

begehren sie hinfürter für ihre Person kein Dehl mehr / aber des Nebensafts wöllen sie mit uns keines wegs entberen / sauffen und schlemmen alle Tag was sie Vormittag mit Meßlesen und dem heiligen Dehl überkommen haben / das hengen sie alsdann an den besten Wein / zehen / und stellen sich gleich den andern vollen Brüdern / da siehet man ein wunderbarlichen seltsamē Orden der Weinbrüder / welcher unter ihnen am besten sauffen kan den setzt man gemeintlich oben an.

Plin. lib. 14.  
c. 22.

Zu der Zeit Tiberii Claudii war L. Piso ein grosser Weinschlucker / der konte in einer Zech zween Tag und zwo Nacht verharren / daß ihm der Wein nicht Schaden brachte. Ich achte man hab dazumahl nicht Seyden gespunnen / jezund haben die Teutschen wie der Wolff / das Geschrey allein mit dem Sauffen. Was aber für wunderbarlicher Sachen bey stätigem Weinsauffen sich zutragen / und was der Wein fürter für Eygenschaft an einem jeden erzeget / mag man in einem hiebevor aufgegangenen Remy-Büchlein sehen / in welchem noch viele Wein Tugenden beschrieben sind.

### Das X. Capitel.

## Von dem Essig und was Essig sey.

Nach dem Wein riecht uns der Essig in die Nasen / welchen die vollen Brüder / als ihr Arzney / auß dem Essigrug sauffen / wöllen sich mit Essig wiederumb ermundern / wie dann auch

auch der Essig den Ueberfluß des Weins dämpft Weins ü-  
 und niederlegt: deßhalben volle Weinbrüder berfluß  
 offermahls denselben besteben/ ihrer eiltche essen dämpffen.  
 vorhin einen halben Schilling bitterer Mandeln/oder Pfersichern/thun dar auff ein Truncß  
 Essig/so kan der Wein nicht über sich steigen/andere dämpffen den übrigen Wein mit sawern  
 Cappis / mit Weinessig genossen / sie nehmen darzu rohe Häring auß der Thunnen/das muß  
 sen wohl gesunde Spenessen seyn / sagt der Epicurus.

So ist nun Essig nichts anderß / dann ein verstorbenen oder getödtter Wein/ der seinen guten Rahmen und Geschmack / durch fahrlässige Zufall verlohren hat/ welches offermahls nicht deß Weins/ sondern deß Hausherren schuld ist/ der den Wein entweder nicht weiß zu halten/ oder auß Fahrlässigkeit die Weinfässer halb lähr an warmen Dertern hatligen / alsdann muß der Wein wohl schwach werden / und zu lezt/wo er anders nicht gar verdirbt/in Essig sich verändern. Wann das geschicht/so ist er doch nicht verworffen/hat allein den Namen/Wein/ und Weins-Geschmack verlohren/wie dann etliche sprechen/Essig sey ein zerstörter Wein.Und ob dem gleich also wäre / so ist er doch seiner Ehren nicht gar entsetz: Ursach dessen/weil der Essig wird zur Speiß und Arzney für die Känser/ Könige/ und gemeine Leuchte / zur Nothdurfft/ Wollust und Ueberfluß auffgetragen.

Arme Leuchte / so eine Haushaltung haben/ und einen Staat führen/ können des Essigs nit wohl entrathen / dann Essig spart Würk in der

H

Kü-

Vinum  
 mortuum.  
 Gal.lib 1.  
 Simpl. cap.  
 18.



