

mittag mit Mefß lesen vñ dem heiligen Oel über-
kommen haben/das hencken sie fürtter an den be-
sten Wein/zechen/vnd sind leichtsinnig mit den
andern vollen Brüdern/da sicht man ein wun-
derbarlichen selhamen Orden der Weinbrüder/
welcher unter ihnen am besten sauffen kan/ den
scheit man gemeiniglich oben an.

Zu der Zeit Tiberii Claudi war L. Piso ein Plin.lib.14
cap. 22.
grosser Weinschlucker / der vermocht ihm einer
Zech zwey Tag vñ zwei Nacht zuverharren/daz
ihm der Wein nicht schaden bracht. Ich achte
man hab dazumal nicht Seiden gespunned/
jezund haben die Eutschen/ wie der Wolff/das
Gescreyen allein mit dem sauffen. Was aber für
wunderbarlicher sachen bei stättigem Wein
sauffen sich zutragen/vnd was der Wein fürtter
für engenschafft an einem jeden eregen thut/
mag man in vor aufganganem Reymenbuch-
lein sehen/ in welchem noch viel Weins tugend
beschrieben sind.

Das X. Capitel.

Von dem Essig/vnd was
Essig sey.

Nach dem Wein reucht vns der Es-
sig in die Nasen/ welchen die vollen
Brüder/ als ihr Arhenen/ auf dem Es-
sig trug sauffen/welken sich mit Essig widerum
J. v ermindeirt

Weins
übersich
dämpfen.

ermundern / wie dann auch wahr ist / daß Essig den Überfluß des Weins dämpft vnd niderlegt : deshalb vnde volle Weinrüder ostermals zum Essigtrug sich geloben / ihr etliche essen vorhin ein halber schilling bitter Mandeln / oder Pfersichkern / thun darauff ein trunk Essigs / so kan der Wein nicht übersich fären / andere dämpfen den überigen Wein mit scharf Cappis / zuvor in Weinessig geplozt / etwan nemen sie darzu rohe Hering auf der Thunnen / das muß wol ein gesund sprechen seyn / sagt der Epicurus.

Winum.
mortuum.
Gale lib. I.
Simp. c. 18.

So ist nun Essig nichts anderes / dann ein verkrüppelter getödter Wein / der seinen guten Namen vñ geschmack durch fahrlässige Zufäll verloren hat / welches ostermals nit des Weins / sonder des Hausherten schuld ist / der den Wein entreders nicht weiß zu halten / oder aus fahrlässigkeit die Weinfäß wahn vnd halber kähr an warmen Hertern hat ligen / als dann muß der Wein wol schwach werden / vnd zu leicht / wo er anderes nicht gar verdirbt / in Essig sich verändern. Dann das geschicht / so ist er doch noch nit verworffen / hat allein den Namen / Wein / und Weingeschmack verloren / wie dann etliche sprechen / Essig seyn ein zerstörter vernissener Wein. Vnd wie wol das wahr / so ist er doch seiner Ehren gar mit entsezt : ersach / Essig wird zur Speis vnd Arzney für die Käyser / König / vnd gemeine Leut / zur Rehtdrüse / wollust vnd überflus gegraben.

Arme

Arme Leut so Haushaltung haben / vnd ein
Katt führen / können des Essigs nicht wolein-
pären / dann Essig spart Würz in der Kuchen
vnd über Tisch vertritt an allen Orten seine Ei-
cken zum besten. Viel Trachten der Speisen/
werden mit Essig falsen gebessert / deren man
sonst nicht zum höchsten thet achten: Will der
Koch Fisch / Krebs / Fleisch oder Kraut kochen/
hald laster ihm den Essigkrug hertragen / vnd ist
swar des Essigs in armer Leut Kuchen weniger/
dann die Würz zu gerathen: zu dem so mögen
arme Leut des Weins offtermals eh dann des
Essigs eipären / vnd ob man schon nicht allwe-
gen Weinlessig / welcher der allerbest ist / bekom-
men kan / so mag man an statt desselben / Bier/
essig / Birn vnd Holzkäppel Essig machen / mis-
welchem arme Leut sich gern genügen lassen/
darumb ist diß sol geredt:

Wasser und Brot/

Braucht man zur Noht/
Kann Salz / Essig darzu haben/
Darben soltu dich nicht klagen.

Wie man Essig in wenig Tagen
machen soll.

