

Der Dritte Theil, Handelt von der Diæt, rechtem Ge- brauch der Speise und des Trankes;

Als: Vom Fleisch der Bierfüßigen Thie-
re, Vögeln und Fische, und was von ihnen ge-
nommen und zur Speise gebraucht wird.
Desgleichen von Garten-Früchten, Kräutern
und Blumen. Worbey auch unterschiedliche
Arten feiner und im Haus-Wesen dien-
lichen Aquavite nicht vergessen
worden.

Es gibt die tägliche Erfahrung bey Krancken
so wohl als gesunden Leuten, wie viel an gu-
ter Diæt, Speis- und Tranc-Ordnung gelegen,
und wird manche Kranckheit bloß durch einen gu-
ten Diæt gehoben, daß man derer Medicamenten
nicht einmahl nöthig, oder doch nicht zu sehr und
viel benöthiget.

Dannhero vernünfftige Medici wohl thun,
daß sie ihren Patienten sonderlich einen guten Diæt
vorschreiben, denn auf solche Art, würcken die
Arzneyen besser, und erfolget desto eher, wiewol
durch Gottes Hülffe, Besserung und Gesund-
heit.

Wir wollen dieses Vorgenommene, um besser
zu verstehen, ordentlich abtheilen, und aufsetzen;
Und zu erst sehen;

Wie

Wie nöthig die Speise-Ordnung sey, und warum gesunde und francke Menschen, im Essen und Trincken, sich recht verhalten sollen?

Ob zwar zu dem Diæt nicht allein Essen und Trincken, sondern auch alle die so genannten *sex res non-naturales*, oder nicht natürlichen Stücke gehören, als: Schlaffen und Wachen, Lufft, Bewegung und Ruhe, *Excreta & Retenta*, Gemüths-Bewegungen: wollen wir doch nur allein das Essen und Trincken hier vornehmen, weil ich in meinen Grund- und Lehr-Sätzen der edlen Medicin schon von den andern gehandelt.

Obgedachte Frage nun zu beantworten, so ist bekannt, daß ein vernünfftiger Medicus bey seinen Patienten so gleich mit der Speis- und Franck-Ordnung anfänget, damit die Arzneyen desto besser würcken können.

Unter andern erheblichen Ursachen aber, die bey des Gesunde und Krancke im Essen und Trincken rechtmäßig sich zu verhalten, ermahnen, ist vorerst diese, daß Speis und Franck jedes den Leib auf mancherley Art disponiret, alteriret, und afficiret, wie denn Hippocrates spricht, daß die Natur, was serley Art sie auch sey, durch rechten und guten Gebrauch des Essens und Trinckens, gebessert, durch eine böse Diæt aber schlimmer und ärger werde; So ist doch nicht die geringste, daß der Diæt des Menschen Sitten und des Gemüths-Bewegung verändert, wie Galenus bezeuget. Es ist ja darnebst bewust, daß, in Kranckheiten, Speis und Franck gebührender Weise gebrauchet, der Arzney

ney

ney die hülfliche Hand reiche: Wenn man aber nicht recht sich darmit verhält, daß der Arzney ihre Krafft und Würckung benommen werde, wie gleichfalls Galenus affirmiret; Geschweige, daß ein schlim Diæt den Menschen balde hinrichten kan.

Darum man denn, beydes in Gesundheit und Kranckheit, sich in Essen und Trincken, recht verhalten soll und muß, massen durch einen guten Diæt vielen Kranckheiten vorgebauet, und mancher auf solche Art gar curiret wird. Der Diæt ist so nöthig als die Arzney seyn mag, das kan man sich versichert halten: Bey mancher Speise und Trancf ist nicht allein alimentum & nutrimentum, Nahrung, sondern auch Medicamentum, eine Arzney.

Wir gehen fort, und reden von **Essen und Trincken** insgemein.

Warum ein Mensch essen und trincken müsse? Und, ob er ohne Essen und Trincken sieben Tage leben könne?

Dierweil des Menschen Natur ohn unterlaß dahin fähret, und gleichsam in einem Augenblick, die Geister, Feuchtigkeiten, ic. in die Luft zerstreuet werden, als würde, in kurzer Zeit die ganze Substanz, wenn nicht eine gleichförmige an dero statt, die verschwunden, gesetzt würde, untergehen.

Wider dieses angeerbte Ubel hat nun Gott der Herr dem Menschen Speis und Trancf verordnet, auf daß, was fortgangen, wieder ersetzt würde.

Hippocrates saget: Ein Mensch könne ohne Essen und Trincken, über sieben Tage, wenn er anderst gesund und starck, nicht leben. Denn, ob man schon

schon Exempel hat, daß welche vier Wochen, sechs zehen Wochen, zwey Jahr, sechs Jahr, 2c. nichts gegessen und getruncken, wie in Autoribus Medicis und Historien-Schreibern zu lesen; So ist doch dieses nicht von gesunden, sondern von krancken Leuten, insgemein, zu verstehen, weil bey solchen die natürliche Wärme sehr geschwächet, und ihr Magen voller undäuliches zehes Wesens und Unreinigkeit lieget; Ueberdieses auch solche Exempel gar rar sind. **Woher es komme, daß ein Mensch, insgemein, nicht so fett oder feist werde, als ein Schwein, oder ander Thier, wanns ihme schon, am Essen und Trincken nicht fehlet.**

Es gibt der tägliche Augenschein, daß die unvernünftigen Thiere, wenn sie wohl ausgefüttert werden, an Fettigkeit gewaltig zunehmen; Hergogen aber der Mensch, ob er gleich mit guter Speise versehen werden möchte, nimmer so fett wird.

Ob man wohl, was den Menschen anbetrifft, die Feistigkeit dem Temperament zugeschrieben möchte werden, denn die Phlegmatici viel eher fett werden als die Choleric: So ist dennoch kein Zweifel, daß die unvernünftigen Thiere, ohne Ansehen des Temperaments, wofern sie gesund seyn, ohne Unterscheid feist werden.

Woher nun dieses komme, mag man billig fragen?

Darauf möchte zur Antwort dienen: (1) Von der Mannichfaltigkeit der Speisen, denn der Mensch läßt sich nicht an einerley genügen, isset sauer, süsse, herbe, gesaltene 2c. Kost unter einander, und trincket offft allerhand Getråncke; Die Thiere aber thun das nicht. Man

Man siehet es auch an gemeinen und armen Leuten, die einerley Speis und Trancf, insgemein genießen, daß sie fetter und leibiger werden, als die Delicati oder Zärtlinge, die unter einander essen, gemeiniglich, delicate Speisen.

(2) Halten die Menschen selten gewisse Zeit noch Stunde im Essen, daher geschicht denn ungleiche Däung, welches die Nutrition sehr verhindert.

(3) Das Venus-Spiel verhindert auch viel bey den Menschen, wie auch die venerischen Gedanken; Denn, insgemein, alle Thiere haben ihre Zeit zur Brunst, der Mensch aber nicht, wird daher trocken und dürre, mager und elend. Man sehe volends die verschnittene Thiere an, welchen die Lust gar benommen, wie fett daß sie werden.

(4) Was auch Sorgen bey den Menschen thun, und wie solche zum Abnehmen helfen, ist bekannt genug.

(5) Die Veränderung der Luft thut auch etwas, denn der Mensch bald kalt bald warme Luft geneuht.

(6) Endlich verursachen die vielen Exercitia, Bewegungen, Arbeiten und Lucubrationes viel, daß keine Fettigkeit bey den Menschen leichtlich anschläget; Denn die faulen, müßigen, und schlafenden werden eher fett.

Warum die Bewegung des Leibes vor dem Essen dienstlich?

Der Mensch soll, ehe er zu Tische sitzt, sich eine ziemliche Bewegung machen, und also die Natur gleichsam

sam

sam anzünden, damit solche desto besser zur Dauerung sich schicke, auch die Spiritus ruhig werden. Auf solche Art wird die Wärme vermehret, und der Magen lustig und begierig zur Speise.

Ob es gut sey daß der Mensch lange faste?

Der Mensch soll sich nicht überhungern, sonst verliert er allen Appetit zum Essen, darum, daß die natürliche Wärme entweder matt wird, oder gar verlöschet, überdiß auch die Gänge gleichsam zusammen schrumpffen; Darnebst ziehet der Magen alle Unreinigkeit an sich, und wird eckel.

Welchen lange Fasten sonderlich schädlich sey?

Dürre und magere Leute müssen sich sonderlich vor vielem Fasten hüten, denn außser dem gehet ihr Bisgen Feuchtigkeit vollends fort. Auch dienet der Jugend das Fasten nicht, denn die innerliche Hitze bey ihnen die Feuchtigkeit verzehret. Alte Leute können auch öfters essen, oft und wenig, damit sie Kräfte kriegen und behalten.

Von der Speise insonderheit.

Diweil ein Mensch täglich des Brodts geneuset, und unter allem, was dem menschlichen Leibe Nahrung gibt, das Brodt den Vorzug hat: Also, daß auch der schlechte Geruch eines frisch-gebakenen Brodtes, die Geister des Leibes erquicket und erhalten kan, wie man dann liest, daß Democritus allein durch den Geruch eines frisch-gebakenen Brodtes etliche Tage bey dem Leben erhalten. So soll ein jeder Fleiß da anwenden, daß es von gutem reinen Meel gebakten sey, dann je reiner das Meel, je besser

besser das Brodt ist, auch leichter Verdauung, speiset wohl, und machet gut Geblüt, giebt schöne, gesunde und starcke Leute, sonderlich aber wann sie viel Brodts zu anderer Speise essen, wie auch hergegen wiederum alle dersenigen, die wenig Brod und viel Fleisch oder andere Speise essen, bleiche, blöde und schwache Leute sind, und bekommen davon stinckenden Athem, derowegen man sich dafür hüten, und ziemlich viel Brodts zur Speise essen soll, so man anders die Gesundheit lieb hat und dieselbe erhalten will. Insonderheit soll man mehr Brod zu Fischen (darum daß sie am ersten faulen) essen, als zu Fleisch und Eyern. Mehr zu Fleisch als Eyern, und mehr zu weichen als hart gesottene Eyern. Das Brodt so von neuem Meel, das erst aus der Mühlen kommt, gibt feuchtere Nahrung, und auch subtiler Blut, als das von altem Meel gebacken wird, derowegen soll man das Brodt vor die Krancken, und die so starcke und strenge Fieber haben, von reinem und neuem Meel backen lassen. Das Brod, so von altem Korn, das übel schmecket und ersticket ist, gebacken wird, ist hardtäug, gibt wenig Nahrung, und macht böß und faul Geblüt, aber das so von frischem und gar neuen Korn gebacken wird, gibt vom wegen seiner überflüssigen Feuchtigkeit eine feuchte und schleimige Nahrung, ist schwerlich zu verdauen, blehet auff, und machet viel Winde im Leibe, speiset wenig und gibt eine grobe schleimige und zehre Feuchtung, die wird bald in eine Fäulung verkehet, erwecket Schmerken und Wehethun in der Seiten, und wachsen Würmer davon im Leibe.

Heimlich, III. The

§ 1

Soll

Soll deswegen das Meel, daraus das gute gesunde Brodt gebacken wird, nicht zu alt noch zu jung gelegen seyn, sondern von mittelmäßigem Korne, von den Raden und Wicken wohl gesaubert, gemahlen werden. Das Brod vom Rocken-Meel hat eine temperirte Complexion, ist nicht so warm als das Weizen-Brodt, und ist wärmer als das Gersten-Brodt, speiset mehr, dann das Gersten-Brodt, und weniger dann das Weizen-Brodt, wiewohl das Rocken-Brodt auch fast wohl speiset, sonderlich das, so aus dem zartesten Meel poline oder Vorschuf, welches man die Blume des Meels nennet, gebacken wird. Weizen-Brodt, weiß Brodt, und Semmel-Brodt nehret besser, als kein ander Brodt, stärcket, gibt gute Krafft, und gebietet ein gut Geblüt, ist mittelmäßiger Natur, wärmet doch mehr als kein ander Brodt. Das Gersten-Brodt ist ein gutes und gesundes Brodt vor solche Leute, die schwere Arbeit thun, zu geniessen. Es schadet dieses Brodt denen so mit dem schweren Athem und Reichen beladen sind, und ist den Weibern, so ihre Monath-Blumen zu viel und überflüßig haben, gesund und nützlich, desgleichen auch den Wassersüchtigen. Haber-Brodt ist nicht allenthalben gebräuchlich, ist ungeschmack und undäulich, Kleyen-Brodt nehret wenig und gehet bald durch den Stuhlgang wieder hinweg. Das Brodt soll wohl gesäuert seyn, denn es daher desto leichter verdauet wird. Das zu wenig gesäuert ist, machet Verstopfungen in den Gängen der Leber, schwächer die Milz, und gebietet den Nierenstein. Das Brod soll ein wenig

wenig gefalsen seyn. Dann Brod ohne Salt bringet Verstopffung, und das zu viel Salt hat, bringet auch zu viel truckene, das Mittel ist das beste. Wann das Brodt locker ist, *oculavis, rarus, porosus*, mit vielen Löchlein, ist es ein Zeichen, daß es von allem Schleim abgesondert und gut nutriment bringe. Das Brodt soll wohl getracken werden, denn halb gar gebackten Brodt wird schwerlich verdauet, das aber zu hart gebackten, machet oder gebieret schwarze Galle. Anis- oder Fenchel-Saamen in das Brodt gethan, häuffet und mehret des Brodtes Krafft, stärcket den Magen und treibet ab die überflüssige Feuchtigkeit, und hält den Leib sauber. Das Brodt soll nicht so warm aus dem Ofen gezogen / genossen werden, denn warm Brodt entzündet und erhitet den Magen, bringet Durst, macht den Magen unlustig, blehet den Leib auff, und verstopffet die *venas meseraicas* und Leber-Adern, daher dann Beschwerung in den Seiten vermercket und gefühlet wird. Das Brodt soll nicht über 3. oder 4. Tage alt seyn, die Rinde oder Cruste des Brodtes ist schwer zu verdauen, machet verbrennte Gallen oder Melancholey, es hätte dann einer einen zu gar feuchten Magen, oder begehret mager zu werden, der möchte sie gebrauchen, und besonder zu Ende der Mahlzeit, dann sie treibt die genossene Speise an den Boden des Magens, da die Dauung am besten. Der Brosam oder Krume mehret besser, kräftiger, und geschwinder als die Rinde.

Vom Fleisch ingemein.

Fleisch gibt viel und gut Geblüte; Eilicher der

El a

Medi-

Medicorum wollen, daß es nicht so schädlich sey sich überessen, oder die Natur mit Fleisch-Essen überladen, als mit Brodte. Aller zahmen und wilden Thier-Fleisch, das auff dem Felde seine Weyde hat, ist besser als das, so im Stalle außgezogen und gemästet wird. Gefotten Fleisch wird ehe und besser verdauet als gebraten Fleisch, aber gebratenes gibt dem Leibe mehr Stärcke, wo es recht conficiret wird. Fleisch von jungen Thieren wird leichtlich verdauet, das aber so von alten Thieren, nicht also. Fleisch welches eines trucknen temperamenti ist, soll man kochen oder sieden, damit es durch des Wassers Feuchtigkeit, mit welchem es gekochet, contemperiret werde; Das Fleisch aber, welches eines feuchten temperamenti, soll man braten, damit durch die Hitze des Feuers seine Feuchtigkeit geschwächet, und etwas geringer werde. Fleisch so am Rauch gedörret, ist hart zu verdauen, gibt dem Leibe geringe Nahrung. Keinerley Fleisch ist der Gesundheit fürständig, so erst aus dem Schlacht-Hause kommt, und warm in dem Topffe bereitet wird, dann es die rothe Ruhr machet.

Vom Fleisch in sonderheit.

Rindfleisch gibt reichliche Nahrung, aber grob, trübe, melancholisch Geblüt, wann mans in stem Gebrauch hat, darzu alt ist, und ist, hart zu verdauen, steigt langsam aus dem Magen, verstopffet den Leib, und dienet nicht Müßiggängern, sondern Arbeitern, und denen, so einen hitigen starcken Magen haben. Je älter das Rind, je böser seine Eigenschafft. Ubr. Ochs, und Büffel haben

Haben beyde ein grobes Fleisch/ so für starcke Arbeitsleute gehöret. Kalbfleisch ist leichter Daurung, gibt gute Nahrung Krancken und Gesunden, hat nicht in ihme schleimige Feuchte, doch soll es zum wenigsten 4. Wochen alt seyn. Ziegen und Bocksfleisch geben böse Nahrung, seynd hart zu verdauen, und machen böß Geblüt. Das Fleisch der kleinen Geißlein oder Ziegen ist das beste, und verdaulicher. Hammel-Fleisch ist zur Nahrung des Leibes besser als das Bock- und Schaaff-Fleisch. Lämmerfleisch ist wenig warm, und hat überflüssige Feuchtigkeit, ist derhalben nicht nützlich denen, welche feuchter Complexion seynd. Und je jünger ein Lamm, je feuchter es ist, und schwerlich zu verdauen, den truckenen Menschen aber ist es unschädlich. Schaaff-Fleisch hat viele überflüssige Feuchte, das beste ist von einem jährigen Schaaffe, was älter ist, das gibt böse Nahrung, und wird schwerlich verdauet. Ist schädlich denen, welche einen feuchten Magen haben, und den phlegmatischen. Fleisch von einem jährigen Schweine, so nicht zu feist, auch nicht zu mager, gibt ein gut Geblüt, aber von alten Schweinen, so allein auff feiste gemästet, ist hart zu verdauen, giebt ein schleimeig Geblüt, und ist allein den starcken, arbeitsamen Bauren zu gebrauchen. Junge Schweinlein oder Ferklein geben viel Überfluß, und werden den gesunden nicht hoch gelobet. Das finnichte Fleisch der Schweine ist so gar ungesund und süchtig, daß es den ganzen Leib und alles Geblüt verunreiniget. Dann die Finnen der Schweine fast nicht anders, als bey den Menschen

schen der Auffsatz und die Frankosen, ob sie schon im Namen ungleich.

Vom Wildpret.

Hirschen-Wildpret ist hart zu verdauen, gibt wenig Nahrung, verstopffet Leber und Milz, machet zitternde Glieder, und erwecket Melancholen, sonderlich von einem alten Hirsche. Rehe-Wildpret ist ein fürnehmes liebliches Wildpret, gibt ein gut nutriment, und ist leicht zu verdauen. Hasen-Wildpret machet grob melancholisch Geblüt, und ist hart zu verdauen, insonderheit ein alter Has. Schweine-Wildpret ist ein starck Fleisch, schwerlich zu verdauen. Gembsen-Wildpret ist ein getemperirt Fleisch, guter Nahrung und leichter Dauung, gesunden und Francken ohne Schaden.

Von den Gliedern der Thiere.

Kopfffleisch ist von Natur feucht, und bringet in der Speiß genossen, viel Feuchtigkeit, beyde dem Häupte und ganzem Leib, und laxirt den harten Bauch. Hirn ist kalter und feuchter Complexion, gibt überflüssiges Phlegma, ist schwer zu verdauen, und so man diß nach anderer Speise isset, machet es Erbrechen, darum man es allein vor ander Speiß mit Ingwer, Neglein, Ysaffer anbereitet essen soll, so es aber wohl verdauet wird, giebt es nicht böse Nahrung, mehret den natürlichen Saamen und weichet den Bauch. Aber die kalter Complexion seynd, und mit kalten Kranckheiten behafftet, sollen es vermeiden, und ist das Gehirn der Vögel besser, dann der vierfüßigen Thieren.

