zurechten / befahl er sei-
 nem Weib Sara / sie solt eylendts auß Weis-
 mehl Teig machen / und den Gästen Kuchen ba-
 cken. Welche Kunst unnd Gebrauch sonder
 Zweifel lange Zeit vor Abraham gewesen seyn
 wird.

Und ist zwar dieser Brauch noch fast bey den
 Teutschen / die lassen mehrentheils ihre Weiber
 Brod/Kuchen und Fladen backen.

**Auß wasserley Frucht und Sahn
 men das beste Brod geba-
 cken werde.**

Als allerbest unnd fürnembste Brod haben
 die Alten auß zartem reinem gebeuteltem
 Kockenmehl / zu Latein Flos genant / lassen be-
 reiten/

Flos Sili-
 ginis,

Genes. 3.

Lactan. lib.
 1 de falsa
 religione.

Genes. 18.

reiten / das mußte zimlich gehöset und gesalzen werden.

Das Kockenorn auß Africa/Siligo genant/Siligo.
 soll den größten Ruhm haben / dann ein solches Manard.
 gebacken Brodt auß Kockenmehl / wie vorge Ferrariensis
 meldt/ist sehr guter Nahrung / stärcket nicht al epist. lib. 38
 lein den ganzen Leib (fürnemlich wanns frisch Epistola 6.
 gebacken ist) sondern kräftigt auch die Spiritus,
 das ist / die innerliche sinnliche Geisterlein des
 Hirns/dermassen / daß man vom Geruch eines
 wolgebackenen Brods das Leben natürlich ein
 zeitlang wol mag erhalten/ wie man solches von
 Democrito lisset/welcher war hundert un neun
 Jahr alt/und hat doch sein Leben allein vom gu-
 ten Brodt. Geruch drey Tag ohn alle andere
 Speiß erhalten. Darumb nicht wenig an gu-
 tem Geruch gelegen / durch welchen der ganze
 Leib mag bekräftigt werden / das kan man am
 stacken Wein abnehmen / welcher mit seinem
 guten Geruch den Leib erquicket von Schwach-
 heit / dazu auch / wo mans zu viel braucht/den
 Menschen truncken macht. Also befindt sich/
 daß Wein und Brod mit ihrem Geruch wohl
 kräftigen un stärken in der Noth un Schwach-
 heit. Solche Kunst dienet nicht wol für die Apo-
 thecker/ die geben Manus Christi perlatum, und
 andere confectiões in der Schwachheit. Das
 lassen wir diß Orts beruhen / und sagen fürter /
 daß das grob ungebeutelt Kockenbrodt / bevor-
 ab wanns zu trocken / sehr schwerlich ist zu ver-
 dauen/gehört für starcke Arbeiter und Tagelöh-
 ner/und gar nicht für blöde oder müßiggehende
 F v Leute/

Odor bo-
 nus reparat
 vires & so-
 lidiora
 membra,

Pfel. lib. 2.
 de victus
 ratione.

Leute/die sollen (wann sie es haben und vermögen) weiß Brod dafür essen.

Plin lib. 11.
cap. 20.

Neben dem kräftigen schönen Kockenbrod wird das Weißbrod / von dem allerzärtesten weissen und Spelkenmehl/zu Latein Pollis genandt/gebacken/hochgelobt.

Pollis in
Tritico:
Flosin Sili-
gine.

Man findet zekunder in Teutschland an vielen Orthen Leute/die wissen das zart Weizenkorn und Spelkenmehl sehr wol zu bereiten/dar auß backen sie gut herrlich wolchmackendes Brod/als an der Rhonau / am Rheinstrom/zu Pforzheim/zu Straßburg/im Elßß/ und sonst an viel Enden Teutscher Nation.

Serßen.
Dinkel.
Ämelforn.
Galen, de
aliment.
lib. 1.

Auß Serßen / wo dieselbe recht vollkommen und kräftig gewachsen / macht man auch schön weiß Mehl / gleichwie auß gescheltem Dinkel und Ämelforn: das Brod von solchen Früchten gebacken/speiset und nehret zimlich wol.

Haußbrod
in Teutsch-
land.

