

A verlutier den Kanste der Kanten wol mit einem zwey-
fachen Luchlein in einem Tengelien von Weisweil und
Eyerweiß gemacht / das nichts auftriehen möge / vnd
setze die Kannte in ein Kessel mit Wasser / lasse die da-
rinn vier stunden mit einem starken Feuer vnd in stä-
tem Sude fieden/darnach thue sie herauf vnd lasse von
sich selbst kalt werden / thu folgendes die Kannte auf / vnd
setze den Tranc durch ein sauber Tuch / den behalt dan
wol verwahret in einem kühlen Keller zum Gebrauch.

*Erkennliche
Rippfellins
geschwulst.*

Ein Gerstenwasser welches fast dienlich vnd nutz ist
wider das Seitenstechen vnd Rippfellins geschwulst vor
einen gemeinen Tranc getruncken : Nimb geschelct
vnd gereiniget Gersten setz sauber gewaschen iij. Vng/
Corinthträublein zwo Vng / der roten vnd schwarzen
Brustbeerlein / jeder ij. loth / geschaben Süßholz klein

B geschnitten j. loth / Merzviolen ein Händlein voll / Ve-
nushaar ein halbes Händlein voll / der Gypfflein von
dürrem Ysoy / so viel man mit dreyen Fingern fassen
kan. Alle solche stück sol man in ein saubern hafsen thun
vnd dritthalb maß Wassers darüber schütten/darnach
gemächlich bey einem linden Feuerlein fieden lassen
bist die Gerst auffreisset / als dann soll man es durch ein
Tuch seihen / vnd zu dem gemeinen Gebrauch an einem
kühlen Ort behalten.

Lungfüchtige

Ein herrlich gut Gerstenwasser den Lungen vnd
Schwindfüchtigen fast heilsam vnd nützlich vor einen
Speisstranc zu trincken / den mach also : Nimb gesäu-
berte Gersten iij. Vng / geschaben vnd klein geschnitten
Süßholz / klein Rosenlein / jedes ij. loth / Melonenker-
nen / Cucumernkernen / Citrullen vnd Kürbisker-
nen / Baumwollentörner / jedes j. loth / Griechisch-
saamen / Betschwurz klein geschnitten / jedes j. loth / Ve-
nushaar / Ysoykrantz / jedes ein Händlein voll. Alle ge-
melte stück seud in vierthalb Maß Regenwassers den
druten theil ein / seihe es durch ein Tuch / vnd thue zu
der durchgeseigeten Brühn guten weissen Zuckers
neun vng / schön Jungfrauenhönig iij. vng / lasse wider-
umb fieden verscheume vnd läuter diesen Tranc bist
er rein wird / darnach seihe den widerumb durch ein
Tuch.

*Lungen
Krankheit.*

Ein Gerstenwasser zu allen Krankheiten der
Lungen dienlich : Nimb gesäuberte Gersten vi. vng /
geschaben vnd klein geschnitten Süßholz j. loth / Jen-
chelsaamen / Sibernellensaamen / Merzviolen / jedes j.
halb loth / Marsilerseigen / klein Rosenlein sauber ge-
wäschen vnd die Feigen zu stücken geschnitten / jedes
ij. loth / Hirnzungenblätter / dürren Ysoy / spis Salbey /
jedes ein halb Händlein voll / roter auffgedörter No-
sen j. quintlein. Thue alle gemelte stück in ein saubren
hafsen / lasse bey ein Koffener so lang fiede bist die Gerst
auffreisset / darnach seihe es durch ein Tuch. Dieses
Wasser löschet den Durst vnd vertreibt alle Hit / kület
die Leber vnd alle innerliche Stücker / machet sehr auß-
werffen / säubert vnd reiniget die Lungen / Leber / Milz /
Nieren vnd Blasen / treibet den Harn vnd ist ein heil-
samer Tranc in allen Fiebern zu trincken.

*Innertliche
Hit / Leber /
Nieren vnd Bl-
sen reinigen.
Aberhand
Fieber.*

Ein Gerstenwasser den Saugmüttern die Milch zu
bringen. Nimb geschelct Gersten vier vng / Ziferer-
sen ij. vng / Jenchelsaamen ij. loth. Seude solche stück
in drey Massen Wassers den drittentheil ein / darnach
E seihe den Tranc ab zu obgemeltem Gebrauch.

*Milch den
Saugmüttern
machen.*

Ein Gerstenwasser wider den Kaltsch vnd heff-
tig brennen vnd schneiden des Harns : Nimb Gersten
drey Handvoll / schwarzer vnd roter Brustbeerlein /
jedes anderthalb loth / Süßholz / Cucumernsaamen /
Kürbisaamen / Citrullensaamen / jedes j. loth / Bür-
gelkrautsaamen / Lattichsaamen / jedes iij. quint. Seud
diese stück in drey Maß Wassers den dritten theil ein /
seihe den Tranc ab durch ein Tuch vnd trincke den
vor ein gememen Speisstranc / bist du genesest.

*Kaltsch
brennen des
Harns.*

Ein Gerstenwasser fast nützlich in dem Tertian Fie-
ber von Gallen vnd Schleim verursacht (Tertiana no-
cha) zu trincken zu einem Speisstranc : Nimb ge-
säubert Gersten iij. Vng / Süßholz / dürren Ysoy / jedes
j. loth / Zifererbsen / der roten vnd schwarzen Brustbeer-
lein / Corinthträublein / alle sauber gewaschen / jedes ij.
loth / seude mit einander in dritthalb maß Wassers den
drittentheil ein / seihe es durch ein Tuch / wirtff darnach
darcin iij. quintlein scharpfen Zimmat / groblechtig ge-
stossen / vnd iij. vng Zuckers / lasse den Zucker über ein-
nem Koffenerlein zergehen mit dem Zimmat / darnach
lasse es durch ein Claresack lauffen / bist der Tranc lau-
ter wird.

*Tertiana no-
cha.*

Ein sehr nütliches vnd heilsames Gerstenwasser in
den hitzigen Fiebern / welches sich sehr im gebrauch ha-
be : Nimb gewaschen Gerst iij. vng / klein geschnitte
geelen vnd weissen Sandel / jedes ij. quintlein / auffge-
trucket Saurachbeerlein zwey loth / kleine Rosenlein
G sauber gewaschen ij. loth / Canarienzucker v. loth. Sol-
che stück alle thu zusammen in ein bequeme Kannte
oder Flaschen / schütte darüber ij. maß frisch Brunnen-
wassers / verlutier den Kanste der Kannten wol mit
einem Rockentey / das nichts auf riechen mag / vnd
lasse vier stunden in einem Kessel mit Wasser bey stä-
tem Feuer fieden / thue hernach die Kannten herauf
vnd lasse von sich selbst kalt werden / alsdann mache die
Kannten auff / vnd seihe den Tranc darvon durch ein
Claresack bist er klar wird / so wird er lustig vnd fast an-
nützig zu trincken.

Ein sehr nütliches vnd heilsames Gerstenwasser in
den hitzigen Fiebern / welches sich sehr im gebrauch ha-
be : Nimb gewaschen Gerst iij. vng / klein geschnitte
geelen vnd weissen Sandel / jedes ij. quintlein / auffge-
trucket Saurachbeerlein zwey loth / kleine Rosenlein
G sauber gewaschen ij. loth / Canarienzucker v. loth. Sol-
che stück alle thu zusammen in ein bequeme Kannte
oder Flaschen / schütte darüber ij. maß frisch Brunnen-
wassers / verlutier den Kanste der Kannten wol mit
einem Rockentey / das nichts auf riechen mag / vnd
lasse vier stunden in einem Kessel mit Wasser bey stä-
tem Feuer fieden / thue hernach die Kannten herauf
vnd lasse von sich selbst kalt werden / alsdann mache die
Kannten auff / vnd seihe den Tranc darvon durch ein
Claresack bist er klar wird / so wird er lustig vnd fast an-
nützig zu trincken.

Gerstenmehl. Mulla hordeata, oder Mul-
fa ex hordeo.
Auf der Gersten pflaget man ein guten Wech zu be-
reiten / welches ein fast annütziger vnd gesunder
H Tranc ist denen so mit Fiebern beschaffet sind vnd
ihnen der Wein zu trincken verbotten ist / dienet auch
denjenigen so ständigen Schmerzen im Herzgrüblein
empfinden / vnd officermals in Ohnmacht fallen / der
wird also bereitet : Nimb sauber gewaschen Gersten
viij. vng / weissen Nagisaamen iij. loth / weissen / geelen
vnd roten Sandel / Kürbisaamen / Citrullen / Cucu-
mern vnd Melonensamen / alle von ihren Hülflein
gereiniget / jedes j. halb loth / Süßholz anderhalb quint.
Näglein / Zimmarinden / Indiamische Spicanard /
Muschätenmüß / jedes ein quintlein / der weissen Weier
oder Seebäumen / Balsam / jedes ij. drittel eines qu.
Santaler j. drittel eines quintleins. Seude die Gerst
Nagisaamen / Sandel vnd die Saamen der Kürbisa-
Citrullen / Cucumern / Melonen vnd das Süßholz in
I dreyßig Maß Wassers bist der drittel eingeseigt ist /
seih dz gesottt wasser dabv ab / thue in ein saubren Kes-
sel vnd noch fermer darzu zwo maß guten Honig / vnd
xxij. vng guten Zuckers / seude darnach gemächlich
über einem linden Stue bist dz xij. Maß überbleiben /
vnd verscheums wol im fieden / vnd thue darzu ein halb
maß gut Rosenwassers / schütte es in ein bequemes säß-
lein / vnd hende die Gewürz / Indiamische Spick / See-
blumen vnd den Santaler / groblechtig gestossen in einem
Säcklein in das Säßlein / lasse den Wech darüber ver-
jähren / vnd damit er desto leichter vnd besser verjähren
mag / so thue ein paar Löfflein voll guter Bierhosen da-
reins / so wird er bald jähren vnd gut zu trincken werden.

*Hitze
ber.*

*Fieber.
Schmerz im
Herzgrüblein.
Ohnmacht.*

Gerstenmehl. Mulla hordeata, oder Mul-
fa ex hordeo.
Auf der Gersten pflaget man ein guten Wech zu be-
reiten / welches ein fast annütziger vnd gesunder
H Tranc ist denen so mit Fiebern beschaffet sind vnd
ihnen der Wein zu trincken verbotten ist / dienet auch
denjenigen so ständigen Schmerzen im Herzgrüblein
empfinden / vnd officermals in Ohnmacht fallen / der
wird also bereitet : Nimb sauber gewaschen Gersten
viij. vng / weissen Nagisaamen iij. loth / weissen / geelen
vnd roten Sandel / Kürbisaamen / Citrullen / Cucu-
mern vnd Melonensamen / alle von ihren Hülflein
gereiniget / jedes j. halb loth / Süßholz anderhalb quint.
Näglein / Zimmarinden / Indiamische Spicanard /
Muschätenmüß / jedes ein quintlein / der weissen Weier
oder Seebäumen / Balsam / jedes ij. drittel eines qu.
Santaler j. drittel eines quintleins. Seude die Gerst
Nagisaamen / Sandel vnd die Saamen der Kürbisa-
Citrullen / Cucumern / Melonen vnd das Süßholz in
I dreyßig Maß Wassers bist der drittel eingeseigt ist /
seih dz gesottt wasser dabv ab / thue in ein saubren Kes-
sel vnd noch fermer darzu zwo maß guten Honig / vnd
xxij. vng guten Zuckers / seude darnach gemächlich
über einem linden Stue bist dz xij. Maß überbleiben /
vnd verscheums wol im fieden / vnd thue darzu ein halb
maß gut Rosenwassers / schütte es in ein bequemes säß-
lein / vnd hende die Gewürz / Indiamische Spick / See-
blumen vnd den Santaler / groblechtig gestossen in einem
Säcklein in das Säßlein / lasse den Wech darüber ver-
jähren / vnd damit er desto leichter vnd besser verjähren
mag / so thue ein paar Löfflein voll guter Bierhosen da-
reins / so wird er bald jähren vnd gut zu trincken werden.

Gerstenmehl. Oleum ex hordeo.
Es wird das Gerstenmehl auff mancherley Form vnd
K Weis bereitet / gleich wie das Wägenöl / wie wir sol-
ches hievor angezeiget haben / vnd dienet solches eben
zu den Obbrechen dazu dz Wägenöl gebraucht wird.

Das XVI. Capitel.

Von dem Gerstenmehl das von gerösch-
ter Gersten gemacht / Polenta
genannt.
Es wird auch besonders ein Gerstenmehl von
geröschter Gersten gemacht / das wird zum vn-
derscheid des gemeinen Gerstenmeels Polenta
Lateinisch / vnd Griechisch / *Αλφίτης* bey dem Hippo-
crate

Gerstenmehl.

A crate genant/ wie das gemein Gerstenmeel / Liquidum vnd ...

F auf ein Teig mit dem allerscharpffsten Weinessig/fülle damit ein Hasen/ thue ein Deckel darüber vnd verlu- tier den Deckel vñ Hasen allenthalben wol mit luteo sa- pientia...

B Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Ei- genschafft des geröschten Gersten- meels.

Das geröschte Gerstenmeel hat ein Natur vñ Krafft zu trucknen vnd zu stopffen / wird nicht allein zur Speis sondern auch nützlich zu der Arzney gebraucht.

Innerlicher Gebrauch des geröschten Gerstenmeels. Aus dem geröschten Gerstenmeel werden gute/kräftige Drey gemacht / mit Hüner oder Fleischbrühen/ oder aber mit Milch/ die stärken vnd nehren sehr wol/ sind sonderlich den jenige dienlich die ein stüßigen Bauch haben/vnd die stättig mit der Baderzeit (Circocacio) beladen seynd.

C Ein Dreylein von geröschtem Gerstenmeel mit einer kräftigen Hüner-oder Fleischbrühen gemacht vñ wol gefotten / darnach mit Quittenafft oder sauwer Granatsafft oder aber Agrest / temperet vnd sauwerlechtig gemacht / ist fast ein gute Speis den jenigen so ein Maslein ab der Speis haben/dann sie machet den Magen lustig vnd erwecket den Appetit / ist sonderlich nutz den schwangeren Weibern die gar keine Speis sonst riechen können.

