

Dann wann sich eine Herrschafft vor dem Gesinde fürchtet/ und nit das Gesinde vor der Herrschafft/ so ist alle Haushaltung vergebens und untkonst. Ich wolte nit einen Virustill für eine solche Haushaltung geben.

Haus Wirth wie er soll in Gottesforcht sein Gesinde halten.

Es muß aber der Anfang diser dinge von Gott gemacht werden/ daß man das Gesinde vor allen dingen zur Focht Gottes gewehne/ dann w3 Gott nit fürchtet/ daß thut nimmermehr kein Gut/ weder Herrn noch Frayen/ noch dem andern Gesinde. Sols aber Gottsförchtig werden/ so muß es fleißig vor und nach der Mahlzeit vor dem Tische betten/ und muß fleißig zur Predig und Abentmahl gehalten werden/ daß es mit der Herrschafft zur Predig und zum Abentmahl gehe. Wann man vor der Predig zu hauffkompt/ so muß man vber Tische mit ihnen von der Predig reden/ die sie gehört haben/ damit ihnen dieselbe wohl eingebildet werde. Es halte und habe ja kein Herr und keine Frau das Gesinde in ihrem Hause/ das Gott nicht für Augen hat/ und fürchtet/ dann umb eines Knechts/ oder leichtfertigen Magt willen/ strafft hißweiln Gott ein gauges Haus/ und entzeucht der ganzen Nahrung seinen Himmlischen Segen.

Dieses erzehle ich hier auß grosser Erfahrung/ dann ich habe Exempel gesehen an allen Dertern/

Ende des ersten Buchs.



OECONOMIÆ

Das ander Buch.

Von allerley Hausarbeiten und Sachen / die in der Haushaltung täglich vorkommen.

Das I. Capitel.

Inhalt dieses andern Buchs.

Müßiggang ist ja nichts gut.

Im ersten Buch haben wir die Personen erzehlet/ durch welche ein Haushaltung pfliget bestellt zu werden/ Nun müssen wir fortfahren/ und denselben Leuten auch zuthun geben. Dañ Müßiggang ist zu nichts gut/ und die Gelehrten pfligen den Müßiggang des Teuffels Küssen zunehmen/ darauß er lieget/ und sein sanft ruhet/ und heben dann solche Leuth wann sie sonst nichts zuthun haben/ sein mehlich an böses zuthun/ und fahren darnach auch redlich zum Teuffel.

Es werden aber in diesem andern Buch mit solche Sachen erzehlet werden/ auß welche Hauswirth und Wirthin sonderlich sehen/ und fleißig achtung geben sollen: wie wol man alles so gar eigentlich/ und auß einmahl nicht erzehlen kan. Es were wol nöthig/ daß ein Hausvatter/ wie der Argus, da von die Poeten schreiben hundert und vber hundert Augen/ und wie der Ianus, zwey Angesicht hette/ eines händen/ und das andere forne und wie der Briareus hundert Hände/ daß er in alle örter und Winkel des Hauses/ alle Stunde und Augenblick sehen und mercken könnte/ was in seiner Nahrung für Mängel und Gebrechen vorkämen/ und vberall die Hände mit anlegen könnte.

wo ich gewesen bin/ das eitel Segen in den Haushaltungen gewesen ist/ da man Gott gefürchtet hat/ da aber Gottesforcht nicht gewesen ist/ bey Herrn/ und Frayen/ Kindern und Gesinde/ da ist eitel Armut gewesen/ wie sehr man auch gearbeitet hat.

Ist auch ein paar Volck unter dem Gesinde/ dz lust zum Ehestand hat/ und begehrt einander in Ehren zu ehelichen und zutreyen/ da halte man solch Volck nicht auß/ sondern ein Herr helffe ihnen heyden zusammen/ und verehere ihnen zur Hochzeit nach seinem Vermögen: oder richte ihnen selbst ein klein ehrliche Hochzeitlein auß/ daß die armen Kinder auch fortkommen/ und eine Nahrung anfangen können. Nun hiervon hab ich auch droben im 9. Capitel des ersten Buchs etwas gesagt/ darumb laß ichs hier also bleiben.

Das XV. Capitel.

Ein Beschluß.

Dieses sey zur g zu diesem mahl von den Personen/ die zur Haushaltung gehören: was weiter belanget die Weinmeister/ Gärtner/ Köche/ Meyr oder Forwerker/ Leuth/ Fischer/ Vogelsteller/ und dergleichen Leute mehr/ davon wollen wir in künfftiger Zeit an ihren Stellen und Orthen weiter sagen.

Weil aber solches auch einem Hauswirth/ den die Sachen doch selber angehen/ unmöglich ist/ so wird uns auch in dem andern verdencken/ wann wir alle Sachen die in der Haushaltung pfligen vor zu fallen/ nicht so gar eigentlich erzehlen werden/ wir wollen auß dismahl thun/ so vil wir können/ wer es vollkömlicher und besser haben will/ der nemme auch die tägliche Erfahrung vor die Hand/ wie ich gethan habe/ und schreibe ihm auch sonderliche Küststücklein auß/ die er täglich in andern Haushaltung sihet/ und erföhret/ so wird er diser Kunst auch endlich ein Meister werden/ und Gottes reichen milden Segen in allen Winkeln seines Hauses wunderbarlich spüren und vernehmen.

Es ist mir allhier genug/ daß ich nur etliche gewisse Stücke außzeichne/ und den Hausleuten Ursach und Gelegenheit gebe/ disen Dingen weiter nachzudencken/ oder etwas mehr darzu zuschreiben/ daß sie in ihrer Haushaltung immer weiter und weiter kommen/ und in Erfahrung je mehr und mehr wachsen und zunehmen.

Das II Capitel.

Vom Kochen.

Wir wollen hier nicht lang disputiren/ wer im Koche selud Hause kochen soll: Man pfliget zu sagen: bißweiln Ländlich/ sitlich: Ein jedes Land hat seine Art und Brauch/ und man findet manchen Hauswirth/

der

sonen.

dergleich so wol kochen kan / als sein Weib / unnd
 bisweilen noch wol besser / wie man an den
 Köchen sithet / die sich auff diesen Handel sonder-
 lich begeben. Doch eignet diß Ambt oder Werck der
 gemeine Brauch der Wirthin zu / die mag vor
 sich selber / oder an ihre statt durch eine Köchin be-
 stellen. Aber doch sol eine Hausmutter Achtung
 darauff geben / das alles sein sauber unnd rein zu-
 gericht werde / dem Befinde eben so wol / als dem
 Herrn und den Kinder. 1. Nun solten wir hier ein
 ganzes Kochbuch machen / wie wir dann mit Got-
 tes gnediger Hülffe wol thun könnten und wolten /
 wann wir nicht wistren / das derselben jezunder in
 allerley Sprachen so viel vorhanden weren. Doch
 hat ein jegliches Land seine Art zu kochen / unnd Essen
 zuzurichten / wie es der wol sithet und erfahret / der
 mancherley Länder durchwandert / so könnte es so
 gar böse nicht sein wann wir hier etwas von unse-
 rer Landart schrieben.

Kochen/wem
 es eigentlich
 gebühret.

Ich wil mich folgendts in einẽ besondern Koch-
 büchlein zu gelegner zeit etwas unterstehen / unnd
 gleichwol etliche Stücklein setzen / die guten Leuten
 auch nit unangenehme sein werden / damit man
 nur sehe / was hierinnen könte praktiret und gelei-
 stet werden / wann man sonderlich Fleiß unnd
 Mühe darauff legen wolte.

Kochen ist ein
 grosse Kunst
 unnd gehören
 allerley sacht
 darzu.

Man muß aber hier auch mercken / das zum ge-
 köchte vil unnd mancherley Sachen gehören / und
 ist kochen ein grosse Kunst / wer sie recht brauchen
 unnd vben will oder soll / dan da müssen mancherley
 Suppen / mancherley Gebratens / oder gekochtes
 Fleisch / mancherley Müser / gebachene Füllsel
 Würst / Dohle / Butter / Salz und Schmalz seyn.
 Da muß man allerley Wildpret / Geydgel / Eyer
 Zugemüse / Fische / Obst / Käse / Fleisch und zahme
 Thieren / Pasteten / Torten / Marcipan und andere
 Sachen wissen zuzurichten / da muß man zu einem
 jeden Dinge recht und bequeme Gefässe nehmen /
 unnd das Feuer recht zu regieren wissen / das ein Es-
 sen nit anbrenne / bläsericht / reuchernsend / oder
 sonst stinckent werde / sondern einem jeden seine ge-
 bühr zu rechter zeit geschehe mit zusetzen / abkühlen /
 abwürsen / auffsteden / abnehmen / unnd andern
 zugehörigen Sachen mehr.

Köche wie sie
 sollen mit dem
 Essen umger-
 hen.

Auch sollen die jenigen / so sich zum Kochen wol-
 len gebrauchen lassen / bald im Anfang wan man
 sie annimmet / fleißig gemahnet werden / das sie mit
 dem Essen trewlich umgehen / unnd alles sein saub-
 er und rein halten / unnd gute Achtung auff die Ge-
 fässe / Wasser und anders / so darin gethan und zu-
 gefest wird / geben / das nit Fliegen / Spinnen oder
 ander Ungeziefer darinnen lize / oder beim Feuer
 hinein kriechen oder falle. So hab ich auch wol ge-
 sehen und erfahren / das man bisweilen auß unvor-
 sichtigkeit solche Kräuter / so beyhm Salat im Gar-
 ten gestanden / unnd demselben fast ehlich gewesen /
 in dem Salat / Salse und andere Eindunckel ge-
 than / darvon nach der Genießung folgendts fast
 ein ganzer Tisch voller Leuthe jemmerlich gestorben
 unnd umbkommen seyn. Derhalben gehörer grosser
 Fleiß unnd Sorgfältigkeit zum kochen / auch so groß /
 das zuwünschen were / das ein Koch oder Köchin
 vom Herde / oder Topffen niemals weg keme : son-
 demal ohne gefehr ein böß Mensch zu Herde kömet /
 dz Essen vergiffte / unnd vil Leut zu Tod bringe möchte

Kochen wilt
 sorgen haben.

Es haben auch etliche bey dem Kochen sonder-
 liche Kunst und Behendigkeiten / als wann man
 einen Baldrian in den Topff wirfft / darinnen man
 Fleisch kocht / so wechset alles zertheilte Fleisch wie-
 derum zusammen und wird ein einig groß Stück
 darauß / das mans hernach nit wiederum auß
 dem Topff bringen kan / es werde dann der Topff
 zerschlagen.

Baldrian ist
 Fleisch Topf
 geworffen so
 wechset das
 Fleisch alles
 zusammen
 auß einem
 Klumpff.

Wann man Salz unter einen Topff schütt / dar-
 innen Fleisch gekocht wird so wird das Fleisch bald
 gar oder mürbe / wanns gleich von altem zehen
 Vieh ist. Etliche werffen Glas hinein halte aber
 darfür / das müsse dem Menschen nit so gar gesund
 seyn. Jedoch besche Mizald. cent. 1. Apotil. 76.
 Item Cent. 2. Aphor. 90. Was man vber einen
 Topff decken soll / das das jenige / so darinn gekocht
 wird / nit vberlauffe. Mizald. Centur. 4. Aphor. 5.
 Wie man ein Rindfleisch schnell kochen sol Mizald.
 Centur. 9. Aphor. 72. Wann man einem Bley
 in Topff wird / so kan das Fleisch in dreyen Tagen
 nicht gar kochen / er koche es dann gleich wie er
 wolle.

Salz unter
 einen Fleisch-
 topff gewor-
 fen macht dz
 Fleisch bald
 gar und mürb

Bley in topf
 geworffen / so
 kan man das
 Fleisch nicht
 gar kochen.

An etlichen örtern da es nicht viel Holz hat / da
 kocht man mit Torff oder Dohle / wie es etliche nen-
 nen / das gibt gut Feuer / ein grosse Blut / unnd ge-
 waltige Hitze / allein das Essen wird gr awlicht /
 schwarz und reuchernsend davon.

An etlichen örtern scharet man ein Loch in der
 Kuchen in die Erde / leget Stroh darein / unnd zün-
 dets an / darnach setzet man das Essen im Topffe
 oben sein mit einer Stürzen zugedecket drein / und
 scharrret Asche umb die Topff umbher / so wird die
 Asche heiß / unnd wird das Essen gar schnell unnd
 plötzlich gar unnd gut. Aber von diesen Künsten zur
 andern Zeit mehr.

Man findet an etliche örtern sonderliche / werck-
 liche / unnd künstliche Gerichte / davon wir Teutsche
 nichts wissen / welche von Wandersleutthen fleißig
 in acht genommen werden sollen : Als in Hilpania
 hat man ein Gerichte / Olla potrida genant / da-
 ist allerley / als Fische / Fleisch / Würste / Eyr / Rü-
 ben / re. beysammen in einem Topff gekocht / unnd
 darnach alles zu hauff in einer Schüssel auff gege-
 ben ein sehr herrlich künstlich Essen / welches ich
 einmahl in Schlesien bey einem vornehmen vom
 Adel der zehen Jahr in Hilpania gewesen / gessen
 habe. Wie es aber zugerichtet worden / habe ich
 nit erfahren können.

Essende Ger-
 ichte seynd
 mancherley
 Olla potrida
 da ein Span-
 nisch Gericht
 oder Essen.

In Dennemarc habe sie ein Gerichte / welches
 sie Gemmel mar nennen / auff Teutsch ein alte Es-
 sen / dann Gemmel piger, heist ein alte Magd /
 phan. 2. nim Essen / re. dz richten sie auff den Son-
 tag zu das es die folgende Wochen ein täglich Es-
 sen sey / welches man als bald / unnd so offti aufftra-
 gen kan / wann frembde Leuthe kommen. Da liegt in
 einer grossen Schüssel beysammen gekochte Schin-
 cken / gereuchert Rindfleisch / Hammelfleisch / Och-
 senzungen / Würste / unnd andere Speisen mehr.
 Also haben die alten Sachsen umb Inbeck / Ham-
 burg / Rostock / re. Item Westphalen / ihren rohen
 Speck / rohe Schincken / unnd Knabwürste / ihre
 Beckelfleisch / welches sie so artig wissen zuzurich-
 ten das es lange zeit dawret und wehret / davon wir
 im 6. Buch etwas melden wollen / cap. 23.

Gemmel
 matten Den-
 nemarck / dz
 Ess. n.

Wer weiter Nachrichtung vom Kochen haben
 will

will/der lese Corneliū Agrippam de incertitudine & vanitate scientiarum c. 89. da er handelt de arte coquinaria: und andere Kochbüchlein. Doch wollen wir hernach im dritten Buch ein besondere Kochbüchlein dem gemeinen Nutz zum besten setzen/welches zuvor im Truck nie gewesen / darauf man mehr Verichts von diesen Sachen habe wird.

Das III Capitel.

Vom Backen und vom Mahlen.

Brod backen ist ein Kunst.

Brodbacken ist auch ein sonderliche Kunst / welche jr sonderlich Handwerk hat / so wol als das Kochen / allein wir reden allhier vom Backen / das in eine schlechte Haushaltung gehört. Wann wir sonst vom Backen rechtschaffen und nothdürfftig reden oder schreiben solten / so musten wir das ganze Beckerhandwerk zuvor aufstudiren / und sagen von mancherley Recken und Behendigkeiten der Becker / und von der natur und Eigenschaft eines jeden Getreyds / Mehls / Kleyen / von der Müller Tücke und Büberen / von mancherley Formen und Arten der Backöffen. Item des Brods / dann etliches ist rund / etliches länglich / etliches wie ein Horn / etliches wie ein Rumbos / etliches wird auf getreidlich / als Roeken / Weizen / Gersten / Habern / etliches auß den Leguminibus etliches auß Kleyen / etliches auß Mehl und Honig gebacken. Etliches wird nur einmahl / etliches zwey mal gebacken. Etliches ist Beckerbrod / etliches Hausbackenbrod / etliches Schiffbrod / etliches ist gesawret / etliches ungesawret Brod / etliches wird im Ofen / etliches auß dem Herd gebacken / als panis subcinericius, Ascherkuchen / etliches im Mörser / daß man Mörserkuchen nennet. So ist auch mancherley gebackte / man backet Pfefferkuchen / Bern / Kürschen / Dypffel / Pfrirschen / Pfäumen / Fische / allerley gute Küchlein / und grosse Kuchen / Gladen / Marcepan / Pfannkuchen / Pasteten welsche Dorten / und dergleichen vil andere wunderliche Ding mehr.

Brod mancherley Form und Art.

Brod backen soll in acht genommen werden.

Aber wir wollen uns in diesem Capitel in solche Weiltläufigkeit nit begeben / sondern bleiben nur bey dem gemeinen backen / wie ein Hauswirth in seinem Hause pfleget zuhalten.

Es pflegen aber an etlichen Orten das Hausbacken Brod die Becker / an etlichen die Weiber und Mägd zubacken: Also spricht Samuel im ersten Buch der Könige am achten Capitel: Der König wird ewer Tochter zu Apotekerin / Köchin und Bäckerin machen.

Es thue nun wer da wolle / so soll er fleißig das Wasser und Meel besichtigen / daß nicht etwas unreines darinn lize: er soll auch im kneten oder einmachen achtung darauff geben / wan ihm etwas ein Haar / Band / Zwirnsfaden / ic. an der Hand kleben bleibt / welches er dann leichtlich fühlen kan / dz er dasselbige herauf nehme. Wann man ein Meel von stunden anbeckt / wanns auß der Mühlen kompt / un noch warm ist / so bekombstu gewißlich ein schwarz und unesse Brod.

Wer gut Meel zum backen haben wil / der soll in der Faste oder kurz zuvor / weils noch kalt ist / so vil Meel vor sein Haus mahlen lassen / wann mans im warmen Sommer mahlen und hunderhalten will

so wirds in der Wärme leichtlich mückensend oder stumpfsicht / dann es kompt warm auß der Mühlen / und wird warm auffgeschlitt / und erwärmet also darnach auß einander / unnd vermalmet. Ehe man aber das Getreidig mahlet / sol mans zuvor durch die Sege lauffen lassen / das der Staub / so sonst dz Meel mückensend macht / zuvor herauf kompt / und dem Meel also nicht schaden kan.

Item / wiltu ein schön weiß Brod haben so bespreng den Roeken / wann du ihn mahlen wilt mit Wasser / und menge ihn also durch einander / und bringe ihn auß die Mühle / so wirstu schön weiß Brod bekommen / sonderlich wann der Rocke sehr treuhe ist / allein die Müller mahlen in nit gern / daß sie sagen / die Steine werden ihnen stumpff da von

So jemand im Mähmonat noch getreyde auß den Schuttsollern liegen hat / der muß es alle Wochen zum wenigsten zwey oder drey mahl umhrühren / oder umstechen lassen sonderlich wan es staubicht ist / sonst machts der Staub leichtlich mückensend un unschmackhafftig. Wer Getreid lang will liegen lassen / der lasse es bald im Anfang / wann ers auffschütten will / zuvor durch die Sege lauffen / daß der Staub herauf kombt / so hat er sich desto weniger was böses zu befahren.

Auch pflegen etliche im Christmonat vil Hiken nach einander zubacken / und das Brod hinzulegen unnd zuverwahren / dann das Brod / so umb diese zeit gebacken wird / soll bis auß Pfingsten hinauß wehren / wol austreugen und im Hause sehr schutzlich seyn und schimlet nit. Wie man Brod backen soll / das in Backöffen springet / Mizald. Centur. 6. Aphor. 36.

Es werffen etliche ein Hand voll Sals in Teig wann sie knöten wollen / sonderlich im Augusto / wann das Brod pfleget zu schimmeln / daß soll den Schimmel vertreiben. Etliche werffen ein Hand voll Kümmel drein / der macht das Brod wohl schmeckend und stärcket das Haupt.

In thewrer zeit hab ich oft erfahren / daß arme Leut auß de Dörffern diese Praticken gebrauchet / daß sie Hesel von rockenen Stroh gar klein geschnitten / und dasselbige in der Sonnen abgedörret / und auß den Mühlen / wie ein andern Roeken / fein klein gemahlen / unnd deß abgemahlener Hesel zwey Scheffel zu einem Scheffel Rökens Meel genommen / und Brod darauff gebacken.

Also war vor wenig Jahren in Schlesien auß den Dypffeln von den Leuten viel Brodts in der Thewrung gebacken. Welche Art zu backen Kaiser Maximilianus I l. mit einem sonderlichen privilegio confirmiret.

Ich werde auch berichtet / von denen die mit Mahlen / Backen und dem vorrath in den Festungen umgehen / daß man ein Meel gar lang / ja wol zehen Jahr / und länger / gut behalten soll / wan man das Korn mahlen läßt / wann der Mond drey Tag alt ist.

In Hungersnoth und thewrer zeit pfleget man auch Eichen / Buch Eckern / Wurklen und etliche Kräuter und Fische zu sieden / zu dörren / und unter dem Getreide mit zumahln und zubacken / wie etliche Länder thun müssen / die kein Brod haben dann man muß seinen auffenthalt suche wieman kan. Umb essender Waar willen / kan man keinen

Brod schön weiß zumachen.

Brod daß es nit schimmelt.

Brod auß Hesen zubacken.

Brod auß Dypffel zubacken.

Meel dz über zehen Jahr wehret unnd gut bleibt.

Brod auß Eichen unnd Kräuter zu backen.

hengen/dann Leib und Noth/scheiden alle Gebott. Es heist / venter caret auribus, mag man Fisch und Vögel fangen/ und wilde Thier/ wanns die Noth erfordert.

In Bosphoro Cherfonneso, und der Tartarey da Calla gelegen/ brauchen die Tartarn fast eitel Wildpret/ und das Fleisch von zahmen Thieren: Vnd weil sie kein Korn/ Weizen noch Wein haben/so brauchen sie darvor Hirse und etliche ander Getreide/sieden auch darauß einen Trancf/ den sie Boza heissen.

Türcken ver-
treiben den
Hunger mit
Wurzeln und
Kräutern.

Wann die Türcken vber Hellespontum dz erge Meer mit Holz fahren/ und vom Winde verschlagen werden/ und nichts zuessen haben/ so vertreiben sie den Hunger mit Wurzeln unnd Kräutern darzu sie dann auch das Holz brauchen. Dis sey auch also auff dismahl gesagt von diesem Punct. Wie man das Gewicht am Brod machet/ unnd wie man ein gut Brod ohne Hefen backen soll/ besihe Constantinum lib. 2. cap. 23. 24.

Weil ich nun hier auff das Backe kömen bin/ so muß ich auch etwas vom mahlen sagen.

Vom Mahlen.

Wiltu schön und Esse Brod backen/ so merck/ Wann der Kocken dörr ist/ so muß in erstlich fein rein machen vom Staub und allem zusatz/ dz ist man muß in sieben/oder durch ein Siege oder Rolle lauffen lassen/ die man gemeinlich in den Mühlen mit Throt gemacht findet. 2. Darnach muß er eine Wasserkanne vol kalt Wasser haben/ und mit einer sängen den Kocken besprengen unnd neken unnd mit den Händen einmahl oder zwey umbziehen/das das unterst zu oberst/ und das oberst unten kombt/ und muß ihn also vber Nacht liegen lassen Ist aber des Kockens zu viel/ so muß man ein par Schaufflen oder Schüppen haben/das mans damit umbkehret/ unnd das Wasser recht unter den Kocken kompt/ laß ihn also biß auff den andern Tag trucknen. 3. Auff den folgenden Morgen/ wann der Kocken wider trucken ist/ mag man ihn mahlen/ so wird das Meel desto weicher/ und gehet ihm nit so vil ab/ dann die Mühle staubet nicht so sehr. Ist er aber dürr/ wann er vom Felde eingeführet wird/ so darff man ihn nicht neken/ dann er ist noch an ihm selbst weich. Wann aber der Kocken alt ist und lang gelegen hat/ so muß er genest werden. Zu einem. Drumb/ nimbt man etwan drey Wasserkannen voll kalt Wasser das nur der Staub herauß kommet.

Vom Weizen.

Weizenmeel
schön und klar
zumachen.

Wann der Weizen Brand hat/ oder Brand schrittlich ist/ so muß man ihn erst auch durch die Siege lauffen lassen/ und ihn darnach waschen/ unnd in der wasche schwimmet der Brand oben auff/ so geußt man ihn herunter. Hat er an ein wenig Wasser nit gnug/ so muß man mehr nehmen zwo oder drey Kannen: Etliche haben schönen Weizen/ der nit brendlich ist/ dieselben schlagen den guten unnd truckenē Weizen darunter/so vil als des gewaschenen ist/ unnd lassen ihn auch biß auff den andern Morgē darben/so trucknet der nasse desto ehe. Darnach mahlen sie ihn/ so wird dz Meel hübsch unnd klar. Die Müller müssen einem die Mühle darnach stellen/wann man was schönes und klares haben

will/ und den Lauff fein aufsetzen/ darinnen sonst allerley Getreide liegen bleibet. Ist der Weize gar schön/ so muß man ihn auch neken/ wann man ihn allein mahlen will/ wie den Kocken.

Gerstene grobe Graupen zumachen.

Wer gerstene grobe Graupen machen will/ darzu hat der Müller gemeinlich einen sonderlichen Gang oder Rad/ das die Hülsen fein abstosset/ so muß die Gerste auch zuvor nur ein wenig genest werde/ etwan mit einem Köffel Wasser/so werden die Palgen fein dünne davon/ unnd stossen sich hüpsch rein ab/darnach mache sie fein rein/ das sie siebe sie durch ein Sieb/ das die Spreyen herauß kommen/ unnd gib dieselbige den Kühen/ oder Schweinen gebühret vor.

Gerstene
Graupen zu
machen.

Will man dieses nit mit den Mühlen thun/ so thut mans mit einer hölzern Graupen Stampffe da ein Graupen Stempel innen ist/ darein schütt man so vil Gerste/ als man will/ und stößt mit dem Stempel in der Graupenstampffe/ biß der Gersten die Haut abgestossen wird/ darnach macht man sie rein wie zuvor angezeigt/ und schüttet wider ander Gerste hinein und machts wieder wie zuvor/ biß die Gerste gar in der Mühlen oder Gerstenstamppe gestampft ist. Wann die mit Wasser darnach gekocht ist/ so geußt der Wawer Wasser darvon/ und geußt gekochte Milch daran/ und ein wenig Butter/ und isset sie mit Löfflen.

Gerstene kleine Graupen.

Man macht auch kleine gerstene Graupen/ da nimbt man auch nur fein reine Gersten/ da kein Haber oder ander gewechs unter ist. Da muß man die Mühle nit zu nidrig lassen/ sondern sie muß etwas höher erhoben werden/ dann man sonst pflegt/ das nur die Spthken abgestossen werden/ sonst würden die Graupen gar zu klein. Als dann triegt man vom Scheffel kaum drey Messen/ dz herauß gesiebt gibt man den Schweinen. Die kleine Gerste Graupen wird gleich also gemacht/ unnd damit umgangen/ wie mit der andern/ ohn allein/ das man den Stein ein wenig nidriger leßt/ das sie kleiner wird. Wann diese Gerstene Graupen gekocht ist/so gießen die Böhmen/Schlesier/ unnd Weisner die Suppe vom gekochten Rindfleisch dran an statt der Milch/ das ist ein Essen vor die Bürger und ihre Kinder.

Gerstene klei-
ne Graupen
zumachen.

Vom Habergrüs.

Man macht auch vom guten Haber einen guten Habergrüs/ allein von drey Scheffeln Haber triegt man kaum einen Scheffel Grüs/ dann da bleibet nur das jmerliche kleine Kernlein/ die eufferliche grobe Hülsen kommen alle gar weg/ wie mans im letzten aufsieben findet.

Vom gestossenen oder gemahltenen Keiß.

Da haben die Leute kleine Keiß Mühlichen Keiß wieder darzu und mahlens zu Hause mit ihren Händen/ im Essen zu thuns auch in eine Schüssel/ und wans kalt worden/ gießen sie Wein dran/ und streuen Zucker drauff und essens mit Löfflen/ es schmecket nit vbel veruchs nur.

Mercke

**Merckhie weiter von Mahlung und Bes
reitung des Weizens.**

Weizen da
rauf man vie
reien machen
gan.

Als dem Weizen kan man Viererley in der
Mühle machen: wan man den Weizen auff
schütt / das er zum erstenmahl herunder gehet/das
selbige Meel heisset man Gute POLLEN, dz nimbt
man zum Brod unter die Röcke und Leble. Dar
nach muß man dieselbe POLLEN auß dem Kas
ten heraus nehmen/un absaubern/das ist/ man leß
ihn durch zwey Siebe gehen/durch ein grob Sieb/
dadurch man die grosse Kleyen heraus säubert.
2. Folgens auch durch ein klein Sieb/damit man
die Spitzkleyen (die sind kleiner da die ersten Kley
en) aufsiebet. Hernach nimbt man den Griesß
(das ist der rechte Kern vom Weizen) zum Sem
melbacken/und schüttet ihn zweymahl auff/wann
er nicht schön ist/ist er aber schön/so schütt man ihn
drey mahl auff.

Darnach rafft man das Meel mit einer Mulde
wider herauf auß dem Kasten / und behelts auch
alleine/man muß ein jedes allein haben.

Folgens schütt man wieder die grobe Kleyen
auff die Mühlen / und läßt sie klein mahlen: wann
diese grobe Kleyen herunter ist / so schütt man die
kleine Spitzkleyen oder den Griesß auch nauff un
leß sie auch also herunter gehn / und mengets alles
durch einander/die grobe und kleine Kleyen sambt
dem Griesß. Wanns darnach also dreymahl her
unter gelassen ist / so raffet mans Meel herauf/
unnd fasset das Meel in einen Sack / die Kleyen
auch in einen besondern Sack.

Weizen mahlen.