Sie gemein Regel Essig zu seken ist diese.
füsse ein Fählein oder Krug mit gutem
firnen Wein etwas übers halb / legs etlich Tag
verstopft in die heiße Sonnen / oder hindern
Herd zum Feuer / so verändert sich von der
Fähre

stâten wärme der Wein in Essig/ ist aber vorhin
Essig im Fässlein oder Krug gewesen/ desto bald
der verändert sich der Wein in Essig.

Ein ander Lechr. Niem ein Butterhasen der
nicht stünker/ fülle denselben mit gutem Wein/
läß ihn ein wenig benni Kölner erwärmen/ leg
darein Hefel oder Sawrteig von Rocken/ als
ein Ei/ in ein Döchlein verbunden/ das macht
bald ein guten Essig.

Wann aber ein Essig nicht bald sawt will
werden/ oder sonst nicht kräftig von Wein ist/
soll man zerknitschte Pfefferkörnlein darein le-
gen/ wenig oder viel/ nach dem das Gefäß groß
oder klein ist/ so wird der schwär Essig sawt. Et-
liche legen in den schrägen Essig ein Krusten
Kockenbrots auf Kohlen gebähet/ das bringe
den frischen Essig widerumb zu recht.

Legt man aber zerknitschte Vertramwurzel
in Essig/ so wird er in wenig Tagen überaus
säret.

Ein andere weiss Essig zu sezen. Erstlich las-
set den alten Wein zuvor in einem Kessel auff-
sieden/ scheunet denselben/ vnd giesset ihn in ein
Gefäß/ lasset das benni Feuer liget/ doch daß es
nicht gar voll sei/ thut man gestossen Pfeffer da-
rein/ vnd ein stück Rockenbrots auf Kohlen ge-
röschet/ oder ein stück rocken Sawrteigs/ so wir-
der Wein desto eh in Essig verwandelt.

Lib. I.c. 145 Ruellius schreibt/ wann man zerknitschte
Mangolwurzel (zu Latein Beta genannt) in
firnen

firnen Wein lege/ so werde der Wein in dreyen
Stunden zu Essig.

Dagegen/ so man zerstossen Kölnerurkel in Aristo.
Essig lege/ soll derselbig widerum zu Wein wer,
den. Es seye oder sey nicht/ so ist offenbar/dass
Köl die Trunkenheit (genossen) vertreibe.

Essig in schneller eyl zu machen. Muñ stäh-
lin Blechlein/ lasz die wol gliend werden/ löse
sie zum drittenmal ab in starkē Weinessig / be-
halt sie zur Dötdurst: vnd wann du in eyl Essig
haben willt/ so lasz dieselben Blechlin widerumb
gliend werden/ vnd lese sie ab in Wein / so ha-
st zu der Stund guten Essig.

Ein Essigpulver mag man also bereiten. Im
Herbst/ so muñ Traubenkörner/ wenig oder viels
lasz sie wol pür: werden/ stöß sie zu Pulver/ geuß
darüber starken Weinessig/ lasz also 3. oder 4.
Stund beißen/ dörre das Pulver wiederum/ geuß
von neuem Essig darüber/ dörre es wie vorhin/
solches thue zum drittenmal/ so hastu ein bereit
Essigpulver: willst in eyl Essig haben/ lege des
gedachten Pulvers in ein Becher mit Wein/ so
hastu auf Stund starken Essig.

Zerstossen Weinstein mit langem Pfeffer
vermischt/ vnd zum drittenmal in Essig gebeißt/
vnd gedöert/ wie droben von Traubenkörnern
gemelt ist/ auf demselben mag man Trochiscos
formieren/ vnd so man in eyl Essig haben muß/
leg man derselben Kugeln oder Trochiscos in
ein Becher mit Wein/ so hastu abermals ein be-
henden Essig bereit.

Essig

Essig auf Brot zu machen. Dazu sawr Heßel von Rockenteng / wirck darunter auch Röckenmeel mit Essig / Hesen oder trusen vermischet / mach darauff ein Zeglein / forniers zu einem Brot / lass es im Bachosen halber bachen / vnd weyche das also warm in gutem Essig / lass es widerumh halber bachen / vnd weyche es von newem in starkem Essig / lass es darnach rechte vnd wol bachen. Von zemeltem Brot leg ein stücklein in einen Becher mit Wein / so hastu altermals guten krafftigen Essig in eyl bereit.

Vier Essig macht man also. Das Vier lass erwallen / temperier darunter allerhand Würz als Pariss / Ingwer / Pfeffer / Bertramwurzel / lass ein zeitlang beruhren in einem Geschirr / das nicht gar voll seyn / so überkompsiu guten Vier-Essig.

Plin. lib. 21.

cap. 14.