Aller Marck in den Knochen oder Beinen ist gar nahe temperirter Complexion, mehret den Saamen,

men, und erweicht den Bauch, so man überflüssig es gebrauchet, erreget es das Brechen: Nähret aber wo es verdauet wird. Die Augen seynd mancherley Complexion, nachdem sie aus einem Thiere kommen, nicht guter Nahrung, harter Dauung und geben schleimige Feuchte, sollen auch mit Ingwer und Pfeffer genücket werden. Die Ohren, Gurgel und Nase, seynd kalter Complexion, nicht gut zur Speise, übel zu dauern. Die Lippen, ob sie wohl einen lentum Succum gebähren, das ist eine schleimige Nahrung, werden sie doch wohl verdauet. Die Zung ist getemperirter Complexion, guter Dauung und Nahrung, macht gut Geblüt, ist Gesunden und Krancken gut. Das Herz ist hart zu verdauen, gibt wenig Nahrung, es werde dann wohl verdauet. Die Lunge ist leicht zu verdauen, und gibt keine böse Nahrung. Der Magen der vierfüßigen Thiere ist hart dauig, und gibt ungesund Geblüt, der Gevögel Magen aber, als Hennen, Capaunen, Gänse, werden leicht verdauet, und geben eine gute Nahrung. Die Leber giebet grobes Geblüt, und wird schwer verdauet, doch so ist die Leber von Saug-Lämmern, Kälbern, Hennen, Gänß und Endten die beste. Die Milz, machet ein böses Geblüt. Nieren seynd ohne Geschmack, hart zu verdauen, und geben böse galische Nahrung. Aber die Nieren des Gevögels, weil sie eines guten Geschmackes, werden leicht verdauet, und geben ein gut Aliment. Die Därm seynd harter Dauung, geben böse Nahrung und unrein Geblüt. Füße machen ein schleimig Geblüt, sollen mit Salz und Eßig genossen werden,

die besten seynd Lammes- und Schweine-Fuß; Der Schwanz ist schwer zu verdauen. Die Flügel von einer feisten Gans seynd guter Daung und Nahrung: Insonderheit die Flügel von den Hennen. Der Glieder Vordertheil ist besser, dann das Hindertheil, auch die rechte Seite der Thiere gesunder, dann die lincke, darum daß die Milch grob Geblüt und Feuchtigkeit an der lincken Seiten an sich zeucht. Die äußerlichen Glieder an einem jeden Fleisch sind gesunder, dann die inwendigen, darum daß die inwendigen Glieder feucht seynd; Alles Geblüt ist der Daung zu wieder oder hart zu verdauen, und je melancholischer das Thier ist, davon das Blut genommen wird, je böser es ist, als Rindsblut, Hasenblut, Hirschenblut.

Von den Vögeln.

Aller Vögel Fleisch gibt weniger Nahrung, dann das Fleisch der vierfüßigen Thiere, dann ihre Natur ist feucht und warm, es verdauet sich aber leichter und besser, denn ander Fleisch, ausgenommen alle Wasser-Vögel, und so lange Schnäbel haben, als Gänse, Enten, Krancken, Storch, und dergleichen. In der Speise werden allen andern sürgezogen die Hünen, welche nicht zu jung noch zu alt seynd, und so auch keine Eyer geleyet haben, daß solche sind mittelmäßiger Natur, gebähren weder Phlegma noch Cholera, geben gute Nahrung, und stärcken wohl, dienen der Ursachen halben wol den Krancken, und denen, welche sich wieder von der Schwachheit auffmachen. Die gar junge Hühnlein oder Vögel seynd

seynd nicht so fast nützlich, dann sie gebähren viel schleimiger Feuchtigkeit. Dergleichen die gar alten Hühner und Vögel verdauen sich schwerlich, diemeil sie gar zehe und trucken seynd. Hahnenfleisch ist hart zu verdauen, und hat weniger Feuchtigkeit, dann der Hennen oder Cappaunen. Der Hahnenfleisch so noch nicht kreen, ist besser, aber der alten Hahnen nicht gar gut. Junge feuste Hennen seynd warm und feucht, geben gute Nahrung, machen gut Geblüt, so man sie nicht in stetem Gebrauch hat, dann sonst will Averroes, daß sie Würm in dem Gedärm geben sollen. Ein junger Cappaun hat kräftiger Fleisch, dann alle andere Vögel, gebieret gut Geblüt und gute Nahrung. Alte Cappaunen haben eine Cholerische Art, seynd wohl guter Nahrung, aber hart zu verdauen. Calcutische Hünen haben ein gar schönes weißes Fleisch, eines süßen Geschmacks. Man soll sie aber zuvor Tag und Nacht im frischem Brunnenwasser lassen liegen, und darnach zweene Tage in der Luft lassen hencken, und folgendes zum Gebratens mit einem gewürzten guten Brühelein bereiten. Gänsefleisch ist grob und hart zu verdauen. Endienfleisch hat viel Überflüßigkeit, und machet mehr unlustig, ist ein melancholisch Fleisch, das beste ist um die Brust. Alte Tauben seynd zur Speise nicht sonderlich gesund, denn sie gebähren ein Cholerisch, hitzig, grob Geblüt, sonderlich die im Lenz und Herbst jung werden. Holz-Tauben oder Wald-Taubenfleisch giebt ein gutes Geblüt. Turtel-Taubenfleisch ist nicht wohl zu verdauen,

und wie solche Tauben oft die fallende Sucht bekommen, sollen sie nicht genüzet werden. Der Kephüner-Fleisch ist über alle andere wilde Vögel gesund, gibt ein gut Geblüt, und stärcket die an sich haltende Krafft, und vermehret den natürlichen Saamen. Die Brust mit dem andern Ober-Theil ist fast wolgeschmack, aber das Unter-Theil nicht also. Haselhühner-Fleisch ist sehr wohl verdaulich, und giebet ein gut Geblüt. Phasanen-Fleisch ist gleich dem Hühner-Fleisch, giebt gute Nahrung, verdäuet sich wohl, und machet ein gut Geblüt. Wachtelnfleisch soll machen den Krampf. Kramer Vogel, Zimmern, Trosseln, werden leichtlich verdäuet, und geben gut Geblüt. Der Kramer Vogel und Zimmern-Fleisch ist etwas härter und trücker dann der Kephühner. Amseln-Fleisch gibt wenig und ein melancholisch Geblüt. Die Sperlinge sind nicht zu verachten. Lerchen-Fleisch ist ein gutes gesundes Fleisch. Raben und Kräten seynd eine harte, ungesunde Speiß, beschweren den Magen, und machen böß Geblüt.

Von den Speisen, die von den Thieren genommen werden.

Von der Milch.

Milch ist kalter und feuchter Natur. Frauen-Milch, hat unter aller Milch das höchste Lob, nach dieser die Rüh- und Ziegen-Milch, die den Magen stärcken, Verstopfung der Leber öffnen, und flüssigen Bauch verhindern, darnach Schaaf-Milch, jedoch dem Magen nicht so fast gesund, welche den Leib erweicht, und viel Übersüßigkeit machet.

het. Die beste Milch ist eine frisch gemolckene Milch, so da kommt von einem gesunden Thier, welches nicht gar feist, auch nicht zu mager ist. Je länger aber eine Milch stehet, je ärger sie ist. Sie soll auch süsse seyn, und keinen andern Geschmack an ihr haben. Die Milch ist am besten zur Zeit des Lenzen, darnach im Sommer, und zum wenigsten nüz im Winter. Milch frisch gemolcken von gesundem Viehe, also warm nüchtern getruncken, eine Zeitlang darauff gefasset, bringet viel guter Nahrung, Ist auch also gut den abnehmenden Menschen. Milch so von alten Thieren gemolcken wird, dienet nicht zur Gesundheit, dann sie wird leichtlich verstöhret in dem Magen, und in schädliche Feuchtigkeit verwandelt, aber die jungen Thieren hält den Gegentheil. Milch ist schädlich allen denen, so Kopffwehe haben, auch denen, so mit dem Schwindel und fallender Sucht beladen seynd. Desgleichen allen Leber- und Milch-süchtigen, und die blöde Nerven- und Spann-Adern haben, und welche mit hitzigen Fiebern beladen, die Milch soll man essen vor anderer Speiß dann so die genossen wird nach anderer Speiß, so wird sie im Magen corrumpirt, oder führet die genossene Speiß zu frühe in das Gedärm, darzu soll man auch nach genossener Milch nicht grosse Übung gebrauchen, auf daß sie nicht im Magen zu einer Säure getrieben werde. Man soll auf die Milch nicht bald trincken, dann sonderlich der Wein machet, daß die Milch in dem Magen desto ehe gerinnet, und wie ein Käse zusammen läuft, davon denn der Magen sehr verletzet wird, sich wür-
gen

gen muß, oder daß er es nicht sonst verdauen kan, ja daß endlich zur innerlichen Fäulniß gereichet, oder viel grosse Kranckheit verurrsachet. Also Fisch und Milch zusammen gessen, oder Sauer Milch und sauer Ding in sich zusammen gefüllet, oder Wein darauff getruncker machet die Leute fininig, kräßig, und bringet den Auffatz mit, denn diese Ding durcheinander in sich gefüllt, geben bald im Leibe faul und böses verderbtes Geblüt. Die unzeitige Milch, so die Kühe, wenn sie neulich gekalbet haben, geben, und viel Leute am liebsten essen, ist das allerngesundeste und schädlichste Ding, wie denn auch den jungen neugebohrnen Kindern nicht gut, ja oft tödlich ist, so sie die Milch der Mutter in den ersten dreyen Tagen saugen, sintemahl diese Milch in unserm Leib zusammen gerinnet und dicke wird, Verstopfung in den Adern und geronnen Blut machet, daß die ander Speise darnach nicht ohne Schaden kan zu sich genommen werden. Item, die Kinder werden oft Epileptici davon, das ist: Bekommen den schweren Anfall. Saure Milch ist kalter und truckner Natur, dienet denen, welche einen hitzigen Magen und Complexion haben Mag in hitzigen Cholericen Fiebern genüzet werden. Butter Milch mit warmen oder frischem Brodte genossen machet feist, weil sie aber kalter Natur, soll man sie nicht einem jeden, sondern denen allein, die so wohl verdauen, zu essen nachgeben. Dann von einem kalten Magen wird sie nicht wohl conficiret: Von einem temperirten aber, ob sie wohl fast schwer, dennoch ein wenig. Hergegen hitzige

ge Magen werden von der Butter-Milch nicht allein nicht verletzet, sondern ist ihnen auch zum Theil dienstlich.

Von der Milch und ihrer Cur habe ich vor kurzem etwas raus gegeben.

Von dem Käse.

Käse ist die dickste und gröbste Substanz der Milch von der dünnesten und lautersten abgesondert. Ein guter Käse soll bey sechserley Gestalt erkannt werden, nemlich, daß er nicht viel Augen habe, nicht sey zu hart gesalzen, nicht harich, nicht zu alt, nicht zu hart am Schnitt, nicht stinckend; Wie die 2. alten Vers lauten:

Non Argus, largus, non Magdalena, Mathusalem,

Non Habacuc, Lazarus: Caseus ille bonus.

Ein neugemachter frischer Käse ist von Natur etwas kalt, der alte Käse aber hat gar eine andere Natur. Ein frischer neugemachter ungesalzener Käse giebt gute Nahrung, bekommt dem Magen wohl, daß er ist leichtlich zu verdauen, darzu erweicht er den Leib, und fördert den Stuhlgang. Es ist aber einer besser als der ander, nach Art der Milch davon er bereitet wird. Gesalzener Käse giebt wenig Nahrung, beschweret den Magen und Bauch. Alter Käse ist böß zu verdauen, stopffet den Stuhlgang, gebietet viel Schleims. Arbeits-Leuten, sonderlich den jungen, schadet er am wenigsten, wenn man Brodt darzu isset, ist solcher gut vor den Hunger. Ein wenig Käse nach dem Essen genossen, versiegelt oder schließt den Magen, und hilft, daß die andere Speise durch ihn an den Boden des Magens gedruckt, und also zu guter Dauung gefördert werde.

Von

Von Butter.

Butter ist das beste und feinste von der Milch, und ist in ihrer Complexion, so sie nicht gesotten, etwas warm und feucht, aber so sie gesotten, im Grad der Wärme höher elevirt. Butter überflüssig nach ander Speiß oder zum letzten Gericht gegessen, verhindert, daß die Speise nicht kan ihre rechte Dauung bekommen, schwimmt stets um den Magen, Mund, relaxiret und schwächet denselben. Derohalben wo man sie ja essen wolte in einer guten Quantität, so ist es besser, daß man sie des Morgens nüchtern und vor ander Speise nicht als ein Essen, sondern als eine Arzney zu sich nehme, damit der Bauch erweicht und der Stuhlgang gefodert werde. Die so stets husten, sollen oftmahls Butter essen, denn sie machet wohl auswerffend, bekommt wohl der Lungen-Sucht, und dem Seitenwehe. Man muß ihrer nicht zu viel essen, und wohl mit Brodte kauen.

Von dem Ey.

Eyer sind einer mittelmäßigen Natur, nicht zu Kalt, und nicht zu warm, nicht zu feucht und nicht trucken. Die weichen Eyer, sorbilia vel tremula, genandt, gehen leichtlich durch, geben aber wenig Nahrung, machen die rauche Kehle glatt. Item, sie geben gute Nahrung, und seyn die besten, derhalben sie alten und schwachen Leuten dienstlich. Die harten Eyer, cocta, genandt, dauern sich schwerlich, gehen langsam hinab, geben grobe und böse Nahrung dem Leibe. Die gebackenen Eyer, so man in einer Pfannen bereitet, geben böse Nahrung, und blehen auff den Magen, machen grobe

grobe überflüssige Feuchtigkeit und bösen Cassi.
Der Gänse und Endten-Eyer, ob sie wohl nicht so
gute Nahrung geben, jedoch so stärcken sie, und
reizen zu den ehelichen Wercken.

**Von den Dingen, so die Speise angenehm
und geschmackt machen.**

Vom Salz.

Wie sehr das Salz vonnöthen sey, ist jeders
mann bekannt, es gibt der Speise einen rechten Ge-
schmack, und machet sie zum Essen angenehm, und
erhält sie dauerhaft.

Es sind aber des Salzes vielerley Arten,
als (1.) das Meer-Salz, welches im heißen
Sommer, in den See-Städten, wenn die Son-
ne sehr sicht, und das Meer am salzigsten macht,
verfertigt wird. (2.) Selb-Salz oder Syl-
Saltz, welches vor Zeiten die Alten in denen Sees-
Städten mit großem Gewinn also gemachet:
Wenn sie dürre Erd-Klöffe des salzigsten Erd-
reichs genommen, und zu Pulver gemachet, Was-
fer darauff gegossen, und ein schön weiß Salz dar-
aus gelaugert. (3.) Boge-Salz, welches aus ei-
nen schwarzen und unreinen Salze gemachet
wird. (4.) Das Kling-Salz, welches die Salzs
Sieder machen, wenn sie im dritten oder vierdten
Jahr den Herd oder Pfanne einreissen, und die
Stücke Erdreich, welche viel Salz an sich gezo-
gen haben, in die Pfanne werffen, klein zerreiben,
kochen und sieden lassen, und wenn sich das unrei-
ne gesetzt, das schönste Salz daraus machen;
Und weil die Erden-Klöffe vom Heerde klingen, so
heissen sie es Kling-Salz. Es ist auch zu Fische
sehr

sehr gut, zum Einsalzen aber nuhet es nichts. (5)
 Brat. Salz ist sehr schön und klar, durchsichtig,
 hat längliche Stücklein, glänzet wie ein Stern,
 und wird aus Meer-Wasser gemacht, wenn es
 desto länger gesotten und ausgedörret ist.

Wir wollen hier nichts melden von denen Salzen,
 welche aus Kräutern gemacht, und Salia al-
 calia genennet werden, und denen Medicis wohl
 bekannt sind, als überlassen wir ihnen auch billig
 deren Præparation und Gebrauch.

Über den Küchen-Gebrauch, hat auch das Salz
 die Krafft, die unfruchtbaren Weiber fruchtbar
 zu machen; Denn die fetten Weiber gemeinlich
 unfruchtbar sind, dahero wenn sie wohlgesalzene
 Speisen genieffen, werden sie geschickter zu empfa-
 hen, und dadurch fruchtbar; indem das Salz al-
 le Schleimigkeiten verzehret, die gar zu feuchte
 Mutter des Weibes austrocknet, und reiniget,
 daß der männliche Saamen desto leichter darin-
 nen haften mag. Welche Weiber aber dürre
 sind, deren Gebähr-Mutter trocken ist, denen
 schadet scharff gesalzene Speise gar sehr.

Nicht weniger so reizet das Salz die Männer
 zur Liebes-Lust, und stimuliret sie zur Heilheit, da-
 her man auch heutiges Tages spricht von denen
 welche über der Mahlzeit viel Salz essen, sie seynd
 verliebt oder geil. Die Egypter haben dieses wohl
 gewußt, daher sie keine gesalzene Speisen haben
 essen dürfen, wie uns Plutarchus meldet, damit sie
 nicht zur Liebes-Lust angereizet würden, welche
 aber ihrer Gesundheit gar übel, meines Erachtens
 vorgestanden, sintemahl das Salz des Menschen
 Leib

Leib vor innerlicher Fäule bewahret, die übrige Feuchtigkeit verzehret. Das Salz in seiner rechten Masse gebraucht, stärcket den Leib, und machet zu allen Dingen wacker und geschickt.

Daß auch das Salz zur Fruchtbarkeit helffe, und solche vermehre, ist daraus abzunehmen, daß in dem Schilff an der See, da salzig Wasser ist, unmäßig viel Ungezieffer ist. So thut man auch dem Vieh Salz unter das Fressen, damit sie Lust zum Essen kriegen, und fruchtbar werden mögen.

Im Mangel des Salzes brauchet man auch das Meer-Wasser, statt des Salzes.

Das Salz ist einer zusammenziehenden und trucknen Natur, behütet vor Fäulung, verzehret überflüssige Feuchtigkeit, erregt und erwecket den Appetit, hat eine sonderliche eingepflanzte Krafft die Fruchtbarkeit zu mehren, wann es gebührender Maas in der Speiß gebraucht wird. Wo es aber zu viel in der Speiß genossen wird, verbrennet es das Geblüt, gebietet Galle, schwächt oder ringert den Saamen, verursacht den Grind, schadet den Augen, der Blasen und den Nieren. Die fette Weiber, die da wegen ihrer Fettigkeit unfruchtbar gemeiniglich seynd, wenn sie ziemlich wohl gesalzene Speisen essen, so werden sie fruchtbar und geschickter zu empfangen, sintemahl das Salz alle Schleimigkeit verzehret, die gar feuchte Mutter des Weibes austrucknet und reiniget, daß der Saame desto leichter in der reinen Gebärmutter haften mag. Welche Weiber aber dörre sind, und eine truckne Gebärmutter haben, denen schadet gesalzene Speise so wohl als scharffe

heimlich. III. Th. M m Speis

Speise. Darum sollen sie wenig gefalshenes, und vielmehr feuchte liebliche Speise essen.

Von Honig.

Honig ist warm und trucken im andern Grad; hat eine zarte Substanz, und reiniget, ist auch etwas scharffer Natur, daher es eine austreibende Art hat. Allen schwachen Leuten, wie auch denselbigen, so kalter Complexion seynd, ist Honig viel beqvemer, denn den jungen hitzigen Leuten. Dañ alte Leute werden mit Honig erhalten, bekommen darvon gute Nahrung und frisches Geblüt, aber bey den hitzigen Cholerischen Menschen wird Honig bald zur bitteren Gallen verwandelt. Es sollen aber diejenigen, so Honig brauchen wollen, selbiges zuvor in Wasser wol erwallen, und lauter schäumen, sonst blehet rohes Honig den Bauch, erwecket den Husten, und so man dessen überflüßig geneußt, bewaget es den Eingang des Magens, daß man sich muß erbrechen. Früh nüchtern Honig gegessen, und eine Weile drauff aefastet, machet ein gut Gesicht.

Von Zucker.

Der Zucker hat eine temperirte Qualität, seine Natur ist weichen, lapiren, auflösen und stärken. Die hitzige und Gall-süchtige Menschen sollen nicht viel Zucker aufferhalb der Arzney gebrauchen, dann er wird bald bey ihnen in die Gall verwandelt, zu dem schadet er allen Kranckheiten, die von der röthen Gallen ihren Ursprung haben. Es seynd nicht allein die Weiber, sondern auch etliche der Medicorum, der Meynung, das Zucker und Honig bey den jungen Kindern Würme wachsend machen. Aber wann man generationem
vermi-

vermium fleißig bedencket, so wird er klar und off-
fenbahr, daß sie aus verfaulten und erstunckener
Materie erwachsen. Honig aber und Zucker,
Del und Wein, faulen oder rotten nicht: Wie
Galenus lib. 3. de simpl. facult. cap. 17. bezeuget.
Ich geschweige, das Honig und Zucker der Fäu-
lung widerstebet, und was man lange Zeit frisch
behalten will, das wird mit Honig und Zucker ein-
gemachet oder darin verborgen, deshalb die Al-
ten ihre Abgestorbenen, die sie für faulen zu behal-
ten unterstanden, mit Honig auch eingemachet,
wie es dann vom Alexandro Papinius der Poët in
seinem dritten Buch mit solchen Versen anzeiget:

Duc ad Amathios manes, ubi belliger orbis
Conditur, hyblæo perfusus nectare durat.