Rüchen und über Fisch / und vertritt an vielen Orten manchen Mangel / viel Speisen werden mit Essig gebeisert / deren man sonst nicht zum höchsten achten will / der Kochfisch / Krebs / Fleisch oder Braut kochen / bald läßt er ihm den Essigkrug zutragen / und ist des Essigs in armer Leuth Rüchen / weniger dann die Würz zu entrathen : zu dem so mögen arme Leute des Weins offermahls ehe dann des Essigs entberen / und ob man schon nicht allwegen Weinessig / welcher der allerbeste ist / bekommen kan / so mag mā an stat desselben / Bieressig / Byrn und Holzapfelfessig machen / mit welchem arme Leute sich gern genügen lassen / darumb ist dieses wohl geredt :

Wasser und Brod /  
 Braucht man zur Noth /  
 Kanst Salt / Essig darzu haben /  
 Dabey soltu dich nicht klagen.

### Wie man Essig in wenig Tagen machen soll.

**D**ie gemeine Regel Essig zu setzen ist diese. Fülle ein Fäßlein oder Krug mit gutem firenen Wein / etwas über die Helffte / legs eilich Tag verstopf in die heisse Sonn / oder hinter den Feuerherd / so verändert sich von der stäten Wärme der Wein in Essig / ist aber vorhin Essig im Fäßlein oder Krug gewesen / desto eher verändert sich der Wein in Essig.

Eine andere Lehr. Nim einen Butterhafen  
 der

der nicht stincket / fülle denselben mit gutem Wein/laß ihn ein wenig bey dem Kolfewr erwarmen / leg darin Höfen oder Saurteig von Rocken / als ein Ey / in ein Tüchlein verbunden / das macht bald einen guten Essig.

Wann aber ein Essig nicht bald saur will werden oder sonsten nicht kräftig von Wein ist / soll man zerknirschte Pfefferkörnlein darein legen / wenig oder viel / nachdem das Gefäß groß oder klein ist / so wird der schwäre Essig saur. Etliche legen in den schwachen Essig eine Kruste Rockenbrods auff Kohlen gebähet / das bringe den Krancken Essig wiederumb zu recht.

Legt man aber zerknirschte Bertramwurzel in Essig / so wird er in wenig Tagen überaus stark.

Ein andere Art Essig zu setzen. Erstlich lasse den alten Wein zuvor in einem Kessel auffieden / schäumet denselben / unnd gießet ihn in Gefäß / lasse dasselbe bey dem Feuer liegen / doch daß es nicht gar voll sey / darnach so thue man gestossenen Pfeffer darein / unnd ein Stück Rockenbrods auff Kohlen geröst / oder ein Stück Rockensaurteigs / so wird der Wein desto eher in Essig verwandelt.

Ruellius schreibt / wann man zerknirschte Mangolwurzel (zu Latein Beta genannt) in Lib. 1.  
firnen Wein lege / so weder der Wein in dreyen cap. 143.  
Stunden zu Essig.

Da gegen / so man zerstoßnen Köhlwurzel in Aristot.  
Essig lege / sol derselbige wiederumb zu Wein probl. sect.  
werden. Es seye oder nicht / so ist offenbar / daß 13.  
Köl die Trunckenheit (genossen) verreibet.

H ij

Essig



Essig in schneller Eyl zu machen. Nimm stähler-  
lern Blechlein / laß die wohl glüend werden / lö-  
sche sie zum drittenmahl ab in starckem Wein-  
essig / behalte sie zur Nothdurfft: und wann du  
in Eyl Essig haben wilt / so laß dieselbe Blech-  
lein wiederumb glüend werden / und lösch sie ab  
in Wein / so hastu zur Stund guten Essig.

Ein Essigpulver mag man also bereiten. Im  
Herbst/so nim Traubenkörner/wentig oder viel/  
laß sie wohl dör: werden/stoß sie zu Pulver/geuß  
darüber starcken Weinessig / unnd laß ihn also  
darüber stehen 3. oder 4. Stund/dörre das Pul-  
ver wiederumb/geuß von neuem Essig darüber/  
dörre es wie vorhin/solches thu zum drittenmal/  
so hast du ein bereit Essigpulver: Wilt du in  
Eyl Essig haben/lege gedächtes Pulver in einen  
Becher mit Wein / so hast du von Stund an  
starcken Essig.