In Böhmen ist das beste Getreidicht/ Böhmi
scher Weize der beste / Meissnischer Weize ist der
neheste nach dem Böhmische / auß guten: Getrey
de bekomt man gut Meel: Hat man schönen oder
guten Kocken so kan man vom Scheffel in der
Mühlen anderthalbe Scheffel Meel wieder be
kommen / sonst bekomt man nur drey Viertel
oder auffs meiste einen Scheffel wider/ aber es ge
het mit Kräutern zu/dann man pfleget zu singen/
der Müller hat die fettesten Schwein/ die in dem
ganzen Land seyn/das machen der Bawren Se
cke allein. Weizen soll man einen Tag oder zween
zuwor / wan man ihn machen lassen will / befeuch
ten / ein Viertel mit einem halben Mößel Wasser/
zween Scheffel mit einem quart Wasser/so er gibt
er sich fein. Rathe gibt auch Meel / aber wan das
Getreide Treysse hat / so muß mans segen oder sie
ben / unnd die Rathe herauf bringen unnd den
Schweinen geben.

Weiz weichs
der beste.

Müllern wa
rumb ihnen
mit zu trawen.

Wil jemand dem Müller oder seinem Befinde
nit trawen / wie sie dann offimals mit Schalcks
Nägeln un Diebs Händen zimlich gekrawet seyn/
so soll er schuldig seyn/den Leuten oder ihrem Ge
funde/die Mühle zustellen/und sie oder ihr Befinde
selber mahlen zulassen/und sollen die Mahlgäste al
legeit erstlich die mühlen befehen/che sie ein einiges
Körnlein auffschütten/ un sollen oben in die Stei
ne hinein greiffen / unnd wann darinnen nichts ist
sollen sie auch den Lauff befehen / dann an etlichen
örtern/wo die müller rechte Diebe seyn / da stellen
oder machen sie die Mühlsteine so weit / daß der
Stein vom Laufft einer ganzen Hand breit leufft/

darinne kan viel bleiben / und den mahlgästen viel
enzogen werden. Dann also bleibet viel hinderstel
lig auff den Mühlen / welches darnach die Müller
auffsegen/und einen guten Nutz davon haben kön
nen. Drumb soll der Stein kaum eines Fingers
breit vom Lauffe / darinnen er umbgehet / unlauf
fen. Wolln ihnen aber ihre diebische Sachen auf
dem Wege / und durch disse Praticken nicht fort
gehen/so brauchen sie einen andern Vossen/das dz
Stroh under das Kamprad felleet/das halten sie
vor Staubmeel/un gebens den Schweinen. Dann
sie verfeilen den Pucks nicht recht / (das ist ein run
des Böcklein/da die mühlstang durch gehet / wan
sie nun diesen Pucks nicht recht verfeilen / so felle
das Stroh durch / unnd kombt under das Kampr
rad. Wer nit gemahlen hat / der muß mit einē Leichte
unter dz Kamprad leuchten/so wird ers finden / w
er sucht/dann wann der Pucks rehet / so ist er nit
verfeilet / rehet er aber nicht / so ist er wol verfei
let.

Wann man erstmahlen auffschütt / und kombt
nicht bald Stroh herunter / so ist die Mühl oder
Laufft nit gefüllet / und dz darinnen bleibt/dz kombt
dem müller zu gut / der darnach die Laufft auffhe
bet / und aufschret/wann er die Mühle haben wil
kombt aber das Stroh balde / so ist er auß gefüllet/
und kombt dem mahlgast gut.

Von den Mühlen.

Die Mühlen Nutzung ist einer Herrschafft gar
ein feiner gerühlicher Nutz / darum auch der Pro
phet Zephanias cap. 1. die Statt Jerusalem einer
Mühlen verglichen.

Mühlen ihr
Nutz.

Es sitzen aber im Lande zu Meissen die Müller
gemeinlich umb die vierde Wege / an allem har
ten Getreide/destgleichen den vierdten Theil an den
Malgen.

Müller in
Meissen / auff
was Befest
ung sie sitzen.

Dargegen müssen sie den vierdten Pfening
geben / zu den Steinen und Beuten. Das Vns
let müssen sie allein halten.

Die Schmiedekost müssen sie zum halbenheil
halten / doch bey den Schmiede / den dz Amt oder
Verzouter der Forwerke verordnet / alle Arbeit
machen lassen. Die Wagentnechte müssen sie an
der Kost halten. Man muß den Wagentnecht
wöchentlich einen halben Scheffel Kleyen geben.

Alle Arbeit so einem Müller gebähret / muß er
machen / und wird ihm das Holz ohne Bezahlung
geschaffet.

Da aber neue Räder müsten gemacht werden /
so gibt der Müller / wo er sie anderst selbst nit ma
chen kan / den vierdten Pfening darzu.

Die Mühlgänge muß er ganghafftig erhalten.
Jährlich wird ihm ein par Schleußbäume ohn
Bezahlung angeweißt.

In den Mühlen aber / so umb Dresden geleget/
und der Herrschafft gehören/wirds also gehalten.

Dem Müller wird ein genandtes vor alles ge
geben/dem Herrn gehört die zwanzigste Wege.

Alles was einem Müller zu machen gebühret/
muß er umbsonst machen.

Auff seinen Kosten muß er besolden / beöstigen
unnd unterhalten / drey Helffer Knecht / zween
Mühl Knechte / drey Jungen / und drey Fuhr
knechte.

Muß die Mühlen in Dach und Fach/ und im häwlichen Wesen und Würden erhalten.

Muß sechzig oder achtzig Schweine mit seinem Gefünde/ doch mit des Herrn Staubmeel meisten Mühlsteine unnd alles Holz schaffet der Herr desgleichen auch alle Bretter/ Wellenhölzer Item die Schmiedekost vber alle Nützung heit der Herr auch/ vber das auch das Brennholz das er in der Mühlen bedarff.

Vnd damit man sich desto besser darein zurichten/ so ist nachfolgende Mülhordnung gestellet.

Mülhordnung im Land zu Meissen.

Mülhord-
nung im Land
zu Meissen
beschrieben.

Erstlich soll verzeichnet werden/ in welche Mühlen ein jede Dorffschafft oder Statt gewidmet und geordnet/ die sollen in kein andere Mühlen fahren/ noch mahlen/ bey verlust des Korn/ so der Herr schafft heimgefallen seyn soll/ und eines halbe Gulden Pfandgelts/ deme der sie beschleat oder umbtreibet: und damit sich niemand der Unwissenheit zuentschuldigen/ sol solches den Bawren und Vnderthanen angekünndiget werden/ darnach sich meniglich zurichten.

Die Einwohner jedes Orths/ wann sie in der Mühlen daselbst nicht könten gefördert werden/ es sey an was Getreidicht es wolle/ sollen auch in keine andere Mühlen/ dann zu N. fahren oder zu mahlen schuldig seyn.

Wie sich der Müller mit dem Mezen verhalten soll.

Müller wie
sie sich im
Mezen ver-
halten sollen.

Es soll dem Müller ein gleicher Scheffel mit drauff gebranten Wapen/ der damit de N. Korn scheffel gestrichen/ vber ein kombt/ in der Mühle gegeben werden/ un darzu eine rechte Meze mit auff gebrantden Wapen derer N. einen solchen gestrichenen Scheffel auftragen/ zugestellt werden damit der Müller allerl y Getreid / aussershalb des Malzmezes/ und von einem jedem Scheffel/ eine solche gestrichene Meze nehmen soll.

Wz aber Meel anlanget/ soll dem Müller gleicher Gestalt ein geichter gestrichener Mezescheffel/ auch mit auffgebrantden Wapen/ neben einer geichten unnd gezeichneten Malzmezen/ derer N. auff einen solchen gestrichenen Malzscheffel gehen/ auch in die Mühle vberantwort werden/ damit er auch aufmezen/ un vö einem jedern Scheffel Malz/ eine solche gestrichene Meze/ mit Malz nehmen soll.

Der Müller soll auch vber solche vorgemeldte Aufmessung bey Vermeidung unsrer Straff/ weiter niemand beschweren.

Es sollen auch in der Mühlen unterschiedliche Mezkaste seyn/ darein ein jedes Getreide insonderheit geschüttet werden soll/ als einer zum Weizen/ einer zum Korn/ einer zum Malz/ einer zum Schrott einer zum Heidekorn/ unnd der gleichen/ auch einer zum Staubmeel/ gemacht werden/ welche alle und ein jeder insonderheit/ verschlossen seyn/ und niemand anders/ dan der Befelchs aber/ welcher auch bey dem Aufmezen mit zu seyn verordnet/ die Schlüssel darzu haben soll.

Wochentliche Aufmessung.

Aufmessung

Erstlich sol der Befelchhaber neben dem N. alle

Sonabend die Kerbholzer/ so wol auch den langen Stoc vom Müller fordern/ dieselben wie viel er vom Bawren unnd Beckern/ an Weizen Korn/ Malz/ Steinmeel/ Heidekorn/ und der gleichen mezen/ die Wochen aufgeschüttet/ besichtigen und zehlen/ und wo der letzte Kerb/ auff dem Kerbholze wendet/ mit einem schwarzen Tindtenstrich zeichnen/ auff das sie die andere Woche wissen mögen/ wo sie anzehlen sollen/ und was sie nū vermöge der Kerbholzer unnd Zeichen/ so die Wochen gemahlen/ und den Tag aufgemezet wird/ recht befinden/ soll durch den Befelchhaber in Rechnung gebracht werden. Befindet sich auch im Aufmezen mehr dann der Müller angeschnitten/ so soll alle mahl solches unter seinem Titel/ zugang das mehr im Kasten befunden/ dann der Müller angeschnitten oder Zeichen gehabt/ eingeschrieben werden/ unnd solcher Zugang soll der Herrschafft a/ ein folgen.

soll wochent-
lich gehalten
werden.

Würde aber im aufmezen befunden/ das mehr angeschnitten unnd Zeichen vorhanden/ dann der müller im Kasten hette/ so soll der Müller solchen mangel von dem seinem erfüllen unnd ihm daran auch nichts zukommen: welches der Befelchhaber auch wöchentlich unter dem Titel/ Straff des müllers/ das weniger im Kasten befunden/ dann angeschnitten worden/ und Zeichen vorhanden gewesen/ einschreiben soll.

Unser Befelchhaber/ soll auch vber das alles/ so wöchentlich/ und als das ganze Jahr vber aufgemezet wird/ sonderlich Gegenregister halten/ das zur Zeit der Jahrechnung schliessen/ und mit vbergeben/ auch dem N. dessen wochentliche Zettel/ die er gleicher Gestalt bey der Rechnung auflegen soll/ zustellen.

Unser Befelchhaber soll die Verordnung thun das ein jeder Richter in Dörffern mit einem jeden Bawren/ wie sie nach der Meyen wohnen/ ein Kerbholz halte/ unnd so oft der Bawr zur Mühlen fahren wird/ soll er jedes mahl zuvor mit dem Richter/ wie vil er getreidicht zur Mühlen führet/ anschnelden: Also soll auch der Müller mit einẽ dern Bawren ein sonderlich Kerbholz halten/ auch eines jeden Dorfs/ besondern Anreten/ und keinem zu mahlen auffschütten/ er habe dan zuvor/ wie viel er Scheffel mahlen lassen wolte/ mit ihm angeschnitten/ und alsdann die Meze/ davon nehmen/ unnd in Gegenwart sein oder seines Knechts/ in den Mezkasten schütten/ gleicher gestalt/ sol es mit de Richter selbst gehalten werden.

Kämen aber sonsten andere frembde/ so soll der Müller darzu einen besondern langen Kerbstoc halten/ darauff er so wol auch als eine Knecht bey ihren Pflichten/ was die mahlen lassen wolten/ ehe dann sie es auffschütten/ anschnelden sollen welches auch im aufmezen/ und auff die Quartal soll mit besichtiget werden.

Der Befelchhaber und N. sollen neben dem N. alle Quartal/ der Richtern/ Bawren/ und der Beck er stecke neben des Müllers/ und in seiner Gegenwart gegen einander/ zehlen un vbersehen. Würde nū befunden/ das von den Bawren oder Beckern/ so in unsern Mühlen verordnet/ sich einer unterstehen wurde/ in die Mühle zufahren/ unnd das er zuvor mit dem Richter oder Schulzen nit angeschnitten hette/ auch die andern Zeichen nennen würden:

Müller soll
vor frembde
einen Kerb-
stoc halten.

würden. So oft sich nicht dz also zutrüg/so soll alle-
mal die Persohn/an der der Mangel befunden/vier
Groschen zur straff der Herrschafft verfallen seyn.

Würde aber der Müller auff diesen gefästen
Ordnung mit anschneiden / auch der Zeichen und
andern jemand etwas übersehen / umd der Ord-
nung also zu wider auffschütten lassen / so oft nun
solches befunden / soll der Müller von einer jeden
Persohn 6. Grosche zur Straffe verfallen seyn.

**Des Müllers belohnung/ und wie er sitzen
soll.**

Der Müller soll dz Getreidicht/so zur Hoffhalt-
tüg allhier/ un auff unserm Haus oder Forweg/ze.
verbraucht/ es sey an Weizen/ Kocken/ Malz/
Schrott/ Heydekorn oder dergleichen / ohne einige
Meze oder Belohnung/ zu mahlen schuldig seyn.
Sonsten aber soll ihme von allen Getreide / auf-
serhalbe des Malzes/ als von Weizen/ Kocken/
Schrott/ Heydekorn umd dergleichen/ der fünffte
Scheffel/oder die fünffte Meze folgen. Von dem
Malz aber soll er den achten Scheffel / oder die
achte Meze haben.

Was aber dz Staubmeel anlangt / sollen von
solchem Staubmeel etliche Schweine jährlich
zweymal bey der Mühlen aufgelegt und gemestet
werden/die der Müller dan selbst soll warten las-
sen/ an welchen Schweinen der Müller den fünff-
ten Theil zulegen und behalten soll. Und wann die
Schwein gemestet/ soll ihm hinwiderumb vö fünff
Schweinen eines gegeben werden.

**Was dem Müller über die Meze/ vom
Malz und andern Getreidicht zukömpt.**

Der Müller soll von einem jeden ganzen Malz/
als von 36. Scheffel/ so ihm in die Mühle zu mah-
len gebracht wird/ nicht mehr dann 2. nehmen o-
der fordern.

Von einem jeden Scheffel Weizen / Kocken/
Schrott : Heydekorn oder dergleichen/ auffser dem
Malz/ soll der Müll. r nit mehr dann von einem je-
dern Scheffel / den er oder sein Knechte selbst auff
und abtragen und mahlen eine Pfenning/ un von
denen/so ihr Getreidicht selbst auff und abtrage un
mahlen/ soll er von 2. Scheffeln 1. Pfenning neh-
men und darüber weiter niemands beschweren.

Wolte aber jemand gebeutete Meel haben/ und
er dasselbe in waser Mühle beuteln lieffe/ der soll al-
lemahl von einem jedern Scheffel einen Pfenning
Beutelgeld geben / und solch Beutelgeld soll jedes
mal der Müller oder seine Knechte in eine darzu
verordnete/ un verschlossene Büchse stecken. Sol-
ches soll also zu halten und zu folge beyde den Müll-
ler und den Knechten bey ihrem Pflichten ernstlich
eingebunden/ und auffserleget werden / zu welcher
Büchsen der Befehlhaber einen/ un der Müller de
andern Schlüssel haben soll. Und wann aus geme-
het/ soll der Ampfschreiber die Büchse öffnen/ das
Geld heraus nemen un zehle und wie viel er findet/
in seine einnahme wöchentlich schreiben/ umd den
fünfften Pfenning/welchen er hinwiderumb in die
Aufgabe bringen soll / dem Müller darvon zu-
stellen.

Weiter nach dem der Müller/wie vor gesagt/ al-
lenenthalben/aufferhalb des Malzes/ auff dz fünffte
setzet/ soll er auch in allem / es sey an Mühlsteinen/

Eysenwerck / Unflet / Beutel oder was man zur
northurfft der Mühlen erkauften würde/oder man
anwenden müste / den fünfften Gilden / Gro-
schen oder Pfenning erlegen.

Item / wann man neue Gebawe an der Mül-
len anrichten würde/so soll der Müller allemahl die
fünffte Person halten/ und darneben seine Person
selb/ als der Meister mit arbeiten.

Was aber die tägliche Erhaltung der Mühlen
und das Stückwerck/es sey an Kampffraden/ Ge-
trieben/Wasserrädern/Wellen/Flutbetten/Freio-
nen/Kasten/ umd dergleichen anlangt/ solches soll
der Müller auff sein selbst Unkosten zu erhalten/
und fertig zu machen/ oder das im Vorrath zu ha-
ben/schuldig seyn / jedoch das man ihme das Holz
zur stette schaffe.

Item der Müller / so wol auch seine Knechte/
sollen bey ihren Pflichten gut und fleißig auffsehen
in der Mühle habē/damit niemand von dem feine/
so jnen vertrawet/ und in der Mühlen gelassen/kein
schade geschehe/ oder davon etwas entwand werde.

Da es sich aber zutrüge/ das einem oder mehr
an Mahlen schaden geschehe / oder das feine in der
Mühlen verlohren würde/dasselbig soll der Müller
wider zu schaffen / oder solches zu bezahlen schuldig
seyn.

Der Müller soll auch daran seyn/ dz den Mahl-
gesten jre Getreide recht gemahlē und gut gemache
werde/auch dz keiner un gift/ Gabē oder Geschick
willen/für dem andern gefordert / und dz niemand
über die Gebühr/unserer verordnung nach/wie vor
gefast/beschweret werde. So oft nun durch den
Müller oder die Seimen/diese Ordnung überschrit-
ten/dz sie eine nit/wie den andern fördern/ sondern
einen vor dem andern nach Günst/ oder umb Ge-
schencks willen theten/ Item dz die Leute weiter be-
schweret und übersetet wurden / dann in dieser un-
serer Ordnung zugelassen. So oft nu solches ge-
klagt/und sie überwiesen werden / soll der Müller
alle mal einen halben Gilden zur Straff der Herr-
schafft verfallen seyn.

Darauff soll der Befehlhaber den Müller sampt
seinen Knechten verheyden / das sie sich die ser Ord-
nung gemeh/ mit Vermesung/und sonst allenthal-
ben getrewlich und fleißig verhalten / unfer bestes
wissen/und nachtheil vorkommen sollen. Auch kei-
ne vor de andern fördern/nach Geschenke oder an-
ders über diese Ordnung nehmen wollen/nach sol-
len/sondern eine jeden/er sey Arm oder Reich freind
oder einländisch / der zum ersten komme auffschüt-
ten/mahlen und fördern / das nichts beygeschütt/
beygesetzt/oder anders wohin gewand werde/dann
in die verordnete Mezekasten.

Item/das der Müller neben den feinen die Mu-
le in guten bäwlichen Wesen/wie vorgefest/und es
einem Müller gebühret/erhalte/auch niemands in
solche Mühle/ so darinnen nicht zu mahlen oder zu
thun/gestatten sollen / damit also aller Schaden
und Nachtheil verhütet werde.

Wie man das Meel halten soll.

Alles Meel dz man lange Zeit erhalten will das Meel wie es
soll man im abnehmen des Monats mahlen. lang zuerhate
Es lest sich auch an keinem Ort besser / als in ten sey.

B iij Ka

Müllers be-
lohnung vom
Malz und
andern Ge-
treidicht.

Müller soll
umb geschene-
cken vor de
andern för-
dern.

Raffen und Fassen/auffs allerhärteste in einander geschlagen erhalten.

Es haben auch etliche Mühlen ihre gewisse Dörffer oder Mahlgäste/die nirgend anders/dan bey ihnen mahlen lassen müssen / auff dieselbe muß gute Achtung gegeben werden/das sie das allerwenigste in andere Mühlen nicht bringen oder führen bey Verlust des Getreidchs.

Brod backen das nicht schimliche wird.

Brod backen das nit schimlich ist. Recipe, 3. Löffel voll Lavendel Wasser / unter den Sawerteig gemenet/ wan das Meel frisch/ so nim 1. quart kalte durch gegossene Lauge / und säure damit/so schimelts nicht.

Rocken Brod zu backen darunter Weizen Meel ist.

Brod von Rocken und Weizen Meel durcheinander zu backen. Ich habe der mahl eines drey Scheffel Meel/ vñ zweyen Scheffeln Weizen Meel/ und ein Scheffel Rocken Meel/ backen lassen/ auff zweymahl. Erstlich anderthalben Scheffel/ das zu heiß eingemacht worden/ das ward gar unesse und granlicht Brodt/welches man dem heißen einmischen schuld gegeben. Darnach hat man die ander helffte gebäck/dz ward schön und gut Brod/ Darumb das es kalt/oder viel mehr Sommer Law eingemacht worden. Ich will aber glauben/das zum ersten gebäck auch diß kommen war / das mans balde nach dem mahlen gebäckten. Dann wann mans balde nach dem Mahlen beckt/ weils noch warm vom mahlen ist / so ergibe sichs nicht so wohl / als wans vor dem backen zuvor erkaltet ist.

Brod so man zwier becket/ wie mäs darmit machen muß. Kein Brodt wehret besser / als das von gutem Rocken gebäckten wird/ Weizenmeel bekommet einem Menschen nicht so wol/obs wol Fürsten unnd Herrn lieber essen.

Zweibacken Brodt zu bereiten/das man zu Wasser un Lande mit sich in frembde Dertter nemen kan/da Brods Mangel ist / damit man den Leib erhalten / und bey guten Kräfften bleiben mag.

Nim Rocken oder Weizen Meel/das fein klein gesibet/und menge ins Meel Anys/ Fenchel/ Zimmetrinden/Weiscatenblumen/ das alles fein klein gestoffen/ und gepulverfirt sey/ dissolvier ein wenig Honig oder Zucker ins Wasser / darinnen gute Butter geschmolzen ist/ geuß es also ins Meel/und oben erzhelte species / knete es wol durcheinander/ und formiere dir feine runde und ketliche Brodt wie du sie haben wilt / schiebe sie in einen heißen Ofen/und wann sie wol gebäckten / so nim sie wider herauf/ unnd schneide sie mitten durch / schiebe sie wider hinein/ unnd laß sie abermahl durchbacken/ so ist dann gung.

Ein andere Art des Zweibacks / dz die Harten Schiffleute auff dem Schiff: plegen zu brauchen / wann sie fern in frembde Lande fahren.

Brod zwier zu backen auff ein ander Art. Zweibacke ist ein klein Brod / als ein kleiner Teller/inwendig hol/das brauchen die Schiffleute auff den Schiffen/ und wehret ganser zwey Jahr und lenger/ bleibet allezeit gut/ allein das es ein wenig hart ist/ man kans aber wol essen. Wird also gebäckten: Man schütt Meel in Trog/geuß warm

Wasser dran/(man darff keinen Sawerteig drein thun) und knet es bald starck / man lests nicht über Nacht stehen und säure/ wie man sonst mit dem andern Zeige thut: sondern man machts balde gar hart ein/und macht balde die kleinen Brodt/ schiebet sie in Ofen/und beckt sie. Darnach zeucht man sie wider herauf / unnd schneid sie mitten enghwey/ das ein jeder Theil sein Zirkelweise bleibet / unnd schiebets darnach wider in Ofen/und beckt es noch einmahl/ so leufft es fein auff/ und wird inwendig hol/ unnd ist / als wan die Unterrinde davon geschnitten were. Solchen Zweiback lönte man/ meines Erachtens/ auch wol in den Festungen haben/dann es ist kein unschmackhaftig Brod/ und wehret lange

Das IV. Capitel.

Vom Brawen/ und mancherley Bier.

Weil wir Deutschen nicht allenthalben Wein haben/so pfege wir anstatt des Weins Bier zu brawen darumb es auch Aristoteles und Suidas Gersten Wein / oder Wein aus Herse gemacht/nennen. Græcè Ζυθος zythum oder zythus, ist compositum ex gith, dz haben die Alexandriner zum Bier gebraucht/wie Galenus meldet. Es ist aber Gith ein Same / den sonst die Græci Melavbiov nennen/ in der Apotecken nennet mans nigellam: Das mag man im Plinio lib. 20. cap. 17. und im Theophrasto de histor. Plant. lib. 1. c. 22. Discor. lib. 3. cap. 93. un an andern Derttern mehr nachschlagen. Einer macht ein Kraut drauß/ der Ander einen Same. Die Latini sprechens in Maculino unnd in Neutro genere auß/ Zythus oder Zythum. Etliche machen ein Embrisch Wort drauß/Zythus, quasi zuthor, hoc est, caput suave, Zuth, sues, suet, dulce, Hot, höst/caput, ein sues Haupt/quod largo Zythi potu homines exhilarentur, & amatos mores deponant.

Hispanis est. cœlia & cœtia, à refrigeratione & cerere füelen leniter & suaviter refrigerate, unde dicimus ein kühler Wein / quod moderatè & suaviter refrigerat.

Cerevisia ist so viel als Ceres. Wein/ Cereis Wein Cereris vinum. German: Bier Polonicè Bybo, oder Bywen. Bi: præbe, Offer, ER, honorem vel Bei. bi, apud ut cum dico, By ju, bey euch/ & ER. Beieren/ ne excedas modum in bibendo, dum honesti ac decori fines verecundia non egrediatis.

Scribunt Sabarium sive Zagrazū Iovis & Proserpinæ filium Cerevisiæ primum autore fuisse Quidam ab Egyptiis hoc inventum referunt, die habens Zicum und Curim genant Sabarium autem olim Cimbræ Baccum vocabant, à Sa, Saat, sementis, quod pro frumento accipitur, & baden/quod Cimbræ dicūt, Bajen, lavare, macerare. Sabaria apud ipsos est frumētū maceratū.

Das Bier aber ist ein Tranck aus Getreidicht und Hopff im Wasser gekocht/ zur Nahrung und Aussenhalt des Menschlichen Leibs. Besihe hier vñ ein feines Büchlein des Herrn Henrici Knauften/beyder Rechtsen Doctoris Anno 1573. zu Erfurt in octavo ausgangen/von vieler Städte Bier/Item/ von geträuterten und gewürzten Bier

Bier was es ist/ und wo es erfinden.

Cerevisiæ Beschribung.

Cerevisiæ primus autor quis fuerit.

Es schreiben aber die Alten/ daß man vorzeiten nit allein von Gersten und Weizen/ wie ideo bey uns/ sondern auch/ wie Hellenicus m. lder / von Reis/ und wie Athenæus meinet/ aus Hirse unnd Diodor. Siculas lib. 1. aus Gerste und Kräutern/ Bier gebrawet habe. So weiß ich auch wol/ und habe es mit meinen Augen offte gesehen/ das man von Rocken und Habern Bier gemacht hat. Zu diesem haben die Alten auch die Blumen oder die Haupter von dem Hopffen genommen/ dann weil alles Getreide/ sonderlich aber der Weizē eine verstopffende Natur und Engenschaft hat/ so eröffnet der Hopffe dieselbigen wider. Und weil das Wasser im ersten grad. kalt und feucht ist/ so muß ihm der Hopffe/ der in secundo gradu un noch etwas drüber/ warm und trocken ist/ seine Kälte und Feuchtigkeit benemen: Das also das Bier zur Erhaltung des Menschlichen Leibs/ gar eine liebliche gesunde correspondenz und Verwechselung der qualiteten bringet.

Man muß aber zum Bierbrawen das allerbeste Getreide nehmen/ daß wol reiff ist worden/ seine volle diele Körner hat das auff gutem Lande gewachsen ist/ und nicht frembde Feuchtigkeit bey sich hat/ daß im treuzen warmen Wetter eingesamlet ist/ und an bequemen Orten treuge gelegen und recht ausgedorret ist. Wann man newe Gärste brawen will/ die erste in die Scheure kommen/ da sagen etliche/ man müsse dieselbe zuvor ein weil rösten und treuzen oder dorren lassen. Aber schütte sie im Namen Gottes in den Bottich/ un decke sie mit Seecken wol zu/ und laß sie also einen Tag drey oder vier liegen/ so zeucht sich die Feuchtigkeit der Gerste in die Säckel/ alsdann magstu die Gerste kühlich brawen. Ds beste Wasser zum Bier/ ist Bronwasser/ Fließendwasser/ Regenwasser/ und bisweilen auch daß Wasser/ das aus den Seen geschöpft wird/ sonderlich wanns fein lauter und rein ist und zu trincken taug. Man nimbt auch wol bisweilen falsche Meerwasser/ oder Wasser die aus den Bergwercken stessen/ und eine Metallische Art an ihnen haben/ oder kalckichte Wasser/ die einen Kalck bey sich haben. Aber es werden nicht gesunde Bier darauß. Der Hopffe soll sein kleibend seyn/ und einen guten starcken Geruch haben/ der wol gelegen und recht verwahret ist/ daß nicht Luft oder Regen zu ihm kommen. Dann ein solcher Hopffe bringet gut Bier/ eröffnet was verstopffet ist/ reiniget das Geblüt/ hindert alle Feulung im Leibe/ und treibet die Biliosische Feuchtigkeit aus. Dieser muß auch recht und lange genug im Bierbrawen gesotten werden/ und stehet hierinnen die ganze Kunst des Bierbrawens: Damuß man sehen und fleißig merken/ wie lange ein jeder Hopffe das sieden leiden und austehen kan/ daß er nicht zu rohe bleibe/ und auch nit mit übrigem sieden seine natürliche Kräfte verliere. Etlicher wird zwo Stund/ etlicher drey Stund gesotten.

Es muß aber die rechte Kunst des Bierbrawens an einem jeden Orte da es gebrawet wird/ gelernet werden. Dann ein jeglich Land und Rezir hat seine Engenschaften/ man kan nicht an einem jeden Orte Freybergische/ Orthrandisch/ Zorgisch/ Bernawisch/ Woltsch/ Laubnisch oder Breßlisch Bier brawen/ wann man gleich Hopffen/ Getreide/ Was-

ser und Bierbräwer von denselbē Orten herholest/ der Himmel und die Luft müssen auch etwas darbey thun/ nechst G. D. so ist auch viel an eines jedern Orts/ Maß/ Luft. Gottes Gnade/ Geschick und Gabe gelegen/ an dem Ort gehören so und so viel Scheffel Hopffens/ auch so und so viel Scheffel Getreydes: In einem andern Orte nicht so viel und auch wol mehr.