D Wiltu die Hüner oder Capaunen bald seyst machen/ so thue sie in ein warm finsten Gemach/ ruff ihnen die Flugfedern auß/vnd speise sie mit geröschtem Gerstenmeel/das mit Wasser oder Wein angefeuchtet seye.

Wann die Hüner den Bauchfluß haben / so nimbe eine Handvoll geröschte Gerstenmeel/ vnd gleich so viel Wachts/das zerlaß vnd vermische diese zusammen mit Wein / vnd mache Kügelchen darauß / vnd gib ihnen das vor anderer Speis zu essen.

Wann ein Doh oder Kind das Fieber hat / so rühre geröschte Gerstenmeel im Wein vnd gebe es ihme zu essen. Oder rühre das gemelt Gerstenmeel mit Salzwasser ein/ gib ihme zu essen/ vnd decke ihn mit einer Decken zu das er erwarmet/so wird ihme gehoffen.

Eusserlicher Gebrauch des geröschten Gerstenmeels.

Wider die faulen Geschwår des Zahnfleisches/der Wiler vnd der Mandeln im Hals: Nimbe zwey theil geröschte Gerstenmeel vnd ein theil Sals/stosse diese wol durcheinander in einem mörser mit Weinmich oder Honigwein das es werde wie ein Teig/ daraus mache dann kleine Brölein vnd backe die in einem Beckerofen/ behalte die zum Gebrauch: Wann es nu die Nothdurfft erfordert dieselbigen zu gebrauchen / so stosse deren eins zu einem subtielen Pulver/ vnd temperiere es mit Wasser zu einem dünnen Sälblein / vnd schmiere damit das Zahnfleisch vnd die geschädigten Ort des Tazs oft vnd dick damit/so heilen sie.

Die schwarzen vnd geelen Zahn weiß zu machen: Nimbe geröschte Gerstenmeel ein gut theil/ mache dar-

Die hitzige Engzündung vnd Geschwulst der Weiber trüß zu vertreiben/mach folgende Pflaster: Nimbe Schweinenschmalz vñ Binsen / das weiß von zweyen Eyern/ Honig vier Loth. Zerlaß das Schmalz/ vnd wann es überschlagen ist/so vermische die Eyerweiß damit vnd das Honig / darnach vier loth gepülvert Niterfals/ vnd zum letzten so viel geröschte Gerstenmeel als viel genug ist/ das es die dicke eines pflasters haben möge/ davon streich auff ein Tuch vnd legs über. Dieses Pflaster zertheilet alle hitzige Geschwår vnd erhitzte Beulen.

Oder nimbe geröschte Gerstenmeel xij. vng/ Schweinenschmalz xij. vngen/eilff Eyer mit den Dottern vnd Weissen / gepülvert Niterfals vier loth/ vnd Honig so viel genug ist zu einem Pflaster / temperier diese Stück alle durcheinander vnd gebrauchts wie oben gemeldet. Wiltu aber das es den Schmerzen mehr mildert dann die Geschwulst/oder Beulen zertheile / so lasse das Niterfals herauß.

Geröschte Gerstenmeel mit den Siphilin von Brombeerstauden / oder Burgelkraut / oder Hauswurgen wol gestoffen vnd mit ein wenig wasser besprenget/ folgendts wider wol gestoffen das es ein Pflaster werde / ist ein edel Arzney wider den erlöscherten Magen/ auff ein Tuch gestrichen vnd über den Magen gelegt.

Geröschte Gerstenmeel mit altem Baumöl gefotten zu einem Pflaster/ vnd so warm es zu leiden ist auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt / heilet die runden vnd harten Knollen des Hindern/ S. Fiackers Krankheit genant/ vertreibt auch die Knollen an andern Orten des Leibs.

Geröschte Gerstenmeel mit Wasser zu einem Drey gefotten/ heilet den Brand vom Feuer / auff ein Tuch gestrichen vnd wie ein Pflaster über glegt.

Wann der Brand aber schon Bläterlein bekommen hat / so nimbe zwey theil geröschte Gerstenmeel/ vnd ein theil rein gepülvert Sumachkörner / seude die mit einander in autem Weinessig zu einem Drey/ streichs darnach auff ein Tuch wie ein Pflaster/ vnd legs über.

Wiltu viel Fisch fangen so nimbe geröschte Gerstenmeel / mache das mit Wasser an vnd mache Kügelchen darauß/ die wirff ins Wasser so kommen die Fisch herbey.

Das XVII. Cap.

Von der dick gefottenen Gerstenbrüh. Psilana vnd Cremor Psilanae genant.

Jeweil wir hiebevord viel von der Gersten vñ ihrem Gebrauch geschriben / vnd sonderlich von dem Gemüß vnd anderen dergleichen Speisen die daraus gemacht werden/ haben wir auch für ein Nothdurfft geachtet/ hie an diesem Ort auch etwas von den dicken Gerstenbrühlein oder den lauern Müßlein die man Psilanas nennet oder Psilanae cremores Meldung zu thun / sinemal der berühmteste Griechisch Arzet Hippocrates ein eigen Buch darvon vnd seiner Nuzbarkeit geschriben hat/ welches nit allein lib. de victus ratione in morbis acutis/ sondern auch liber de Psilana genennet wird. Es wird aber

Pflüßtaet Bauch. Baderzeit.

Maslein zur Speis.

Hüner vñ Capaunen müssen.

Bauchfluß der Hüner.

Fieber der Kinder.

Faule Geschwår des Zahnfleisches/ der Wiler vnd Mandel.

Zahn weiß zu machen.

Entzündung der Weiber trüß.

Hitzige Geschwår vñ Beulen.

Erlöscherten Magen.

S. Fiackers Krankheit.

Brand vom Feuer.

Fisch zu fangen.

Gefottene Gerstenbrüh.

A sonst surnemlich durch das griechisch Wort Πριζανον oder Πριζαν. oder Lateinisch/Prisana, die geschelte Gersten/Hordeum decorticatum, oder mundatum verstanden/ wiewol sie aber auch von vilen nachmalen Prisana Hordeacea genant ist worden / sintemal sie auch auß andern Fruchten/ als auß der Spels/ Wägen / Keiß vnd den Linsen ist bereitet worden/ hat man dieselbigen mit schlecht Prisanas genant / sondern die Namer der Fruchte darvon sie gemacht worden seyn/ hingu gefest/ als die von der Spels haben die Griechchen genant Ζεακ Πριζανον, Zeaceam Prisana, die von dem Wägen/ Πριζανον Τριτiceam, Prisana Triticeam, die von dem Keiß/ Ορυζακ Πριζανον, das ist/ Oryceam Prisana, vñ die von den Linsen. Οακ Πριζανον, das ist/ Prisana ex lentibus. Hernachmals aber ist

B auch das die Dreylein von der gefochten Gersten/ beyde von den Griechchen vnd Lateinischen Prisana genant worden / wie solches dann auch noch heutiges Tags von den gelehrten Aerzten genant wird / welches Wort die gemeinen vnd vnersahnen Practicanten/ vnd sonderlich die Calenderschmid vor das gemein Gerstenwasser verstanden haben/ vnd es noch mit den Apoteceren/ die es von ihnen gelehret/ fälschlich Prisana nennen.

C Es lobet der alt-Hippocrates diese Gerstensuppelein oder Dreylein/ Prisanas sehr hochlich an dem obgemelten Ort/ vnd gibt ihnen den Vortug vor allen andern Speislein die auß den Kornfruchten gemacht werde/ sonderlich aber in den hitzigen Fiebern vnd dergleichen gschwinder Kranckheiten. Diese Dreylein aber zu bereiten hat man vielerley weisen/ aber die gemeine weiß bey den Griechchen beschreibet Galenus lib. 1. alim. Man nimbt geschelter Gersten/ wäschet die sauber/ vnd klabet alle Spreuwerlein von den Hülsen darvon / deren nimbt man ein theil/ sendet die in zehen theil/ oder wie Paulus Aegineta wil in xv. Theil frisch Brunnenwassers so lang bis die Gerst weich vnd groß aufgequollen ist / alsdann geuße man ein wenig Essig zu/ vnd ein wenig Oele (Butter) das man gleichwol auch anfänglich dazu thun mag vnd mit siedem lassen. Wann es nit genug gesotten ist / thut man ein wenig gerieben Sals darein / vnd ein klein wenig Dillkraut oder Leuchel klein geschnitten / vnd dieses ist die beste weiß die Gerstennußlein zu bereiten/ die Zebritantent in hitzigen schnellen Kranckheiten damit des Tags zweymal zu speisen.

D Vnsere erfahnen vnd gelehrte Medici Practici, die pflegen die Prisana oder Gerstennußlein gleicher gestalt zu bereiten / lassen aber den Leuchel vnd Dillkraut hauffen / vnd wann es wol gesotten ist mit dem Butter / lassen sie es darnach durch ein Seithspannen lauffen / das gebrauchten sie darnach den Krancken/ vnd so es die Nothdurfft erforderet/ thun sie ein wenig Essig dazu/ desgleichen Dill vnd andere gute Kräuter klein geschnitten / je nach Belegenheit der Kranckheit. Wann sie auch wollen das sie mehr nehren vnd stärken sollen/ siedem sie die geschelt Gersten mit xv. mal so viel Hüner/ Capannen oder kräftiger Ochsen oder Hammelsteischbrühen / vnd speisen die Krancken Zebritantent damit.

E Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaft der dicken Gerstenbrühen.

Das die Gerstenbrühelein Prisana simplex, das allein mit frischem Brunnenwasser/ ein wenig butter vnd Sals ohn allen andern Zusatz bereitet wird/ kület vnd befeuchetiget / nehet zimlich / vnd gebühret ein gut Gebühret/ wüscher ab/ vnd öffnet die Adern. Das aber mit Hüner/ Capannen oder Fleischbrühen bereitet wird / nehet mehr / stärcket besser vnd gibet sehr gute Krafft.

Gebrauch der gemeinen dicken Gerstenbrühen Prisana.

Die gemein die Gerstenbrühe Prisana so allein mit dem frischen Brunnenwasser bereitet wird / ist heylsam in allen hitzigen Fiebern / in dem hitzigen Hauptwechumb / vnd allen geschwinden / hitzigen Schwachheiten/ vnd bekombt sonderlich denen wol die Hauptwechumb haben vom trincken hitziger vnd geschwefelter Wein / stillt die subtielen Catharrien vnd Hauptflüß / dienet wider den dürren hitzigen Husten/ ist gut wider das Seitenstechen/ die iherliche Geschwären der Leberen/ Lungen vnd Brustgeschwären/ wider die hitzige Seelsucht vnd den Lendenschmerzen / ist fast heylsam den Lungenfüchtigen vnd denen so mit dem Schwindsüchtigen Feber beladen seynd/ dienet in den hitzigen Schwachheiten des Magens / der Leber vnd aller innerlichen Glieder des Eingeweyds / löschet den Durst/ bekombt sehr wol allen hitzigen Erbrechen der Augen/ der Ohren vnd in der wüthenden Kranckheit des Hirns Phrenesis genant / ist gut denen so stätig Gallen brechen/ ändert vnd verbessert die hitzige Entrichtung der Leber / dienet wider die Heißerigkeit vnd lindert die rauhe Brust von scharpfen Flüssen verurrsacht/ vnd ist ein heylsame Arzney denjenigen so ein Adler in der Brust vnd Lungen zerbrochen haben/ dienet den Miltsüchtigen vnd verbessert die giftige Schädlichkeit der eingenommenen Goldtässerlein/ sonst auch Hispanische Rucken genant / desgleichen in der Wolffswurzel/ Zerklofenwurzel/ Arsenick/ vñ aller anderer scharpfen Bisse. Es bekombt auch sehr wol im Halsgeschwären/ vnd denen so mit dem Tertian Fieber/ vnd denjenigen / so mit den Fieberen von Gallen vnd überensigem Seblüt beladen seynd / desgleichen den Weibern die von vrtiger Hit vnd Trucne ihrer gebürlichen Monatblumen verstopffet seynd/ vnd sonst allen anderen Kranckheiten so von vnaturlicher Hit mit herrschung des Bluts verurrsacht werden. Diejenigen/ so Eibs oder Kalk eingenommen haben / die sollen stätig der gemeldten Gerstenbrühelein genießen/ die verbessern auch die Schädlichkeit des eingenommenen Nößelsaamens.

Die Gerstenbrühelein mit Essig bereitet/ sind dienlich in der Därmruhr / in Krimmen von der hitzigen Gallen verurrsacht / desgleichen denen so mit hitziger Entrichtung des Miltzes beladen seynd.

I Ein Gerstenbrühelein mit ein wenig Kleien vnd Mandelölen gesotten/ darnach durchgesiegen vnd genuzet/ ist eine gute Speis vnd köstliche Arzney denjenigen/ so das Seitenstechen/ Brustgeschwären vnd innerliche Apostennen haben.

Ein Dreylein mit der durchgesiegenen Brühen Blut speyen von der Gersten vnd reingepülvertem Amelmeel gemacht/ ist denen nuzlich vnd gut so da Blut speyen.

Die Gerstenbrühelein mit roten vnd schwarzen Brustbeerlein vnd weißem Magasaamen gesotten/ vnd darnach durchgesiegen / ist dienlich wider die hitzigen Hauptflüß vnd den trockenen Husten.

Die gemeldten Dreylein mit Honig gesotten vnd temperiert/ vertreiben die alten trocknen Husten.

K Ein dickes Gerstendreylein mit kleinen Nößlein/ schwarzen Brustbeerlein vnd ein wenig Mandelöl gesotten vnd durchgesiegen / dienet wider die Entzündung der Lungen.

Durchgeschlagene Gerstenbrühelein mit frischen Eyerdottern ein wenig erwallt / ist ein köstlich vnd kräftige Speis denjenigen so lang krank gewesen/ vnd sich am Leibe verzehret haben.