Zerstoßen Weinstein mit langem Pfeffer  
vermischt/und zum drittenmahl in Essig gebeigt/  
und gedör: / wie droben von Traubenkörnern  
gemelt ist / auß denselben mag man Trochiscos  
formieren/und so man in Eyl Essig haben muß/  
leg man derselben Kügelein oder Trochiscos in  
einen Becher mit Wein / so hastu abermahls  
behend einen Essig bereitet.

Essig auß Brod zu machen. Nim sauren Hö-  
fen von Ruckenteig / würck darunter auch Ro-  
ckenmehl mit Essig / Höfen oder Trusen ver-  
mischt / mach darauff ein Teiglein/ formirs zu  
einem Brod/ laß es im Backofen halb backen/  
und weyche das also warm in gutem Essig / laß  
es wiederumb halb backen / und weyche es von  
neuem

neuem in starkem Essig / laß es darnach reche und wol backen. Von gemeltem Brod leg ein Stücklein in einen Becher mit Wein / so hastu abermals guten kräftigen Essig in Eyl bereitet.

Bieressig macht man also. Laß das Bier erwallen / temperire darunter allerhand Würk / als Paris / Ingwer / Pfeffer / Betramwurzel / laß ein Zeitlang beruhen in einem Geschirz / daß nicht gar voll sey / so überkombst du guten Bieressig.

Essig auß Honigwasser lehret Plinius also machen. Die Honig Gefäß / deßgleichen die Dienenfässer wäsch mit schönem Wasser / dasselbige laß auffkochen / das wird in wenig Tagen zu natürlichem guten Essig.

Plin. lib. 21.  
cap. 14.

In den Ländern darin Feigen wachsen / macht man auß den abgefallenen Feigen sehr starken Essig / besitze Columellam lib. 12. c. 17.

In Teutschland machen arme Leute Essig auß den wilden Holzkäpfeln / der wird sehr stark / die Speiß aber so damit bereitet / wird ganz gelb und mißfärbig.

### Von den Rahmen deß Essigs.

Essig wird zu Latein genant Acetum, von etlichen Vinum agrum, Culpatum, Mortuum, auß Griechisch Ζεός, Arabisch Chal oder Halcal.

Honig mit Essig gesotten / heist Oxymel.

Essig mit Wasser temperiert / heist Oxycratum, zu Latein Polca und Putca. Aegineta und Aërius nennen solch Essigwasser Phulcam, es ist aber nicht viel im Brauch bey uns Teutschen / darum laß ichs fahren.

Aëtius lib. 3  
cap. 80. &  
81.

H iij Von



## Vonder Krafft und Würckung deß Essigs.

**A**uß Gurdünckē und Conjectur, läßt sich die  
 Lib. i. c. 18. Wahrheit nit allemal ergreifen/sagt Gale-  
 nus: wie dann etliche den Essig von Natur  
 warmer Eigenschafft deuten wolten/ die andere  
 kalter Würckung. Solche Meynung und Miß-  
 verstand hat Galenus hingeleget/ und satzfamen  
 Bericht vom Essig und seiner Eigenschafft  
 schriftlich gestellt/lib. i. Simpl. c. 19. un̄ die Wür-  
 ckung deß Essigs an seinem selbst Leib selbst war-  
 genommen/ und erfunden/ daß Essig erstmahls  
 auff eine gesunde Haut ein Zeitlang deß Mens-  
 schen gelegt/zimlich Kühle/und so der selbe abge-  
 than/sahe der selbige Ort an über zwey oder drey  
 Stunden warm zu werden/also fühlet und wär-  
 mt zugleich der Essig.