Wann man die Gerste in den Bottich schüttert und bezeugt/ so muß sie nur drey Tage im Wasser liegen/ aber jährige Gerste/ die vorm Jahr gewachsen ist/ muß vier Tage im Wasser stehen/ der Haber muß ein Nacht/ das Korn nur einen Tag unnd Nacht/ darnach scheuft oder wechset auch ein jedes nach seiner Natur. Drum ist Bierbrawen eine grosse Kunst/ unnd muß durch die Erfahrung an einem jeden Ort gelernet werden: Auff eine andere Weise brawen die Schlesier/ auff ein andere die Weisner/ auff ein andere die Märcker/ auff eine andere die Preusen/ auff ein andere die Liefländer und Churländer/ etc. ihre Bier/ drum kan man nichts gewisses hier von Bierbrawen berichten. Wer da will dz ein Bier lange liegen soll/ der muß ihm desto mehr Hopffen geben.

Die Märcker treuzen ihr Malz auff Herten/ die Meckelburger und Soesterter auff ihren Stuben und Kammern/ des Winters auff den Stuben/ davon die Gerste etwas von Wärme mit hat. Des Sommers in den Kammern/ auff schlechter bloßer Erde/ da zerstreuen sie es und rührens alle Tag ein mal mit der Schuppen umb/ wanns darnach recht ausgetreuzet ist/ so mahlen sie es/ un brawens baldes/ oder lassens über einem Hauffen liegen und verkauffens. Etliche ernehren sich mit dem Malz machen/ und verkauffen des Malzes/ dann sie streichens/ und das treuzet ihnen viel zu.

Ein gut Malz soll man daran erkennen/ wann man die Körner mitten engwey beisset/ und die inwendig eitel Meel haben. Wan es aber gar harte Körner hat die hart engwey zu beissen seyn/ und inwendig kein Meel haben/ so ist es nicht gut/ dann es hat keine Krafft noch Meel/ darumb bierets auch nicht/ die Schweyne kriegen im Ewe oder in den Trebern das beste davon/ welches gar in den Körnern bleibet/ wanns aber wol mehlet/ so bleiben im brawen nur die ledigen Hülßen zu Trebern. Besihe weiter hiervon das 10. Capitel.

Wanns im Winter/ kalt ist/ und die Gerste nit schossen oder wachsen wil/ so nimbt eine Grapen oder küppern Gefäß/ geuß siedentheiß Wasser dra/ decke ihn dichte zu/ und setze den Grapen mitten in hauffen der Gerste/ und hauffe die Gerste über den Grapen/ oder umb den Grapen umbher/ un wanns ja nicht schossen will/ so nim eine Handvoll Messeln/ lege oder stecke sie auch in die Gerste hinein/ so wird sie wol schossen.

Wann die Gerste gar zu thewer ist/ so nim einen halben Wispel Rocken/ unnd brave Bier drauß/ allein mercke das Korn muß nur einen Tag unnd Nacht im Wasser liegen/ wie zuvor gemeldet/ darnach thue es herauß/ so wechsts hübsch aus/ dorre ein jedes insonderheit/ die Gerste sonderlich/ unnd den Rocken sonderlich unnd wanns ausgewachsen ist/ so thue es beydes zusammen/ unnd laß es mit einander mahlen. Aber doch wird solch Bier

Bier gut zu brawen/ wil auch gut Getreide haben.

Bierbrawen ist für Wasser daz zu die net.

Bier brawen ist ein grosse Kunst.

Malz wie es unterschiedlich getreuzet wird.

Malz ob es gut zu erkennen.

Gerste wann die zu thewer ist/ so nim halb Rocken.

Bier im Sommer auch gar leichtlich sauer / es tauwet nicht so lange / als das von eitel Gerste gebrawt ist. Im Winter gehets wol hin.

Bier zu brauen worauff man achtung geben muß.

Man muß auch achtung auff die Zeit und qualität der Luft geben/dann wann man brauen wil/ so muß es nit zu kalt noch zu warm seyn/dan wanns zu kalt ist/ so gefrieret die Gerste im Bottich / und wechselt nicht wol/ wanns aber zu warm ist/ so schlegt der Sommer in die Fasse/ und wird das Bier leichtlich sauerer nach Philippi Jacobi pflaget man nicht gerne mehr zu brauen / dann da beginnet sich immer mehrlich die Wärme zu finden/doch muß man achtung auff die Zeit geben/wann fühle Sommer seyn / so kan man wol langsamer brauen / man mag aber mitler weile ein Maß oder etliches fertigen das man nach Laurentii oder Bartholomæi desto ehe wider brauen kan.

Wir solten hier auch weitläufftig von den Bieren schreiben / von ihrer vielfeltigen Krafft und Wirkung/so wills die Zeit nit wol leyden/und haben solches andere gelehrte Leute vor mir gēhan/ist auch unmöglich alle Bier auff einmahl nach einander zu zehlen / und nothdurfftig zu beschreiben. Wir brauchen hierzu zum meisten Bernawisch/ Ruppinisch und Zerbster Bier / Brunschweigische Mumme und Garlebisch.

Bernawischs Biers Art.

Bernawische Bier sind im anfang nit sonderlich gut / wann man sie erstlich brawet : Aber nach Simonis Judæ werden und bleiben sie gut/ unnd sind im Sommer am besten/ und bleiben auch also bis man auff Michaelis wider brawet / sie tauwet wol von Martini bis auff Bartholomæi. Es sind aber Bernawische Bier zimlich hisige Bier/ und geben viel Dünste ins Haupt / und machen leichtlich truncken.

Spandawischen Biers Art.

Spandawisch Bier ist fein lauter und rein/ hat einen guten lieblichen Schmack / nehret wol unnd treibt die Urin/ und machet sanfft schlaffen. Das Pölsnische Bier ist auch ein gut rein lauter Bier.

Ruppinische Bier seyn zu Ruppin nichts/wann man sie aber führet/und lests klar werden/ so werde sie sehr gut/führet man sie noch ein mahl/und leset sie wider klar werden/so werden sie noch besser. Im Sommer werden sie leimt wandelbahr/ am besten seynd sie von Michaelis bis auff Pfingsten. Sie nehren wol und behalten viel von der Substantz und Wesen der Körner/und sind nit bitter/darum trincken sie auch die Weiber gern.

Zerbster Biers Art.

Vom Zerbster Bier wird bey den Reichen viel gehalten/dann sie seynd gutes Schmacks und nehren wol / allein wer sich in der Urin nicht richtig befindet/der lasse sie lieber zu frieden/oder trincke sie ja nicht oft und zu viel/ dan sie können machen/ dz die Urin entweder scharff und brünstig wird oder ja sonsten schwerlich vom Menschen gehet. Es treibt auch den Stein vom Menschen/der in der Nöhren nit fort wil/wann mans trincket. Weil es auch ein sehr kühlend Bier ist/ muß man darinnen nit hart zecken / sonsten verursachet ihm einer eine Krankheit / oder muß bisweilen ein Becherlein Wein trincken/ das ihn widerumb erwärmet. Sie sind am besten von Esto mihi an bis auff Joannis/ oder auffs lengste bis auff Bartholomæi / und heben an gut zu werden auff Valli.

Braunschweigische Mumme

Braunschweigische Mumme / wie auch das

Einbeckische Bier / mögen wol Schwestern mit einander seyn/ weil sie beyde gute Sommerbier seyn/ und viel Hopffen / auch gleich schmack unnd Wirkung habē. Doch ist das Einbeckische am schmack etwz lieblicher: Es seynd zwey kühlende Bier/ nehren nicht sonderlich/ sind dünne und subtil/ dringen durch/ und machē die Urinam ganghafftig / füllen das Haupt nicht also mit Dünsten/wie die andern thun. Es sind rechte Sommerbier/ die auch den febricitanten angenehm / und sehr gesund seyn. Die Mumme bekompt aus dem Wasser / darauff sie gebrawen wird/ eine kalkichte steinichte Materien/ das man leichtlich den Stein davon bekompt oder bekommen kan. Wiewol das Einbeckische auch fast der Art ist.

gische Mummen und Einbeckischen Biers Art.

Garlebisch Bier erregt leichtlich die kalte nege umb des Weisens Willen/denn sie zu sehr dörren. Daher es auch kömpt/das einen sehr darnach düstet/ sonderlich zu Nacht.

Garlebisch Bier 26.

Die Brandenburger haben ein Bier das nennen sie den alten Claus/dz es faule schleffrige Leute macht/wie die alten pflegē zu seyn/ist ein gut Bier.

Das Rawische Bier heißet Zizenille / wers trincken wil der muß drey Tage liegen still.

Darnach so seyn auch etliche Bier / außserhalb der Marck/die auch nicht zu verachten seyn/davon müssen wir auch ein wenig sagen doch gar kurtlich.

Torgisch und Belgerisch Bier sind zwar nicht stark/aber doch gesunde Bier/nehren wol/riechen und schmecken wol/ und stercken alle Glieder.

Torgisch und Belgerisch Bier.

Freibergisch Bier ist ein herrlich köstlich gut/gesund Bier / dann es wird mit großem Fleiß aus guter Gerste gebrawen / und gibt viel aber doch feine subtile Dünste/stößet gewaltig auff/ treibet die Urin/unleidet nichts unreines in ihm. Wiewol es aber aus trübē unfreundliche Wasser gebrawet wird/wie auch das Wittenbergische/so lassen sie es doch hernach lange / als etwan bey zwey oder drey Wochen / nach dem es gebrawen worden / in dem Bottich stehen und erkalten / da stößet es gewaltig auff. Sie ruhrens alle Tage mit einer Schuffe wider unter einander / allein je öfter sie das thun/ je mehr und höher es gieret und auffstößet. Darnach bringen sie es erst in die Fasse.

Freibergisch Biers Krafft und Art.

Wurzhich Bier ist auch ein gut / gesund unnd berühmtes Bier.

Wittenbergisch Bier/ wanns recht gebrawen/ und Materien gnug darzu genommen würde/das es nit so dünne bleibe / were nit ein böß ungesund Bier. Aber es gehet ihm/wie ändern guten Bieren mehr/das ihnen bisweilen der Hals zu lang gedehnet/und zu wenig Maß darzu genommen wird. Obs darumb Guckguck heiß/ weiß ich nicht.

In Thüringen/ welches ein herrlich und reich Kornland ist/ findet man auch eitel rechte/gute/gesunde Bier/so wol als in d Marck im Läd zu Meissen un Schlesie/ sonderlich aber zu Naumburg/da ma ihm dan zur Gerste gnug/und recht gut Maß gibt/ und mit fleiß brawt/ dan nehet un wärmt es wol/allein dz es sehr in Kopf steigt / wann man es zu viel trinckt / dz auch die Leut blind voll drinnen werden.

Naumbergische Biers Krafft.

Also haben die Erphorder auch ein gut / gesund/ wohlschmeckend Bier/ das eine schöne Farbe hat/ und dem Leibe eine gute Nahrung gibt.

Erphordisch Biers Zugend.

In Schlesien werden sonderlich hochgeachtet/ Bresh.

Breslawisch / Laubnisch / Goldberai ch / Strigisch / Schweidnisch : Wolawisch Bier ist auch vorzeiten ein gut Bier und hochgeachtet gewesen/ allein / die Leute legen nicht mehr ein solchen Fleiß auff's Brauen/wie sie vorzeiten gethan. **Breslawisch Bier /** ist ein Weizen stark Bier / das gewaltig nurreret, also wer desselbe stetig brauchet wenig isset/ dan man isset un trincket von dem Bier/ und es werden dicke fette Leute davon/sonderlich die zur Fettiheit geneiget seyn. Was mans zu viel trincket/steigets einem gewaltig in Kopff/ un füllet das Haupt/ also/ das des andern Tags alles mit einem umbgehet. Wird der Schöps genant.

Laubnisch Bier/ wanns recht gut ist/so ist es ein gesund/ wohlnehend Bier / das gute subtile spiritus gibt/ und die natürliche wärme fein lieblich vermehret. Man helts für das beste Bier in Schlesieman schenckets auch zu Breslaw/ unnd wird sonst weit geführet.

Goldbergisches hat an zweyerley/ des besten / und des mittelmässigen / das beste mag wol unter die vornemste Bier der ganzen Schlesien gezehlet werden. Dann es nehret/wärmet unnd schmecket wol/ und ist fein rein und klar/ das ander hat nicht so gute Kräfte.

Strigisch ist ein trübes Bier/wie ein Leinwandthe und schmecket schier wie ein Wein/das es auch etliche fremde Leute off für Wein getruncken haben. Ist ein gesund Bier umb der terra sigillata willen die alldar neben etlichen andern Edelgesteinen reichlich gefunden wird. Derwegen man auch niemahlen/ oder ja selten erfahren/ das pestis da regieret hette/ und gibt an dem Orthe seine gesunde Leute. Dann terra sigillata ist ein Edel köstlich gesund Ding / wie die Gelehrten wissen/ welche der vortreffliche hochgelehrte D. Joannes Montanus allda ersnahlen erfunden.

Schweidnisch ist auch ein herrlich/gut schmackhaftig Bier / allein dz etwas brandsicht schmecket/ vielleicht das sie das Malz zu sehr dörren.

Sagnisch Bier ist auch ein gesund Bier/ sonderlich denen Leuten/ die den Stein haben/ denen vergethet alles Reissen/ und Schmerzen davon.

In Pommern hats auch etliche gute Bier/ als Sundisch/Volbergisch/ Bartisch/ wiewol das ein sehr trübe Bier ist/ und andere vielleicht mehr/ die mir nicht/ bekandt.

In Pohlen hats mancherley Weißbier/ die sehr gut seyn/ den Durst stillen/ wohl nehren / und gut Geblüt gebehren.

In Preussen hats auch viel gut Bier/ sonderlich aber das Danziger Bier/ welches man fast einem Wein gleichen möchte/ was seine Güte/Hitze un Stärke anlanget. Es hat eine gute Beschmack/ stärker und machet gut Geblüt/ und bringet einem Menschen eine gute Farbe/ wann es mässig genossen wird. Man kan mit Danziger Bier andere geringe Bier stämmen und stärken/ wanns unter dieselben gemenget wird. Wer ein gut Faß Danziger Bier hat / der kan ihm fast ein ganz Jahr Danziger Bier machen / wann ers unter seines menget / dann eine Bunge dieses Biers / ist stärker und träfftiger / dann ein ganz Mößel anderer Gersten Bier. Wann mans aber zu viel brauchet/ und sich oft darinnen überaufft/ so kans einem Menschen/ viel Kranckheit erregen/ dann es

erhiget das Geblüt erwärmet den Menschen/ dz er gar roth unter de Angesicht wird/ bringet Arterische und Podagrische Kranckheiten/ trieffende Augen/ eruditates / unnd andere Ungelegenheit mehr / fast wie ein Wein. Vor wenig Jahren ward zu Glogaw in der Schlesien auch ein solch Gersten Bier gebrawet/ das dem Danziger Bier fast gleich war. Ob mans aber noch also hat/ ist mir tezt unbekant. Zu Eibingen hats auch ein gut Bier/ dz auch einen guten Schmaek hat/ und dem Menschlichen Leibe gar dienstlich ist.

In Littaw / da hinein nach der Moscow / sol gute Bier haben/ allein/ das wunderbarlich damit umbgangen wird.

Wir müssen auch hier ein wenig von der Alten Sachsen Bier sagen : **Hamburgisch Bier** wird von Weisz gebrawen / und überall hoch gehalten/ wegen seines Schmaeks/ und seiner Tugend/ dan es nehret wol/ gebiret gut Geblüt/ machet eine schöne Farbe/ und eine schöne subtile/ glatte Haut/ wann man sich damit wäschet/ verhütet den Stein/ solviret unnd lindert den Leib/ sonderlich wanns mit frischer Butter genossen und gebraucht wird: Es ist ein sehr gesüß Bier/ wann mans mässig brauchet: Aber hinwiderum wann es auch zur übermaß gebraucht wird / so machets ein kupffern Angesicht/ dann es steigt gewaltig über sich / und bringet dem Haupt zu viel Nahrung/ das die Leute werden/ als wann sie umb die Köpffe getunsen weren/ engündet das Geblüt / das die Leute übernatürlich roth unter dem Gesichte werden/ und endlich eine böse Farbe bekommen. Es verleuret/ wann mans alt läset werden/ leichtlich seine Krafft / wie dann alle Weizenbier pflegen zuthun.

Nach diesem brauen auch die Lübecker ihren Israel / der fast einerley Tugend und Wirkung hat mit dem Hamburger / ohne das es schwachen Köffen dienstlicher ist / als das Hamburgische. Doch halten die Weiber mehr vom Hamburgischen/ dann vom Lübeckischen / wer die Ursach wissen will/ mag sie von ihnen erfahren

Lüneburger Bier ist unsern Bieren allhier etwas neher am Schmaek Tugend und Wirkung/ ohne das es etwas dünne und leicht ist.

Goslarisch Bier ist auch ein köstlich Bier/ schmecket im Anfang süße / aber wann alt wird/ schmecket es endlich wie ein Wein/ nehret und wärmet wol/ und bringet ein gut Geblüt: Man macht gute gesunde Suppen davon/ wie vom Wein.

Rosstocker Del / ist ein gesund Sommer Bier/ das man im wärmen Sommer trincken kan davon die Dennenmärcker sonderlich viel halten.

Güstrowischer Knyfenak/ oder Knyfenac/ wird aus Gersten gebrawet/ und wird mehr Gerste darzu genommen/ dann zum Bernawischen Bier/ aber weniger Hopffe. Ist ein stark Bier/ wann mans knöllicht hinein säufft / so nennet mans Schmys in Nacken/ oder Schmys in Nacken : Aber wann mans mit Vernunft und mässig trincket / so ist es gesund Bier wider den Stein. Hat seinen Namen sonder zweiffel von einem Meckelburgischen Fürst der Guesjanit / sonsten aber Johann der Elter geheissen / sein Zunahme ist Guesjanick gewesen welcher 20 Jahr zu Paris in Franckreich studirt/ und war des Burvini Sohn welcher das Thumstift/

Breslawisch Bier.

Laubnisch Bier.

Goldbergisches Bier.

Strigisch Bier.

Schweidnisch Bier.

Sagnisch Bier.

Pommernisches Bier.

Pohlnische Bier.

Preussische Bier als Danziger mässig genossen/ gesund/ in viel getruncken erwärmet Kranckheit.

Eibingisch Bier.

Hamburgisch Bier gut und gesund.

Lübecker Israel.

Lüneburger Bier.

Goslarisch Bier.

Rosstocker Del.

Güstrowischer Knyfenack.

Beizenbur-
ger Bier.

Stift S. Cecilia zu Büstrow/ darinn er auch be-
graben ligt/erbawet und geordnet hat. Merck auch
obiter mit / das Büstrow ein Wendisch Wort ist
und heist so viel als Schönwetter oder Schönar.
Zwischen Gestraw und Stralsunde sind zwey
schöne Schlösser / die heissen Nistror / das ist
Schönhausen/dann sie liegen schön.

Bier wer es
erfunden/und
das erste Bier
gethan.

Zu Beizenburg im Lande zu Meckelburg/hats
auch ein starck Bier / dz sie biß den Kerl/ oder beiß
den Kerl nennen/das die Kerle so beiß/ das sie gar
toll in den Köpffen werden. Ob sie nun tost/oder
Fliederwasser / oder andere Sachen darcin thun/
daß es so starck wird/will ich ungesagt lassen.

Mancher bekümmert sich auch darumb/ wer dz
erste Bier soll gebrawet haben. Ich finde im Dio-
do. Soc. daß es Oluis der gerecht / wie man in da
pfelegt zu nennen/gethan habe. Dann der treffliche
Held/ der viel grosse That. n gethan hat / daß man
ihn Monarcham Orbis genent/ und seine Schwe-
ster die Iliis. sind in Welsch und Teutschlanden ge-
wesen/die das Bierbrawen erfunde/un in Welsch
und Teutschland bracht haben / sonderlich die Iliis.
die zur Zeit Herculis Alemanni herauß in Schwa-
benland kommen/und wo sie gedwesen/ allen Leuten
viel gutes gethan/ und alle ihre Künste liberaliter
communiciret haben/ darumb will ich auch glau-
ben / daß die Teutschen so gerne gut Bier trincken.

Man solte auch hier von der Francken Bier et
was sagen/ so achten die Francken keiner Bier / sie
haben Wein genug in ihrem Lande/so lassen sie auch
nicht gerne Bier in ihr Land führen/wie Joh. Boë-
mus lib. 3. c. 15. meldet/ Besiße weiter von Bieren
Julium Alexandrinum lib. 17. cap. 8. Salubrium
Item, das 10. Capitel dieses Buchs.

Das V. Capitel.

Von zugerichtten Bieren/die man Medi-
catas Cerevias. oder Medicata vina
nennen köndte.

Bier mit
Kräutern ge-
macht/ hab
mancherley.

Man solte man hier sagen von mancherley Vie-
ren oder Namen von Gewürzen / so darcin
gethan werden / haben als von Vermutbier/
Salbeyenbier/te. So muß ich mich befahren/das
Werk möchte mit unter den Händen wachsen/un
gar zu groß werden. Doch weil ich mir vorgenom-
men/den Hauswirth zu dienen/so wil ich densel-
ben zu gefallen/dieser Dinge nur ein wenig geden-
cken/und ihnen Nachrichtung geben/wie sie derglei-
chen Bier/welche ihnen gleichsam eine kleine Haus-
Apothecke seyn können/zurichten/und wozu sie die-
selben gebrauchen mögen. Dann ob wol andere ge-
meine Bier dem Menschliche Leibe nur eine Nah-
rung geben/ so sind doch diese zugerichte Bier meh-
restheils Arzneyen / damit ihme ein Mensch offte
mahlen nechst GOTT von grossen gefährlichen
Kranckheiten selber helfen kan.

Bier mit
Kräutern
wie es zu ma-
chen sey.

Man pfleget auch solche / Bier zu weilen auf
Blumen/ zu weilen aus Blättern / zu weilen aus
abgewaschenen / abgetröugten und wol gesauber-
ten Wurklen / Kräuter und Samen zu machen.
Dann grüne Materialien seyn nicht gut zu solchen
Sachen/sie können den Trancß wegen ihrer Feuch-
tigkeit leichtlich verderben. Etliche legen nur die
Materialien in das gebrawete Bier/und lassen sie
damit gehren. Etliche hengen nur die abgetruckne-

te Kräuter / Wurklen / Blumen oder Blätter in
die Fasse/darinnen die abgegohrte Bier seyn. Et-
liche kochen nur die Materialien in etlichen Stü-
bigen Bier/biß auff das dritte Theil ein/ werffen
darnach die Materialien weg / und kochē dz andere
Bier mit dem vorabgefottenen / und füllens also
miteinander in die Fasz. Etliche kochen nur schlechte
die Materialien mit dem Bier / und werffen dar-
nach die Materialien weg/und füllens in die Fasse.

In solchem Fall muß ein Jeder seiner Landes
Art gebrauch lernen / dann so manlich Land / so
manche Sitten / pfleget man im Sprichwort zu
sagen/ und muß darneben besehen / wie sichs mit
der operation dulden und leyden will.

Bier mit Ingber getruncken / ist ein köstliche
Arzney für einen bösen Magen.

Bier mit Kümmelpulffer getruncken / lindert
daß Grünen und Aufbhebung des Bauchs / und
stillt die Colicam, die von de Winden herkommen.

Ein Brey von Brod und Bier gekocht / unnd
feist mit Butter oder Del gemacht und gewermet/
unnd des Morgens nüchtern gessen oder getrun-
cken/ erweicht den Leib/und machet gelinde sanffte
Stulgänge.

So man die Haut eines Menschen mit Wei-
gen Bier wäscht / und sonderlich unter dem Ange-
sicht/ so wird sie schön und blanck darob. Item wer
Reisen sich müde gegangen/ und wäscht die Füße
und Beine mit warmen Bier / unnd legt eingetruck-
te Tücher darauff/die in heissen Bier genest seyn/
so hilfft gar wol / diß hab ich einmahl selber probirt/
Da ich einen Tag über die 8 oder 9 Meilen gerei-
set/ als ich ein Junger Student war / unnd des A-
bends noch der Kleider gesprungen hab.

So istts auch gut vor dz Zahnwehe/ wann man
Kofent oder Taffelbier nimmet und kochet es noch
einmahl mit frischem Hopffen / und helts darnach
im Munde / so warm als man er leyden kan. Also
dienet nun das eine fundamēt nempe Cerevisia,
ad medicaciones, das ander ist vinum, darvon
hernach weiter soll gesagt werden.

Von den Bieren / so im heissen Sommer
die innerliche Hitze stillen.

Im heissen Sommer/sonderlich in den Hunds-
Tagen / da die eusserliche und innerliche Hitze dem
Menschen zum hefftigsten zuschert/ daß mancher nit
weiß/ wo er sich vor Hitze lassen soll/ da pfleget man
bißweilē etne Raie Braunschweigische oder Zerb-
ster Bier zu trincken/die stillen die Hitze und leschen
den Durst sehr / allein man muß nit drinnen zechē
oder sauffen/ wann man nicht Wein darneben hat.
Auch kans nicht schaden/ daß solche Leut des Mor-
gens frühe/wann sie auffstehen/einen guten Trunck
rein frisch Bronnenwasser trincken / unnd des A-
bends/wann sie zu Bette gehen wollen/wider einen
Trunck/das kan der Hitze zimlich steyren unnd wech-
ren. So kan hierzu auch viel dienen ein Rosenbier/
welches die Hitze auch sänfftiget/den Magen unnd
das Herz stercket/und kompt zu Hülffe den Gled-
massen / die durch die übrige Hitze geschwecht seyn.
Item ein gut Kirschbier. Im alten Testament ha-
ben sie im Ohst und in der Hitze / Brod in Essig
eingetunckt gessen/ Ruth. 2. v. 14.

Mit Wei-
gen Bier das
Angesicht ge-
waschen /
machts schön
und klar.

Beischmet-
gisch und
Zerbster Bier
stillen die
Hitze.

Wer

Bermuth Bier

Hier von Bermuth worzu es dient.

Dies pfleget man auch im Sommer zu trinckē / bisweilen frühe / weil man noch nüchtern / als eine sonderliche Arzney. Dann es stärcket den Magen / macht lust zu essen / treibt die Bilien durch die Brin ab / vertreibt und tödet die Würm mit seiner Bitterkeit / hindert die Säule / fordert die mensles. Ist auch ein guter Trancē den Febricitanten / unnd Wasserfichtigen / sonderlich wann die febres beginnen abzunehmen. Item / denen / die nit wol schlaffen können / unnd die da sehr dürstet / dann es leschet den Durst / unnd machet schlaffen. Es ist auch gut wider die Trunckenheit / Gehlsucht / Hauptwehe / stärcket das Gesicht / und hat vil andere effectus mehr.

Bermuth wie es gemacht wird.

Es wird aber das Bermuthbier also gemacht : Etliche streiffen das Kraut und die Knospen von den treugen Stengeln ab / und bindens in ein sauber Luchlein / und hengers zum Spunde hinein in das Bier / unnd schlagen oben das Fäßlein oder die Tonne mit einem Spunde fein gehebe unnd dichte zu / daß kein Bradem heraus kommen kan. Etliche lassen auch das Bier mit der Bermuth gehen / unnd trinckens also.

Salbeyen Bier / oder das Bier von Salbeyen gewürkt.

Hier von Salbeyen / worzu es dient.

Salbeyen Bier stärcket das Haupt unnd den Magen / unnd alle andere Glieder am Menschen / die vil Spann oder Sennadern haben / nimbt das zittern der Kniescheiben / unnd anderer Glieder weg / ist gesund der Brust / den Nieren unnd Blasen / treibet die Brin / vertreibt den flüssigen Leib / stärcket die wackelnde Zähne / unnd machet daß sie fest stehen / fördert die mensles. Ist auch den Weibern gut / wann sie sich erkältet haben.

Weyfuß Bier.

Hier von Weyfuß ist gesund.

Ist den Weibern ein sehr gesund Bier / wie dan auch der Weyfuß das edleste Kraut / daß die Weiber haben können. Dann es ist ein warm unnd trucken Kraut / unnd dienet wider die Unfruchtbarkeit der Weiber / die von vbriger Feuchtigkeit herkommt befördert die mensles / stärcket unnd reiniget die Mutter treibet die Secundinas unnd todte Früchte auß / benimbt das Hauptwehe / zerbricht den Nieren unnd Blasenstein.

Weyfußbier wie es gemacht.

Es wird aber das Weyfuß Bier also gemacht : Nimb Weyfuß mit dem Stengel eine gute Nothturfft / nach dem das Fäß groß oder klein ist / unnd wasche ihn erst / wann er ja nit rein were : Thu darzu Sichtenspäne vom Eischer geholt / ein par Handvol Weizen / eine Hand vol Haber sambt dem Stroh / also daß das Fäß von der materi das vierte oder fünfte Theil vol werde. Fülle zum erstenmahl gut Bier drauff / das noch jung / aber dannoch vergohren unnd lauter worden ist / laß es liegen eine zeit lang / zapffs an unnd trinck darvon : Fülle es wider voll von allerley Meygen vom Bier / wan du wilt / so stößts doch wieder auß / unnd wird schmackhaftig zu trincken / unnd je länger man darvon trincket / je besser es wird unnd schmacket. Man kan die stumpfen unnd Schalennengen nicht besser anlegen / dann das man ihnen so mitfahre. Wann du ein Stübiggen drey oder vier darvon getruncken hast / so fülle

wider anders drein. Dann man muß gleichwol das Bier nicht gar abtrincken / unnd darnach erst an er Bier drauff giesen.

Poleyen Bier.

Eben eine solche Krafft hat auch das Poleyen Bier / de pulegio , ist auch etwas kräftiger unnd stärker / dann es ist warm unnd trucken im dritten Grad / un hat seine meiste stärke unnd kräfte in den Blättern unnd Blumen / soll auch eingesamblet werden wann es blühet. Es ist wol zweyerley / eines das in den Gärten / das ander das in dem Feld wächst es ist aber beydes gut / unnd zur Arzney sehr nützlich sie stärcken beyde / vertreiben die Schnuppen unnd kalten Husten / stärcken den Magen / reinigen die Mutter / fördern die mensles / helfen zur Empfängnuß / zuberechen den Stein / vertreiben die Winde / machen Lust zum Essen / unnd nehmen die innerliche Schmerken der Eingeweyde weg. Darumb ist Poleyenbier ein gesund Bier.

