

Des  
Klugen

Und

Rechts-verständigen

**H**aus-**G**atters

Siebendes Buch.

sten Lesers/  
ien / wann wie  
m allgemeinen  
sichern wir von  
m völlig unent-  
Brot gar in  
wiesen worden.  
gens gar nicht  
derbe / und an  
Künste solches  
volgefasset wer-  
len Orten sind/  
hergenommen  
en mit Händen  
weniger als zur  
dem Gebrauch  
nfftig abzielen.  
/ mit Schaden  
handverfleis-  
achricht haben  
men





Das I. Capitel.

## Vom Brot-backen.

## Inhalt.

§. 1. Man braucht im Haus / Wesen hundert Hände / und auf jede Hand hundert Augen. Nothwendigkeit des Brots / Leute / die niemals feins essen. §. 2. Woraus man in grosser Eheurung Brot mache. §. 3. Vervortheilung der Becken: Daher rathsam sein Brot selbst zu backen. §. 4. Materie / daraus jezt Brot wird. §. 5. Was Speis oder Dinkel sey. Zeit zu mahlen soll kühl seyn / warum? Brandigt Meel zu bessern. §. 6. Die Art das Korn zu nehen. §. 7. Auf welchem Boden das Getraid gewachsen seyn soll / wann es zum Brot zu erwählen ist. §. 8. Mittel / Brot zu backen. Auch eins für die Tagelöhner. §. 9. Wie man den Laig und Sauertaig mache / ein Jahr lang aufbehe. §. 10. Wie das Salz an die Laib zu thun. Und wie man knete. §. 11. Was bey Anmachung des Laigs zu merken. §. 12. Prob des Ofens. Das Einschleffen. §. 13. Wie lang mans im Ofen lasse. §. 14. Man beitreicht es ausser dem Ofen und stellt es auf. §. 15. Hebt es auf / wo? §. 16. Einige Vortheil das Brot zu verspeisen.

§. 1.



Ir haben in denen nächst vorhergehenden Büchern meistens solche Hand-Arbeiten abgehandelt / welche nur zu gewissen Zeiten des Jahrs müssen fürgenommen werden: Da hingegen wir / in diesem Buch / mit solchen Künsten werden beschäftiget seyn müssen / welche

fast täglich oder wöchentlich in einem weitläufftigen Haus-Wesen verrichtet / oder doch von des Haus-Vatters Augen / wann er gleich deren hundert hätte / begucktet werden wollen: Ja! gleichwie man zu täglichen Arbeiten / wann sie nach Gebühr versehen werden wollten / gar genau hundert Hände braucht: Also möchten wol / auf eine jede Hand / 100. Augen gewünschet werden; damit man an allen Ecken und Winkeln beobachten könnte / was da und dort zu Schanden gehe / oder sonst übel behandelt werde. Biewol ein sorgfältiger Haus-Vatter gar leicht von der Schwindfucht verzehret werden würde / wann er alle schädliche Kleinigkeiten seines theils unachtsam-theils boshaften Gesindes / in Sonderheit oder in individuo zu Gesicht bekommen sollte. Es ist das genug / wann ers über Haupt erfahren und sehen muß. Wir wollen derowegen die nöthigste Aufsicht so wol bey dem Essen

und Trinken / als andern im Haus benötigten Handreichungen und Handwercken in dieses Siebende Buch zusammen fassen / und von der durchaus unentbehrlichen Speise / dem lieben Brot / den Anfang machen. Ich sage mit Fleiß / unentbehrlich: Dann ob ich wol Leute selbstien kenne / und in meiner Freundschaft eine Frau weiß / welche / weil sie lebt / keinen Bissen Brot gegessen / und vermuthlich bis ans Ende schwerlich einiges gemessen wird; so sind doch dergleichen Exempel unter die einzeln Schwalben zu zehlen / die vor der Zeit ankommen / und keinen Sommer machen. Zum wenigsten wird man unter 10000. keinen finden / der des Brots entbehren sollte. Aber das ist es auch bey nahe das allerniedlichste: Dann lassset eine Gasterey von denen kostbarsten Speisen prächtig / von allerhand Früchten lieblich / von Music und Tungen erfreulich / und eine pompose Fürstellung des herrlichen Freuden-Lebens des Reichen Schlemmers; aber auch ohne Brot seyn: Was wird der Gaste Magen darzu sagen? Eben dieses / was jener Überwinder / zu seinem Überwundenen / der ihn herrlich tractirte / und kein Brot auffeste / gesprochen: Was soll mir dieser Pracht / ohne Brot? Er bekam aber zur Antwort; daraus könnt ihr sehen / wie barbarisch man verfare / wann man / wie es eure Soldaten gethan / das Korn auf dem Feld verbrennt: Welchen Unfug hernach der Sieger und Überwinder entgelten muß. Was Korn-Brot sonst für eine gute Sache sey / das hat jene Ebur-Fürstin wol erkannt / welche sich gewundert; warum die Leute so alder seyen / daß sie Hunger stürben? wann die Noth an sie käme / so wollte sie ja lieber Brot und Holländischen Käse essen / als so elendig kommen.

§. 2. In der Eheurung zwar ist man froh / wann man nur einiges Brot / es sey / wie man wolle / bekommen kan: Weil der Hunger ein recht ausgeleerter Beck ist. Da müssen wol die bloßen Kleyen erhalten: Man wendet zum Brot-backen wol solche schlechte Früchte gedörret und unter das Getraid an / welche man / ausser dieser Noth / den Schweinen und andern Vieh geben würde; nur damit man besser / in diesem Jammer / mit zureichen könne. Dergleichen sind die Eickeln / aus welchen / vor der Cereris Erfindung / Brot gemacht worden. Darzu gehören Castanien / Bucheckern / zarte Baum-Kindern / Wicken / ja auch wol klein / geschnittenes und in der Sonne gedörretes Stroh und Heu / wann mans vorher auf der Mühle klein gemahlen hat. Zur wolfehlen Zeit aber / trachtet man nach dem allerbesten Meel und





und Brot/ welches man entweder in seinem Haus backet: nachdem man vorher eigene Back- Geschirre und Back- Ofen/ von welchen wir im andern Buch gehandelt / an- geschafft; oder man läßt zwar im Haus den Teig anma- chen / hernach ins gemeine Becken- Haus führen / und das Brot/ um einen gewissen Lohn / bey dem Becken backen. Und in grossen Haushaltungen muß man sich eines unter diesen bedienen.

§. 3. In geringen mag man gleichwol das Brot bey dem Becken kaufen / und des Jahrs ein ehliches am Gewicht weniger nehmen: Dann von dem wird er schwerlich oft mit gerechtem Gewicht abgefertigt wer- den. Und wann auch die Becken nicht vom Gewicht abwecken / so verbacken sie doch oft untüchtige / verlegene / alte / Früchte (die sie mit allem Fleiß / weil man sie nur wolfeil haben können / eingekauft) auf den Kauf; bald backen sie das Brot nicht recht aus: Nur damit viel von der darzu gegossenen Wasserigkeit da- bey bleiben / und das Brot an Gewicht ein mehrers be- tragen möge. Dieses Wasser wird ihnen auch bey nahe so wol / als denen Bierbrauern / da sie es doch beyde um- sonst haben / bezahlt; bald sind sie so klug / daß sie gar Staub- Meel und andere Sachen unter das rechte Meel mischen; bald können sie eine Kunst anbringen / daß der Teig sein hoch aufsteige / und das Brot so ansehnlich / als der sich dem Ochsen gleich / aufblasende Frosch / werde. Dann diese Becken haben eine Zeitlang / bis der Betrug Stadt- und Land- kündig wird / den grösssten Zulauff; weil man sich einbildet / man bekomme bey solchen Becken / um sein Geld / ein grösseres Brot; das ist wol wahr / wann nur das Gewicht auch recht wäre: Dann die Grös- se besteht nur in einer aufgejohrenen Schwammigkeit / welche mit jährend- machenden Sachen / als Hopfen / Ses- sam / und Hölzel oder Sauerteig und dergleichen / zu we-

gen gebracht wird. Bleibt es also bey dem Schluß des nächsten Paragraphi / in grossen Haushaltungen thut man besser: Man macht entweder den Teig selbst an / und läßt die Laibe bey dem Becken backen; oder man backe den selbst- angemachten Teig auch selbst. Mehr davon werden wir unten (da der Beck unter den Handwercken / die man im Haus braucht / fürkommt) zu melden wissen.

§. 4. Die gemeine Materie / daraus wir Brot ba- cken / ist das Meel. Daher werden die Feld- Früchte / als Weizen / Roggen / Gersten / und so fort an / von de- nen das dritte Buch viel zu erzählen gehabt / durch den Müller erstlich zu Meel gemahlen / aus solchem Meel fer- ner mit warmen Wasser und Sauerteig / ein Teig ange- macht / und Brot daraus gebacken. Das gesündeste und zum täglichen Gebrauch des Lebens fürträglichste ist das / welches man aus Roggen- Meel bereitet; was man aber auf Gastereyen / Hochzeiten / Fest- Tagen und Ehrens- Mahlen auftragen will / das ist meistens zartes weisses Semmel- Brot / vom Weizen- Meel. Also muß jeder- zeit das Mahlen voran gehen / und von da aus das Meel zu haben seyn; Es mag nun solches ein zartes ausgebeu- teltes Meel / als von welchem die Kleyen bereits geschieden worden; oder es mag grobes Meel / seyn / welches nur durcheinander gemahlen und geschrotet / und alle Kleyen dabey gelassen worden. Gestalten viel Gegenden sind / in welchen man sich mit so groben Brot / aus geschroteten / ungebeutelten Meel gebacken / zu behelfen pflegt. Hin- gegen sind mehr Dörter / an welchen alles Korn in denen Mühlen vorher fleißig gemahlen / das Meel / damit alle Kleyen davon kommen / sorgfältig gebeutelt; die Kleye aber dem Vieh zu fressen fürgegeben wird. Aus dem also gebeutelten Meel macht man hernach das Brot.

§. 5. Wer aber gesundes Brot haben will / der muß zuvörderst auch gutes vollkörniges Getraid / als Roggen / Ger-

völligsten Hand- Siebende Buch unentbehrlichen g machen. Ich ob ich wol Leute schaffe eine Frau n Brot gegessen / einiges gemessen / unter die einzeln ankommen / und en wird man uns s entbehren sollte. iedlichste: Dann n Speisen prächt- Music und Tan- ng des herrlichen mers; aber auch te Magen darzu inder / zu seinem te / und kein Brot fer Pracht / ohne Daraus könnt ihr ann man / wie es m Feld verbrennt: Überwinder ent- z eine gute Sache ennt / welche sich ven / daß sie Duns / so wollte sie ja li- als so elendig um-

man froh / wann in wolle / bekom- usgelernter Beck- erhalten: Man schlechte Früchte be man / außer die- Vieh geben wür- ammer / mit zurei- in / aus welchen / ht worden. Dar- orte Baum / Nim- schnittenes und in / wann mans vor- hat. Zur wolfeil- allerbesten Meel und



Gersten/Weizen/Dinkel oder Speltz / (welches gleichsam das Mittel-Geschlecht zwischen Gersten und Weizen/ und zur Nahrung nicht so gut als Weizen/besser aber als Gersten ist) oder was er für Brot verlangt / zur Hand schaffen/welches von allen andern Sachen / als sonderlich der Unkraut-Saamen ist/ gereinigt / und fleissig durch die Fege geloffen oder gesiebet sey: Das wird dahin dienen/ daß der Staub davon komme / von welchem das Meel ungesund/ mühsend/oder mügeleimend wird. So gesäubert mag mans erst mahlen lassen. Wer dabey eine kalte Zeit aussiehet/der thut seinem Korn am besten; dann was in warmen Tagen gemahlen wird / das wird auch/ wann das Meel lang ligt leichtlich aufeinander warm/tumpfsicht und mühsend; daher soll man in der Fasten-Zeit / so viel man Meel aufs ganze Jahr bedarf/mahlen lassen. Wolte man aber dieses vermeiden/ das Meel nicht ligen/ sondern gleich/ so bald es aus der Mühl kommt/verbacken wollen/ so würde das Brod nicht so weiß / als das ist/ welches aus lang-gelegenem Meel bereitet worden / gerathen. Es läßt sich aber das Meel am besten und längsten aufbehalten / welches man zu kühler Zeit/und zwar da der Mond im Abnehmen war/gemahlen hernach in Küsten und Fässer wol hart und dicht aufeinander geschlagen hat. Zum guten schönen weissen Meel muß auch ganz reiner Weizen genommen werden: der nicht brandig sey. Sollte er aber schon vom Brand eines bekommen haben / so würde am rathsamsten kommen/wann man ihn erstlich durch die Fege oder Rolle lauffen/hernach waschen und wieder trucken werden liese. Hat man sich aber mit Weizen / welcher ganz vom Brand befreuet ist/versehen/und befindet doch/ daß er gar zu dürr und trocken / so wird man ihn auch vorher junegen / und eben dieses mit dem gar zu truckenen Korn für unehmen haben: Auffer diesem Nehen wird sich zuviel von dem Meel / in dem es gemahlen wird / verstäuben.

§. 6. Die Art und Weise zu Nehen ist diese: Wann man das alte Korn mit kaltem Wasser besprenget/so mengt man alles untereinander/bis auf den untersten Grund. So läßt mans eine Nacht übereinander ligen / damit es wieder eintruckene / und zum Mahlen gerecht werde. Wann wir nun von solchem Nehen reden: so muß mans nur von gar alten verlegenen Korn verstehen; hingegen bedarff dasjenige/welches erst von der Erndte eingeführet und ausgetroschen worden / keines Einnehens / wann es auch noch so dürr und staubig aussehe. Aus der Ursach: weil es noch gar weich an ihm selbst ist.

§. 7. Im übrigen kan man sich erinnern lassen / daß man/wo die Wahl ist/Brod oder Meel zu machen/solches Korn nehme / welches auf etwas feinigtem Boden gewachsen / und fein grosse und starke Halmen hat: Dann das ander hat leichte und lange Halmen/u. fällt auch leichtlich aus. Und was auf feuchtem Boden hervor kommt / kan eben wegen der übrigen Feuchtigkeit keinen sonderlichen Geschmack haben. Was grosse Körner hat; gibt wenig Kleyen / aber desto schwärzers Brod; doch kommt es am Geschmack wieder ein/der kräftig ist. Vom Weizen kommt/wie gedacht/schönes Meel/und das Brod ist gut und weiß. Auch der Dinkel gibt sauber / gewichtig und schönfärbiges Brod/ gleich der Weizen auch thut.

§. 8. Wer ein Mittel in dem Brod treffen/und selbiges eben nicht gar weiß und bald trucken oder schwämmig/ aber mehr sättigend/bereiten will; der vermenge einen halben Theil Korn-Meel mit dem halben Theil Weizen-oder Dinkel-Meel. Gestalten das Brod von lauter Weizen oder Dinkel-weiß/bald trucken/schwämmicht wird/auch nicht so wol / als man wünscht zur Sättigung tauget. Das Kron-Brod aber wol sättiget / eine gute Nahrung

dem Magen gibt. Derowegen ist obige Vermengung ein vortheiligs Werk. Wer es zu verbessern meint/ und das Brod noch verdäulicher und wolgeschmackter zubereiten willens ist / der menge zu zweyen dritten Weizen oder Dinkel-Meel nur einen einigen Theil vom Roggen-oder Korn-Meel. Will man für das Gefind / Handwercks-Leute/oder Tagelöhner / die sich oft gewaltig in den Brots-Laib legen/weil sie sich auch mit der Arbeit hart angreifen müssen/ein sättigendes Brod zurichten/ so nimt man einen einig Theil Gersten unter vier Theil Roggen oder Korn/ und läßt Brod daraus backen / wann es gemahlen / und wol untereinander temperirt worden.

§. 9. Wann nun entweder der Becken-Knecht/oder die wolgesetzte starke Back-Magd/ den Zaig anmachen soll/ so müssen sie Meel und Wasser wol besehen / daß sich keine Unreinigkeit darinn befinde. Weil nun jedes Brod bey uns mit Sauerteig zu machen / und derselbe entweder bey denen Nachbarn oder dem Becken zu holen/oder von neuem anzumachen ist: Und ich dennoch auch so gar sich viel einbildende Becken-Knechte kenne/welche einen rechten Sauerteig anzusehen / gar geringe Wissenschaft haben/ und daher befürchten muß/es dürfften auch unter denen Back-Mägden einige seyn / welche hierinnen Bericht vonnöthen hätten / so will ich hier dessen Bereitung kurz und deutlich anzeigen. Wann man nemlich ein Meel mit warmen Wasser und Essig angerühret/ziemlich viel Saltz darunter gestreut / so setzet man diese Massam auf einen warmen Ofen / so wird ein Sauerteig daraus. Wosern man gern hätte/daß der Teig desto eher zum Gebrauch aufgieng / so ist man nur etwas reichlicher mit Saltz. Oder man rühret die vorher in laulichten Wasser geweichte Brotsamen unter das Meel. Hat man dieses also länger nicht/ als eine Nacht/ an einem warmen Ort stehen lassen/ so hat man einen Sauerteig so gut man ihn wünschen mag. Wer einen Sauerteig das ganze Jahr durch vorrätzig zuerhalten gesonnen / der hat anders nichts zuthun / als daß er den Schaum / welcher vom jährenden und tobend oder brausenden Most ausgeworffen wird / unter Hirsch-Meel mengt. Hat er alles untereinander getrieben und klein gerühret? so bereitet er Kuchlein/welche an der Sonnen erstlich gedbrt/ hernach an einem feuchten Ort aufzuhalten werden müssen. Will man etwas zum Gebrauch haben? so darf man nur etwas davon zu Pulver machen; so wird dieses Pulver schon die Stelle des besten Sauerteigs vertreten können.

