

JOAN. SIG. ELSHOLTII,
Doct. & Sereniss. Elector. Brandenburgensis
Medici Ordinar.

DIÆTETICON:

Das ist/

Neues

R **Leisch = Buch /**

Oder

Unterricht von Erhaltung guter Ge-
sundheit durch eine ordentliche Diät/ und inson-
derheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Spei-
sen/ und des Getrâncks.

In Sechs Bücher auff eine sehr bequeme
Weise/ und in richtiger Ordnung abgefaßt: auch mit nöth-
tigen Figuren gezieret/ und mit vollkommenen Registern
versehen.

Mit Röm. Kays. Majest. allergnäd. Privilegio.

Cölln an der Spree /

Zu finden bey dem Autore /

Und gedruckt durch Georg Schulzen/ Churf. Brandb. Hoff-Buch-
druckern/ Anno 1682.

jeder Nation in jedwedem seculo einige neue Erfindungen aufkommen sind. Die Samii und Rhodii sind vormahls unter allen in diesem stück für grosse Künstler gehalten worden: wie dan Athenæus l. XIV. c. 19. die Samische Kuchen unter vielen andern rühmet. Zu des Keyfers Tiberii zeiten lebte der reiche Verschwencker Apicius, welcher viel arten von Kuchen erfunden/ die daher Placentæ Apicianæ genennet worden. Jo. Bruyerinus l. VI. c. 7. erzehlet die zu seiner zeit in Paris gebrauchliche Kuchen / und nennet sie: Ratones, Popelinos, Gasteres, Foliatos, Calceones.

Nun wir wollen uns umb die verjahrete sachen nicht mehr bemühen / sondern vielmehr die jenige Arten von gewürktem Brod / Kuchen / und Back-werk die zu unser Zeit und unsers Orts gangbar sind / in eine ordnung bringen. Man könnte aber selbigen gangen Vorrath unter nachfolgende Sechß Titel stellen / und stehet einem jeden frey / was etwan übersehen / annoch dahin zubringen.

I. Panis piperatus sive dulciarius, Allerhand Pfefferkuchen: was nemlich aus Mehl / Honig / und Pfeffer oder anderm Gewürz bereitet wird. Als da sind: Panis dulciarius crassus, Thornischer dicker Pfeffer-kuche / starck vor Gewürz. Panis dulciarius tenuis, Nürnbergischer Pfeffer-kuche / welcher gelinder und lieblicher. Panis dulciarius communis, gemeiner Pfeffer-kuche. Rotulæ dulciariæ, Pfeffer-Plätzchen. Rhombuli dulciarii, Pfeffer-Nüsse.

II. Panis saccharatus, Allerhand Brod / das nicht mit Honig / sondern mit Zucker gebacken ist: Panis Cæsareus, Keyser-brod. Panis saccharatus oblongus, Zucker-brod oder Weinsanger. Rotulæ saccharatæ, Zucker-Plätzchen. Panis biscoctus primarius, Zucker-Biscuit. Dahin auch das belegete Frang-brod / das Damascener Brod / das Citronen Biscuit / und die Macronen gehören.

III. Placentæ majores, Allerhand sorten von grossen Kuchen. Als da sind: Placentæ butyratæ, Butter-kuchen. Spiræ butyratæ, Butter-kringeln. Placentæ foliatæ, Bletter-kuchen. Placentæ cylindricæ, Baum-kuchen. Placentæ per Siphonem sive Syringites, Sprig-kuchen: wiewol der name Syringites bey Plinio l. XVII. c. 10. in einer andern bedeutung genohmen wird. Placentæ pyxidatæ, Büchsen-kuchen.

IV. Placentæ minores, Allerhand gattungen von kleinen Kuchen. Als da sind: Crustulæ crassæ, Waffeln oder Waffel-kuchen. Crustulæ tenues, Eyser-brod oder Eyser-kuchen. Obelæ, Holipchen. Liba, Plingen. Striblitæ vel Scriblitæ, Krause-kuchen. Cornutæ, Hörnichen. Segmenta saccharata, Zucker-schnitte.

V. Tortæ, Torten / Tartes ou Tourteaux. Ihre Rinde oder der Kant gehöret mit zu den arten des gewürkten Brods: ihr inwendiges aber wird gemachet 1. Ex fructibus arborum, aus Baum-früchten: daher entstehen Mandel-torten / Citronat-torten / Kirsch- und Pflaumen-torten / Aepffel- und Birnen-torten / Stachelbeer-torten / und so weiter. 2. Ex herbis, Aus gewissen Kreutern. Als da sind diese Kühlende: Lactucke / Endivien / Sawer-ampff / Spinat / Borrage: die man mit einigen Wärmenden zuweilen temperiren kan: als mit Kerffel fürnemlich / wie auch mit ein wenig Isop / Thymian / Salbey / und Rosmarien: und hieraus
wer