Poleyenbiers Krafft unnd Nuß.

Poleyenbiers Krafft.

Eysop Bier.

Dieses kan auch vom Eysopbier gesagt werden / dann es hat eben diese Qualitäten / Krafft / Euzen unnd Wirkung / es reiniget auch die Lungen / wie die Alten gesagt haben / ad pulmonis opus confert medicinam Iopos. Es ist gut für alle Geyresten der Brust / stillt das Sausen der Ohren / tödet die Würme im Leibe / stillt das Zahnwehe unnd den Husten / das man die groben Materien unnd Schleim aufwerffen kan / macht ein gute Farbe des Angesichts / unnd eine gute Stimme. Drum hat man das Kraut vor Zeiten im alten Testament sehr hoch gehalten / dann wann sich die Leut gereiniget / haben sie solches durch ein Bündlein Eysop thun / unnd sich damit besprengen müssen / Exod. 2. Levit. 12. Num. 15. wie auch Plinius dessen gedencket. Den alten unnd die einen schweren Athem haben / ist sonderlich gut. So solts auch gut vor die schwere Kranckheit seyn.

Eysop Bier Krafft.

Rosmarin Bier.

Das ist ein köstlich / schön / schmackhaftig / kräftig Bier / daß die vornehmste Glieder des Leibes als das Herz / Gehirn / unnd die Geister stärcket unnd erquicket / es ist ein durchdringent Bier / das alle Verstopfung im Leibe wegnimmet / der Weiber Zeiten fördert / lust zum Essen macht / den Melancholicis unnd Cordiacis vil guts thut / unnd ist das Bier fast einem Wein gleich.

Rosmarin Bier Krafft.

Bier auf Wolgemuth.

Ist ein nützlich Bier / denen die kalte unnd feuchte Kranckheiten haben / hilfft dem Magen dengen / unnd erwärmet ihn unnd die ander innerliche Glieder.

Biers Krafft von Wolgemuth.

Neckeln Bier.

Stärcket das Herz / das Gehirn / unnd alle Glieder / sonderlich dem Magen hilffts wol zur Deyung / ist auch gut vor kalte Kranckheiten des Haupts / sonderlich wann sie recht gut seyn.

Biers Nuß von Neckeln.

Lavendelbier.

Das pfleget man gemeinlich nur auß der Lavendelblüte zu machen / es stärcket gewaltig das Haupt / das Marck im Rückgrad / unnd die Nieren / die davon entspringen. Es ist ein köstlich Ding wider den Schlag / schweren Gebrechen / Sichte unnd Lähme

Biers Nuß von Lavendel.

Lähme. Sonderlich sollens die Weiber unnd Ammen trincken/die da Kinder zeugen/und trincken/so zum schweren Gebrechen geneigt seyn/ oder die selben allezeit am Halse haben.

Lorbeerensbier.

Biers Wirkung von Lorbern.

Dieses wird von den Lorbeeren/ oder Früchten des Lorbeerbaums gemacht/un̄ stärcket das Haupt und den Magen/ eröffnet die Leber/zerbricht unnd treibet den Stein auß den Nieren unnd Blasen/ macht sehr schwitzen/ im Bade und außserhalb des Bades.

Melissenbier.

Biers von Melissen Art

Machet auß trawrigen melancholischen Leuten fröhliche Leut/stärcket das Herz/unnd die lebendigen Geister/ und ist den Frauen sehr gesund und nützlich.

Kirschenbier.

Biers Krafft von Kirschen gemacht.

Im Sommer ist diß ein nützlich Bier/ dann dem warmen Magen istß lieblich unnd angenehm unnd hat ein schöne Farbe// unnd einen lieblichen Geschmack/ wann die Kerne mit sambt den Kirschen zerquerschet/unnd also ins Bier gethan werden/ so wirds ein durchdringend Bier/ daß den Harn forttrieb. Diß ist gesunder/ dann wann man die Kirschen ganz ins Bier thut.

Hafelwurzbier.

Biers Nutz von Hafelwurz.

Ist den Wasserichtigen gesund/ dann es treibet den Harn unnd das wasserige Gebürt durch die Blasen auß. Item den Geischichtigen Podagriscchen Leuten/dan es nimbt den Tartarium, der sich zwischen die Gelencke gelegt hat/ weg/ daß nicht Griefß und Stein darauß werden kan.

Eychelbier

Etlliche pflegen auch Bier mit Eychenen Blättern zumachen welches sehr gut vor die rothe Ruhr und allerley Flüsse des Leibes ist. So dieners auch wol denen Leuten/ die das Wasser schwerlich lassen können/ dann es treibet das Wasser fort/ stärcket den Magen/und da ein Weib ihre Zeit zu viel hette/ so hetß dieselbe inne. Wann auch jemand Blut außwüßft/ dem were solch Bier nicht unndienstlich.

Augentrostsbier zu den Augen.

Bier von Augentrost die- nec dem Gesicht.

Bier von Euphrasia, Augentrost gemacht/potus Euphrasiae genandt/ getruncken/ bringt ein scharpff Gesicht/ Item der Wein getruncken/ der mit diesem Kraut zugerichtet wird/ were aber der Wein allzu starck/so solt man ihn mit Fenchelwasser temperiren/und da es vonnöden/ Zucker drein thun. Solches thut auch das Fenchelbier. Es ist gut vor die dunckele Augen/ für die Wasserücht/ Husten/ Giff/ mehret im Menschen Milch unnd Samen/ ist gut für die Kranckheit der Blasen/ Lungen und Leber/also auch der Fenchelwein.

Schleembier.

Biers Art von Schleem.

Hat eben diese Wirkung/ allein das es auch ein Kühltrunck mit ist/ unnd kan in der Hitze des Sommers wol gebraucht werden/allein nit zu viel etwan einen Trunck nach der Mittagsmahlezeit.

Hymbeerenbier.

Mögen die brauchen/die einen hitzigen Magen haben/ und bey denen das Essen nicht bleiben will. Es stiller auch allerley Flüsse des Leibs.

Biers Krafft von Hymbeeren.

Hirschzungenbier.

Diß ist den Melancholicis gut/ und denen die an der Milch einen Mangel haben/ wie dann auch der Meerzwibelwein solchen Leuten sehr dienstlich ist. Auch können sich die jenigen/ so das Quartanfeiber haben/diß Biers gebrauchen.

Bier von Hirschzungen Bier unnd Engenschafft.

Dachsenzungenbier.

Das wird also zugerichtet/nimb Dachsenzungen Wurzel/ reinige sie/und thue sie in ein gut Bier/ laß sie so lange darinnen liegen/ biß sie ihre Krafft an sich nimmet/darnach brauche es/ so treibet diß/ nechst GDEE/ alle böse Feuchtigkeit durch den Harn auß/macht ein gut Gehirn/ ob einer schon gar zum Thoren were worden Diß kan man auch von dem Dachsenzungenwein sagen/ der dieselbige Krafft auch hat.

Dachsenzungen Bier Engenschafft

Rosmarinbier.

Diß Bier vbertrifft alle andere gewürzte Bier an Farbe/ Geschmack und Krafft/ und ist der Natur des Weins von diesem Kraut zum nechsten. Es hat ein Farb wie ein Gold/ einen Geschmack und Geruch wie die Rosmarin/ aber gleichwol nit wie ein Arzney. Wann mans in ein Glas geußt/ so steigen von unten auff etliche kleine Bläslein/ wie in einem Wein Diß Bier stärcket wunderbarlich und gewaltig das Gehirn und Herz/ erquicket die Geister des Herß/ vermehret die natürliche Hitze/ bringet den Appetit wider. Ist ein bequeme/ nütz unnd gut Verenecke für die Melancholicos, unnd denen es vorm Herzen liget/ durchdringet alle Glieder/ unnd befrehet einen vor allen Verstopfungen/ Ist den Weibern sehr gut/ und sonderlich wan ihr Monaten zulange außbleiben. D. Knaustius.

Lavendel Bier.

Lavendelbier.

Das ist nutz für alle Gebrechen der Glieder/ so von kälte herkommen/ als gegen den Schlag/ Lähmuß/ und dergleichen Kranckheiten. Den Ammen soll man diß Bier zutrincken geben zu Verhütung der schweren Kranckheiten/ den zeugenden Kindern/ daß sie damit nit angefochten werden/ oder da sie es schon am Halse hetten/ das sie dardurch nechst GDEE wider vertrieben werde. Idem.

Wachholder Bier.

Von Wachholder Bier.

Etlliche thun Wachholderbeer in die Bierfässer etliche das Holz/ etliche die Boreken/ und das achtet man gut für die Sicht. Ist auch gut zu Mangel der Nieren und Blasen/ und provocirt der Weibern menstrua gewaltig.

Wer nur weiter Lust zu solchen Medicinischen Bieren hat/ der mag sich auß der Medicorum Bücher erkündigen/ worzu ein jedes Kraut/ Blume/ Wurzel/ etc. nützlich unnd dienstlich sein/ darauf kan er in ein sonderlich Faßlein zurichten/ un̄ dasselbe zu seiner Gelegenheit nützlich brauchen. Also machen ihnen etliche Allantwurzel Bier/ unnd forchen sie entweder mit dem Bier/ wans noch Wurzel ist/ welches die Märcker süße Hennichen nennen/

nen oder schneiden sie zu Stücklein/ bindens an einen Faden/ und hengers also in ein Faß. Item/ von braunen Bethonien/ welches dem Haupt/ der Brust/ und den nervis gut ist/ benimmet die Verstopfung der Leber und den Stein der Nieren/ befördert den Weibern ihre Zeit. Item/ von zersoffenen Machandelberem/ die sie hinein hengen/ daß wider die Giffte dienet/ und wider die Kranckheit der Nieren umd Blasen/ treibet gewaltig die mensche. Dann die Bier nehmen die Art der Kräuter umd Wurgen an sich/ darum kan man von den Kräutern leichtlich ein urtheil vom Bier haben. Es habe auch die alten Teutschen einen guten Kühltrancck im Sommer von sauren zerschlagenen Holzköpfeln und kühlen Brunnenwasser gemacht/ wie sie noch wol an etlichen örtern thun/ und lassen sie in Fäßein etlich Tage nach einander stehen/ darnach trincken sie es mit ihren Kindern in der Hitze/ damit sie ihnen den Durst sein leschen. Allein wie man von andern Dingen sagt/ also heisset hier auch/ Masse ist zu allen Dinaen gut. Man pflaget auch den Febricitanten ein Gerstenwasser/ von Gerste und Wasser zu kochen/ welche eine kühlende umd aufstreckende Kraft an ihm hat/ und etwas mit abstergeret. Wam aber nun die Febricitanten allzu sehr aufgehelliget und exliccitet seyn/ thut man grosse Rosinnen/ Süßholts/ und etliche kühlende Same darzu/ das also das Gerstenwasser nur kühle umd feuchte/ und der Aufsdörung recht gerathen umd gehoffen werde.

Auch pflaget man vom Bier eine Loram oder Lurcam/ wie es etliche nennen/ zumachen/ wie man auch vom Wein eine Lurck macht/ welches der gemeine Mann Rosent oder Nachbier/ die Grien *de vicia* die Latiner *secundariam cerevisiam*, oder Loram *cerevisia* nennen/ und wird vom hinderstelligem Hopffen umd Malz gemacht/ wann das Bier zuvor davon gebräwen/ und das beste her auß gekocht ist/ da geußt man wider Wasser drauff und läßt davon durchlaufen/ will mans aber ein wenig besser machen/ so läßt mans Wasser davon sieden. Dieser Trancck wird vor das Gesind gemacht/ daß er ihnen nur den Durst lasset/ aber es hat nit Krafft hinder ihm/ und nehret und wärmet nit/ wie das Bier/ sondern thut nur was des Wassers Natur und Eigenschaft mitbringer.

Das VI Capitel.

Vom Unterscheid des Biers.

Es sind mancherley Bier/ dan darnach sie gebräwet und zugerichtet werde/ darnach schmecken sie auch. Es sein breunliche/ schwarze oder Gerstene Bier/ es seyn auch weisse oder Weizene Bier/ die weissen nehren besser dann die schwarzen wie dann auch der Weizen besser nehret dann die Gerste/ allein daß es flusse und dicke Bier sein/ die etwann Verstopfung der innerlichen Glieder/ un eines schweren Achem verurrsachen.

Etliches ist roth umd nit wol gnüg gekocht/ vil leicht auß mangel des Holzes/ oder daß die Brewere nachlässig seyn/ umd nit recht damit umbgehn. Dann an der Siedung des Hopffens zum meisten gelegen. Solche Bier beschädigen den Magen/ blehen ihn auff/ und machen ihn voller Winde/ mache Röthigkeit/ schaden den Nieren und der Blasen/

bringen die kalte Meße/ wie dann auch alle kalte abgezohrne Bier zuthun pflagen/ oder andere die nit wol abgezohren haben/ oder die Höfen zu langsam bekommen/ oder zu balde in die Fasse gebracht seyn. Darumb auch solche Bier selten kalt werden. Etliches aber ist recht gekocht/ welches geschicht wann man den Hopffen zu rechter Zeit absieden laßt/ nit zu lang oder zu kurz/ sondern eben zu rechter Zeit/ darnach eines jedern Lands/ ja auch eines jedern Hauses Gelegenheit ist.

Etliche sind dicke Bier/ da viel materien zu ist/ als da ist Danksiger/ Bresslich/ Strignisch/ re. die nehren wol/ drum gibts auch an denen Orten dicke/ fetre/ starke & ur. Etliche aber sind dünne Biere/ die nit so viel Materien haben/ und auch nit so wol nuttren. Die dicke Bier werden langsamer verdawet/ dan die dünnen/ drum werden sie auch langsamer in dem Leib außgetheilet. Die dünnen aber werden im Magen bald verendert/ und in alle Glieder des Leibs außgetheilet/ umd erregen umd fördern die Vitam. Mittelmäßige Bier aber/ die weder zu dicke noch zu dünne seyn/ die thun alles mittelmäßig. Etliche Bier aber sein noch jung/ als die noch gehren/ oder kaum abgezohren haben/ und derwegen etwas dicke/ oder vilmehr etwas drüber seyn/ und von denen Hefen oder Vermen noch nicht gnugsam gesäubert und gereinigt/ und haben noch vil Wasser bey sich/ die sein dem Magen und Leibe ungesund/ und erregen in etlichen/ die nit starcker Natur sind/ und sie nit wol ertragen können/ bisweiln grosse Kranckheiten. Etliche aber seyn feine alte/ saubere/ reine/ wolschmeckende/ un durchdringede Bier/ welchen das Wasser un Hefe durchlangte Zeit entraucht umd vergangen ist/ das sind gesunde Bier/ die auch francke Leut sicher/ und mit grossem Nutz umd Frommen brauchen mögen.

Etliche Bier haben ein schöne Farb/ dieselbigen Bier wärmen und nehren wol/ etliche haben ein böse Farb/ die haben nit ein solche Erwärmung bey jnen/ wie die andern. Sie bekommen aber ihre Farben nit vom Wasser/ sondern vom Getreide umd Hopffen/ dann je mehr die Gerste gedörret/ umd je reiffer der Hopffe ist/ und je länger sie miteinander gekocht werden/ je eine schönere Farb die Bier bekommen/ und je wärmer sie auch werden.

Etliche Bier haben einen guten/ angenehmen/ etliche aber einen bösen unangenehmen Geschmack. Etliche seyn süßlechtig/ die nehren wol/ die Süßigkeit aber bekommen sie bisweiln/ wann sie gar zu langsam anfangen zugehren. Etliche bitterlechtig/ etliche scharpff und schwerlechtig/ wie das Firsienwaldische und andere alte Bier pflagen zuseyn/ etliche sehen und schmecken wie ein trüber Wein/ als das Strignische Bier/ und andere weisse Bier/ die gemeinlich/ so bald sie ein wenig kalt werden/ einen solchen Geschmack bekommen. Solch alte saure Bier verletzen den Magen/ die Nieren/ die Nerven und andere innerliche Glieder mechtig sehr/ vn werden saur/ entweder von wegen ihres Alters/ oder dz sie zu wenig Hopff haben/ oder nicht genugsam gekocht haben. Es schmecken auch etliche Bier/ als wann sie gefalzen weren/ die haben die Natur an ihnen/ daß sie sehr aufstrecken/ und den Menschen immer durstiger machen. Dieses seyn alle natürliche Geschmack des Biers/ aber sie beko immer

Bier so dick seyn/ nehren wol.
Bier so dünne seyn/ nehren nicht wol.

Bier wovon sie eine schöne Farb bekommen.

Bier so ein guten Geschmack habe.

Bier so den Magen umd andere innerliche Glieder verletzen.

bisweiln auch einen andern Geschmaect zufälliger weise/wann sie nit recht gekocht / gewartet / oder in unreine F.ß gethan werden. Dann wann man das Bier in der Pfanne nicht wol umbrühret / so wirds brandicht / oder schmecket brandenget / wann man rauch in die Pfanne schlagen läst / so wirds rauchensend / wie dann gemeinlich pfeget zu geschehen / wann man Stroh vor Holz gebrauchet / als man in Thüringen pfeget zuthun / oder wann man zu grün oder hartzige Holz zum brawen brauchet.

Also hat man auch einen Trancf bey den Bierbrawen / welcher an etlichen örtern die Wurze genennet wird / oder süsse Jungbier. Die Märcker nemmens süsse Henicken / die Lateiner Lixivium cerevisiae das ist / ein ungehöpffet Bier / und wird von der ersten Pfanne genommen / und mit Vermen oder Hesen / wanns ein wenig lauchlich worden / gestellet / und von Weibern und Kindern umb seiner Süßigkeit willen gerne getruncken: Aber es ist ein ungesundere Trancf / dan es ist ein rohe ding / bleibet den Leib / und erregt Wehtagen des Bauchs und Verstopfung / ist undäwlich / helt die Brin auff / und dehnet das Häutlein auß / darinnen die Leber und Milz ist.

Muscowitter haben keinen Wein,

Die Muscovitter haben keinen wachsenden Wein / auch kein Del / sondern man bringet den Wein auß Ungarn / Moldaw / und Walachey / hinein / doch hats vil und mancherley Bier darinnen / unnd ist der gemeinste Trancf wasser / Bier und Weith drinnen. Darzu machen sie einen sawren Trancf den nennen sie Quassch. Sie machen auch von Habern und Honig ein distillirt Wasser / und auch von Milch / das wird so starck / das sie offft davon truncken werden.

Doch ist ihnen Trunckenheit hart verboten / jedoch zwe oder drey Zeiten im Jahr außgenommen da wird ihnen nichts darein geredt.

Das VII. Capitel.

Von guten und bösen Bierem

Bier seyn gut und böse.

Diese Bier dawren am besten / die guten und viel Hopffen haben / der wol gesortten hat / nit zu sehr auch nit zu wenig / dann Masse ist zu allen Dingen gut / man pfeget ihn gemeinlich 3. Stunden sieden zulassen. Es ist auch vil daran gelegen / wann man ein Bier in gute Fasz thut / wanns gute Lufft und gute Keller hat / die fein tieff und kühle seyn Item die Bier so in gebichtten Fässern ligen / dauren allezeit länger / als die in schlechte ungepichtten Fassen ligen / allem das sie leichtlich in den Kopff steigen / denen Leuten / die ein hitzig / schwach Haupt haben.

Böse Bier wo sie her kommen.

Böse Bier kommen auß böser undichtiger Materien / Gersten / Weizen / Habern / Rocken unnd Hopffen / sonderlich / wann auch die böse Braver darzu kommen / und die Materien mit ihren bösen Handgriffen / Unachtsamkeit / Faulheit und andern dingen verwahrlosen unnd verderben / lassen de Wösch anbrennen / den Rauch hinein schlagen / oder waschen die Fasz nicht rein auß / oder lassens oben offen / das die beste Krafft weg rauchet / unnd das geringste und unkräftigste im Fasz bleibet. Wer

gefrohren Bier trincket / der bekembt den Husten darvon.

Das VIII. Capitel.

Vom Schaum / Hesen / oder Gescht des Biers / und vom Brandtenwein.

In diesen zweyen Dingen muß man allhier auch ein wenig sagen / dann am Schaum pfelegen etliche von Bier zuurtheilen / wann ein Bier lang Gescht helt so helt mans für ein gut Bier. Es hat aber ein Bier zweyerley Gescht oder Schaum Einer kombt von einer innerlichen Ursachen wan das Bier erst gebrawet ist / und sehr schäumet / oder gieret / unnd ist gleichsamb eine Blume des Biers / fein dinne / krause / heficht / unnd schwimmt oben auffdem Bier / unnd wann das Bier abgefrohren hat / wird es dick / unnd senckt sich fein mehlich hin ab auff den Grund.

Bier wie es am Getreide vor gut erkant wird.

Bier hat zweyerley Gescht oder Schaum.

Der ander kombt vö eusserlicher Ursach / nemlich / vom giesen oder rütteln / unnd vergehet und verschwindet entlich. Gerstene Bier haben viel / aber gar einen dünnen Gescht / die Wezhene wenig / etwas dicker / weißlich / der kaum das ober Theil des Biers in der Kammn bedeckt.

Die Hesen oder Vermen sind ein dick / irdisch unnd schwer Ding / das sich im Bier niedersenket und unten auff den Grund des Fasses seket / ist von Natur warm unnd trucken / und auffblehent / wie man sihet an den Bierem / die sie auffstossen machen / und an den Teigen / die sie gehen machen und auffblasen.

Darauf pfeget ihm ein guter Hauswirth eine Brandtenwein / oder Aquam vitæ / vor sein Häutlein zumachen / das er ihn anderstwo nicht suchen oder kauffen kan.

Die Hesen / die darnach vberbleiben / davon der Brandtenwein gezogt ist / sind ihm gut zu erhaltung seines Viehs / sonderlich aber der Schwein / dann sie davon mächtig wol gedeyen / wachsen unnd zunehmen : derenwegen auch etliche Leute ihre sonderliche Nahrung und auffenthalt vom Brandtenwein und Schweinen haben.

Hesen was sie seyn.

Vom Brandtenwein.

Nun solte ich wol den Hauswirten auch weiter anzeigen / wie sie Brandtenwein / vinum adustum , oder sublimarum , machen oder brennen solten / so wilts die zeit jetzt wenig leyden / weil wir noch in der Materien vom Bierbrawen seyn. Doch wil ichs kürzlich / und umb der fleißigen Hauswirthes willen thun / die nichts gerne verschwenden / oder unnützlich umbkommen lassen.

Nimb Vermen oder Hesen / geuß sie in die Blase / mach ein brennent Feuer mit Holz drunter / und habe du ein Holz in der Hand / das ein wenig länger ist / dann die Blase / forme etwas breiter dan hinten / damit rühre die Materien in der Blasen umb / dz es nit anbrennet / bis du sihest / dz die Vermen oder Hesen in der Blasen wollen vberlaufen so zeich eylends das Feuer unter der Blasen herfür / unnd legs vor das Ofenloch / unnd seche es auß / das es nit mehr so eine grosse Flamme gibet / sonst lauffet dir die Vermen alle auß der Blasen / Setze den Hut auff die Blase / doch also / das die Röhre des Huts in die ander Röhre interirer / und gethan werde /

Brandtenwein wie er zumachen oder zu brennen.

werde/die durch das Faß/ darinnen Wasser ist/ ge-
het/verlutire es beydes mit einem Hader/ in Ver-
men oder Hefen gedunct/ und setze ein receptacu-
lum oder Krug forne vor/ darnach lasse es immer
mehlich gehn und tröpfen/ bis du die gute Spiri-
tualische Materien alle darvon gezogen hast/ wel-
ches man also merken kan / man läset ein wenig
in ein Schüßlein lauffen/ unnd geuß ins Feuer/
wanns zischt/ und nicht mehr ein blau Brandwein-
nisch Feuer vber sich fehret/ so hebe den Hut wieder
ab/ geuß dasjenige/ so du im Krug aufgefangen
hast/ in ein Faßlein/ und verwahre das Spundloch
wol/ das dir die spiritus nit evaporiren/ und thue
die Hefen auß der Blase in eine Thiene/ in ulum
porcorum/ und geuß wider andere Vermen in die
Blase/ und mache es wie zuvor. Thue es zum drit-
ten und vierdenmahl/ bis so lange du so viel von
den fecibus colligirest per distillationem, daß du
gnug zum leutern gesamblet hast/ nemblich/ wann
so vil gesamblet ist/ daß man mit dem colligierten
phlegmate, die Blase widerumb halb füllen kan.
Als dann schewre die Blase/ den Hut und die Köh-
re fein auß/ schneide Ingber unnd Calmus fein
klein/ daß es wird ein klein Tunckschüßlein voll/
magst auch wol Pfefferkörner/ Cynamey und an-
der Gewürz mit zuverffen / so ferne dir's ander
geliebet. Sonsten ist's am Ingber unnd Calmus
gnug. Dann geuß das phlegma auß dem Faßlein
in die Blase / schütte die Gewürz hinein/ setze den
Hut auß/ und verlutir es wol/ wie zuvor/ unnd gib
im linde Feuer/ vor dem Ofenloch/ setze ein Recepta-
cul vor/ und distillire es herüber/ bis das beste
vom phlegmate hervber ist/ welches man auch er-
fähret mit Eingießung ins Feuer/ ut supra das ist
dann der rechte Brandwein.

Vom Leutern.

Wann man nun des phlegma in ein Faßlein
weches allezeit sein rein muß auß gewaschen wer-
den/ gnug gesamblet/ und will leutern/ so muß man
die Blase und den Hut alles fein rein außwaschen/
darnach muß mā Ingber/ Pfefferkörner/ Mecken/
Wachholderber/ Anis und Calmus nehmen/ den
Ingber und Calmus fein klein schneiden/ wie man
die wecken Rüb in zuschneiden pfleget/ wan man
kochen will/ die Pfefferkörner und Wachholderber
(etliche nennens auch Machandelber) die läst man
gang/ wie dann auch den Anis/ thue es alles in ein
weiß rein außgewaschen Säcklein/ unnd mache
Spreißeln von Holz/ un sprichfels oben in den Hut
d es nit her auß fällt/ und geuß darnach des phleg-
matis. in die Blase/ etwan ein wenig vber die helfste
voll/ setz den Hut auff die Blase/ verschmiere den
Hut/ da er in die Blase gehet/ zurings herum (dun-
cke ein Tüchlein/ etwan einer Hand breit/ u d das
zu rings herum reicht/ in die Vermen / und ver-
klebs zuring herum gar engen / darnach machs
auch also am Ort/ da die Köhr des Huts in die an-
der Köhr des Fasses gehet) setze ein Vorlage vor/
einen weitbäudigen Krug/ und thue oben einen
Füllhals drein/ und lasse es fein mehlich gehn/ Man
muß nit viel davon gehn/ dann man muß fleißig
Achtung auff's Feuer geben/ geths zu sehr/ so mache
des Feuers weniger / oder geuß bald mit Was-
ser das Feuer aus. Wan die Tropfen schnell nach-
einander folgen so gehets zu sehr/ beginnets Feuer
zur Köhre her auß zuruchen / so thue ja bald dar-
zu/ und reiße das Feuer gar weg/ oder geuß es auß/
sonsten scheußt die Materien oder phlegma auß der
Blasen alles gar hernach.

Brandwein
wie sie gutens
tern.

Drumb muß man vom Feuer nit weg gehen/
son ern immer darbey sitzen bleiben/ un zum Feuer
und zur Köhren sehen/ das die nicht rauche. Will
man aber davon gehen/ so muß man jemand dar-
bey lassen/ der zusehe/ und leucht mit dem Licht ja
nicht zu nahe zur Köhren/ sonst stößets alles auff
Stücken/ etliche leutern lieber bey Nacht dann bey
Tage.

Das IX. Capitel.

Wie man von Weizen oder Korn/ Item
vom Malz Brandwein machen soll.

Etlich muß man einen Kessel/ ohngefehr von
fünff Eymern Wasser/ heiß machen/ doch daß
es nit siede. Darnach einen halben Scheffel Saltz
und thu es in einen grossen Kübel oder Tonne/ und
gieße heiß Wasser dar auff/ und rühre es umb/ wie
man sonst zum brawen das Malz pfleget zu rühre.
Nachmals nehme man das Schrott vom We-
zen oder Roeten auch einen halben Scheffel/ rüh-
re es auch wie das Malz/ das es nit klöterich blei-
be/ doch das man das heisse Wasser/ auff zwey E-
mer ohngefehr im Kessel wol sieden lasse/ unnd als
dann zum andern mahl eingegossen/ und also das
Faß fest zugedeckt/ und laß es dr ey Stunden stehē.
Nachmahln muß man stellen mit Vermen oder
Hefen/ che mans aber stellet/ muß es zuvor abge-
fühlet werden mit einem Zuber Wasser oder mehr/
bis es wird/ daß es zustellen sey oder diene/ al : wan
man sonst Bier stellet: Wann das geschehen/ muß
mans wider rühren/ und was klöng/ mit der Hand
E tti enigwey

Brandwein
wie er von
Weizen
Korn oder
Malz zuma-
chen.

Vor zwey
dingen muß
man sich wol
vorschen.

Aber in diesem Werk muß man sich zuvor zwey
dingen wol vorschen und hütten: Erstlich/ das man
das Feuer recht regiere / daß man ihm inter distil-
landum ein fein gelind unnd stättiges Feuer gebe
und nit zu starck/ dann so bald es zu starck Feuer be-
kombt/ so schießen die Vermen oder Hefen häufig
zur Köhren her auß in die Vorlage/ unnd geschicht
Schaden/ man kans aber daran merken/ wanns
zu heiß ist/ dann wann forne zur Köhren ein Rauch
beginet her auß zu gehen/ so muß man bald ein theil
Feuer aufleschen / oder weg rücken sonst schießen
die Vermen oder Hefen flugs hernach. Man brau-
chet zum Feuer schlechte Köhlen/ sonderlich wann
man leutert: Weil man aber das phlegma samlet /
kan man auch wol klein gehawen Holz / unnd alte
Stuppen/ Stöcklein oder Klöcherlein von den
Wurzlen der Bäume auß den Wälden / die fein
alt und faul seyn/ und lange Feuer halten/ aber nit
leichtlich entbrennen/ brauchen.