Essig aus Honigwasser lehret Plinius also machen. Die Bienenfäß wäsch mit schenem Wasser / dasselbig lass aussieden / das wird in wenig Tagen zu natürlichem guten Essig.

In den Ländern darinn Feigen wachsen / macht man aus den abgesunkenen Feigen sehr starken Essig / besibie Coluzella libro 12 cap. 17.

Im

In Deutschland machen arme Leut Essig
aus den wilden Holzäpfeln / der wird sehr
stark / die Speis aber darmie bereitet / wird
ganz gähl vnd missfarbig.

Von den Namen des Essigs.

Essig wird zu Latein genaüt Acetum, von
eitlichen Vinum, Agrum, Culpatum, Mor-
tuum, auff Griechisch οξεός, Arabisch Chal oder
Halcal,

Honiig mit Essig gesotten / heist Oxy-
mel.

Essig mit Wasser temperiert / heist Oxycta-
rum, zu Latein Posca, vnd Pusca. Aegineta vnd Aetius
Eius nennen solch Essigmasser Phuscam, lib. 3. cap. 80. & 81.
nicht viel im Brauch bey vns Deutschen/da-
ramb ichs fahren lass.

Von der krafft und wirkung des Essigs.

Noch gut bedrucken vnd Conjectur, lässt sich
die Wahrheit nicht allem ausergreissen / sagt
Galenus : wie dann etliche den Essig von Na-
tur wariner eignenschaft deuten wönnen / die Lib. 1. cap. 28.
anderen kalter wirkung. Solchen Spann
vnd

vnd Misverstand hat Galenus hingelegt / vnd
ein satten Bericht vom Essig vnd seiner engen-
schaft schriftlich gesetzet / lib. 1. Simpl. cap. 19.
vnd die wirkung des Essigs an seinem selbst
Leib wargenommen / vnd erfunden / das Essig
erstmal auff ein gesunde Haut ein zeitlang des
Menschen gelegt / zimblich kuhl mach / vnd so
der abgethan / sahe dasselbig Ort an über zwei o-
der drey Stund warm zu werden / also kühlet
vnd wärmet der Essig miteinander.

Gal. cap. 21. Die gründlich vnd rechte meyning Galeni
heilt sich also / neußlich das der Essig weder zu
kalt noch zu warm ist / gehört in die Zahl so man
Neutralis nennt / dann er ist zu allen Satteln
geschickt vnd bereit.

Cap. 24. Doch daß man gewiß vnd engentlich des
Essigs krafft erlerne / sol man wissen / das Essig
wie Galenus sagt / von Natur kuhl vnd trocken
ist. Dieser meyning Galeni sind zugefallen die
newen Sribenten / als Plinius, P. Aegineta,
vnd Ätius. desgleichen die Araber / als Serapio,
Rasiz vnd Averrois / lehren das Essig kalter vnd
trockener Qualitet sey.

Lib. 5. c. 13. Auf diese weise haben auch die sehr Alten / als
Theophrastus vnd Dioscorides von Essig ge-
schrieben. Dioscorides spricht / Essig sey kalter
vnd ziehe zusammen. Natur / vnd ziehe zusammen. Galenus redt an-
ders / vnd spricht / der Essig macht dünn / vnd
zertheilt die Knollen / vnd das gerüünen Blut im
Leib : desgleichen so resolvirt vnd verzehret der
Essig

Essig die Schalen an den Ethern zerreißt die Felsen ^{ges-}
sen. Solche wirkung befindt man all am Es ^{reissen.} Judicium
sig vmb des willen halte ich den Essig erstmals H. Bock.
kalt vnd trocken / dann er leßhet auf die Hitz
vnd trücket die Geschwär zeucht dieselben zu-
sammen/wie der alt Diſcorides schreibt. Zum
anderen/ so ist der Essig auch etwas warm: dann
Essig übergelegt / erweckt über ein weil ein em-
pfindliche wärme / zu dem so zerreißt der Essig
die Knollen/ das geruinen Blut im Leib / dar-
gegen zeucht er auch wider zusammen die Adern/
vnd wehet allen Blutsflüssen. Item er macht Blutsflas-
ten Schmerzen an den verwundten Gliedern ^{se}n webren-
stärcker / vnd dat geuen mildert Essig der ruyer- ^{Unver-}
wundten Glieder schmerzen. Also ist Essig ein ^{wunder} Glieder
rechts Neutral zu allen dingen dienstlich vnd Schmerz-
gebräuchlich / den Reichen vnd den Armen zur milita-
r. Nöhdursti vnd überflüß/zur Speis vnd Arz-
nen/versicht die Kuchen vnd Apotheck/ innerlich
vnd außerhalb des Leibs in viel weg zu geniessen.