Man pflegt aber an ertlichen Orthen Teutscher Nation/als im Elßß/ Westerich / Lothringen und andern Orthen/gemein Haußbrod auß obernandten Früchten zu backen: das Mehl läßt man aber nicht durch die ganze reine Beutel durchtreiben/machen es fein mittelmäßig / das gibt gut gesund Brod zum täglichen Hauß- Leben / wird aber doch an einem Ort mehr reiner und besser dann am andern gebacken.

Rauh
Brod.

In den rauhen Ländern / als am Ydar/am Heinrich/Odenwald / und dergleichen / findet man fast rauhes grob Brod/ das ist des rauhen Lands Schuld/da nit allerhand Früchte wachsen.

Noch macht man auß obernandter Frucht / schön/zart/weiß Brod/man muß aber den berei-
ten

ten Teig von neuem allererst in heissem Wasser Gebrühet
brühen/darnach wol erbrechen und knetten mit Brod.

Arbeit. Auß gedachtem gemartertem Teig ba-
cken die Meisterbecker/weiß getrunge/sar Brod/
etliches formiren sie rund/das ander lang / dem
dritten machen sie Stollen und Knollen / das
vierde biegen sie rund zirckelweise / nachdem ein
jeden Becker gelüßt / und sein Brodschragen
weiß zu zurichten.

Es sind jetzt ermeldte Brod/dieweil sie so hart
gedrungen seynd / meines Erachtens schwer zu
verdauen.

Über alle oberandte Brod / backen sie auch
auß Weizenkleyen Brod / dasselbige ist in der Kleyenbrod
Arzney mehr dann zur Speiß nützlich / darumb
daß es den harten Bauch erweicht.

In den Herren-Höfen gibt man gemeldtes
Brod den Jaghunden. Hundsbrod

In den reichen Klöstern haben die Prälaten
auch ihre Jägerrey und Hund/ auff welche nicht Klosterbrod
geringer Kosten gehet/die speißt man mit Tafel-
oder Zellerbrod.

Wann aber Theurung einfällt/das man ob-
ernandte Frucht umb das Geld nicht kan be-
kommen, da erhebet sich Jammer und Noht bey
den Armen / die suchen erstmahls den Reichen/
das sie die Frucht/deren sie genug haben / umbs
Geld nicht lassen wolten/doch werden arme Leu-
the froh/wann sie mögen Hirsen/Habern/Hey-
denorn/Erbsen und Bohnen bekommen/damit
sie nicht gar Hungers sterben. Proverb, ii.

Ich hab in der Theurung gesehen / das arme
Leuth Haselzapffen/Bohnen/ Lin/en / Tafelen
und Proverb, ii

Wann der Reiche in der Noth ver sagt den Armen das Brod/ dem wird gar sehr ge sucht/ spre chen er sey verrucht.

und Dannen Sägmehl unter anderer Frucht haben lassen mahlen/ damit sie sich des Hungers erwehren konten : Aber sehr unwillig waren sie über die Reichen/ das sie kein Frucht umbs Geld den Armen wolten lassen.

Wir kommen wieder zum Weizen / welche die reichste und gebigste Frucht ist unter allen. Wir lesen / daß zur Zeit Neronis ein Weizenkorn über die dreyhundert Halmen und Aehren getragen habe/ ist zu Byfang in Africa gewachsen/ ward dem Käyser gen Rom zugeschicket. Aber unser Land thut nicht: dann in etlichen Orten des Teuschlands will der Weizen zumahl nicht wachsen/ sind froh/ daß sie Habern / Heydenkorn und Hirsen haben zu backen.

Auß dem zarten Weizenmehl backen die geistliche Herren ungehöfet Brodt/ das nennen sie Oblaten/ Hostien und Hyen: habens vielleicht im alten Testament gelesen/ da die Juden in Eyl auß Eaypten musten ziehen / ward ihnen befohlen/ sieben Tag ungesäuert Brod zu essen. Gemeldtes Brod ist starck / und gibt den Wanderrern und Arbeitern Krafft : Aber also gar rein habens die Israeliter nicht gebacken / wie unsere Herren/ sondern in grosser Eyl auf heißen Steinen oder Kolen den Teig lassen braten und rösten. Also lesen wir auch von Helta/ dem Mann Gottes/ daß er vor seiner grossen Keyse auch geröst Brodt muste essen / und fürter auf des Engels Befehl 40. Tag und 40. Nacht in Krafft desselben Brodts biß zum Berg Gottes gewandert. Aber unsere Herren mögen solcher Flammfuchen nicht / es muß alles außs subtriest in beson-

Plin. lib. 18.
cap. 10.
840. stipu-
la.