Plinius zeiget gleichfalls an lib. 22. cap. 24. daß
Claudius Imperator einen Hippocentaurum um
der obgenandten Ursach Willen mit Honig über-
gossen, aus Egypten geführet. Levinus Lemnius in
seinem Buch de occultis naturæ miraculis schrei-
bet, daß nicht alleine bittere, sondern auch süße
Dinge die Würme tödten, und daß auch solches
die Rosinlein thun sollen. Ursachen können hin und
wieder aus dem Galeno, potissimum textu II.
com. 3. de vict. acut. Item lib. 2. de simpl. med.
facult. cap. 14. genommen werden. Daß nemlich
der Honig und Zucker in temperatis corporibus
ein herrlich gut Geblüt machen, in hitzigen Leuten
aber werden sie in Galle verwandelt. Nu lesen wir
aber im 12. Buch Tralliani, exoptimo sanguine
vermes generari non posse, daß aus guten Geblüt
keine Würme wachsen können. So ist auch die

M m 2

Galle

Galle Würme zu generiren nicht allein untauglich, sondern tödtet auch wegen der Bitterkeit die Würme. Darum Egineta lib. 1. c. 5. rejecta vana illa sollicitudine, lehret, daß man den Honig, tanquam primum alimentum, den Kinderchen, so jezt zur Welt kommen, geben soll. Endlich ist im Zucker eine gelinde Schärffe, und im Honig gleichfals eine Wärme, daß sie deswegen desto weniger in die Säule können treten.

Nächst diesem aber und in Ermanglung ist kein Stück besser als der Efig, jedoch so kan durch solchen die Speise nicht so lange gut bleiben, als durchs Salz, es sey denn, daß nach etlichen Monden der erste Efig von dem Fleische, oder eingeweichter Speise abgeseiget, und ein frischer Efig von neuen auffgegossen werde.

Von dem Efig.

Efig ist kalt und trucken im dritten Grad. Daß er aber das Ansehen hat, als wärmet er, wie man siehet an manchem Menschen, der gern sauers isset, daß ihme bisweilen der Schweiß ausbricht, das geschicht per accidens, zufälliger Weise, wie in heißen Hundes-Tagen einem Menschen gar heiß und warm wird, wann er eylig und viel trincket. Dann die Kälte treibet die Hitze, die sonst im Leibe verborgen ist, heraus in die äußersten Glieder, daß die gar warm werden. Der Efig ist einer subtilen Substanz, also daß er fast durchdringet, und die groben zähen Feuchten zertheilet, daß man auch gläubet, daß er die verstopfte Glieder eröffne, jedoch zeucht er auch nicht wenig zusammen. Er wird auch nützlich gebrauchet wider das Wüsten

ten

ten und Toben der Gallen, leget und bezwinget dieselbige, benimmet ihr die Schärffe, lindert auch die grosse Hitze in den Cholerischen Fiebern, und leget den Durst. Über das ist er dem Magen gut, machet Lust und Begierde zu essen, und benimmet das Brechen. Jedoch soll man wissen, ob er gleich obgenannte Tugenden an sich hat, daß niemands gut ist allzu viel Esig zu nützen, sintemahl er den innerlichen Gliedern schädlich, fürnemlich aber den Senn-Adern, und derenelben Schwachheiten. Er wird aber mit ander Speiß gekochet und gebrauchet wider die Bauchflüß. Esig ist in der Colic, und andern kalten Kranckheiten schädlich, Item in Mutter-Kranckheiten, denn Esig ist ein Mutter-Feind. Item, ist schädlich den alten Melancholicis. Denen die eine volle damfige Brust haben. Item, dem bliden Gesichte.

Des Esigs Würckung und Krafft kan man auch an unterschiedlichen Dingen sehen, absonderlich an einem Eye, wenn man solches drey Tage lang in guten scharffen Esig leget, oder etwas länger hat weichen lassen, so werden die Schalen so verzehret und subtil gemacht, daß es durch einen engen Ring kan gebracht werden. Desgleichen wird ein Kieselstein, der 7. Tage lang im Esig gebeitzet ist, so mürbe, daß man ihn zwischen den Fingern zerreiben kan. Daher der Carthaginenser Herzog Hannibal, als er mit seinem Kriegs-Volck in Italien ziehen, und ihm einen Weg durch das Gebürge bahnen wollen, ihme siedend-heissen Esig machen lassen, und damit die stärcksten Felsen zer Sprenget, daß er auch darüber sein Auge verlohren.

So ist der Efig auch gut wider den Giff und andere anfällige Kranckheiten, absonderlich in der Pestilenz, denn er zertheilet alle böse Luft, und ob sie schon bereits in den Leib getreten, behütet das Blut, daß es nicht so bald fange, und bewahret die humores für aller Fäulung. Daher es auch kömmt, daß die, welche aus einer bösen giftigen Wunden den Giff auffaugen, den Mund mit scharffen Efig wieder ausspülen. Ob nun wohl der Efig sehr nützlich, so ist doch dessen Überfluß gleichfals schädlich, indem er den Schlaß benimmt, das Gehirn austrocknet, und den Schwindel verursachet.

Nicht ungleicher Natur und Würckung haben auch andre allzu sehr saure und herbe Dinge, als Granaten, Citronen, Limonien, welche einen solchen sauren Safft bey sich haben, daß wenn man Geid darein leget, und etliche Stunden liegen läset, es am Gewichte leichter wird.

So wird auch nicht undienlich seyn, anher zu setzen, wie ein guter Efig zu machen sey. Wein, und Bier, wenn es von der Sonnen und Luft nicht sauer und zu Efig werden will, so kan man ihm mit Saltz, Pfeffer und Sauerteig, zusammen vermischet, helfen. Und so man solches noch eher austrichten will, so nehme man einen glühenden Stahl oder Ziegelstein, oder Reittig. Wurzel, und thue solche ins Gefäß. Desgleichen thun auch Nispeln oder unreiffe Maylbeeren, oder Schlehcn, überall zerkerbt, oder Morellen, diese machen einen schönen sauren Geschmack, und eine schöne rothe Farbe, welches auch die Hollunderbeere, un schön rothe Nelcken thun. Die unreiffen
Bromm-

Bromm-Beere, wenn sie sich beginnen roth zu färben, gedörret und zu Pulver gestossen, hernach mit Wein-Efig kleine runde Küglein daraus gemacht, und an der Sonnen wieder gedörret, wenn man solche hernachmahls in warmes Bier oder Wein wirfft, so wird bald ein scharffer Efig draus.

Wie nun des Efigs Wirkung durch seine führende Krafft und Schärffe alles, was davon bisher gemeldet worden, geschiehet, auch thut ein solches die brennende Hitze; Daher siedendheiß Wasser die gleichmäßige Wirkung hat ein Ding lang unverfehrt zu erhalten, denn Fleisch und Fische so man es mit siedend-heißem Wasser bezeugt, lange gut bleibet, nicht riechend wird, oder Maden hecket.

Nächst dienet auch zum Einmachen sonderlich der Kümmel, wo man dessen nur genug hat, und ihn wohl einreibt; dieses geschiehet wegen seiner austrocknenden Krafft; Denn aus dieser Ursach sehen die Leute, welche stetig viel Kümmel essen, bleich und dürr, weil er die natürliche Feuchtigkeit ausdrocknet, und samt den bösen, und die besten Säffte des Leibes verzehret. So kan auch alles, wenn er recht trocken gemacht wird, nicht leichtlich anbrüchig werden, weswegen auch die Stock- und andere Fische, wenn sie vom Winde recht aus gedrocknet sind, nicht leicht verderben. Auch das Zwiegebackene Brodt wird nicht schimmlicht, weil alle Feuchtigkeit darein ausgedörret ist.

Von dem Senff.

Senff ist warm und trucken im vierdten Grad, zertheilet und führet aus, und damit ihm seine

M m 4

Schärf.

Schärffe werde benommen, und den Augen nicht Schaden bringe, soll man ihn mit Eßig vermengen. Er schadet dem blöden Gesichte, und erreget Hauptflüsse. Man kan ihn auch mit süßem Wein-Most anmachen.

Von Merrettig.

Merrettig ist von Natur trucken und heiß im andern Grad, den Augen schädlich, reget viel Flüsse, so er übrig gebrauchet wird. Sonsten mäßig gebrauchet, stärcket er den Magen, und gibt guten Appetit zur Speise, treibet auch den Stein, ist gut wider den Schaarbock. Dem sehr hißigen Magen dienet er nicht, und machet ihm viel Galle.

Von dem Baum-Del.

Baum-Del ist dem Magen ziemlich gut, nur nicht zu viel, denn alle fette Dinge zuviel, sind ungesund und eckel: Doch sonderlich das, welches aus unzeitigen Oliven ist ausgedruckt, welches kalt und trucken und Omorribes oder Omphacium genannt wird, das aber von den zeitigen kommt, ist warm und feucht, es weicht und beweget zum Stuhlgang.

Von Gemüsen, die zu der Küchen dienen, und von etlichen Gesalzen die man bey der Speiß gebrauchet.

Vom Habergrüg.

Obwohl Galenus will, daß der Haber für die Pferde sey, und nicht den Menschen diene: So zeugen doch andere Medici, und gibts die Erfahrung, daß Habergürze eine gute Nahrung sey, sonderlich in Husten und andern Brust-Kranckheiten

heiten mit kleinen Rosinen und Butter angerich-
tet, erweicht den verstopfften Leib, und hilfft den
Schlamm oben ausführen.

Von Gerst. Graupen und Gerst. Grütze

Gerst. Graupen und Gerst. Grütze sind eine
herrliche Nahrung, davon der fürtreffliche Griechi-
sche Medicus Hippocrates, ein besonder Büchlein
geschrieben, darüber etliche berühmte Medici seine
commentaria gelassen. Löschet die Hitze in den
Fiebern, und Cholerischen Kranckheiten, reinig-
get und öffnet, hat eine mittelmäßige Complexi-
on, zwischen warmer und kalter Natur.

Von Bohnen und Linsen.

Grüne Bohnen seynd kalt und feucht im ersten
Grad: Dürre Bohnen sind kalt und trucken im
ersten Grad. Linsen seynd heiß und kalt von Na-
tur, doch temperirt, und von Natur stopffend.
Sie machen grob, schwer, melancholisch Geblüt,
bringen viel Binde, und seynd dem Magen schäd-
lich, machen ein dunckel Gesicht, und böse Träu-
me, zu viel und oft genossen.

Von Erbsen.

Die Erbsen haben eine an sich haltende oder
stopffende und purgierende Krafft: die purgieren-
de Krafft ist oder bestehet in ihrem Fleische, die
stopffende aber in corticibus, in den Schalen oder
Schlaufen. Derhalben werden sie sehr gelobet,
wann die Schale oder Hülsen auffgehoben, oder
die Erbsen durchgeschlagen, genossen werden, daß
sie also gebraucht den Leib erweichen, die Verstopf-
fung der Leber und der Milz öffnen, die Nieren
und Blasen vom Sand und Stein reinigen: Mit

den Schlausen oder Hülsen aber gegessen, stopffen, machen viele Winde, daher dann Bauchwehe entsteht, und der Stein gerühret wird.

Von dem Reiß.

Reiß ist warm im ersten und trucken im andern Grad, gibt ziemliche Nahrung, ist hart zu verdauen, und stopffet den Bauch, mit Fleischbrühe angemacht, gibt gut Geblüt. So der Reiß nicht soll stopffen, soll man in des Nachtes in kurtures oder Kleye einweichen, und des Morgens wieder auswaschen, darnach kochen.

Von dem Hirs.

Hirs ist kalt im ersten und trucken im andern Grad, stopffet den Bauch, ist harter Dauung, machet viel melancholisch Geblüt, jedoch wird er bey denen, die dessen von Jugend auff gewohnet seyn, ziemlich bald und wohl verdauet, und ist eine gute und gesunde Speiß vor die Kinder, dann sie werden starck und wohlgefärbt davon, und wären warlich solche und dergleichen Speisen den Kindern viel gesünder, dan daß man sie also mit vielen Fleischspeisen überfüllet. Denen Müßiggängern so nicht grosse Leibes Bewegung haben, ist er nicht gesund, er bläset auf, und will ausgearbeitet seyn.

Von Cappern.

Cappern sind warm und trucken, und wann man sie essen will, soll man sie zuvor von dem Salz abreinigen, und darnach in rein Brunnen-Wasser legen und erquellen lassen, biß so lange alle Krafft und Geschmack des Salzes darvon komme: Darnach soll man sie mit ein wenig Wein-Eßig, Baum,

Baumöhl, und kleinen Rosinlein bereiten, gleichwie einen Salat/ und für aller andern Speiß auff den Tisch setzen. Also genüget machen und erwecken sie eine Lust und Appetit zum essen, führen den Schleim aus dem Magen, und eröfnen die verstopffte Leber und Milz. Wann sie aber rohe gegessen werden mit Eßig und Salz eingemacht, wie sie in Teutschland gebracht werden, sind sie dem Magen schädlich, und bringen grossen Durst.

Von Oliven.

Eingemachte Oliven, welche colymbades genannt werden, sind kalt und trucken, schwer zu verdauen, so man sie aber isset mit anderer Speise, machen sie eine Lust zu essen, machen viele Galle, sind hitzigen Leuten nicht dienlich. Man soll sie erst in frischem Wasser auswässern, Eßig und Baumöhl darüber gießen, so sind sie weniger schädlich.

Vom Salat.

Es hat der Salat die Natur und Krafft, daß er, wenn man ihn gar zu oft brauchet, und nicht andere Kräuter darunter mischet, dem Gesichte schade, dessen Klarheit verdunckele, und solches desto mehr, wenn man nicht Wein darauff trincket.

Die alten haben auch in Gewohnheit gehabt den Salat zum letzten der Mahlzeit zu speissen, und nicht wie wir, zum ersten, wie hiervon Martialis schreibet. Welches sie nicht ohne Ursach gethan haben, denn dieweil der Salat kalter und feuchter Natur ist, so machet er, nach der andern Speise gegessen / oder am letzten der Mahlzeit, einen guten Schlaf, und kühlet die Hitze von übrigem Wein. Wir aber sind gewohnt denselben bey

bey

bey Anfang der Abend-Mahlzeit zu genießen, aus Ursach, weil von dem langen Mittags-Mahl, man zur Abend-Mahlzeit keinen rechten Appetit hat, so setzet man gleich zum Anfang, eine Lust zum Essen zu erwecken, einen mit Eßig und Baum-Öel zu gerichteten Salat auff.

Von Gurcken.

Gurcken sind kalt und feucht im andern Grad, man isset sie zu ander Speise und Gebratens, doch soll das mäßig geschehen, dann zu viel genossen erkälten sie das Geblüt, erwecken faule Fieber, blehen den Leib auff, und schwächen den kalten Magen. In kalten Phlegmatischen Kranckheiten sind sie nicht dienstlich.

Von eingemachten rothen Rüben, Zwiebeln.

Betz rubra, eingemachte rothe Rüben oder Beetwurckeln isset man nicht allein zum Gebratens, sondern stellt sie auch zu Pancteten und Schlawfrunck auff, sonst mäßig vor eine Arzney gebraucht, und des Abends davon gessen, sind sie fast dienlich den impotentibus oder zu ehelichen Wercken ungeschickten Männern: Sie erweichen den Bauch, dienen wider den Husten, machen weit um die Brust, und bringen Lust zur Speise.

Von Süßmilch oder Compis.

Die durchgesetzete Schaaßmilch ist eine liebliche Sülte oder Stüppe zu Gebratens, machet guten Appetit, kühlet, ist in hitzigen Kranckheiten nicht undienstlich, aber mäßig gebraucht. Etliche Pfefferkörner, oder gepülverten Ingwer darüber gestreuet, ist gut, daß sie nicht den Bauch aufbläset.

Von

Von Musteric.

Musteric oder Must mit Senf bereitet, ist auch eine Sülze oder Sallamencum, das die Lust zum Essen bringet, zum Gebratens Würstle oder Peckel oder auffgetreugtem Fleische nützlich gebrauchet.

Von Gewürz und etlichen Saamen, die man zur Speiß gebrauchet.

Von Zimmetrinden.

Die Zimmetrinde ist warm und trucken im dritten Grad, einer subtilen Substanz, erwärmet, eröffnet, machet dünn, und stärcket alle innerliche Glieder, machet ein scharff Gesichte, bringet einen lieblichen Athem, allzu viel genossen macht schwarze Zähne, erhizet das Geblüt, machet die Haut kräßig, und eine ungesunde Farbe des Angesichts.

Vom Pfeffer.

Der Pfeffer ist warm und trucken im vierden Grad. Er durchdringet, eröffnet, zertheilet, machet dünn und zeucht aus, erwärmet die Leber und kalten Magen, zertheilet die Winde im Leibe, den Cholericis ist er schädlich, dienet auch nicht den Frauen, die gerne wolten fruchtbar seyn.

Vom Ingwer.

Ist heiß im dritten, und feucht im ersten Grad. Ist dem kalten Magen gut, stärcket die Dauung, weicht den Bauch sänfftiglich, und benimmt die Verstopfung des Leibes, und ist kräftig wieder alles was das Gesichte verdunckelt. Welche von Natur eine hizige Leber haben, die sollen nicht viel Ingwer gebrauchen.

Von

Von Neglein.

Die Neglein seyn warm und trucken im drittern Grad, seyn dem Haupt und dem Hirn und dem Gesichte sonderlich gut, also, daß sie auch mit ihrem Geruch dieselbige stärcken und kräftigen: Über das haben sie eine Krafft die Sinne zu schärfen und das Gedächtniß zu stärcken: Sie haben auch eine Natur die Flüsse des Hauptes zu stillen, und heilen gar wohl alle Schwachheiten des Hirns, so von Kälte ihren Ursprung haben. Über das haben sie auch eine Krafft den Magen zu stärcken, und werden nützlich gebraucht wider das Brechen und Würgen des Magens. Es werden auch die Neglein gar nützlich gebraucht wider die Ohnmachten des Herzens, und desselbigen Gebrechen, so von Kälte herkommen. Sie vertreiben auch allerley Schmercken, so von Winden verursacht werden.

Von Saffran.

Der Saffran in den Speisen genücket, bekommt wohl dem Magen, und hilfft die Speise verdauen. Zertheilet den Schleim in der Brust, und stärcket alle innerliche Glieder. Er eröffnet allerley Verstopffung der Leber und der Mutter, treibet den Harn und der Frauen Zeit, doch soll man sein genießten mit Massen, dann zu viel gebraucht, bringet er das Haupt-Wehe, Unlust zum essen. Er räumet die Brust, und machet Lust, er stopffet die Bauchflüsse, oder verhindert den Durchlauff, er befördert kräftig die gebährende Weiber.

Von Muscaten-Nuß, und ihren Blumen.

Die Muscaten-Nuß seyn warm im andern Grad,

Grad, ziehen etwas zusammen. Sie seyn dem Hirn gar gut, stärken und kräftigen dasselbige, schärffen die Vernunft und alle andere Sinne, auch das Gesicht. Sie seyn auch dem Magen sonderlich gut, erwärmen denselbigen, stärken ihn, und vertreiben die Blässe und Winde, so sich in selbigen verhalten. In Summa es dienet die edle Muscaten-Nuß wider alle kalte Gebrechen des Hauptes, des Hirns, des Magens, der Leber und der Mutter. Es seyn auch die Muscaten-Nüsse fast dienstlich wider die Schwachheit und Ohnmächtigkeit des Herzens, wie auch wider das Zittern desselbigen, ändert den bösen Geruch des Mundes, und treibet den verstopfften Urin. Muscaten-Blüt, Macis oder Mazer ist warm und trucken im dritten Grad, hat eine sonderliche Eigenschaft den erkalten und schwachen Magen zu stärken und zu erwärmen, sie hilfft und födert die Dauung, verzehret die böse Feuchtigkeit, und vertreibet die Winde, stärcket das Herze kräftiglich.

Vom Pfeffer-Kümmel.