Gal. c. 21. Die gründliche und rechte Meynung Galeni  
 verhält sich also/nemlich daß der Essig weder zu  
 kalt noch zu warm sey / gehört in die Zahl so  
 man Neutralia nennt/ dann er ist auff alle Sät-  
 tel geschickt und bereit.

cap. 24. Doch daß man gewiß und eigentlich deß Es-  
 sigs Krafft erlerne/ soll man wissen/ daß Essig/  
 wie Galenus sagt/von Natur kühl und trucken  
 ist. Dieser Meynung Galeni sind zugefallen die  
 neue Scribenten/als Plinius, P. Egineta, und  
 Aetius, deßgleichen die Araber/ als Serapio,  
 Rasis und Averrois, lehren/daß Essig kalter und  
 truckener Qualitäten sey.

Auff

Auff diese Weise haben auch die sehr Alten / Lib. 5. c. 13.  
 als Theophrastus und Dioscorides von Essig Knollen <sup>und</sup>  
 geschrieben. Dioscorides spricht / Essig sey kalter gerunnen  
 Natur / und ziehe zusammen. Valenus redet an- <sup>Blut im</sup>  
 ders / und spricht / der Essig mache dünn / und zer- <sup>Leib zer-</sup>  
 theile die Knollen / und das gerunnen Blut im <sup>theilen.</sup>  
 Leib: desgleichen so resolviert und verzehret der  
 Essig die Schalen an den Ehern / zerreißt die Fels-  
 fen. Solche Würckung befind man all am Essig / Felsen zer-  
 umb des willen halte ich den Essig erstmahls kalt reissen.  
 und trucken / dann er löschet auß die Hitz / und Judicium  
 trucknet die Geschwär / zeucht dieselbe zusammen / H. Bock.  
 wie der alte Dioscorides schreibt. Zum andern /  
 so ist der Essig auch etwas warm: dann Essig  
 über gelegt / erweckt über ein Weil eine emp-  
 findliche Wärme / zu dem so zertheilt der Essig  
 die Knollen das gerunnen Blut im Leib / darge-  
 gen zeucht er auch wieder zusammen die Adern und <sup>Blutflüssen</sup>  
 wehret allen Blutflüssen. Item er macht den <sup>wehren.</sup>  
 Schmergen an den verwundten Gliedern stär-  
 ker / und dargegē mildert Essig der unverwund-  
 ten Glieder Schmergē Also ist Essig ein rechtes <sup>Unver-</sup>  
 Neutrale, zu allen Dingen dienstlich und ge- <sup>wundter</sup>  
 bräuchlich / den Reichē und den Armen zur Noth <sup>Glieder</sup>  
 dürfft und Ueberfluß / zur Speiß und Arzney / <sup>schmergen</sup>  
 versiehet die Küchen und Apothecken innerlich <sup>milttern.</sup>  
 un aufferhalb des Leibs in viel Weg zu genießen.

### Innerlicher Brauch des Essigs.

Die Speißen mit Essig zubereitet / bekömen <sup>Hitziger</sup>  
 wol den hitzigen Cholerischen Magen / und <sup>Magen.</sup>  
 erwecket Lusten zur Speiß / umb des willen Essig <sup>Lust zur</sup>  
 Speiß. <sup>Speiß.</sup>

H iij

bey



bey nahe zu allen Trachten Sommers unnd Winters gebraucht wird.

Aber in dem Theil vergreifen sich unserer viel/ und wöllen den Lust zur Speissen erwecken/ die vorhin einen kalten Phlegmatischen Magen haben / wissen nicht daß Essig auch Phlegmata gebiehet / und den kalten Magen schädlich ist/ wie hernach weiter vom Schaden des Essigs soll gemeld werden.

Welches hitzige Leute sind/ mögen den Essig/ und was damit bereitet wird / wohl brauchen/ sonderlich im Sommer zur Zeit der Ernde/ wie wir von den Alten lesen / als die Ruth zur Zeit der Ernde auf des Boas Verwilligung Brod<sup>e</sup> Essig mit andern Schnittern gessen hat. Rut. 2.

Unsere Bawren/ fürnemlich im Elsfaz / lassen in der Ernde den Essig unnd Sallat fahren/ brauchen viel lieber Zwiebel und Knoblauch / und bekombt ihnen auch besser. Aber die Weinschlucker unnd Epicurer begehren stäts Essig/ damit wird ihre Trunckenheit abgelöscht / und ein neuer Lust zur Füllerer mit Essig auferweckt/ sagt Ruellius autoritate Bertij lib. I. cap. 143.