Exod. 12.

Subcine-
ceus panis.

4. Reg. 19.

Thumber-
ren Brod.

sonderen Pfannen und Formen gebraten werden / sonst könten sie ihren Gottesdienst mit schlechten ungesäuerten Flammkuchen / in Aschen gebraten/nicht vollbringen.

Wann aber die Noht einher gehet/in Kriegs- Flammku-
Läufften/sonderlich wann man stiehen muß/wird chen in
man der Backöfen und Rükchengeschir mit viel Nöhten.
mit sich führen/würden froh seyn / daß man das
Mehl auff heißen Steinen und Aschen zu bra-
ten bekommen möchte / wie dann die erfahrene
Kriegsleut wol wissen davon zu reden.

Von den Nahmen der Brod.

Gleichwie ein jedes Land gemeiniglich sein ei-
gen Hausbrod zur täglichen Nohtdurfft
backen läßt / also hat auch ein jedes Brod seine
eigene Nahmen, daß man in dem Theil der Na-
men halben bey uns sich nichts zu bemühen hat:
Genug ist / daß wir Teutschen den Nahmen
Brod haben/welcher Nahmen zu Latein Panis,
und zu Griechisch ἄρτος, πύρα, πύρρος, Arabicè.
Wer weiters von dem Brod und seinen Nah-
men zu wissen begehrt/der lese Iulium Pollucem
de Panibus.

Doch zu unterscheiden die Brod/ wollen wir
die aller gemeinsten Nahmen erzehlen: als Si-
milaceus Panis, oder Semidalitis, Weißbrodt.

Siligineus und Generosus Panis, schön weiß
Kockenbrodt/σάλευς.

Panis Autopyros, gemein Hausbrod / auß
Weizen/Spelzen/Korn/Dinkel / und Kocken
gebacken.

Panis

Panis Hordeaceus, καρυδιας Gerstenbrod/
und Apffelbrod.

Panis furfuraceus, sordidus, grob rauh Kley-
enbrod / Hundsbrod / Klosterbrod.

Panis elotus, Hofbrod / gebrüet oder gewäs-
schen Brod / war bey den Alten gemein. Vide
Oribasium de confec. ciborum, libro 3.

Wir Teutschen essen Semeln / Krozen und
Brezeln / für das gebrüet Brod.

Azymus Panis, ungehefelt Brod / als Obla-
ten / Hippen / Hostien / Priesterbrod.

1. Sam. 21.
Römisch
Brod.

Panis Propositionis, Schaubrod und heilig
Brod / das zum Gesicht und zur Andacht umb-
her getragen / und wieder hingestellt wird.

Panis Foraceus, subcinericeus, σαρπτος, Es-
schen und Stammtuchen in Ehl gebacken / gehört
für die Propheten / und hungerige Kriegsleute.

4. Reg. 19.

Schiffbrod

Nauticus Panis oder Biscoctus, Schiffbrod
oder das zweymal gebacken ist.

Hof- und
Kirchwey-
he-Brod.

Was der übrigen Rahmen seynd / als Hoff-
mischen / Pfister und Pfrundbrod / Schrezeln /
Ruchenladen / und Pasteren / befehlen wir den
Meisterköchen zu Hof / und den Weibern zur
Fasnacht und Kirchweihen aufzurichten.

Wie man ein gut wohlgebacken
Brod erkennen soll / und was sei-
ne Wirkung sey.

¶ In jedes wolschmeckend Brod / das recht und
genugsam gebacken ist / bekompt wohl allen
Menschen / was Complexion die immer seyn
mögen : dann es ist von Natur warm / und emp-
fähet gar bald allerley Geruch und Geschmack /
nach

nach dem man darein läßt würcken und backen/
es sey von Würk oder Sahmen/als Leckfuchen
mit Honig und Würk: Rümmeibrod für das
Aufblähen: Magsahmen unter das Brod / für
die so nicht schlaffen mögen / und dergleichen
viel.