Der Pfeffer oder Römische Kümmel hat eine Krafft und Würckung zu erwärmen, dünn zu machen, zu dauern, zu zertheilen, zu öffnen, zu trucknen, und zu treiben. Ist warm im dritten und trucken im Anfang des dritten Grads. Dienet wider die Aufbulehung des Bauchs vom Winden, verursacher, dann es zertheilet dieselbigen und vertreibet sie, ermiltet das Wehe des Magens, vertreibet das auffpressen, leget den Schmerzen der Leber, und stärcket sie, wann sie von Kälte schwach ist. Er zertheilet die windige Wassersucht, treibet

bet

bet aus die geele Sucht, mildert das Grimmen in Därmen, dienet wider den Schmerzen des Rückens und Lenden, von Kälte verursacht, treibet und fördert die Monat-Blumen der Weiber, und leget die Unkeuschheit, in Speiß und Franck, und auff alle andere Weise und Manier gebrauchet.

Vom Anies.

Der Anies-Saamen hat eine Krafft zu wärmen, zu trucknen, und zu zertheilen, ist heiß und trucken, im dritten Grad. So man aber den Anies in der Speise nützen will, soll er bey den Speisen gekochet werden, denen Menschen, die den Schwindel haben, mit kalten Catarrhen oder Flüssen beladen seyn, einen schweren Athem haben und stetig Husten, den Leber und Milchsüchtigen, und den säugenden Weibern, die nicht Milch haben, dann ihnen der Anies überflüssige Milch machet.

Von Fenchel.

Fenchel ist warm im andern Grad und trucken im ersten, neben einer geringen zusammenziehenden Krafft. Eröffnet, machet dünn und zertheilet. Dieser Saamen in der Speise genossen bekommt wohl denen, die mit Hauptwehe, schweren Athem beladen seyn, und einen schwachen kalten Magen haben. Die Köche und fleißige Haus-Mütter, wann sie Fische braten wollen, so füllen sie die mit grünen Fenchel-Kraut, und umwickelen die Fische damit, braten sie darnach sanfft ab, dadurch dann die Fische nicht allein einen guten Geschmack bekommen, sondern es wird ihre übrige Feuchtigkeit auch darvon verbessert, und werden also desto gesunder zu essen. Derowegen auch die wohl und
recht

recht thun, die ihre Fische mit Fenchel kochen, dann er mindert nicht allein ihre übrige feuchten, sondern hilfft dieselben auch wohl abdauen.

Von dem Coriander.

Der Coriander-Saamen wärmet und trucknet mit einer geringen adstriction und Zusammenziehung. Die Speisen, die mit dem bereiteten Coriander condirt und bereitet werden, seynd denen fast dienstlich und gut, die mit dem Schwindel und der fallenden Sucht oder andern Haupt-Krankheiten beschweret und beladen seyn. Item denen, so Magenwehe von Winden haben. Desgleichen in allen Bauchflüssen.

Von Garten- oder Wiesen-Kümmel.

Der Matt- oder Wies- Kümmel hat eine Eigenschaft und Krafft zu stärken und zu erwärmen, den zehen Schleim subtil und dünn zu machen, die innerliche Verstopffungen zu eröffnen, die Winde und Bläst zu zertheilen. Ist warm und trucken im dritten Grad, wird derowegen beyde innerlich und äufferlich in der Arzeney und Küchen heilsamlich genüzet.

Röcken-Brodts gerieben, mit Bier gekocht, und Garten-Kümmel daran gethan, mit etwas Honig und Zucker süsse gemacht, und also kochen lassen, immer umrühren, ist ein herrlich Bier-Muß in Meissen und anderen Ländern, dem Magen und Haupte sehr dienstlich, und auch wohl-schmeckend.

Von Kräutern und Wurzeln.

Vom Rettich.

Der Rettich ist warm im dritten, und trucken im andern Grad, hat eine Natur zu eröffnen, zu

Zeimlichk. II. Th.

N n

fau.

saubern und dünn zu machen. Man soll ihn vor der Speise essen, darum daß er also eine Lust zu essen machet, und dem Magen nicht so schädlich, als wann man ihn nach der Mahlzeit isset. Man soll ihn mit Wasser und Salz besprenget essen, dann er sonst viel böse übelriechende Dünste und Aufstreigen des Magens machet. Überflüssig gegessen, schadet er dem Gesichte und den Zähnen.

Von weissen Rüben.

Die Rüben werden gekochet warm im andern und feucht im ersten Grad. Dioscorides schreibet, daß die zahmen Rüben gekochte, dem Leibe Nahrung geben, aber sie blehen sehr, und machen eine Begierde zur Unkeuschheit Simon Sechi schreibt, daß sie ein grobes Geblüt machen, wann man derselbigen stets esse, und gäben Ursach zur Verstopfung der Leber, sie machen feist, öffnen den Leib zu Stuhlgängen, aber sie blasen den Leib auf, und geben viel Winde.

Von gelben Rüben oder Möhren.

Es seynd die Wurkeln der zahmen Möhren, und sonderlich aber die geelen und weissen unseren Küchen so gemein worden, als irgend ein ander Gemüse muß immer seyn mag, dann man die täglich mit Hammel- oder Rind-Fleisch pfleget zu kochen, welche dem Fleisch und der Suppen oder Brühen einen guten Geschmack mittheilen, sondern sie seyn auch fast dienlich, so da Hauptwehe haben von der geelen Gallen, desgleichen den Milchsüchtigen, und seynd sonderlich dienlich denen, die Verstopfungen der Nieren und Blasen haben, treiben und fördern den Harn, seynd fast bequem in den Harn Winden und dem Tröpfflingen Harnen. Item,
den

gen schwachen und blöden Manns-Personen, die zum ehelichen Wercken ungeschickt seyn, desgleichen den erkalten unfruchtbaren Weibern, und machen den Säug-Ämmen viel Milch, dienen wol den magern dürrer Leuten, dann sie geben ziemliche gute Nahrung, und machen feist, und den Leib zunehmen. In Summa, wie man die in der Speis genießen kan, es sey in den Suppen oder Müssern, so seynd sie denen Menschen dienlich, die mit obgemeldten Gebrechen beladen sind, desgleichen auch allen denen, so mit dem Lenden-Stein beladen seynd, und die eine Materie im Harnen von sich geben wie Kley.

Von Petersilien.

Die Petersilie ist warmer und truckner Eigenschaft, bis im Anfange des andern Grads. Es wird die Petersilie heutiges Tages als ein edel und gesundes condiment fast in allen Speisen gebraucht. Sie hat die Krafft und Eigenschaft zu eröffnen, zu stärken und zu erwärmen. Sie erwärmet und stärcket die Leber, die Nieren und Blasen; Digeriret und kochet den kalten zehen Schleim, eröffnet die Verstopffung aller innerlichen Glieder, sonderlich aber die Leber, und reiniget dieselbige, vertreibet die geelle Sucht, treibet den Harn, reiniget die Nieren, Harngänge und Blase, stärcket den Bauch und alles Eingewende. Derowegen dienet sie trefflich wohl in der Speis recht wohl gekochet, sonst sey sie hart zu verdauen.

Von Schwämmen, Reifgen und Pfliffel-lingen.

Es melden die Medici, daß aus den Schwämmen

An 2

men

man etliche zu essen tauglich seyn, etliche aber un-
däuliche, ja gar tödtlich. Aber viele andere halten
keine für gut oder nützlich, dann sie allesamt nicht
anders seyn als eine überflüssige Feuchtigkeit und
excrement, so von der Natur des Erdreichs und
des Wassers oder des Meeres abgesondert seyn,
werden fast unter die venena und Gifft gerechnet.
Es mögen sie auch die Leckermäuler oder Näscher
bereiten wie sie wollen, so seyn sie gleichwol der
Natur zuwider, wie dann die Leute oft suffociren
oder ersticken und zu verstummen pflegen, wenn sie
derselben ein wenig zu viel gessen haben. Seynd
gar kalter und feuchter Natur, und bringen groß-
sen Schaden, wo sie nicht wohl gewürzt werden.
So einer von gegessenen Schwämmen krank
würde, siede er Pfeffer in Wein, und trincke davon,
oder er mache ihm ein Vomitorium, ein Brechen.

Von Pasternacken.

Die Wurzeln sind schwer zu verdauen, sonder-
lich die lange in der Erden gestanden. Die erste
Brühe darinnen sie gekochet sind, soll man weg-
giessen, und wieder kochen, so sind sie gesünder.
Sie machen grob Geblüte, dienen Bauern und
arbeitsamen Leuten, sie treiben den Stein und den
Urin, und befördern die ehelichen Wercke.

Von Brassica oder Crambe, das ist, weissen
Kohl oder Kabbis Kraut; Item von
rothem und grünem Kohl.

Kohl machet den Stuhlgang fertig und den
Bauch weich, sürnemlich aber der rothe Kohl, doch
also, daß er sanftlich oder gemachsam gesotten sey:
Oder wie Galenus und andere sagen, daß man die
Blät

Blätter in heißem Wasser erwallen lasse, und darnach dieselbige Brühe für sich selbst oder mit Zucker vermische und einnehme. Wenn man sie aber vollkommlich kochet, also daß man die erste Brühe abschütte und andere darüber giesse, und in derselbigen wiederum sieden lasse, so stopffe sie den Leib. Diemeil aber der Kohl dem Magen etwas schädlich ist, so schreibt Galenus, daß man ihn mit einer feisten Brühe kochen soll: und wie Simon Sethi vermeldet, daß der Kohl mit gutem feisten Fleische gekochet, dem Magen weniger schade, dann wann er allein gekochet wird. Er ist auch in Sommerszeiten dem Magen viel schädlicher, dann im Winter. Was die zarten Zweiglein oder Spargen belanget, sollen dieselbe dem Magen besser und nützlicher seyn, dann das ander Kraut. Sie sollen auch den Harn mehr fort treiben, dann das ander Kraut, wie Dioscorides im 123. Capitel darvon schreibt. Es geben aber die Kohl-Kräuter, wie Simon Sethi bezeuget, ein grob-melancholisch Geblüt. Sauer Kohl ist schädlich, und sonderl. den Milchsüchtigen.

Zwiebeln oder Ziepollen.

Wenn man Ziepollen mit massen isset, so verzehren sie die zehen Feuchtigkeiten im Magen, eröffnen die Eingänge der Adern, reizen und treiben den Urin, machen dünne Stuhlgänge, führen die Gifft aus, und stillen des thörichten Hundes, und aller giftigen Thiere Bisse, machen eine klare Haut, eröffnen die Schweißlöcher und machen schwitzen. Schaden den Leuten, welche von Natur heiß und trucken seynd, dann sie davon hitziger und durrer werden. Aber den kalten phlegmaticischen seynd sie

N n 3

gesund.

gesund. Sie reizen sehr zur Liebe und machen un-
keusch, seynd den jungen Weibern nicht viel zu gön-
nen, damit die Männer den Donat nicht zu oft re-
petiren müssen.

Lauch, Porrum, Schnittlauch.

Lauch in der Speis genossen, machet scharff Ge-
blüt, schwere Träume, erfüllet das Haupt, schadet
dem Gesichte, treibet den Harn und die Frauen-Zeit.
Ist schädlich den verkehrten Nieren und Blasen.

Knoblauch.

Knoblauch ist warm und trucken im vierdten
Grad, widerstehet dem Safft, und wird von Ga-
leno, der Bauren-Theriaca genannt. Er schadet
sehr dem Haupt und Gesichte, machet eine stincken-
de Brust, so man ihn zuvor etwas in Eßig gebeizet
hat, soll er so sehr nicht schaden. Etliche schrei-
ben, so man auf Knoblauch ein Stücklein rothe Be-
ten-Wurzel (*Beta rubra*) in der Aschen ein wenig
gebraten, esse, so stincke oder rieche der Knoblauch
nicht ausm Halse. Den hitzigen Naturen ist er
nicht gut. Auch welchen das Podagra viel Leides
thut, die sollen nicht Knoblauch essen, dann er wie-
derholet und erreget die gewöhnliche Schmerzen.

Lactuc oder Lattich, Lactuca.

Der Lattich ist kalter und feuchter Substanz, als
so, daß ihn etliche dem Brunnen-Wasser gleich se-
hen. Simon Sethi sehet ihn kalt und feucht im drit-
ten Grad. Dioscorides schreibet, daß der Lattich dem
Magen bequemlich sey, kühle, bringe den Schlaf,
erweiche den Stuhlgang: Wenn er gesotten sey, ge-
be er dem Leibe mehr Nahrung, dann rohe geessen.
So man aber oft Lattich esse, mache er ein blödes

Dun-

dunkel Gesicht. Die hitzige brennende Gall zu lösen und zu bezwingen ist fast nichts nützlichers denn der Lattich, sonderlich wenn man ihn rohe, wie ein Salat isset. Kühlet auch das hitzige entzündete Geblüt gleich einem frischen kalten Bruüen-Wasser, doch ohn einigen Schaden des Magens, und indem er das hitzige Geblüt also lindert, bringet er ein sanfften Schlaf, welches auch Galenus in lib. de alimentorum facultatibus bezeuget, daß ihme der Lattich, wenn er ihn zu Nacht gessen, gute Ruhe und einen sanfften Schlaf bracht habe. Galenus meldet auch, daß unter allen Kräutern keines sey, welches dem Leibe besser Nahrung gebe, auch ein besser Geblüt, dann eben der Lattich. Junge Hüner mit Lactuc gekochet, ist eine anmuthige nützliche Speise in hitzigen Kranckheiten.

Brunnkref, *Nasturtium aquaticum*, **Gartentkref**, *Nasturtium*.

Brunnkref ist warm und trucken im andern Grad. Wann sie noch grün und frisch ist, wird sie an vielen Dertern im Salat gebrauchet. Der gemeine Mann meynet den hitzigen Magen damit zu kühlen, da sie doch eine hitzige Complexion hat, und schadet der hitzigen Leber. Zum Scharbock ist sie dienstlich. Brunnkref wie ein Salat gessen, treibet den Gries und Harn. Ist gut den Milchsüchtigen, denen die Milk verhartet ist: Und ist nützlich denjenigen, welchen der Magen erkaltet ist. Es sollen sich aber die schwangeren Weiber mit diesem Kraute fürssehen und sich dessen enthalten. Gartentkref ist etwas besser, jedoch einer Natur mit der Brunnkref.

N n 4

Sal.

Salbey, Salvia.

Salbey ist warm im ersten und trucken im andern Grad. Egineta und Oribasius schreiben, daß die Salbey wärme und ein wenig zusammen ziehe. Welche viel mit den Flüssen des Hüpts geplaget werden, die sollen sich stetigs der Salbey gebrauchen, dann sie wehren denselbigen und halten sie ein, in der Kost gebrauchet oder darüber getruncken; Es ist ein ausbündig Küchen-Kraut, daß man auch in die Braten stecket, in die Würste brauchet, und ins Handwasser. Dienet denen die einen schwachen feuchten Magen haben.

Vom Majoran oder Meyoran, Majorana.

Majoran ist einer subtilen Substanz, warm und trucken im Anfang des dritten Grads. Und hat eine Art zu digeriren und zu zertheilen. Hat eine sonderliche Natur an sich, das kalte und schwache Hirne, wie auch die Senn-Ädern desselbigen zu erwärmen und zu stärcken. Wird in vieler Speise in Würsten, Kalbs-Köpffen, Gebratens, Hünern gebrauchet.

Vom Beyfuß.

Der Beyfuß ist in der Kost fast lieblich und angenehm. Darzu aber seynd die getreugten und abgestreifften Blümlein am dienlichsten und nützlichsten, Gänse, Hünere und andere Gevögell und Fleisch Speisen damit gefüllet, welches wir den Köche, die solches am besten wissen und verstehen, befohlen haben wollen. Und sollen ihnen die Kindbetterinnen, desgleichen auch die Weibes-Personen die nicht gnugsam gereiniget werden, den Beyfuß in ihren Speisen und Trancck lassen befohlen seyn, dann er ihnen

ihnen sehr nützlich bekommen wird, sintemahl er die Kindbetterinnen wohl reiniget, und die Monatliche Blumen sehr fördert. Es seynd noch andere Kräuter die in unterschiedenen Ländern zu der Speis gebrauchet werden, als auch der Rosmarin, Spiznet oder Binetsch, Lactuca, Spinarcha, Melden, atriplex, Spargen, asparagi: Item Bürzel portulaca, borrago, Borrage oder Ochsen-Zungen-Blumen zc. Weil aber solche nicht überall oder in allen Landes- Arten gebräuchlich seynd, habe ich hiervon das Papier nicht erfüllen wollen. Wer Lust hat, kan es in den Kräuter-Büchern suchen.

Von Früchten ingemein.

Es müssen allerley Früchte sparsam und mäßig gebrauchet werden, nicht überflüßig, als andere Speisfen, sintemahl sie übel verdauet werden, und ein wässerich Geblüte und überflüßige Feuchtigkeit machen. Mäßig aber gebrauchet sind sie nicht zu verwerffen. Etliche lindern die grosse Hitze, stärken und wärmen den Magen, etliche löschten den Durst, etliche machen einen linden weichen Leib, etliche machen Appetit oder Lust zur Speise, zc. Will etliche in specie kürlich erklären.

Von Kirschen.

Aus dem Geschmack der Kirschen kan man leichtlich abnehmen, daß sie nicht einerley Natur seyn. Dann etliche seynd süß, etliche herb und saure. Die süßen wärmen ein wenig. Die herben und sauren kühlen und stopffen. Die süßen Kirschen erweichen den Bauch, bekommen aber dem feuchten Magen gar übel. Dargegen aber die sauren Kirschen seynd dem Magen nütlicher, erfrischen den

N n 5

selbis

selbigen und machen eine Lust zu essen. Es werden die sauren Kirschchen nützlich in den hitzigen Fiebern gebrauchet, dann sie kühlen und löschen den Durst. Gedürrete oder gebackene Kirschchen stopfen den Bauch. Saure Kirschchen mit Zucker eingemacht, seynd den hitzigen Francken Leuten fast anmuthig, wenn man sie frisch vom Baume gebrochen in Honig leget, bleiben sie lange frisch.

Pflaumen grün und aufgetreuet.

Die Pflaumen seynd ingemein kalter und feuchter Natur. Die frische zeitige Pflaumen erweichen den Bauch und bewegen zum Stuhlgang, aber dem Magen seynd sie schädlich, und machen böses Geblüt, verfaulen gar leichtlich im Leibe, und verderben alle andere Speise. Seynd nur allein denjenigen gut, welche einen hitzigen und trucknen Magen haben und leichtlich verstopffet werden, denselbigen kühlen und feuchten sie, und halten den Leib offen. Dioscorides schreibet, daß die truckene Pflaumen, und sonderlich die in Damasco wachsen, dem Magen bequemer seyn, geben mehr Nahrung, und verfaulen nicht so leichtlich, ziehen auch etwas zusammen, derwegen sie den Bauch stopfen, so fern sie nur trucken seyn, wie Dioscorides schreibet. Wie wohl Galenus das Gegentheil vermeldet, und sonderlich wenn man sie in einem Honig-Wasser kochet. Die so aus Damasco Syriæ urbe gebracht werden, seynd die besten (ist aber groß Betrug damit) seynd lang, schwarz, haben viel Fleisch und kleine Kerne oder Steine. Sielbschen die Galle und den Durst, halten den Leib weich oder offen.

Von

Von Pfirschkern.

Die Pfirsing seyn kalt und feucht im andern Grad, aber die Blut, die Blätter und die Kern seynd warmer und truckner Natur. Die Pfirsing, wie Dodonæus schreibet, seynd den Magen gar schädlich, und so man ihr zu viel isset, bringen sie Schleim, erkalten den Leib, und machen Spulwürme, geben auch dem Leib gar keine Nahrung, sondern sie faulen gar leichtlich, sonderlich wenn man sie nach der Mahlzeit gebrauchet, alsdann verderben sie auch ander Speise, daher dann vielerley Schwachheiten, fürnemlich aber saule Magenfieber verursacht werden. Wenn man sie aber für ander Speise isset, so erweichen sie den Bauch, und gehen bald wiederum hinweg. Es dienet auch die Pfirsing wohl wieder den hitzigen brennenden Harn. Es haben die Pfirsingkern eine Krafft und Eigenschaft die verstopfte Leber und das Milk zu eröffnen, den Harn und Sand fort zu treiben, und wie etliche sagen, sollen sie auch den Stein brechen.

Von süßen und bitteren Mandeln.