Man soll sich
hier fleißig
vorschen.

Zum andern/ dz man der Köhren unten bey dem
Receptacul oder vorlage mit keinem Licht zu nahe
komme : Dann die spiritus seyn wie Pulser / so
bald die das Licht nur ein wenig erreichen/ so bald
engkundet sich das ganze ding in der Blasen / unnd
stößet alles auff Stücke/ und kan einen so verbrē-
nen/ daß er ein weil dran zu lauben unnd zu heilen
hat/ wil geschweigen/ daß alsdann auch alles ver-
dorben wird/ und alle Mühe und Vnkosten verge-
bens auffgewandt seyn/ darumb soll man sich hier-
innen fleißig fürschen/ sonderlich im leutern.

entzwey drucken/darnach mit frischen Vermen gestellet/wie man das Bier pflaget zustelle/ un laß es also zugedeckt stehen einen Tag/zwen oder drey/bis sich wider sencket. Alsdann ist's zu merken / wann man dasjenige / so eingebracht / wil wegbrennen/ muß dasselbige widerumb durcheinander gerühret werden/damit es nit zudicke bleibe : Vnd darnach die Blase ungefehr bis auff ein halbe Spanne voll gefüllet : unnd wann das Feuer unter die Blase gemacht und das/so in der Blase eingefüllet/beginet heiß zu werden / muß es mit einer Schüppe jimmer eingerühret werden / und sonderlich oben auff dem boden/dz es nit anbrenne / bis so lange / dz man es will zuschmieren. Die Proba aber wann es zeit ist den Helm auffzusetzen/ist dise / daß man unten an der Schüppen mit der Hand fühle / und wann die Schüppe oder das Holz/damit man umbrühret/so heiß ist/ das man die Hand daran nit halten kan/ist es zeit den Helm auffzusetzen / und zuschmieren.

Wann solches nu geschehen / und der Helm beginet heiß zu werden / so muß man den Ofen voll Holz stecken / und mit Maursteinen un Lehm gefast sein / zuzuschmieren / damit es nit dicke läuffet. Vnd weil der Ofen zwey Rauchlöcher hat / und es zu dicke lauffen wolte / müste man die Rauchlöcher mit Steinen zulegen / und Asche umbher streuen / so es aber will zu mehlich lauffen / muß man durch die Rauchlöcher etwas wider aufflüsten/bis es beginet zulauffen wie ein Strohaln / das lauffe also vor sich ungefehr in die sechs Stunden. Doch ist hier Achtung darauff zugeben / daß der Krug oder die Vorlage / darein es laufft / auch zu rechter Zeit werde aufgegossen.

Von deme das in der Blasen bleibt / haben die Schweine gute Nahrung / und werden damit bald fett gemestet/wan man jnen ein wenig Treber oder Sehe und Kleyen mit untermenget. Ist demnach bey dem Brantenweinbrennen allezeit ein doppelter Rug und Frommen / als nemlich das man brantenwein bekombt / unnd darneben seine Schweine damit ernehren und mesten kan.

Folget nun von der Leuterung. Wann die drey blasen voll aufgelauffen seyn / unnd man dieselbige leutern will / muß man / wie ich zuvor angezeigt / die Blase / den Helm / und die küpferne oder messinge Röhre so durch die Tonne gehet / alles zuvor fein säuberlich und rein schewren. Doch ist zu merken / weil man die Röhren nicht wol schewren kan / muß man einen langen stecken nehmen / darum Werck oder Hederlein winden / und erstlich die Röhren reinigen / und mit frischem Wasser alle wege noch spülen / so lang bis das Wasser durch die Röhren helle lauffet. Wann nu die dreyerley rein sein / so geußt man das lauter Wasser oder phlegma in die Blase / und thut darein ein halbe Nege Saltz / Bibenel einen Striel oder vier / Vermut einen Stengel oder drey / auch wol Lorberen. Darnach also fort / che man Feuer unter die Blase macht / den Helm auffgesetzt und zugeschmieret / unnd alsdann Feuer unter die Blase gemacht : Vnd wann der Helm bis an die Röhren beginet heiß zu werden / muß man / so bald es beginet zutreffen / mit Holz und Steinen gefasset seyn / und den Ofen zuschmieren : unnd wann es zu sehr lauffen will / muß man die Rauchlöcher auch zulegen / bis es laufft / auch wie ein Strohaln /

und laufft ohngefehr in 6. oder 7. stunde ab. Wann aber der Wein beginnt schwach zu werden / muß man wol achtung drauf geben / dz es nit zu vil laufft Wann man abgeleutert / so giesse man das lautere Wasser / so nach der Leuterung in der Blasen bleibt bald hinweg / dann es frist die Blase sehr weg.

Es wird auch Brantenwein von Weinhefen gemacht / un der ist wol der beste un wird eben so gemacht / wie der ander von Bierhefen. Allein da muß man achtung vff den Weinstein gebe / der sich unte in der Blasen auff den Boden setzet / daß man den mit sonderm Fleiß coligire und herauf nehme / abwasche / treuge und in die Apoteken verkauffe.

Item / wer sawr oder verdorbene Wein hat / die man nit trincken kan / und da auch nit gerner guter Essig von werde / wil / der brenne auch Brantenwein darauff / dz es ihm zu Rug und Frommen komme.

Ich muß auch hier noch eines erinnern. Es kan ihm einer von Brantenwein mancherley gebrandte Wein / und Aquas vitæ machen und zurichten mit Gewürz und Kräutern / wie man auß Bier unnd Wein mancherley gemachte Bier unnd gemachte Wein zurichten und machen kan / davon droben zu theil etwas gesagt / und folgents weiter soll gemeldet werden / als wan man Erdbeer / Steinbrech / Petersilgenwurzel / Wegetrit und dergleichen mit guten gewürzen drein wirfft und henger / dz im seine Kraft aufziehe / und medicinalisch werde / wider den Stein / davon solte wir auch weitläuffig Meldung thun / aber es würde des Dings alzuvil werden.

Es ist auch nit böß / sondern sehr gut / daß man des morgens im Winter einen Löffel voll des Brantenweins / welchen man aquam vitæ nennet / mit dem besten Zucker vermenger / mit einem Bislein Brods isset. Dann es hilfft / daß das Hirn und die Leber bey guter Gesundheit bleibt. Sonderlich aber sollen in die jenigen brauchen / so einen flüssigen un feissen Leib haben / dann also verzehret sich die vberflüssige Feuchtigkeit / unnd der Leib wird vor der Schlassucht / Lethargus genant / Item vor dem Schlage / und andern kalten Kranckheiten præler. viter. Mizald. cent. 1. Aph. 65. Aber Brantenwein außserhalb gebraucht / hilfft den Spannadern und andern Gliedern / so erstoren seyn / unnd zertreibet alle Schmerzen / so auß kalten Flüssigen herkommen / dann er hat eine warme Tugend in sich / und dringet geschwinde in die inwendige Glieder.

Eingut Aqua vitæ wider den Schlag.

Nimb Liliun convallium ein gut Theil / geuß eine Kanne guten Rheinischen Wein drauff / daß der Rheinische Wein vberhergehet / laß ihn in einem Keller setzen / darnach distillire es in einem Helm / laß den stehn / bis der Lavendel zukommt und thu Lavendelblüt darein / ein gut theil. Darnach nachfolgende Würz klein geschmitten / unnd auch darein gethan / und wider in den Keller gesetzt / wol verbunden / ein Woch zwo oder drey / so lange mans wil stehen lassen / dan wider distillire / so wird er recht und gut folget die Würz 1. Loth / 1. Quint. Cardomomenblumen / 1. Loth / 1. Quint. Muscatenblumen / 2. Loth Zimmetinden / 2. Loth Negelein / 1. Loth / 1. Quint. Cubeben / 2. Loth / Muscaten / 1. Loth Balgan / 1. Quint Ziber.

Brantenwein von Weinhefen ist der beste.

Brantenwein auß sawrem verdorbene Wein zuzubrennen. Brantenwein auß mancherley würz unnd Kräutern zu machen.

Brantenwein wann er zugebrauchen.

Brantenwein wozu er dient.

Brantenwein brennen gibt geduppelten Rug.

Brantenwein lauter zumaachen.

Aqua vitæ wider den Schlag / wie er zumaachen.

Diß

Dies Aqua vitæ dienet wider den Schlag/wan
sich einer übel befindet/einen Löffel voll getruncken.
Item/vor grosse Ohnmacht/ ein wenig getrunck/
und den Puls damit geriebt/ist sehr gut un köstlich.

Ein ander köstlich Aqua vitæ zu
machen.

Recipe: Megelein/ Ingber/ Calmus/ Muscate-
niß/ Muscatenblumen/ Paradeißkörner/ Cardo-
momi/ Zimmerinden/ Safran/ Buglossenblu-
men/ Zitber/ Cubeben/ Langenpfeffer/ Lorbeer-
ana Quintlein/ 2. Loth weissen unnd 2 Loth rothen
Zucker: Diese Gewürz und Kräuter alle klein ge-
stoßen/ schütet man in eine steinerne Flaschen und
geußt drauff 2. Mößel gebranten Wein/ und macht
die Flasche mit Wachs dicht zu/ laß es ein 8. Tage
stehen/ doch daß mans alle Tag 2. mal umbrühre.
Am 9. Tag mag mans abtieren/ in ein Glas gieß-
sen/ und feste zu kleben und halten.

Aqua vitæ
oder Brand-
tenwein/ wie
er zu gebrau-
chen sey.
Leslich muß man hier auch merken/ wie man
diesen Suplimat oder Brantenwein brauchen sol.
Wer kalte Kranckheiten im Magen oder andern
Gliedmassen hat/ oder wer des Tags durch sehr ge-
truncken hette der mag ihn des Morgens/ wann er
auffstehet/ unnd des Abends/ wann er zu Bette ge-
het/ brauchen/ wer aber ein schwach Haupt/ und ein
hitzige Leber hat/ der laß diese Sachen zu frieden/ un
brauche sie nit in Leib/ sonst kompt hitze zu hitze/ unnd
muß der Mensch verderben. Eufferlich aber kan er
zu erkalten Kranckheiten allezeit wol genüßt unnd
gebraucht werden. Dañ er hilfft den Spannaden
und andern Gliedern/ so erfroren seyn/ unnd zertheilet
alte Schmerzen/ die von kalten Flüssigen herkommen/
dann er hat eine warme Tugend in ihm/ unnd weil
er ein spiritus ist/ so dringet er ganz schnell in die in-
wendige Glieder hinein. Ein aqua vitæ mit de bes-
sten Zucker vermisch/ im Winter ein halb Quint-
lein oder Löffel voll/ mit einem bißlein Brods ge-
sen/ erhelt das Gehirn und die Leber bey guter Ge-
sundheit. Sonderlich aber sollen ihn die gebrauchte/
die ein flüssigen und feisten Leib haben. Dann er
verzehret die übrige Feuchtigkeit/ und der Leib wird
von dem Lechargo oder Schlassucht/ unnd vom
Schlag und andern Kranckheiten präserviret
Wer die Fuß erfroren hat / der schmiere sich wohl
über einen Koffewer mit Brantenwein / ehe sie
auffbrechen.

Das X. Capitel.
Vom Brauen.

Wiewol ich droben gesagt/dz die weise zu brave
in einem jeden Land unnd Art von den Zim-
wohnern muß zelernt werden/ so wil ich doch hier
anzeigen was wir allhier zu Berlin für eine Art zu
brauen haben: Erstlich schütet man die Gerste in ei-
nen Buttich und läßt sie 3. Tag und 3. Nacht im
Wasser weiche/ im Winter auch wol viere. 2. schüt
mans auff einen Söller oder Boden über einen
hauffen/ biß es beginnt zu keimen und zu schiessen)
wann im Winter ein Malz nicht bald keimen wil/
so seze nur eine Zimmerne Kanne voll heiß Wasser
mitten drein/ unnd beschütet darnach die begossene
Gerste umbher/ dz sie fein erwärmet/ so scheußt und
wächst sie bald. 3. Nühre mans immer ein wenig
un aber ein wenig vö einander/ biß es an den Spi-

ken fein lödicht wird 4. Wanns genug geschossen
oder gewachsen hat/ so bringet mans fein rein von
einander/ und treuget/ entweder in einer Stuben/
oder in der Sonnen/ oder in einem Dörrofen/ oder
auffm Söller. Nota Wobey ein recht gut Malz
zu erkennen: Wann es fein geschossen hat/ daß es
fein lödicht ist/ unnd wann man die Körner zerbeißt/
daß es alsdann nit hart/ sondern fein mählich ist/
oder die Kerner fein voller Mehl seyn/ das ist das
beste Malz. Wann aber etliche Körner nit geschos-
sen oder ausgekeimet seyn oder haben/ und dieselbe
zubissen/ zimlich hart seyn/ und kein Mehl von sich
geben/ so ist nicht ein gut Malz. Dann nur das
gut ist/ dessen Körner Meel von sich geben Wann
du ein solch Malz brawest / so sind dieselbe harten
Körner nur den Schweinen gut/ im Seye oder in
den Trebern/ aber darauf wird gar kein Bier be-
siße droben im 4. Cap.

Denn guten Hopffen kendet man dran/ wann
man in in der Hand reibet/ und der Hopffe fein fett
ist/ un stark reucht. Doch so manch Land/ so manch
sitt/ zu Hamburg ist es mit dem Malz anders. Ibi
contrarium est verum.

- 5. Mehlet mans auff den Mühlen ein wenig
grob/ daß sich das Meel darinnen fein ausschälet.
- 6. Lasset man Wasser in der Pfanne darzu sieden/
und schütet dz gemalen Malz in den Buttich/ und
geußt das heiße Wasser drauff/ und rühret umb.
- 7. Schöpffet mans mit einander aus dem Buttich
in die Pfanne/ oder Kessel/ un rühret in der Pfan-
ne oder Kessel wol umb / daß das Malz nicht an
brennet/ dann wanns anbrennet/ so wird das Bier
Brandengen.
- 8. Legt man Hölzer wie Lattenstück eins neben das
ander in den Buttich/ und Stroh umher fein dich-
te drauf/ daß das Malz nit durch das Stroh kan
lauffen. Der Buttich aber muß ein Loch/ unnd ein
langen Zapffen vorgesteckt haben.
- 9. Geußt man das gekochte Malz in den Buttich
auff das Stroh/ und zapft ab/ und schöpffet oder
samlet wider in einen andern Buttich darneben.
Ist des Malzes viel/ so macht man noch ein Pfan-
ne oder Kessel voll heiß Wasser / und geußt auch
darauf/ so viel als man Bier haben wil. Will man
gut Bier haben/ so geußt man wenig/ will man viel/
aber nit also köstlich Bier haben/ so geußt man viel.
- 10. Darnach wann das Bier also gesamlet ist
von dem Malz / so geußt man ein wenig davon in
die Pfanne oder Kessel/ daß die Pfanne etwan das
dritte Theil voll Bier wird/ unnd schütet dann den
Hopffen auch hinein in die Pfanne.
- 11. Soll das Bier lang liegen/ so nimbt man ein
wenig desto mehr Hopffen/ solls aber nit lang liegē
So nimbt man seiner etwan ein Schöffel weniger/
und rühret ihn zuerst/ und leßt darnach mit einan-
der sieden/ so lang einē düncket/ daß es gnug ist/ wel-
ches durch stetiges kosten muß erfahren werden/ un
da muß man fleißig zusehen / daß es ja nicht roh
höpffig bleibet.
- 12. Wann der Hopffe gnug mit dem Bier gefottē
hat/ so folget man nach mit dem andern Bier auff
dem Buttich/ unnd geußt die Pfanne vollend voll/
und leßt damit auff sieden/ du darffst als dann nit
mehr umbrühren. 13. Wanns also miteinander
auff gesotten ist / legt man einen grossen Korb mit
E iij 3707

Malz wobey
es zu erkennen
daß es gut
sey.

5-
6-
7-
8-
9-
10-
11-
12-
13-

zweyen Stangen über einem Buttic/ und schöp-
fets aus der Pfannen in den Korb / daß sich der
Hopf wider darinnen samblet/ und das Bier wider
durchläuffet. Hat man darnach noch mehr gering
Bier so schütt man den Hopffen wider in die Pfan-
ne/ oder Kessel / und geußt das geringe Bier auch
vollend drauf/ und läßt auffieden/ und geußts a-
ber wider durch den Korb/ wie zuvor.

14. Dann läßt mans kühl oder laüglich werden/
daß er nur wie Sommerlaw ist / und zuklopft die
Hefen mit dem Bier / und geußets zu zimlicher
massen in das Bier/ ist des Biers viel/ so nimbt
man ein wenig desto mehr Hefen / ist aber wenig
so nimbt man desto weniger.

15. Wanns ein Tag zween oder drey / auch wohl
länger gestanden hat (dann man läßt die Lagerbier
wol 8 Tag stehen so nimbt man die Vermen oder
Hefen ab/ und füllet das Bier in die Faß Watins
bald Träncke soll seyn/ so läßt mans nur 3. Tage bey
sammen mit den Hefen stehen/ auff dem Buttic/
und nimbt darnach die Vermen ab/ daß das Bier
läuter wird/ und fullerts in die Faß/ und läßt ein 8.
Tage oder länger (wanns Lagerbier seyn) stehen
und auffstossen. Darnach zapfft mans an/ und
trinckts. Man muß die andern Faß immer voll
halten/ oder füllen/ daß sie mit wahn liegen.

Will man auch einen Tränck vors Befind ha-
ben/ ein Nachbier oder gering Bier/ oder aber eine
Kofent/ dessen wir auch droben im Ende des 5. Ca-
pitels gedacht haben/ so schöpffe nur frisch Wasser
auff die Treber oder Seye zulezt / wann das beste
alles zuvor von dem Seye oder Trebern herunter
gelauffen ist / und laß das auch also mit durchlauf-
fen/ wie viel du wilt. Geußt man viel/ so wirds ge-
ring/ und heißet dan recht potus fervorum, daran
sich das Befind nit trincken trincket. Geußt man
aber wenig/ so wirds desto besser/ will mans aber ein
wenig besser haben/ dz es auch desto länger dawren
und wehlen soll/ so geußt mans/ so bald es durch ge-
lauffen/ und zum Kofent wordt ist/ widerumb in die
Pfann oder Kessel / und schütt den Hopffen/ dar-
durch dz Bier gegossen/ und damit gesotten ist/ auch
wider drein/ und läßt miteinander siede. Oder wilt
du so viel nit draufwägen/ so laß es nur erwarme/
alsdann geuß es wider durch den Hopffkorb / wie
zuvor das Bier / daß der Hopffe im Korb bleibe/
laß kühlen/ und stelle es mit den Vermen oder He-
fen wie das Bier. Dis pfleget man auch eygentlich
daß Nachbier zu heißen / und gibts auch etwas
ihwer/ dann den Kofent/ der nur schlecht durch ge-
lauffen/ und darnach geblieben ist.

Nach dem Brauen hat man übrig den Hopf-
fen/ und die siliqua. frumenti Treber oder Seye/
die Hilsen vom Getreydicht / dar auß man Bier
gebrauen hat. Was den ausgefotten Hopffen
anlangt/ der all seine Krafft im Bier gelassen hat/
den kan man nicht sonderlich brauchen/ dann das
Bieh wils nicht gern genießen.

Etliche arme Leute/ die nit Federn zu kaufen ha-
ben/ lassens in der Sonnen austreugen/ und fülles
in die Küssen und Bethziegen/ und schlaffen drauf.
Die Treber ist ein gute Speiß vor die Schwein/
Küh/ Ochsen Endten/ Gänse/ Hünner und ander
Bieh / wann sie in ander Essen mit untergemengt
werden. Etliche Leute haben Trebergruben in den

Brauhäusern / die sind inwendig mit Ziegel oder
andern Steinen ausgefüttert / darcin schütten sie
die Treber/ und treten sie mit den Füßen oder an-
dern Instrumenten sein feste ein/ daß sie gar auff-
einander liegen / und gießen darnach Wasser drü-
ber her/ so bleiben sie gut/ weil thr ein bißle ist.

Es tregt sich auch bisweilen zu/ dz eins dem an-
dern eine Vüberey thut/ daß jm das Bier im braue
verdirbet. Wie sie es aber machen/ wil mir nicht ge-
bühen zu offenbahren/ man darff nit leuse in Welk
sehen/ sie kommen sonst wol drein. Es ist ein schlech-
te Kunst / seinem Nechsten einen solchen Schaden
zu zufügen/ und ist keine Zauberey/ sondern ein na-
türlich Ding. Allein wann einem das Unglück wi-
derfähret/ so schlahe er nur die Reiffe vö dem But-
tic ab/ und wasche sie sein sauber und rein/ und
schlahe sie wider auff/ oder wasche nur inwendig de
Buttic mit Hewsamem sein rein auß / so wirstu/
necht GOTT/ wol wider gut Bier Brauen.

Nach Philippi Jacobi ist nit mehr gut brauen/
dara der Sommer schlegt gern ins Bier/ und wird
sauer. Drum mach dir mittlerweil ein gut Malz/
2. oder 3. daß du sie im Vorrath hast/ so kanstu um
Michaeltis desto ehe anfangen zu brauen.

Wie man im Nothfall in Friesland Bier bräuet.

Wann die Leut in Friesland keinen Hopffen
bekommen können/ so nehmen sie Vermut an statt
des Hopffen/ (doch müssen sie auch etwas vö Hopf-
fen mit drunter haben/ sonst ist die Vermut gar zu
bitter) wann sie die Menschen wollen auf den Seye
oder Treber auffgeben so lege sie zuvor etliche streu-
cher trucken Vermut auff das lange Stroh/ und
dieffen darnach die Mensch obend drauf/ und las-
sens also mit durchlauffen/ das gibt dem Bier eine
bittern scharffen Geschmack/ und ist gut und lieb-
lich zu trincken/ und dem Menschen gesund.

Wann der Donner das Bier ver- derbet.

Es tregt sich bisweilen zu/ daß es Donnert und
weiterleuchtet/ wann das Bier erst gebräuet ist und
auff der Würke / wie man den heiß/ steht/ das ist/
wann man ihm Hefen geben hat / daß es beginnt
in dem Buttic zu gehren. Wanns alsdann don-
nert/ so verdirbt das Bier/ wie dann auch im heißen
Sommer/ wie es die Leut nennen/ der Sommer drein
kompt/ daß es einen Nachschmack bekommet/ wann
ni sage ich der Donner das Bier verderbt/ so muß
mans wider mit medicaris odoratisq; rebus, das
ist mit wolriechenden Arzneyischen Sachen wider
zum guten Geschmack bringen/ dz es wider lieblich
wird zu trincken. Nimb radicem Diol oder Veyel-
wurk/ Ingber/ nucem myrilticam oder Muscate/
Nägeln / Lorbeern/ oder die dürrn und abtreug-
ten Lorbeerblätter/ Zimmetrinden/ Betam, und an-
dere gute Sache/ hengs als ein amuleum hinein.

Man pfleget sonst gemeinlich grosse Messen
auff die Buttic zu legen/ da das Bier innen stehet
(man heißts grosse Donnerneßsen) ein gut Hand-
voll/ die legt man nur auff den Rand des buttics/
wann man sich besorget / daß es donnern möchte/
und läßt sie so lang liegen/ bis man in die Faß bring-
et. Besiße das 14. Cap. dieses Buchs.

Das

Bier so ein
im brauen
verdorben
worden/ wie
es wider zu
recht zu brin-
gen.
Remedium
wie er wider
soll gut Bier
brauen.

Bier zu brau-
en außzubra-
ren.

Bier vom
Donner ver-
dorben/ wider
zu recht zu
bringen.

Treber und
Hopffen blet-
bet vom Bier
bräue übrig.

Treber dem
Bieh gut/ 3.
tem/ wie er
zuverwahren.

Das XI. Capitel.

Vom Nuß und Frommen des Biers.

Bier worzu es dienet.

Er dieses Tranccks gewohnet/ und denselbigē täglich brauchet/ der nimbt am Leibe sehr zu/ daß es nehret wol/ wie man hier an spüren un mercken kan/ dz die dieses Tranccks genosse/ gemeinlich wenig essen/ und starcke Leut seyn / als an den starcken Teutschen zu vernemen. Dañ es gibt starcke Leiber/ sonderlich das Breslawische und Danziger Bier/ und alle die jenige/ darzu man viel Getreydig nimbt / welches man sonst auch im Essen pfeget zu gebrauchen / daß also die Leut vom Bier zu gleich essen und trincken.

Bier zu man dreyen zu gebrauchen.

Auch pfeget man sonst in das Bier mannigfaltig zur Speise und Arseny zu gebrauchen / dann man macht allerley Suppen drauß / entweder aus schlechtem Bier/ oder wañ man Eyer/ Würtz/ und andere Sachen mehr drein thut/ und sie damit kochet/ sonderlich wann Weizenbier hier zu genommen/ und gebraucht wird/ dar auß die besten Biersuppen werden. Man macht auch bisweilē ein Gemüße von Bier/ wañ man viel Brod drein brocket/ od auff einen Reibstein reibet/ und schüttet Kümmel drein/ läßt also miteinander zu Bryn werden/ welches man an etlichen Derttern eine Grammaticam nennet/ auch ein Biermuß. Gestoffener Ingber in warmen Bier genossen/ nimt alle cruditates, und Undäwung des Magens hinweg. Eynamey hinein geschüttet/ hilfft auch der däwung des Magens und wann einer sein Magen mit Wasser trincken sehr verlest hat/ wie bisweilen in heißen Hundstagen geschicht / so bringets ihn auch wider zurecht/ Krafftkümmel hinein geschüttet/ benimmet alle Winde

Bier mit Ingber genossen dienet einem bösen Magen.

Auffblēhen und Schmerzen des Leibs / auch die colicam passionem, wann sie von den Winden herkömpt. Wer des Tages weit gereiset/ und sich sehr übergangen hat/ der lege warm Bier auf die Schenckel od wasche die Schenckel damit/ das zeugt die Müdigkeit alles aus/ nit allein den Menschen sondern auch den Pferden / wann sie weit gereiset haben/ welches ich von Reutern und Kutschern oft gesehe. Man pfeget auch an etlichen Derttern/ die Hünner und Kappaunen mit Bier zu messen/ wann mans ihnen zu trincken vorsetzt/ oder in Gerstenohs menget/ wie ich dann auch von einem Studenten gesehen / daß er ein Gans mit Dänischem Meth von Semel sehr fett gemestet. Dañ er hatte den Gebrechen/ dz er alle Morgen ein Quart denischen Meth mit Semel essen mußte/ wann er sich nun satt gessen hatte/ so brockte er seiner Gans auch Semmel ein/ und goß ihr denischen Meth drauf/ die Gans nam auch vorlieb/ un ward sein fett darvō/ aber sie muß hernach die Mahlzeit auch desto thewerer bezahlen.

Bier mit mildkeit die Schenckel damit gemessen.

Hünner mit Bier zu messen.

Man mach das Angesicht oft mit Weizenklar Angesicht davon. Kovent mit newem Hopffen gefotten / unnd warm auff die Zäh gehalten/ benimbt den Zähnen ihre Schmerzen.

Gans mit dänischen Meth gemestet.

Die Hefen oder Vermen brauchet man zum stellen des Biers/ und zum Brannewein/ wie droben gemeldet: So säuren auch die Becker ihren Teig damit ein/ weil er von Natur ein aufblēhend Ding

Bier von weizen macht ein schön Angesicht damit gewaschen. Kovent wozu es dienet. Hefen wozu sie dienen.

ist/ daß das Brod und die Semmel feyn gehen/ und sich aufblēhen und feyn lucker werden.

ist/ daß das Brod und die Semmel feyn gehen/ und sich aufblēhen und feyn lucker werden.

Auch pfeget man mit den Hefen die kuppferne und messingige Gefässe zu saubern und feyn gleiffend zu machen/ wann sie eine weil darinnen gestanden und macerirer seyn. Der Gescht und die Hefen des Biers machen auch eine feyn reine unnd glatte Haut/ wañ sie damit bestrichen oder gerieben wird.

Das XII. Capitel.

Vom Essig.

Wann das Bier gar zu Alt wird / oder an warmen Orten stehet / so pfeget Essig dar auß zu werden. An etlichen ortern kochet und brawet man Essig mit großem hauffen/ sonderlich in den Seestädten/ und führen denselbe in Dennemareck/ Liefeland/ und an viel andere Dertter/ davon die Leut ein große Nahrung haben. Wie sie es aber machen/ und was sie darzu brauchē/ das sagen sie niemand/ sondern haltēs so heimlich/ wie die Spagyrici, oder Chymisten mit ihrem lapide Philotophorum. Drum wird Essig auff zweyerley Weise gemacht: Erstlich wird er von sich selber / darnach wird er durch Kunst gemacht.

Essig wie es zu machen.

Es soll sich ein Hauswirth guter Essig vor allen Dingen beleißigē/ dz er denselbe nit allein vor sein Haus gnuß / sondern auch das ganze Jahr durch und durch/ nit allein zu Heller oder Pfenning/ sondern auch Tommenweise zu verkauffen habe. Dañ er kan hiervon in seiner Nahrung einen stetē Pfenning haben/ und ist ihm eben so gut/ und offmahlen besser/ als wann er Bier zu verkauffen hat.

Essig soll sich ein Hauswirth beleißigen.