**Ein gemeine Prob / gut Brod zu
erkennen / das gesäuert ist.**

WAn man Brod in das kalte Wasser legt/
und wann dasselbige bald zu Boden fällt/
ist es ein Zeichen/das es ungesäuert ist.

Bleibt es aber auff dem Wasser schwim-
men/so ist zu viel Sauerteig oder Höfen dazu
kommen.

Bleibt es in der mitten des Wassers schwe-
ben/so ist das Brod recht gesäuert / und wol ge-
backen.

Das best Herrn-Brod.

Solches wird auß dem allerzartesten Wel-
genmehl/zu Latein Pollis genandt/gebäckel/
dienet nicht für die Holzhauer und Kolenbren-
ner im Westerwald.

Nach dem Weizen ist das zarte Rockenmehl
Flos, am besten / darauf backen die Meister gut/
gesund wolschmäckend Brod / wie droben auch
ist gemelder worden.

Sonst werden noch vielerley Herrn-Brod
gebacken/das befehlen wir denen/so es
zu bezahlen haben.

Was

Was für Krafft und Wirkung das Brod in der Arthney habe.

- Lahme Menschen.** Diejenige / so lahm seynd / und denen ihre Glieder schlottern oder zittern / sollen mächtern / wann sie auß dem Bad kommen / Brod auß frischem Brunnenwasser essen / das bekömpt ihnen sehr wol.
- Flußstillen.** Brod / das zweymahl gebacken wird / als Schiffbrod / stillet die Hauptflüß / und wehret den Bauchflüssen.

Eusserlich.

- Vide Serap. c. 2 6. Tit. Panis, Geschwer.** Brod in Meel oder Henigwasser geweicht / und übergeschlagen / mildert und erweicht die alte harte Geschwäre.
- Knollen.** Geweicht Brod in Wein / zerrennet die Knollen. In Essig geweicht / und warm übergeschlagen / wehret den Flüssen / und stillt Hauptschmerzen / man mag auch Rosenwasser zum Hauptwasser darunter mischen.
- Flüß.**

Ein Brod Pflaster.

- Magen auffstossen.** Als Kockenbrod macht man ein gut Pflaster zu dem unruhigen auffstossenden Magen / der kein Speiß kan halten / auf diese Form. Nemet ein Krusten Kockenbrod / auff den Kohlen braun gebraten auf 3. oder 4. Loht schwer : sol in Weinessig wol geweicht / nehmet ein wenig Sauer.

teig dazu / mischet darunter Pulver von Mastix / Weyrauch / und von gedörretem Balsamkraut / jedes ungefährlich eines Quintleins schwer / dazu mag man nehmen Gerstenmehl / nach Gefallen / das gibt ein nützlich mild Pflaster / auff leines Tuch / oder weissen Barbet angestrichen / und auff den Magen oder Herzgrüblein geschlagen / das stillt und wehret dem Köhen salu. hon. und Auffstossen des Magens.

In den Apotheken macht man diß Pflaster mit Specereyen etwas köstlicher / wer da wil / un Rohen. Auffstossen.
hats zu bezahlen / der findet es daselbst feil : davon ließ das Antidotarium, oder Aetium lib. 3. cap. 187.

Das IX. Capitel.

Von dem Wein / wer den ersten mahls erfunden / un welcher der beste sey.

Bisher haben wir / wissen die Menschen sich bedienen sollen un müssen nach Nothdurfft angezeigt. Es mangelt uns aber noch die rechte Fröligkeit / das machet / wir haben noch keinen Wein / soll unsere Freude ganz werden / müssen wir Wein dabey haben. Wir reden hier nit vom Überfluß / sondern nach Nothdurfft den Durst zu löschen und die natürliche Kräfte zu stärken.

Dann der alte Dioscorides sagt / es sey ein guter Raht / daß man gebiere keinen Durst zu leyden / und daß man die Speise mit Wein befeuchte. Gedachtem Raht folgeth gern / und mit guter Willen. das machts / daß ich ein Teutscher bin /

Diosc. lib. 5
cap. 6.