Die süße Mandeln, wenn sie etwas trucken worden, seynd ziemlich warm und trucken: Die süße Mandeln frisch abgebrochen, sind eine liebliche angenehme Speiß, geben auch ein wenig Nahrung, aber doch machen sie ein dickes Geblüt, sonderlich aber so sie etwas alt oder trucken worden seyn. Die frische oder süße Mandeln, wenn sie geschälet seyn, gehen sie so langsam wiederum aus dem Leib, daß sie auch den Bauch etwas stopffen, und dervwegen von etlichen wider den Durchlauff und die rothe Ruhr eingegeben werden. Wann man die

Mans

Mandeln zur Milch oder Suppen gebrauchen will, soll man sie zuvor in warmen Wasser abschälen, darnach etwa eine Stunde in kalt Brunnwasser legen, und alsdann gebrauchen. Es haben auch die süsse Mandeln eine Krafft die Natur oder den Saamen, sonderlich mit Zucker genossen, zu mehren. Sie geben den Ammen viel Milch. Die bittern Mandeln seynd wärmer Natur als die süssen, deswegen eröffnen, zertheilen und saubern sie mehr, und seynd kräftiger, den kalten groben Schleim aus der Brust und Lungen zu räumen, wie auch den zehen Eyter, entweder in der Kost oder auf ander Weise gebrauchet. Es werden auch die Mandeln gebrauchet zu den Gebrechen der Leber, der Seiten, des Milches, der Därmen, Nieren und Blasen, seynd nützlich dem feuchten Magen. Man saget, daß die bittern Mandeln die Trunckenheit verhüten sollen, (man muß aber nicht zu viel sauffen, sonst werden sie wenig helfen) vielleicht darum, dieweil sie den Harn treiben.

Von Kürbsen

Kürbse geben dem Leibe eine böse Nahrung, fürnemlich wenn sie nicht wohl gekochet werden, dann sie erfaulen leichtlich. Seynd im andern Grad kalt und feucht. Haben einen süssen Geschmack, werden mancherley Weise zu der Kost bereitet. Sie geben den Kindern viel Spulwürme, ersfordern viel Gewürz, schaden den Phlegmaticis und Melancholicis. Den Cholericis seynd sie etwas dienlicher.

Quitten, Cydonia mala.

Dodonæus schreibet: Die Quitten seyn kalt und trucken im andern Grad, einer zusammenzieh-

hen

henden Natur; Etliche sagen, sie seyn kalt im ersten Grad trucken im Anfang des andern. Die Quitten gebraten, und mit Zucker bestreuet, seynd dem Magen bequemer, wehren dem Aufstossen und Unwillen. Benehmen die unnatürliche Hitze, und stopffen allerley Bauch-Fluß. Auch seynd sie behülfflich wider das Blut-Auswerffen. So jemand einen starcken Trunck hat gethan, und besorget, daß ihme der starcke Geruch vom Weine zu viel ins Haupt möchte dämpffen, der esse alsbald gebratene Quitten, so schadet ihme der Wein desto weniger. Wer einen blöden Magen hat, und die Dämpffe stetigs ins Haupt steigen, der soll jederzeit nach der Mahlzeit gebratene Quitten essen: Sie wehren und verhindern das Aufsteigen der Dämpffe, seyn auch dem Magen gut und nützlich, und werden ein Siegel des Magens genannt.

Von Aepffeln.

Es haben die Aepffel nicht einerley Natur und Eigenschafft, dann die sauren seynd fast kalter und irdischer Natur: Die süßen haben einen mittelmaßig Temperament. Die weinichten (vinacea poma) seynd etwas kalt und warm. Wilde oder Holz-Aepffel stopffen und ziehen zusammen. Simon Sethi schreibet, daß die saure Aepffel denjenigen gut seyn, welchen der Magen von vieler Feuchtigkeit verderbt ist. Welche einen weinichten Geschmack haben, sind auch dem Magen gut, erfrischen denselbigen, seyn eines anmuthigen Geschmacks, werden nützlich in den Fiebern im Munde gehalten, denselbigen damit zu erfrischen. Es werden auch die saure Aepffel in Butter gebraten und denen Krancken
dar

dargereicht, ist ihnen eine liebliche Speise. Galenus schreibet von sich, daß er in seiner Jugend viel Obst oder Aepffel gegessen, und immer frantz und ungesund gewesen sey. So bald er aber sich solcher Früchte enthalten, habe er beständige Gesundheit erlangt. Wann man der sauren Aepffel rohe zu viel isset, stopffen sie den Bauch, aber sie machen Harnen, und wehren dem würgen oder brechen des Magens. Die süßen Aepffel erweichen etwas den Leib, und laxiren, bekommen wohl denjenigen, so einen kalten Magen haben, und von giftigen Thieren gebissen seyn. Die Holz-Aepffel stopffen den Bauch gar sehr, sonderlich der Saft davon, und dienen wider diarrhæam & enteriam, wider den Durchfall.

Von Birn.

Die Birn seynd nicht einerley Complexion, so viel aus dem Geschmack kan abgenommen werden. Dann etliche seyn süß, etliche saur, etliche herb und streng: Jedoch seyn sie allesamt einer kalten und zusammenziehenden Natur, doch die wilde mehr, denn die zahmen, und sonderlich welche süß seyn. Die Birn sollen dem Leibe mehr Nahrung geben, dann die Aepffel, doch nicht so gut. Gekochte Birn seynd dem Leibe nützlicher und bequemer, denn die rohe, geben auch besser Nahrung. Dodonæus meldet, daß Birn den Leib stopffen, fürnemlich aber die wilde und saure. Seyn gut wider die Bauch-Flüsse, die rothe Ruhr und dergleichen, als da seyn Blutspeyen, und übrige Flüsse der Mutter, rohe oder gekochet eingenommen. Gebraten oder gesotten, stärcken sie den Magen
und

und benehmen den Durst: Birn bringen Darmsucht, wer der viel isset, bringen auch das Grimmen, darum ist es gut nach Birn starcken Wein getruncken, und Specereyen, als Pfeffer und Zimmetrinden genücket. Hieher gehöret der alte Vers:

Post pyra da potum, post pomum vade cacatum,

Daß man auff die Birn trincken soll, damit sie nicht zu sehr stopffen, und auff die Aepffel zu Stuhl gehen, damit sie nicht zu viel Winde machen. Die Kern in den Birn sind sonderlich gut den Lungen süchtigen, schaden aber den Nieren.

Von Maulbeeren.

Die schwarze Maulbeere, so sie zeitig und frisch sind, bewegen sie zum Stuhlgang. Aber die unzeitigen oder durren stopffen sehr. Die Maulbeeren in der Speise genossen, sind dem Magen nicht bequem, dann sie verderben bald darinnen. Sie seynd warmer und feuchter Natur, geben keine gute Nahrung, sind dem Magen zu wider. Aber vor ander Speise genossen, erweichen sie den Leib, und treiben den Harn, und so man sie aus frischem Wasser isset, löschten sie den Durst. Von den unzeitigen und halb reiffen Maulbeeren machet man einen Saft, Diamorum genant, zu faulem Munde und bösen Halsen. Etliche machen diesen Saft von Brambeeren, und hat bald gleiche Zugend.

Von Granatäpfeln.

Von süßen Granaten.

Die Granatäpfel sind einer guten und unschädlichen Feuchtigkeit, dem Magen fast bequem, geben aber doch keine oder gar geringe Nahrung, fürnemlich aber die süße sind dem Magen gut, daß sie

sie erwärmen ihn, aber in den Fiebern soll man derselben müßig gehen, dann sie machen ein wenig Hitze, und blehen den Magen auf. Sie werden auch gebraucht wider den alten Husten und Mattigkeit des Herzens.

Von sauren Granaten.

Die sauren Granaten seyn kalter und zusammenziehender Natur, werden von vielen Personen mehr gebrauchet, dann die süßen, sie seyn dem hitzigen Magen gar nützlich, löschen den Durst, unterdrücken die Gall, fördern den Harn, und können in den scharffen brennenden Fiebern wohl zugelassen werden, sie kühlen auch und erfrischen den Mund. Sie vertreiben auch die seltsame Luste den schwangern Weibern; und seyn gut wider das Verfließen des männlichen Saamens. Bringen Lust und Appetit zu essen, und stillen das Brechen.

Von weinsäuerlichen Granaten.

Weinsäuerliche Granaten seynd einer mittelmäßigen Art und Natur zwischen den süßen und sauren. Diese mit Zucker bereitet, seynd den Schwindfüchtigen gut: Diener auch trefflich wohl wider die Schwachheit und Mattigkeit des Herzens, wo die nur herkommt, von Kälte oder Hitze, doch kühlen sie das Herze mehr, dann daß sie wärmen sollen. Matthiolus schreibt, daß sie für allen andern in hitzigen Fiebern sollen gebrauchet werden. Dioscorides schreibt, daß die Schaaln eine zusammenziehende Krafft haben, kühlen, trucknen und stopffen.

Von Limonien.

Die Limonien seyn kalter und truckner Natur, wie

wie der saure Geschmack anzeigt. Welche mit dem priapismo geplagt werden, die sollen ihre Speise jederzeit mit Citronen und Limoniensafft bereiten und sich derselbigen gebrauchen. Es werden auch die Limonien nützlich gessen wider das Brechen und Unlust zum Essen, dann sie erfrischen den Mund, bekommen dem Magen wohl, dämpfen die Galle, und bringen wiederum eine Lust zum Essen. Wer auch groß Magenwehe aus Hitze hat, der gebrauchte sich fleißig der Limonien.

Von Pomeranzen.

Wer einen Grauen und Unwillen vor der Kost hat, der soll sich fleißig der Pomeranzen gebrauchen, fürnemlich aber der sauren, welche auch gut seyn wider das Verdauen, so von Biddigkeit des Magens herkommt, sie lindern auch alle innerliche Hitze des Magens, der Leber und des Herzens. Wenn man die Speise mit Pomeranzen-Safft besprenget, gibt er derselben einen frischen und lieblichen Geschmack. Eingemachte Pomeranzen-Schaalen haben eine sonderliche Krafft das Herz zu stärken, und die Ohnmacht desselben abzuwenden. Sie wärmen auch und helfen wohl dem kalten blöden Magen, und fördern die Dauung.

Von etlichen Fischen,

Barben haben eine Temperatur in Kälte und Feuchte, seynd gar edle Fische krankten und gesunden Leuten, geben ziemliche Nahrung und gute Feuchte, seyn auch guter Dauung.

Karpen aus fließenden Wassern seynd nicht so schädlich, als die aus den Beyhern un Graben gezeimliche. III. Th. Do fan

fangen werden, dieselben bringen unrein Geblüt, und machen vielmahl Grimmen in dem Gedärm.

Salmen neigen sich auff truckene mehr Dann andere Fische, ihr Fleisch ist starcker und grober Nahrung, und so sie gesalzen werden/ beschweren sie leichtlich den Magen.

Forellen haben gar nahe der Salmen Eigenschaft, doch seyn sie etwas weniger schädlich, dann die Salmen, man hält sie am besten im Hornung.

Lampreten werden also genandt, dieweil sie an die Stein und Holz sich mit dem Munde anheugen, und dieselbe so hart ansaugen, daß man sie nicht wol davon abziehen kan. Die Lampreten werden Arms dicke, und lang wie ein Ahl, werden aber in Gesundheit wenig gelobt, insonderheit wenn sie alt seyn.

Neunaugen oder Steinbeisserlein saugen auch an den Steinen, und hecken sich mit dem Munde daran, darum sie Steinbeisserlein genennet werden, haben schwer und aulich grobes Fleisch, sollen in Wein getränkct, und mit Wein und Gewürze wohl abgefotten werden.

Der Aal ist schädlich dem Magen, und bringe vielmahl schwere Fieber, insonderheit wenn man ihn gefotten isset, und kein Gewürz dazu nützet, die Haut, Kopff und Schwanz, und sein Marck im Rückgrad gehören davon, gebraten ist er am besten. Man soll einen Aal mehr sieden, denn andere Fische, sonst ist er schädlich.

Bresem, Brachime, ist ein fürnehmer guter Bratfisch, hat ein trucken gesundes Fleisch.

Rot äuglein ist ein gemeiner gesunder Fisch, truck-

nes

nes Fleisches, schmeckt wol gesotten und gebraten.

Grundeln, Schmerlin, Krassen, diese Fischlein mögen den Krancken erlaubet werden, haben ein gesundes trucknes Fleisch, lieblichen Geschmack, so sie nur recht in der Küchen ab gesotten werden.

Krebse sind harter Daurung, doch wenn sie verdauet werden, geben sie gute Nahrung, sind auch dem Magen nicht zu wider, eröffnen die Verstopfung der Lungen, sind gut den Nieren.

Barf, Kaulbarf, wird unter die fürnehmsten und gesundesten Fische gezehlet.

Schley hat den rechten Namen vom Schleim, ist ein gemeiner, ungesunder, schleimiger Fisch.

Siohr hat ein fett Fleisch, grob und schwerlich zu verdauen, wann sein Fleisch noch frisch ist, so gibt es gute Nahrung, und erweicht den Bauch, wann er gesalzen ist, so ist er nicht so gut.

Hecht ist ein gesunder Fisch.

Vom gesalzten Fisch.

Gesalzene Fische seyn warm und trucken, zersplittern und machen dünn die grobe Feuchtigkeit wegen des Salzes, und sonderlich wann es Fische seynd, die ohne das gute Nahrung geben.

Der gesalzene Hering ist für andern gut, gehöret für Gesunde, den Krancken fast undienlich, wie auch alles ander gesalzen Fischwerck, er ist eine nützliche Hauß-Speise zu sieden, braten, kalt aus einem Eßig und mancherley andere Art bereitet. Wenn er gewässert, ist er denen etwas fürständig, so feuchten schleimigen Magen haben.

In der Medicin dienen die Zeringe, wenn man für eins, ein ganzes Stück, zu Aus- und Abziehung

der grossen Hitze, in hitzigen Kranckheiten und hefftigen Catarrhen odee Haupt-Flüssen, wie nicht weniger besorgenden Deliriens, auff beyde Fußsohlen einem Patienten legt; Und den zum andern, wenn man einen ganzen Hering also umwendet daß der Kopff unter sich, und der Schwanz über sich stehet, einem Menschen, zu Verreibung aller ley umwechselnder Fieber, auff den Rücken bindet.

Andere verbrennen einen ganzen gesalknen Hering zu Pulver oder Aschen, und geben selbiges hernach wider den Stein ein. Insonderheit wird auch die gesalkene Brüh sehr gerühmt, zu Verhütung des kalten Brandes an einem Gliede; Ist ferner gut zu Krebsmäßigen, und dergleichen bösen Geschwüren, selbige damit auszuwaschen und zu reinigen. It. zu erfrorenen Gliedern so dann in der Wind- und Wassersucht, wie auch Hüfftwehe, unter Clystire gemischt; und endlich wider die Kröpfte und Bräune am Hals, mit Honig angestrichen, und übergeschlagen. Nichts aber wird in der Medicin vom Hering höher gehalten, und noch jeko gebraucht, als die Blase, oder Herings-Seele, derselben neune gedörret, zu Pulver gestossen, und eingenommen, den verhaltenen Urin befördern, und Hülffe leisten, wo nichts helfen will.

Von auffgetreugten Fischen.

Noch ist hart, und auig zu essen.

Stockfisch, Schelfisch, Rotscher, seyn schwer zu verdauen, und so sie gleich verdauet werden, machen sie ein grob schwer melancholisch Geblüt, seyn gar nicht zu gebrauchen ohne Gewürz, mit vieler Butter zugericht, seyn sie angenehm, oder doch viel weniger

weniger zu verdauen, dann die Feiste der Butter, und Schleimigkeit der Fische vereiniget sich gar hart in dem Magen.

Von allerley Trancf.

Von Trincken insgemein.

Bissher haben wir nach Nothdurfft von allerley Speiß, so man geniessen mag, gehandelt, jetzt müssen wir auch vom Trincken ein wenig reden, dann trincken nicht allein Nahrung gibt und den Durst lescht, sondern hilfft auch, daß die Speise mit Trancf erweicht, desto leichter nach vollbrachter Dauung durch die kleinen Aederlein der Leber durchgehen, und allen Gliedern des ganzen Leibes sich distribuiren und kommen könne; Jedoch muß offi und mäßig unter Essens getruncken werden. Der alte Vers lautet also: Inter prandendum, (coenandum) tibi sæpè parumque bibendum: Sintemal ein mäßiger und geringer Truncf gar leicht bezwungen und verdauet wird, und weil er auch im Magen etwas verharret, kan er die genossene Speise desto besser erweichen. Dann gleich wie der Platzregen das Erdreich oder den Acker nur allein abläuret, abspület und davon läufft; Ein mählicher sanffter und gelinder Regen aber das Erdreich erfeuchtet, durchnâset, und zur Fruchtbarkeit dienlich machet: Also erweicht auch das mähliche Trincken die Speise, das viele Trincken aber machet, daß die Speiß im Magen schwimmt, und daß sie der Magen nicht wohl umbsehen und lochen kan. Sonst findet man Leute, die weder im Anfang noch Mittel der Mahlzeit trincken, sondern es biß zu Ende sparen, welches doch nicht

einem jeden zu raten, allein denen, so enge Aderu haben, die man meseraicas nennet, und denen so stetig weichen Bauch haben. Nach Essenszeiten soll man nicht mehr trincken, denn alle natürliche Kräfte und Wirkung des Magens, die nun im Werke seynd werden dadurch gehindert, und wird die Speise nicht recht gekochet oder verdauet. Dann gleichwie das Fleisch in den Topffen am Feuer auffhöret zu sieden und zu kochen, wenn man kalt Wasser inmer zugeußt; Also wird der Magen durch das unzeitige oder unmäßige Trincken zwischen der Mahlzeit von der rechten Dauung zerstöret und gehindert, daß er entweder die Speise nicht gut machet, oder ja langsam ferriget. Daher danu eine grobe ungedauete Speise in die kleinen Aederlein der Leber und des ganzen Leibes, oder die Geroeyde des Bauchs kommt, daselbst Verstopffung und innerliche Fäulniß einen Ursprung aller Fieber und aller gefährlichen Kranckheiten machet.

Vom Tranck insonderheit, und zuerst vom Wein.

Der edle Rebensafft ist dem Menschlichen Leben und der Gesundheit so beqvem, daß man keinen nützlichern Tranck erdencken kan, dann wo er ziemlich oder mäßig getruncken wird, fördert er die Dauung, enthält die natürliche Kraft, stärcket alle innerliche und äusserliche Glieder, erhält gute Farbe, machet rein, frisch und gesund Blut, erhält vor innerlicher Fäule, leitet die wohl verdauete Speise in alle gebührende Glieder, verzehret die schleimige böse Feuchtigkeiten, stärcket und truck-

net

net das Hirn, erquicket das Herz, vertreibt die Schwermütigkeit, und bringet lieblichen Schlaf. Ja er ist der Natur des Menschen so angenehm, daß auch Avenzoar billich saget: daß man weder Speise noch Arzenei ohne Wein genießen solle. Mesue befiehet, daß man Rhabarbarum in Wein infundire oder henge, ehe die Krancken das genießen. Trallianus lib. I. cap. 17. giebet den Melancholicis die Pillen im Wein Hipp. lib. de Humidorum usu jaget, daß süßer Wein zu den Arzeneien-Trüncken dienlich sey, und lib. de locis spricht er, daß, welche vom Gebrauche der Arzenei krank seyn, durch einen Trunc Wein wieder erquicket und gesund werden. Dann weil des Menschen Natur überaus sehr an dem Wein sich ergetzet, und die niedergelegten Kräfte durch den Wein sich wieder erholen und aufstrichten, und den Leib der Wein erquicket, so geschieht es, daß, so des Menschen Kräfte von eingenommener Arzenei geschwächet, durch einen guten und mäßigen Trunc Wein wiederum gestärcket werden. Und weil unsere Natur mit großem Begier den Wein fodert und zu sich nimmet: Womit denn die Arzenei misciret wird, indem die Natur, das ist, die an sich ziehende Kraft, ganz begierlich den Wein, und zugleich mit das medicamentum die Arzenei an sich ziehet. Derhalben des Weines Kräfte herrlich und wunderlich, daß auch Asclepiades spricht: Man könnte seiner Macht die Götter kaum vergleichen. Wenn man aber des Weins unmäßiglich gebraucht, so schwächet er nicht allein den ganzen Leib, den Magen, die Leber, das Herz

und die andern Gliedmassen, sondern auch das Hirn und Nerven, daher denn Hauptwehe, Zittern der Hände, der ganze und halbe Schlag, Schwindel, fallende Sucht, und der gleichen Kranckheiten mehr verursachet werden. Den Wein soll man unter Essen trincken. Dann so er nüchtern getruncken wird, nimmet er mit seinen auffsteigen Dünsten das Haupt ein, verletzet die Nerven oder Senn- und Spann-Adern, und ist vieler anderer Kranckheiten Ursache. Nicht weniger schadet auch der Wein, wann er nach Essens getruncken wird, dann er die ungedaucte Speise in die Adern führet, und Verstopffung anrichtet. Wann man aber Obst, als Aepffel und Birn genossen, kan man wohl Wein darauff trincken. Gewässerter Wein wird hitzigen Leuten zur Sommerzeit zu gelassen, doch daß man anderthalb Stunde vor dem Trincken den Wein und das Wasser miscire, damit sie sich unter einander wohl erbeissen, sonst bringet gewässerter Wein vielmahl im Leibe Winde, die dem Haupte zuwieder. Alte und kalter Natur Leute können sich des Weins besser gebrauchen, als die hitzigen und Cholertischen Complexiones.

