

## DINKELBROT

### VON DEM SPELTZENBROD.

Auß dem wolgebeutelten Speltzenmeel macht man ein herlich schön Weißbrod oder Semelwerck am Rheinstrom/ wie man solches sonst an andern Orten auß dem Weytzenmeel zu backen pflegt/ welches außershalb deß Weytzenbrods vor allem andern Brod/ so auß andern Früchten gebacken wird den preiß hat/ wie es auch dann sehr künstlich und wol bereytet unnd gebacken wird/ ist aber etwas lücker und milter dann das Weytzenbrod/ ist lieblich unnd anmutig zu essen wann es noch frisch ist/ so es aber über zween Tag alt wirdt/ so wird es zähe unnd ungeschmack/ unnd ist auch schwerlicher zu däuwen.

#### Von den Namen deß Speltzenbrods.

Das Speltzenbrodt sonderlich das auß dem Semelmeel der wolgebeutelten Speltzen gebacken wird/ hat einen gemeinen Nahmen bey den Griechen mit dem Weytzenbrod daß auß dem Semelmeel deß gemalenen Weytzens bereytet wird/ und wird Lateinisch genant/ SEMIDALITES PANIS, Teutsch/ Speltzensemeln und Simelwerck. Das gemein Speltzenbrod heist Lateinisch/ SPELTACEUS oder ZEACEEUS PANIS. Teutsch/ Speltzenbrod. Dieses Brod wird durch die Becker an vielen Orten die dem gewinn nachtrachten durch die Kunst zugericht/ daß es so groß und scheinbar wird/ thut sich auff und wird luckechtig wie ein Schwamm/ das wird Lateinisch genant/ PANIS SPONGIOSUS. Hochdeutsch/ schwammechtig Brod.

#### Von der Natur/ Krafft/ Wirckung und Eygenschafft deß Speltzenbrods.

Das Speltzenbrod nehret weniger als das Weytzenbrod/ unnd ist am anmütigsten zu essen/ und auch verdawlicher wann es eines Tages alt ist/ so es aber älter/ wirdt es undäuwlich unnd gibt sehr geringe Nahrung. Das schwammechtig Speltzenbrodt ist ungesund/ machet viel Windt im Leib unnd blähet den Bauch auff/ wird darzu schwerlich abgedäuwet.

#### Innerlicher Gebrauch deß Speltzenbrods.

Auß der Brossam deß Speltzenbrods machet man allerhand gute Breylein unnd Müßlein wie auß dem Weytzenbrod mit Milch/ Mandelmilch/ Hüner oder Fleischbrühen/ oder mit Wein/ Bier unnd Zucker/ allerdings wie wir oben von dem Weytzenbrod meldung gethan haben/ die nehren alle wol und kräftiglich/ werden beide vor gesunde unnd krancke Menschen nutzlich zugericht.

Ein Brey von geröschtem Speltzenbrod mit Milch oder Hünerbrühen zugericht/ ist ein edle Artzeney unnd Speiß vor die Bauchflüß und Durchläuff/ unnd sonderlich aber vor den Leberfluß.

#### Eusserlicher Gebrauch deß Speltzenbrods.

Die Brossam von Speltzenbrodt mit Milch die frisch gemolcken ist/ unnd mit Rosenölen zu einem Pflaster gesotten/ zertheilet die Knollen von erstockter Milch inn der Weiberbrüsten/ auff ein Tuch gestrichen unnd warm übergelegt.

Wider das schmerzliche Seitenstechen unnd Geschwer/ PLEURITIS genannt: Nimb ein Speltzen neuw gebackenbrod/ schneide das mitten von einander/ unnd salbe beide Theil innwendig mit dem allerbesten Theriack/ mache sie warm über einer Glut/ unnd leg ein Theil also warm über das schmerzhaftig Ort/ und das ander Theil auff den Rücken stracks dagegen heruber/ die binde darnach wol mit einer bequemen Binden/ damit sie nit abfallen/ lasse sie also xii. Stunden liegen/ und thue das so lang biß das Geschwer breche/ wann es nun auffgangen ist/ so thue das Brod hinweg/ unnd Gebrauch Artzeneyen die da weydlich machen außwerffen und die Brust und Lungen reynigen.

Wider das erbrechen und undäwen: Röschte ein Speltzenbrod auff Kolen biß daß es braun wird/ weyche es in Essig/ thue darzu zwey loth gepülverten Mastix mehr oder weniger/ nach dem deß Brods viel oder wenig ist/ und Narden und Mastixölen so viel genug ist/ seude diese miteinander zu einem Pflaster/ streich darvon auff ein Tuch unnd legs über das Hertzgrüblein und den Magen warm/ daß wird das erbrechen bald legen.