§. 10. Nechst diesem/ muß man mit dem Saltz/wann das Brod nicht zu taub noch zu braun und scharf werden soll / wol umzugehen wissen. Wann man also den Zaig gut machen will/so muß man den Teig von Meel der süßen Frucht mässig salzen/nicht zu sehr; sondern etwan nur den sechsten Theil säuern / und / ehe er in den Ofen geschossen wird / ein wenig aufgehen oder aufsteigen lassen. Wo man in diesem Stück das Maas überschreiten und zu heftig salzen wollte/so würden zweyerley Schaden geschehen/ der Geschmack des Brots / der halb süß / halb sauer seyn muß / würde verderben / und die Farbe zu braun werden.

§. 11. Wosern man im Sommer backen will/so muß man bey Anmachung des Zaigs laulichtes Wasser nehmen; im Winter aber hat man sich des Wassers so warm/ als es die Hände dulden können / zu bedienen. Auch ist gewisse Maas damit zu halten / was die Menge des Wassers anlangt:

**Zu wenig und zu viel /  
Verderbt auch hier das Spiel.**

Das Meel soll derowegen zu einem dünnen Zaig/unter welchem ein wenig vom Sauerteig gekornen/gemacht/ mit der Hand wol unter/und durch einander gerühret werden.



werden. Wann Meel darüber gestreuet worden/so wird die Maiss zugedeckt / und die Nacht über stehend gelassen. Der folgende Morgen erfordert das übrige Meel (nemlich den andern halben Theil) zu erst erwähnten Zaig/dasselbige muß wann das gestrige vom Saurteig wol aufgeloset/ mit dem Gesäuerten wol geknetet; (Das läßt man noch einmal aufgehen/ wie vorher/ und mit unverdrossenen Armen und Händen der starcken Back-Magd dergestalt gearbeitet werden/das er fein fest werde; solte aber die Magd ihre Amt hierinnen nicht wol verrichten (so würde der gewöhnliche Erfolg seyn/das Brot zu leicht und in einer zahlreicheren Haushaltung zum Verpeissen und zum Sättigen/wann man gleich viel backen sollte / nicht zureichen würde. Was nun ein Zaig von grober Frucht ist / der wird nicht so steiff als der von süßer Frucht gemacht; aber doch wol in die Höhe gegangen seyn. Der von süßer Frucht will steiff gemacht und im Back-Trog wol geknetet werden. Dem Schimmel kan eine Handvoll Salz / die unter den Teig geworffen worden / wehren; Und eben so viel Kimmel ist nicht nur / wegen dessen temperirten aromatischen / salzichten Oris dem Kopf und der Däumung fürträglich; sondern das Brot wird auch um ein merckliches wolgeschmackter.

§. 12. Wann nun die Arbeit / ausser dem Ofen / bey nahe gethan/so muß unter der Zeit der völligen Zurichtung des Teigs (das man ja nicht bis an die Bünde warte) der Ofen erhitzet / und voran bereit gehalten werden. Wie er zu bauen sey/davon kan man aus dem andern Buch nöthige Belehrungen hohlen. Hier mercken wir nur/das das beste Holz von Buchen sey. Biewol unsere Becken meistens das sprahlende Fichten-Holz nehmen. Warum uns anders Brenn-Holz oder Reisse-Büschel hieher nicht anstehen/ist die Ursache/weil von diesen die Hitze nicht gleich; aber wol viel Aschen fällt. Indessen wo man den Ofen probieren will/ ob er genug erhitzet / so fährt man mit einer Schleiffe / welche aus Dannen-Holz gespalten worden/ oder sonst mit einem spröden Reiß innenwendig oder oben gegen des Ofens Gewölbe. Wann der Ofen heiß genug ist/so wird sich die Schleiffe entzünden und kleine Funcklein anschlammern lassen: Daher kan das Nachlegen wol unterbleiben; und man vielmehr die Brände aus dem Ofen ziehen; weil man auch verhüten soll/das sich die äußerste Luft nicht in den Ofen ziehe / so können dieses zu wehren/ einige glühende Kohlen vor dem Ofen-Loch ligende gelassen werden. Nach diesem/ziehet man die Asche und das brockichte Kohl-oder Sand-Werck / vermittelst einer Ofen-Krücke heraus/ u. damit der Heerd gar sauber werde/ so wird ein alter Hadern in reines Wasser eingeneht / so naß um eine Stange gewunden: Damit man also den Ofen und den Boden / wo das einzuschießende Brod ligen und backen soll / fein sauber zurichten könne. Nichts desto weniger muß mit dem Einschiesse nicht so sehr geeilet; sondern der Ofen vorher deswegen zugemacht werden; das die größte Hitze vorher dämpffe / ehe man einschiesset: ausser diesem würde das Brot mehr / als lieb ist / schwarz werden oder gar verbrennen. Endlich schiesset ihr das größte zu erst ein; damit es den hindersten und wärmsten Theil/recht ausgeben bekomme: Dem folgen die kleine Laibe/so lang/bis der Ofen über die Helffte gefüllet. Hiebey ist zuverhüten/das die Brot nicht aneinander geschossen / noch anstößig werden: Sonsten kan das Brot /sonderlich an der Seiten wo es am andern Brot hängt / nicht gleich ausbacken. Und also ist das Brot in den Ofen gebracht.

§. 13. Sobald das Brot beyammen in dem Ofen/ wird er verschlossen; das Loch mit genehten Lumpen verstopft/ und dieses darum/das der Ofen die Wärme unzer-

theilt / zur Ausbackung des Brots beyammen behalte. In diesem Zustand läßt man das grosse Brot bey vier Stunden. Weil man aber bisweilen sich in dieser Zeit/ und seinem eigenen Nachdencken irren kan/ so pflegt man/ damit nicht der ganze Einschluß zu wenig oder viel ausbacke/ unter besagten vier Stunden einen Laib heraus zu ziehen/ und/ ob es unten genug gebacken sey/nach zu sehen. Das beste Kennzeichen darzu ist dieses: Pochet mit einem Finger daran / wie man den Klang der Häfen / auf die Prob stellt; klinget die Rinde / so läßt es weiter nicht backen; und weil die Laib alle einerley Hitze und Größe gehabt/so müssen sie auch in einerley Zeit/ihre Vollkommenheit erlanget haben: Daher werdet ihr sie alle aus diesem vierstündigen Kercker zu befreien wissen; dann wo ihr die Laibe zu lang darinnen lassen werdet/ so habt ihr nichts gewissers zu erwarten / als das das Brot imwendig Fuchsfärbig / hart und unannehmlich zu verpeissen wird.

§. 14. Ist nun das Brot aus dem Ofen und noch warm / so wird es glänzend und frisch / auch braun/ vermittelst der Federn oder eines Borsten-Pinsels / welche man in eine Schüssel voll warmen Wassers duncket / gemacht. Man muß aber vorher ein wenig Schmalz im Wasser zerschleichen lassen / wann der ersigemeldte Effect davon folgen soll. Nach diesem setzet oder stellet man das Brot eben auf die Seite / wo es am allerbesten ausgebacken ist. Nemlich ich setze es habe oben zu viel Rinde/welches von der reflexion der Hitze geschehen kan / so legt man die Laib also / das das Untere oben sey. Würde man finden/das die untere Rinde / etwan von der Kohle oder Asche (die man wol auszuscharren oder auszuwischen verpassen hätte) gar zu dick wäre / so stellt man die Laib also/ das sie auf der Seite stehen / wo sie am härtesten sind.

§. 15. Indessen hat man ehe nicht mit der Verwahrung des Brods in Speiß-Kammern oder Kellern zu eilen/ als bis es wol erkaltet; dann wo man zu hastig damit wäre / so würde es auch desto mehr und eher verschimmeln / und am guten Geschmack ein merckliches verlieren. Biewol wir Reiß-Hälse kennen / welche das Brot mit Fleiß verschimmeln lassen; damit dem Gesind der Luft / sich so schwer darein zu legen / vergehen möge. Wo man vor Mäusen sicher ist/ mag mans an Wände lehnen; wo aber Gefahr vor ihnen / mag mans wol auf die Brot-Hänge / damit es allenthalben der Luft einen Zugang erlaube / stellen. Der Sommer heist uns das Brot / das es nicht zu sehr versuche/oder schimme/in den Keller legen. Der Winter / das die Laibe nicht gefrieren / dieselbigen in denen Speiß-Kammern verwahren.

§. 16. Endlich hat man noch ein und andern Vortheil mit dem Brot zu beobachten; doch das es ohne geiziges Absehen geschehe. Das nicht wol ausgebackene wird am ersten verpeist; dann sonsten würde es um so viel / mit längerem Verzug / schlimmer werden: Als das ausgebackene besser wird / wann mans länger unangeschnitten/ doch in mäßiger Zeit/ligen läßt. Neben dem Neu-gebackenen muß man immer Alt-gebackenes noch übrig haben. Bisweilen frischt man das Brod wieder auf: welches geschehen kan/wann man das Alt-gebackene um diese Zeit in den Ofen schiebt/ da das neu zu backende halb fertig/ oder etwan zwö Stunden in dem Ofen gewesen ist: Dieses Brot wird sehr gut werden / wo ihrs gleich / nach dem Erkalten verpeist. So gewiß nun das Brot das nöthigste in einem Haus ist (daher wir gar was unentbehrliches anzudeuten sagen: Ich brauch es so nöthig als Brot-Essen.) So fleißig soll ein Haus-Batter auf die

Bereitung und Verpeissung desselben Achtung geben.

**Nichts**

Vermengung ein  
n meint/ und das  
acker zubereiten  
in Weizen oder  
im Roggen oder  
d / Handwerks  
stilig in den Brots  
it hart angreifen  
om nit man einen  
oggen oder Korn  
gemahlen / und

cken-Knecht/ober  
Zaig anmachen  
besehen / das sich  
il nun jedes Brot  
der selbe entweder  
zu hohlen/oder von  
H auch so gar sich  
welche einen rech  
Wissenschaft ha  
ten auch unter de  
hierinnen Bericht  
n Bereitung kurz  
nlich ein Meel mit  
iemlich viel Salz  
Massam auf einen  
daraus. Wosern  
um Gebr auch auf  
mit Salz. Oder/  
Wasser gereichte  
dieses also länger  
Ort stehen lassen/  
hn wünschen mag  
r durch vorräthig  
nichts zuthun / als  
enden und tobend  
ird / unter Hirsch  
nder getrieben und  
welche an der Sen  
ruchten Ort auf  
was zum Gebr auch  
u Pulver machen;  
des besten Sauers

t dem Salz/wann  
und scharf werden  
man also den Zaig  
von Meel der süßen  
vern etwan nur den  
en Ofen geschossen  
igen lassen. Wo  
reiten und zu heff  
Schaden geschehen/  
iß / halb sauer seyn  
zu braun werden  
backen will/so muß  
chtes Wasser neh  
Wassers so warm/  
ienen. Auch ist ge  
Menge des Was

as Spiel.  
dünnen Zaig un  
gekömten gemacht  
einander gerührt  
werden.



## Rechts-Anmerkungen.

## Über die Materie vom Brod-Bachen.

Unter denen von dem Allerhöchsten/Dem menschlichen Geschlecht erzeugten Wolthaten / ist diese nicht für die geringste / sondern vielmehr für die wunderbarste zu halten / daß er demselben ein so treffliches Unterhaltungs-Mittel / nemlich das Brod / beschicket hat / angesehen ohn demselben nicht allein der Menschliche Leib Noth leiden müste / sondern es ist auch selbiges eine solche Speise / an welcher sich der Mensch / ob er sie schon täglich gebrauchet / keinen Eckel isset / dahero es auch billich ein Gewürz aller andern Speisen / und von den Teutschen das liebe Brod genennet wird / dessen die heilige Schrifft offtermahlen gedencket / und unter dessen Bedeutung andere Speisen so wol / als auch alles dasjenige / was zur Lebens-Nahrung und Nothdurfft gehörig ist / verstanden haben will. Vid. Matth. 6. v. 11. Und von diesem Wort Brod / werden diejenige / so über eines Fisch essen / Brödlinge / und unsere Knecht und Mägd / so in unserm Brod sind / gebrodene Ekelhalten genennet / so / daß das Wort Diener viel einen weitern Verstand hat / als das Wort Brödlinge / gestalten es auch Diener gibt / die nicht in dessen / dem sie bedient / Brod sind / oder über seinem Fisch essen / welcher Unterschied in causa Orestenburg contra Bayern / vor diesem fleißig beobachtet worden ist. Vid. Gylmann. Symphorem. tom. 4. p. 1. Vor. 53. num. 12. & seqq. Add. Bald. in cap. in literis 24. X. de testib. & Wehner. Obf. pract. Voc. Brödeling. In deme nun das Brod vorgedachter massen zur unentbehrlichen Unterhaltung des Lebens gehöret / als haben sich die Römische Käyser zu allen Zeiten nicht unbillig bemühet / und dieses eine von ihren größten Sorgen seyn lassen / wie nicht allein ein guter Vorrath am Getraid / sondern auch am gebackenem Brod selbst jeder Zeit vorhanden seyn / und hierdurch absonderlich zu theuren Zeiten dem Volk und Vövel (welchen der Hunger ohne dem zu nichts Gutes treibet) ausgeholfen werden möge. Vid. Sueton. in Tiber. cap. 8. ut & in Claud. cap. 18. Add. omnino l. 1. C. de frum. V. C. & l. 1. 2. 3. 4. 6. 7. C. Theod. de annon. Civ. & pan. grad. Welches dann auf verschiedene Weise geschehen / angesehen nicht allein das Getraid unterweilen um einen sehr geringen Preis / sondern auch bisweilen gar umsonst hingegeben / unterweilen aber an Statt des Getraids gebacken Brod gereicht und ausgehailt worden ist. Vid. Vincent. Contar. de frum. Rom. largit. cap. 1. pr. & Demster. ad cap. 38. Libr. 7. antiqu. Roman. Rosin. Worzu man dann gewisse Beamte gesetzet / unter deren Aufsicht sothane Austheilung geschehen müssen / die dann deswegen Praefecti annonae, Curatores annonae genennet worden. Vid. l. 2. 3. 6. 11. C. Theod. de annon. Civ. & l. 2. § 33. ff. de O. J. Welche / so der Vorrath aufgangen / wieder einen andern anschaffen müssen. l. 9. §. 5. ff. de admin. rer. ad Civit. pertinent. l. f. §. 5. ff. de muner. & hon. & l. ult. C. ut nem. lic. in emt. spec. se excul. ibique Perez. Diese Curatores annonae aber haben das Brod nicht selbst ausgehailt / sondern nur ein gewisses Zeichen / so man tessera frumentariam genennet / hingegeben / nach welchem man ersehen können / wie viel ein jeder an Brod bekommen solle. Briffon. de V. S. lib. 28. verb. Tessera. add. omnino l. 52. §. 1. ff. de judic. l. 49. §. 1. l. 87. pr. ff. de leg. 2. & Nov. 88. cap. 2. Die Austheilung selbst aber ist zu Anfang eines jeden Monats verrichtet worden. Covarruv. Lib. 4. var. resol. c. 1. n. 4. & 9. & Francisc. de Amay. ad l. un. C. de Col-

lat. ar. Und solcher Austheilung hatten sich nachfolgende Personen zu erfreuen; (1.) das Volk selbst / oder die darunter befindliche arme Leute / l. 3. 4. & 6. C. Th. de annon. Civ. von welchen aber die frembde so wol als die einheimische starcke Bettler / die ihnen ihr Brod durch Hand-Arbeit erwerben kunte / ausgeschlossen worden. t. r. C. de mendic. Valid. & l. 5. C. Th. de annon. Civ. (2.) die Inwohner einiger gewissen Häuser / auf welchen diese Gerechtigl. gehaftet ist / l. 1. 5. 11. 12. & 13. C. Theod. de annon. Civ. so man deswegen Panes edium genennet / weilen sie zu dem Ende von den Römischen Käysern / insonderheit aber / und zwar am ersten / von dem Constantino M. auf die Häuser geschlagen worden / damit um so viel desto eher die Leute zum Bauen angelockt würden / l. 11. C. Th. de annon. Civ. Dahero dann auch dieses Brod von einem jeden Besitzer oder neuen Käufer des Hauses gefordert werden kunte / massen diese dingliche Gerechtigkeit dergestalten dem Haus angelebet / daß sie auf einen jedweden Besitzer kunte gewälhet werden. dd. ll. Und dann (3.) hatten sich auch dieser Austheilung die Soldaten zu erfreuen / als unter welche gleichermaßen zu gewissen Zeiten Brod ausgehailt wurde / davon zu lesen / l. 9. & 10. C. Theod. de annon. Civ. & l. 1. C. de erog. milit. annon.