Von unterschiedlichen Naturen des Weins.

Eine gemeine Unterscheidung, was Natur die Weine seyn, ist nützlich zu wissen. Dann sie haben und erlangen mit der Zeit eine veränderte Eigenschaft, nemlich nach dem sie neu, alt, weiß, dicke, zart, geringe, starck seynd, oder was dergleichen in ihnen seyn mag. Der weisse ist warm im ersten Grad, der gar alte im dritten, der jährige aber hält

das

Das Mittel: Dicker rother Wein gibt viel Blut, dann er bedarff nicht grosser Veränderung, aber der weisse geringe und saure giebt gute Führung. Dicker, trüber, stopffet den Bauch, Leber, Milk und Nieren, also daß, die solchen zu viel brauchen, gerne wasserfüchtig, auch vom Griesß und Stein geplaget werden, fürnemlich die Alten.

Vom Most.

Süsser neuer Wein, so noch nicht verjohren, Most, wird schwerlich verdauet, machet ein großes, dickes Geblüt, verstopffet die kleinen Aderlein in der Leber und Milk, blehet den Leib auff, giebt viele Winde, und machet schwere Träum, doch treibet er die excrementa vom Menschen aus, wegen seiner irrdischen beissenden Hefen.

Von Kräuter-Weine.

Alle Kräuter oder gemachte Weine, so den untersten Gliedern dienen sollen, als zu dem Magen, Milk, Leber oder Gedärm, sollen zu Anfang der Mahlzeit getruncken werden, wie dann Bermuth-Wein ist, Salbeyen-Wein und von Hirschzungen oder Zamariscen-Holz angemacht: Und alle so über sich würcken sollen in das Häupt, zu Ende der Mahlzeit, als Betonien und Majoran-Wein.

Von dem Meth.

Meth in allen Kranckheiten, so von Kälte herkommen, dienstlich, vertreibet den Husten, reiniget die Brust von Eyter und Schleim, so wohl auch die Nieren. Treibet offft wunderlich suppresam urinam, wenn der Urin vom Steine verstopffet ist, wie etliche merckliche Historien solches bezeugen.

Weil hier vom Meth gedacht wird, und die wenigsten in unserm Lande wissen, wie solcher zu machen, so wollen wir es hier beschreiben, und noch eins und andere, von diesem delicaten Getråncke nütliches, curioses, und nöthiges gedencen:

Den Meth und Honig-Wasser zu bereiten, ist in denen Landen, als Moscau, Ungarn, Polen, Littauen, Lieffland, Schweden, Dännemarck, Norwegen, und anderer Orten mehr, da kein Wein, oder nicht wohl zu bekommen ist, aus Noth erfunden worden; Und ist der Meth zur Gesundheit nicht undienlich, und besser, als ein saurer, geschweffelter, grober Wein. In gemeldten Ländern wird der Meth für einen gemeinen Franck, an statt des Weins getruncken, ja, sie kochen und bereiten ihn, daß er sehr kräftig wird, und sie truncken macht, ja sauffen sich darinnen so voll, als im besten Wein.

Wenn man die Materie betrachtet, daraus jeziger Zeit der Meth gemacht wird, so ist ein geringer Unterscheid, wie ihn die Alten haben pflegen zu richten, denn selbige haben ihn aus Regen-Wasser gemacht, jezo aber wird er auch aus allerhand guten reinem Wasser präparirt, und zu dem Meth, den man täglich trincken will, Hopfen gethan, umb sich desto besser zu halten, wiewohl ohne dem das Honig der Natur ist, daß es nicht leichtlich verdirbt, es sey den sehr mit Wasser verfälscht, denn sonst pfleget es, wie bekandt, die Erper der Menschen lange Zeit zu erhalten.

Etliche der Alten, wie C. K. schreibt, haben auch Sauerteig zu ihrem Meth gethan, ohne Zweifel

Zweiffel der Ursach halber, darunr wir den Hopfen darzu thun, oder deßwegen, daß er desto eher vergähre und rein werde, auch desto länger harre und bleibe, allermassen wie die Polen, Littauer und dergleichen Völcker, aus dem teutschen Bähren-Klau-Kraut und Saamen ein Wasser kochen, mit Vermischung des Sauerteigs, einen Franck machen, so die armen Leute, statt des Biers trincken; Aber der Allen Einfalt, und geringe Zurichtung des Meths, samt ihrer Mäßigkeit, übertrifft weit die Zurichtunge der selben zu unserer Zeit, wegen Veränderung und mancherley köstlicher Zubereitung des Meths, darmit man mehr de Bauch und Schlund zu füllen, denn solchen nach Nothdurfft und Gesundheit zu gebrauchen, geneiget ist; Denn der Meth und Honig-Wasser ist ein hübscher Franck, und an denen Orten gut, da wenig Wein, und dargegen viel Honig vorhanden ist.

Es ist aber der Meth ein köstlicher zugerichteter Wein, wie auch Plinius saget, allein aus Wasser und Honig. Virgilius schreibet, der Nectar werde aus einer lüfftigen Materie bereitet, welches besser dem Meth als Wein und Bier zukömmt.

Der schlechte und einfältige Meth nun dienet zu allerley Kranckheiten des Haupts, Gehirn, Nerven, und dergleichen, sonderlich wo der starcke Wein schaden möchte, als in der Sicht, Podagra, Schlag, Epilepsie.

Auch schadet der Meth so nicht, wie das Honig, welches blicet, weil er gesotten und geschäumet wird.

Auch ist ein Meth besser als der andere, nachdem
der

der Honig ist, und die Bienen solches, aus den und jenen Blumen, zc. ausfaugen. Es muß aber der Meth wohl gesotten und geschäumet werden, wenn er soll gut und gesund seyn, sonst, wenn er crude, thut er dem Leibe Schaden.

Etlicher Meth wird von viel Wasser und wenig Honig zugerichtet, welcher dem Haupt nicht schadet, ist auch den innerlichen Gliedern nicht zuwider, sondern geht bald durch den Urin, dahero auch den Febricitanten mehr nützlich als schädlich.

Ein Meth wird auch besser zugericht und gekocht als der andere, dahero solcher gesunder; Mancher kriegt mehr Honig, und je kräftiger das Honig und Spiritus, je gesunder der Meth.

Ein rechtschaffener guter Meth erwärmet, und ernehret, und sind gewisse Anzeigungen, was guter Meth, so wol am Geruch, Geschmack, und Farbe.

Es haben aber die Farben der Meth ihre Ursachen: Denn, wann ein Meth dünne, und an der Farbe gering scheinet, so ist er noch rohe, und nicht wohl gesotten. Wo aber zu einem Meth gut Jungfer-Honig, so sonderlich die Bienen von der Linden-Blüte zusammen getragen, genommen wird, der ist an der Farbe weißlich. Welcher aber von andern gemeinem Honig gesotten wird, der ist gemeinlich gelbe, und je länger man ihn kochet, je gelber und röthlicher er wird.

Daher kan man aus den Farben urtheilen, welcher Meth besser als der andere, denn je schöner und höher der Meth an der Farbe ist, je stärker und kräftiger, nahrhafter und erwärmender.

Es nuget aber der Meth doch nicht allen Natu-
ren,

ren, denn den jungen, biliösen, gelbichten, blutreichen, und hitzigen ist er nicht dienlich. Wer mit dem Soodt geplaget, meide sonderlich den Meth.

Den Phlegmatischen, kalten und feuchten Menschen, (wosern keine Verstopffung der Adern vorhanden,) so wohl den alten Leuten, ist er ein sehr nützlicher Trancf, und bekommt sehr wohl, nähret sie, und erhält die natürlichen Kräfte. Der Meth löschet auch den Durst, löschet ab, reiniget, treibet Harn und Stuhlgang, dienet in allen kalten Kranckheiten, Husten, &c.; Befördert das Auswerffen, machet wohlriechenden Athem, reiniget Nieren und Blasen, dienet im Stein, erweicht den Leib. Soll auch das seinige in 4. tägigen Fiebern thun; Ist übrigens fast eben so kräftig, und vndergleichen Tugenden als der Wein.

Ein guter gesunder Meth muß nicht zu jung seyn, denn sonst verursacht er Biehungen, Reissen und Grimmen. Wenn der Meth allzuscharff und hitzig gewürst, ist sich wohl damit in acht zu nehmen, daß man ihn sein mäßig (modice,) trincke.

Darbey des Trancfs, Apomeli genandt, kurtz zu gedencfen, welches ein solcher Trancf, so dem gemeinen Meth gar nahe kömmt, und also zugehört wird:

Nimm eine schöne weisse Honig-Webe, darin schön durchsichtig Honig ist, lege die in warm Wasser, drucke es denn mit den Händen aus, und siede es mit sterem Schäumen, wie einen Meth.

Den in Hunds-Tagen gesottenen Meth hält man besser, als den zu anderer Zeit gesotten, sintemahl die Sonne zu der Zeit wohl am kräftigsten ist;

ist; Und ist auch nothwendig viel besser, als die Stuben- und Küchen-Wärme.

Nun wollen wir auch gleichwol ein und andere Art zeigen, Meth zu präpariren, damit die Unwissende gleichfalls einige Erkändniß darvon haben mögen; Denn vor die, welche es wissen, (wie denn eben so wohl manche bey uns herum delicates Meth, zur Gesundheit, und Ergeßlichkeit, zu trichien, der gewiß nicht unrecht, sondern gar angenehm schmeckt,) wirds nicht geschrieben.

Einen guten Meth zu machen.

Nimm zu einem Theil Honig, achtmahl so viel lauter frisches Brunnen-wasser, thue es in einen Kupffernen Kessel, setze es über ein helles Feurgen, laßes sieden, und, so bald sich was auswirfft, so verschäume es wohl.

Will man ihn frisch hinweg trincken, so muß man ihn nicht zu dick einsieden lassen; Will man ihn aber eine Zeitlang verwahren, so läßt man ihn so lange sieden, biß er klebrich wird, alsdenn in ein Faß gethan; Aber er muß auff zwey qver Finger breit hohl und ledig stehen, denn der Meth giehet gleich dem Wein.

Dieser gemeine Meth ist für sich selbst ein guter und gesunder Franck; Wer ihn aber stärker haben will, und gewürzt, der kan Zimmet, Muscainen/ Würk-Reglein, Ingwer und Galgant, mit ein klein wenig Safran, wegen der Farbe, darzu thun, in ein Fuchlein genehet, und ins Faß gehenget, und also mit einander vergähren lassen; Und wenn er verjähret hat, soll er 3. Monat lang harte verstopft liegen bleiben, und darnach getruncken

wer.

werden. An etlichen Orten wird er auch in der zu gespünnten Sonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben, darinnen er den Geruch und Geschmack des Wachsens und Honigs verleuret, und dem Wein-Geschmack desto näher kömmt; Es hat auch dieser Handgriff solcher in der Erden geschehenen Digestion, seine natürliche Ursachen.

Wer ihn nun will in Menge und Vielheit machen, mag es auch thun, und sich im Honig und Wasser, *ic.* darnach richten.

Eine andere Weise Meth zu machen.

Nim 7. oder 8. Maasß Wasser zu einem Maasß Honig, eine Gischpe voll Hopffen, 1. Nüssel oder gar ein Maasß Wachholder, ein halb *℥.* Viol-wurzel, Mant-wurzel eben so viel geschnitten, Salbey 1. Gispel voll, Garten. Spicanard ein paar Gispel, gangen Coriander etwas, doch nicht viel, Zimt *℥.*, Würz. Neglein ein Viertels *℥.*; Alles gröblich zerschnitten und zerstoßen, Muscatennüsse 1. viert. *℥.*; Ein frisch Ey drein gehalten, so siehet nicht auff. Die Species werden grob zerschnitten in ein Sack gethan, und wenn Honig und Wasser und Kräuter gekocht werden, der Hopffen drein geworffen, darnach 1. Maasß Hefen drein gethan, 3. Tage und Nächte verjähren, als denn durch einen wöllnen Sack ablauffen lassen in ein Fäßlein, das unten ein Zapffen habe; Wañ sichs wol geläutert, so hänget man den Zimmet, Muscaten-Blumen und Nüsse, gröblich zerschnitten, in einem langen schmalen Säcklein darein.

Soll er starck werden, so mag er sechs Tage auf der Hefen liegen, dieser ist weiß; soll er roth werden,

den,

den, so muß man schwarzgebrandt Honig drein thun, als nemlich ein paar Quart auf die Röthe gebrantes Honig, gehören auf 8. Maß Meth, vermischet, durch aus und eingiessen, und oft läutern.

Man muß den Meth in gepichtten Fässern halten, wenn er aufsteht, so laß man ihn wiederum läutern und durchlauffen.

Weil der Meth auf der Hefen liegt, wird er nicht lauter.

Einen Meth zu machen, der wie Malvasier schmecket.

Nimm schönen Honig, der von jungen Bienen ist, denn solcher der beste, thue ihn in einen Kessel, dazu thue so viel gut kalt frisch Brunnenwasser, der Mayenthau oder Regenwasser ist besser, auch dieser Meth-Malvasier, wenn er im Majo gemacht wird, ist der beste.

Zeichne einen Kessel mit einem Stäblein, wie hoch er sey, und nimm die Maas ein qver. Daumen höher am Holz, darum nim zu einem Maas Honig und zu einem Maas Wasser 8. Loth roth weissen Weinstein, gröblich zerstoßen, und allgemach gesotten mit Kohlen oder Holzfeuer, und wohl mit einem Löffel verschäumet welches das Zeichen ist, wenn es keinen Schaum mehr giebt, und nicht mehr schäumet, so gieb ihm wieder so viel heiß Wasser, daß du auff der Seiten zuvor wärmen lässest in einem besondern Kessel, und verschäum es wieder wohl, und laß es wiederum zu deinem rechten Maß am Holke oder Stock einsieden, jetz under thue mit dem Wasser zum 3ten und 4tenmal mit dem Verschäumen und Einsieden, wie du zuvor
ge

gethan hast, also, daß 4. Maasß Wasser auff ein Maasß Honig in 4malen eingegossen, und auff das erste genommene Zeichen eingefotten werde, also daß 2. Theile des Safts aus einem Theil Honigs und vier Theile des Wassers verbleiben.

Probe. Nimm ein rohes Ey von einer Henne, thue es in den Liqvore, daß es fein über sich auff einer Spitze schwimme, so ist der Liqvor gnug gefotten, schwimmt aber das Ey auf der Spitze und fällt unter sich, so muß man so lange sieden, biß das Ey, wie obgemeldt, oben schwimmt, und nicht zu Boden falle, so ist recht gefotten, laß es kalt werden, und thue es bald aus dem Kessel, wenn es erkaltet ist, in ein sauber hölzern Gefäß. Und geuß es durch ein wüllen Klaret-Sack, in einander gesteckt, also daß 2. sollen auffgehengt seyn, und colire es also, und wenn es nicht mehr lauffen will, so zeucht man den einen Sack heraus, thut den Wust hinweg, und wäscht ihn in kalt Wasser aus, trucknet ihn sauber, daß kein Wasser darin bleibe, und thut ihn wieder in den äussersten, und füllet wieder drein, so wirds starck lauffen. Wenn du zuletzt den Malvasier wilt lange Jahre behalten, so thue ihn in ein eichnes Fäßlein, so mit Spiritu Vini wohl gebrennet und bereit sey, so hält er lange Zeit.

Einen Anfang und Grund des Meths zu machen, daß man hiervon nachmahls zu jederzeit die Menge oder Vielheit Meth machen kan.

Nimm ein Theil gut rein Honig und 8mal so viel Regen- oder stießend Wasser, solches zusammen in einen kupffern Kessel auff's Feuer gesetzt, und gnug
Heimlichk. III. Th. P p sam

sam einsieden lassen, verschäume es mit allem Fleiß von aller Unreinigkeit, und lasse den 2ten Theil einsieden, und ob es genug gesotten, zu erkennen, ist dieses die rechte Probe, wenn ein frisch Ey darauff kan schwimmen, wo es aber nicht darauff schwimmt, must du mit Einsieden so lange verfahren, biß du solch erwehntes Zeichen gewahr wirst, alsdann durch ein rein Leinwand gesieget, in ein hölzern trucken Fäßlein, darauff sonsten Malvasier gelegen, oder sonst damit angefüllet oder gebeizet ist, daß es den Geruch gar wol davon habe, alsbald gefüllt, hänge auch von Stund an ein klein Säcklein, das voller Senff ist hinein, daß an einen Faden gebunden sey, darbey du denn es, wenn es von nöthen, wieder heraus mag ziehen, wenn solches geschehen, so stelle deinen Meth an die Sonne, wenn sie heiß scheint, so wird er gleich wie ein Most, zur Zeit der Wein-Erndte, jähren/ wenn solches vorüber, so zeuch das Säcklein mit dem Senff wieder heraus, und lege das Faß in den Keller, so hast du die Basin des Meths fertig.
Vom Meth ein Paar fürtreffliche und sehr nützliche Kunst-Stück.

Du solt einen feinen grossen kupffernen inwendig verzinnten Kessel haben, dahinein schütte 40. Maasß rein Regen-oder Fließ-Wasser, mach Feuer unter den Kessel, daß das Wasser beginnt warm zu werden, alsdann schütte 18. Maasß Honig darzu, rühre es mit einem hölzernen Rühr-Scheid wohl um, daß das Honig fein zergehe, wenn das geschehen, so stärke das Feuer, laß die Materia also im Kessel fein gemächlich sieden, und
 ver

verschäume es stets, biß das Honig keinen Schaum mehr gibt, und von seinen Fecibus gänzlich gereiniget ist, denn immer mit kleinem Feuer fort gesotten, biß daß es genugsam, etwa den 2ten Theil eingesotten, man kan den Kessel mit einem Stecken messen, und darnach Achtung drauff geben, wie viel eingesotten ist, will man die rechte Stärcke probiren, so thue man ein gut frisch Ey in die Materiam, schwimmet solches empor, so ist die Materia genug gesotten, schwimmt es aber nicht oben, so ist es noch nicht starck, und muß ferner gesotten werden, biß man die rechte Probe erlanget, hernach lasse man die Materia stehen, biß sie laulich werde, aber doch nicht erkalte, seihe es durch ein rein leinen Tuch in ein trucken Faß, da zuvor Wein oder Malvasier gelegen, und muß solches die Gröfse nach Gelegenheit der gesottenen Materie haben, also daß solch Gefäß darmit wol voll gefüllet werde, darmit es kan verjähren, und sich selbst reinigen, wenn folgender Zusatz darein gethan wird.

Nemlich: Man hencket alsobald darein ein Säcklein mit Senffsaamen gefüllet, und schüttet noch darzu in das Gefäß auf 30. Maas oder Kannen der gesottenen Materie gerechnet, ein Maas oder Kanne Hopffensafft, 1. Viertelmaas oder halb Quartier Bierhefen, und so viel Tinct. Tartari, alsobald, wenn es hinein kömmet, fänget der Meth gewaltig an zu sieden, denn diese Dinge geben von Natur dem jeko gemachten Honigwasser so ein groß Feuer und Hitze, ja es machet solches sieden, zu welcher Zeit des Jahrs es auch hinein gethan wird, als obs bey einem grossen Feuer lege, jedoch

Zeit zu versparen, damit man solche Medicin oder rechte Tinctur des Meths desto geschwinder mag verfertigen, so mag man solch Gefäß zu Sommers an der Sonnen, zu Winters aber in eine warme Stube legen, und regiere es in alle Weise, wie man den Wein im Herbst regieret, das Faß stets fein auffgefüllet, daß es mag verjähren, so wirds desto kräftiger, und also wirds in 2. oder 3. Monaten also starck, daß es allem Malvasier in Stärcke vorgeht, und wenn es verjohren, so nimms das Säcklein mit dem Senffsaamen wiederum heraus, und mache das Faß oder Regal auff's beste zu, und leg's in Keller, biß zum Gebrauch.