Ein dickes durchgesiegenes Gerstenbrühelein / mit reingepülvertem Amelmeel vnd Zuckerpend zu einem dünnen Dreylein gesotten/ ist eine köstliche Arzney die Heißerigkeit zu vertreiben/ neben dem das es auch den Leib speiset/ vnd gute Nahrung gibet.

Ein

Hitzig Fieber

hitzig Hauptwebr. Subtiler Cathari. Hitziger Trockener Husten. Seitenstech. Leber/ Lung/ vnd Brustgeschwären. Hitzige Seelsucht. Lendenschmerzen. Lungenfüchtige Feber. Hitzige Schwindsüchtigen Feber. Hitzige Schwachheiten des Magens / der Leber vnd aller innerlichen Glieder des Eingeweyds / löschet den Durst/ bekombt sehr wol allen hitzigen Erbrechen der Augen/ der Ohren vnd in der wüthenden Kranckheit des Hirns Phrenesis genant / ist gut denen so stätig Gallen brechen/ ändert vnd verbessert die hitzige Entrichtung der Leber / dienet wider die Heißerigkeit vnd lindert die rauhe Brust von scharpfen Flüssen verurrsacht/ vnd ist ein heylsame Arzney denjenigen so ein Adler in der Brust vnd Lungen zerbrochen haben/ dienet den Miltsüchtigen vnd verbessert die giftige Schädlichkeit der eingenommenen Goldtässerlein/ sonst auch Hispanische Rucken genant / desgleichen in der Wolffswurzel/ Zerklofenwurzel/ Arsenick/ vñ aller anderer scharpfen Bisse. Es bekombt auch sehr wol im Halsgeschwären/ vnd denen so mit dem Tertian Fieber/ vnd denjenigen / so mit den Fieberen von Gallen vnd überensigem Seblüt beladen seynd / desgleichen den Weibern die von vrtiger Hit vnd Trucne ihrer gebürlichen Monatblumen verstopffet seynd/ vnd sonst allen anderen Kranckheiten so von vnaturlicher Hit mit herrschung des Bluts verurrsacht werden. Diejenigen/ so Eibs oder Kalk eingenommen haben / die sollen stätig der gemeldten Gerstenbrühelein genießen/ die verbessern auch die Schädlichkeit des eingenommenen Nößelsaamens.

Därmruhr. Krimmen von der hitzigen Gallen verurrsacht / desgleichen denen so mit hitziger Entrichtung des Miltzes beladen seynd.

Seitenstechen. Brustgeschwären. Innerliche Apostennen.

hitzig Hauptwebr. Trockener Husten.

Alter trockener Husten.

Entzündung der Lungen.

Verzehret von Kranckheit.

Heißerigkeit.

A Ein dickes Gerstenbrühlein mit Mandelmilch/Zucker vnd frischem Butter gefotten vnd bereitet/ist denen dienstlich so da feichen vnd ein schwarzen Athem haben/von His verursachet.

Schwindsucht. Wider die Schwindsucht. Nimb des durchgeschlagenen Gerstenschleims vier vng/ rein gepulvert Amelmeel ij. vngen/vermische es mit guter Hüner- oder Capaunenbrühen so viel genug ist/ laß sitziglich mit einander sieden zu einem dünnen Breylein/vnd gibß dem Krancken Morgens vnd Abends zu essen.

Seitenstech. Ein dünnes Gerstenbrühlein mit Honig temperiert/vnd warm getruncken/ist gut wider das Seitenstechen vnd erweicht denselben Krancken den Bauch/vnd bringet Stulgang.

Milchsucht. Dick Gerstenbrühlein mit Honig gefotten vnd temperiert sambt ein kleinem wenig gestoffenem Pfeffer/ ist ein heilsame Speiß vnd Argney vor die Milchsüchtigen.

Koteruße. Ein dickes Gerstenbrühlein mit Kalbsfüßen gefotten darnach durchgeschlagen/vnd ein wenig Essig saurer gemacht / ist ein sehr gute Speiß wider die rote Ruhr.

sanfte Stulgang maqf. Ein dünnes Gerstenbrühlein mit Honig vnd Baumöl vermische/vnd durch ein Clisterzeug gebraucht vnd zu sich genommen / erweicht den verstopfften Bauch/vnd machet sanfte Stulgang.

Tenehmus. Ein Gerstenbrühlein mit ein wenig roter Rosen gefotten/durchgeschlagen/vnd darnach durch ein Clisterzeug warm zu sich genommen/vertreibt den Zwang/vnd die grosse schmerzliche Gelüß zum Stulgang Tenehmum.

Eusserlicher Gebrauch der Gerstenbrühlein.

Hitz der Jung in Fiebern vnd in Drüsen. Ein durchgeschlagenes Gerstenbrühlein in dem Mund gehalten/löschet die grosse Hitz der verbrannten Zungen in den hitzigen Fiebern/vertreibt die Drüsen vnd heilet die Schründen.

Hitz im Hals. Oder nimb der dicken gefottenen Gerstenbrühe vier loth/die durch ein Siebe geschlagen ist/ Quittenfaamenschleim zwey loth/Pappelsaamenschleim/ Süßholzsafft/jedes ij.loth/Penniducker ij.loth/vermische diese stück durch einander zu einem dünnen Larweralein/nimb jedeweilen ein wenig davon in den Mund/halt es ein weil darthien/es vertreibt die verbrante schärfß vnd heilet die Zungen / schlucke auch jedeweilen ein wenig hinab die hitz im Hals zu legen/vnd die Schründen vnd Verwundung von der Hitz zu heilen. So offst du aber diese Argney gebrauchen wilt/soltu den Mund vnd Hals zuvor wol wäschen vnd gurgeln/ vnd die Zunge sauber fegen.

Zahnwehe von Hitz. Durchgeschlagene Gerstenbrühe offermalt ein gute weil im Mund gehalten / miltet das Zahnwehe das von Hitz vnd Trüchne verursacht wird.

Hitzige Geschwartein des Zahnfleisches. Durchgeschlagene Gerstenbrühen in dem Mund gehalten/heilen die hitzigen Geschwartein des Zahnfleisches/vnd legen die Hitz vnd den Schmerzen.

Das XVIII. Capitel.

Von dem Gerstenbrodt.

Gerstbrodt. Als Gerstenbrodt ist vor arme arbeitende Leut ein gutes vnd gesundes Brodt/es hält wol wider / gibt gute Nahrung vnd stärcket wol/doch weniger als das Wäizen oder Roggenbrodt/vnd wil gute starcke Mägen haben. Etliche vermischen halb Wäizenmeel vnder das Gerstenmeel wann sie backen wollen/vnd wird dasselbtge Brodt besser vnd verdaulichter/die andern da es nicht Wäizen hat/die thun Speltz oder Roggenformmeel darvnder/das gibt auch sehr gut Speißbrodt/die Armen aber weren mit

F Gerstenbrodt sehr wol zufrieden / wann sie dessen nur genug haben köndten.

Von den Namen des Gerstenbrodts.

Das pur Gerstenbrodt das allein auf lauterem Gerstenmeel gebacken wird/heisset Griechisch *κείζονδος* Lateinisch/ Panis Hordeaceus. Italienisch/ Pan d'orzo. Hispanisch/ Pan de cenada. Französisch/ Pain d'orge. Flemisch vnd Brabändisch/ Gerstenbroot.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaften des Gerstenbrodts.

Das Gerstenbrodt ist zimlich temperierter Natur/an ihm selbst zimlich trocken vnd kühlender Eigenschaft/gibt gute starcke Nahrung / wann vermisch es gleich vnder Meel/ oder backe es vor sich selbst allein.

Innerlicher Gebrauch des Gerstenbrodts.

Es ist das Gerstenbrodt ein gutes Brodt vor Leut die schwere Arbeit thun/zu messen. Es geben etliche für / daß die jenigen / so Gerstenbrodt stätig in ihrer Speiß gebrauchen/das sie aller Kranckheiten der Hüß sicher seyn sollen. Es schadet dieses Brodt denen/ so mit dem schweren Athem vnd Keychen beladen sind/vnd ist den Weibern so ihre Monarblumen überflüssig haben nutz/daß sie auch den Wasserüchtigen.

Sonst kan man auch gute Brodbrey vnd Mäser mit Milch oder Fleischbrühen auf der Breßlam bereiten/wie auß andern Brodt/die speisen das Befind vnd Tagelöhner wol/vnd geben gute Nahrung.

Eusserlicher Gebrauch des Gerstenbrodts.

Gerstenbrodt zu Pulver gebrennet/folgendt in einem Mörtel klein geriben/vn mit Bärenschmalz vnd rein gepulvertem Salz zu einer Salben temperiert/machet Haar wachsen/so man das Haupt damit salbet. Etliche brennen das Salz mit dem Brodt/stoffens darnach klein / vnd machen darnach mit Bärenschmalz vnd Bockmünßschitt ein Salz darauß.

Ein warmes Gerstenbrodt in der mitten entzwey geschnitten wie es auß dem Ofen kompt/vnd gepulverten Weistümel darauß gestreuet/erkläret vnd schärfset das trübe gesicht vor die Augen also warm gehalten.

Die schwarzen vnd geelen Zähne weiß zu machen: Nimb Gerstenbrodt viij.vngen/ die Schalen von 60. Eyern/roter Corallen/Weyranchrinden/jedes ij.loth/Tag vnd Nachtraut/lein Milstraut / in der Apotecken Eterach genant/jedes ij. androvol. Mache diese stück in einen Hasen / thue ein Deckel darüber / denselben verlutier wie auch den gangen Hasen mit luto sapientie/ setze den darnach in ein Feuer/ laß ihn xx. stund in stäter Hitz darinnen brennen / darnach nimb die maceriam herauß/ stoffe die zu Pulver / vnd thue fermer darzu Fischbein die die Goldschmidt brauchen/ ein loth Nägelein/bereiten Cortander/ Zimmarinden jedes ein halb quintlein/ Beilwurß ein quintlein / alle zu reinem Pulver gestoffen / vermische die wol durch einander / vnd behalte die in einem verschlossenen Büchlein zu dem gebrauch/darvon nimb täglich ein wenig/vnd reibe die Zähne damit/so werden sie schön/sauber vnd weiß.

So sich ein Wein verkehret hette / so nimb ein heiß Gerstenbrodt wie es auß dem Ofen kompt / schneide von etnander / vnd lege ein theil also heiß über den Pundren/laß ligen bis es kalt wird/vnd thue das etlich mal nach einander / so zeucht es alles auß was dem Wein schädlich ist: ist auch sehr gut wann ein Wein verschweffelt ist vnd nach dem Eynschlag stinck/dann es zeucht den Schwefel vnd allen Gestanck auß dem Wein/so auch ein Wein stinckend were/vnd ein übeln vnlieblichen Geschmaek bekommen hette.

Wann sich ein Bier verkehret hat/ soltu in gleicher

gestalt

gestalt

Hitz. schwerer Athem. Monachium Wasser sucht.

Haar wachsen machen.

trüb Gesicht.

weiße Zähne zu machen.

Verkehren Wein zu recht zu bringen.

Verkehret Bier.

A gestalt wie mit dem Wein gemeldet/mit dem Gerstenbrodt zu hülffe kommen.

bösen schleim auf dem wein zu ziehen.

Den bösen Schleim vnd Feuchtigkeit auß dem Wein zu ziehen/thun etliche Gerstenbrodt in ein löb-lein / vnd hengen es in den Wein/wie Apuleius bey dem Käyser Constantino lib.7.agric. c.26. bezeiget.

Guten Essig zu machen.

Wiltu guten Essig machen/so nimbe ein guten alten Wein/wenig oder viel/nach dem du des Essigs wenig oder viel machen wilt/den lasse über dem Feuer siedend heiß werden/schütte ihn in ein Hasen oder Krug/stelle den hin/vnd wann er kalt worden ist / so nimbe ein heiß Gerstenbrodt / wie es auß dem Ofen kompt / das sehr wol gebacken ist/das schneide zu stücken / vnd wirffe es in den Wein / laß darinnen ein Tag vnd Nacht ligen/nimbe es dann herauß/laß wol ertrieffen / vnd stelle den

B Hasen darnach verdeckt in die Sonn/oder im Winter auff einen Ofen/so hastu in kurzer Zeit ein sehr guten Essig.

Das XIX. Capitel.

Von dem Mals.

Walt.

Als wir Teutschen Malt nennen/vnd die Lateinischen Maltum oder Malta, welches Wort sie von dem Teutschen Namen Mals entlehnet haben/das wird Griechisch von dem Griechischen Arget Aëcio ^{Bov} genant / dann die alten Griechen nichts darvon geschrieben haben/ sintemal solches ihnen unbekannt gewesen ist/vnd wird auß der Gersten gemacht/derwegen wir auch nicht haben wollen vnderlassen hie an diesem Ort nach der Gersten desselbigen meldung zu thun. Ianus Cornarius hat das wortlein Byne bey dem Aëcio, Hordeum madefactum, quod germen emisit, verdolmeltschet / das ist/nahgemachte oder geweychte Gersten die Keymen gestossen hat/dieselben bereit man also: Man weiche die Gerst in Wasser biß sie auffquillet / darnach leget man sie auff ein Kornboden/läßt sie trucken werden/wendit sie täglich biß sie anfangt Keymen zu stoßen / darnach wird sie an einem bequemen Ort da man ein besondern Ofen hat künstlich durch das Feuer getrucknet / vnd das sonderlich Winterszeit/wiewol auch beißweilen Sommerszeit auff einem getäfelten Boden/ sonderlich aber in Hundstagen/da man es fast dünn auff den Boden streuwet/vnd es des Tages offit wendet / biß es gar trucken wird/solches wird heutiges Tages den mehrtheil zum Bierfieden gebraucht. Die Fiehmung vnd Bräbänder nennen es auff ihre Sprach Wort.

C Darnach leget man sie auff ein Kornboden/läßt sie trucken werden/wendit sie täglich biß sie anfangt Keymen zu stoßen / darnach wird sie an einem bequemen Ort da man ein besondern Ofen hat künstlich durch das Feuer getrucknet / vnd das sonderlich Winterszeit/wiewol auch beißweilen Sommerszeit auff einem getäfelten Boden/ sonderlich aber in Hundstagen/da man es fast dünn auff den Boden streuwet/vnd es des Tages offit wendet / biß es gar trucken wird/solches wird heutiges Tages den mehrtheil zum Bierfieden gebraucht. Die Fiehmung vnd Bräbänder nennen es auff ihre Sprach Wort.