Es ist aber nicht allein sothane Austheilung des Getraids und Brods jetztgedachter massen / von den Käysern / und also von Obrigkeit wegen angeordnet worden / sondern es haben sich auch unterweilen Privat-Personen herfür gethan und dergleichen Austheilungen unter die Arme gestiftet / welches zum öfftern Testaments-Weise beschehen ist / gleichwie aus des Horatii. Lib. 2. Satyra 3. abzunehmen. Add. Henric. Linck. de panib. Civil. membr. 2. num. 4. Dergleichen Austheilung man zu Teutsch wol eine Brod-Pfründe nennen könnte / und zwar nach dem Exempel der Layen-Pfründen / welche auf beschehene Vorschriften des Käysers conferirt werden; dahero dann Wehnerus in Obf. pract. voc. Panis-Brief das von dem Käys. um eine Layen-Pfründe beschehene Ansuchen nennet / Vorschriften um Layen-Pfründe / und Präsentation-Schiffren eines Käysers auf ein Gottes-Haus um eine Pfründe zur Zuchen und Keller / einem alten Diener / zc. Welche Benennung unter andern auch hierdurch um ein innerliches bestärket wird / daß öfters auch Privat-Personen der Obrigkeit ein gewisses Geld erlegen / damit sie darfür entweder den Unterhalt / oder etwas gewisses an Kost / Lebenslang genießen mögen / so man ebenfalls eine Pfründe oder Pfründe-Kauff nennet. Linck. d. dissert. memb. 1. n. 10.

Damit wir aber unsern Zeiten etwas näher treten / so wird auch noch heut zu Tag so wol für das Brod / als auch für die Arme / in wol bestellten Republicken Sorge getragen; Für jenes zwar / daß es nach Einkauf des Getraids und im gerechten Gewicht / verkauft werde / davon wir bereits bey dem Ersten Buch Cap. 17. §. 8. vers. zum vierten. zc. gehandelt haben; Für diese aber / damit sie für Mangel mit gar zu Grunde gehen mögen / gestalten solches wider das Gebot Gottes tiefes / vid. Deut. 15. v. 4. welches an besagter Stell also lautet: Es soll allerdings kein Bettler unter euch seyn. Und dieses Gebot gehet nicht allein die Privat-Personen / sondern auch vornemlich die Fürsten und Obrigkeiten als allgemeine Lands-Väter / ihres tragenden Amtes halber an / als denen haubtsächlich obgelegen / daß sie zur Theurungs-Zeit / nach dem Exempel Constantini und anderer belobten Kaiser ihren erschöpften armen Untertanen / mit Lebens-Mitteln an die Hand gehen / vid.







Jahr etwas gewisses an Geld erlegen / wochentlich eine gewisse Quantität am Brod gereicht werde / Linck. d. Diss. membr. 3. num. 14. welche Reichung auch / sofern sie dem Haus anhängig / zu Lehen verliehen werden kan / ob gleich dafür kein jährliches Geld bezahlet wird. gloss. ad versic. sciendum est. 2. F. 1. add. Zal. de feud. part. 4. num. 14. & seqq. & Sonsbec. de feud. p. 8. num. 25. & seqq. So geschieht es auch zum öftern / daß an einigen Orten denen Beamten zu gewissen Zeiten / das ist / gemeinlich an den Christ-Feien oder Neuen-Jahr / die Christ- und Neuen-Jahr-Semmeln ausgetheilet / den Pfarz-Herren aber von ihren Pfarz-Kindern ebenfalls an dem Christtag einige Brod gegeben werden / Linck. c. Diss. membr. 3. num. 18. womit es in den Evangelischen Kirchen gar so weit gekommen / daß / absonderlich in den Dörffern / den Pfarrern und Kirchnern von einem jeden Acker etwas gewisses an Brod / statt seiner Besoldung / von den Pfarz-Kindern gereicht wird / worbey aber wegen des Gewichtes dieses zu beobachten / daß ein jeder ein solches Brod dem Pfarrer und Messner geben muß / so gut er es in seiner Haushaltung und für sich selbst bäcket / allermassen in der Sächs. Kirchen-Ordnung art. gen. 40. §. damit sie auch 2c. mit nachfolgenden Worten versehen: So soll auch hinführo ein jedes Brod / so man zu geben schuldig ist / ein gewöhnlich Hausbacken-Brod / und aufs wenigst einen Groschen werth seyn / 2c. Wiewol auch unterweilen / wann es anders also Herkommens / an statt des Brods / Geld gegeben wird: vid. d. art. 40. ibi: Da auch die Gewohnheit / den Pfarrern und Glöcknern Brod zu geben. Add. Carpz. Jurispr. Eccles. L. 1. def. 102. seqq. & Schit. Inst. Jur. Can. lib. 2. tit. 8. §. 17. Und solche Brod-Austheilung ist schon vor diesem in seiner Maas unter den Geistlichen entweder von Tag zu Tag / oder von Wochen zu Wochen durch des Allmosen-Pflegers / oder geistlichen Vatters Hand verrichtet worden / so man *Panos prabendarios* genennet. vid. Charles du Fresne in Glossar. verb. *Panos prabendarii*. & Petr. Gregor. Tholof. S. J. V. L. 15. c. 23. num. 24. item Joach. Steph. Lib. 2. Inst. Jur. Can. c. 9. num. 9. Nicht weniger ergibt sich auch / daß den Frohnern und Scharwerckern das so genannte Frohn-Dienst- und Scharwerck-Brod gegeben wird. Dann obwoln solche Leut ihr Scharwerck auf eigene Kosten verrichten müssen. arg. l. 18. ff. de oper. libert. Add. Gail. de arrest. Imp. c. 10. num. 6. & Coler. de Process. Execut. p. 1. c. 9. n. 96. So hat es doch eine andere Bewandtnus / wann solche Personen dermassen arm / daß sie ihnen selbst keine Nahrungs-Mittel anschaffen können / und mit diesen Frohnen ihr eigene Arbeit versäumen müssen / massen an vielen Orten in diesem Fall Herkommens / daß den Untertanen bißweilen Speiß und Trancß zugleich / biß-

weilen Brod und Räs / und solcher gestalt nur die Speiß allein / bißweilen aber Brod allein gereicht wird. Mev. p. 4. dec. 133. num. 1. seqq. & Brunnem. ad l. 18. ff. de oper. libert. num. 15. Über diß pfleget auch unter denen Soldaten Brod ausgetheilet zu werden / so man Commis-Brod / und wann es / Daurung halber / zweymahl gebacken worden / Zwoyback nennet / davon zu lesen / 2c. C. de Erogat. milit. annon. Add. Joh. Burger. observ. milit. Cent. 1. obs. 71. Dann obwoln heut zu Tag den Soldaten ihr Sold in Geld bezahlet werden soll / vid. Jusß Rnechts-Bestall. Maximil. II. de anno 1570. art. 10. Weilen aber solcher Sold unrichtig manchmalen gereicht wird / als pfleget man unter ihnen das Commis-Brod auszutheilen / und wann sie in den Quartieren sind / ihnen auch Obdach / Mund-Portion, Service, Stroh / glatt und rauhes Futter zu geben. Von deren Quantität aber die Verpflegungs-Ordinacien zu lesen sind. vid. Burger. d. Cent. 1. obs. 77. in fin.

Endlich gibt es auch ein solches Brod / welches theils statt einer Straff gereicht werden muß / theils aber zu dem Ende gegeben wird / damit jemand / der es verdienet / gebührend hiermit abgestraffet werde; Unter die erstere Sattung gehöret das so genannte Schöpfen-Brod / so von den Becken zu Hall in Sachsen jährlich an den größten Jahrs-Festen / einem jeden Schöpfen insonderheit zu Haus geschicket werden muß / und in einer gewissen Zahl bestehet; welche Beschwerde / nach dem Gezeugnus Ahasveri Frieschii in supplem. Speidel. voc. Schöpfen-Brod / der Becken-Zunft allda von sehr langen Zeiten her / als eine Straff soll auferlegt worden seyn. Unter die andere Sattung gehöret *Panis Tribulationis*, oder das so genannte Brod der Trübsal / welches denjenigen / so zur Straff mit Wasser und Brod im Gefängnis gespeiset werden / gereicht wird / vid. can. 36. dist. 50. &c. fin. dist. 82. item cap. 27. X. de V. S. Und zwar pflegen mit solcher Straff nicht allein die Geistliche und Nonnen / vid. Charles du Fresne in Glossar. verb. *panis Saxe refect*, sondern auch die Layen / nach Gestalt ihres Verbrechens / belegt zu werden / vid. Carpzov. prax. Crim. p. 3. qu. 133. num. 34. Von dem beschwornen und verfluchten Brod / so vor diesem denjenigen / die sich wegen einer Mißhandlung verdächtig gemacht / mit gewissen Formeln und Solennitäten / zu Probirung ihrer Unschuld zu essen gegeben worden / kan bey dem Becmanno de Judiciis Dei cap. 5. th. ult. und Schottel. de antiqu. in Germ. jur. cap. 28. p. 558. verl. *moru etiam*. &c. Von dem so genannten Boten-Brod aber / so man den Boten zum Recompens ihrer überbrachten Botschaft gibt / Charles du Fresne in glossar. verb. *Panos nuntii*, nachgelesen werden.

\*\*\*





## Das II. Capitel. Vom Malzen.

### Inhalt.

§. 1. Nothwendigkeit des Malzens bey dem Bierbrauen. §. 2. Verschiedene Arten der Malzen/und die gemeinste heutige Manier §. 3. Vorbereitung auf die weitläufigere Erklärung aller und jeder Stücke. §. 4. Von dem Einweichen des Getraides/und was darbey zu beobachten. §. 5. Von dem Auskeimen und Schwelcken. §. 6. Von dem Dörren und Brechen des Malzes.

### §. 1.

**D**as Malzen ist der Anfang zum Bierbrauen/ und ohne dasselbige kan man darinnen nicht wol vor sich kommen. Dann wer auch das allerbeste Getraid/ ohne daß es vorher eingeweicht/ ausgekeimet/ gedörret und gebrochen worden/ in das Brau-Haus bringen wollte/ der dürfte sich/ wegen des Unschlacks der erfahrenen Brau-Knechte/ keine graue Haar wachsen lassen.

§. 2. Etliche der alten Griechen hatten in Gewohnheit ihre eingeweichte Gersten nur eine Nacht zu dörren/ und gleich darauf den folgenden Tag auf den Mühlen zu brechen oder zu schrotten. Andere hingegen bereiteten das Malz auf folgende Art: Sie schlugen die frische Gersten aus den noch grünen Aehren heraus/ die her ausgefallene Körner schauffelten und trugen sie in weite und große Kiebe zusammen/ und wuschen sie mit Wasser fleißig ab/ nachgehends wurde die Gersten an der Sonne getrocknet/ und/ an statt der Mühlen mit Stämpfeln/ Schellen und Prügeln zerstoßen und gebrochen. Allein diese beyde Gattungen des Malzen gehören nunmehr unter die alte Welt und derselben unvollkommene Kunst-Elücke/ die mehr erzehlet und betrachtet/ als mit Nutzen und Vortheil/ bey den heut zu Tag besser angeordneten Haushaltungen/ können practiciret und ausgeübet werden. Wir bleiben bey der gemeinsten Teutschen Art/ nach welcher die Frucht erstlich etliche Tage eingeweicht wird/ damit sie desto eher und leichter auskeimen möge. Darnach wird sie abgeschlagen/ und auf dem Malz-Tennen zu Hauff gebracht und fleißig geschossen/ damit sie abtrucknen/ erwärmen und völlig auswachsen könne. Hiernächst wird sie aus einander gebreitet/ und täglich etlichemal mit Röhren geführt/ bis sie abgekühlt ist/ und darauf nach und nach gedörret werden kan. Da befrenget man sie noch einmal mit Salz-Wasser/ läßt sie in die Säcke/ und wo sie eine Nacht also gestanden/ marschiret man mit dem Malz auf die Mühle los/ damit der Müller mit Brechen oder Schrotten das feine auch darbey thue.

§. 3. Dieses nun wäre der kurze Entwurf des Malzens. Weil aber viel gute Erinnerungen nothwendiger Weise allhier noch müssen berührt werden/ ohne welcher Beobachtung das Werck unter den Händen misrathen mögte/ so wollen wir auch von solchen/ damit es unserm künfftigen Haus-Vatter in keinem Stück an genugsamen Unterricht fehle/ das meiste in nachfolgenden Absätzen deutlich beyzubringen/ beflissen seyn.

§. 4. Das Erste/ das zu dem Malzen gehöret/ ist die Einweichung des Getraids. Bey dieser wird vor allem erfordert/ daß man auf das Getraid sehe/ welches zum Malzen soll eingeweicht werden. Dann man nimmet gemeinlich entweder Gersten/ oder Waig allein/ oder

man vermischet in gewisser Maas beydes untereinander; Nun sind aber diese Früchte an der Härte ziemlich unterschieden/ daß sie also über einen Ramm nimmer mehr können geschoren werden. Deswegen nun/ wo man ungleiche Frucht zum Malzen hat/ muß man dem/ so von härtern Kern ist/ mehr Zeit zum Weichen geben/ als dem gelindern und weichern: Wie dann die Malzer aus dieser Ursach gemeinlich den Habern und Waig 2. Tage später/ als die Gersten/ und also nicht eher/ als bis diese schon 2. Tage und 2. Nächte geweicht/ nachzuschütten und einzuweichen pflegen. Dann sie wissen wol/ daß der Waigen in 2. Tag und Nächten weich wird/ da es doch bey der Gersten kaum in vier Tagen recht aufquillet. Diese Beobachtung muß man auch/ wo/ wie es an etlichen Orten geschiehet/ Sommer- und Winter-Gersten miteinander soll gemulget werden/ nicht in Vergessenheit stellen/ dann auch diese will vor jener einen 24 stündigen Vorzug haben. Zu dem Einweichen gebraucht man bey uns zum Theil grosse Kuffen/ die beynähe 20. Eimer fassen/ theils geringere/ die Becklein genennet werden/ und über 8. oder 7. Eimer nicht wol halten. In etlichen Brau-Stätten hat man in dem Tennen eine eigene Weich-Kuffen/ in die man von den obern Boden durch eine Rinne oder breiteren Hals das Getraid herunter lassen kan. Meistentheils aber/ bedienet man sich bey uns/ da man grosse Sieden thut/ der besondern Kuffen/ die man in den Bier-Kammern hat/ in welche dann in Butten die wolgeläuberte und gute Früchte getragen werden. Mit der Quantität derselben richtet man sich nach der Größe der Kuffen: Doch muß man jederzeit in Acht nehmen/ daß einer Spannen-hoch die Kuffen oben leer bleibe. Hierauf wird/ wann die Kuffe nach vorgeschriebenem Maas gefüllt ist/ frisches Wasser hinein geschüttet/ und so lang darmit angehalten/ bis das Wasser über die eingetragene Früchte ohngefehr einer Hand hoch schlägt; weil aber das Wasser täglich gerne etwas einzutrocknen pfleget/ muß man den 1. oder 2. 3. oder 4. Tag das Nachschütten/ es seye nun viel oder wenig/ nicht aus der Obacht lassen.

Unter dessen wird das taube oben aufschwimmende Gesod mit einem Rörlein oder Senber fleißig weggefahmet und weggenommen; wiewol man es auch/ wo man nicht fürchten darff/ daß es sich voll trincket/ und wieder zu Boden sincken würde/ 1. oder 2. Tage/ ehe man es wegnimmt/ oben drauf darff stehen lassen. Wann nun die Frucht genug geweicht ist/ wird der Zapfen von der Kuffen los geschlagen/ und das Wasser abgelassen/ damit die nasse und seuchte Frucht allein übrig bleibe. Demnach aber an der rechten Erweichung der Frucht viel gesehen ist/ kan man sich durch folgende Proben derselben versichern lernen: Man nehme aus der Kuffen ein Handlein voll Gersten/ und sehe zu/ ob die Körner/ wann man ihre Spitzen zwischen die Finger nimmet/ stechen/ oder nicht; geschiehet jenes/ so ist noch nicht genug geweicht. Andere halten darfür/ wo die Gersten im Truffen sich weich befinden/ oder aber das Bälglein oder Häutlein fahren lasse/ so seye das ein gewisses Merkmal ihrer gebührenden Erweichung. Von Waig und Haber nehmen einige auf gleiche Art die Probe: Sie fassen von dem Waig oder Habern eine Handvoll zusammen/ und balgen es/ leidet er nun dieses/ oder gehet sonst im Balgen zusammen/ so ist er genug geweicht.

