

554 • Das fünfzehende Buch/ Vom Brotbacken.

Danck zu sagen. Obs aber wol an der Farb nicht allzu scheinbarlich / kan man doch demselbigen mit ein wenig Kreide gar leicht helffen/das es schöner wirt.

Das zwölffte Capitel.

Von Bucheckernbrot.

Auff gleiche weiß macht man auch Brot von Bucheckern/Weil aber dieselbigen von art vnd geschmack etwas Delechter/sol man des Mehls desto weniger/anders aber etwas mehr nemen/Selbigen Geschmack auch vmb so viel desto mehr zuvor kommen / die innern dñnnen Häutlin oder Hüllen/wers gern thut/darunder mahlen. Vne das ist es fast eine art vmb die Bucheckern/wie Resten.

Vnd ist in der Graffschafft Solms allbereit im brauch / das auch fürnemme Bawerleut/ auß Bucheckern / Rocken Korn/ Epffeln/ Heydenkorn vnd anderm Getreid / wie auch droben im 12. Cap. des I. Theils gemeldet Brotbacken.

Das dreyzehende Capitel.

Von Hainbotten/oder Rosenfrucht brot.

In zahmen Garten / oder wilden Feldrosen Früchten oder Hainbotten / ist sehr nütz vnd gesund Brot zu machen/wenn ein wenig ander Mehl darunter genommen wirt. Vornemlich aber ist das Hainbottenbrot denen/ so den Stein / die Wassersucht/ vnd bösen Magen haben/gesund. Vber das herrlichen zarten Ecuten/weil es zu essen lieblich/auch nicht vnangenehm. Ohne das pflegt man die Hainbotten/es sey thewre oder wolfeile zeit / roh vngelocht vnd vngesbacken zu essen/vnd sind nicht weniger gesund vnd gut.

Das vierzehende Capitel.

Von Feigenbrot.

Auff Feigen/grossen vnd kleinen Rosinen/ Item von Cubeben/vnter Weizen/Rocken/ Erbsen/oder dergleichen Meel gearbeitet/kan man gar leicht nütz vnd gut Brot machen. Weil aber solches von wegen der Feigen Natur vnd Eigenschafft / den Bauch allzubald laxiret/ vnd zu Stulgängen wircket / darauff denn alsbald widerumb neuer Hunger zu folgen pfleget/ muß man es mit einem stärckern vnd stopffenden Zusatz/als mit Erbsen/Eckern/Moschaten/oder auffs wenigst mit Wasser/darinn glüender Staal abgelöscht/temperiren vnd vermischen.

Wer aber sonst hart im Leib ist/mag sie ohne Zusatz/trucken oder weich zugerichtet / vnerschrocken brauchen: Jedoch lindern die weichen mehr. Ob sie aber wol/offt vnd viel genossen/grob saul Geblüt machen/vnd blähen/fragen doch die Hungerfragen / darnach nicht viel / denn sie bekommen einem je auffs wenigste/die schwere Melancholey/ so außser allzu grossen rasenden Hunger entstehet oder herkompt.

Oder haben sie etwas arger eigenschafft an sich/ kan doch desselbige so viel nicht schaden/weil sie nicht lang im Magen beligen bleiben / sondern bald Aufgáng suchen.

Das fünfzehende Capitel.

Von Pflaumenbrot.

Iso mag man von allerhand gekochten oder gedörren Pflaumen / am aller besten aber auß den grossen schwarzen/ Vngerischen oder Böhmischen/ Item/vnsern gemeinen sawrlechten Pflaumen/vnd denn ander Mehl darunder gethan/weñ vnd so oft man wil/ Brot backen/ das nehret wol/vnd ist feuchter eigenschafft.

Weil aber die Pflaumen bey zeit reiff werden vnd bald vergehen/sol man dieselbigen / wassers ley art sie auch seyen/fein wol dörren vnd hinlegen / darmit man also das ganze Jar Brot darauff backen könne. Weil sonderlich fast aller Bawren Ecker vnd Gärten voll Pflaumenbaum stehen/ das man jrer jährlich eine grosse anzahl wecken vnd auffschütten möchte.

Mehe