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschafft des Mals.

Das Mals hat eine truckne Eigenschafft/vñ bekomt ein wärmende Krafft durch die Bereitung / doch ist die Mals von Natur mehr zu wärmen geneigt / die durch das Feuer getrucknet wird/dann die durch die Wärme der Sonnen bereitet wird/vnd bekomt Wärme im Anfang des ersten Grads.

Gebrauch der Mals in der Arzney.

Die Mals wird innerlich nicht in der Arzney gebraucht/dann allein zum Bierfieden/worzu nun dasselbige dienen/wird im nachstfolgenden Capitel neben dem Grauch des trinkens angezeigt werden.

Wachtstühen

Gerstenmalt in einer Pfannen über dem Feuer geröset/heiß gemacht vnd in ein Säcklein gethan / vertribe den Schmerzen vnd die Krümmen des Bauchs/warm übergelegt.

Geschwulst der Wassersucht.

Ein Pflaster von Malsmehl gemacht vnd über den ganzen Bauch gelegt / verzehret die Geschwulst der Wassersucht.



E Ist das Bier ein nutzlicher Tranc / welcher in den Mittnachtigen Landen da kein Wein wächst in grosser Menge bereitet wird/welcher heutiges Tages in Teutschland nicht allein in den Niderlanden/ Friesland/ Westphalen/ Hessen/ Düringen/Sachsen/Beyeren/Pommern/in der Mark vnd anderen dergleichen Nationen/ darinn kein Wein wächst/sondern auch am Rheinstrom/ Elbs/ vnd andern orten/da die köstlichsten vnd edelsten Wein wachsen / als ein gesunder vnd nutzlicher Tranc in gemeinem Gebrauch ist/wiewol solcher Tranc in einem Ort

kräftiger/besser vnd stärker dann in anderen gemacht wird: In etlichen Orten des Rheinstroms macht man festiger zeit Bier/das es immer Schad ist/das man die gute Frucht also verderbt vnd zu schanden bringt/ das kompt den Leuthen kaum den halben theil zu gut/ dann ehe sie ein Fass halber außgetruncken/ist das ander halbe verdorben vnd sawer worden/ also das man es außschütten muß / das hat drey grosser Mängel wann die verbesseret möchten werden / so wurden wir auch gut Bier haben/ vnd seynd aber dieses die Mängel/ nemlich das man der Mals zu wenig nimbt / des Wassers aber zu viel / das es nicht genug gefotten wird / ich geschweige des andern Betrugs der mit vnderlaufft/ als das etliche an statt der Hopffen Weidenblätter nehmen / vnd etliche Camiruf / der dem Bier ein schärpffe vnd braunrote Farb gibt / aber welcher steiffig dar-

H auf acht hat/vnd durch den Geschmack den vnderscheid erkennen kan/ der wird den Betrug leichtlich mercken/ sintemal ein solches verderbt das Geblüt / verbrennet es / machet grossen Durst/ abschewliche/ heftliche/ rote vnd purpellechtige Angesichter vnd auch die Malagey vnd den Aufsaß / blähet den Leib auff/leget das Haupt vnd alle innerliche Glieder des Eingeweyde/wie dann auch Diolcorides zu seiner zeit von seinem Zytho. oder Bier solches geklagt hat/vnd er libro 2.cap.76.in

Schriften hinderlich gelassen / welches aber nicht der Gersten vnd andern guten Früchten die ein lieblichen vnd süßen Geschmack von sich geben vnd gut gesund Geblüt geberet/ zu zuschreiben ist / sondern dem Getz vnd falschen Betrug der Menschen/ die ander Leuth nicht allein vmb ihr gelt beschweissen/sondern sie auch als heimliche Mörder vmb ihr Leib vnd Leben bringen/ derwegen auch die Obrigkeit solche Dieb vnd Mörder an Leib vnd Leben straffen solte. Wiewol nun das Bier in viel weg heutiges Tages gefälschet wird/so sind doch auch noch etliche Leuth die gut Bier machen/welches zimlich wol nehrer / gut Geblüt machet / vnd den Kinderen vnd jungen Leuthen viel dienstlicher / nützer vnd gesunder ist dann der Wein/dann sie wachsen wol darvon / werden stark vnd gewinnen ein schöne vnd lebliche Farb / wie der Augenschein an denen Orthen solches bezeiget/an jungen vnd alten Menschen/da sie von Jugend auff des Biers zu trincken gewohnet haben/vnd thun die groß vnrecht/die das Bier ohn allen

K vndercheid als ein schädlichen / vngeunden Tranc verwerffen/vnd auß Diolcoride schliessen wollen/dieweil sein Zythum oder Bier so ein schädlicher Tranc seye / das es ein böß vnfauler Geblüt mache vnd den Aufsaß gebere / das sie ein Vniversal darauff machen wollen/das darinn alle Bier vngesund solten seyn vnd dergleichen Schaden bringen/ das folget gar nicht/ sondern es soll solches allein von den gefälschten Bier deren man heutiges Tages hin vnd wider viel machet/ verstanden werden/die auch zu den Zeiten Diolcoridis von wegen des Gewinns also gemacht vnd verfälschet worden seynd/wie jezund bey vns geschieht. Zu dem ist offenbar/das wo gleich ein herrlich gut Bier / oder auch ein anderer gesunder Tranc/ so köstlich vnd gut er

Bier.

Schädlichkeit des falschen Biers.

Wagelgen-
heiten von
überflüssigen
Trinken.

A mer seyn mag/ nicht allein zu der Nothdurfft vnd den F
Dürst zu löfchen / sondern zum Überfluff getruncken
wird / daß groffe schwere Kranckheiten darauß entste-
hen/ wie wir solches an den vellen Weitzapffen erfah-
ren/die sich Tag vnd Nacht mit dem besten vnd köst-
lichsten Wein überfüllen/was vor grosser vnheilbarer
Kranckheit darauß erfolgen / als Hauptwechthumb/
Zittern der Glieder/ Augenkranckheiten / Lämde der
Glieder/Gliederschichten/ Zitterlein/ Auffsag/ Wasser-
sucht / das Parlyß vnd auch bisweilen die Hand
Gottes vnd dergleichen schwere Kranckheiten/ wie
die tägliche Erfahrung das bezeuget/ solte darumb
einer darauß ohne allen Vndercheid in hauffen
hinck schliessen/der Wein wäre ein vngesunder böser
Tranck/der solche Kranckheiten zuwegenbrächte/würd
B man denselben nit für ein tollen Fantasten halten / der
der lieben vnd edlen Erreant des Weins/die Güt der
Herr vns zu einer besondern Auffenthaltung des zeit-
lichen Lebens erschaffen / solches zulegen wolt? Wöl-
len wir nit weiter fortschreiten vnd von der Präpara-
tion vnd bereitung des Biers auch etwas anzeigen.
Dioscorides beschreibet an dem hievor bemeldten
Dre neben dem Bier das er Zythum nennet/ noch ein
ander Art desselben/das nennet er Curmi vnd spricht/
es wird noch ein anderer Tranck auß der Gersten ge-
machtet/welchen man Curmi nennet/ der wird oft an
statt des Weins gebraucht/er machet aber Hauptwe-
chthumb / vnd gebieret böse Feuchten / thut den Ner-
ven schaden. Solche Getränke werden auch auß dem
Wägen von den Inwohnern der Landschaft Hy-
spanien / das gegen der Sonnen Nidergang gelegen
ist/gemacht/dergleichen Getränck bereitet werden/das ge-
dencet er gar nicht / dieweil es gemeine vnd bekante
Getränk der Inwohner der gemeldten Landschaften
gewesen sind/wie sie dannoch auff den heutigen tag
an den gemeldten Driften beritet werden/vnd in täg-
lichem gebrauch seind / derowegen nicht zu zweiffeln/
daß der Alten Zythum vnd Curmi eben dieser Ge-
tränk Arten vnd Sorten seyen die wir Bier nennen/
daß aber Dioscorides auch von dem Curmi, welches
kein ander Getränck ist / dann eben das Bier/wie es
heutiges Tages noch in Engelland beyde von dem
Wägen vnd der Gersten gemacht wird / meldung
thut / daß es Hauptwechthumb mache/böse Feuchten
generieret vnd gebäre / vnd die Nerven beschädige/ ist al-
lein von dem Überfluff vnd Mißbrauch zu verstehen/
dann das Englisch Bier mäßig gebrauchet / machet
ein schöne vnd lebliche/gesunde Farb/wie man an den
Eynwohnern des Landes zusehen hat/vñ wir auch selbst
an diesem Bier erfahre haben: Solches aber vnmäßig
zum Intrinken vnd stilleren gebrauchet/macht Haupt-
wechthumb vnd thut den Nerven schaden/welches nit
allein von dem Bier/ sondern auch von dem allerbe-
sten Wein den Vollsäußern widerfähret.

Etliche machen das Bier zu vnser Zeit also wie fol-
get: Sie nemmen Wägen/Gersten/Spels/Rocken-
korn oder Habern/ ein jedes insonderheit/ (dann auß
allen gemeldten Früchten gut Bier kan bereitet wer-
den) oder deren Früchten zwo oder drey zusammen/
E weichen die in frischem Brunnen oder schönem fließ-
sendem Wasser/oder welches noch besser ist in gesotte-
nem Hopsenwasser/so lang/bis die Frucht auffspringt/
darnach lassen sie das Wasser darvon/vnd dörrn die
Frucht in der Sonnen / das Wasser aber darinn die
Frucht geweicht worden ist / das heben sie auff vnd
verwahrens/vnd wann die Frucht wohl dörrt worden
ist/läset man die in der Mällein malen / thut das Meel
in das vorige Wasser/darinn die Frucht geweicht ist
worden/vnd läset das drey oder vier Stunden darinn
sieden/vnd wirfft im sieden ein gut theil Hopsen dar-
zu / vnd schäumet das im sieden wol vnd fleißig ab/
wann solches gesehehen / läset man es durchsiehen/
F vnd in andere Geschirz cynfassen: Etliche weiffen
ein wenig Sawerzeig dareyn/so gewinnit es bald ein
zangerenden vnd bislenden Geschmack/ vnd wird lieb-
lich zu trincken.

Die Engelländer pflegen in das gebrauwten Bier
bisweilen / damit es desto lieblicher zu trincken seye/
Zucker / Zimmarinden / Nägelein vnd andere gute
Gewürz / in ein Säcklein cingemacht / zu henden.
Die Fleminggen aber mischen auch Honig oder Zü-
cker vnd Specerey darunder / machen einen Tranck
darauß wie ein Claret oder Hippocras. Andere ver-
mischen vnder das gebrauwten Bier Honig / Zucker/
Kemel vnd Syrup genant/das machet nicht allein
das Bier lieblich vnd anmüthig zu trincken / sondern
es gibt ihm auch eine schöne braune Farb. Diese
Künst das Bier wolgeschmackt zu machen / die auch
vnseren Bierbräuern durch die Fleminggen vnd
Niderländer bekant worden seind/die seind noch wol
zu dulden vnd zu leyden/wie auch die/so mit Lorbee-
ren / Erdhoffer Chamapitris genant / Bagel vnd
Scharlachtraut das Bier stärken/das es wahrhaftig
bleibe / vnd nicht bald abfalle oder sauer werde. Die
aber / so mit Lulhsaamen/ Ruff / Bilsensaamen / In-
dianischen Rockelfernen vnd anderen dergleichen
schädlichen Dingen das Bier stärken / sollen ver-
worfen vnd verdampft werden / vnd solte man auch
die jenzigen/so mit dergleichen schädlichen Künften
das Bier verfälschen/als abgefagte Feind des mensch-
lichen Geschlechtes / als Dieb vnd Mörder am Leib
vnd Leben straffen. Es werde aber nun das Bier be-
reitet wie es wölle/so ist doch keines nützlicher vnd bes-
ser dann das/so allein auß der Mals von gesunder gü-
ter Frucht gemacht vnd dem Hopsen bereitet wird.

Etliche machen ein herrlich gut Bier mit einer ge-
wissen Mals auß folgende weis: Sie nemmen acht
Sümmel oder ein Malter grob gemalen gut Mals/
es sey von Wägen/Spels/Gersten/Rockenorn oder
Habern/ein jedes besonder oder deren etlich durch ein-
ander gemischt/weichen das in zwo Rheinischer Oh-
men/ da sechs Ohmen ein Fuder machen / schönes/
lautes siedendheißes brennen oder bachwassers auß
die vier Stunden lang / darinnen zu vor auß die x.
oder xij. handvoll Wägenkleyen gesotten worden
seyn/darnach soll mans fleißig durch ein Ströh in ein
ander Gefäß ab lassen lauffen vnd durchsiehen/ das
I nun also durch das Ströh durchgesiegen ist/thut man
in ein Bierkessel / vnd noch fermer darzu vier Pfund
gedörrt vnd geruchneier Hopsenblumen / laisset sol-
ches anderhalb Stund/ auch zwo bis in drey Stun-
den / nach dem man das Bier schlecht oder kräftig
vnd gut / vnd auch langwährend haben wil / in einem
stäten Sud sieden / dann je besser es gesotten wird/ je
kräftiger vnd besser das Bier wird/ vnd je länger es
sich auch halter / wann es nun also gesotten ist / thut
man es in ein breiten Zuber der nicht zu hoch / darin-
nen läset man es kalt werden/ so es nun auch kalt wor-
den ist / thut man zu zehen Pfunden des abgekühlten
Biers anderhalb Pfund der besten Bierhöfen/vermi-
schet solches wol durch einander in ein ander Gefäß an
einem warmen Ort mit hin vnd her rühren / geuffet
K also allgemach von dem abgekühlten Bier zu bis es
alles mit der Höfen wöl vermischet wird/darnach de-
cket man den Zuber mit Sergen vnd andern derglei-
chen Decken zu/ damit das Bier desto das verjähren
möge. So das nu auch gesehehen ist/ so wird es wider
durchgesiegen / in Fässer gefüllt / vnd wann es dann
genügsam verjähren ist / so schlägt man die Fässer zu/
so hat man ein köstlich vnd sehr kräftiges Bier/wann
es ein zeitlang gelegen ist.