Mercke wohl:

Wilt du aber obgedachte Medicin oder Tinctur des Meths in ihre Krafft und Stärcke multipliciren und vermehren, so solt du in dieselbige, so ihrer 30. Maas ist, wieder 1. Maas Hopffen-Safft, ein Bierthel von einem Maas, oder ein halb Quartier Bierhesen, und auch so viel Tinctur Tartari schützen, und darmit in allem, wie erslich geschehen, procedirt und verfahren, so wirds zu Hauff wieder anfangen zu kochen, sieden, und digeriren, daß es in seiner Krafft also starck wird, daß dessen 1. Kannen auff 20. Kannen auffgesotten Honigwasser geschüttet, sie zu gar köstlichem gutem Meth, wie vorhin angezeigt worden ist, machet.

Wiederholst du solche Arbeit zum 3tenmal, so tingiret oder bringet 1. Maas der Medicin 30. Maas gesottenen Honig zu gutem köstlichen Meth. Wiederholest du es zum 4tenmal, so bringet 1. Maas 40. Maas köstlichen Meth.

Vom

Vom Biere ingemein.

Die Biere seyn warmer, truckner Art und Natur, dieweil mehr warmer und truckener, denn kalter und feuchter Materien zu den Bieren genommen werden. Und ob man gleich von dem Gerstenbier zweiffeln möchte, weil es kalter Natur ist, so aber die Gerste erwärmet wird durch die Bereitung, vielmehr erwärmt der Weize durch die Bereitung, dieweil er an sich selbst und von Natur warm ist. Es ist auch der Hopffen warm und trucken, der zu dem Bier gethan wird. Man siehet auch daß Bier warmer Natur sey, weil die Körper und Leiber der Menschen an ihnen selbst erhitzen, wenn sie mit dem Trincken etwas starck anhalten, es sey weiß oder ander Bier, das getruncken wird, und das zeigen auch an die auswendigen Zeichen des Angesichts, daß die guten Träncker unter ihren Augen so roth werden wie ein Blut, und so heiß wie ein Feuer, denn man greiffe an ihre Häupter, so fühlet mans wohl, wie heiß sie seyn, so man sonst dem, was sie selbst berichten, und der Feuerrothen Farbe ihres Angesichts nicht glauben geben wolte. Das geschicht aber daher, daß die Hitze in den warmen Naturen erwecket, gemehret, und überall im ganzen Leibe zertheilet und ausgebreitet wird, und sonderlich durch seine Leichte empor zu Häupte steigt, das siehet man nicht an denen, die schlecht Wasser, Kovent, Hausbier oder dünne Bier trincken, dann beyde Wasser und Kovent haben die Art und Natur zu kühlen. So müssen auch die Biere darum heißer Art seyn, daß sie den Tränckern in den Kopff steigen und sie truncken

machen, nun kan das kalter Natur nicht seyn, was einen truncken machet, denn allein was heisser Natur ist, steiget zu Håupte und macht truncken.

Ein jedes Bier, so es genug gesotten und von gutem Malz gebrauet wird, ist ein gesunder und nützlicher Franck, nähret wohl, macht starck und gebietet ein gut Geblüt, und treibet den Harn, Die Weißen-Biere, wenn sie nicht gar zu leicht und dünne seyn, haben sie mehr Wärme bey ihnen, denn andere, und geben besser nutriment, denn die Gerstenbiere. Unter den Gerstenbieren haben die klaren und lautern Biere den Vorgang, und seyn besser, denn die trüben und unklaren. Die mittelmäßigen Biere seyn besser, als die gar frischen oder alten, die frischen Biere aber seynd doch besser, als die sauren, und die nicht auff Pech liegen, besser dann die gepichten. Die leichten und dünnen Biere seynd kalter und feuchter Natur, die starcken Bier aber seyn heisser Arth, und geben die starcken Biere mehr nutriment, Fleisch und Blut, dann die geringen leichten und dünnen Biere thun, die Biere so von wegen einer dicken und feurigen Röthe dunckel seyn, oder hart gepicht, thun dem Håupte oder Brust Schaden, von wegen der scharffen aufsteigenden Dünsten. Die dicken Biere dringen langsam durch, liegen einem für dem Herzen, und machens enge um die Brust, blehen auch den Leib auff, durch wütende Winde. Die blancken Biere lassen sich besser vertragen. Die bittern Biere nehmen weg und heben auf die Verstopffung, erregen den Harn und halten den Bauch offen. Die frischen Biere so noch nicht auff

auffgestossen machen Winde im Leibe, verursachen Grimmen im Bauch, bringen den Stein zu wege, verhindern den Harn. Die sauren Biere verfehren die Nieren und Senn-Ader, thun dem Nabel leyd, machen auch und erregen böse Feuchtigkeit in des Menschen Leibe, je besser Wasser man zu dem Biere nimmt, je besser Geblüt das Bier gebieret, und das nicht darum, daß das Wasser Geblüt machen solte, sintemal kein schlecht Wasser Geblüt generiret; sondern darum, dieweil sich der Safft und die Krafft des Malzes mit dem Wasser im brauen vermischet, so nun das Wasser gut ist, und von andern Unrath gesaubert, so wird das Bier gut, machet auch gut Geblüt.

Wir wollen vom Bier noch eins und das andere beybringen, weil mancher, nicht weiß, und doch wol curios, zu wissen, wie dieser edle Gersten- und Weizen-Safft gebrauet und zubereitet werde.

Das Bier heist lat. Cerevisia, und kömmt von Cerere her, welche von den Heyden vor eine Göttin des Getreydes gehalten worden, indeme des Biers vornehmstes Ingrediens ist das Getreydig, als Weizen, Gerste, selten Korn, Hafer. Und, weil das Bier manchen braven Kerl zu Boden wirfft, ist es zu viel als Cereris vis, daß es eine Gewalt habe und eine Macht, solches zu thun, und zwar bey solchen, die zu viel in die Kannen, Krüge, und Gläser gucken, und brav ziehen können.

Es sind aber die Biere vielerhand Arten, von Geschmack, Farbe, und Tugend, und dieses alles nach der Lands- und Wasser-Arth, wo, und aus welchem sie gebrauet werden, denn da sind einige

Bier dick und unlauter, andere klar und dünn, diese süß, jene bitter, einige starck, die andern schwach, 2c.
**Tu, von dem Getrâncke, so aus Gersten ge-
 brauet, und Bier genennet wird, und
 von Bereitung gutes Biers et-
 was noch zu reden.**

Die Gerste wird bey uns, wie vorgedacht, mehrtheils zum Bierbrauen angewendet, denn weil in unsern kühlen Ländern der Wein nicht überflüssig wächst, noch gedeyen kan, das schlechte gemeine Wasser aber in den kalten Ländern zum Getrânck nicht beqvem ist, als hat uns Gott das Bier an die Stelle des Weins gegeben, welches zwar so gesund nicht ist, wie ein guter, lieblicher Wein, doch wenn man rechten Fleiß drauf wendet, so wird aus der Gerste auch ein liebliches gesundes Bier, und wächst dabey in unsern Landen noch so viel liebliches Weins, daß man bey dem Bier auch täglich zur Nothdurfft einen Trunck Wein in solchem Preiß hat, daß man dabey kan auskommen, und ist auff solchen Fall das Bier zum täglichen Getranck so gesund und annehmlich, daß deren viel mit den Einwohnern der Weinländer, welche eitel Wein trincken, und kein Bier haben, nicht solten begehren zu tauschen, wie man auch an solchen Einwohnern der Bierländer siehet, daß sie an Farben hübscher und lebhafter aussehen als die Weinländer, auch fast gesunder und fröhlicher sind: Es wird aber das Bier Griechisch und Lateinisch auch Zythus oder Zythum genannt, und ist vermuthlich eine so uralte Sache, daß niemand von dessen Ursprung und ersten Anfang etwas gewisses

zu sagen weiß, es wird, wie gedacht, gleichfalls Cerevisia genennt, welches auch so viel seyn kan, als Cereris Vinum, oder der Cereris Getrânck, welche Ceres ein berühmtes Weib gewesen, und eine Verbesserung des Ackerbaues und Brodt-bäckens soll aufbracht haben, und dafür nach ihrem Tode für eine Göttin ist geehret worden, weil nun aus den Früchten des Ackerbaues das Bier herkommt, so wird es nach der Ceres genannt oder Cereris vis, wie oben gedacht. Man schreibet dessen Erfindung den Egyptern zu, welches doch für gewiß nicht zu bejahen noch zu verneinen: Aber es ist doch nicht glaublich, daß die Egypter sich auf Brauung eines Getrâncks aus Gersten sollten beflissen haben, weil ein Ueberfluß von gutem Wein bey ihnen gewachsen, und ist ihr Land so heiß, daß darinne ein frischer Brunck Wasser viel annehmlicher als Bier, welches in heißen Ländern bald sauer wird, und nicht wohl den Durst löschet, und ist also glaublicher daß es in kalten Landschaften erfunden worden, wie denn auch der Nahme Zychus schier lautet, als ob es ein teutscher Nahme wäre, und so viel seyn soll als Siedus oder Sied aus: Denn es bestehet alles im Ausfieden des Malzes, bis alle gute nährende Krafft ins Wasser kommt, so in dem Malz gesteckt, welchem noch Hopffen zugesetzt wird, so durch seine Bitterkeit es erhalten muß, daß es nicht so bald sauer wird, und macht es auch der Hopffen gesunder, weil er erwärmet, und den Urin treibet, auch den Stuhlgang etlicher massen bewegt, daß also aus solchen Ingredientien ein gesundes Getrânck wird, und ist darzu die Gerste die bequemste Frucht, doch kan

man auch aus anderen Feidfrüchten, als Weizen, Roggen, Speiß, Reiß, Haber, Hirsen und so fort ein Bier brauen.

So wird nun so wohl aus Winter- als Sommer-Gersten ein gutes Bier gebrauet, wenn man recht damit umgeheth, darzu muß man gute, wohlzeitige, dick körnige Gersten haben, die voller Mehl ist. Denn wie in den guten Sonnen-reichen Jahren alle Früchte als Trauben, Obst und anderes viel süßter und annehmlicher werden, und besser nähren: also ist auch eben dasselbe von der Gerste zu verstehen, daß je zeitiger sie ist, und je besser und fruchtbarer auch der Grund und Boden ist, worauff sie gewachsen, je besser und lieblicher und gesunder muß auch das Bier werden, so daraus gebrauet wird: Solche Gerste muß vorher in Wasser geweichet werden, damit sie quelle und auswachse, denn durch das Auswachsen wird sie etwas sauer, welche Säure ihre Correction ist, sonst würde das Geträncke daraus so viel Bläße und Binde machen, auch Grimmen und Reissen des Leibs, daß man nicht zu bleiben wüßte, und muß man also die Gerste drey Tage und Nächte des Sommers oder zu warmer Zeit im Wasser liegen lassen, ehe sie weich gnug wird, und hilft die äusserliche Wärme der Luft auch darzu, daß sie eher weich gnug wird, und deswegen auch nicht länger zu weichen dienet, denn sonst hübe sie mit Macht an zu jähren, und würden die besten Brandtwein-Geister verdünsten, und so die Luft ziemlich warm ist, so wird sie auch wohl in zweyen oder driuehalb Tagen weich gnug, sonderlich wenn

wenn die Gerste nicht sehr alt und hart ist. Im Winter aber, oder zu kalter Zeit, muß man sie einen Tag länger weichen lassen, nemlich 4. Tage zusammen, sonderlich alte sehr harte Gerste. Es muß auch im Winter in dem Bottich, worinn die Gerste weicher, höher Wasser über die Gerste geschüttet werden, damit die Gerste nicht leichtlich anfriere, und muß man, die Anstrierung zu verhindern den Bottich mit Deck oder Züchern zudecken, und muß man gegen den dritten Tag dazu sehen, ob die Gerste gnugsam gequollen und weich ist, welches daran zu mercken, wenn die Körner auff einem Finger-Nagel sich leichtlich lassen biegen und zerbrechen, wenn man sie wider den Daumen-Nagel drückt: Alsdenn wird alsofort das Wasser im Bottich abgelassen, die weiche Gerste auff den Boden auff einen Hauffen geschüttet so erwämet sie in sich selber, und fängt an zu keimen und auszuwachsen, und so in kalter Zeit die Keimung nicht von statten gehen will, setzet man mitten darein eine zinnerne zugeschraubte Flasche mit heissem Wasser, und schüttet die weiche Gerste darum her, so wird das Auswachsen von der Wärme bald befördert, und kan man also solches Mittel allemal zu sehr kalter Zeit zu Hülffe nehmen, doch muß mans nicht gar zu warm auff einander werden lassen, sonst verbrennet es in sich selber und verdirbt, und muß mans also nicht gar zu dicke auf einander schütten, und täglich darzu sehen, und es ein wenig von einander rühren, un um, stürzen, daß dasjenige, so oben lieget, unten komme, und das was unten lieget, und warm wird, oben

oben auf zu liegen komme; Und solches muß täglich geschehen in die vierzehnen, Tage oder drey Wochen, bis es an den Spitzen gnugsam auskeimet und wächst, jedoch nicht mit grossen Gräs-Keimen, sondern nur kurz-keimig wird, und wenn es erwar-men will, muß mans von einander brechen, und Furchen-weise ausbreiten das unterst zu oberst.

Wenn es nun gnugsam gewachsen, so wird es ganz dünne und weit von einander gebreitet, damit es ganz erkalte, und zu wachsen aufhöre, und wird alsdenn solches Malz entweder an warmer Luft oder in einem warmen Backofen gedörret, oder in einer warmen Stuben auf einem dielenen Boden fein dünn aus einander gebreitet, daß es von aller Feuchtigkeit wol trocken werden könne, jedoch nicht Bein-hart werde, denn aus solchem gar zu harten Korn im Brauen die Krafft nicht wohl heraus gehet, und ist überall das Mittel das beste, und also auch hierinn, daß es nemlich fein trocken sey, und doch nicht übermäßig hart, sondern die Körner sich leichtlich lassen zerbeißen, und inwendig fein mehlicht aussehen; An vielen Orten aber wird das Malz auf einer Darre gedörret welches aber so gut nicht ist, weil der Rauch sich an das Malz legt, und dem Bier einen unannehmlichen Geschmack verursacht, es wäre denn eine solche Darre, die so geschicklich darzu gemacht wäre, daß kein Rauch vom Holze könnte durchdringen, sondern wie ein grosser Ofen wäre mit steinern überall verstrichenen Platten belegt, welche von der Wärme des Ofens erwarmeten, und das darauf geschüttete Malz trocken macheten, doch kan es am besten in einem

einem gewärmten, und wohl ausgereinigten Backofen geschehen. Solches getrocknete Malz wird auf einer Mühlen gröblich gemahlen oder geschrotten, welches eine Zubereitung ist der ganzen Körner, damit das Wasser im Brauen einen Zugang überall zum Mehl habe, worinn der Schmack und Krafft bestehet, und muß solche Schrotung weder zu grob noch zu klein angestellet werden, den das allzugrobe Schrot kan nicht gnugsam vom Wasser ausgesogen werden, sondern bleibt viel Krafft zurück, das allzukleine mehlichte Schrot gibt einen Papp oder Kleister, und hindert, daß die Brühhe oder Würze hernach nicht wohl durchlauffen, und gebühlich geseiget werden kan, wenn auch solches gedörrete Malz gar trocken ist, wird es im Mahlen mit Wasser besprenget, sonderlich das Malz von Gersten und Weizen, als welches mehr Meel hat, damit es im Mahlen sich nicht zu sehr verstopfe; Mit solchem geschrotene Malz nun kan man auf unterschiedliche Weise procediren, daß daraus gut Bier wird, nemlich man schüttet entweder nur warmes oder auch nur kaltes Wasser darzu in den Bottich, und läffet sie zusammen etliche Stunden weichen, und kochet hernach beydes zusammen im Brau-Kessel, oder man läßt das Wasser vorher im Kessel sieden, thut hernach das heisse Wasser in Bottich und das Malz denn auch darein, oder man thut das Malz erstlich in den Bottich, und das Wasser aus dem siedenden Kessel darüber, rühret es unter einander, und läßt es zusammen erbeizen, denn wird es mit einander aus dem Bottich in die Brau-Pfanne geschöpffet, und läßt man es mit
einan

einander kochen mit fleißigem Rühren, damit das
 Bier keinen brennigen Geschmack bekommen:
 Denn werden Hölzer wie Latten Stücke eins
 neben das andere in Bottich geleyet und Stroh um-
 her fein dicke darauff, daß nicht das Malz, son-
 dern nur die Brühe oder Würze könne durchlauf-
 fen, und muß der Bottich ein Zapffen-Loch haben,
 und ein langer Zapffen fürgesteckt seyn, denn wird
 das gekochte Malz in den Bottich auf das Stroh
 geschüttet, und die Brühe, so sich durch das Stroh
 abseiget, abgezapffet, und in einen andern Bottich
 darneben gesamlet, und so des Malzes viel ist,
 wird noch eine Pfanne voll Wasser gesotten, und
 auch auff das Malz gegossen, damit es alle Krafft
 heraus ziehe, und macht also nach Vielheit des
 Malzes viel Bier, doch je stärker und besser das
 Bier, werden soll, je weniger muß man des Was-
 sers nehmen, soll aber das Bier gering werden, so
 wird des Wassers desto mehr genommen. Doch
 wissens die meiste Brauer, so das Bier auff den
 Rauffmachen, schon so abzupassen, daß sie dabey
 reich werden, wie man dann von ihnen sagt daß
 sie gar zu ungleiche Handlanger darzu brauchen,
 nemlich einen sehr starcken hurtigen Wasser-Trä-
 ger, welcher die Menge Wasser zutrage, und einen
 alten lahmen Malz-Träger, welcher so langsam
 daher hincke, und so wenig des Malzes auf einmal
 ein fassse, daß niemals das Bier zur rechten Perfe-
 ction kommen könne: Denn wenn er ein wenig
 Malz geholet, bringe er die übrige Zeit mit Schlep-
 pung eines bisleins Hopffen zu, und lauffe unter-
 dessen die Zeit hin, daß das Bier müsse gebrauet
 seyn,

seyn, und komme also mehr ein gefärbtes Wasser heraus, als ein rechtes gutes kräftiges Bier, welches auf die Oerter zu verstehen, da man die Eignungigkeit hat zu viel einreissen lassen. Wenn nun gedachter massen das Bier also von dem Malz gesamlet ist, so gießet man so viel davon in die Brau-Pfanne, daß selbige etwan den dritten Theil davon voll wird, und schüttet denn den Hopffen auch darzu hinein, dessen man weniger oder mehr darzu nimmt, nachdem das Bier lang liegen soll, denn in solchem Fall muß das Bier, so nemlich lang liegen soll, wohl gehöpft werden. Will man aber das Bier bald weg trincken, so bedarff es so vieles Hopffens nicht, sondern man nimmt dessen wohl einen Scheffel weniger, beyläuffig aber wird auf einen Eimer Bier ein halbes oder ganzes Pfund mehr oder weniger gutes Hopffens genommen, dessen Güte dadurch erkennet wird, daß wenn man den Hopffen zwischen Fingern zerreibet, ein starcker und frischer Geruch davon gehe, und einige Fettigkeit daran zu spüren. Denn eingerhathenen Hopffen rühret man unter das Bier, läßt es miteinander sieden mit öfteren Kosten, bis die Krafft gnugsam aus dem Hopffen gesotten sey, so gießet man hernach das andere Bier darzu, bis die Pfanne voll wird, und läßt es mit einander sieden ohne Rühren, welches jezo nicht mehr vonnöthen. Wenn es mit einander auffgesotten, legt als denn einen grossen Korb mit zweyen Stangen über einen Bottich, schöpffet das Bier darein, daß es durchlauffe, und der ausgefottene Hopffen im Korbe zurück bleibe: Und so noch anders geringes vorhanden, thut man den vorigen Hopffen noch ein

einmahl darzu in den Kessel, siedet es zusammen, und gieffet es abermahl durch den Korb, wie zuvor, so ist alsdenn alle Krafft aus dem Hopffen, und taugt weiter zu nichts, als daß etwa arme Leute ihn an der Sonnen trucken machen, und ihn in Ziechen und Küssen füllen, und darauf schlaffen, wie auf Federn.

