

Das ander Capitel.

Von Welsch Aepffelbrot.

Bleicher gestalt/wie erst gesagt/kan man von frembden Aepffeln / jedoch mehr nicht / als an denen orten/da jrer die menge wächst/vnd da sie nicht so theuwer sind / wie bey vns/Brot machen. Als von Granatöpffeln/Pomeranzen/Lemonien / Citrinaten/ vnd dergleichen. Aber diß Obs ist bey vns zu thewer/darumb vor arme Leut nit wol Brot darauß zu Backen/denn es würden nicht viel Pfunde auff ein Guldin gehen. Derwegen dimal darvon gnug/zur Arigney vnd Labfal sind sie ohne das wol zu gebrauchen.

Das dritte Capitel.

Von Birn Brot.

Lebenmäßiger gestalt vnd weiß/mag man auch von Garten vnd Holz oder Feld Biernen Brot backen. Vnd nach dem jedem geliebt/mag er sawre/sawrechte oder süsse/nach gelegenheit der jenigen/vor die er es machen wil/darzu nehmen/denn dieser art süsse Brot/laxieren vnd erweichen/die andern verstopffen vnd machen hart. Aber wenn Hunger vor der Hand/fraget man darnach nicht viel.

Ferner ist zu mercken/das diese/wie auch allen andern dergleichen Brot / so sich braun oder schwarz blecht artet/ein viel bessere Farb vnd lieblichere gestalte / ohne sondern Kosten / zu machen/wenn man nur ein wenig Saffran oder Kreide darein schüt oder flößet.

Wie aber alle Biern an jnen selbst/also auch die Essen vnd Brot darauß gemacht/in gemein (gleichfalls auch die Depffel) füllen/vnd zusamen ziehen: Haben doch die Natur vnd Krafft viel mehr an sich die wilden sawren Holzbirn/Die süssen aber/ als da sind Muscateller/ vñ dergleichen alle/wie sie auch Namen haben/geben schmackhafft Essen vnd wolspesend Brot / wie denn durch erfahrung bewiesen. Vnd ist kein zweiffel/das man auff die wege/bey solcher Kost/so doch fast lieblich/auch gesund/wol ein halben theil Frucht ersparen könne.

Endlich pflegt man auch von Biren gute Latwergen oder Nuß zu machen/ vnd solchs zum öfftern an statt Käß oder Butter/wenn dieselbige thewer vnd klem seyn/zum Brot zu essen. Also werden auch von gedörten Biren die Huzelpfeffer oder Birnpfeffer gemacht / Wenn nemlich der Safft heraus getruckt/vnd biß er dick werde vnd gestiche/ gesotten wirt / nach dem Fleisch oder Fisch damit gekocht. Welchs denn auch bey den reichen Bawern ein sonderliche Herrligkeit ist/damit sie auff jren Kirrmessen zu prangen pflegen.

Das vierdte Capitel.

Von Schlehen Brot.

Der gestalt mag man auch von Schlehen/dieselbige mit oder one die Kern zustossen/Brot machen/das sättiget sehr vnd machet stark.

Es ist aber gleich eins/ man dörre vnd mahle sie / oder zerknirsche vnd koche sie / vnd menge es darnach vnter ander Mehl.

Diesen/wie auch allen andern dergleichen art sawren vnd strengen Broten/können arme Leute mit ein wenig Honig/Reiche aber/mit Zucker oder Cinamomen/ allweg vnd an allen orten / gar leicht ein andern bessern Geschmack machen/vnd damit temperirn/das es also den eckeln Mäuiern vnd mörischen Köpffen desto weniger zu wider sey.

Das fünffte Capitel.

Von Kirschen Brot.

An denen orten/da viel Kirschen wachsen / kan man gleicher weise / wie auch von Pflaumen oder Schlehen/Brot darauß machen/das sättiget auch bald. Denn wenn Kirschen gedörret/halten sie sich ein ganz jar vber/man bräuche sie darnach gleich hie oder wo anders zu.

Nach dem Koche man sie wider/vnd mache entweder eine Latwerge vnd Nuß darauß / vñd menge es vnter Mehl/ oder aber backe sie in Weissen Brot vnd auff Kuchen / vñd esse es mit einander.

Die Kirschkern aber/wie auch alle andere dergleichen Früchte/mit den Schalen gemahlen/

AAA

geben