In der Noth soll man Essig zur Arzney nicht verachten/ dann Essig getruncken/ löscht die grosse Hitze des Magens / es zertheilt und zerrennet geronnen Blut und Milch im Leib.

Wagen die  
löchen.  
Geronnen  
Milch und  
Blut zer-  
theilen.  
Sistengel.

Essig vertreibt / und jagt auß dem Leib Gift/ und sonderlich / so jemand Egel ( Latine Hirudines genant ) ungefähr im Wasser hätte eingetruncken/ demselben gebe man von Stund an einen warmen Trunck Essig mit Saltz vermischet/ so müssen sie weichen.

Gemeße Mischung treibt auß durch das Erbrechen/allerley Giffte/als Schirring/Monsafte/Schwämme / und dergleichen/ sagt Dioscor. lib. 5. cap. 13.

Wie gewaltig das Giffte durch den Essig gezwungen und gedämpfft werde / kan man außs Geschicht/so Plinius meldet/abnehmen/ da er Plin. lib. 23. cap. 2. schreibt/wie einer ungesehr/ als er vö einer Nat. ter gestochen/ und ein Gefäß mit Essig habe getragen/in Eyl sey geholffen worden/welches also zungen: so oft der Verwundte sein Essiggefäß von sich legte/ empfand der Verwundte den Natterstich / und so bald ers wiederumb truge/befand er keinen Schmerzen mehr vom Strich/ in dessen gedacht derselbige bey sich selbst / es müste ein besondere Krafft im Essig seyn / thät also bald das Gefäß auff/ und tranck darauff einen starcken Trunct Essig/von Stund an ward er deß Gifftes/ der Hitz und des Schmergens erledigt.

Essig getruncken/ sagt der alte Dioscorides, mildert den alten Husten / aber den neuen fri. Alter huste. schen Husten macht er noch ärger.

Dioscorides lehret auch / daß warmer Essig getruncken/denen soll helfen/so den Athem nicht recht auß unnd einziehen mögen : solche Wür. Athem. clung schreibe ich zu dem Drymel / davon im Kräuterbuch unter der Wäußzwiebel Scylla geschrieben ist.

Essig / und die Speiß damit zubereyt / und genossen / wehret und stillt alle innerliche Blut. Blutfluß. fluß/woher die auch kommen.

H

Ein



Ein Trunct Essig wehret ingleichem dem Aufstossen/Singultus genant.

Essig/wann der im trincken zu starck ist/mag man ihm seine Schärffe mit gebähetem Kockenbrod milttern/ oder mit Wein mischen/ oder ein wenig Saltz darunter temperieren.

### Eusserlicher Brauch und Nutz des Essigs.

Essig in den Mund genommen / so man im Bad ist erhitet worden / vertreibt die Hitz / und wehret der Ohnmacht.

Ohnmacht  
Niesen/  
vertreiben.

Wann das Niesen jemand hart ankompt / derselbiger rieche an Essig/es höret auff.

Hauptwehe.

Das hitzig und schmerzliche Hauptwehe wird mit Essig hingelegt/alle hitzige Brände werden mit Essig aufgelöscht und gedampft.

Hitziger  
Brand.  
Würm in  
Ohren.

So jemand Würm oder andere Thierlein in Ohren hätte / dem soll man warmen Essig darein tropffen lassen/davon müssen sie sterben.

Ohren-  
Sausen.

Also gebraucht/wehret dem Sausen / und zertheilt die Geschwür in den Ohren.

Man mag auch den heissen Dampff in die Ohren empfangen/hat es gleiche Wirkung.

Knollen  
hinder den  
Ohren.

Alle Knollen hinder den Ohren soll man mit heissem Essig bähnen/einē Schwamm darinn neken/und die Knollen damit streichen.