Innerlicher Brauch des Essigs.

Er Essig / vnd Speis damit abbereit / be-
kommen wol den hizigen Cholerischen ^{Hiziger} Magen.
Magen/ vnd erwecket den Lust zur Speis / vmb Lust iure
des willen Essig benvnahe zu allen Trachte Sommer Speis-
mer vnd Winter fürgetragen wird.

Aber in dem theil vergreissen sich unsrer
viel/ wollen den Lust zur Speise erwecken / die
vorhin kalte Phlegmatische Magen haben/

R. wissen

wissen nicht daß Essig auch Phlegmata gebürtig
vñ dem kalten Magen schädlich ist/wie hernach
weiter vom schadē des Essigs gemeld soll werde.

Welches hizige Leut sind/mögen Essig/vnd
was darmit bereit wird/wol brauchen/sonder-
lich im Sommer zur zeit der Ernde/wie wir von
den Alten lesen/ als da Ruth zur Zeit der Ern-
de auf geheizt Boas Brot aus Essig mit an-
dern Schnittkern gessen hat. Ruth. 2.

Unsere Bavoren/sürnemblich im Essas/laß-
sen in der Ernde den Essig vñnd Sallat fahren/
brauchen viel lieber Zwiebel vnd Knoblauch/vñ
bekompt ihnen auch besser. Aber die Weinschlus-
sler vñnd Epicurer begeren stets Essig / damit
wird iher Trunkenheit aufzälescht/vnd ein neu-
er Lust zur Fülleroy mit Essig auferweckt / sage
Ruellius autoritate Berini lib. 1. cap. 143.

Magen-
bis leichen.
Gerunnen
Milc vnd
Blut zers-
theilen.
Gisse.
Eget.

Cicuta.
Opium.

In der Noht soll man Essig zur Arznei nse-
berachten/dann Essig getrunken/lescht an die
große Hitze des Magens/er zertheilt vnd zerstreut
geronnen Blut vnd Milch im Leib.

Essig verreibt/vnd sagt auf dem Leib Gisse/
vnd sonderlich/so jemand Egel (Latine Hiru-
dines genannt) vngesährlich im Wasser hett
eingetrunkent. denselben geb man auf Stund
ein warmen trunk Essigs mit Salz vermischet/
so müssen sie raumen.

Gemelte mischung treibt auf durch das er-
brechen/alterley Gisse/als Schirling/Monsaffet/
Schweine/vñ der gleichen/sagt Diose. l. 5. c. 13.

Wic

Wie gewaltig das Gifft durch den Essig gezwungen vnd gedämpft wird / kan man auf der Geschicht / so Plinius meldet / abnenmen / da er Plin. lib. 32.
schreibt / wie einer vngesährlich / als er von einer Mater gestochen / ein Gefäß mit Essig hab getragen / in es gehölffen seyn worden / vnd das ist also zugangen : so oft der verwunde sein Essig gefäß von sich legt / emysand der verwunde der Materstich / vnd so bald ers widerlinnb trüge / besond er kein schmerzen des Stichs / in dessen gesdacht derselbig ken sich selbs / es müsse ein besondere krafft im Essig seyn / ther alsbald das Gefäß auff / vñ tranc daran ein starcken trunk Essigs / in dem Namen das er des Gifftes / der hiz vnd des schmerzens auff Stunderledige ward.

Essig getrunken / sagt der alt Dioscorides / Alter ⁵⁰ miltiert den alte husten / aber den neuen frischen sticn. Husten macht er noch ärger.

Dioscorides lehret auch / dass warmer Essig Athem getrunken / soll denen helfen / so den Athem mit recht auf vnd einziehen mögen : solche wirkung schreibe ich zu dem Orymel / darvon im Kräuterbuch unter der Mäuszwibel Schilla geschrieben ist.

Essig vnd die Speiss darmt abbereit / gentos. Blattfisch nossen / wehret vnd stillet alle innerliche Blut. flüss / woher die kommen.

Ein Trunk Essig wehret dem aussstoßen Aufstoss Singultus genannt.

Essig / warm der man trinken zu stark ist

R n. mng

mag man ihm sein schärfste mit gebähetem Ro-
ckenbrot miltern/ oder mit Wein mischen/ oder
ein wenig Salk darunter temperieren.

Eusserlicher Brauch vnd nutz des Essigs.

Obnmacht.
Niessen
vertreiben.
Haupto
wehe.
Hizig
Brand.
Wurm in
Oren.

Oren
saussen.

Knollen
binder des
Oren.