M m m m m 2

§. 5.



§. 5. Auf diese Erweichung folget die Auskeimung des Getraids. Dann wann die Frucht genug ge-weicht ist / so wird sie entweder aus der Weich-Kammer auf den Ablass in den Malz-Tennen hinabgelassen / oder aber / aus Mangel dessen / aus den Kuffen in Butte auf den Malz-Tennen gebracht / von welchem Malz-Tennen und dessen Beschaffenheit obenher in dem andern Buch unsers klugen und Rechts-verständigen Haus-Vatters im XXXI. Capitel / das benöthigte schon erinnert worden. Auf dieser Tennen wird das Getraid mit den Schiefs-Schauffeln aufgeschüttet / etwan ein Knie oder anderts halb Schuh hoch / und zu früh und zu Nachts 8. oder 14. Tage nacheinander / nachdem es warme oder kalte Zeit ist / herum gerühret / damit das Wasser darvon ablauffen / und das Getraid übertrocknen möge. Darnach wird es wieder in einen Hauffen eines Knies hoch zusammen-gefest zum Wachsen / oder man läßt es auch an der alten Stelle / bis es sich untereinander erwärmet hat. Dieses kan man daran wissen / wann / wo der Hauffen oben ein wenig voneinander gethan / und die Hand über die Oefnung gehalten wird / selbe von dem warm aufsteigenden Dampf des Getraids / alsobald schwitzend wird. Doch muß man das Umschlagen und Rühren inzwischen nicht vergessen. Dann sonst würde das Malz ungleich aus-wachsen / oder ackerkeimich und unterwächsig werden. Dem nun vorzukommen / soll man den Hauffen gemeinlich zu früh und zu Nachts täglich rühren / das ist / das Getraid umschlagen / damit das oberste zu unterst / und das unterste zu oberst gekehret werden möge. Unter dessen wann die Körnlein herfürbrechen / wachsen / und auskeimen / muß man fleißig Acht haben / daß sie nicht / indem sie gar zu lang wachsen / die meiste Krafft verlieren. Die Gersten ist genug gewachsen / wann sie den dritten oder vierten Keim herfür geschoben hat. Habern und Weizen aber treiben nicht mehr als ein Keimlein.

Wann nun also das Getraid genug gekeimet oder ausgewachsen hat / wird es mit den Malz-Schauffeln fleißig gerühret / und in die Höhe geworffen / damit die Hitze herauskommen / und das Getraid verkühlen und am auswachsen mögte gehindert werden. Man führet es dünn / und bloß eines Schuhs tieff. Diese Arbeit währet bisweilen Tag und Nacht / auch wol zwey oder drey Tage / nachdem sich die Frucht zum Abkühlen bald oder langsam bequemet / und muß täglich fünf- oder sechsmal vorgenommen werden.

Hierauf / wann das Malz also ausgearbeitet ist / wird es noch 14. Tage oder 3. Wochen gemulzet / oder herum gerühret / alle Tag zweymal. Wo man seinen eignen Schwelck-Boden hat / kan man die Arbeit darauf verrichten / wiewol es auch auf grossen Malz-Tennen bey uns gemeinlich verrichtet wird. Bey warmen Wetter rühret man öftters als zweymal / bey kaltem aber hat man nicht nöthig der Arbeit mehr zu machen.

Wann dieses nun alles geschehen ist / so wird das Malz mürb und mild. Man kan dessen Güte leichtlich daraus sehen / wann es mit seinen Körnlein / als wie mit Kreiden schreiben läßt.

§. 6. Auf dieses alles folget das Malz-dörren. Dann wann die allerrest berührte Arbeiten wol und fleißig verrichtet worden / so ist die Dörre-Stube der nächste Ort / in welchen man sich mit dem Malz verfügen muß. Was von dessen Zubereitung zu wissen ist / haben wir schon in dem XXXI. Capitel in dem andern Buch unsers klugen und Rechts-verständigen Haus-Vatters erinnert und beygebracht / da man sich Rathes erholen kan. Die ganze Arbeit auf der Dörre besteht im Ausbreiten und Wenden des Malzes / mit dem man so lang anhalten muß / bis es ausgeschwitzt / kracht und knallet / und als dürr genug ist. Wer dem Malz einen guten Geruch geben will / kan Wachholderbeer oder Holz in die Dörre werffen / damit es von dem Feuer nebst dem andern möge verzehret werden / und sich also der Rauch davon in das Malz ziehen könne. Wann das Malz genug gedörret ist / wird es auf dem Boden bis zum Gebrauch aufgehoben / da man es dann hernach in die Mühlen führen und bringen muß / daß es möge gebrochen werden. Man schrottet oder bricht es gerne weder zu klein noch zu grob. Dann geschiehet dieses / so bleibt gar viel in den Trebern : Geschiehet aber jenes / so sincket das beste / wann es auf und in das siedende Wasser geschüttet wird zu Boden / dardurch dann ein ganzer Sud kan verdebet werden. Inzwischen ist nicht aus der Acht zu lassen / daß das dörre Malz / ehe es auf die Mühl gebracht wird / will angefeuchtet und mit Salz-Wasser besprenget seyn / dann sonst mahlet es sich bisweilen gerne zu Staub. Doch muß man bey dieser Anfeuchtung behutsam verfahren / und erstlich alles ein wenig reichlich / hernach aber das übergebliebene dörre Malz bescheiden übergeben.

\*\*\*

### Das III. Capitel.

### Vom Bier-bräuen.

#### Inhalt.

§. 1. Was zu gutem Bier gehöre. §. 2. Von dem verschiedenen Zeug des Biers. §. 3. Vom Hopffen und Wasser. §. 4. Wie zu bräuen?

§. 1.

**U**m Bier-bräuen / und glücklichen Ausschlag des selben / gehören nachfolgende vier wesentliche Stücke:

1. Eine gute Bräustette.
2. Gut Getraid.
3. Gut Wasser und guter Hopffen.
4. Ein fleißiger Bräumeister / der an seinem Fleiß und nothwendiger Aufsicht nichts ermangeln läßt.

Von dem Erstern ist genugsame Nachricht in dem XXXI. und XXXII. Capitel des andern Buchs unsers klugen und Rechts-verständigen Haus-Vatters gegeben worden. Was das Letztere betrifft / hat man seine Augen und Ohren zu Rath zu ziehen. Dann wann man nicht nur allein weiß / daß ein Bräumeister an dem Ort / da man bräuet / geböhren und erzogen / und also von Kindheit an / des Orts / Luftes / Wassers und Getraides Natur und Eigenschaft gelernet hat / sondern auch diese seine Wissenschaft glücklich / und mit gutem Ruhm practicire / bey dem darff man sich in der Wahl nicht viel an andere Umstände binden. Doch ist es jederzeit klug gethan / wo man entweder selbst Hand anleget / oder doch mit seiner Gegenwart und munterem Fleiß alle Nachlässigkeit



ausgearbeitet ist / oder gemulget / oder Wo man seinen ein Die Arbeit darauf fen Malz / Ennen bey warmen Wetter kaltem aber hat achen.

§. 2. Zum Zeug des Biers nimmt man / nach Gelegenheit der Oerter verschiedene Getraider. Insgemein bleibet man bey **Waizen** und **Serften**: an einigen Oerten aber brauet man auch entweder von **Zabern** und **Dänckel** / jedes besonder genommen / oder man vermischet sie mit vorgeanntem Getraid. Die **Serften** ist entweder zweyzeilet / oder dreyvier- und sechszeilet. Die **Erstere** wird im Brauen den andern vorgezogen: Hingegen die letzte Sattungen behalten in der Kuchen das Praer vor der / so nur zwey Reihen oder Zeilen hat. Ingleichen hält man auch die **weisse Serften** für besser und tauglicher / als die braune und gelb / rothe / diereil sie dünne Bälglein hat / und dahero zum Sieden und Brauen gar wol tauget. Eben dieser Unterschied ist auch bey dem **Waizen** zu mercken / dann einer ist roth / und der andere weiß. Dieser giebt viel Meel / und tauget deswegen für die Becken; jener aber taugt zum Malz / und giebt dem Bier eine schöne Farbe und lieblichen Geschmack. Der **Zabern** gehöret zwar sonst mehr vor die Thier als für die Menschen / diereil er von Natur grob / stark und scharff ist: allein / wo man wenig Serften und **Waizen** hat / achtet man diese Eigenschaft nicht / wiewol man sie auch mit Umermischung der Serften oder des **Waizens** etwas geschlechter und gelinder machen kan. So ist es auch mit dem **Dänckel** beschaffen / der nur an den Oerten zum Brauen genommen wird / wo er häufig / hingegen Serften und **Waizen** schlecht gebauet / und aufgebracht werden. Im übrigen scheint dieses fast unnötig zu erinnern / das man zu guten Bier gute Früchte nehmen soll. Dann das lehret uns die Vernunft / das eine genaue Gleichheit / in Eigenschaft und Maß / dessen / was man gegeben / und wieder fordern will / soll gehalten werden. Dahero von allen Getraid gute / zertige / auf guten Feld gewachsene / und bey schönem Wetter wol und trocken eingebrachte / wol gedörret und aufgehabet / nicht mit Einnehmung / sondern von sich selbst aufgetriebene Früchte zum Malz auszulesen sind.

§. 3. Nachdem aber mit blossen Getraid das Brauen nicht kan geendiget werden / so muß man dem Hopfen und dem Wasser gleichfalls seine Stelle unter dem zum Bier gehörigen Zeug vergönnen. Was das Salz bey den Speisen und andern Dingen / so man ohne Schaden aufbehalten will / verrichtet / das thut der Hopfen bey dem Getraid. Dann er hält die Kraft und Stärke des Biers beyammen: daher auch die Bier / so genug Hopfen haben / länger als andere bleiben. Doch muß man mit der Wahl des Hopfens sich in Obacht nehmen. Dann er ist zweyerley / entweder **Weiden** / oder **Garten-Hopfen**. Jener legt und hängt sich an die Weiden / wie ein Weinreben an / und wächst manchemahl häufig in Besträuch und Hecken. Dieser aber wird in Gärten oder Feldern gepflanzt und gebauet. Der beste darunter ist der gepflanzte Hopfen / so an Kraft / Geruch und Würckung den andern weit übertrifft.

In Erwählung des Wassers zum Bierbrauen kommen nicht alle Haushalter miteinander überein. Etliche hielten am meisten von dem **Spring- und Brunnen-Quellen-Wasser**: allein andere vermeinen / es seye allzubar und untauglich zum Sieden / diereil es kein Salz bey sich hat / und dahero langsam erhiget / auch langsam wiederum gekühlet wird / so beydes sich zu dem Bier nicht schicket. Eben der gleichen Urtheil fällen sie auch von dem **Pomp- oder Schöpf-Brunnen-Wasser** / ausser dem / das es mit grosser Mühe und Beschwerus muß heraus

geschöpffet werden. Die fließenden Wasser werden von etlichen gelobet / von andern aber verworffen / diereil sie viel Unsat und Laimen mit sich führen. Das **Regen-Wasser** wird / ob es schon / wo es gesotten worden / zur Gesundheit am dienlichsten ist / dannoch mit scheelen Augen angesehen / weil es öfters / sonderlich in heißen Hundstagen und bey schweren und starcken Wettern und Blitzen / zu verderben pfleget. Was die **mineralische Wasser** betrifft / so werden sie zwar von einigen ganz und gar verworffen; allein andere bezeugen mit ihrer eigenen Erfahrung / das diese Wasser / wo sie vorher eine Zeitlang in einer Wasser-Gruben oder Cistern temperirt werden / Bier von lieblichen Geschmack und guter Nahrung geben. Dahero nun thut ein Haus-Vatter am besten / wo er sich nach anderer Exempel richtet / die in- oder um seine Nachbarschaft sich mit Bierbrauen einen Profit und Ruhm erworben haben. Ich meines theils / wann ich in der zweiffelhaften Sache eine Entscheidung machen soll / wollte rathen / das man dieses Wasser für das beste zum Bierbrauen halte / das gar keinen Geruch oder sonderlichen Geschmack hat. Dann das erkaltet bald / und wird bald heiß / aus Ursach seiner Leicht und Reinigkeit / welcher wegen es bald ein- und andere Verderung annehmen kan.

§. 4. Was das Bierbrauen selbst betrifft / so verfähret man darmit / wie folget: So bald das Malz in die Mühle gebrochen ist / wird es auf Wagen in Säcken in die Bräustette gebracht / und in die **Masch-Ruffen** geschüttet / das es darinnen machen könne. Und weil vorhero schon der **Brau-Kessel** mit Wasser angefüllet / und der Ofen geheisset worden / damit das im **Brau-Kessel** stehende Wasser auffieden mögte / so wird solches alsdann / wo es eine Viertelstund in einem Stück aufgesotten hat / mit Schupfen aus dem **Brau-Kessel** in hölzerne Rinnen geschöpffet / und dardurch in die **Masch-Ruffen** eingeleitet und eingeschüttet. Unterdesen / da dieses vorgehet / müssen die **Brau-Anechte** oder **Abtrüher** mit den **Rühr-Stecken** oder **Masch-Gabeln** iners zu auf- und umrühren / damit das Malz sich nicht zusam mensetze und lege / sondern von dem Wasser wol durchgangen werde. Wann dieses alles nach erfordernder Nothdurft geschehen ist / so wird Wasser und Malz mit Schöpfen in die **Treber-Ruffe** gebracht / und vier Stunden auf der Höhe gelassen; bey uns trifft es von 8. Uhr / bis um Mitternacht hin / da dann hernach das erstere mit Ziehung des **Treber-Ruffen-Zapfens** von den **Trebern** abgefondert und in den **See- oder Frog** zusammen gesamlet wird. Von dar wird die **Würz** / oder das von den **Trebern** abgelassene Gewässer in den **Brau-Kessel** gebracht / und mit dem gesottenen oder gerösteten Hopfen / nachdem man weiß oder roth Bier machen will / vermischet. Wieviel man nehmen soll vom Hopfen / kan man so eigentlich und genau niemand vorschreiben / sondern man muß vor allen sehen / wie stark und kräftig er sey / und was man für ein Bier / als **Serften- oder Waizen-Bier** machen wolle. Dieses ist gewiß / das man beydes wol und genug auffieden / und / wo es einsehen wollte / mit der Schupfen von der in dem **See-Grand** übrigen **Würz** nachfüllen lassen muß. Wann es nun etliche Stunden genug und gebühlich gesotten hat / wird die gesottene **Würz** in die **Kühle** durch Rinnen eingelassen / und **abgebrochen** / das ist / mit langen Stangen / an welchen vornen durchlöcherete Brettlein angemacht sind / auf- und abgerühret. Nach diesem wird etlicher Orten der ganze Sud in eine oder mehr Ruffen gethan / in welchen er abgiteren muß. Man soll hierzu keine alte noch saure /

ausgearbeitet ist / oder gemulget / oder Wo man seinen ein Die Arbeit darauf fen Malz / Ennen bey warmen Wetter kaltem aber hat achen.

Malz-Öhren / arbeiten wol und Dör-Scube der im Malz verfügen / wissen ist / haben dem andern Buch in Haus-Vatters ich Rathes erholen besichet im Anseit dem man so lang Frucht und Knolle / einen guten Seer oder Holz in die ruer nebst dem auch also der Rauch in das Malz genug bis zum Gebrauch in die Mühlen schubrochen werden. der zu klein noch zu ist gar viel in den o sincket das beste / ger geschüttet wird Sud kan verderber Acht zu lassen / ühl gebracht wird / ir besprenget seyn / gerne zu Staub / behutiam verfühlich / hernach aber bescheiden

Nachricht in dem andern Buchs un- Haus-Vatters geriff / hat man seine Dann wann man eifiser an dem Oer- gen / und also von ers und Getraides sondern auch diese gutem Ruhm prä- Wahl nicht viel an jederzeit flug an- anleget / oder doch fleiß alle Nachschickheit



sondern jederzeit frische Hefen gebrauchen. Darauf kommt das Bier an / schiebet in die Grausen / und gehet in den Geseß. Nach dem gehet es wieder aus der Krausen / und seget sich. Nach etlichen Tagen / wann es sich genug geseget hat / wird es in die Fässer mit Butten oder Schäßlein gefaßt / da es dann seine Bier nochmahls ver-

richtet / und dem Braumeister mit Nachfüllen neue Mühe macht. Letztens wird es / nachdem das Spuntloch sauber abgewischt und verwahret worden / in dem Keller / der im Sommer kühl seyn soll / auf Läger / Hölzer / und entweder ausgezapft / oder biß auf fernern Gebrauch verwahret.

Das IV. Capitel.

Von ungleichen und unterschiedlichen Bieren.

Inhalt.

§. 1. Von Krafft und Nahrung des Biers. §. 2. Ursachen der Ungleichheit der Biere. §. 3. Und derselben verschiedene Eattungen werden speisiciret.

§. 1.