Geschlagene  
Mähler.

Gemeldter Brauch des Essigs zertheilt und vertreibt die Sträme/und geschlagene Mähler.

Wackende  
Zähne.

Warmer Essig in Mund genommen/macht steiff die lahme/ hincende Zähne / bessert und befestiget das schwache todere Zahnfleisch/wehret

ret den abfallenden Hauptflüssen / und erhebt  
das abgefallene Zäpflein / wehret und zertheilet  
erstmal das Halsgeschwår / Angina genant.

Essig ist nuß und gut zu allen Schlangen  
Stich / Hundbiss / Scorpionstich / Spinnen  
und anderer giftiger Würm un Thier Verseh-  
rung: zu solchen Bresten allen soll man Essig  
brauchen / die Wunden und Stich damit wä-  
schen / und nasse Tüchlein darüber schlagen.

Essig vertreibt auch Schüppen / Grind /  
Räude / Flechten / Zittermähler / un wehret allen  
fließenden Schäden / und Geschwären / so man  
Herpetas, Lichenas, Phagedenas und Nomas  
nennet / damit gewäschen / fomentiert und über-  
gelegt.

In Summa / der Essig tödtet un löschet alle hi-  
ßige Schäden und Brand / das Wildfeuer eri-  
sipelas genant / und was der hitzigen Schäden  
mehr sind.

Die vorgehende Mutter und den aufgehenden  
Affter / soll man mit einem Schwamm in  
warmen Essig genezt / wiederumb hinder sich an  
seinen Ort weisen / und das etlich mahl antrei-  
ben / es hilfft.

Ein Römer M. Agrippa genant / als er in sei-  
nen alten Tagen unleydlichen Schmergen an  
Füßen erlitten / und ihm keines Wegs mocht  
geholfen werden / bis zu letzt sagt er seine Fuß  
und Schenckel / mit Rath der Aerzte / in ein gang  
warmen Essig / davon wird ihm geholfen / und  
des grossen Schmergens erledigt.

Ein wunderbarlich Ding ist's umb den Essig /  
so man den auff die Erden geußt / fähet er an zu  
schäu.

Hauptflüs.  
Zäpflein.  
Halßge-  
schwår:  
Schlan-  
genstich.  
Hundebiß.  
Scorpion-  
stich.  
Spinnen  
stich.  
Schüppen  
Grind.  
Räude.  
Fließende  
Schäden.

Wildfeuer  
Schäden

Aufgehen-  
der Affter.

Plin. lib. 23.  
cap. 1.



schäumen. Und so Essig auff einen heissen Stein gegossen wird/fahet der Stein anzureissen/welchen des Feuers Hitz und Gewalt vormahls nit hat mögen bezwingen.

### Welchen Menschen der Essig schädlich sey.

Prov. 10,

Essig im Mund gehalten / macht die Zähne stumpff/das man nicht wohl essen kan: darumb sagt der weise Mann / gleichwie der Essig den Zähnen / und der Rauch den Augen / also schut der Faule denen die ihn senden.

Essig und Speiß mit Essig zu berettet / als Gallat/und dergleichen / schadet allen Phlegmatischen / und denen / so einen kalten Magen haben : Dann Essig mehret das zähe Phlegma/stärckt die schwarze Gall Atra bilis genant/schwächet den ganzen Leib/macht mager / tilgt und löschet auß die natürliche Hitz und Begierde/ein recht Klosterarzney ist Essig.

Essig sters gebraucht / schadet der verschrethen Brust/dein Geäder/der Blasen / den Sennadern und Nerven.

Die Weiber/denen die Mutter sters unruhig wird und erkalt ist/ sollen Essig und Essigspeiß als ein Gift meiden/sagt Serapio cap. 134.

Das XI. Capitel.

### Vom Dehlins gemein.

Wann wir Teutschen so viel Mühe / Zeit und Arbeit an den Delbaum als an den edle Re-

Re-