Das gebräute Bier aber läßt man im Bottich abkühlen, und wenn es noch ein wenig lau ist, gibt man ihm frische Hesen, auf jeden Eymmer ohngefehr ein Pfund, gieffet auch von dem frischen Bier darüber, klopfft und schlägt sie wohl unter einander, gießt hernach in den Bottich unter das Bier, laßt es einen Tag oder drey stehen, oder auch wol länger, wenn es Lager-Bier werden soll, läßt es mit einander jähren, hernach hebt man die Hesen ab, füllet das Bier in Fässer, trinckt davon, und läßt die übrigen Fässer stets vollfüllend liegen, und auf solche Weise kan man ein gutes Bier brauen.

Hier wird dem geneigten Leser nicht undienlich fallen, dieses annoch zu erörtern: wie **Wein oder Bier vom Blitz verletzet, wieder gut zu machen.** Daß freylich der Donner und Blitz dem Wein und Bier schaden thut, bezeuget die tägliche Erfahrung. Denn von Donner und Blitz, wird der Wein matt, stehet auf, nimmt eine andere Farbe an sich, und verliehret seinen rechten natürlichen Geschmack, welches wegen der feurigen und durchdringenden Krafft geschiehet. Das Bier wird durch den bebenden und erbitternden Donnerschlag auch sauer, und verleuret den Geschmack. Denn wiewohl die Hitze im Sommer die fürnehmste Ur-
sach

sach ist, daß alles Geträncke sauret, jedoch kan der Blitz und Donner eine schnelle Veränderung in solchen Dingen machen, auch wol in dem Wetter, da es die Hitze langsamer und nicht plötzlich thut.

Derowegen die Keller so unter der Erden sind, und wohlgewölbet, das Geträncke nicht so viel Schaden, als wenn es in einer Kammer liegt, oder in einem Keller welcher nur mit Erdreich bedeckt ist, denn die Gewitter durchdringen sie eher, und treffen die Wein- und Bier-Fässer sehrer. Etliche pflegen ihr Geträncke vor dem Gewitter also zu bewahren: Sie legen, ehe das Gewitter kömmt, ein Eisen Blech auff die Fasse, lassen Sals oder Kiesel Stein darauff streuen, damit das Gewitter um desto weniger die Fasse rühre.

So ist demnach zu wissen vonnöthen, damit wir unsere Gesundheit nicht in Gefahr setzen, daß kein schädlicher Ding sey, als die Speise und Franck, so der Donner getroffen und verderbet hat; Sintemal auch die Hunde dieselbe nicht kosten noch fressen wollen, wenn sie ihnen schon vorgesezt worden, denn sie bekommen hierdurch gar eine giftige Eigenschafft. Darum alles, was von Ungewitter getroffen worden, stincket übel, wie an dem Getraide zu sehen

Nachdem wir nun des Ungewitters Wirkung betrachtet, was es dem Geträncke vor Schaden zufüge, so wollen wir auch etliche Dinge melden, wodurch die, durch Ungewitter verdorbene Biere und Weine wieder zu recht zu bringen seyn. So ist solches nicht leicht zu ändern, es sey denn, daß man es in ein ander Wein-Faß bringet, welches zuvor

Heimlichk. III. Th.

29

mit

mit der Brüh von gekochten Kräutern, als Pfeffer-Kraut, Thymian, Lorbeeren, welschen Nuß-Blättern, Fenchel-Saamen, Wacholder-Beeren, Scharlach, eingeweicht, daß es sich einziehe, und einen guten Geruch und Geschmack erlange.

Das Bier, wenn es den Geschmack verleuret und sauer wird, kan mit gutem Geruch auch wieder zu recht gebracht werden und einen guten Geschmack erlangen, als nemlich durch Viol-Wurzel, Ingber, Muscaten-Nüsse, Nelcken, Lorbeeren, oder Lorbeer-Blätter, gedrehten Kalmuß, Doften, rothen Kobl. Denn wie der weisse Kobl, Bralicum, den Wein verderbet, also bringet ihn der rothe wieder zu rechte, darum, daß er eine scharffe Natur hat, damit der Wein nicht zusammen lauffe.

Von dem Wasser.

Das Wasser ist ein gemeiner Franck, und welches vor gesund dem Menschen gehalten wird, das Brunnen-Wasser so mit keiner Miner oder Metall vermischt, kalt und feucht ist. Dieses ist denen hitzigen Naturen, und denen, so viel Galle haben, gut. Die trüben und stinckenden Wasser aber seynd der Gesundheit zu wider, schwächen den Magen, blehen den Leib auff, und verursachen gefährliche Verstopffungen der Leber und der Milz. Hieronymus Cardamus hat ein nützlich Buch geschrieben, de utilitate aquæ, worzu dem Gesunden und Krancken das Wasser dienlich sey.

Vom Agva Vitæ, Brandtwein und dessen Würckung.

Es ist die destillire Kunst zu Erhaltung der menschlichen Gesundheit erfunden worden; welche

che unter andern aus allerhand Kräutern, Blumen und andern Vegetabilien gebrandten Wassern präpariret, ob sie wol nicht so kräftig sind, als die Kräuter, oder die gemachten decotta davon so sind sie doch nicht zu verachten, oder ihnen alle Krafft und Würckung zu versagen und abzuspreschen. Es bezeuget auch nebst andern der Brandtewein, er werde nun aus Wein, oder Korn, oder andern Früchten, per fermentationem destilliret.

Der aqua Vitæ und Brandtewein, ist denen, so hitziger Natur seyn nicht gut, indem er den Leib erhitzet, das Geblüt verbrennet, und alle natürliche Feuchtigkeiten den besten Saft des Lebens verzehret. Aber denen fetten Leuten, und die viele Feuchtigkeit oder kalte Schleimigkeit gesammelt denen schadet der Aqua vitæ oder Brandtewein nicht, sondern verzehret die unreine Feuchtigkeit, bewahret den Leib für dem Schlage un allen kalten Kranckheiten. Darum man denn im Winter den Brandtewein mäßig gebrauchen soll, und solches geschicht desto besser, wenn man den aqua vitæ und gebrandten Wein mit Zucker süsse macht, und ein Krümlein oder etliche Semel darunter mischet, so kan er mit seiner brennenden Art und durchdringenden Krafft, nicht bald in das Haupt und Nasen schlagen, oder der hitzigen Leber schaden.

Von gewürzten und Kräuter Wein, als Claretten, Magen Wein, Lutter Franck, Ippocras etc. Rosmarien, Salbeyen, Aland Wein, wollen wir beschloffen haben, und nichts handeln.

Der Brandtewein gefrieret nicht, es mag auch so unbeschreiblich kalt seyn, als es immer wolle,

aus Ursach, wegen der grossen Hitze und subtilen Natur seines Schwefels und flüchtigen Salzes. Er extrahiret und solviret Hartze, als Campffer, ist ein hinlängliches Menstruum zu denen vegetabilischen Tincturen, Essenzen, Elixiren und dergleichen. Er widerstehet der Fäule, und verwahret alles, was in solchen eingeweicht wird. Wenn er rectificiret ist, so kan man darinnen alle kleine Thiere, als Salamander, Eydren, Embryones lange Jahre conserviren.

Er hat so inn, als äusserlich seinen Nutzen. Innerlich erwärmet er, und durchwandert die Glieder, befördert die circulationem des Geblüts, und ist gut wider alle Gebrechen, welche von Kälte und Feuchte ihren Ursprung nehmen. Er stärcket das Herz, ist den Phlegmaticis und alten Leuten dienlich, wenn er in seiner Masse, mit Verstand gebraucht wird. Die dicke und zehle Feuchtigkeiten verdünnet er, eröfnet die Schweiß-Löcher. Widerstehet denen Blehungen, und stärcket den schwachen Magen, befördert die Däung, und stopffet das übrige Purgieren. Im Herzklopfen, Ohnmachten, ist er gleichmäsig sehr gut.

Äusserlich widerstehet er dem Rothlauffen und den erfrohren Gliedern. Er tödtet die Filzläuse, wenn man sich damit wäschet, stillt die Schmerzen, so von Kälte kommen. Über gestossenen Senff, Wacholderbeeren, Benedische Seife gegossen, eine Salbe daraus gemacht, bekömmet den lahmen Gliedern sehr wohl, andere unzehlige Tugenden, Kürze wegen zu übergehen.

Wie groß nun durch den rechten Gebrauch der
Nutz

Nuß ist, so groß ist Gegentheils der Schaden, so aus dessen Mißbrauch entstehet. Denn er machet nicht allein schläffrig, und schwächet alle Glieder, verursacht den Schwindel, Haupt-Weh, Schlag, Ohnmachten, und oft einen schnellen Todt. Er schläget auch den Appetit darnieder, machet die Leute vor der Zeit alt. Ja er brennet den Leuten, welche solchen ohn unterlaß brauchen, wie ein blauer Dunst zum Halse heraus, und verzehret alle Glieder.

Ein sehr guter Aqva vita, welcher gar lieblichen Geschmacks, und zur Stärkung der leiblichen Kräfte sehr dienlich.

Nimm guten reinen wohl rectificirten Brandtwein ein Stübchen, darein thue gemein Salkz 2. grosse Hände voll, und zeuchts durch den Schwamm einmahl ab, und so viel abgehet, so viel thue gut Rosenwasser darzu, und mercke, daß der Spiritus vini, ehe du es vermischest, soll auff klein geschnittenen gelben Sandel, und grossen Rosinen, 8. Tage lang gestanden haben, so hast du einen lieblichen Geruch und Geschmack des Aqua vita, verwahre ihn wohl, er ist zur delicatesse, und Gesundheit zugebrauchen.

Ein gar guter Aqva vita:

Nimm Cardemömlin, Pariskörner, Ingwer, Calmus, Galgant, Muscatenblumen, Näglein, Cubeben, langen Pfeffer und Zitwer jedes 1. Loth, Muscatennüsse, ein halb Loth, Zimmerinden, und Wacholderbeere jedes 8. Loth, Loberen 2. Loth, Pimpinellen 3. Loth, Buglossenblumen, Weinsrauten, Salbey, jedes 4. Loth, wiltu,

N. 93

auch

auch Knoblauch 4. Loth, diese Species alle zusammen gemischt, und in einem Mörsel durcheinander gepetsch und gestossen, hernach in eine gläserne Phiole gerhan, und 3. Stübchen des besten dieses Brandtweins, ein Stübchen von andern guten Wein oder Malvasier über die Materie in eine Glasbolbe gegossen zugemacht, und 8. Tage lang in warmer Digestion (doch täglich etliche mahl ungerührt und beweget) stehen lassen, hernach solches abdestilliret, es muß auch ein halb Loth des besten Saffrans in ein weiß seiden Züchlein in die Röhre des Helms gesteckt seyn, so steigt der Aqvavit fein gelbe über, und wann die beste Kräft übernimmt man das vorige Glas ab, und fähret das schlechte auch in ein besonder Glas, das beste machet man mit 1. Pfund guten weissen Zucker fein süsse, und alsdenn in einer gläsernen Flasche, oder sonst bequemen Geschirr, wohl vermacht, zum Gebrauch behalten.

Innerliche Tugenden obgedachten Aqvavits.
 Er erhält das Gehirn, Herz, Magen und Leber in guter Gesundheit und stärcket dieselben Glieder, und wer sehr getruncken hat, deme verzehret er die bösen Feuchtigkeiten, præservirt für dem Schläge, Schlassucht, un andern kalten Kranckheiten, verzeibet auch eingewurhelte Kranckheiten, sind sie im Magen, oder andern Gliedern.

Er stärcket das Haupt, stillt dessen Schmerzen, wenn dieses Aqvavits nemlich ein wenig in die Naslöcher getrichen und der Geruch ins Haupt gezogen wird.

Dieser Aqvavit ist herrlich zu allen Kranckheiten

ren der Spannadern, und erfrohren Gliedern
Denn er zertheilet alle Schmerzen, so von kalten
Flüssen herkommen.

Erfrorene Füße ehe sie auffbrechen mit diesem A-
qvavit über einem Kohls Feuer gestrichen, hilfft.

Dieser Aqvavit in die Naslöcher, an Schlass
und Pulsadern gestrichen; auch innerlich ge-
braucht, ist wider Pestulenz, böse Lustt und Ge-
stanc, auch andere böse schädliche Dämpffe.

Ein ander guter Aqvavit, welcher die dicken
Säfte, davon sich das Podagra verur-
sachet, verzehret.

Nimm gröblich gestoffene Myrrhen 3. Loth 1.
Loth schwarze Niesewurzel, dünne geschnitten,
thue es in ein Glas, und geuß 1. Quart guten ge-
brandten Wein darauff, laß es an einem wars-
men Orte wohl zugemacht stehen, ohngefehr 24.
Tage, darnach behalte es wohl verwahret.

Wer sich nun für dem Podagra oder sonst an-
dern reissenden Kranckheiten besorgt, der gebrau-
che sich dieses Aqvavits, bisweilen 1. Löffel voll,
es wird ihm wohl bekommen.

Ein herrlicher Aqvavit wider die Pest.

Nimm weiß Diptamwurzel, Scorkoner, Mei-
sterwurzel, Tormentill, Pimpinell, und En-
tienwurzel jedes 1. Unze. Solche Wurzeln
zerschneide fein dünnlicht, oder zerknische sie in
einem Mörsel, thue sie in ein Glas und geuß wohl
rectificirten Brandtwein drauff, und vermache
das Glas wohl, setze es an warme Stätte, oder
an die Sonne, laß es also eine Zeitlang stehen,
und setze es hernach sonst in gute Verwahrung.

Wenn nun ein Mensch mit der Pest inficiret ist der nehme 3. Löffel voll dieses Aqvavits ein, und schweise drauff, so wird er wills GOTT genesen.

Ein herrlicher Aqva vitæ vor die Colicam und kaiten Magen.

Rec. Coriander, Anis jedes 4. Loth, des besten Zimmet 3. Loth, Cardamomen, 1. Loth, Para dieskörner und Muscatennüsse jedes 2. Loth, auserlesenen Zitwer, Nöglein, Calmus, Muscatenblumen, weisse Diptamwurzel jedes 1. halb Loth, darauff glesse den besten Spiritum vini, 6. Quartier, und rothen Sandel 2. Loth, man kan auch Särber-Röthe 1. Quentlein darzu thun, laß es 14. Tage stehen in einer gläsern Flasche in warmer Asche, oder in der warmen Stube und offte des Tages die Flasche umrütteln, und die Species bewegen.

Wenn alles 14. Tage oder länger gestanden, so geußt man den Aqva vitæ ab von der Materie, und trucknet die Materie wohl aus. Zu dem klahren Aqva vitæ thut man Zucker so süße man ihn haben will, und läßet es zergehen.

Davon Abends und Morgens 2. Löffel voll getruncken, stärcket und erwärmet die er kältete Natur, und præservirt wieder die colica und andere Kranckheiten, so von kalten Schleim und Flüssigen sich verursachen.

Ein gut starcker Aqvavit.

R. 5. Stübchen guten gemeinen Brandtewein, so von Geträidig gebrannt ist, darein thue zwey Pfund gröblich gestoffenen Anis, will man ihn aber noch besser haben, so nimmt man 5. Viertel Pfund

Pfund Anis, ein halb Pfund Fenchel-Saamen,
 ein halb Pfund süß Holz, und läßets in dem
 Brandtwein also einen Tag und Nacht stehen,
 und beizen oder digeriren, man mag auch nur
 (wann man kein solch grob Gefässe, darinnen die
 5. Stübchen Raum hätten,) ein Stübchen
 Brandtwein übergießen, ist gleich viel, und wenn
 man zur destillation greiffet, so schüttet man den
 Rest Brandtweins vollends darzu; Wenn
 nun solche digestion geschehen, so muß man
 die 5. Stübchen Brandtwein mit oben gedach-
 ten Speciebus in eine küpfferne Blase schütten,
 jedoch muß die Vesica zum wenigsten den 4ten
 Theil leer bleiben, den Helm setzt man auff
 die Vesica, richtet die Röhre ein durch die Sonne,
 so mit kaltem Wasser muß angefüllet seyn, die
 Fugen an den Helm und Blase, so wohl an den
 Röhren vermachet, wohl mit Kleister, so zuge-
 richtet ist von geklopffien Eyerklar und Weizen-
 Mehl, auff leinene Tüchlein gestrichen, und um
 die Fugen gewunden, und mit Siegelgarn ver-
 bunden, denn solcher Kleister wird von der Wär-
 me hart, daß die Spiritus nicht können austrei-
 chen. Lege für das Röhrelein so durch die Sonne
 heraus gehet eine Vorlage, und mache ein ge-
 lindes Feuerlein unter die Blase, treibe das Feu-
 er sachte, so gehet der Brandtwein herüber,
 laß es so lange gehen, biß ein Milchfärbige Phleg-
 ma folge, so höre auff, der Brandtwein wird
 gar lieblich nach dem Anis und andern Speciebus
 schmecken, und wirft wenn zuvor der Brandt-
 wein gut gewesen, ohnegefähr 2. Stübchen,

295
 und

und

und 3. Quartier bekommen haben, ist er aber nicht gut gewesen, so kriegt man weniger. Diesen Brandtwein thue in ein groß Glas, und thue darzu ein halb Loth Muscatennüsse, dritt halb Loth Neglein, 1. Loth Muscatenblumen, 1. Loth Zingwer, 12. Loth Cannel, 3. Qventchen langen Pfeffer, 1. Loth Violwurcz, 1. Qventchen Zitwer ein halb Loth Galgant, ein halb Loth Cardamomen, ein halb Loth Cubeben, ein halb Loth Calmus, 1. Qventlein Saffran, alles fein gröblich zerstoßen, auff das Gefässe binde ein Stück Schweinsblase, und stich kleine Löchlein in die Blase: setze es an einen warmen, doch nicht heißen Ort, je wärmer aber, je besser, wenn es 2. Tage also gestanden, nimm gute grosse Rosinen 1. Pfund, reinige sie von denen Stielen, und wasche sie in warmen Wasser, laß sie auch in warmen Wasser fein aufquellen, zerstoße sie zum Mueß in einem Mörsel, und thue sie in den Aqvavit, so bekommet er eine feine Süße darvon, seihe es denn durch ein leinen Tuch, das übrig bliebene verwahre man, in das lautere aber thue gefeilten rothen Sandel, 2. oder 3. Loth, nachdem er roth werden soll, mache das Gefässe wieder zu, und laß es auch ein paar Tage stehen, so wird er gar schön roth werden, darnach muß man ihn wiederum durchseihen, so ist der Aqvavit fertig, will man ihn noch süßer haben, so thue man auff jedes Stübchen noch ein halbes Pfund braunen Zucker-Cand, daß er darinne zergerhe.

Ein roth gelbichter Aqvavit, so ingemein
Ros Solis genennet wird.

Ein Stübchen guten gemeinen Brandtwein,
will man so nehme man Rheinischen, mit solchem
infundire 1. 4tel Pfund geschabet Lackrüzenholz, 1.
4tel gestossenen Anis, laß es Tag und Nacht in
der infusion stehen, und destillire es per vesicam,
biß keine Krafft mehr gehet.

Als denn thue in ein Glas Muscatenblumen 1.
Loth, Cannel 8. Loth, Veilwurz 2. Loth, Benzoi-
des Gummi ein halb Loth, auch des Kraus Ros
solis mit Wurzel und Stengel, nur wohl gereini-
get, so dhes gibt die schöne rothe Farbe, geuß ü-
ber destillierten Brandtwein drauff, und laß es
wohl zugemacht an der Wärme extrahiren, thue
hernach ein halb Pfund grosse gestossene Rosinen
hinein, so bedimmet es einen fein lieblichen süßen
Geschmack, und zu letzt ein wenig Biesem in ein
seiten Tüchlein vermachet, auch drein gehangen,
und also auch eine Weile darmit stehen gelassen,
als denn 2. oder 3 mahl durch ein lein Tüchlein ge-
siegen, daß sich keine Species mehr sehen, so ist er
fertig.

NB. Womit dem Aqva vitæ die Farbe zuge-
ben? Rother Sandel giebt rothe, Ochsenzungen
braune, Kornblume schöne blaue Farbe, Galbey
färbt den Aqva vitæ grün, die innere Schale von
Schlehdornen, und Saffran färbet gelbe.

Verstehe, die Blumen oder Kräuter müssen et-
was durre seyn, wann man sie in den Aqvavit
thun will. Hiermit will dieses Wercklein
schliessen. E N D E.

Das