Diese Mals aber/ darvon das Bier/ wie gemeldt/
gesotten worden ist/ nimbt man vnd geufft wider frisch
vnd heiß Kleyenwasser dar über wie zuvor / kochet vnd
bereitet das gleicher gestalt wie angezeigt/ so gibt es ein
Dbb dünnes

A dünnes vnd schlechtes Bier vor die Armen vnd auch das Gefind damit zu speisen.

Sonst werden die Bier je nach gelegenheit der Landschaften anders vnd anders gemacht / etliche nemmen frisch Brunnenwasser / die anderen Bachwasser oder stießend Wasser / die andern stillstehende Wasser auß vnfaubern Lachen vnd Pfützen / darinn allerhand Wust vnd Unsauberkeit geschüttet vnd getragen wird/welches nit durchaus zu loben ist / vnd ob wohl die besten vnd beständigsten / langwährenden Bier auß altem faulem Wasser gemacht werden / so sind sie darumb nicht alle gesund / vnd zu trincken nützlich / dann dieselbigen generiere: ihrer Art nach auch ein vnfauber Geblüt / daher der Aufzag / Schorbock / vnd andere vnreine Krankheiten erwachsen / dann

B wie der Safft ist darauß das Bier gemacht wird / also werden auch die Feuchten vnd das Geblüt in den Menschen / so solche Bier trincken / derowegen soll man zu Erhaltung guter Gesundheit / die wüßten vnfauberen Wasser / darcin Wistlachen lauffen / der Menschen vnd des Viehes Harn / Spülwasser vnd andere Vnreinigkeit vnd Wust kommet / zum Bier fieden nicht nemmen / vnd wiewohl ein jedes faules Wasser durch das fieden widerumb rectificiert wird / beständiger vnd langwtriger bleibet / dann das so von einem frischen Brunnenwasser gefotten wird / so wird man doch den Harn vnd andere Vnreinigkeit so sich mit dem Wasser vermischet / nicht herauß fieden können / sintemal sie sich mit einander verciniget / daher

C theilhaftig vnd der Menschen Geblüt / die solche Bier trincken / muß in ficiert werden / vnd zur Fäulung gerathen. Wann man aber je ein beständiges vnd gutes Bier machen wil / das das Alter leiden kan / soll man etliche Züer vnd Fässer mit gutem frischem Brunnenwasser / oder in Mangel dessen / mit einem reinen vnd saubern stießenden Wasser füllen / dieselbigen verwahren / daß kein Wust oder aber sonst etwas vnfaubers darcin fällt / vnd verdeckt oder zugemacht drey oder vier Monat ligen lassen biß das wasser anfängt trüb zu werden vnd faulen will / das soll man dann zum Bier nemmen / vnd die Mals allerdinge / wie oben gemeldet misfieden / so wird diß Wasser durch das fieden widerumb rectificiert vnd frisch / vnd wird das Bier / das darvon gefotten wird / nicht

D allein beständiger vnd lange zeit gut vnd besser / dann das so mit frischem Wasser gefotten wird / sondern es wird auch zu trincken anmützig / vnd machet ein gutes Geblüt / so dargegen das ander vnrein Wasser den guten Safft der auß dem guten Mals gefotten wird / an sich zeucht / vnd denselben corruptiert / daß er schädlich vnd vngesund wird. Daß aber ein sauber Brunnenwasser / so es lang in einem saubern vnd wolverdeckten Gefäß biß schier zur Fäulung verwahret wird / besser vnd widerumb durch das fieden rectificiert werde / kan man in dem versuchen / so man ein solches Wasser in einem besondern Geschitz wol seudet / darneben auch ein frisch Brunnenwasser auch besonder / vnd sie beyde hinsettel / so wird man befinden / daß das erste Wasser so von dem faulen Wasser gefotten worden / beständiger vnd zweymal länger gut bleiben wird / dann das frisch gefottene Brunnenwasser.

Von den Namen des Biers.

Das Bier wird von Dioscoride Griechisch / Ζε-
70 oder Ζεβ0 vnd von Theophrasto Ζεβ0
vnd Ζεβ0, genannt. Hellanicus bey dem Ache-
nazo sagt / daß auch Bryton, das ist Bier / auß dem
Naf gemacht werde. Von Aristotele, Ζεβ0 oder
00, oder 00, oder 00 vnd 00. Simeon Sethi
einer auß den neuen Griechischen Arzten / nennet das

F Bier mit einem Nahmen von den Arabern entlehnet /
00, 00, vnd 00. Die andere Art des
Biers / davon Dioscorides nach dem Zytho mel-
dung thut / wird von ihm Ζεβ0, genannt. Lateinisch/
Curmi, vnd von dem Possidonio, Corma. Sonst
heisset das Bier bey den Lateinischen Zythum, oder
Zythus, von Theodoro Gaza, Zethum, von ande-
ren Pinum, Phucas: Phucadium, vnd Phocadium,
wie es dann auch noch heutiges tags in Griechenland
von dem gemeinen Mann also genannt wird. Bey
den Arabern aber wird nicht allein das Wort Phu-
cas, von dem Bier allein oder dem Tranc auß Ger-
sten verstanden / sondern auch von einem andern
Tranc der auß Semelbrodt / (Ex pane Heveri vel
Alhaveri) Balsammung vñ Peterlein gemacht wird /
wie solches die Arabischen Arzt Razius, Avicenna
vnd Haliabbas bezeugen. Eonst wird auch das Bier
von etlichen / wie Plinius davon schreibt / Celia, Ce-
ria, Sicerca, vnd von Hermolao Barbaro, Sicerites
vinum, Hordeaceum vinum, vnd von den Poeten/
Peleusiacus porus, genannt. Dieser Tranc wird
zu vnserer Zeit von den Gelehrten Cervisia vnd Ce-
revisia, geheissen / von den Italianern Zitho vnd Cervo-
gia. Hispanisch / Ceria vnd Cervoisa. Französisch / Be-
rium, Cervoise de la Bere, vnd de la Cervoise. Arabisch/
Fuca, Foca vnd Alfoca. Böhmisch / Piva. Engllisch/
Beere vnd Bier. Das beste Engllisch Bier wird von
ihnen Ael / vnd Lateinisch Ala genannt / Stehmisch/
Drabändisch vnd Hochreusch / Bier / welche Namen
wie etliche vermeynen von dem Griechischen Wört-
lein Byno, welches zu Teutsch Mals heist / seinen Ur-
sprung her bekommen haben soll.

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Es- schafft der Bier.

Es wird das Bier auß mancherley Sorten der
Frucht gefotten vnd bereitet / wie wir hievor er-
ghelet haben / derowegen es auch mancherley Kräfte
bekompt. Das Bier so allein auß Gersten wird ge-
bräuet / wiewol es eine kleine wärmende Krafft durch
die Präparation des Mals bekompt / so kület es doch
gegen dem Wein zu rechnen / vnd ob es wol ein wenig
wärmet / so übertreffen doch die andern Sorten des
Biers die auß dem Wätsen oder Spelzenmals ge-
brauet werden in der Wärmde das Gerstenbier /
ohnangesehen daß ihre Wärmde des Weins Wärm-
de nicht zu vergleichen ist / sondern halten allein das
Mittel / vnd ist ein jedes Bier / so es genug gefotten
vnd von guter Mals gebrauet wird / ein gesunder
vnd nütlicher Tranc / nehret wol / machet stark / vnd
gibet gut Geblüt / treibet den Harn / löset den
Durst / erlöset den Leib mäßiglich / wie solches auch
die Schul zu Salerno in Engelland mit folgenden
Versen bezeugt / da sie vom Bier also spricht:

*Craffos humores matit Cerevisia, vires
Præstat, & augmentat carnem, generatq, cruorem.
Provocat urinam, ventrem quoque molli, & inflat,
Frigidat & modicum.*

Das ist/

Das Bier gibt grober Feuchten viel/
Stärckes Geblüt / vnd mehrer Fleisch ohn Ziel/
Es löret die Blasin / vnd weicht den Bauch/
Es kület ein wenig vnd bläst auch auff.

Es soll aber auch das Bier zimlich alt seyn vnd nit
sauer / von guter gesunder Frucht vnd wol gefotten /
dann sauer Bier vnd das so zu dünn vnd süß gekocht
ist / nehret weniger / machet viel Bläst vnd reber Feuch-
ten / vnd beschwäret den Magen / wie dann auch die
vorgemeldete Schul zu Salerno vermahnet / wie
folget:

Non

A Non acidum sapiat Cerevisia sit bene clara,
Ex granis sit cocta bonis satus ac veterata
De qua potetur stomachus non inde gravetur.

Das ist.

Das Bier sey klar vnd alt von Jahren/
Nicht saur/get ocht von gutem Korn.
Dem Bier so Malz oder Farb gebricht/
Das saur oder jung ist/trinck nicht/
Trincks doch nach noch vnd still den Krag.
Nur das nicht werd beschwert dein Mag.

Wunderschöne
Bier-
wirkungen.

Das Bier so auß Gersten vnd Habermalz gemacht
oder gebrawen wird / verstopffe weniger / macht auch
weniger Bläß vnd nehet vnd sühret minder. Das
auß Wägen oder anderm Geräud/ist hitziger/wärmt
vnd stopffet fester/nehret auch besser / je dicker ein Bier
ist je mehr es nehet/vñ je gröber Geblüt vnd Feuchten
es gebieret / je dünner ein Bier ist/ doch daß es Malz
genug habe vnd wol gefotten seye / je besser vnd subtiler
Geblüt es machet/dringer auch bald durch / blähet den
Leib weniger vnd machet wol harnen. Das Bier so
wol gehopffet ist / haltet den Bauch offen vnd sür-
dert den Harn. Die Bier so mit dem Scharlach/ La-
vanderblumen/ Baghel/vnd andern hitzigen überfich-
richenden Dingen bereitet werden/seyn schädlich vnd
sonderlich denen Menschen die ein bißdes Haupt vnd
Hirn haben/dann sie schwächen dieselbigen mercklich:
Es ist auch die Trunckenheit vom Bier nachtheiliger/
schädlicher vnd langwehrender dann des Weins/sin-
temal sie viel grober auffstreichender Dämpff machet
vnd jähren Schleim / die schwerlich vnd langsam ver-
gehret werden. Die Bier aber die mit Bilsensaamen/
Indianschen Kockelkernen vnd dergleichen Stü-
cken / bereitet werden / soll niemand trincken/dann die
jenigen so das Leben verwirret haben / dann die brün-
gen Hirnwüren/Unsinngkeit/vnd bißwelen den gä-
hen Todt: So dürren die so mit Ruß insficiert werden
die Leber vnd Lungen auß/verbrennen das Geblüt/mach-
en ein vnersätlichen Durst/ vnd machen abschewli-
che/hessliche/rote Angefichter gleich dem Aufszag. Das
Bier das nicht wol gefotten ist/ vnd zu dem man des
Malz zu wenig / vnd des Wassers zu viel nimbt/ vnd
darzu nicht halber genug feudet/wie an etlichen Orten
am Rheinstrom der gebrauch ist/ verursacht viel Bläß
vnd aufflauffen des Bauchs vnd gebieret viel vnged-
awter böser Feuchten/vnd daß aber noch mehr so mit
der neuen Kunst der Weidenblätter die man an statt
der Hopffen braucht / macht Krimmen vnd Därm-
geacht/je besser Wasser man auch zu dem Bier nimbt/
je besser Geblüt das Bier gebieret/ vnd das nicht dar-
umb / daß das Wasser Geblüt machen solt / sintemal
kein schlecht Wasser Geblüt generiert/sondern darumb
diweil sich der Saft vnd die Krafft in der Malz mit
dem Wasser im brauen vermischet / so nun das Was-
ser gut ist vnd von anderm Wust vnd Unrath gesäu-
bert / so wird auch das Bier sauber vnd gut / vnd mach-
et auch ein reines gut Geblüt / so das böß insficiert
Wasser von Menschen vnd Viehharn/ von Mistla-
chen / vnd darinn man alle Unsauberkeit vnd Wust
zu tragen pflegt / im brauen die guten Säfte vnd
Kräfte des Malzes an sich zeucht / vnd werden mit
demselbigen insficiert/derwegen solche Bier die damit
bereitet werden/ allerhand bösen Grind / Mulsucht/
Krebs / Schorbock/vnd auch den Aufszag generieren/
derowegen alle diejenigen/so ihre Gesundheit lieb ha-
ben/die sollen sich solcher Bier enthalten vnd sie nicht
trincken.