Geschlagene
Mähler.

Wackende
Zähn.
Hauptfiss.

Essig in den Mund genommen/ so man im
Bad erhitzet ist worden/ vertreibt die Hitze
vnd wehret der Ohnmache.

Wann das Niessen jemandes hart ankompt/
derselbe rieche an Essig/ es höret auf.

Das hizig vnd schmerzlich Hauptrehe wird
mit Essig hingelegt/ alle hizige Bränd werden
mit Essig ausgelescht vnd gedämpft.

So jemandes Wurm oder andere Thierlein
in Oren het/ dem soll man warmen Essig da-
rein treissen/ davon müssen sie sterben.

Also gebraucht wehret dem Sausen/vnd zer-
theilt die Geschwer in den Oren.

Man mag auch den heißen Dampff in die
Oren empfahen/ hat gleiche wirkung.

Alle Knollen hinder den Oren soll man mit
heissem Essig bähen/ ein Schwamm darum ne-
hen vnd die Knollen damit streichen.

Gemeelter Brauch des Essigs zertheilt vnd
vertreibt die Sträme/vnd geschlagene Mähler.

Warmer Essig in Mund genommen/mache
steiff die lahmten hinkende Zähn/ bessert vnd
bevestiget das schwach loder Zahnsleisch/ weh-
ret den absfallenden Haupsflüssen/ vnd erhebe
das

das abgesunken Zäpflein/wehret vnd zertheilet
erstmals das Halsgeschwär/Angina genannt.

Essig ist nuh vnd gut zu allen Schlangen-
stich/Hundsbiss/Scorpionstich/Spinnen vnd
anderer giftiger Würm vnd Thier verfehrung:
zu solchen bresten allen soll man Essig brauchen/
die Wunden vnd Stich darmit wäschhen/vnd
nasse Lüchlein darüber schlagen.

Essig vertreibt auch Schuppen/Grind/Rau-
de/Flechten/Zittermähler/vn wehret allen fles-
senden schäden/vnd geschwärren/so man Herpe-
tas, Lichenas, Phagedenas vnd Nomas nennt/
darmit gewäschhen/fomentiert vnd übergelegt.

In Summa/der Essig tödtet vnd leschet als
le hizige Schäden vnd Brand/das Wildseuer
Erisipelas genannt/vnd was der hizigen Schä-
den mehr seynd.

Die vorgehende Mutter vnd den aufzehen, Aufgedem-
den Aßtern/soll man mit einem Schwamm in der Aßter-
warmen Essig geneckt/widerumb hindersich an
seinen Ort weissen/vnd das etlich mal antrei-
ben/es hilft.

Ein Römer M. Agrippa genannt/ als er in Plin.lib.23;
seinen alten Tagen vnsleidlichen Schmerzen an cap. 1.
Füssen erlitten/vnd ihm keines wegs mocht ge-
holffen werden/bis zu lekt sah er seine Fuß vnd
Schenkel/mit Raht der Aerhte/in ein ganz
warmen Essig/davon ward ihm geholfen/vnd
des grossen Schmerzens erledigt.

Ein wunderbarlich ding iss vmb den Essig/
R. iii se man

ſo man den auf die Erden geuſt / ſahet er an zu ſchäumen. Und ſo Eſſig auf einen heißen Stein gegoffen wird / ſahet der Stein an zu reiſen / welchen des Feuers Hitz vnd gewalt vor mals nicht hat mögen bezwingen.

Welchen Menschen der Eſſig ſchädlich ſey.

Eſſig im Mund gehalten / verhönt die Zähne
daz man nicht wol essen kan: darumb sage
Exhort. 10. der weise Mann / gleich wie der Eſſig den Zahnen vnd der Rauch den Augen / also thut der faul denen die jhn ſenden.

Eſſig vnd Eſſigſpeiß / als Sallat / vnd ſeines gleichen / ſchadet allen Phlegmatischen / vnd denjen / ſo kalte Mägen haben: dann Eſſig mehret die zähen Phlegmata / ſtercket die schwarze Galten Aita bilis genannte / schwächt den ganzen Leib / macht mager / tilgt vnd leſchet auch die natürliche Hitz vnd begirde / ein recht Kloſter Arznen ift Eſſig.

Eſſig ſtets gebraucht / ſchadet der verſchreuen Brust / dem geäder / der Blasen / den Señadern vnd Nerven.

Die Weiber / denen die Mutter ſtets vorwürgt / wird vnd erkalt ift / ſollen Eſſig vnd Eſſigſpeiß als ein Gifte meiden / sage

Serapio cap. 134.

Das