Man machet aber den getochten Essig also: man nimbt Bier und seuds / läßt darnach kalt werden/ unnd legt Sawerteig und geröste Erbsen drein/ die etwas verbrand seyn/ so hat man bald guten Essig. Item / Gersten oder Erbsen in einer Pfannen geröst/ bis sie schier schwarz werde / und im Wein gethan/ so hastu in 2. Tagen guten Essig. Etliche legen auch am Feuer getreyzte birckene Spän hinein etliche Mandelkern/ etliche gießen ein Nößlein sawren guten Weinessig drein/ und lege ein wenig von der Mutter/ das ist/ von der Haut/ die dar auß ist/ mit drein.

Essig wie er zu machen.

Weinessig in zweyen Tagen zu machen.

Item wiltu behend einen Essig machen/ so nimbt geröstet Brod/ legs in Essig/ laß widerum trucken werden/ und dz thu etlich mal nacheinander. Darnach lege diß Brod in Bier oder Wein/ so wirds guter Essig. Wann man etliche stücklein frisch Gerstenbrod in Essig wirfft / so kan man in 2. Tagen einen starcken scharffen Essig haben.

Essig behend zu machen.

Item / die Körner die aus den ausgepresten Weinbeere mit starcke weinessig zerrieben/ darnach trucknen lassen/ und widerumb mit Essig gerieben un trucknen lassen wie zuvor/ un solches oft gethā.

Essig viel uff einmat zu machen.

Wer auff einmal viel Essig machen wil/ der neme ein eygen Fäßlein/ etwan einer halben Tommen groß/ und thu darein ohngefēhr den 4. Theil Essig/ der da recht gut sey/ unnd spünde das Fäßlein oben zu/ unnd lege es an die Sonne / stosse und welge es zum offternmahl umbher/ daß sich der Essig allenthalben feyn hinein ziehe / das muß also 7. Wochen nacheinander geschehen. Alsdann spünd mans wider auff/ un legt es empor im Hause oder Hofe/ daß es nur nit drauff regnet/ oder es die Schwein umbstossen. Was du darnach neim fullen wilt/ Wein oder

oder Bier das mustu zuvor über dem Feuer sieden und fleißig schäumen/ und darnach ins Fäßlein zu dem Essig gießen/ doch also / dz du nit zu viel hinein geußt. Dann man muß es oft unter dem hinein gießen kosten / obs im Fäßlein noch säwer gnug zu Essig sey/ damit dasselbige nicht übermenger werde sondern stark gnug bleibe zu operiren in die eingegossene Materien/ und dieselbige auch in Essig zu verkehrē/ un laß in also arbeitē. Wo du aber zu viel hinein geußt / so wird eins mit de andern verorbē.

Man muß auch oben auff dem Fäßlein eine quere Hand vom bodem/hinden und formen ein Zapfenloch bohren / dz es Luft hat/dann die Luft muß in machen und wirken/ und der Spunde muß mit einem breiten Stein zugedeckt werden/ daß nichts hinein falle / auch muß man haben ein Rührholz/ daß da gehet biß auff den Grund des Fasses/ unnd muß es damit alle Tag 3. oder 4. mal umbrühren/ und mit dem Stein wider zudecken. Wann nū das alles zum guten Essig worden/so geuß vom hinterstelligen hernach / biß das Fäßlein gar voll gutes Essigs werde. So hastu darnach einen guten Anfang viel Essig zu bereiten.

Darnach geuß den Essig auß dem kleinen Fäßlein in ein groß Faß / und laß etwan 12. Quartier Rannen oder Maß des guten Essigs im Fäßlein/ dz du darinnen auch immer mehr machest / wie zuvor/und machs mit dem großen Faß/wie zuvor mit dem kleinen/ und mit dem kleiē wie mit dem großen. Allein das mustu mit dem großen Faß mehr thun/dan man muß der wirkenden Natur zu hülff kommen/thue ins groß Faß Sawerteg mit gestossenen Pfeffer vermenger/einer Faust groß/ un Hönig auch/ darunter einen Löffel voll/ so wirds bald sehr säwer. Folgendts/wan auch das große Faß also voll worden ist/so geuß das halbe Theil in ein ander Faß/dz eben so groß ist als dieses/ un thu ihm allethalben wie mit dem vorigē/so kanstu den Essig machen wie du wilt. Allein auffs nachfüllen mustu gute Achtung geben daß du ihn ja nit überfüllest oder zu wenig füllest. Dann wan er überfüllt ist/so kan er nicht arbeiten wann man ihn aber gar nit füllet/so verzehret er sich selber und verdirbet.

Man darff aber zu solchem Essig nit allezeit guten Wein oder Bier nehmen/ wiewol sonst aus der besten Materien die beste forma wird/aus dem besten Wein oder Bier der säwerste Essig. Sondern ka auch wol auff diese Weiß/wie text gemeldet/aus faulen und seigern Wein oder Bier / dz man doch sonst für die Schwein gießen müste/guten Essig machen / unnd darvon eine gute Nahrung haben. Hastu nit Wein oder Bier auff den Essig nachzufüllen/so nim Regenwasser/das nur gewärmet ist/aber nit gesotten hat / das macht auch guten Essig/allein es muß nit zu viel Wassers hinein gegossen werden/ als des Weins oder Biers/die Essigfaß müssen nit so gar voll gefüllet seyn/sondern allezeit etwas wahn oder leer gelassen werden.

Man pfleget zu sagen / säwers macht Lust zum Essen. Aber dis thut der Hunger so wol als die sawere/Mizald. centur. 7. Aphorif. 8.

Ein andere Kunst guten Essig zu machen.

Nimb unzeitige Weinbeer/unnd presse sie aus/ seihe sie durch ein rein Tüchlein/ oder Gefäß/ geuß

andern Essig darunter / und wann der 3. Tag gestanden hat/so seihe in von dem Lager:das thue off so hastu allezeit guten Essig. Lege die Stengel oder die Trauben von den großen Rosinen in Weinessig oder Bieressig/ so wird der Essig sehr gut.

Wann die schönen Jungfrauen nit wollen fett und dick werden/ sondern fein geschwanck bleiben/ so trincken sie des Abends / ehe sie zu bette gehen/einen guten Trunck Essig/ Schola Salernit :

Infrigidat modicum, sed plus desiccet acetū.

Wie man hier in den Seestätten Essig macht.

Zu Rostock / Lübeck / Hamburg / und in andern Seestätten/hats Essigbraver/die den Essig brawē wie das Bier/und führen ihn mit hauffen in Denemareck / Schweden / und andere fremde umliegende Lander/darinnen man keinen Essig hat/und machen groß Geld drauß : Allein sie seyn thewer mit dieser Kunst / dann die lehren sie niemand / er kauffe sich dan in ihre Zunft/ und brauche sich des Handels allein. Dann sie wissen des Herodoti dictum, Acetum ὁ ἀριστερότατος ἢ ὀσμωτάτος, est optimum condimentorum.

Einen Essig machen / daß ihn einer bey sich tragen kan.

Nim Weinstein/lege den neun oder zehen Tag in guten Essig/und dörre ihn darnach an der Sonnen:und wann er wol gedörret ist/so lege ihn wider 10. Tag in guten Essig/darnach dörre ihn abermal und stoß fein klein zu Meel/unnd schütte ein wenig in ein Glas Wein/so hastu einen guten Essig. Item/ nimb wilde Kirschē/ehe sie anfahen zeitig zu werden(wiewol welsche Kirschē besser seyn/) Item/ Maulbeern die noch roth und unzeitig seyn/Item/ unzeitige Weintrauben und Eickeln / ehe sie recht zeitig werden / stoß diese Stücke alle miteinander fein klein (sie müssen aber zuvor gedörret werden) darnach geuß einen guten scharffen Essig dran/ mache einen Teiglein/knete es fein miteinander zusammen/mach darnach kleine Rüklein drauß/ lege sie an die Sonne/daß sie fein dör werden. Wann du nun Essig haben wilt/so zerlasse solche Rüklein im Wein/so hastu einen guten Essig.

Oder nimb unzeitige / grüne/dicke Weintrauben/zerstosse sie/ und geuß allezeit unter das zerstossene ein wenig Weinessig mit drunter / und mache also einen Teig/und aus dem Teig kleine Brod/lege sie auch an die Sonne/ daß sie treuge und dörre werden. Wann man darnach will Essig haben/so zerlasse man auch eins in so viel Wein / als man vermeynet gut zu seyn/ so hat man wider einen guten Weinessig.

Oder nimb Bertramwurzel/ schneide sie klein/ lege sie einen Tag und Nacht in säwren Weinessig/ und treuge sie darnach wider: Und wan sie gar trincken und dör worden ist/so nimb auch so schwer un so viel Weinstein / stoß es miteinander zu Pulver/ wickels in ein wenig Sawerteg / unnd mache ein Rüklein davon/ und legs ins Bier oder Wein/so wird in wenig Tagen guter Essig davon.

Einen guten scharffen Essig in der eyl zu machen.

Wer behend einen Weinessig haben wil / der werffe

Essig auff ein andere Art zu machen.

Essig wie er
in der ept zu
machen.

werffe Salz in Wein/mit Pfeffer und Sawerteig
vermischet/ und rühr es wol durcheinander. Oder
wiltu noch behender Essig haben / so lege gliende
Steine/gliende Ziegel oder gliende Stahl hinein
oder wirff Nertzwurzel oder unzeitige Nispeln od
welche Kirsche/die noch roth seyn/oder rohe Maul-
beeren/oder unzeitige Schleen/oder Pflaumen/oder
etliche stücklein eines frischen Gerstenbrods/ unnd
lass den Spund oben offen Oder setze dz Essigsäf-
lein 4. Tag lang in die Sonne/und wirff ein wenig
Salz drein. Besiße hiervon Cardanum lib 6. c.
24. Mizald. Cent. 5. Aphor. 19. Cent. 6. Aph. 93.

Item nimb welche Kirschen/wann sie ansahen
schön roth zu werde/ dan alsdan sind sie am säwer-
sten/ und der unzeitigen rothen Brambeeren die al-
tenhalben auff dem Feld wachsen / dörre sie/ unnd
stoß sie klein zu Pulver/ mache mit ein angemeng-
ten Essig kleine Küchlein drauß/ unnd dörre sie in
der Sonnen/ darnach nimb einen Wein/ und ma-
che ihn warm/ und thue die Küchlein drein/ so wird
ein guter scharpffer Weinessig drauß.

Item/ nimb Wein/ thu den in einen Krug oder
Fäßlein/ und nimb dann Erbes oder Bienen/ und
pregel sie in einer Pfannen/ dz sie danoch hart blei-
ben/ unnd thu sie dan in den Krug oder Fäßlein/ also/
daß dz Fäßlein nit voll sey/ und vermach den Krug
oder Fäß wol/ dz kein Dunst heraus kommen kan
und lass ihn 10. Tag stehen/ so hastu guten Essig.

Oder/ nimb Eysen oder Stahl/ und lesche ihn im
Essig 5. oder 6. mal / davon wird guter scharpffer
Essig. Oder leg grosse Nußbaumwurzel in Wein
so wird guter Essig drauß.

Item/ sied Wein in einen küpffernen oder mes-
singen Geschir/ unnd schäume ihn/ ehe er sich setze
so wird auch guter Essig drauß.

Wann ein Essig gut ist/ und wird nit gebraucht/
so verdirbt er/ wiltu aber daß er nit verderben soll/ so
mußt du ihn absieden in einem Topff / so bleibt er
darnach allzeit gut.

Man pfeget auch bisweilen sonderliche Essig
zu machen von allerley Kräutern/ Blumen/ Bee-
ren und dergleichen/ als Rosenessig / den man zur
eindunckel gar nützlich brauchet. Unnd wird also
gemacht: Man leget nur frische Rosen in einen gu-
ten scharffen Weinessig/ und läßt den Wein etliche
Wochen drüber stehen/ daß er den Rosen die Kraft
auszenget/ darnach thut man die Rosen weg/ vom
Essig/ so hastu guten Rosenessig.

Eben also werden die andern Essig auch gemacht
legstu Holderblut hinein/ so wirds ein Holderessig.
Hengstu ganze Pfefferkörner in einem Tüchlein
acht Tage hinein/ so wirds Pfefferessig. Also macht
man Polenenessig/ der mehr zur Arzney dann zum
Essen dienet/ dan es ist ein bewehrt Recept wid die
Dhymacht/ wann man Tüchlein oder Schwämlein
drein duncket/ und es einem also für die Nasen hält.

Lavendelessig ist gut zu allen Kranckheiten des
Haupts. Also hat man Erdbeernessig/ Himbeeres-
sig/ Melknessig/ und viel andere Essig mehr.

Wie man Feigenessig machen soll/ lehret Colum-
mella lib. 12. c. 17. Wie man mehr Zwibeleessig ma-
chen/ soll/ der zum Magē sehr dienstlich/ lehret auch
Columella lib. 13. c. 34. Wie man aus verroche-
nem Wein guten Essig machen soll/ besibe Colum-
mellam lib. 12. c. 5.

Ich bin berichtet/ wann ein Essig verdirbt/ so soll
man nur Ingber klein geschnitten / drein werffen/
so soll er sich wider rectificiren, befinde es aber im
Werck nicht also. Etliche heissen im abgefallenen
Weinessig Rappeswurzeln werffen / so soll er wid
zurecht komen Theophrastus Paracellus schreibet
daß Ingberöhl des Essigs conservativum sey/ lib.
de natura rerum.

Man kan auch wol Essig machen/ wann man
ein Ohm scharpffen Weinessig nimbt/ vñ ein Ohm
des neuen Mosts / wie er von der Pressen kompt/
darunter geußt / und rührets wol durch einander/
unnd thuts in ein wol zugemacht Fäßlein das mit
Wech wol verstrichen ist/ nach 30. Tagen mag man
ihn wol brauchen.

Wann ein Wein schwach worden ist/ so lege et-
liche stücklein von Gerstenbrod hinein/ in 2. Tagen
wird er stark. Mizald. centur. 7. Aphor. 9.

Etliche pfelegen auch sonderliche Künste mit dem
Essig zu liben/ und legen Knoblochsamendrein / so
wird der Essig in 3. Tagen wider zu Wein.

Vom Essig besibe weiter Constantinum lib.
7. c. 2. Mizald. Centur. 3. Aphor. 57. 80.

Das XII. Capitel.

Von sonderlicher Krafft / Tugend/ Wür-
ckung und Nus des Essigs.

Der Essig ist ein sehr nützlich/ köstlich und her-
lich Ding in einer Haushaltung/ dan er zur
Speise/ dieselbige lang gut und schmackhaftig zu
behalten/ unnd gut zu machen/ sehr nützlich kan ge-
braucht werden/ und hat eine sonderliche/ doch zim-
liche Krafft zu fühlen in primo gradu, und auszu-
trucknen in tertio gradu, Es wolle etliche Gelehr-
te/ daß nicht allein kühle/ sondern auch wärme/ aber
das seyn contraria, zugleich kühlen und wärmen.
Der Essig kühlet per se. und an jm selber/ dz er aber
das ansehen hat/ als wärme er/ wie man siet an
manchen Menschen/ der gern säwers ißet/ daß ihm
bisweilen der Schweiß ausbricht/ das geschicht per
accidens. od zufälliger weise/ wie in heißen Hunds-
tagen einem Menschen gar heiß unnd warm wird
wann er jehling und viel trincket. Dann die Kälte
treibet die Hise/ die sonst im Leibe verborgen ist/ her-
aus in die eufferste Glieder/ dz die gar warm werde/
wie die tägliche Erfahrung bezeuget. Dar unnd wär-
mer der Essig per se nit/ befindet man aber nach sei-
nem Brauch eine wärme/ so geschichts per accidēs
und per accidēs wie die Gelehrten wissen.

Darnach so ist der Essig ein subtil durchtringend
Ding/ dz diefe ding klein unnd subtil machet/ die diefe
schlirige Feuchtigkeiten zerschneidet und zertreibet.
Drumb hat Hannibal als Plinius und Plutarch.
schreiben/ die grosse harte Felsen mit Feuer gewär-
met/ und mit Essig also weich gemacht/ als er durch
das unwegsame Alpen Gebürg in Welschland
hat ziehen wollen/ daß man sie leichtlich hat zu stü-
cken haben/ und darnider werffen können.

So schreiben auch etliche/ daß wann ein Kiffel-
stein in 7 Tag in den scharffste Essig gebisset werde
so soll man ihn mit den Fingern zu Pulver reiben
können. Und wann man ein Ey 3. oder mehr Tag
in dergleichen starcken Essig lege/ solls so ein dünne
und weiche Schale bekommen/ daß mans leichtlich
durch ein eng Ringlein stossen könne/ wann mans
aber

Essig wider
zu Wein zu
machen.

Essig Nus
Krafft und
Wirkung.

Essig wie er
von Krau-
tern gemacht
wird.

Essig von
Polen die-
net vor die
Dhymacht.

Lavendelessig
zum Haupte
gut.
Essig von
Feigen unnd
Weizweib. in
dem Magen
gut.

aber darnach in warm Wasser lege / so solls wider hart werden

Also wann einer geronnen Blut oder geronne ne Milch im Magen hette/der trincke nur warmen Essig/der zerreibet sie bald wider Dergleichen solviret auch die Cleopatra ihr Edelgestein im Essig/ Macro.lib. 3. Saturn c.17. Plin.lib.9. c.35. dann die Kälte des Essigs ist ein disgregativum und resolutivum homogeneorum, wie die physici redē.

Item wann man kein Salz hat/das Fleisch und andere Speisen lang zu erhalten / so braucht man an seine statt Essig / welcher nit allein die Speisen an ihrer Güte erhalt / sondern sie auch fein mürb und schmackhaftig macht / wie man sibet an den Kindern Braten/ grossen Vögeln/ unnd andern dergleichen mehr / wann die drein geleyet werden/ allein er hat diese Krafft nicht lang/ dann wo man nach etlichen Monaten nicht einen neuen Essig überher geußt / so wird er zu Schleim und Rog.

Er hat auch eine zusammenziehende Natur an ihm/ und macht Lust zum Essen / stärcket den Magen/ verzehret und treibet aus die schirrige Feuchtigkeiten des Magens/ eröffnet des Milches unnd der Leber Verstopfung/ dienet wider die Giffte / stillt den Fluß des Leibes und des Geblüts / ist gesund denen/so die Schlassucht oder den Lechargum haben / unnd die von Simmen kommen seyn/ frische Wunden saubert und reiniget er/ und läßt sie nicht geschwellen / dann er treibet alle Schwellst zurück.

Den Nervis ist er etwas schädlich / wo die auch seyn im ganzen Leib / dann er verlegt sie / daher er auch die Zähn stumpff und eyslig macht / wann er ihre Nerven erreicht. Drumbringet er auch bißweilen grossen Schaden/ wann man ihn gar zu oft brauchet/innerlich in dem Leib/oder eusserlich/wann er nur von aussen aufgelegt wird/es sey dann/das man ein wenig Rosenwasser mit untermenget/oder ein wenig Wein oder Saffran. Sonst ist er auch gut vor das Brechen/dienet sehr zum Gehör / dann er eröffnet die Gänge oder Wege zum Gehör/schärffet auch das Gesicht.

Mit den Metallen hat er eine sonderliche Correspondenz/ dann er naget und arbeitet gern in ihnen/ und machet allerley Farben aus ihnen/ als Bleyweiß aus Bley/Grünspan aus Kupffer/ Lasur aus Silber. Die Hefen aber oder das Sediment des Essigs ist vor des tollen Hundes/ Crocodillen und giftiger Schlangenbiß. Diß sey also hiemit genug gesagt vom Essig: Wir müssen nun wider zum Bier kommen/ und denselben Tractat vollend zum Ende bringen.

Das XIV. Capitel.

Von etlichen Gebrechen des Biers.

In der Erndzeit fänget sich das böse Bier an/ und wehret schier biß auff Galli/dann vom neuen Malz gefelt auch nicht sonderlich gut und gesund Bier/sondern Jung/trüb und dick. Dann es hat sich noch nit gefelt / und von den Hefen gesäubert und geremiget/und hat noch viel der Wasserigen Materien/welche sich alle verlieren/wanns ein wenig ligt/ und älter wird. So wermet es nicht so wol als alt Bier / unnd verursacht Podagrische Krankheiten. Drum ist allezeit alt Bier besser/

wärmer/ gesunder und durchträngender dann junges/ und soll ein Hauswirth sich umb dieselbe Zeit mit einem guten Trunck Bernawisch/ Schneeberger/Drauschweigischen / oder andern Bier versehen/das in der Hitz wol austawret/und die innerliche Hitz des Leibs ein wenig stillt.

Wann im Sommer/ sonderlich aber im Ende Julii/ und Augusti/das Bier sawer wird/so nimbt ein new geleyet Ey/ und stich zu rings herum kleine Löchlein mit Nadeln hinein / lege Lorbeern darzu/ein wenig Hopffe/ und Gärstentörner / thue es miteinander in ein Säcklein / und lege es hinein/ oder henge es oben nur zum Spundloch hinein/ so wirds nit sawer/ weil seiner ein Tropffen ist/ es sey Gersten oder Weizenbier. Oder henge ein new geleyet Ey und Rußlaub von welschen Rußbäumen oben zum Spund hinein ins Faß.

Wiltu aber diesem Unrath in der Zeit vorkommen/so nim Rihn/ und schneide Spöndlein darvor etwa einer Spannen lang/ unnd eines Fingers breit/und wirff sie auff das Bier/weil es noch gang warm ist / das benimbt ihm das Sommerenken gang und gar/ das es zu verwundern ist.

So auch ein Bier auff dem Bottich sawer worden were/oder sonst in dem Faß/so wirff ein Hand voll oder zwei Salz/ und eine Handvoll oder zwei Asche hinein/ und geuß eine Kanne zwei oder drey Wasser darzu hinein/rühre es untereinander/und verspunde es wol/sonst lieffs alles herauf/un laß also versauften.

Item / nimbt guten reiffen Haber sampt dem Stroh/und schneide Büschlein/und hengs hinein/ so stößt das Bier auff ein neues auff/ als wann es jung Bier were.

Wann ein Bier wil sawer werden /so nimbt Aschen von Benfuß gemacht/ zum Eymen ein halbe Handvoll / Item büchene Asche gleichviel / geuß Bier dran / und mische es untereinander/ das es wird wie ein Müßlein. Dieser Mixtur geuß darnach etwa anderthalbe Kanne/Quart oder Maß in ein gang Fuder Bier/und rühre mit einem Besen wol umb / laß es darnach rühen / so wirds sehr lustig zu trincken und sein frisch.

Das ein Bier nicht schal wird/sondern alle Zeit gut bleibt/weil man davon trincket.

Nimbt vor ein Pfennig oder drey Lorbeern/ sechele nur die eusserste Haut darvon/henge sie in einem leinen Tüchlein ins Faß

Oder wann du ein Faß wilt auffthun/ so thue nur Salz in ein Tuch / lege es über den Spund und spunde es zu / oder vermach es mit einem frischen Leim also über den Saß/so bleibets gut weil ein Tropffen drinnen ist. Dann das Salz ist ein sonderlicher Balsam der nicht allen Leuten bekand ist.

Oder henge Centauriam oder Bertram hinein/ diese 2. Kräuter bewahren recht Gutt/das Bier vor sawer und allen bösen zufallen.

Item/ nimbt vor ein dreyer Hirschzung aus der Apotecken/Carobenedicten Kraut/ ein frisch Ey/ eine Meßgen Hopffen/ ein Handvoll rein Stroh/ kurz geschnitten/ etwa anderthalbe Spannlang/ wirff alles miteinander oben zum Spunde hinein. laß den Bierspünder das Spund machen / laß es auff-

Essig warm getruncken getreibet im Magen ge- ronnene Milch unnd Blut. Item zerreibet auch Edelgesteine. Essig wird auch an statt des Saffrans gebraucht.

NB. Essig ist zu vielen Dingen gut.

Essig treibet alle Schwellst zurück.

Essig dienet vor das Brechen ist gut zum Gehör unnd schärffet das Gesicht.

Essig hat mit den Metallen eine sonderliche Correspondenz. Hefen des Essigs dienet vor des tollen Hundes/ Crocodillen und giftiger Schlangenbiß.

Bier so ein Mangel hat.

Bier das alt ist/ das ist gesünder dann junges.

Bier so im Sommer pflaget sawer zu werden/ wie ihm vorzukommen sey.

Bier das sauer wer zu vertreiben.

Bier auffstoßent.

Bier vor sawer werden zu verwahren.

Bier so nicht schal soll werden/ wie es zu machen sey.

auff-

auffrichten und setz es auff den Boden/ und trinck also darvon so bleibet dir der letzte Trunck so gut als der erste Man muß aber eben in dem Boden ein Lüffloch machen / wann man darauß zapffen oder lassen will.

Etliche nehmen ein frisch Ey / dz an dem Tag/ da man ein Faß Bier anzapffen will/ gelegt ist/ un lassen in dz Bier hinein sincken / und machen dar nach den Spund mit frischem Leim wol zu.

Es stecken auch etliche Pfirschenlaub ins Bier/ das befördert die Brin / und nimbt die Würm im Leibe weg.

Wann ein Bier nit auffstößen will.

**Bier auffstos-
sent zumachen** Etliche Bier wollen anfänglich nit gerne auffstos-
fen/wann sie in das Faß gebracht sein/aber das ist desto ärger nicht / dann es werden hernach starcke und gute Bier/die wol aufdawren. Wiltu es aber auffstosent machen so nimb etwan 2. Stübchen/ ein Stübchen helt 4. quart / oder vier Maß oder Kanne desselben biers / und mache es warm / das es nur laulichet wird/wie ein Suppe/umnd geuß es d: e. hi nem ins Faß/ so stößt daffter auff.

Oder nimb nur ein gemahlen Malz/ thue es in eine Schale/ geuß Bier drein/rührs durcheinander/ und geuß es also ins Faß / so stößt bald auff. Oder thu das gemahlene Malz in ein Tüchlein / und hengs also hinein.

Oder nimb Hefen/ und thue Rücken Meel drein/ mach etliche Reuchliche als ein Tauben Ey groß/ leg sie in die brardöhre / laß sie fein hart werden/ umnd wirff sie in ein Faß/ so arbeiten die Hefen bald/ und treibers vber sich.

Oder setz desselben biers / dz nit auffstößen will/ einen Kessel vol vber dz Feuer / laß warm werden (doch dz es nit siede) und geuß es ins Faß. Doch ist es einem Bier gegen dem Sommer wanns lang liegen soll/ nit gut/ das da bald auffstößt.

**Bier so bezu-
bert / umnd nit
auffstos. n. w. i.
wie ihm zu be-
sen.** Es pflegen auch bisweiln gottlose Leut einäder die Bier zubezaubern / das sie gar nit auffstößen wollen/ sondern werden greulich stincken. Soiche Teuffels huren/ soll mā in Pul. r verbrennen/ dan sie sind schädliche Leut. Ich habß gesehen/ das sie ihren Nachbarn zwölff/ zwanzig/ dreißig Bier nach einander verdorben haben / das sie so greulich gestincken/ dz sie andere Leut nit haben reichen können/wann sie dz stinckende Bier auff die Gasse/ gossfen haben. Dann es kan und wils auch kein Vieh gemessen/ so greulich richtet es der Teuffel zu: und dz macht arme Leut / denen so viel Bier nachemander v. rderben. Da leg nur ein abgelegte Schlangenhaut unter das Faß / und wirff oben ein schnur mit Corallen hinein/ so wirds bald auffstößen und gehren/ es schadet den Corallen nichts.

**Einem Bier einen guten Geschmack zu-
machen wie ein Wein.**

**Bier ein
Schmack zu
machen wie
Wein.** Nim ein Faß/ da erst Beerwein ist außgeschenckel worden/ und laß von stund an Bier drauff füllen / so bekombt es gar einen Weinschmack von den Beeren/ und wird schön lauter und gar gut zu trincken. Eöllnische und Hollendisch Bier seyn auch also beschaffen / das sie oft für einen Wein getruncken werden. Ka auf.

Das sich ein Bier nicht verkehre.

Nimb Lindenblätter/ Ruffblätter/ und Beyfuß/ ana, und halb so viel Vermuth/ hänge es ins Bier. Oder lege schöne weise Kieselstein hinein/ auß einem klaren stießenden Wasser. Wann sichs aber schon verkehret het/ so nimb heiß Gerstenbrod auß dem Ofen/ brichs von einander / umnd legß auff den Spund/ und thu das so oft/ bis es wider kombt.

**Bier das es
sich nit verkeh-
ret und wandel-
bahr werde.**

Oder nim ein frisch Ey/ dz man selbigen Tag da man dz Bier will anstecken/ erst gelegt worden/ wann man dz Bier will anstecken/ so laß dz Ey ins Faß / und mache oben dz Spund mit Lehm fest zu / weil ein Tropffen im Faß ist/ so wirds nit sawr.

**Wie man ein Bier frisch ma-
chen soll.**

Nim büchene oder bückene Aschen/ die fein klein geraden ist/ wieviel einer Faß Bier hat/ so vil Hän-
**Bier gehre is
zumachen.** de voller Aschen muß man auch nemen/ machs/ diecke mit dem Bier/ wie ein Bren / darnach gieß es mit dem Bier in das Faß / rühr es wol umb und laß es darnach reihen/ so wirds sein frisch.

**Ein Bier gehrent zumachen das gar
nicht gehren will.**

Nim guten Rihn/ der am fettesten ist / schneide ihn zu stücken / als eines Fingers dicke umnd lang darnach nim einen neuen Topff/ leg den Rihn hinein mach den Topff oben fest zu mit einem Deckel/ doch das er ein wenig Luft behelt / als ein Feder fühl groß. Mache umnd den Topff ein klein Kohlfewer/ ein Spänie da von zu rings umbher. Wann der Topff nit wol warm ist / darnach mach das Feuer näher zu Topff/ bis der Rihn durch dz Löchlein im Topff beaimet zu geschten/ oder zugischen/ oder zubraten. Als dann thu den erhitzen Rihn so heiß als er ist/ in das Faß/ dz nit gehren will/ spünde es oben fest zu/ laß es 3/ 4/ oder 5/ Tag also wol verspündet liegen/ darnach luffte es ein wenig / so ge. et es oben auß/ umnd wird wol schmeckent / als dann nim den Rihn wider her auß/

Ein anders notatu dignum.