Als nützlichste und gemeinste Getrānck in denen Mitternächtschen Ländern bleibet ohn einigen Streit das Bier / durch welches der Mangel / den wir am Weinbau haben / reichlich ersetzt und vergolten wird. Dann ob schon wahr ist / daß von dem Wein dem Leib die Nahrung etwas eher gegeben werde / so kan man doch wiederum nicht laugnen / daß diese von dem guten Bier häufiger und stärker seye / und hindert hier nichts / daß man sich vom Wasser / als einem leichten und schlechten Element / wie auch von dem Hopfen / wenig Nahrung versprechen kan; Dann weil sie nicht bloß und allein / sondern in Gesellschaft der übrigen Früchte darzu verbrauchet werden / so wird ihnen auch deren Krafft und Würckung mitgetheilet. Daher nun mag es kommen / daß die Leute in Mitternächtschen Ländern von dauerhafter Natur / und stärkeren Gliedmassen sind / als dorten / wo man ohne Bier / mit Wein seine Leber anseuchten und befriedigen muß.

§. 2. Es ist aber eine grosse Ungleichheit unter den Bieren. Dann auch die / so von einerley Zeug und gleich guten Zugehörungen / an verschiedenen / ja wol an eben den Orten gebrauet werden / gerathen nicht alle gleich gut / sondern sind öftters wie Himmel und Erden von einander unterschieden. Nun können zwar allerhand Ursachen wegen des ersten Zufalls beygebracht werden; allein die Ungleichheit der Wasser mögte wol darunter die wichtigste seyn. Dann deren verschiedene Eigenschaften / nach denen sie entweder gesund / frisch / saul / lettich / weich und hart sind / oder aber von den Metallen und Mineralien etwas mit sich führen / werden wol die

meinste Schuld dieser Ungleichheit auf sich gedultig nehmen müssen. Unter dessen will ich doch nicht laugnen / daß durchgehends von dem Unfleiß des Mulgers / von dem Unverstand und der Nachlässigkeit der Brauer / von dem Mangel des Getraids / und von dem Übersflus des Weins und daraus fließender geringachtung des Biers / ein Großes darzu werde beygetragen.

§. 3. Die Bier sind mancherley / und darnach / und wo sie gebrauet werden und zugerichtet / bekommen sie auch den Namen / Farbe und Geschmack. Der gemeinste Unterschied ist / daß es entweder Weiß / oder Roth / und Braunes Bier genennet wird. Jenes wird aus Waizen gemacht / und soll / nach der gemeinen Meinung / nahrhafter als das Braune seyn: Dieses aber wird aus Gersten / Malz gebrauet / und hat den Ruhm / daß es nehre / fett mache / u. ein gesunder und nütlicher Trancck sey. Das ist das geringste Covent oder Affter Bier / welches etliche auch Nach Bier oder Dünne Bier nennen. Es ist ein Getrānck der Kinder / der Armen und des Gefindes / und weiß ich fast nicht / ob es den Namen des Biers verdienet / dann es nährt und wärmet nichts / und hat also nicht das geringste von des Biers Krafft / jedoch man lasse es seyn / diereil es die Farbe hat / kühlet und den Durst vertreibt. Im übrigen haben die meiste Bier ihren Namen von den Städten und Ländern / in welchen sie gebrauet werden / als da sind das Einbeckische / Koster / Goslarische / Lüneburgische / Lübecker / Danziger / Beitzburger / Spandauische / Gustrauer / Breslauische / Altdorfsche / Wollauische / Leipziger / Schwendische / Slogauische / Naumburgische / und Zerbster Bier / nebst der Braunschweigischen Nume / und viel andern mehr / von denen die das beste Zeugnis werden geben / die auf Reisen oder zu Hause damit entweder mößig sich ergötzet / oder dem Capitolio ein Bißlein hefftig zugesetzt haben.

\*\*



Das



## Das IV. Capitel.

## Von unterschiedlichen Bier-Künsten.

## Inhalt.

§. 1. Wie dem Bier eine schöne Farbe zu geben. §. 2. Daß ein Bier nicht kühnigt werde. §. 3. Das trübe Bier zu läutern. §. 4. Wann ein Bier nach dem Faß schmeckt. §. 5. Wie das Bier lang gut zu erhalten.

## §. 1.

**E**schöner und klarer ein Bier an der Farbe ist / für desto lieblicher und angenehmer wird es gehalten. Das nun zu erlangen / pflegen etliche Brauer so viel Stroh / als man in eine Hand fassen kan / Spannenlang zu zerschneiden / un oben zum Spund des Fasses / das auf Hölzern liegen soll / hinein zu werffen: Dazzu nehmen sie auch aus einem Back-Offen gebrandten Laimen / klopfen ihn klein / und schütten den gleichfalls in das Faß; doch werden ehe dieses letztere geschieht / mit dem Heber ohngefehr 2. Maas Bier heraus geholt / dem Laimen wieder nachgegossen und zum Spund oben hinein geschüttet. Nach 2. oder 3. Tagen / da dieses alles geschoben wird das Faß etwas gehobet und so nach andern zwey Tagen wiederum / bis es gar aufgehoben ist. Unterdessen muß man nicht vergessen den Spund oben mit frischem Laimen immer zuzuhalten / so wird man allezeit einen klaren guten Trunck / so lang das Faß währet / zu hoffen und zu erwarten haben. Ich habe auch wol gesehen / daß einige frische Waisene Lehren deswegen in das Bier gethan / und oben den Spund des Fasses mit frischem Hopffen zugestopffet. Andere behelfen sich mit welschem Kümmel / Wachholder-Beeren und Salz. Vom ersten nehmen sie 3. Hand voll / vom andern / so viel als in eine mäßige Schüssel gehet und dann vom Salz etwan des Dritttheils so viel / alles dieses verrieben sie hernach unter den Hopffen. Allein meines Erachtens dienet das mehr darzu / dem Bier einen volkreichenden Geschmack / als eine beständige Farbe zu geben. Ich halte das für das beste und gemessigste Mittel / wo man dem Bier eine ziemliche starcke Würz giebt / und das Malz auf das beste / fleißigste und kühlste ausbringt. Dann so bekommt das Bier einen langen Gest und eine gute Farbe / welches bey schlechten / gemessigten und geringen Bierern nicht geschiehet.

§. 2. Wann man haben will / daß ein Faß Bier nicht kühnigt werden soll / sondern frisch und eines Schmecks bleiben / soll man Bertram und Otermennig in das Faß hängen / und alle 14. Tage an statt der alten Kräuter neue gebrauchen. Man kan auch 2. oder 3. Hand voll Salzes nehmen / es in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glühend werden lassen / und so in das Faß werffen / welches man darauf verspünden und 8. Tag ruhen muß lassen. Ender geschelte Lorbeer sind auch dienlich darzu / wo sie in einem seimnen Tüchlein in das Faß gehänget werden.

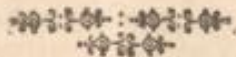
Man kan auch die dicke zerschundene Rinden von den alten Bircken nehmen / einer Spannenlang zerschneiden / und durch den Spund in das Faß werffen / es wird gute Würckung thun. Wiervol ich muß es bekennen / wo man lang von einem Faß Bier trincken will / und doch gerne dasselbe gut und gerecht haben / mögte das wol das beste Mittel seyn: Man nehme von Hopffen 4. oder 5. Hand voll / werffe alles in das Faß / spünde dasselbe fest zu / und setze es auf den Boden. Wann man es nun anzupfen will / so thue man solches unten an der Seiten / doch daß ihm auf dem obersten Boden ein Luft-Loch bleibet / so wird man bis auf den letzten Trunck sein gusto darbey finden können.

§. 3. Die trübe Bier zu läutern / haben die Bierbrauer unterschiedliche Vortheile erfunden. Die gemeinste sind / Kreiden in das Faß geleyet / oder Brombeer-Laub und zerstoßener Galgant an einem Faden in das Bier gehengt: Etliche rühmen auch das gebrannte Salz / von welchem sie eine Hand voll in eine Maas Wasser werffen / und wann es zergangen ist / alles mit einander in das Faß hinein schütten und über Nacht ruhen lassen. Man nimt auch Kauten und halb so viel Zann-Zapffen-Körner / und hängt beides in einem Säcklein 8. oder 6. Tage in das Faß / so wird dem Bier seine verlohrene Farbe wieder gegeben.

§. 4. Den bösen unangenehmen Geschmack / den das Bier von den Fässern in sich ziehet / vertreiben etliche mit Benedikten-Wurzen und wilden Salbey. Andere binden etliche Weizen-Körner / es dörfen aber nicht eben 35. seyn / wie die aberglaubische Secken sich einbilden / in ein Bündlein zusammen / und hängen selbiges in das Faß. Man nimt auch Keinsahr / Wachholder-Beer / rothe Benedikten- und heiligen Geistes Wurzel / eines so viel als des andern / und hängt sie in einem Bündlein nebst 4. frischen hartgefotenen ungeschelten Eiern ins Bier-Faß hinein. Wer nicht viel aufwenden will / kan sich wol mit nachfolgendem Mittel behelfen: Er nehme aus dem Back-Ofen heisse Semmeln / thue sie in ein Säcklein und hänge solches in das schon stinckende Bier / denselben Tag aber muß er die alten drey oder viermal wechseln / und neue in das Säcklein thun / so wird all der böse Geschmack von ihnen angenommen und in sich gezogen.

§. 5. Endlich / weil das meiste an der Erhaltung des Biers gelegen ist / so kan man sich deswegen nachfolgender Vorschläge bedienen: Man werffe zwey ganze Eyer in das Faß und lasse sie nur darinnen liegen / bis das Bier ausgetruncken wird: Oder man lege Kiffelstein aus einem fließenden Wasser hinein. Gleiche Würckung thun die Linden- und Nußbaum-Blätter / wo sie mit Beyfuß und Bermuth in das Bier gehänget werden. Das beste aber ist wo das Bier wol gehopffet / wol gefotzen / und in wolgepichten Fässern / in kalte trockene Keller gebracht und geleyet wird.

\*\*\*







Das VI. Capitel:  
Von der Fässer-Pichung.

Inhalt.

§. 1. Eingang. §. 2. Von der Zubereitung eines trefflichen Pechs und dessen Nutzen. §. 3. Wie die gemeingefichte Fässer zubereiten / daß sie das Bier lang erhalten. §. 4. Noch etliche darzu dienende Erinnerungen.

§. 1.

**E**s wäre überflüssig / den Haus-Batter in denen Vortheilen und Sachen / die zur Pichung der Fässer gehören / und erfordert werden / weitläufig zu unterrichten / anerkennen der Handel von einem jeden Schwarz-Büttner oder Binder kan erlernet werden / und ohnedem nicht gerne jederman damit umzugehen sich belieben läßt. Dannoeh aber damit auch in dem Stück kein Mangel sich eräugnen möge / wollen wir / nicht zwar das gemeine Pichen / sondern etliche besondere Vortheile / die bey dem Pichen können beobachtet werden / hier mit beybringen / deren Beobachtung zu Erhaltung des Biers in den Fässern dienen mögte.

§. 2. Man schaffe sich einen Hasen / der so bepläufftig 10. oder 12. Pfund Pechs halten mögte / und von Sals / Kranewet und Lorbern / von jedem anderthalb oder auch wol zwey Pfund / zum Vorrath an die Hand. Diese erst benannte Species soll man wol dörrer / zermalmen / oder klein zerstoßen / und in den vorbenannten neuen Hasen / unter zugiessen des gemeinen Pechs wol untereinander mis-

chen und rühren / daß es zergerhe / bis es endlich Zeit ist / es gestehen zu lassen. Dieses also zubereitete Pech gebrauchet man hernach zum Fässer-Pichen / in eben dem Gewicht / als man insgemein bey dergleichen Handel zu nehmen gewohnt ist / so wird man sehen / wie wol sich das gefachte Bier erhalte. Dann diese Pichung gibt dem Bier einen annehmlichen Geschmack / benimmt und hindert die Scharren / und hilft das Bier in allen gut erhalten / auch wol bis das 8. 9. und 10. Jahr.

§. 3. Unterdessen / wer mit dergleichen Arbeit nicht gerne / so lang umgehen wollte / der kan sich damit eben so gut helfen / wo er seine Fässer auf gemeine Art pichet / und in dieselben / wann das Pech noch nicht erkaltet / sondern heiß / weich und warm ist / vorbeschriebenes Pulver streuet / damit es allenthalben von dem Pech mögte angenommen und angezogen werden. Man kan auch / dieses gewisser zu erlangen / wo das Pulver hinein gestreuet worden / die Fässer in den Strassen auf- und abwälzen lassen / daß sich das Pulver desto besser abtheilen / ausbreiten und an das Pech aller Orten anhängen möge.

§. 4. Im übrigen muß man nicht vergessen / diese so zugerichtete Fässer nicht höher / als bis mitten in das Spund-Loch anzufüllen / und wo das Bier einsitzen sollte / ihm etwas fleißig nachzugeben / damit sie nicht roahn oder leer werden können. Den Spund muß man gleichfalls in Obacht nehmen / ja es kan nicht schaden / wo man ihn mit nachbeschriebenem Deckel versicht: Man nehme von jedem der

der nachber  
nuth - Röh  
und von ge  
ses alles me  
den / und si  
aus / der al  
man nun de  
geschickten  
diesen den e  
weil es Lufft  
es in gemein

Als  
des Getran  
von welcher  
Bier / & C  
Wem aber  
zuschreibet  
jedoch könet  
in der Sch  
Ursprung  
merken / wo  
so hat Osi  
sten / Hop  
welches G  
im Brauch  
ben zu pflan  
Ort. daß di  
de auch da  
mit Bier ü  
als die mit  
Stumpf.

brauen / re  
siben Bier  
auch dasjem  
viertelsten  
von den W  
Cornelio Ta  
Auctor in T  
schen gewö  
manis hume  
cum similia  
sche haben  
einem ande  
gleich seyn  
lassen / re.  
an den jenig  
das Bier a  
daß man d  
Benennung  
begriffen se  
fi. de tritic. V  
dieses zwar  
te massen a  
gebrauchet  
Klock. L. 2.  
len unter de  
verstanden  
entpringet  
und Gerste  
12. & Tabo



der nachbenannten Specien / als da sind / Segel / Weismuth / Körner / und Salz beyläufftig 16. oder 18. Loth / und von gestoffenen Pfeffer / Körnern halb so viel. Dieses alles menge man wol untereinander / lasse es dürr werden / und formiere sich einen Tellers breiten Deckel daraus / der aber hin und wieder muß durchlöcheret seyn. Wo man nun das Faß verspünden will / so lege man zu erst eine geschriebten löchrichten Span über den Spund / und auf diesen den erstbeschriebenen Deckel / so wird das Bier / weil es Luft hat / sich länger und besser erhalten / als wann es in gemeine Fässer wäre gefaßt worden.