C Das Bier so auß Gersten vnd Habermalz gemacht
oder gebrawen wird / verstopffe weniger / macht auch
weniger Bläß vnd nehet vnd sühret minder. Das
auß Wägen oder anderm Geräud/ist hitziger/wärmt
vnd stopffet fester/nehret auch besser / je dicker ein Bier
ist je mehr es nehet/vñ je gröber Geblüt vnd Feuchten
es gebieret / je dünner ein Bier ist/ doch daß es Malz
genug habe vnd wol gefotten seye / je besser vnd subtiler
Geblüt es machet/dringer auch bald durch / blähet den
Leib weniger vnd machet wol harnen. Das Bier so
wol gehopffet ist / haltet den Bauch offen vnd sür-
dert den Harn. Die Bier so mit dem Scharlach/ La-
vanderblumen/ Baghel/vnd andern hitzigen überfich-
richenden Dingen bereitet werden/seyn schädlich vnd
sonderlich denen Menschen die ein bißdes Haupt vnd
Hirn haben/dann sie schwächen dieselbigen mercklich:
Es ist auch die Trunckenheit vom Bier nachtheiliger/
schädlicher vnd langwehrender dann des Weins/sin-
temal sie viel grober auffstreichender Dämpff machet
vnd jähren Schleim / die schwerlich vnd langsam ver-
gehret werden. Die Bier aber die mit Bilsensaamen/
Indianschen Kockelkernen vnd dergleichen Stü-
cken / bereitet werden / soll niemand trincken/dann die
jenigen so das Leben verwirret haben / dann die brün-
gen Hirnwüren/Unsinngkeit/vnd bißwelen den gä-
hen Todt: So dürren die so mit Ruß insficiert werden
die Leber vnd Lungen auß/verbrennen das Geblüt/mach-
en ein vnersätlichen Durst/ vnd machen abschewli-
che/hessliche/rote Angefichter gleich dem Aufszag. Das
Bier das nicht wol gefotten ist/ vnd zu dem man des
Malz zu wenig / vnd des Wassers zu viel nimbt/ vnd
darzu nicht halber genug feudet/wie an etlichen Orten
am Rheinstrom der gebrauch ist/ verursacht viel Bläß
vnd aufflauffen des Bauchs vnd gebieret viel vnged-
awter böser Feuchten/vnd daß aber noch mehr so mit
der neuen Kunst der Weidenblätter die man an statt
der Hopffen braucht / macht Krimmen vnd Därm-
geacht/je besser Wasser man auch zu dem Bier nimbt/
je besser Geblüt das Bier gebieret/ vnd das nicht dar-
umb / daß das Wasser Geblüt machen solt / sintemal
kein schlecht Wasser Geblüt generiert/sondern darumb
diweil sich der Saft vnd die Krafft in der Malz mit
dem Wasser im brauen vermischet / so nun das Was-
ser gut ist vnd von anderm Wust vnd Unrath gesäu-
bert / so wird auch das Bier sauber vnd gut / vnd mach-
et auch ein reines gut Geblüt / so das böß insficiert
Wasser von Menschen vnd Viehharn/ von Mistla-
chen / vnd darinn man alle Unsauberkeit vnd Wust
zu tragen pflegt / im brauen die guten Säfte vnd
Kräfte des Malzes an sich zeucht / vnd werden mit
demselbigen insficiert/derwegen solche Bier die damit
bereitet werden/ allerhand bösen Grind / Mulsucht/
Krebs / Schorbock/vnd auch den Aufszag generieren/
derowegen alle diejenigen/so ihre Gesundheit lieb ha-
ben/die sollen sich solcher Bier enthalten vnd sie nicht
trincken.

D Im Land zu Preussen macht man viel Sorten gu-
tes vnd herrliches Biers/ aber vnder denselbigen allen
hat das Danziger Bier das man auch Joppenbier nen-
net den Preiß / vnd übertriffet anderer Landschaften
Bier in seiner Stärke vnd Krafft/das ist/schön braun-
rot vnd dick wie ein Syrup/es nehet sehr wol/machet
viel grobes vnd dickes gutes Geblüt/vnd machet ein
schöne lebliche Farb / so man dessen wenig vnd nicht
zu viel trincket/vnd sonderlich aber denjenigen so des-
sen von Jugend auß gewohnt seind/vnd ist in einem
Zischbecherlein voll dieses Biers mehr Krafft vñ Nah-
rung / dann in einer ganzen Maß gemeines Biers.
Aber diejenigen so es nicht gewohnt seynd zu trin-
cken/den macht es grossen Durst/dann es vielmehr
ein Argney ist dann ein gemeiner Tranck / vnd so
sie dessen zu viel vnd es übermäßig trincken/so werden
sie erhitigt darvon / gewinnen Hauptwehthumb vnd
rote auffällige Angefichter. So man desselbigen Biers
ein gemeinen Trinctbecher voll in ein ganze Maß vn-
sers Biers wie man es hie zu Land machet/vermischet/
so wird ein herrlich gut vñ stark Bier dar auß/das wol
nehet/den Durst löschet vnd gut Geblüt machet.
Die Polnische Bier seind gute weisse Bier/die auch
mancherley bey den Polen gebrawen werden / vnd
werden aber die vor allen andern gelobt/die ein Weins-
säwrechten Geschmack haben/die löschten den Durst/
nehren auch sehr wol / gebähren ein gut Geblüt / vnd
wärmen mittelmäßig.
Das Hamburger Bier wird gemeiniglich auß dem
Wägen gemacht vnd wird andern Wägenbieren
vorgezogen/die in Teutschland gemacht werden/es hat
ein guten anmütigen Geschmack/ist stark vnd kräftig
von dem Wägenmalz / es nehet sehr wol / gebieret
gute Feuchten vnd ein gesund gut Geblüt/vnd gewin-
nen die es trincken ein schöne lebliche Farb/ wie an den
jungen Gesellen / Jungfrauen vnd Weibern dieses
Dris zu sehen ist/die alle wolgefärbt vnd ein zarte vnd
linde Haut haben/so haltet man auch vor gewiß / daß
diejenigen so es trincken / nicht leichtlich den Stein
überkommen/ dann es treibt den Harn/reinigt die
Nieren vnd Harngång/ es ist in summa ein herrliches
vnd gesundes Bier/wiewol es nicht alt wird/ wie alle
andere Wägen vnd Spelebieter. So man sein aber
zu viel trinckt vnd man damit zusaffen wil/so macht
es ein rotes vnd buckelechtiges Angesicht / das mit der
zeit abschewlich wird/vnd von blauwer/ bleifarber vnd
roter vermischter Farben anzusehen ist/wie die Eugeln
der Indianschen Hanen / gleich wie es denen begeg-
net/ so die starcken hitzigen Wein übermäßig trincken.
Das Lübeckisch Bier ist ein sehr starkes vnfreund-
liches Bier / das in kleiner oder weniger Proportion
trincken macht / das Haupt verdollet wie das so mit
den Indianschen Kockelkernen bereitet wird / vnd
bringet auch darneben langwtrige Hauptwehthumb/
ist ein böser / schädlicher vnd vngesunder Tranck/den
jenigen sonderlich die ein bißdes vnd schwaches Haupt
haben.
Das Goelarsch Bier hat ein zimliche wärmende
Natur vnd Eigenschaft / ist etwas süßlechtig im An-
sana/darnach büßet es mit einem Weingeschmack auf
der Zungen/ist ein gesundes Bier/gibt gute Nahrung
vnd gebieret ein gut Geblüt.
Das Embeckisch Bier ist dünn/ subtil/ klar vnd
durchtringend / ist am geschmack bitterrechtig mit einer
lieblichen Schärpffe auß der Zungen/löschet den durst
wol/setzt sich bald vnd blähet sehr wenig / haltet sich nit
lang vmb die Hergammern/es treibet den Harn kräf-
tiglich von wegen seiner subtilen vnd durchdringen-
den Substanz/vnd daß es so wol gehopffet ist / löschet
den Durst wol/ steigt nicht in das Haupt überfich wie
andere Bier/es sühret auch die Gallen durch den harn/
ist ein nützlicher Tranck in der Seelsucht / dergleichen
in allen Fiebern/dann es hitziger nicht/so löstret es auch
nicht zu viel / sonderen ist in seiner Natur temperiert/
vnd ist derowegen ein gesunder Tranck im Sommer/
beyde von gesunden vnd trancken Menschen getrun-
cken.
Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

E Im Land zu Preussen macht man viel Sorten gu-
tes vnd herrliches Biers/ aber vnder denselbigen allen
hat das Danziger Bier das man auch Joppenbier nen-
net den Preiß / vnd übertriffet anderer Landschaften
Bier in seiner Stärke vnd Krafft/das ist/schön braun-
rot vnd dick wie ein Syrup/es nehet sehr wol/machet
viel grobes vnd dickes gutes Geblüt/vnd machet ein
schöne lebliche Farb / so man dessen wenig vnd nicht
zu viel trincket/vnd sonderlich aber denjenigen so des-
sen von Jugend auß gewohnt seind/vnd ist in einem
Zischbecherlein voll dieses Biers mehr Krafft vñ Nah-
rung / dann in einer ganzen Maß gemeines Biers.
Aber diejenigen so es nicht gewohnt seynd zu trin-
cken/den macht es grossen Durst/dann es vielmehr
ein Argney ist dann ein gemeiner Tranck / vnd so
sie dessen zu viel vnd es übermäßig trincken/so werden
sie erhitigt darvon / gewinnen Hauptwehthumb vnd
rote auffällige Angefichter. So man desselbigen Biers
ein gemeinen Trinctbecher voll in ein ganze Maß vn-
sers Biers wie man es hie zu Land machet/vermischet/
so wird ein herrlich gut vñ stark Bier dar auß/das wol
nehet/den Durst löschet vnd gut Geblüt machet.
Die Polnische Bier seind gute weisse Bier/die auch
mancherley bey den Polen gebrawen werden / vnd
werden aber die vor allen andern gelobt/die ein Weins-
säwrechten Geschmack haben/die löschten den Durst/
nehren auch sehr wol / gebähren ein gut Geblüt / vnd
wärmen mittelmäßig.
Das Hamburger Bier wird gemeiniglich auß dem
Wägen gemacht vnd wird andern Wägenbieren
vorgezogen/die in Teutschland gemacht werden/es hat
ein guten anmütigen Geschmack/ist stark vnd kräftig
von dem Wägenmalz / es nehet sehr wol / gebieret
gute Feuchten vnd ein gesund gut Geblüt/vnd gewin-
nen die es trincken ein schöne lebliche Farb/ wie an den
jungen Gesellen / Jungfrauen vnd Weibern dieses
Dris zu sehen ist/die alle wolgefärbt vnd ein zarte vnd
linde Haut haben/so haltet man auch vor gewiß / daß
diejenigen so es trincken / nicht leichtlich den Stein
überkommen/ dann es treibt den Harn/reinigt die
Nieren vnd Harngång/ es ist in summa ein herrliches
vnd gesundes Bier/wiewol es nicht alt wird/ wie alle
andere Wägen vnd Spelebieter. So man sein aber
zu viel trinckt vnd man damit zusaffen wil/so macht
es ein rotes vnd buckelechtiges Angesicht / das mit der
zeit abschewlich wird/vnd von blauwer/ bleifarber vnd
roter vermischter Farben anzusehen ist/wie die Eugeln
der Indianschen Hanen / gleich wie es denen begeg-
net/ so die starcken hitzigen Wein übermäßig trincken.
Das Lübeckisch Bier ist ein sehr starkes vnfreund-
liches Bier / das in kleiner oder weniger Proportion
trincken macht / das Haupt verdollet wie das so mit
den Indianschen Kockelkernen bereitet wird / vnd
bringet auch darneben langwtrige Hauptwehthumb/
ist ein böser / schädlicher vnd vngesunder Tranck/den
jenigen sonderlich die ein bißdes vnd schwaches Haupt
haben.
Das Goelarsch Bier hat ein zimliche wärmende
Natur vnd Eigenschaft / ist etwas süßlechtig im An-
sana/darnach büßet es mit einem Weingeschmack auf
der Zungen/ist ein gesundes Bier/gibt gute Nahrung
vnd gebieret ein gut Geblüt.
Das Embeckisch Bier ist dünn/ subtil/ klar vnd
durchtringend / ist am geschmack bitterrechtig mit einer
lieblichen Schärpffe auß der Zungen/löschet den durst
wol/setzt sich bald vnd blähet sehr wenig / haltet sich nit
lang vmb die Hergammern/es treibet den Harn kräf-
tiglich von wegen seiner subtilen vnd durchdringen-
den Substanz/vnd daß es so wol gehopffet ist / löschet
den Durst wol/ steigt nicht in das Haupt überfich wie
andere Bier/es sühret auch die Gallen durch den harn/
ist ein nützlicher Tranck in der Seelsucht / dergleichen
in allen Fiebern/dann es hitziger nicht/so löstret es auch
nicht zu viel / sonderen ist in seiner Natur temperiert/
vnd ist derowegen ein gesunder Tranck im Sommer/
beyde von gesunden vnd trancken Menschen getrun-
cken.
Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

Danziger
Bier ist das
beste.

F viel grobes vnd dickes gutes Geblüt/vnd machet ein
schöne lebliche Farb / so man dessen wenig vnd nicht
zu viel trincket/vnd sonderlich aber denjenigen so des-
sen von Jugend auß gewohnt seind/vnd ist in einem
Zischbecherlein voll dieses Biers mehr Krafft vñ Nah-
rung / dann in einer ganzen Maß gemeines Biers.
Aber diejenigen so es nicht gewohnt seynd zu trin-
cken/den macht es grossen Durst/dann es vielmehr
ein Argney ist dann ein gemeiner Tranck / vnd so
sie dessen zu viel vnd es übermäßig trincken/so werden
sie erhitigt darvon / gewinnen Hauptwehthumb vnd
rote auffällige Angefichter. So man desselbigen Biers
ein gemeinen Trinctbecher voll in ein ganze Maß vn-
sers Biers wie man es hie zu Land machet/vermischet/
so wird ein herrlich gut vñ stark Bier dar auß/das wol
nehet/den Durst löschet vnd gut Geblüt machet.
Die Polnische Bier seind gute weisse Bier/die auch
mancherley bey den Polen gebrawen werden / vnd
werden aber die vor allen andern gelobt/die ein Weins-
säwrechten Geschmack haben/die löschten den Durst/
nehren auch sehr wol / gebähren ein gut Geblüt / vnd
wärmen mittelmäßig.
Das Hamburger Bier wird gemeiniglich auß dem
Wägen gemacht vnd wird andern Wägenbieren
vorgezogen/die in Teutschland gemacht werden/es hat
ein guten anmütigen Geschmack/ist stark vnd kräftig
von dem Wägenmalz / es nehet sehr wol / gebieret
gute Feuchten vnd ein gesund gut Geblüt/vnd gewin-
nen die es trincken ein schöne lebliche Farb/ wie an den
jungen Gesellen / Jungfrauen vnd Weibern dieses
Dris zu sehen ist/die alle wolgefärbt vnd ein zarte vnd
linde Haut haben/so haltet man auch vor gewiß / daß
diejenigen so es trincken / nicht leichtlich den Stein
überkommen/ dann es treibt den Harn/reinigt die
Nieren vnd Harngång/ es ist in summa ein herrliches
vnd gesundes Bier/wiewol es nicht alt wird/ wie alle
andere Wägen vnd Spelebieter. So man sein aber
zu viel trinckt vnd man damit zusaffen wil/so macht
es ein rotes vnd buckelechtiges Angesicht / das mit der
zeit abschewlich wird/vnd von blauwer/ bleifarber vnd
roter vermischter Farben anzusehen ist/wie die Eugeln
der Indianschen Hanen / gleich wie es denen begeg-
net/ so die starcken hitzigen Wein übermäßig trincken.
Das Lübeckisch Bier ist ein sehr starkes vnfreund-
liches Bier / das in kleiner oder weniger Proportion
trincken macht / das Haupt verdollet wie das so mit
den Indianschen Kockelkernen bereitet wird / vnd
bringet auch darneben langwtrige Hauptwehthumb/
ist ein böser / schädlicher vnd vngesunder Tranck/den
jenigen sonderlich die ein bißdes vnd schwaches Haupt
haben.
Das Goelarsch Bier hat ein zimliche wärmende
Natur vnd Eigenschaft / ist etwas süßlechtig im An-
sana/darnach büßet es mit einem Weingeschmack auf
der Zungen/ist ein gesundes Bier/gibt gute Nahrung
vnd gebieret ein gut Geblüt.
Das Embeckisch Bier ist dünn/ subtil/ klar vnd
durchtringend / ist am geschmack bitterrechtig mit einer
lieblichen Schärpffe auß der Zungen/löschet den durst
wol/setzt sich bald vnd blähet sehr wenig / haltet sich nit
lang vmb die Hergammern/es treibet den Harn kräf-
tiglich von wegen seiner subtilen vnd durchdringen-
den Substanz/vnd daß es so wol gehopffet ist / löschet
den Durst wol/ steigt nicht in das Haupt überfich wie
andere Bier/es sühret auch die Gallen durch den harn/
ist ein nützlicher Tranck in der Seelsucht / dergleichen
in allen Fiebern/dann es hitziger nicht/so löstret es auch
nicht zu viel / sonderen ist in seiner Natur temperiert/
vnd ist derowegen ein gesunder Tranck im Sommer/
beyde von gesunden vnd trancken Menschen getrun-
cken.
Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