Wann nasse Sommer seyn so will die Gerste oft maln auch nit wol bieren / wie es Anno 1608. geschah / da widerfuhr es vielen Leuthen / das die Bier in Portich oder Küblen/ wann man im Hefen geg. ben hatte/ nicht gehren oder auffstößen wolte. Diß widerfuhr mir auch zweymahl nach einander mit zweyen bieren. Aber ich ließe das Bier wider in die Pfanne bringen/ und legte Reisen von kiefern Holz drein / umnd ließ es bey einer guten halben stund mit einander wol sieden / und ließ es darnach wider in den Portich oder Kübel bringen/ und kalt werde / und lies ihm auff ein neues widerumb Hefen oder bermen geben / so stieß es fein auff / umnd ward ein gut wol schmeckend Bier. Etliche nehmen vor das kieferne Reissig kieferne Spänie / oder ein Kraut/ das die Meckelburger Bverirag nennen es ist ein Kraut / wächst an den Zäunen / hat nur grüne blätter/ und keine Blumen. Die Meckelburger nennens Bverirag. Besiße droben im 1030. dieses Buchs.

**Bier auffstos-
sent zumachen
ein gut reme-
dium.**

D

Das

Das kein Bier verderbt oder sawer wird

sondern lang gut und lieblich bleibet:

Bier das es nicht verdorret oder sawer wird.

Nim frische Mantwurzel / im zunehmen des Monden gegraben / gedörret / eines Glied groß / un hengs an eine fadē zum spundloch hinein / dz löst kein Bier sawer werden / oder verderben / wanns nur stetigs dz bier erreichet / bis auff die legt. Maß.

Vom Donner.

Wanns im Sommer donnert / so pflegen sich bisweiln die Bier zuverändern : Aber lege nur Messeln auff die Fasz so verzehret sichs nit.

Wiltu im Sommer ein frischen Trunck haben.

So samle dir viel Eys im Winter in eine Eysgruben / und lege darnach das Eys im Sommer in kühl Wasser / setze die Kanne mit dem Wein oder Bier drein / so hastu einen recht kühl frischen Trunck.

Hastu nit ein Eysgrube / so legedz Eys in einen frischen Keller / da die Luft nit darzu kombt / je och sihe auch zu / das du den Leib nit zu sehr erkältest. Dann ein kalter Magen dewet nit wol / und macht Unlust zum Essen Es machen aber grosse Fürsten und Herrn ihre Eysgrube also. In frey m Gelde lassen sie eine grosse und zimblische dieffe Grub graben unnd schütten die aufgegrabene Erde oben um die Gruben umbher / wie die Berckheyr umb ihre Schachthaben / auff diesen Schut machen sie ein Dach un eine Thür hinein / darein legen sie dz Eys / und schliessen die Thür zu. In heissen Hundstagen legen sie es in kalt Wasser / und setzen das Bier un den Wein hinein. Dife Küst haben unsere grosse Herrn vö den Reussen und Moscovittern gelernet. Dann von den schreibet Gerrardus Mercator in seiner Cosmographia, habene & Russi cere vilā quam ætati injectus glaciei crustis infrigidant.

Wann ein Bier nach dem Fasz schmecket oder stincket.

Bier so nach dz fass schmecket oder stincket / wie ihm zuheiffen.

Wind etliche Weizenförner / homines superstitiosi sagen von 35. Körner hänge sie in einem bindel eins Fasz / so wirds wol schmecken. Oder nim Reinfahr / ist ein Kraut / Wachholderbeer / heiligen Geists Wurzel und rothe Benedictenwurzel ana und 4. frische Eyr / hengs oder legs alles miteinander ins Bierfasz.

Wann die Fasz in den Kellern gar nahe an der Wand oder an der Mauer liegen / so schmecket bisweiln das Bier gar Erdensig drum muß man die Fasz nit gar an die Mawren legen :

Bier fülle solen rein gehalten werden.

Vor allen dingen sol ein Hanswin thim drauff grosse Achtung gebe / dz sie reine Fässer habe / darein sie den Wein und dz Bier füllet / dan damit kan ein trefflicher grosser schaden widerfahren. Alle Leut schelten auff einen Wirb un Birthin / die ihren Besten einen guten Wein oder Bier fürtragē / dz nach dem Fasz schmecket oder stincket / als wann zuvor ins Fasz gehosieret were. Pfiu dich an sagen sie / dz muß sau Bolet seyn / dz so einen edlen Trunck so schändlich verderbet / auß pur lauter Faulheit / und Unachtsambkeit / das man die Fasz nit kan rein halten: Nota bene was ich sage.

Wann ein Bier durchsführen / oder fortbringen trüb worden ist.

So nim nur eine Handvol gebrantes Salzes /

wirffs ins Wasser / und geuß desselben Wassers ein Quartier oder 2. ins Fasz / un d laß vber Nacht ruhen / so wirds darnach sein lauter und lustig zu trincken sein. Man kans auch einem Wein thun / ehe man ihn zapfft. Oder wirff nur eine Hand voll reinen Sand drein.

Bier so vom fahrn trübe worden / wie im zuheiffen.

Das ein Fasz Bier frisch und eines schmackes bleibe / weil man davon trincket / wanns gleich 8. Tonnen hielte.

Wirff nur 3. oder 4. abgetreugte spilling drein. Oder lege Benedictenwurzel ins Fasz sein sauber und rein gewaschen / unnd richte das Fasz auff / so wirds nit sawer / sondern bleibet gut / bis gar auff die Reize.

Bier dz tan ge zu zapffen geht / wie es zu machen das es immer frisch wird schmack

Etliche legen 50. Hopffenblätter und 50. Hopfenförner / und ein new gelegt Ey / und 25. Pfefferförner / und 14. oder 15. Strohalmen in eine Tonne Bier / und trincken also davon / das soll auch gut bleiben weil es weret.

häftig bleibe,

Wiltu das ein Bier lieblich zu trincken sey.

So heng nur ein half Pfund roten Benedictenwurzel mit wilder Salbey drein / nim ein Beerweinfasz und zeuch Bier drauff / so bald der Beerweinfasz aufgeschenck ist / so nimbt das Bier den schmack des Beerwants an sich / unnd wird schön / klar / lautter und wolriechend.

Bier einen lieblichen schmack zumachen.

Wer ein Bier wil schön lieblich und klar machen.

Der nehme Salz / und Hefen von dem Bier / dz er bereiten wil / und schlahe oder rühre es wol unter einander / und laß des Biers auß dem Fasz drauff / und rühre es wol durcheinander / und laß es darnach ruhen Darnach fülle dz Fasz damit voll (dan es muß in ein giessen ein wenig leer seyn) dz mans umbrühren kan. Etliche thun auch halb so viel Alaun zum Salz / doch muß man dieser Materien nicht zu viel hinein giessen / ein quart zu einem ganzen Fuder ist genug.

Bier schön heit und klar zumachen.

Oder nim Stroh ein Handvoll / unnd schneide eine spannel lang wirffs oben zum Spund hinein unnd nimt gebrandten Leim auß einem Dach ofen klopfte in kleim / schütte ihn auch hinein / doch soll man zuvor / ehe dam man diß thut / ein paar Kannen herauf lassen / und oben zum Spunde wieder hinein giessen und wanns 2. oder 3. Tage gelegen / das Fasz ein wenig auffheben / unnd also immer fort an thun / und folgen mit dem auffheben / bis es gar auffgehoben ist / so hastu allezeit einen klaren guten Trunck / bis er gar außgetruncken ist oder wird Man muß aber auch den spund oben mit frischem Leim immer zuhalten.

Wiltu das ein Bier nicht sawer werden soll.

So leg Benedicten Wurzel rein gewaschen mit sambe ihrem Kraut drein / wan du es anzapfen wilt / und mach oben dz spundloch mit weichen neuen Lehm zu / unnd steck ein frisch new Holderstecklein durch den Lehm / etwan einer Ellen lang hinein jedoch das es das Bier nit berühre / doch schadets auch nit / wans gleich das Bier mit berühret / oder magst in der ersten ein wenig davon trincken / unnd darnach

Bier das es nicht sawer werden soll.

darnach dieses mit der Benedictenwurzel / Lehm / und Hollend-erföcklein thun.

Wanns aber sawer worden.

So nimb Habern mit dem Stroh / wann der Haber in der gelbe ist / und schnei: Büschlein / unnd hengs ins Bier / so löst es wider auff / unnd thut wie jung Bier. Heinrich Knauff.

Wie man ein Bier das grob sawr und hertzlich ist / gut zutrucken lustig und lieblich machen soll.

Hier so sawr gut unnd lieblich zu machen.

Zerstoß Weysen / und schüt es in das Faß / oder henge den zerstoßenen Weysen mitten in das Faß / so wirds hüpfich süß. Oder nimb Hopffen unnd drey Eyr zu einem Fuder / klopfes in einander mit gutem Bier / und geuß es in das Faß / dies Bier wird gut zutrucken / wanns gieret.

Oder wirff ein gang new gelegt Ey hinein / und steck einen gangen birckenen Strauch hinein / also das nur der Stamm reiche bis zum Grund / und das Reiß oben davon herauß reiche / unnd fleibe oben den Spund mit frischem Lehm zu. Etliche stecken nur einen Fliederstrauch hinein / und machens oben zu. Es sagen auch etliche / man soll Honigkleelein von Honig auß Weizenmehl gemacht / auß dem Herd sein außsetzen / unnd in ein jeder Faß eine werffen / wanns gebrawen / gefast / und außgezohren hat / und solls oben mit Lehm zutmachen.

Wie man ein Bier bald im Brawen soll scharpff und wolriechent machen.

Hier also bald wolriechent und scharpff zu machen.

Nim ein stuck Hars / unnd wirffs in den Hopffen / wann man den Hopffen seud / und laß damit siedem / so wirds sein frisch / unnd kriegt einen feinen hartigen Geschmack. Etliche nehmen auch Wachholderbeer / und werffen sie in den Hopffen / das sie darin mit auffsieden / darvon solls Bier auch wol schmeckend / frisch und gut werden.

Das XV. Capitel.

Von der Trunckenheit.

Sie Trunckenheit / so vom Bier oder Wein kombt / ist ein schandlich böß Laster an einem jedern Menschen / er sey jung oder alt / Mann und Weib / Obrigkeit oder Unterthan / drum soll sich ein jederman fleißig darvor hüten und vorsehen.

1. Dann erstlich / so hats Gott in seinem Wort ernstlich verbotten / Iai 3. wehe denen die des Morgens frühe auff sind / des Sauffens sich zu befeßigen / und sitzen bis in die Nacht / das sie der Wein erbitze / und haben Harpffen / Psalter / Paucken / Pfeiffen und Wein in ihrem Wolleben / und sehen nit auff das Wort des Herrn / unnd schawen nit auff das Werk seiner Hände. Item Iai. 22. Joel. 1. Luc. 22. und an vielen andern örtern mehr.

2. Darnach so habé alle weise verständige Leut diß Laster zum hefftigsten gestrafft unnd gedadelt: Augustinus sagt / die Trunckenheit / ist ein freudlicher / schmeichlender Teuffel / ein süßes Gift / eine liebliche lustige Sünde / wer die hat / der hat sich selber nit / wer die thut / der thut nit allein Sünde / sondern ist eitel Sünd. Ein ander nennet die Trunckenheit naufragium pudicitiae & castitatis, einen Schiffbruch aller Zucht unnd Erbarkeit. Item, Brevem comitalem morbum, einen fur-

gen schweren Gebrechen. Chrylostomus nennets Matrem omnis tristitia, eine Mutter aller Trawrigkeit / Item radicem omnium aegritudinum, eine Wurzel aller Kranckheiten / und laetiam diaboli, des Teuffels Frewde.

Quidam belle dixit, Μεθυσεν αι μητροπολι των κακων quia hinc ceu colonia omnium flagitiorum deducuntur, Trunckenheit ist die Hauptstätt im Lasterland / von der alle Laster herkommen Seneca nennet sie / voluntariam insaniam / eine willtze Unsinnigkeit. Wann die alten Römer die Trunckenheit abmahlen wolten / so mahleten sie einen Knaben / der ein Horn in der Hand / und einen gläsernen Krang auß dem Haupt hatte: Damit anzugeigen / das Trunckenheit die Leut zu pur lautern Kindern macht / unnd Trunckenböde können nicht schweigen sondern lauten unnd klingen allezeit wie ein Horn / wann drein geblasen wird / unnd lassen sich düncken / als weren sie gar reich / da doch all ihr Gut ein gläsern Gut ist das leichtlich zergethet und zerschmelzet / wie Butter ander Sonnen.

3. Zum dritten so ist Trunckenheit ein schädlich Laster / welche den gangen Leib des Menschen in allen Gliedern sehr schwacht und verderbet: Dann sie schadet der gestalt und Schönheit eines Menschen / Propert. lib. 2. Vino forma perit, vino corumpitur aetas. Trunckenheit benimbt eine Menschen seine schönheit / und bringet ihn endlich umb sein Leben. Sie nimbt einem Menschen alle seine Kräfte / und gebieret vil Kranckheiten / dann sie macht flüssige Leute / und gibt Drtsach zu vilen offnen schäden / auch schadet sie dem Gehirn. Drum werden auch die Leute die ein schwach Gehirn haben / leichtlich truncken die aber ein stark Gehirn haben / werden nicht so bald truncken.

Trunckenheit verderbet den Menschen.

Plinius und Avicenna schreiben: Das Trunckenheit bringe hangende unnd bleiche Wangen / böse und flüssige Augen / harre wüttende Schläffe / nächtliche Dnruh / erschrockliche abschewliche Dnruucht / stinckenden Arhem / verderbet die Leber / das Gehirn und die Semadern / daher entlichen kommen zitternde Händ / die Bicht / der halbe unnd ganze Schlag / böse krancke Podagrische Schenckel / und Verlierung der Gedächtnis.

Lucr. et. lib. 3. rerum natural.

Hominem vini vis cum penetravit Aetis & venas discessit debitus ardor, Consequitur gravitas membrorum, perpe diuntur.

Cōtra vacillāti, tardescit lingua, madet mēs, Nant oculi: clamor singultus, jurgia gliscunt.

Ovid, sagt / in 2. de arte.

Vina parant amicos, faciuntque coloribus aptos: si scil, sobriè bibantur, Si vero non fiat hoc, so heists recht.

Vina parant aminos, faciuntque furoribus aptos, Plinius sagt / Præmium summum ebrietatis est, ferè rerum omnium oblivio, morsque memoria. Der Trunckenheit Lohn / ist Vergessung aller ding / und der Gedächtnis Todt.

Macobrius libr. 1. Somnii comes ebrietatis oblivio est. Vergessenheit folget der Trunckenheit: verdunckelt das Gesicht.

Prov. 24. Wo ist weh? wo ist Leyd? wo ist Zanck?

D ji wo ist

wo ist klagen? wo sind Wunde ohne vrsach? wo sind rothe Augen? Nemlich wo man bey dem Wein ligt / unnd kombt aufzufauffen / wo eingeschenckt ist. Siehe den Wein nit an / das er so roth ist / und im glase so schön stehet / er gehet glatt ein / aber darnach beist er wie ein Slange / unnd sticht wie ein Otter.

Item, Caelius Rhodiginus lectionum antiq. l. 19. c. 25. Das ein Mensch / der gar zu vil alte hitzige Wein trincket / entlichen den Schlaff verleuret / das er nit mehr schlaffen kan / wie ich selber an einem vom Adel gesehen / welcher des Nachts nur ein wenig schlummerte / unnd doch alles höret / was im Hause und in der Kammer geschach. Er trieb es auch so gar lang nicht / er mußte endlich in seinen besten Jahren sterben. Dann auff solche Verlierung des Schlaffs / folgen gern böse Febres / Unsumigkeit / Vraubung der Vernunft / und letztlich der Todt. Wie dann auch ohne das Vollsauffer nit lange leben können / wie die Erfahrung bezeuget / das man manchen Trunckenbold auff den Morgen todt im Berche findet. So sagt man auch sonst im Sprichwort: Multo plures crapula, quam gladio mori. Das vil keut mehr durch Fressen unnd Sauffen umbkommen / dann durch das Schwerd.

Crapula wo wo her deri vurt werde,

Crapula kombt vom Griechischen Wort κραπαλη welches Luc. 2. 21. 34. braucht / und wird deducirt vom κρατα caput / und κρατα quatio, concutio, quod concutiat caput aut cerebrum. Da das wircket die Trunckenheit bey einem Menschen. Wer vil Wein trincket / dem bebet der Kopff / ex imbecillitatibus nervorum & paucitate spirituum. Vnd ist dis Wort Crapula genemmen vom grossen gefresse und vollem gesauffe der Leut / dardurch die Geister des Gehirns geschwecht und perturbirt werden / welche das Befresse unnd Gesauffe verhindert unnd verleschet / wie dann auch die Krafft des Magens und der Leber.

Crapula was sie eigentlich sey.

Crapula ist eigentlich der Eckel unnd das grauen / welches einer bekombt / wann er des vorigen Tags sehr gefressen und gesoffen hat / unnd gehet herum mit dem Sprengkessel / bespeyet und besudelt sich / das die Säu lieber / dann die Menschen / umb unnd bey ihm seyn / geschweige dann Gott und die heiligen lieben Engel. Drum wird durch dis Wort offtmahln der Effectus pro causa, & e-contra, causa pro effectu gebrauchet. Wan nun Christus im Luca sagt / hütet euch aber / das ewre Herzen nicht beschwert werden mit Fressen unnd sauffen: So verbeut er nit essen und trincken / oder ehrliche Fröligkeit unnd Freude / sondern tägliche Bollerrey / welche das Gebett / das nachdenck der Schrift / unnd andere Geschäfte des Veruffs auffhalt unnd verhindern / dan die Geister des Gehirns seynd immediat organa des Heiligen Geistes / welche der Geist Gottes anzünden solte / unnd wesentlich bey ihnen seyn / unnd sich mit denselbigen im Herzen vermischen unnd vermengen / aber durch die crapula wird so Heilig Werck des Gebetts auffgehalten und verhindert / das es seinen Fortgang nit also haben kan / wie es wol billich solte.

Trunckenheit in stete übung gebracht / kan man nit bald wider abgehn.

Es ist auch hier dis zubeherzigen / das dis Laster / wan es in eine stete Übung bringet / hernachmahln nit kan abgegangen werden / so muß man darnach immer fortfahren in täglichem Fressen unnd sauffen / dann alte Gewohnheiten sind schwerlich abzulegen / unnd je mehr einer trincket / je mehr

in durstet. Darnach folgen dan Fisten / böse Stiß / unnd Feuchtigkeiten im ganzen Leib / böse flüssige Schenckel / die da immer seigen und siepern / und wan man ihnen das rinnen durch heilung erwehlen will / so steigt dan der Vollsauffer auff.

Ach Trunckenheit bringt manchen umb seinen Hals: Musste nit der volle Zapff Holofernes seinen Keyff in trunckener weise lassen / Iud. 13. Musste nit der Ehrliche Mann Clytus im Convivio sein Leben lassen / den Alexander in trunckener weise erstach / wie Seneca Epistol. 48. ad Lucillum schribet. Auß diesen und dergleichen Ursachen und Historien / kan ein jeder vernünftiger leichtlichen schliessen / wie gewaltig dis Laster dem Leib schadet.

Fürs ander / so schadets auch guten Sitten / wie Seneca sagt / 48. Conserudine insana durata vitia vino concepta; etiam sine vino valent. Drum machts auch hohe / weise / verständige Leut zu Narren / wie Syrach c. 19. sagt / Wein und Weiber bethören die Weisen. Das ist / die jenen die billich weiß unnd verständig seyn / unnd andern mit guten Exempel vorleuchten sollen / als da sind Kayser / König / Fürsten / Priester / Schulmeister / Frauen und Jungfrauen / Eltern unnd andere mehr / die schwache Leut leichtlich ärgern können. Drum muß auch kein Priester im alten Testament Wein trincken / wann er in der Hütten gieng und aufwarthet / das er seine Zuhörer recht lehren / und mit rechter Andacht betten kund / unnd im Opfern unnd andern Ceremonien nichts versah / Lev. 10. Also sagt von Königen und Fürsten Salom. Prov. 31. Gib den Königen nit Wein zu trincken / noch den Fürsten starck Getränck / sie möchten sonst trincken und der Rechte vergessen / unnd verändern die Sachen jrgend der einder Leut / wie Valer. Max. lib. 7. c. 2. vom Phil. p. Macedone schribet: welcher ein Weib in trunckener weise unschuldig zum Todt verdammet. Weil aber das Weib ihr nichts böses bewust war / unnd ein gut Gewissen hatte / so appellirte sie gar höfflich vom trunckenen Philippo / welches sie auch wol genos / dann der trunckene Philippus mußte die appellation annehmen / und der nüchterne Philippus mußte sie widerum los lassen.

Trunckenheit schadet guten Sitten.

Diese unnd dergleichen Ursachen haben auch den Solonem / welcher einer unter den sieben Weisen in Griechenland war / gevrachtet / das er unter andern seinen Gesetzen / auch die Trunckenheit den Obrigkeiten hart verboten / unnd nachgegeben hat / das man einen trunckenen Regenten tödten möchte. Also lesen wir auch von Eschine und Polierate / da dieselben Philippum den König in Macedonien lobeten wegen seiner Schönheit / Beredsambkeit und Sauffens / das er den Leuten wol bescheid thun köndte / da habe ihr Widersacher Demosthenes geantwortet / das dis ein schlecht Lob sey / dessen sie wol hetten geschweige mögen / dan ein Schönheit gehört den Weibern / beredsambkeit den Sophisten unnd Philosophis trunckenheit aber den schwämmen / dann sich auch ein Schwamb leichtlich voller Wasser ziehen könne. Darum haben auch die alten Grammatici sein unnd wol gesagt: Vinum dici, quasi venenū seu venū, dan er ist ein böß gift bey hohen Leuten / sonderlich bey denen / die einen Trunck nit wol verragen können. Man sehe nur Loths Historien an / Gen. 19. wie der

Trunckenheit hat den Phil. Maced. vrsacht ein unschuldig Weib zum Todt zu verdammen.

Trunckenheit wird von Solone der Obrigkeit verboten.

in trun-

Trunkenheit
reiget zur
Draucht.

in trunckener weise eine Blutschand mit seinen ey-
genen Töchtern begienz: und war gewißlich zu er-
barmen/ daß eben den grossen Man die Truncken-
heit vberwinden/ und zu Fall bringen müste/ den
sonsten der Teuffel/die Welt/und sein eigen Fleisch
und Blut nicht bezwingen und verführen kundte
Man sehe/wie schändlich sich Noa entblöset/Gen-
9 und seinen Kindern ein gar böse Ergermuß gibe
Man sehe Alexandri magni des grossen treffliche
Heldens des hochgelehrten weisen und verständi-
gen Regentens/des Muthafftigen Siegreichen
und hocherfahrenen Kriegsmans/ für den sich die
gäße Welt schmiegen und biegen muste/ Historien
an/wie der in trunckener weise seinen guten Freid/
der im offt sein Leben erretet hat/ ersicht/ und wie
er auch entlich Polyposita certamina angerichtet/
darinnen die Leut einander zu tod gefossen haben/
wie Athenæus schreibet/ entlich auch sich selber zu
todt gefossen hat.

Trunkenheit
reiget zum
Todschiag.

Trunkenheit
ist ein Brun-
quel aller La-
ster.

Summa die leydige Trunckenheit ist ein Brun-
quell und Ursprung aller Schanden und Laster/
dann sie macht einen Menschen unverschämte/un-
tuchtig/leichtfertig/zornig/thyrantisch/zc. wie auch
die alten Verflauten/darinnen die conditiones
ebriosorum sein kurz und rund begriffen sein.

Ebrius atq; satur his ecce modis variatur.
Hic canit, hic plorat, hic est blasphemus, hic orat.
Hic saltat lætus, hic est sermone facetus;
Iste loqui, nescit, hic cespitat, ille pigrescit,
Hic est clamorosus, hic est nimium vitiosus
Disputat hic, Villæ per compita curritur ille.
Hic vomit, ille vorat, sic bacchi turba laborat

Man pfleget sonst zusagen/ ein jeder Mensch
hat einen Narrn bey ihm/ allein daß ihn einer bes-
ser bergen kan/dan der ander/manchem entwischt
er gar/ mancher lest ihn nur ein wenig herfür gu-
cken/ sonderlich wann er truncken ist/wie der alte
Vers im Aristotele lautet.

ὁμος τὸ πρὸς τῶν κραμένων κεράννται.

Der Wein nimmet der Menschen Sitten an sich/
und offenbahret sie andern Leuten. Drum sibet
man ein seltsames Fastnachtspiel unter trunckenen
Leuten/Quod capita totiensus, so vil Köpffe/so
viel Sinne/einer singet/der ander weinet/der dritte
lachtet/der vierte fluchet/der fünffte bettet/der sech-
ste ist friedlich/der siebende kiefert und hadert/der
achte siset still und ist trawrig/der neundte danzet
und ist frölich/der zehende scherzet mit Worten/der
eyffte kan nichts reden/der zwölffte schreyet/pläu-
dert und weschet/daß vor seinem Geschrey niemand
kan auffkommen/der dreyzehende schläffet/der vier-
zehende disputiert / der fünffzehende spöttert/ der
sechzehende laufft umbher / und kan nirgend auff
einer Stelle bleiben/der siebenzehende spenet / der
achtzehende frist/der neunzehende ist gar ein Narr/
und also fort an. Da muß alles herfür/was ein
Mensch sonst heimlich im Herze verborgē helt / wie
man sagt Quod est in corde sobrii, h. e. in ore
ebrii, des trunckenen Menschen Mund/verrath des
Herzen grund. Was ein nüchterner Mensch im
Herzen hat/das hat der trunckene im Mund.

Historia von
Cyro und A-
lyageden
König Me-
dorum.

In vino veritas, sagt man im Sprichwort / im
Wein steckt die Wahrheit. Ich muß hier eine hiltori-
am auß dem Xenophonte in prædia Cyril, i. er-
zehlen von Cyro / dan Kinder sagen gern die war-

heit Da Cyr. noch ein klein Kind war/strafft er die
Trunckenheit mechtig an den Neden / dann da er
eine Kann mit Wein in die Hand bekam / unnd
solte seinem Großvatter Altyagi / dem König der
Medorum einschenken/ da wolt ers machen wie
den andern/und den Wein credenzen/goh ein we-
nig Wein in die lincke Hand/trinck aber nicht /
sondern goh ihn wider auß der Hand auff die Er-
de : Der alte Altyages sagte zu ihm / Cyre / wie
kombts/daß du den Wein nicht kostest/ wie ande-
re Mundschnecken pflegen zuthun? Ich söchre
mich / sagte Cyrus es möchre Giffit im Wein
seyñ: Dann im nechsten Kindtauffen hab ichs ge-
mercket/dz euch ein Mundschnecke Giffit eingoh.
Wobey merckest du dann mein Sohn / sagte der
alte König Altyages/ daß wir damals Giffit ge-
truncken hatten? Er antwortet/daß ich sah/ daß
jhr alle Sinnen verlohret/dann ihr thatet damahl
alles das wir sonst mit thun mußten. Dam jhr
schreyet alle mit einander zugleich / jhr redet gar
nichts freundlich mit einander / jhr sunget Neut-
vertleidlein unter einander / einer kund es wohl/der
ander noch besser/daß wir andere alle lachen muß-
ten/ unnd wann einer stille saß / und nichts sang /
so schwuret jhr alle/er köndte hüpsch singen / bald
stundet jhr auff/un woltet danken/da jr doch nach
dem Instrument nit danken kontet / ja jr kontet
weder stehn noch gehn / unnd vergast alles mit ein-
ander/du/daß du jhr König werest/ und andern/
daß sie deine Vnterthanen weren. Daß heist recht
von einem Kind die Wahrheit gesagt.

Jhr Weisen/Könige, Fürsten und Herrn/Ge-
lehrte und Ungelehrte/groß und kleine/ Edel und
Vnede/ Bürger unnd Bauern/in Summa/alle
Menschen auff Erden/ lernet den schändlichen
Saussteuffel kennen/dan der macht euch zu Hun-
den/zu Säwen/und zu vollen unsinnigen Leuten/
und bringet euch bey allen Menschen auf Erden in
die eusserste un größte Verachtug/ Es sagt der Ovi-
dius in 10. de arte, Vina parant animos, faciuntq;
coloribus aptos. Die Weinemachen fröliche Leu-
te/und geben ihnen eine gute Farbe/ ja wann man
sie messig braucht/ nur biß man frölich wird.
Seufft man aber weiter/ biß man des Weins satt
und vbertrüßig wird / vber die schnur harvet / so
verendert sich der Vers/ und sagt/ Vina parant a-
nimos, faciuntque futoribus aptos. Die Weine
machen frewdige Leuthe / die trachten nach grosser
Beute/ unnd wird ihnen darnach von Herken leyd
daß sie getracht nach solcher Frewd.

Ich muß hier noch eine werckliche historia er-
zehlen/ auß dem Athenæo lib. 2. c. 1. und Cælio
Rhod. lib. 9. antiqua. lect. c. 17. Dz man sehe/wie
der Teuffel in der Welt/ durch die Trunckenheit re-
giert. Zu Agrigent war ein Hauff dz man τειρην
Tirenem nandte/ von diser Historien: es kamen
etliche junge Gesellen da zusammen/ die hielten in
dem Hause eine stattliche Collation / balde aber da
sie tapffer gefossen hatten/ vnd vom Wein wol er-
wärmet worden waten/so sind sie toll in den Köpff-
fen worden/dz sie dachten/sie weren in einer Tiren-
ni/oder in einer Galee/un hettē grossen sturm/ und
sie müstē das Schiff außleren/ wo sie anders im
Wasser nit verderben und umbkommen/ mit Leib
und Gut im Meer nit er sauffen woltē: und worf-
ten

Historia vñ
etlichen jungen
Besüen zu
Agrigent wie
sie sich voll ge-
lossen.

fen stracks alle Faß eylend mit den Wahren in das Meer/ und lieffen da allerley Bolet zu/ so das Rauffmansgut raubten unnd häufig weg trugen.