## Rechts-Anmerkungen

Über

### Die Materie vom Bierbrauen.

Nachdem nicht allenthalben gut und gesundes Wasser / noch auch ein Weinwachs anzutreffen / als hat der menschliche Verstand ein andere Art des Geträncks erfunden / so man Bier zu nennen pfleget / von welcher Benennung zu lesen. Wehner Obl. pract. voc. Bier / & Otto Tabor Tr. de Jure Cerevisario §. 2. & seqq. Wem aber eigentlich die Erfindung des Biers zuschreiben? wollen wir zwar hier nicht ausmachen / jedoch können wir nit unterlassen dasjenige / was Stumpfius in der Schweizer Chronick lib. 2. cap. 2. fol. 18. Vom Ursprung des Biers / anführet / allhier kürzlich anzumerken / welches also lautet: Bey dieses Marci Tagen / so hat Osiris erstlich die Kunst erfunden / aus Gersten / Hopffen und Kräutern das Bier zu machen / welches Getränck bey denen Teutschen lange Zeit im Brauch gewesen / ehe sie angefangen Wein zu pflanzen / und beklaget sich Plinius an einem Ort. daß die Kunst sey erfunden worden / durch welche auch das Wasser cruncken mache; dann die sich mit Bier überfüllen / viel dölle und ungeschickter / als die mit Wein belästiget sind / werden. Bis hieher Stumpf. Add. Speidel. Specul. Jur. voc. Bier / Bierbrauen / &c. Was allhier von den Teutschen und deren selben Bier-Trinken / gesagt worden / mit dem kommt auch dasjenige ganz überein / was wir bey dem ein und vierzigsten Capitel des vierten Buchs §. 1. fol. 731. (da von den Wein-Bergen gehandelt worden /) aus dem Cornelio Tacito hergebracht haben / allermassen belobter Author in Tr. de Moribus German. cap. 23. von der Teutschen gewöhnlichen Tranck also schreibet: Potui Germanis humor quidam ex hordeo & frumento, in quantum similitudinem Vini corruptus: Das ist: Die Teutsche haben ein Getränck / den sie aus Gersten oder einem andern Geträid bereiten / soll dem Wein gleich seyn / aber es mag wol ein verderbter Wein heissen / &c. Woraus dann zu sehen / daß vor diesem an denjenigen Orten / wo kein Weinwachs gewesen / das Bier an statt des Weins getruncken worden / so daß man daher gar gezweifelt / ob nicht unter der Benennung des Weins / auch zugleich das Bier begriffen seye? Welche Frag aber Ulpianus in l. 9. pr. ff. de reit. Vin. & ol. leg. mit Nein beantwortet / und dieses zwar nicht unbillig. Dann obwol jetzgedachte massen an einigen Orten das Bier an statt des Weins gebrauchet wird / Befold. Thes. pr. voc. Bier Brauen & Klock. L. 2. de arar. C. 12. n. 2. so kan es doch um deswillen unter der eigentlichen Benennung des Weins nicht verstanden werden / weil der Wein aus dem Weinberg entspringet und wächst / das Bier hingegen aus Hopffen und Gersten gekochet wird. Menoch. Lib. 4. praesumpt. 12. & Tabor. de Jure Cerevis. cap. 1. §. 10. Plura de Origine

Cerevis. vid. apud. Wehner voc. Bier. Befold. voc. Bierbrauen. Tabor. cit. cap. 1. §. 8. & seqq. In specie verò apud Andr. Knichen de Veltit. pact. cap. 4. num. 80. & seqq. Heut zu Tag ist es mit dem Bier so weit gekommen / daß man öfters mit demselben / wann es nicht gewürzet worden / nicht zu frieden ist. Klock. Lib. 2. de arar. c. XI. num. 4. Daher es dann an verschiedenen Orten unterschiedliche Bier gibt / davon zu lesen Klock. c. l. Bornit. de rer. suffic. Lib. 2. cap. 16. Knipschilt. de Civit. Imp. L. 2. c. 16. num. 78. & seqq. Insonderheit aber von dem Doppel-Bier Otto Tabor. d. tr. in Corollar. pag. 94. & seqq. Und weisen von dem Bier auch dem gemeinen Wesen ein grosser Vortheil und Nutzen zugetheilt / als hat an unterschiedlichen Orten die Obrigkeit das Bierbrauen gang allein an sich gebracht / allermassen bey dem Knipschilt. de Civit. Imp. L. 2. c. 16. num. 79. & 80. Item Lib. 5. cap. 22. n. 19. vers. sic quoque, zu sehen ist. Von der Nutzbarkeit selbst aber / ist von uns bey dem ein und dreyzigsten und zwey und dreyzigsten Capitel / des anderen Buchs gehandelt worden / weswegen wir dasselbige hier nicht wiederholen / sondern nur dieses einige noch melden wollen / daß unter den grössten Vortheilen / so von dem Bierbrauen herkommen / dieser seye / welcher in Einnehmung des Ungelds oder Bieraccises bestehet / davon bey dem Wehnero voc. Ungeld. Klockio L. 2. de arar. c. 11. n. 3. und bey dem Tabore d. tr. cap. 5. §. 2. weitläufftig nachgelesen werden kan. Wiewol einiger Orten von solchem Bier-Zins oder Bieraccis etliche Personen / als zum Beispiel die Edelleute / Vid. Constit. Brandenburg. de Nobilib. p. 4. tit. 13. §. 4. ibi. Wann die von Adel in die Städte ziehen / haben sie vor ihr Haus jährlichen / doch daß sie nicht schencken / und sonst bürgerliche Nahrung treiben / zwey Bräuen Bier-Zins frey / &c. die Pfarrer / Add. de Constit. Brandeb. apud. Schepliz p. 4. tit. 17. §. 4. num. 4. ibi. Doch / daß ein jedesmal / wann der Pfarrer brauen will / von unserm Zins-Meister ein Zeichen abgeholt / und dem Müller / ehe das Malz gemahlen wird / in die Büchsen zu stecken / überreicht werde. fac. l. 5. ibique DD. C. de ff. Eccles. auth. item nulla & p. 33. §. 7. C. de Episc. & Cler. ac cap. 4. & 7. X. de immun. Eccles. 20. und die Studenten / Otto Tab. d. Tr. cap. 5. §. 3. befreyet sind. Aus welchem allem demnach so viel abzunehmen / daß obwol den gemeinen Rechten nach / einem jedem in dem Seinigen zu handhieren / folglich auch Bier zu brauen / erlaubt seye. Vid. omnino not. jurid. ad cap. 31. & 32. Lib. 2. solches jedoch heut zu Tag / zu Vermeidung aller Unordnung / und desto bessern Beförderung des gemeinen Nutzens / ohnerlaubet der Obrigkeit nicht geschehen könne / Tabor d. Tr. cap. 2. §. 3. & cap. 4. §. 1. nec non not. Jurid. ad Lib. 2. cap. 31. & 32. Daher es dann diejenige / welche in ihren Häusern heimlich brauen und also Winkel-Brauer abgeben / mithin ohne Erlaubnuß der Obrigkeit Kessel-Bier / (welches von dem Kessel darinnen man es siedet / also genennet wird /) machen / wol zur gebührenden Straff gezogen werden können / in sonderbarer Erwägung / daß nicht allein ein solches Winkel-Brauen wegen der besorglichen Feuers-Gefahr höchst gefährlich / sondern auch dem Fisco / dem hierdurch die Tranck- und Bier-Steuer entzogen wird / sehr nachtheilig ist. Vid. Ahasver. Fritsch. ad Dietherri Befold. Continuat. voc. Kessel-Bier / &c. Zugeschweigen / daß man die Bierbrauer einiger Orten unter die Handwerker zehlet / daß aber unter den Handwerkern keine Scimpler geduldet werden / ist jedermanniglich bekannt; daher es dann die gesammte Meisterschafft des Bierbrauer-Handwerks zu Straßburg / in einer bey dem Senat daselbst eingegebenen

nnnnnn

benen

endlich Zeit ist / es  
itete Vech gebraue  
eben dem Gemacht /  
ndel zu nehmen ge  
ool sich das gefaße  
bt dem Bier einen  
hindert die Schwa  
alten / auch wol bis

leichen Arbeit nicht  
sich damit eben so  
ine Art pichet / und  
it erkaltet / sondern  
nes Pulver streuet /  
mögte angenehmer  
an auch / dieses ge  
nein gestreuet wor  
id abwölgen lassen  
en / ausbreiten und  
ge.

t vergessen / diese so  
bis mitten in das  
Bier einfühen sollte  
sie nicht wahn oder  
ß man gleichfalls in  
n / wo man ihn mit  
an nehme von jede  
der



benen Supplication hiervon also gesprochen: Demnach uns von Ew. Gn. Anno 1628. das Bierbrauers Handwerck und Ordnung gegönnet/dergestalt/dass niemand selbst sich des Bierbrauens unterfahen/ sondern sich zu dem Handwerck begeben/ und selbiger Ordnung nach gemäß verhalten/ hingegen alle Stämpelweyen abgeschaffet seyn sollen/ 10. Add. arg. §. 25. ibi. *vel ex alieno vino S melle mulsam miscuerit.* Inst. de R. D. & Adrian. Bayer. in Magistr. cap. 14. n. 535.

Nicht allein aber kan die Brau-Gerechtigkeit durch sonderbare Concession der Obrigkeit/ sondern auch durch die Verjährung acquiriret und erlangt werden/wann nemlich jemand selbige rechtmässiger Weis eressen hat. Just. Hahn. de Jure Colon. th. 333. worzu die Rechts-Lehrer insgemein eine unfürdenckliche Zeit erfordern/ Berlich. p. 1. dec. 31. n. 7. Carpz. p. 2. c. 6. def. 4. & Francisci Pfeil. conf. 202. n. 19. & n. 87. deren Meinung auch heut zu Tag in Praxi recipiret ist. Just. Hahn. d. tr. th. 335. Wiewol Ludolphus Schrader V. 2. conf. 44. n. 46. eine Zeit von 30. Jahren für sufficient hält/ es mag einer mit einem Titel versehen seyn oder nicht/ mit dem Anhang/ dass wann ein Titel vorhanden/ sothane Gerechtigkeit binnen zehn Jahren unter den Anwesenden/ und binnen zwanzig Jahren unter den Abwesenden/ den Kaiserlichen Rechten nach/ präscribirt werden könne/welche Meinung in dem l. f. C. de præscript. long. temp. ihren Grund zu haben scheint.

Gleichwie man aber in den Verjährungen insgemein sich nichts mehrers zueignen darff/ dann man bishero besessen/ *Tantum enim præscriptum, quantum possessum*: Also hat es bey der Bierbrauens-Gerechtigkeit eben diese Bewand/ame: In welcher Absicht demnach derjenige/ so das rothe Bierbrauen bisher eressen/sich nicht gelüsten lassen soll/Weiss zu kochen; Vid. mandar. Friderici Duc. Brunsvicens. ad Levin. Wilhelm. de Hodenberg. de Anno 1643. d. 10. August. in verb. Nun stels len wir dahin/ was deine Vorfahren und du wegen des Roth-Bierbrauens und Ausschennens hergebrachte haben mögen/ dabey wir es auch bewenden lassen. Wir haben dir aber vorhin angedeutet/ aus was Ursachen wir so wenig dir als andern solch Brauen zu extendiren gestehen können: Begehren demnach nochmals zuverlässig/ und bey paen hundert Gold/Gulden/ dass du denen in Halemühlen das von neuen angefangenen Brühhan brauen verbiestest/ 10. Add. Just. Hahn. de Jure Colon. th. 336. & seqq. Desgleichen soll sich dieser/ so die Gerechtigkeit das Bier zu verkaufen erworben/ nicht unterfahen/ solches auf Karren und Wagen herum zuführen/ und denen Wirthen selbiges aufzudringen/ welches der Churfürst zu Cölln in dem Bistum Hildesheim Anno 1658. den 5. Junii folgender massen verbotten: Das Bier auch/ und Brühhan nicht allein den Krügeren und Haus-Keuten zu Hochzeit und Binds-Tauffen zu feilen Kauff ausbieten und losschlagen/ sondern auch theils denselben gar vor die Häuser und Thüren mit ihren Wagen und Pferden bringen/ und gleichsam mit Gewalt aufzuringen chäten. Hahn. d. tr. th. 361. Ob und welcher Gestalt aber auch die von Adel/ die Bierbrauens Gerechtigkeit durch die Verjährung an sich bringen können; solches haben wir bereits bey dem ein und dreyssig und zwey und dreyssigsten Capitel des andern Buchs abgethan/ Add. Tab. de Jure Cerevis. cap. 2. §. 5. & seqq. Item cap. 3. & 6. per tot. & Adrian. Bayer. in Magistr. cap. 14. n. 514. seqq. acc. non Just. Hahn. de Jure Colon. th. 339. & seqq. in

specie verò th. 351. 352. & 353. An welchen Stellen er verschiedene deswegen ergangene Verordnungen anführet.

Wie nun jetzt angeführter massen die Bierbrauens und Bierschennens-Gerechtigkeit insgemein durch die Verjährung erworben werden kan. Also ist kein Zweifel/ dass nicht auch die Zwangs-Gerechtigkeit in einem gewissen Kreismar oder Bier-Haus Bier zu kauffen mittelst der Verjährung an sich gebracht werden könne/ dann obgleich sonst einem jeden frey steht/ an welchem Ort er will/ sein Bier zu kauffen/ cap. Significante. 69. X. de appellat. so gibt doch die Erfahrung/ dass unterweilen die Obrigkeit/ oder auch die von Adel/ auf ihren Flecken und Dörffern/ sich diese Gerechtigkeit erwerben/ dass sie ihre Unterthanen zwingen können/ das Bier an einem gewissen Ort zu nehmen/ und nicht anders wo hinzugehen; an welcher Gerechtigkeit sie auch/ so fern sie selbige rechtmässiger Weis eressen/ nicht verhindert werden können. Schurff. Cent. I. conf. 32. n. 13. & Carpzov. Lib. I. Resp. 66. n. 1. & seqq. Wosern nur hierinnen die Unterthanen dem Gebot ihrer Obrigkeit wesentlich pariren/ und an keinem andern Ort/ als welcher ihnen angewiesen worden/das Bier nehmen/ immassen sonst die Obrigkeit sich in der Verjährung nicht fundiren könnte. Bartol. in l. naturaliter. 12. pr. n. 1. ff. de A. A. P. Menoch. de retin. possess. remed. 3. ex Interdict. uti poss. id n. 147. Carpzov. de Resp. 66. n. 11. & seqq. & Just. Hahn. d. tr. 360. in fin.

Wie und welcher Gestalt aber diejenige/ denen die Bierbrauens-Gerechtigkeit zu kommt/ das Bier zu den zu verrichten? solches ist aus denen deswegen etrichteten Ordnungen herzunehmen/ als in welchen lauter versehen/ was für Frücht zum Bier gebraucht werden sollen; Wie und wann das Sommer und Winter-Bier zu brauen: Wie das Malz und der Hopfen zu setzen: Und was dergleichen mehr ist/ davon in der Bährischen Bier-Ordnung Tit. 31. §. 1. so wol/ als als auch in den Hamburgischen Statuten art. 38. 39. 40. & 41. nachgelesen werden kan: Dann wann die Vermittlung des Bierbrauens hierbevor gezeigter massen bey der Obrigkeit stehet/ warum sollte selbige nicht gleicher massen solches dem gemeinen Nutz zum besten einschräncken und restringiren können? arg. l. 21. ff. de R. J. aller massen solches heut zu Tag/ wie wir jetzt erweisen wollen/ fast aller Orten beschehen ist. Sintemalen (1.) eben zu dem Ende heut zu Tag das Bier beschauen oder Bierkiesen eingeführt worden/welches in wolbestellten Republicken durch sonderbare hierzu verordnete und mit Pflichten beladene Personen dergestalt verrichtet wird/ dass selbige denen Wirthen und andern/so Bier schencken ein jedes Bier/so man es auf thun will/ zuvor/ und ehe es zum Ausschenn geöffnet wird/ kosten/ und da es gut und gerecht/ auf den verordneten Tax/ wo es aber zu gering/ und berührten Tax nicht werth/ selbiges alsdann abschätzen/ und auf einen wolfeilern und geringern Preis setzen/ wo sie aber befinden/ dass solch Bier ungerecht/ und im Brauen andere Stücke/ als sich gebühret/ gebraucht/ oder selbiges sonst mit Zusätzen/ die dem Menschen nachtheilig/ oder schädlich/ vermischt und gemenet worden/ in diesem Fall müssen sie es der Obrigkeit anzeigen/ die dann die Bierbrauer oder Wirth deswegen mit behöriger Straff anzusehen nicht ermanglet/ auch unterweilen die Verordnung dahin ergehen lässt/ dass das Bier auf offene Maß getühret/ und den Häffern die Böden eingeschlagen werden/ damit sich andere künftighin dafür hüten mögen. Vid. Chur-Bährische Bier-Ordn. vers. derhalben dann. cum seqq. Und dieses zwar nicht unbillig/ angemerket durch solche Zusätze

und Verm  
großer Abl  
gemeinen  
charitas Thi  
27. pag. 170  
ge Bier se  
sondern a  
men: Die  
vil. cap. 1. §.  
Recht  
erschrecke  
schrencket n  
ern und W  
wel eine Pi  
kan/ wie se  
de C. E. V.  
von der Ob  
kauffen sich  
Tax wol set  
Decian. Lib  
Speidel. Spec  
& Tab. de fi  
an untersch  
Scheplix. ad e  
ibi: Der  
Churfürst  
Brauere da  
gefährlich  
höchste/un  
des Biers  
kauffe ang  
Gersten 7  
gegeben un  
offt der G  
auch die T  
werden. A  
ver. doch si  
Kostock/  
gerne sehen  
oder einzel  
und immer  
werden;  
nem Kauff  
als das and  
wisses Ziel  
wollen abe  
nach verord  
schübet/ |  
Schennem  
Maß Bier  
Adrian. Baye  
Über dis  
wann man f  
selbiges zu  
kauffen und  
arg. l. 28. §.  
Procuar. Q  
soll/ damit u  
der werde. l  
weilen die H  
Wahren au  
gemeinen B  
einschlich at  
vnen Privat



und Vermischungen / der Gesundheit des Menschen ein großer Abbruch beschicket / welches aber zu verhüten / dem gemeinen Wesen sehr daran gelegen ist / daher dann Zacharias Theobaldus part. 3. des Hussiten Kriegs / cap. 27. pag. 150. hiervon also schreibet : Durch das geringe Bier seyn nicht allein die Leuth um das Geld / sondern auch um ihre alte teutsche Stärcke kommen : Gleichwie solches von dem Tabore, de Jure Cerevis. cap. 1. §. 10. bemercket wird.