G Die Polnische Bier seind gute weisse Bier/die auch
mancherley bey den Polen gebrawen werden / vnd
werden aber die vor allen andern gelobt/die ein Weins-
säwrechten Geschmack haben/die löschten den Durst/
nehren auch sehr wol / gebähren ein gut Geblüt / vnd
wärmen mittelmäßig.
Das Hamburger Bier wird gemeiniglich auß dem
Wägen gemacht vnd wird andern Wägenbieren
vorgezogen/die in Teutschland gemacht werden/es hat
ein guten anmütigen Geschmack/ist stark vnd kräftig
von dem Wägenmalz / es nehet sehr wol / gebieret
gute Feuchten vnd ein gesund gut Geblüt/vnd gewin-
nen die es trincken ein schöne lebliche Farb/ wie an den
jungen Gesellen / Jungfrauen vnd Weibern dieses
Dris zu sehen ist/die alle wolgefärbt vnd ein zarte vnd
linde Haut haben/so haltet man auch vor gewiß / daß
diejenigen so es trincken / nicht leichtlich den Stein
überkommen/ dann es treibt den Harn/reinigt die
Nieren vnd Harngång/ es ist in summa ein herrliches
vnd gesundes Bier/wiewol es nicht alt wird/ wie alle
andere Wägen vnd Spelebieter. So man sein aber
zu viel trinckt vnd man damit zusaffen wil/so macht
es ein rotes vnd buckelechtiges Angesicht / das mit der
zeit abschewlich wird/vnd von blauwer/ bleifarber vnd
roter vermischter Farben anzusehen ist/wie die Eugeln
der Indianschen Hanen / gleich wie es denen begeg-
net/ so die starcken hitzigen Wein übermäßig trincken.
Das Lübeckisch Bier ist ein sehr starkes vnfreund-
liches Bier / das in kleiner oder weniger Proportion
trincken macht / das Haupt verdollet wie das so mit
den Indianschen Kockelkernen bereitet wird / vnd
bringet auch darneben langwtrige Hauptwehthumb/
ist ein böser / schädlicher vnd vngesunder Tranck/den
jenigen sonderlich die ein bißdes vnd schwaches Haupt
haben.
Das Goelarsch Bier hat ein zimliche wärmende
Natur vnd Eigenschaft / ist etwas süßlechtig im An-
sana/darnach büßet es mit einem Weingeschmack auf
der Zungen/ist ein gesundes Bier/gibt gute Nahrung
vnd gebieret ein gut Geblüt.
Das Embeckisch Bier ist dünn/ subtil/ klar vnd
durchtringend / ist am geschmack bitterrechtig mit einer
lieblichen Schärpffe auß der Zungen/löschet den durst
wol/setzt sich bald vnd blähet sehr wenig / haltet sich nit
lang vmb die Hergammern/es treibet den Harn kräf-
tiglich von wegen seiner subtilen vnd durchdringen-
den Substanz/vnd daß es so wol gehopffet ist / löschet
den Durst wol/ steigt nicht in das Haupt überfich wie
andere Bier/es sühret auch die Gallen durch den harn/
ist ein nützlicher Tranck in der Seelsucht / dergleichen
in allen Fiebern/dann es hitziger nicht/so löstret es auch
nicht zu viel / sonderen ist in seiner Natur temperiert/
vnd ist derowegen ein gesunder Tranck im Sommer/
beyde von gesunden vnd trancken Menschen getrun-
cken.
Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

H Das Hamburger Bier wird gemeiniglich auß dem
Wägen gemacht vnd wird andern Wägenbieren
vorgezogen/die in Teutschland gemacht werden/es hat
ein guten anmütigen Geschmack/ist stark vnd kräftig
von dem Wägenmalz / es nehet sehr wol / gebieret
gute Feuchten vnd ein gesund gut Geblüt/vnd gewin-
nen die es trincken ein schöne lebliche Farb/ wie an den
jungen Gesellen / Jungfrauen vnd Weibern dieses
Dris zu sehen ist/die alle wolgefärbt vnd ein zarte vnd
linde Haut haben/so haltet man auch vor gewiß / daß
diejenigen so es trincken / nicht leichtlich den Stein
überkommen/ dann es treibt den Harn/reinigt die
Nieren vnd Harngång/ es ist in summa ein herrliches
vnd gesundes Bier/wiewol es nicht alt wird/ wie alle
andere Wägen vnd Spelebieter. So man sein aber
zu viel trinckt vnd man damit zusaffen wil/so macht
es ein rotes vnd buckelechtiges Angesicht / das mit der
zeit abschewlich wird/vnd von blauwer/ bleifarber vnd
roter vermischter Farben anzusehen ist/wie die Eugeln
der Indianschen Hanen / gleich wie es denen begeg-
net/ so die starcken hitzigen Wein übermäßig trincken.
Das Lübeckisch Bier ist ein sehr starkes vnfreund-
liches Bier / das in kleiner oder weniger Proportion
trincken macht / das Haupt verdollet wie das so mit
den Indianschen Kockelkernen bereitet wird / vnd
bringet auch darneben langwtrige Hauptwehthumb/
ist ein böser / schädlicher vnd vngesunder Tranck/den
jenigen sonderlich die ein bißdes vnd schwaches Haupt
haben.
Das Goelarsch Bier hat ein zimliche wärmende
Natur vnd Eigenschaft / ist etwas süßlechtig im An-
sana/darnach büßet es mit einem Weingeschmack auf
der Zungen/ist ein gesundes Bier/gibt gute Nahrung
vnd gebieret ein gut Geblüt.
Das Embeckisch Bier ist dünn/ subtil/ klar vnd
durchtringend / ist am geschmack bitterrechtig mit einer
lieblichen Schärpffe auß der Zungen/löschet den durst
wol/setzt sich bald vnd blähet sehr wenig / haltet sich nit
lang vmb die Hergammern/es treibet den Harn kräf-
tiglich von wegen seiner subtilen vnd durchdringen-
den Substanz/vnd daß es so wol gehopffet ist / löschet
den Durst wol/ steigt nicht in das Haupt überfich wie
andere Bier/es sühret auch die Gallen durch den harn/
ist ein nützlicher Tranck in der Seelsucht / dergleichen
in allen Fiebern/dann es hitziger nicht/so löstret es auch
nicht zu viel / sonderen ist in seiner Natur temperiert/
vnd ist derowegen ein gesunder Tranck im Sommer/
beyde von gesunden vnd trancken Menschen getrun-
cken.
Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

I Das Goelarsch Bier hat ein zimliche wärmende
Natur vnd Eigenschaft / ist etwas süßlechtig im An-
sana/darnach büßet es mit einem Weingeschmack auf
der Zungen/ist ein gesundes Bier/gibt gute Nahrung
vnd gebieret ein gut Geblüt.
Das Embeckisch Bier ist dünn/ subtil/ klar vnd
durchtringend / ist am geschmack bitterrechtig mit einer
lieblichen Schärpffe auß der Zungen/löschet den durst
wol/setzt sich bald vnd blähet sehr wenig / haltet sich nit
lang vmb die Hergammern/es treibet den Harn kräf-
tiglich von wegen seiner subtilen vnd durchdringen-
den Substanz/vnd daß es so wol gehopffet ist / löschet
den Durst wol/ steigt nicht in das Haupt überfich wie
andere Bier/es sühret auch die Gallen durch den harn/
ist ein nützlicher Tranck in der Seelsucht / dergleichen
in allen Fiebern/dann es hitziger nicht/so löstret es auch
nicht zu viel / sonderen ist in seiner Natur temperiert/
vnd ist derowegen ein gesunder Tranck im Sommer/
beyde von gesunden vnd trancken Menschen getrun-
cken.
Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

K Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

Das Dransschweigisch Bier/das man auch Müm
nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
ander

Hh ij ander

- A** an der Substantz etwas dicker vnd nicht so subtil wie das Embeckisch / der Geschmack ist demselbigen auch gleich / vnd wiewol es den Harn sehr treibet gleich dem Embeckischen / so machet es doch gern den Kaltensich vnd die Harnwind / sonst ist es an seiner Natur vnd Eigenschafft temperiert wie das obengemelte / löschet den Durst wol / nehet aber wenig.
- K**ostocker Bier. Das Kostocker Bier ist der Braunschweigischen Mum an der Natur vnd Eigenschafft gleich / nehet wenig / löschet den Durst / treibet den Harn / vnd ist ein gesunder Tranc Sommerzeit zu trincken.
- B**erliner Bier. Berliner Bier ist ein gutes vnd annütziges Bier zu trincken / es gibt gute Nahrung / vnd gebietet gute Feuchten / es gehet aber schwärtlich durch den Harn / verhält sich lang vmb die ei kammern / blähet den Leib auff vnd erwecket auch bisweilen ein scharpffe vnd brennende Harnwind / ist denen derowegen schädlich die darzu geneigt seynd / vnd mit Noth harnen.
- N**ürnberg Bier. Das Nünburger Bier ist im Land zu Düringen fast berümbt / das ist an seiner Substantz kräftig / vnd wol gefotten / es stärcket sehr wol vnd gibt gute Nahrung / so man aber dessen zu viel trincket / sch. der es dem Haupt / den Augen / vnd machet ein biß vnd dunckel Gesicht / es sollen sich auch viel an diesem Bier blind gefoffen haben / derowegen sollen die jenigen so ein biß Gesicht vnd schwach Haupt haben sich vor dem vnmäßigen trincken dieses Biers hüten.
- E**rdfurdisch Bier. Erdfurdisch Bier ist auch ein herzlich vnd wolgeschmackend lieblich Bier zu trincken / es gebietet gute Feuchten / vnd gibt überflüssige Nahrung / vnd vertribet
- C**alles das / was einem guten vnd gesunden Bier gebühret.
- M**eisnisch Bier. Das Meisnisch Bier ist auch ein edel gut vnd gesundes Bier / wird in etlichen Orten fürtreffentlich gut gemacht / vnder welchen das Torgisch Bier sehr berümbt ist / dann es ist fürtreffentlich gut / zu dem speiset vnd nehet es wol / gebietet gute Feuchten / vnd ein lieblich Geblüt / vnd stärcket darnach von wegen seines guten Würgeruchs vnd Geschmack alle prinetipalische Glieder des Leibs.
- B**ergerisch vnd Freyburgisch Bier. Das Bergerisch vnd Freyburgisch Bier / sind beyde gute Bier / die dem Torgischen in der Güte nicht weichen.
- W**ittenbergisch Bier. Das Wittenbergische Bier hältet das mittel vnder den obgemeldten Bieren / wiewol es nimmer so kräftig vnd gut gemacht wird / als es vorzeiten gebräuet ist worden / vnd mag solches wol mit dem Rheinischen Bier verglichen werden.
- H**essisch Bier. Im Land zu Hessen hat es auch mancherley Bier / an welchem Ort auch je eines besser ist als das ander / vnder welchen auch das Rauschenburger Bier den Preiß hat / das treibet den Harn / vnd wird höchlich gelobt wider den Stein.
- W**estphalisch Bier. Das Westphalisch Bier wie auch das Frieslandisch / sind auch berümbt / vnd hat aber das Padelborner Bier den Preiß vor andern / es nehet wol / treibet den Harn / vnd machet ein grobes vnd dickes Geblüt.
- B**rabändisch Bier. Das Brabändisch vnd Bellerisch Bier / wie auch das so in Zütyhen gemacht wird / die machen ein böß / vñ ein Geblüt / sonderlich die von dem Dorffwasser gemacht werden / die machen den Kaltseich / vnd den Schorbock / vnd bekommen denen nicht wol / die deren von Jugend auff nicht gewohnt haben.
- F**lemisch Bier. Das Flemisch Bier ist auch ein gut Bier / vnd sonderlich das Doppelbier / wie man es zu Gent vnd Brucken zu brauwen pfleget / das übertrifft alle Bier in den Niderlanden / es speiset vnd nehet sehr wol / machet ein gut Geblüt / vnd eine schöne lebliche Farbe / wie der Augenschein solches an denen bezeuget / die dieses Bier von Jugend auff gewohnt haben zu trincken.
- E**nglisch Bier. Die Englischen Bier sind auch treffentliche gute
- F** Bier / sonderlich aber das Englische Ael / welches von gutem Wäßen gebrauwen wird / es nehet treffentlich wol / machet feist / gebietet gut Geblüt / vnd macht ein schöne lebliche Farb / zimlich vnd nach Nothdurft getruncken / so man aber dessen zu viel vnd übermäßig trincket / machet es rothe buckellechtige / abscheuliche Angesichter.
- Die Rheinischen Bier werden vngleich gebrauwet / darunder ein theil gar schlech vnd gering sind zu trincken / mehr schädlicher dann nüt / sonderlich aber wird vor andern das Heydelberger Hoffbier gelobet / dann es nehet vnd stärcket wol / machet gute Feuchten vnd gut Geblüt / es mag aber nicht jederman werden. Nach diesem ist das Bier so man in der Statt machet auch nicht zu verwerffen / gibt zimliche gute Nahrung vnd stärket wol. Das Straßburger Bier ist auch ziemlich gut / wie auch das Weinger / welches auch auff mancherley weis bereitet vnd gebrauwen wird / da eines das andere in der Güte von Kräften übertrifft / dergleichen auch das Franckforter Bier / die nehren alle ziemlich wohl / vnd seynd gesund zu trincken.
- Das Eßnisch Bier übertrifft alle Bier in Bellern vnd Brabant in der Stärke vnd Güte / gibt gute Nahrung vnd speiset wol / vnd ist ein gesunder Tranc / aber die Oberländische Rheinische Bier seynd nicht werth / das man sie Bier nennen oder deren gedennen soll / vnd ist immermehr Schad das die gute Frucht also soll vertribet werden.