Des folgenden Tages kommen die Nathsherren desselbigen Orths/ unnd strafften diese That/ da sie den Trunck noch nit außgeschlaffen hatten/ so gaben sie ihnen zur Antwort: Sie hetten gedacht/ Schiff und Gut weren verlohren/ drüb hette sie lieber Schiff und Gut/ dann Leib und Leben verlieren wollen. Da sich nun menniglich zu höchsten drüber verwündert/ daß diese Leute so tolle unnd thörichte gewesen/ unnd das Gut so leichtlich außgeworffen hatten/ trat ein alter unter den Schiffleuten auff und sagte/ Ihr Tritones oder Wassergötter/ ich habe mich vor Forcht unten in das Schiff verloren unnd bin in den untersten Kammern des Schiffs verborgen gelegen/ und bin nit darbey gewesen/ da sie solch thöricht Wesen haben vorgenommen. Da das der Nath höret/ und sah/ daß sie den Rauch noch nit außgeschlaffen hatten/ weil sie noch nicht recht klug worden waren/ verziehen sie ihnen ihre Thorheit/ und vermahnerten sie/ daß sie mit solchen Boffen nit wider kommen solten/ sonst würden sie sie ein anders sehen lassen. Da das die Schiffleute höreten/ daß sie also darvon kommen solten/ sagten sie dem Nath Danck/ unnd sagten/ wann sie in dem stürmenden und ungestimmen Meer frisch und gesund widerumb zu Hause kommen würden/ so wolten sie ihnen Bilder aufrichten/ und sie unter die andern Wassergötter setzen.

Drumb sagt Salomon recht Prov. 23. 34 Ein Trunckener ist gleich/ als wann er mitten im Meer schlieffe/ und schlieffe oben auff dem Mastbaum. Ja freylich hat hier der Sauffreuffel weidlich geregiret/ wie Salomō sagt/ die Leute schlaffen recht auff dem Mastbaum/ wann sie sich umbwenden/ so fallen sie sich entweder zu todt/ oder fallen ja ins Wasser und erlauffen.

Da dem Diogeni in einer collation viel Weins gegeben ward/ goß er denselben auff die Erden und da er gefragt und gescholten ward/ warumb er das thette/ das were ja grosser schade/ gab er zur Antwort/ wann ich ihn austrincke/ so verdirbt nit allein diser Wein/ unnd käme unnützlich umb/ sondern der Wein brächte auch mich umb/ unnd geschehe also dem Wein und mir grosser Schade.

Trunkenheit bringe alles verborge ans Licht.

Drumb spricht auch Seneca Epist. 84. Gleich wie der gehrende Most im Faß dz unterst zu oberst bringet/ unnd bißweiln dz Faß gar zerprengt auß Krafft der Wärme/ die darinnen verborgen liegt/ also treibt der Wein alles/ was inwendig im Herzen verborgen ist herauß ans Licht/ und läßt jederman sehen und hören/ und wie eine volle Saw lechtlich alles von sich gibt/ was sie zu sich genommen/ hat also/ also schütten sie auß alle Heimlichkeiten/ die ihnen vertrawt sind.

Item/ Syrach spricht c. 32. Die Esse prüfet das gelötete Eysenwerk/ also prüfet der Wein der freveln Herzen/ wann sie truncken sind. Item/ die Trunkenheit machet einen dollen Narren noch döllner/ daß er droget und pochet/ biß er wol geblawet/ geschlagen und verwundet wird/ Hol. 4. Nurey/ Wein und Most machen Narren.

Trunkenheit macht narriß.

So macht nun Trunkenheit dolle Leute/ die manchmal wie thörichte Hunde erschlagen werden/ daß man also recht sagt: Ignem in gremio

gestat, qui assidue vitur vino, wer gern Wein saufft/ der trägt eitel Feur im Herzen.

Hier gehören auch die zween schöne Sprüche/ einer des Augustini der ander des Ambrosii. Augustin. ad Iulianum comitem Epist. 3. Man kan einen Menschen oder Vollsauffer fangen/ wie einen Fisch/ oder ein ander unvernünftig Thier. Dann wann ein hungeriger Fisch nach einer speise schnappt unnd wan er die ergreift/ so besteckt ihm der Angelhaken im Halse/ unnd er ist gefangen. Also nimbt ein volle Flasche ihren eygenen Feind zu sich in Leib/ Dann so bald Wein unnd Bier hinein kommen/ so bald reissen unnd treiben sie den Menschen zu allem bösen.

Ambr. in lib. de Patriarchis: Ach man soll volsauffen meyden/ dann trunckene Leute thun unwillig/ darfür sie sich sonst fleißig hütten wann sie nüchtern sind. Sie wissen nit was sie reden/ liegen da als todte Leute/ und sind gar nichts nutz.

Trunkenheit schadet der Nahrung.

Ich muß hier bey diesem Argument noch eines Vbels gedencken/ welches vom volsauffen herkommt/ daß auch guten Sitten und der Nahrung schadet/ dann mancher kan wol an sich halten/ wann er nüchtern ist/ aber wann er voll ist/ da kan man ihn zu allem bereden/ da krieget man von ihm/ was man nur immer haben will/ Hunde/ Koffe/ Büchsen/ ic. Solche Leute können nimmer auff einen grünen Zweig kommen/ sondern müssen entlich verarmen/ unnd zu Bettlern werden/ wo sie ihre Trunkenheit nicht abgehen.

Fürs dritte/ so schadet das Vollsauffen auch dem guten Berüchte/ und guten Nahmen eines Menschen/ dann volle Flaschen haben kein Ansehen bey andern Leuten/ sondern seyn in grosser Verachtung/ man helt sie schlecht für Narren/ wann sie auch noch so hoch unnd ansehnlich weren/ und dienen zu keinem Ehrstand/ können in keinem Regiment gebraucht werden/ weder in Beist noch im Weltlichen noch im Hauptregiment.

Trunkenheit schadet einm guten Nahm

Cicero ein Bürgermeister zu Rom/ unnd der beredten Männer einer/ so jemals in der Welt gewesen seyn/ der hatte einen Sohn/ der konte auff einen Trunck fast 2. Stübchen aufsauffen/ drum belamer einen Nahmen/ daß man ihn Bicongium nant.

Ciceronis Sohn wird wegen des sauffens Bicongium genant.

Der Kayser Tyberius ward wegen seines sauffens Biberius der Claudius Caldius der Nero Mero genant: Diser Schandfleck wird einen w. g seines vnserthen sauffens angehangen/ unnd den behelt man darnach wol/ weil man lebet/ ja nach dem todte vollend die Welt stehet. Vnd also bekommen darnach die Feinde Gelegenheit zuschmehen/ wie Syrach c. 10. Folge nit den bösen Lüsten/ sondern brich deinen Willen/ dann wo du deinen bösen Lüsten folgest/ so wirst du dich deinen Feinden selbst zum spott machen.

Fürs vierte/ so schadet das Vollsauffen der Nahrung unnd Auffnehmung eines Menschen/ wie Syrach sagt c. 19 Sey nit ein Prasser/ unnd gewehne dich nit zum schleimen/ auff daß du nit zum Bettler werdest. Vnd wan du nimmer Gelt im Seckel hast auff Bucher nemen müssest. Ein Arbeiter der sich gern volsaufft/ der wird nit reich/ und wann er ein geringes nit zu rath helt/ der nimbt für und für ab. Man pflegt zu sagen/ trinck Bier unnd erwerbe/ trinck Bier und verderbe/ trinck Wasser und sterbe. Vnd Salomon Proverb. 23. Sey nicht unter den

Trunkenheit schadet dem auffnehmen eines Menschen.

ter den

Der den Säuffern und Schlemmern / dann die Säuffer und Schlemmer verarmen/und ein Siebenschlaffer muß zerriffene Kleider tragen. Ein Exempel hat man am verlohrenen Sohn/Luc. 15.

Fürs fünfte/ so schadets der Seelen/ dann wie ein Vogel der mit Wasser begossen wird oder ist/ mit über sich steigen kan/ sondern immer unter sich fällt/also gehets der armen Seelen auch / wann sie zu sehr mit Bier und Wein begossen wird / so kan sie nicht über sich gen Himmel fliehen/ sondern muß unter sich in die Höle fallen. Drum vernahmet Christus recht/Luc. 21. daß man sich wohl versehen solle / daß unsere Herzen nicht beschweret werden mit Fressen und Sauffen.

Trunkenheit gibt verfach zu sündigen wider Gott. und seine Gebott.

Zum sechsten/weil wir droben gesagt/ das Gott die Laster hart verboten hat / so sündigen nun die Schwelger und Nachtsäuffer auch sondlich wider Gott und sein heiliges Gebott. Zum Ephes. 5. Sauffet euch nicht voll Weins/dar auß ein unordentlich Wesen folget. Wider sein Edel Geschöpf und Creatur/Bier und Wein/die Gott zum aufenthalt und Erquickung Menschliches Leibes geschaffen und geordnet hat / die werden von ihnen zu sonderlicher schmach unnd unehren Gottes gemißbraucht / ohne alles Gebett unnd Dancksagung/und machen also/das Gott unnd seine Kirche von den Heyden und Gottlosen gelästert und geschmehet werden.

Trunkenheit gibt verfach zu sündigen wider seinen Nächsten.

Fürs siebende / so sündigen sie auch gröblich wider ihren Nächsten/den sie wider seinen Willen und über sein Vermögen/zum Sauffen und Bescheid thun/ mit aller Gewalt nötigen und zwingen/und werden also Mörder/mit allein ihrer eygenen/ sondern auch ihres Nächsten Leibs und Lebens: Thüs auch bisweilen zu dem Ende daß sie seine Heimlichkeiten diebischer Weise auskundschaften und erfahren wollen. Über welche Leute der Prophet Habacuc Ach und Weh schreyet/c. 3. Wehe dir/der du deinem Nächsten einschenkst/und mischest deinen Brün darunter/un machest ihn trunck/dz du seine scham sehest / mā wil dich auch fertigen mit schande für ehre/so sauff du nun auch/dz du danckst. Dañ dich wird umgebē der Kelch/in der Rechten des Herrens/und mußt schändlich speyē für deine Herrlichkeit.

Item/ so sündigen Vollsäuffer wider ihren Nächsten in deme/und dardurch dz sie andere Leute mit ihrem Schwelgen sehr ärgern / und manchen frommen Menschen / der sich sonst wol sein lebenslang nit volltrunck/mit ihren Exempel so verführet/das er denselbigen auch nachfolgen/ und mit ihnen zum Teufel fahren muß. Wie Syrach am 10. c. sagt/ Wie der Regent ist/ so sind auch seine Amptleute/wie der Rath ist / so sind auch seine Bürg. Was aber nun Christus von solchen Leuten heilt/die andern ärgerlich seyn/daß wir stufinden/Matthæi am 18. Wehe der Welt der Ergernuß halben/ze.

Weiter so sündigen sie auch in deme wider ihren Nächsten/dz sie in einem Tag und Nacht viel herrliche köstliche Essen und Getränke unnützlich/und mit großem Verderb Leibes und der Seelen durch den Krazen und Wagen jagen/darvon man viel armen/dürstigen/krankten/berührten/und angefochtenē Leuten zu hülffe kömen/und in ihren Engsten mit einem Labrunklein oder bislein erquickē und erfrischen könte: das wird ihnen / als denen es sonderlich und vornemblich gehöret/ diebischer und blüßlicher Weise entwendet und entzogen/ und ins

Teufels Namen unnützlich verschwendet und weggebracht. Solche Leute werden am jüngsten Tage ein schwer Urtheil bekommen/ Gehet hin von mir ihr verfluchten in das ewige Feuer/dz bereitet ist der Teufel und seinen Engeln / dann ich bin hungerig gewesen/un ihr habt mich nit gespeisset/Ich bin dürstig gewesen/un ihr habt mich nit getrencket/ze. daß es wird ein unbarmerzig Gericht über den gehen/der nicht Barmherzigkeit gethan hat/Iacob. 2.

Zum achten / So soll man sich auch für Trunkenheit hüten/umb Gottes Zorns und straffe willen/die der Trunkenheit auf heissem Fusse folgen. Dann Gott strafft die Trunkenbolde / Erstlich hier in diesem gegenwertigen Leben mit vielen Krankheiten/und letztlich mit dem Tode/I. Cor. 11. straffete S Paulus dz vollsauffen/ die verachtung des Nechste/und den Mißbrauch des Abendmals/ und spricht darnach weiter / darumb sind auch also viel schwache und Krancke unter euch/ und ein gut theil schlaffen: Dann so wir uns selber richteten/so wurden wir nicht gerichtet. Also müssen oft umb dieses e nigen Lasters willen/ ganze Königreiche zugrund und Boden gehen/wie dann Gott umb der unzucht/fressens unnd sauffens willen / ganze Königreiche mit Schwefel und Feuer vom Himmel verurtheilt/ und sie leibhaftig zum Teufel in Abgrund der Hellen fahren ließ/ Gen. 19. Ezech. 16. und Iai. 5. spricht Gott: Wehe denen/die des Morgens frühe auff sind/ und des sauffens sich befeistigen/ze. ut supra. Drum wird mein Volck müßten weggeführt werden/ unversehens/ und werden seine herrliche Hunger leyden/ und sein Pöbel durst leiden/ ze. Darnach so straffet sie auch Gott mit ewigen straffen / I. Cor. 6. kein Trunkenbold soll das Reich Gottes ererben. Wie man siehet am reichen Forwercksmann/Luc 12. der sagte Ruht und trinck meine liebe Seel / du hast einen guten Vorrath auff viel Jahr/ aber er mußte unversehens die folgende Nacht sterben / wie dann Gott heut zu Tage manchen Trunkenbold sich in trunckener weise zu todt fallen leßet/ leß ihn erstechen / denn Schlag rühren / unnd in seinen Sünden sterben. Da kan nun mancher leichtlich erachten / wie ein solcher fahren muß. Hieher gehöret auch das Exempel des reichen Manns/ Luc 16.

Trunkenheit ist zu meiden umb Gottes Straffe willen. Trunkenheit wird zeitlich gestrafft.

Trunkenheit wird ewig gestrafft.

Derhalben so wacher auff ihr Trunkenen/ und wemet und heulet alle Weinsäuffer unnd den Most/wie Joel. c. 1. vernahmet/ thut Buße/ und laßet ab von eivrem vollsauffen/ das ihr ewere Gesundheit/ weisheit und Verstand/Nahrung/ Geld und Gut behaltet/ unnd der zeitlichen unnd ewigen Straff Gottes entrünnet und entwerdet / das helfe uns allen der Sohn Gottes Jesus Christus/Amen.

Diesen Punkt von der Trunkenheit hab ich mit besonderm fleiß in diese Haushaltung mit setzen unnd einverleiben wollen / dieweil diß schändliche Laster in allen Häusern / sonderlich wann Hochzeiten/ Kindrauffen / Kirchmessen/ Collationes und andere zusammenkunften seyn / bey uns Teutschen so gewaltig geübet und getrieben wird/damit man dann Gottes Zorn und Ungnade verursachet / daß er seinen Segen endlich von einem Haushwrth ganz und gar wegnimt/ daß ein Mann in seinem Hause nimmermehr zur Nahrung und einem ehrlichen auffnehmen kömen kan: Damit man sich ja des übrige sauffens euffer und enthalte / darauf endlich ein unordentlich Wesen/

D iij aller

allerley schande und Laster folgen müssen / unnd zu jederzeit dahin trachte / daß ein Hauswirth / so ferne er anders Glück und Segel zu seiner Nahrung haben will / in Gottes Huld und Gnade bleibe / so wird seine Nahrung wol fortgehen / und er wird mit den Seinigen seliglich leben und sterben können.

Möchte hier jemand sagen / hat man sich doch vorzeiten auch voll und truncken getruncken / Gen. 43. 34. Cant. 5. 1. Ioh. 2. 20. Sie haben eben so wenig recht dran gehalten als du. Darzu so seyn sie nicht solche Säw gewesen / wie unsere Leute / die sich so voll sauffen / daß sie es offmahin widergeben müssen: Sondern sie habē nur ad hilaritatem getruncken / wann sie fröhlich worden seyn / so haben sie auffgehört: Oder seyn unversehens und wider ihren Danck truncken worden / wie Noe Gen. 9. v. 21.

Möchte einer weiter sagen / thuns doch viel Leute / auch grosse Herrn / vornehme / gelehrte Leute; das ist so viel desto ärger / & multorum errantium non parit errori patrocinium.

M. Antonius schreibt ein ganz Buch / von seiner Sufferen und Trunckenheit / wie Plin. lib. 14. in sin. bezeuget / damit er seine Trunckenheit hat beschönigen und vertheidigen wollen: Aber Cicero's Sohn Marcus hat mit sauffen über ihn seyn wollen / un̄ hat pflegen zween Congios / sechs Maß Wein / auff einen Trunck oder Soff auszusaußen / ein Congius sind schier dreß Wittenbergische Kannen. Zwene Congii sechs Wittenbergische Kannen Wein / das mag ein stattlicher Soff seyn. Wieder Lactantius, Iohannes Codicius Schlok naviensis, Poeta Laureatus, der Soff mit einem Edelmanne umb ein gülden Ring / ein ganz Vornkanne voller Bier in einem Soff heraus / das er den Ring im Maul behielt.

Nun muß ich auch ein wenig von der bösen Welt Tücke und Griffe sagen / wie sie bisweilen einander truncken machen wollen / unnd wie man der Trunckenheit widerstehen soll: Nicht aber der Meynung / daß man daß böse thun / oder demselbigen folgen / sondern das man sich dafür hüten / und das böse meiden sol.

Wann bisweilen die Bierbrüder einander bald truncken machen wollen / so thun sie Fliederwasser in Wein.

Das thun bisweilen auch vornehme Leute den Barren / Fuhrknechten und Kutschern in ihren Hochzeiten / daß sie sie desto eher gelosen / unnd zu Bette bringen Dann man schließt sehr darnach. Doch muß man des Fliederwassers nicht zu viel drein thun / sonst ist's dem Menschen schädlich. Besiße Mizald. Cent. 3. Aphor. 10.

Item / wann man in eine Tonne Bier ein halb Möffel Brantwein geußt / und löst's damit gehen / so machts auch bald truncken. Der Wein gibt subtile spiritus, das Bier aber crassos spiritus, drum thut einem des andern Tags der Kopff vom Weine nicht so wehe / als vom Bier.

Wer mit Vollsaußen umbgehen muß / unnd vor ihnen zum sauffen gezwungen wird / der esse nur bittere Mandelkern / so wird er nicht truncken / allein daß er offt urinam reddiren muß. Item / brauche oliam sulphuris oder brauche des Morgens einen Löffel voll süß Mandelöl / oder einen Löffel voll oleum olivarum, auff teutsch Olivenöl / oder esse Oliven mit Brodt / oder brauche

Trium piperum, oder henge einen Ametist an / bis auff den Nabel / davon hat auch dasselbe Edelgestein seinen Namen. Besiße auch Mizald. Cent. 2. Aphor. 12.

Oder nimb rothen Kohlsamen / zerreib ihn / und geuß einen Löffel voll bitter Mandelöl dran / rühr es umb / und trinck's also hinein. Das Oehl schwimmt oben im Magen / und helt die vapores oder Dünste auff / daß sie nicht hinauf in den Kopff steigen / und truncken machen können. Besiße Mizald. Cent. 1. Aphor. 99. Cent. 2. Aphor. 37.

Dieses thut auch Magisterium perlarum, wann man dessen ein wenig trincket / wann man truncken ist / so schlegt's die vapores, die sonst hinauff in den Kopff steigen / alle unter sich / und wehret der Trunckenheit / Item / der Geruch blawer Biolen Barthol. Angl. schreibt l. 16. c. 35. dß das Edelgestein Dionysius genand / vor die Trunckenheit gut seyn soll. Disi schreibt er auch von der Vermut l. 17. c. 12 wann man nüchtern Vermutbier trincket Item / von Aethice od Adlerstein / c. 16 c. 19. So soll auch Myrrrenblüte / Myrrren und zertruckte Raute gut darfür seyn. Etliche trincken frühe nüchtern Milch oder Wasser einen Trunck oder dreß. Wer vom Wein oder sonst truncken gewesen / und ihm des andern Tags davon sehr übel ist / daß ihm auch eine Ohnmacht zuhanget / der trincke nur warmen Wein. Item / nimb Zimmetrinde / Muscaten / Cubeben / Galgan und Muscatenblüte / mache einen Claret davon / und trinck ihn. Item / Ingber und Quittensafft / in einer Maß Weins gesotten / thue Zucker drein / un̄ seihe es durch ein Tuch / un̄ trinck's.

Ich weiß einen guten Theophrastius / der allzeit / wann er im Wein zu hart gezecht / auff den Abend / ehe er zu Bette gieng / eine gute Trunck frisch Brotenwasser trincke. Wann auch ein trunckener Mensch des Abends / ehe dann er zu Bette gehet / Quittenbrod isset / sonderlich da Cubeben / Fenchel / Anis / und andere Sachen innen seyn / die den Magen schliessen / so schleußt sich der Magen / und thut einem folgendes Tags frühe das Haupt mit wehe.

Wer hart im Wein gezecht / unnd des andern Tages sehr krank ist / der nehme Miphæcidoniorum vncias 3. Aquæ Cinamomi unciam 1. Milce, hat hauktus.

Das beste Remedium wider die Trunckenheit ist / wann sich einer brechen kan / dann das bringet alles übrige und böse aus dem Magen: Wer sich aber nie brechen kan / der trincke Kofent oder kalt Wasser / wans nur der Magen leiden will / dann diese Dinge lindern des Weins Nisigkeit / un̄ hindern die Volligkeit / darnach soll man sich zu Bette legen / wol ausschlassen / und das hinderstellige im Magen durch des Schlags wärme vollend verfochen und verdawen.

Etliche wollen den Trunck auslauffen / od ausdanken / etliche haltens für ein gut Recept / wann man des folgenden Tages wider anseher zu fressen und zu sauffen / richten aber damit wenig aus / und thun ihnen auff diese Weise mehr schade dan frommen: Wann aber der Leib zuvor vom übrigen fressen und sauffen erlediget / und darnach ein wenig exercirt und geübt würde / möchte einen vielleicht etwas mehr frommen. Etliche trincken des Morgens Brantwein / und wolle damit die cruditate ventriculi wegbringen / aber ein eingemachter Ingber

Remedium
so gut ist
wider die
Trunckenheit.

Marcus,
Cicero.
Sohn hat
auff einen
Trunck sechs
Maß Wein
ausausßen
können.

Truncken zu
machen mit
Fliederwasser.

Trunckenheit
zu vertreiben.

were besser: Dann ein Spiritus engündet den andern/ und wann Feuer zu Feuer kompt/ so mache man ubel ärger/dann man wil an einem Orth heylen/ und schadet an andern zweyen un mehr örtern vielmehr der eingemachte Ingber bleibet im Magen allein/ un verrichtet darinn was er zu verrichten hat. Wen des Morgens oder in der Nacht sehr dürstet/ der esse ein Wasserfüplein/ oder ein Süplein von dem geringen oder dünnen Bier gemacht.

Wer nit balde oder leichtlich truncken werden wil/ der esse nit viel unter dem trincken/ dann das Essen im Magen helt die Austheilung des Tranccks auff/ das das Geträncke nicht so bald zur Blasen kommen/ und seinen Ausgang haben kan.

Fürs ander/ so muß er auch im Anfang nicht zu gierig seyn auff den Trunck/ und zu gehtzig ein Glas oder etlichs nacheinander in sich gießen/ wie etlich pflegen: Dann jehlinge Sprünge seyn nicht gut/ und wer den andern jaget/ der muß selber mit lauffen/ unnd wer bald über einen Hauffen in sich geußt/ der füllet bald den Leib und das Haupt/ unnd muß darnach desto zeitlicher ausspannen.

Fürs dritte so muß man nit mancherley Geträncke durcheinander in sich gießen/ bald Wein/ bald Bier/ dan das macht leichtlich truncken/ es sey dan das ein Trancck den andern temperirte/ linderte un maßigete. Als wann man starcke hitzige Weine trincket/ so mag man bisweilen einen Trunck Zerbster Bier/ zur leschung des Weins unter trincken/ sonderlich zulezt/ wanns zum Abzuge gehet. Es soll aber mit diesen Künsten den vollen Säwen/ die sich des sauffens täglich pflegen/ nichts gedienet seyn/ sondern guten frommen Leuten/ die bisweilen mit einem Reutertrunck ein beschlichen werden/ und bisweilen unversehens aus Unwissenheit der starcke des Weins/ Biers/ Meths/ oder andern Geträncks einen Ercess thun/ der ihn en bald hernach von Herzen leyd ist. Die andere Epicurische Säw sind werth/ das sie nach der völlerrey von allerley Kranckheiten wol gepflanzet seget werden.

Vor die Trunckenheit.

R. Card. Bened. Absynthii ana M. iij. Mentæ M. i. Coquant. in l. q. vini & aquæ puris: à parte æqua lib. vel Fb. iij. Spicæ Indicæ ʒ. ij. Agatici ʒ. i. Colatura coquantur cum saccharo q. l. ad debitam tyrupi consistentiam.

Diß sollen die Apotheker also in den Apotecken allezeit fertig haben/ dz es die Leut abholen/ wann sie es bedürffen/ wer es bedarf der hole es nur 1. Loth.

Was sich die Trinker in mitternächtigen Ländern überhoffen haben/ und des Morgens Biertrancck seyn/ nehmen sie ein Kömmergen oder klein Gläsigen voll Wein/ mit welchem sie die Kranckheit verursacht haben/ machen ihn mit diesem Syrup süß/ und trincken es auß/ dz macht sie wider lustig/ stärker ihnd den Magen/ un die Kräfte so durch die Trunckenheit seyn geschwächt worden. Besihe Mizald. Cent. 2. Aphor. 9 I. Cent. 9. Aphor. 60.

Das XVI. Capitel.

Von Kellern.

Die Keller sollen unweilig sein sauber un rein gehalten/ und alle Jahr einmal frischer neuer Sand hinein geführet werden/ doch nach gelegenheit eines jeden Orts/ wo man nit Sand hat/ da mag man frische Erde nehmen. Auch soll man sie per der Luft recht wissen zu bewahren/ im Som-

mer soll man die Thüren und Fenster der Keller zu halten/ das nit die Sonne hinein scheine/ oder die Sommerhitze hinein schlage

Aber im Winter müssen sie wol verstopft und zugehalten werden/ das keine Kälte hinein komme. Sonderlich soll man die Ostwinde/ die vom Morgen wehen/ nit hinein kommen lassen. Wer auch viel Fasse mit Bier im Keller liegen hat/ der muß alle Morgen frühe/ Mittags und zu Abends/ ehe dann er zu Bette gehet/ etwan umb 9. oder 10. Uhr in Keller gehen/ und alle Fasse beleuchten/ und besichtigen/ ob etwan ein Reiff zersprungen were/ das er ihn bald widerumb lasse anmachen. Es soll auch ein jeder guter Hauswirth einen eysern Reiffe oder zween in vorrath haben/ dz er sie im nothfall/ wann er der Bümer oder Böttcher nicht balde mächtig werden kan/ bald anlegen möge damit ihm dz Bier nit in Dreck lauffe/ auch soll man die Fasse fein rein halten/ das sie nit schimeln/ und sie mit einem Hater alleinthalben fein rein abwischen/ sonderlich oben umb den Spund/ und unten un das Zapffenloch. So muß man auch allezeit fleißig zusehen und verschaffen/ das dz Bier nicht wahn liege/ sondern so bald man oben im Spundloch mercket/ das sichs niedergelassen/ soll mans balde mit andern Bier wider füllen/ unnd die Fasse allzeit voll halten. Bisweilen kommet das Wasser an etlichen Dertern sonderlich da die Keller dem Wasser nahe seyn/ in die Keller. In solchen Dertern müssen die Läger also gemacht werden/ das sie gewiß/ und die Fasse fein hoch emper liegen/ dz sie das Wasser nit erreicht/ sonst faulen die Reiffe/ und dz Bier wird wässerricht. Doch kan man auch den Kellern das Wasser wohl nehmen/ wann man un den Keller zurin/ s umbher eine Grube mache/ und sie mit Seiffensieder Asche wider ausfüllet/ und sie in einander stampffet/ und müste solches auch inwendig im Grunde unnd auff dem Boden des Kellers geschehen/ und einer Hand dicke unten auff dem Boden fein dicke eingetreten werden.

Das XVII. Capitel.

Vom Meth.

Medo, hydromel Methum, Mullum, ist so ein Trancck/ den man braucht zu Erlesung des Weins/ wo man keinen Wein hat/ dessen sich auch darumb die Septentrionalischen Länder zum meisten gebrauchen/ darinnen es auch viel Honigs hat/ sie machen ihn aus Wasser/ und kochen das Wasser mit ein wenig Hopffen/ das es besser dauert/ wie das Bier: Oder auch wol gar ohne Hopffen. Sie thun auch ein wenig Sawerteig drein/ man thut auch bisweilen allerley Gewürz drein/ als Einamey/ Saffran/ Galgan/ oder auch Kräuter nach eines jeden Menschen Gelegenheit darnach er gesund oder Kranck ist/ oder was einer sonst gerne drinnen haben wil/ und dz heist man darnach Mulla composita, unnd Hippocratica pocula, modò non hypocritica. Diejer ist gar ein gesunder guter Trancck und dawert lang/ wann man ihn nur wol und lang kocht/ (dan wann er noch roth/ un nicht genug gekocht ist/ so richtet er grimmen unnd Verstopfung in de innerlichen Gliedern an.) Zie/ wann man ihn mit gewürz und kräutern/ so wider dz verfaulen dienen/ zurichtet/ und wann er abgegeren/ 3. Monat lang im Fasse wol verwahret un verspundet liegen bleibet/ und nit eröffnet/ auch nichts davon getruncken wird.

Medo, hydromel, methum, Mullum, was es sey.

Keller wie sie sollen gehalten wer.