Nächst dem ist auch ( 2. ) das Bierbrauen und Verschicken durch den so genannten Bier-Satz eingeschrenket worden / als nach welchem von den Bierbräuern und Wirthen das Bier zu schencken ist ; dann ob wol eine Privat-Person einer andern nicht vorschreiben kan / wie selbige ihre Sach verkaufen solle / arg. l. 17. C. de C. E. V. So mag doch solches aus gewissen Ursachen von der Obrigkeit beschehen / d. l. 17. welche denen zu verkaufen stehenden Victualien einen gewissen Preis und Tar wol setzen kan. vid. 2. F. 27. §. post. natalem. 4. Add. Decian. Lib. 5. de Crimin. c. 11. num. 7. & c. 14. num. 4. Speidel. Spec. Jur. voc. Tar Ordnung der Victualien. 2c. & Tab. de Jur. Cerevis. cap. 4. §. 5. dergleichen Statuta dann an unterschiedlichen Orten anzutreffen. Vid. omnino Schepitz. ad consuetud. Brandenburg. p. 4. tit. 17. §. 4. num. 5. **Der Rath in Städten soll bey Vermeidung Churfürstl. Gn. Straff Aufsicht haben / daß die Bräuer das Bier kräftig und gut machen / ohngefährlich von 24. Scheffeln 14. Tonnen auf das höchste / und soll die Verkaufung oder der Anschlag des Biers nach billigem Werth des Gersten / Einkaufs angestellet werden / als wann der Scheffel Gersten 7. figl. so soll die Tonne Bier um 20. figl. gegeben und verkaufft / und also forthin weiter / so oft der Gersten-Kauff um einen Groschen steigt / auch die Tonne Bier um zwey Groschen gesteigert werden.** Add. Chur Fürstl. Bayrische Bier-Ordn. vers. doch sollen auch 2c. cum seqq. It. statut. der Stadt Kofstok / de anno 1576. ibi : Und ob wir auch wol gerne sehen möchten / daß dem Bier / so bey Last / oder einzeln Tonnen verkaufft wird / ein gewisses und immerwährendes Kauff-Geld möchte gesetzet werden ; Jedoch weil die Gerste nicht allzeit in einem Kauff bleibet / sondern das eine Jahr theurer als das andere ist. So kan dem Bierkauff kein gewisses Ziel nach Maß gegeben werden. Wir wollen aber alle Jahr zum Eingang des Jahrs / wie das Bier verkaufft werden solle / der Billigkeit nach verordnen / und wann solche Anordnung geschicket / soll zugleich den Bräuern und Bier-Schencken angemeldet werden / wie theuer sie die Maß Bier geben und ausschicken sollen. Add. Albin. Bayer in Magist. cap. 14. num. 536.

Über diß kan solches auch ( 3. ) hierdurch beschehen / wann man fremdes Bier in die Stadt zu führen / und selbiges zu verkaufen verbietet. Dann obwol das Kauffen und verkaufen niemand leichtlich zu verwehren / arg. l. 28. §. 2. ff. ex quib. caus. maj. & l. 43. §. 1. ff. de Procurat. Die Obrigkeit auch vornemlich dahin trachten soll / damit niemand an einem erlaubten Gewerbe verhindert werde. l. 6. §. 4. ff. de Offic. Præsid. So kan doch zuweilen die Hereinbring- und Verkaufung ausländischer Waaren aus sonderbaren / und auf den Nutzen des gemeinen Wesens abweckenden Ursachen verboten / einfolglich auch die Verkaufung des fremden Biers denen Privat-Personen untersaget werden. l. 2. & l. 1. C.

quæ res venire non poss. l. 11. C. de vectig. Add. Cujac. ad tit. C. quæ res export. non deb. & Tabor. v. Tr. cap. 4. §. 6.

Mit welchem ( 4. ) auch dieses überein kommet / wann die Obrigkeit ihren Bürgern verbietet / fremde und ausländische Bier-Häuser zu besuchen / mithin bey angedroheter Straff haben will / daß selbige nur in denen in der Stadt befindlichen Wirthen-Häusern gehen sollen. Tab. d. tr. cap. 5. §. 1.

Nicht weniger auch ( 5. ) dieses / wann die Obrigkeit befiehlt / daß die Wirthe / Krüger oder Schencken auf dem Land / das Bier nur allein aus dieser oder jener Stadt / oder aus diesem oder jenem Amte hohlen sollen / davon bey dem Diechetro ad Speidel. voc. Krüger. vers. Caupones nachzusehen. Add. Beloldus Thes. pract. voc. Bierbrauen / 2c. vers. de magnum inventum habetur.

Wie nun jetzt gedachtermassen die Obrigkeit das Bierbrauen und Bier-verkauffen zum Nut des gemeinen Wesens / hier und dar einschrencken kan / also mag auch selbige die Ubertreter billich mit gebührender Straff ansehen / welche Straff vornemlich diejenige zu erwarten haben / welche das Bier fälschen und ringern / oder auch sich eines zu kleinen und geringen Mases bedienen / davon in der P. H. O. Kayser Carl des V. art. 117. ibique Blumach. n. 5. nachzulesen ist. In der Chur-Bayerischen Bier-Ordnung §. es sollen auch / 2c. ist hiervon also versehen. Es sollen auch die Wirthe / ihren Bürgerlichen und Gerichtlichlichen Obrigkeiten jährlichen gebührende Pflicht an Lydes-Stat thun und leisten / vor und nach dem Satz / das Bier in keinerley Weiß zu ringern noch zu verfälschen. Und würde ein Wirthe hierüber fällig befunden / so soll gegen ihm / als einem Pflichtbrüchigen / mit verdienter Straff an Leib oder Gut / nach Gelegenheit seiner Verwürcung / unnachlässlich gehandelt und verfahren werden. Und so viel von dem Bierbrauen / und denen demselben anhängenden Rechten.

Von dem Mulzen und Dörren haben wir bereits bey dem 31. und 32. Capitel des andern Buchs gehandelt. Hier wollen wir nur die Mulzer nach ihren Pflichten ( so sie einiger Orten eyndlich ablegen müssen / ) in so weit erinnern / daß sie einem jeden / der sie gedungen / sein Malz gerecht und gut mulzen / ein jedes Malz / wie es die Gelegenheit und Nothdurfft desselben erfordert / treulich und mit Fleiß arbeiten / darzu einem jeden sein Gut am Malz und andern / treulich ausantworten / und wiedergeben / und dessen / weder durch sich / ihre Weiber / Kinder oder Gesind / noch jemand anders von ihrentwegen / ihnen zum Nutz aus dem Malz-Haus abtragen oder entweiden / sondern sich an ihrer accordirten Belohnung ersättigen lassen sollen : Eingedenk / daß / wo sie vielleicht etwas aus Unvorsichtigkeit und Nachlässigkeit versehen und verwarlosen / oder auch dieblichen entweiden / sie nicht allein / nebst ihren Erben / zur Ersekung des Schadens angehalten / sondern auch / nach gestaiten Sachen / als Diebe gestraffet werden können / davon wir bey dem XI. Cap. des Ersten / item bey dem andern Capitel des dritten Buchs §. 5. vers. zu geschweigen / weitläufftiger gehandelt haben ; welches sich auch die Brau-Meister / Brau-Gesellen oder Brau-Knecht ( durch welche bisweilen so wol Bier / als auch Hopffen / Trebern und Holz abgetragen wird / ) sollen lassen gefaget seyn. Add. Chur-Bayerische Bier-Ordnung vers.

Es sollen auch. Item vers. Doch wollen wir. 2c. 2c. 2c.





## Das VII. Capitel. Vom Fleisch-Einsalzen.

### Inhalt.

§. 1. Mehger werden oft genöthigt / das überlebene Fleisch einzusalzen. Wegen des Vorraths / muß es fast in jedem Haushalten seyn. §. 2. Beckel-Fleisch zu machen / samt dem ganzen proceß des Einsalzens. §. 3. Einsalzung des Fleisches um die Knochen / samt denen Knochen. §. 4. Noch eine Art. §. 5. Andern salzet man Rind- und anders Fleisch. Andern in Frankreich. §. 6. Fleisch wieder süß zu machen. Salz zu machen. §. 7. Fleisch von Francken oder verreckten / oder gehegten Vieh ist nicht zu essen noch einzusalzen.

### §. 1.

**I**n denen Mehgern ist das Einsalzen und Räuchern des frischen Fleisches eine durchaus nöthige Sache: Dann weil es nichts seltnes bey ihnen ist / daß ihnen das geschlachtete Fleisch / durch den Verkauf / nicht grad aufgehet / und bisweilen ein zimliches mehr überbleibt / als sie mit ihrem Befind / zur Nothdurfft / zu verspeisen haben / so muß mans ja nicht verderben / sondern dergestalt mit Vortheil aufheben lassen / daß es nichts desto weniger einmal dem Haus seinen Nutzen gebe. Gleichwie nun das übergebliebene frische Fleisch gar bald verderben / und in Fäulung und Moder verfäulen würde: Also wird am rathsamsten seyn / das übrige davon / vor dem Untergang / durch Einsalzen und Räuchern / zu erhalten. So wird man es entweder / nach der Zeit / selbst verspeisen / oder verkäufflich an den Mann bringen können. So unentbehrlich nun das Einsalzen und

Räuchern / bey denen Mehgern ist: So wenig kan man dieser Erhaltungsmittel im allgemeinen Haus-Wesen entbehren: Dann das warme und feuchte Wetter setzet dem Fleisch gar schädlich zu. Und ob man wol das Schlachten des grossen und kleinen Viehes mehrensweils bis in den Herbst oder den Winter hin verschiebet / so wird es doch zum Vorrath / und nicht / daß man in drey oder vier Tagen / mit dem geschlachteten Fleisch / zum Aufheben fertig sey / geschachtet; sondern will das ganze Jahr durch / so wol auf dem Herrn / Eisch zu Niedlichkeit / und für das Befinde zur Sättigung / einen Vorrath haben. Daher ist es nöthig / daß man das Fleisch einsalze / und nach und nach aus dem Salz esse / welches man Beckel-Fleisch nennet / von dem Erfinder / der zu Enkhuyzen begraben ligt / und auf dessen Grabstein Kayser Carl der V. einen Heering / weil er auch diese einzusalzen erfunden / gegessen hat.

§. 2. Von dem eingesalzenden Fleisch wollen wir erstlich reden / und ein und andern Vortheil / damit zu verfahren / anzeigen. Es geschiehet aber diese Einsalzung entweder in grosse oder kleine Fäßlein / nachdem viel oder wenig einzusalzen vorhanden ist. In denen See-Städten / wo man oft etliche Ochsen und viel Schweine auf einmal in das Haus schlachtet / werden oft ganze Tonnen voll eingesalzen / davon kochen sie das ganze Jahr durch wochentlich einmal / und essen es mit Brot. Hierzu nun bedienen sie sich sehr wol der Fäßlein und Tonnen: Wann der obere Boden heraus genommen / so bestreuen sie den untern mit Salz / eines halben Fingers dick.

die. Da  
ete gerhaue  
den in ihre  
dern mit E  
die groffe  
ren / gefoc  
diesen we  
vorgeschrie  
den geleget  
Fäßlein;  
fes wird m  
ches gelegt  
eme Schid  
so lang / bis  
die Lage wie  
mit dem t  
Dieses nun  
wichtigem  
und dergel  
zu Fäulnu  
und in ihr  
wad nun e  
fes Fleisch  
stüßig nach  
Beschmack  
noch etwas  
das Fäß zu  
wol zu schä  
stet und v  
let / und m  
den. Nie  
Salz bespi  
wieder auf  
gen sie das

### §. 3.

dere Weis  
nen sich zu  
welches un  
dieses daru  
zum Räuc  
bald moder  
salzen woll  
lein / bestre  
legen ein  
wieder obe  
wird / wele  
legen sie de  
biges tägli  
gleichfalls  
vermittelst  
und begoff  
aus nimm  
zugespünd

### §. 4.

so gut besu  
ten Fäßle  
salzen / u  
hinein; da  
andere an  
wol. Un  
Raum od  
noch einm  
Beckel / wo

### §. 5.

Rind- und  
das Sch  
bere. D



die. Haben sie nun das Fleisch vorher in so grosse Stücke zerhauen / als sie meinen / daß eines auf einmal zu kochen in ihren Hasen gehe; so reiben sie eines nach dem andern mit Salz. Wobey wir anmercken müssen / daß die grosse Stücke / wann sie auch wie ein Kopff wären / gekocht / einen trefflichen Geschmack haben. Nach diesem werden die mit Salz so abgeriebene auf den vorgeschriebener massen / auch mit Salz bestreuten Boden gelegt. Liget nun eine Schicht Fleisch in dem Fäßlein; so streuen sie üball Salz darauf. Auf dieses wird wieder eine Lage mit Salz geriebenes Fleisches gelegt / wieder Salz darauf gestreut / und wieder eine Schicht Fleisch / und diese Abwechslung machen sie so lang / bis nichts mehr in das Fäßlein gehet. Die oberste Lage wird zu guter Letze auch mit Salz bestreuet / und mit dem obern Faß / oder Sonnen Boden zugedeckt. Dieses nun dergestalt eingemacht / wird mit grossen gewichtigen Steine beschwert / daß das Fleisch nieder gepreßt und dergestalt gezwänget und gedrückt werde / daß die Feuchtigkeit sonst befördernde Feuchtigkeit heraus dringe / und in ihr das Salz zerschleichend mache. Aus diesem wird nun ein conservirender Salz-Beckel. Wann dieses Fleisch etwa vier Wochen gelegen / so pflegen sie fleißig nach zusehen / ob die Salz-Lacke an Geruch und Geschmack sattjame Krafft und Stärke hab. Sollte noch etwas daran fehlen; so pflegen sie ein Loch unten in das Faß zu bohren / die Lacke abzuzapfen / zu siedeln und wol zu schäumen: So verrauchet und exhaliert / verdampft und versiedet sich die untaugliche taube Wasserigkeit / und man wird befinden / daß diese Lacke stärker werden. Nichts desto weniger kan man sie noch mit frischem Salz besprengen. Diese gestärkte Lacke wird alsdann wieder auf das Fleisch gegossen. Und auf diese Weise pflegen sie das Fleisch auf lange Zeit im Salz zu conserviren.

§. 3. Nechst dieser Art haben andere auch eine andere Weise / das Fleisch einzusalzen. Nemlich sie bedien sich zum Einsalzen fürnemlich desjenigen Fleisches / welches um die Knochen ist / samt eben denen Knochen. Und dieses darum / weil sie finden / daß das Knochen-Fleisch zum Räuchern deswegen so wol nicht taugt: weil es gar bald moderig und stinckend wird. Wann sie es nun einzusalzen wollen / so salzen sie es / gleich dem vorigen / in ein Fäßlein / bestreuen erstlich den Boden mit Salz / etwas dicht / legen ein Schicht mit Salz geriebenes Fleisch / salzen wieder oben darauf / eben wie vor / bis das Fäßlein voll wird / welches sie alsdann zuspünden und zuschlagen. So legen sie dasselbe in den Keller / und unterlassen nicht / selbtes täglich einmal umzurollen und zu wälzen: Dieses gleichfalls zu dem Ende / daß das Fleisch durch und durch / vermittelst der Feuchtigkeit dieser Lacke / überall beneget und begossen werde. So oft man hernach davon herausnimmt / und kochet / so oft wird das Fäßlein wieder zugespundet.

§. 4. Es giebt noch andere / deren Weise aber nicht so gut befunden wird. Diese bestreuen allein den untersten Fäßleins-Boden mit Salz; lassen das Fleisch ungesalzen / und legen es Stück-weiß / so weit voneinander / hinein; daß keines an dem andern anlige / noch eins das andere an der Seiten berühre; hernach erst salzen sie es wol. Und dieses thun sie so lang / als es währet / und Raum oder Vorrath da ist. Endlich übergießen sie es noch einmal mit einer wolgesalzenen und wolgesottenen Beckel / welcher sie sonst auch den Namen Sur geben.

§. 5. Bey diesem Einsalzen muß man anderst mit Rind- und anderst mit Schweinē Fleisch umgehen. Dann das Schwein-Fleisch erfordert mehr Salz als das Rindere. Bey beyden aber muß das einzureibende Salz et-

was erwärmet seyn. In Franckreich müssen zween starke Knechte das Fleisch / welches in einen Sack / der unten und oben offen ist / mit genugsamen Salz eingelegt worden / allen ihren Kräfte nach / in dem Sack schwingen / und dadurch meinen sie nicht unrecht / das Salz desto besser in das Fleisch zu insinuire. So machen sie es mit einem jeglichem Stück. Nach diesem werden diese Brocken Fleisch in eine Selte oder Sonne so lang gelegt / bis das abtriefende Salz zu Wasser in dem Gefässe worden. In diesem verharret es anderthalb Wochen. Ferner wird es daraus gehoben / auf Bretter geschlichtet / daß es auf denenseiten ausduffte. Endlich / nach dem sie es abermal / mit Salz / wo es nöthig / in die Sonne geschlichtet / lassen sie es wieder fast einer Woche lang ligen / und hängen es hernach erst auf.