Innerlicher Gebrauch des Biers.

Auff dem Bier wissen vnser Köch gute Süpplein / Müßlein vnd Breylein zu bereiten / vnd werden dieselbige auff mancherley weis beyde vor die gesunden vnd trancken Menschen bereitet.

Vor die gesunden Menschen vnd das Hausgesind machet man ein gemeine Biersuppen also : Man nimbt Bier vnd läßt es mit ein wenig Butter so viel man zu einer Suppen bedarf / auffsitzen / vnd wann es auffgefotten / salget man es ein wenig / richret es an über eingeschnittenen Rockenbrodt / vnd ist solches ein gute Biersuppen vor das Besind / die nehet vnd speiset sehr wol.

Etliche zerfloffen ein paar Eyerdotter mit ein wenig gestoffenen Zimmat / vnd dreyen Berstenkörnlein schwer oder groß / rein gepülverten Saffran / gießen darnach allgemächlich Bier zu / lassen es auffsitzen über einem linden Feuerlein / thun frischen Buttern vnd gepülverten Zucker im siedn darzu / jedes so viel genug ist / rührens stättig das es nicht zusammen lauffet / vnd wann es auffgefotten hat / so salgen sie es ein wenig / so ist es ein sehr gute Biersuppen / die den Kranken auch fast dienlich ist sie damit zu speisen vnd zu stärken / dann sie nehet sehr wol vnd wird bald in gut Blut verwandelt.

Etliche nemmen Wäßenbier / thun Butter vnd ein wenig Fischkümml darin / lassen es über einem Koffenwelein nur warm werden vnd nicht auffsitzen / salgen es ein wenig / richrens an über Roccu oder Weißbrodt / vnd essens vor ein Biersuppen.

Die gemeinen Biermüßlein oder Bierbrey die machet man also : Man nimbt gut Bier / zerriebelt darin ein Broßam von Rockenbrodt / läßt es darnach über einer Blut wol siedn zu einem Brey oder Müß / im siedn thut man darzu Buttern so viel genug ist / salget es darnach ein wenig so ist es bereitet / vnd ein gesund Essen / das wol speiset vnd kräftige Nahrung gibt / das Hausgesind damit zu speisen.

So man aber diese Breylein kräftiger haben wil / so soll

A so soll man zwey oder drey Eyerdotter zerfloffen / im F
zerfloffen darzu thun ein wenig gepulverten Zimmet
vnd Saffran / vnd solches mit quentem gestunden Bier
zerreiben / ein Broßam / Weißbrodt darin ribeln / dar-
nach mit stätigem rühren über einem Koffenwerlein
sieden lassen / im siedem Butter vnd gepulverten Zucker
darzu thun / jedes so viel genug ist / vnd wann es genug
gesotten ist / soll mans ein wenig salzen / so ist es ein köst-
liches vnd wolgeschmacktes / Dreylein / die schwachen
vnd verzehren Kranken darmit zu speisen vnd zu
laben.

Schwache
vnd verzehrte
Krancke.

Bierbreiten
für die Kin-
der.

Bierbreiten allein mit Broßam von Kocken oder
Weißbrodt / zerfloffen Eyer vnd ein wenig But-
tern gemacht / vnd wol gesotten / ist ein sehr gesunde vnd
gute Speis die Kinder darmit zu speisen / dann darvon
B werden sie stark / wachsen sehr / nehmen wol zu / vnd
bekommen ein schöne / seltsche vnd gesunde Farb.

Natürlichen
Saamen
mehrten.

Wäysenbier mit allem zum Tranc / sonder auch in
der speis gebraucht / Suppen / Müßlein / vnd Dreylein
darauf gemacht vnd genossen / mehret den natürli-
chen Saamen / richtet die hangende Mannsruchen
wider auf / vnd hilfft den schwachen Männern / die in
den ehelichen Wercken ungeschickt seynd / wider in den
Sattel.

Schwache
Männer.

Milch der
Säugmüt-
tern mehrten.

New vnd frisch Bier macht den Säugmüttern viel
vnd überflüssige Milch / beyde getruncken vnd in der
Speis gebraucht / vnd kan ein Säugmutter die Bier
trincket / sanffter zwey Kinder säugen dann die eines
säugen kan die Wein trincket / aber unsere Weiber am
Rheinstrom besorgen sich das sie sterben müßten / wann
sie im Kindeth Bier trincken solten / oder aber das ih-
nen doch zum wenigsten der Weinzahn außfallen sol-
te. Wann sie aber ihr vnd der Kinder wolfaht bedäch-
ten / soll ihnen das Bier so gut ist zu trincken anmüt-
ger vnd auch viel gesünder seyn / dann die starcken vnd
hitzigen / geschwefelten Wein / darauß ihnen vnd den
Kindern hernachmal großer Durath entsethet / also
das sie lahm werden / die Kinder Begichter überkom-
men / da sie doch so sie Bier trincken / gesünder bleiben /
vnd die Kinder desto leichter / vnd darzu stärker vnd
wolgefärbter. Doch ist es böden Weibern / denen die
Reinigung nicht von stat will gehen / die ihre eigene
Kinder selbst säugen müßten / rathsamter / das sie einet
miltlen siren Wein hetten getruncken mit einetl ge-
sottenen Zucker oder Zimmarwasser wol vermische /
bis die zeit ihrer Reinigung vorüber ist / darnach ist ih-
nen das Bier gesünder / vnd gibt starcke vnd gesunde
Kinder / den gedingten Säugmüttern aber soll man
allein Bier zu trincken anfferlegen.

H

Die Becker gebrauchen die Bierhöfen an statt des
Deissams oder Sawereis / vnd bereiten ihre Tag
darron / das macht dieselben wol auffsteigen / vnd das
Brodt so darvon gebacken wird / das wird luct vnd
schwammrechtig.

B

Bier so auß dem Bier gemacht wird / ist lieb-
lich / sanfter vnd gut / ist aber weniger scharp / auch
nicht so kräftig vnd durchdringender Wirkung vnd
Eigenschaft als der Weinessig. Er wird allein in der
Speis dieselbigen darmit einzumachen / vnd zu den
K Salaten gebraucht. Dieser Essig machet das Fleisch
mürb vnd wolgeschmackt / sonderlich aber das grob
Dhensfleisch: Etliche beissen solches zuvor darinnen /
Andere nezen ein sauber leinen Tuch in Dieressig / wi-
ckeln das Fleisch nur darein / das wird darvon mürb
vnd wolgeschmackt / vnd verhütet dasselbige auch
Sommerzeiten vor dem Geschmeiß der Mücken vnd
der Würm. Sonsten hat er keinen Gebrauch in der
Argney / vnd thun die jenigen groß vnrecht / vnd sol-
ten billich höchlich gestraffet werden / die Dieressig
an statt des Weinessigs in die Argneyen
vermischen.

B

Bier das frisch vnd gut ist mit einer Baumius
groß gefalzenen Butter auffgesotten / vnd darnach
wärin getruncken / erweicht den Bauch vnd machet zu
Stul gehen.

Stulgang
machen.

Oder nimb ein guten Trund frisch Bier / thue einer
Baumius groß Butter darzu / vnd zween frischer
Eyerdotter / zerfloß die Eyerdotter wol mit dem Bier /
thue feriner darzu anderhalb loth Speis / Zucker zu pul-
ver gestossen / sese es auß ein Hasen mit siedendem was-
ser / rührs wol / vnd las es warm werden / bis der But-
ter vergeht / vnd lasse es nit siedeln / das trinck also warm
nächtern / es sey vor Mittag oder nach Mittag / nur ein
halb stund vor dem Imbiß / so erweicht es den Bauch
vnd machet Stulgang. Zu diesem aber ist das Dan-
ger oder Joppen Bier ein außbund.

E

Oder mach folgendes Hauselstierlein von Bier:
Nimb frisch vnd wolgesotten Bier auß die zwölff oder
vierzehn ungen / zertrab darinn iij. loth Zuckerhonig /
Kemel genant / oder in mangel dessen iij. loth Tho-
maszucker / zween Eyerdotter / vj. loth Butter / oder aber
so viel Baumöl / vnd ein halb loth Salz / mach solches
warm bis der Butter vergeht / las es überschlagen / vnd
thu es lauwarm zu dir durch ein Eistierzeug / behalt es
i. stund oder ij. bey dir / so machet es sanffte Stulgang.

Ein Becherlein voll warmes Dangler oder Jop-
penbier warm gemacht vnd im Bad getruncken / so
warin es zu leyden ist / macht gewaltig schwinen / als
wann einer Thierack eingenommen hette. Das thut
auch ein jedes Bier / doch eins mehr vnd auch weni-
ger / nach dem es kräftig vnd gut / oder aber schlecht
vnd dünn ist.

Schwach
machen.

Die Bierhöfen vermischt mit Weisweel zu
einem Teiglein / das zer schneiden sie zu stücklein / vnd
backens in Butter zu kleinen Becklein vnd essens / ist
ein Speis vor gesunde Leuth vnd den Kranken schäd-
lich vnd ungesund. Etliche rühren vnder den gemelten
Teig zerfloffen Eyer vnd backens darnach / so werden
diese Becklein desto besser vnd anmütiger zu essen.

Andere geben die Bierhöfen den Schweinen zu es-
sen / vnd machen dieselben darmit fest / weichen dann
diese speis viel gesünder vnd mager ist dann den Men-
schen.

Schwach
müssen.

Eusserlicher Gebrauch des Biers.

Das Bier macht ein schön glatt Angesicht vnd wol-
che zarte Haut sich damit gewaschen. Es vertreibt
auch also gebraucht die Schuppen des Angesichts / das
thut auch der Schaum von dem Bier.

Schön glatt
Angesicht.
Schuppen
des Auges
sich zu ver-
treiben.
Neugeborne
Kindern zu
säugen.

Man pfleget die neugebornen Kindlein mit Bier
darin Butter zerlassen ist / wartin zu reiben vnd strei-
chen bey einem Feuer oder warmen Ofen / das stär-
cket ihnen die Glieder wol / nehmen sein zu vnd wer-
den stark darvon. So man auch gestoffene Farn-
würkel darmit vermischet / vnd den Kindern den gan-
zen Rücken vnd die Lenden wol damit salbet oder rei-
bet / werden sie bald stark das sie allein sitzen können /
vnd gewinnen darvon ein zarte vnd glatte Haut.

Die Becker gebrauchen die Bierhöfen an statt des
Deissams oder Sawereis / vnd bereiten ihre Tag
darron / das macht dieselben wol auffsteigen / vnd das
Brodt so darvon gebacken wird / das wird luct vnd
schwammrechtig.

Bieressig. Cerevisiae acetum.

In Niderland / Flandern vnd andern Landen / da
steim Wein wächst vnd der Wein schwer ist / pfleget
man auch zimlichen guten Essig auß Bier zu machen
auff folgende weis: Etliche nehmen Bier / viel oder
wenig / nach dem sie viel oder wenig machen wollen / sie-
den es / vnd lassens widerumb kalt werden / darnach
thun sie geröschte Erbsen also heiß darein vnd ein we-
nig Höfel oder Saurteig / so wird in kurzer zeit guter
Essig darauß. Andere werffen geröschte Weizenkör-
lein in das Bier / dieweil es im sähten ist / vnd geröschte
Kinden von Kockenbrodt / vnd ein wenig Wyrthen /
so wird ein guter Essig darauß.

Von der Natur / Krafft / Wirkung Eigen-
schaft vnd Gebrauch des Bier-
Essigs.

Der Essig so auß dem Bier gemacht wird / ist lieb-
lich / sanfter vnd gut / ist aber weniger scharp / auch
nicht so kräftig vnd durchdringender Wirkung vnd
Eigenschaft als der Weinessig. Er wird allein in der
Speis dieselbigen darmit einzumachen / vnd zu den
K Salaten gebraucht. Dieser Essig machet das Fleisch
mürb vnd wolgeschmackt / sonderlich aber das grob
Dhensfleisch: Etliche beissen solches zuvor darinnen /
Andere nezen ein sauber leinen Tuch in Dieressig / wi-
ckeln das Fleisch nur darein / das wird darvon mürb
vnd wolgeschmackt / vnd verhütet dasselbige auch
Sommerzeiten vor dem Geschmeiß der Mücken vnd
der Würm. Sonsten hat er keinen Gebrauch in der
Argney / vnd thun die jenigen groß vnrecht / vnd sol-
ten billich höchlich gestraffet werden / die Dieressig
an statt des Weinessigs in die Argneyen
vermischen.

h h h iij Das