§. 6. Wann man Mangel am Salz hätte / und man wollte doch das Fleisch ohne Salz lang behalten / so kan man das Fleisch / es sey von welcher Art es wolle / also gleich frisch in Honig legen. Doch muß man beobachten / daß das Geschirr / darinnen es ist / aufgehänget werden müsse. Im Sommer / welches vernünftiger ist / hält es sich nicht so gut / als im Winter. Wolte man das gesalzene Fleisch wieder süß oder vom Salz gemildert haben / so darff man es / nach Herrn Porta Rath / p. m. 507. nur erstlich in Milch / und dann in Wasser kochen: So wird man / was man haben wollte / haben.

Wie man aber Salz durch Kunst mache / das gehet so zu: Wir haben gemeine Holz-Asche mit destillirtem Spiritu Salis befeuchtet / und gefunden / daß solches die Asche also fermentirt / daß hernach gemeines Salz darinnen gewachsen / ia etliche Asche / wann man sie auslauget / und daraus / Pot-Asche / nach gemeiner Art verfertigt (nemlich / wann man die Lauge zu einem trockener Alkali oder Aschen-Salz einsieden läßt) so giebt diese Pot-Asche mit der Zeit ein rechtes gemeines Salz von sich / welches im Feuer sprakelt und plaket / anderst nicht / als ein gemeines Koch-Salz. Und wie wir wissen / so thut solches am meisten diejenige Holz-Asche / welche aus dem Holz / so ebenfalls im Feuer krachet / gebrennet worden. Und dieses Krachen / des verbrennenden Holzes / ist schon ein Verräther / daß gemeines Salz darinnen sey / mit dessen Natur solches Holz über eintritt. Wann man nun diesen Sachen weiter nachdenken wollte / so würde man vielleicht so weit kommen können / daß man / im Fall der Noth für sich und die Seinigen / das Salz durch Kunst könnte wachsend machen / wo das Salz weniger / als bey uns Teutschen zu bekommen wäre. Wiewol es kan auch zu Kriegs-Zeiten geschehen / daß man in belagerten Plätzen / um alles Geld kein Salz bekommen kan: und man wol / wie zu Samaria / mit Tauben-Roth salzen müste. Vielleicht könnte man durch eben solchen Tauben-Mist / der eine salzende Krafft schon bey sich hat / das gemeine Salz hervorbringen; welches wir bey dieser Gelegenheit / da daß Salz so gute Dienste in Conservirung des Fleisches thut / mit einzusetzen / nicht umhin gekönnnt haben.

§. 7. Letzlich müssen wir bey dem eingefalkenen Fleisch noch erinnern / daß / wo man dasselbe ausser seiner Wirthschaft holen / und von andern erkauffen müste / man leicht könne angeführet werden / da die Mehger auf dem Land / bisweilen (ich rede von etlichen nur) so leichtfertig sind / daß sie das an einer Krankheit / oder Schelmen (so nennt man die Viehe-Pest) verreckte / schinden / und das Fleisch / ich will nicht sagen / auf den Kauff auslegen / sondern einsalzen / oder räuchern. Es ist aber leichtlich zu begreifen / wie schädlich ein solches Fleisch sey: weil auch die Haut von einem so abgestandenen Thier der-

So wenig kan man inen Haus-Weise uchte Wetter sehet ob man wol das Viehes mehremtheils verschiebet / so wird man in drey oder fleisch / zum Aufstehen will das ganze Jahr in Niedlichkeit / und in Vorrath haben. Fleisch einzusalzen / und welches man Beckel zu Enkhuyssen bey in Kayser Carl der einzusalzen erfunden /

n Fleisch wollen wir Vortheil / damit ja et aber diese Einsalzen / nach dem viel i. In denen Seen und viel Schweine werden oft ganze n sie das ganze Jahr m es mit Nothart. ol der Fäßlein und traus genommen / so ines halben Fingers die.





gestalt verändert und künzlich gemacht wird / daß man keinen Gerber damit betrügen kan. Wann nun auch die Haut davon angegriffen wird / so denke man / wie schädlich es sey / ein Fleisch / welches durch Krankheit / und endliche Verreckung nach und nach alle Lebens-Geister verlohren / zu verspeisen oder einzufalgen. Mancher erkranket / und weiß nicht / daß sein Ubel von einem solchen verreckten Fleisch entspringe ; sondern / da muß ein kalter Trunck / der in die Hitze gethan worden / Schuld haben. Man hat sich erzürnt. Es ist ein Fluß gefallen. Eben so viel Schaden kan man auch vom Fleisch / welches vom

geherten Vieh kommt / haben. Dann weil der Hirsch oder Ochs überaus grimmig gemacht worden / so kan es nicht anderst seyn / als daß sich von solchem Grimm ein erzgiftiger Spiritus durch alles Fleisches des ganzen Leibes ergieße / und in alle Winckel einschließe. Wir sehen ja ein augenscheinliches Exempel an einem Menschen / der durch hefftige Erbitterung seine Galle entzündet / daß er an seinem Leib dergestalt vergiftet wird / daß er sein Lebenstag / auch bey dem Gebrauch der niedrigsten Speisen / und der kräftigsten Arzneyen / genug am Zorn zu dauen hat.

## Das VIII. Capitel.

### Vom Räuchern des Fleisches.

#### Inhalt.

- §. 1. Rauch / welches der beste. §. 2. Vorbereitung des Fleisches zum Räuchern. §. 3. Junges Fleisch besser als das alte darzu. §. 4. Allerhand Vorthel. Ein recht niedriges Räuchern. §. 5. Speck-Seiten bereitet und geräuchert. §. 6. Schinken zu räuchern. §. 7. Zu zurecht. §. 8. Räuchern des Rind-Fleisches. Auf-holl. Art. §. 9. Der Ochsen Zungen. §. 10. Alles muß nicht zu nahe über dem Ofen geräuchert werden.

#### §. 1.

**S**olche erst beschriebene Weise hält man mit dem Fleisch / welches zum täglichen Gebrauch muß eingemacht und erhalten werden. Ein wenig anderst aber hat man mit dem / welches man aufzuhängen willens ist / zu verfahren. Dann das / womit man in den Rauchfang will / wird nur in Wannen und Multern gefalgen / und darinnen ligend gelassen / bis das Salz zerflüßchen ist. Nach diesem begielet mans noch täglich mit Salz-Wasser / bis das Fleisch gar wol vom Salz-Wasser durchgangen ist. Wo man das beobachtet / so wird es hernach in den Schlot / Camin / oder in die Rauch-Kammer aufgehängt. Zisca, der Hussitische General / war ein sonderlicher Liebhaber der Schinken : dann wann er seinen Soldaten / in Plünderung der Städte alles gelassen / so hat er für sich allein die Spinnen-Weben in der Feuer-Mauer (so nennete er die Schinken und Knack-Würste) vorbehalten. Der Rauch den man an das auf diese Manier aufgehengte Fleisch gehen läßt / wird von Fannen / oder Wachholder-Keisern / oder auch mit faulem Holz oder kleinen Spänen / darunter gemacht. Das Holz von Eichen auch das Laub davon / dienet wol darzu.

§. 2. Es sind auch ihrer viel / die es noch besser machen / wann sie zu dem Fleisch / welches sie hernach räuchern wollen / vorher Coriander-Saamen und Wachholder-Beere / in zimlicher Menge gröblich untereinander zerquetschen und zerstoßen. Kommt es nun zum Einfalgen / so streuen sie eine Lage oder Schicht von gedachtem zerquetschten darauf. Legen wieder Fleisch und Salz / und von erst erwähntem Coriander- und Wachholder-Pulver wieder eine Hand voll darauf. In dieser Weise wird das Fleisch eine Zeitlang ligend gelassen / und nach dem gehen sie erst mit demselben zum Aufhängen in den Rauch. Davon wird es am Beschmack gar annehmlich werden.

§. 3. Wann man auf diese Weise Hammel-Fleisch räuchert / so wird es gar gut / und ist ohne dem mürb / und denen Zähnen nicht so hart ; doch muß man es / wann es nicht heßlich werden soll / über ein Jahr nicht halten. Auch giebt es die Vernunft / weil das alte Fleisch zähe an sich selbst ist / und in der Dürre / oder vom Rauch / noch

mehr zähe wird / daß dasjenige Fleisch zum Räuchern am besten und vorträglichsten seye.

§. 4. Im übrigen hänget man nicht nur Schweine-Ochsen-Ruh-Fleisch / Kalb- und Hammel-Fleisch / und Speck-Seiten in den Rauch / sondern man thut es auch mit Gänsen / Fischen / in den See-Städten mit Aalen / (bey uns kan mans besser brauchen) Heringen und dergleichen. Nur mercke man / wo man es mit denen Fischen fürnehmen will / daß man sie um die Köpffe herum wol einfalge / sonst werden sie daselbst moderirt und madicht. Gleicher Gestalt müssen auch die Schuncken um die Knochen wol gefalgen werden / wann sie nicht gleichem Ungemach unterworfen seyn wollen. Und bey diesem muß das Salz wol hinein gerieben werden. Ein recht niedriges Fleisch zu räuchern / wird dieser Vorthel fürgeschrieben : Man zerhauet einen wolgemästeten Ochsen von vier oder fünf Jahren / in Stücke / und weil die Wärme noch im Fleisch / so streut mans / in einer Multer / über und über mit genugsamen Salz. So muß das Salz zergehen / und in das Fleisch dringen. Unterdessen wird es in den Rauch gehängt / und so lang darinnen gelassen / bis es getrocknet / aber nicht erhärtet ist. Da man es dann / so es herunter genommen / in einen Schranck verwahret / und davon kochet. Im Speisen wird man erfahren / um wieviel wolgeschmackter und milder / auch milder dieses / zwischen den Zähnen / als ein anders geräuchertes Fleisch sey.

§. 5. Was die Speck-Seiten anlangt / so werden sie fein sauber ausgelöst / eine nach der andern auf ein langes Bret gelegt / und so lang mit Salz / wie wir oben beschrieben / durchgerieben / bis daß Salz wol eingetrochen. Nach diesem müssen sie aufeinander in lange Multern geschlichtet / und in diesem Lager etliche Tage gelassen : Ferner in eine frische Multer aufgeladen / die oberste zu unterst gelegt / mit frischem Salz von neuem besprengt / und von Wochen zu Wochen so tractirt werden / und zwar so lang / bis eine jegliche Speck-Seite durchsichtig wird.

§. 6. Mit denen Schuncken wird auf folgende Weise verfahren : Wann sie von dem Schwein wol abgelöst worden / so werden sie etliche Tage / bis sie ein wenig erstarrten / ligend gelassen / alsdann eingefalgen / und in diesem Salz müssen sie wieder eine Woche verharren. So dann werden sie auf ein Bret gelegt / und mit einem andern Bret zugedeckt : Damit man auf dieses obere schwere Steine oder Bley legen / das Salz-Wasser oder die angreifende Feuchtigkeit auspressen / und davon laufen lassen könne. Meint man nun diese Feuchtigkeit so abgelassen / so besprengt man den Schuncken wieder vom Bret und Gewicht / falget ihn noch einmal auf der flüßlichen / und der zähen Schwarte entgegen gesetzten Seite

te läßt wie  
mit ihm  
Wachholder  
oder von an  
wird sich an  
dessen Kraft  
§. 7. J  
chern / noch  
bereiten auf  
eine niedrig  
ist / daß man  
sch noch mi  
Schuncke / r  
er etwan ga  
abgewechsel  
so wird er in  
sen-destwege  
der seine Kr  
mittheilen k  
Reifes allen  
Schalen.  
Reihe ein /  
der an der J  
glaubt / daß  
in in seiner  
gegangen / k  
heraus nim  
vertropfen /  
set und heru  
das obere J  
mit welcher  
und nach di  
Fen dem /  
Salbes-B

§. 1. Unter  
§. 2. Z  
Wensch  
werde  
Bleiche  
macht  
Wisch-  
§. 7. D  
nen-W  
Wie da  
Alle Be

ben seinen  
langet nich  
daß er / wa  
gen-und G  
sie werden  
dienen / u  
wol zu stat



te/ läßt wieder drey Tage so ligen / und wandert dann erst mit ihm in den Rauch; wann derselbe Rauch von Wachholder/wie wir ihn oben bey dem Fleisch beschrieben/ oder von andern angenehmen Kräutern gemacht wird/ so wird sich auch dessen Geschmack desto annehmlich / und dessen Krafft desto gesünder geben.

§. 7. Im übrigen mag ein Schuncke/ bey dem Räuchern / noch so wol gewartet worden seyn/ so kan er im Zubereiten auf die Tafel verderbet werden. Weil es nun eine niedliche Speise / und daher wol der Mühe werth ist/ daß man deren Bereitung lehre / so wollen wirs kurtzlich noch mit beyfügen: Der aus dem Rauch geledigte Schuncke/muß in laulichtes Wasser gelegt/und/ woserne er etwan gar sehr gefalgen wäre/ mit dem Wasser öftters abgewechselt werden; wann er gewaschen/ und getrocknet/ so wird er in einen Hasen / der ihm ehe zu eng / als zu weit sey/ deswegen gesteckt/ damit er wenig Brühe haben / daher seine Krafft für sich behalten / und dem Wasser nichts mittheilen könne. Vorher legt man auf den Grund des Topfes allerhand gute/ gesunde Kräuter / samt Citronen-Schalen. Majoran lasse man ja nicht davon; siedet die Brühe ein / so muß man mit warmen Wasser gleich wieder an der Hand / daran zu gießen / seyn. Wann man glaubt/ daß er nunmehr wol abgefotten sey / so läßt man ihn in seiner Brühe/ in welcher doch einige Krafft von ihm gegangen/ daß er sie wieder anziehe / stehen / bis man ihn heraus nimt/ und in eine Schüssel / darinnen untersich zu vertropfen/ leget. Endlich wird die Schwarte abgelöst/ und darüber gezogen/ daß man auf dessen Fleisch / oder das obere Fette/ zerriebenen Majoran/ Pfeffer/ Nägelein/ mit welchen man ihn bisweilen auch bestrecket / streuen/ und nach diesem die Haut wieder darüber ziehen könne. Bey dem Auftragen geben ihm Lorbeer- oder auch die Salbey-Blätter ein feines Ansehen.

§. 8. Das Rind-Fleisch räuchern die Holländer also: Sie nehmen / von einem Ochsen / das hintere Viertel/ bereiten es wie oben gemeinet mit Edlnischem Salz/ und halten bey mehr / als einer halben Woche/ damit an. So gefalgt wird es von ihnen/ daß es vertropfen könne / aufgehangen: Nach diesem nehme sie es ab/ wickeln es in eine subtile Leinwand / oder Tuch / daß der Rauch/ darein sie solches häncklen/ leicht durchdringe. Wann wir es aber fein geschwind machen wollen / so können wir uns dieses Vortheils vom Räuchern bedienen: wann man ein Salz warm gemacht / so legt man das Fleisch in eine Multer / oder grosse Schüssel/ und das Salz auch mit; in dieser wird es geschwungen / so wird es Wasser lassen. Und eben dieses Salz-Wasser ziehet sich ins Fleisch. Das Fleisch wird herausgenommen/ in den Rauch gehängt/ u. so wol bereitet werden / daß mans in zweyen Tagen oder dreyen zum essen tüchtig und hübsch roth befinden wird.

§. 9. Die Ochsen-Zungen werden vorher wol gewaschen / hernach auch gefalgen / und im Salz-Wasser eine halbe Woche gelassen; dann muß man sie heraus nehmen/ Salz/ und Blut wol davon wasche/ sie in ein saubers Geschirre legen: Die Salz-Brühe im Kessel über das Feuer setzen/ siedet lassen / und vom Anfang des Sudes gleich sauber entsäumen / bis es das Säumen unterläßt. Diese Brühe läßt man erkühlen / und wieder über die Zunge schütten/ daß es zwey Wochen lang darinnen lige. Aus dieser wird es endlich genommen / getrocknet / in den Rauch gehängt / und mit Wachholderbeer-Rauch alle Morgen und Abend lakirt.

§. 10. Endlich ist eine nöthige Fürsicht bey der Fleisch-Räucherung / auch dieses / daß man das Fleisch nicht zu nahe über das Ofen-Feuer/ oder den Schornstein hänge/ weil es sonst gar zugeschwinde trocken / und ohne Vortheil/ selbiges zu genießen/ dahin gehen würde.

## Das IX. Capitel.

## Vom Bleichen der Wäsche und der Loden.

## Inhalt.

1. Unterschiedlicher Nutz der Leiche an denen Wohnungen. §. 2. Das Tuch muß gewaschen werden. Warum die Menschen durch Bleichen schwärzer / und das Tuch weißer werde? §. 3. Das Ausspannen und Sprengen. §. 4. Die Bleiche zum Gemerck zu zeichnen. §. 5. Kalch-Lauge macht zwar weiß/ aber auch gar zu müch. §. 6. Ein Mittel Wäsch- und Bleiche weiß und rein ohne Schaden zu machen. §. 7. Der ganze Wäsch-Proceß. §. 8. Das Ziehe-Brunnen-Wasser taugt nicht zum Waschen. Warum? §. 9. Wie das Wasser zum Bleichen und Waschen zu bessern. §. 10. Alle Vortheile zu bleichen kurz-gefaßt.

## §. 1.

**D**ieses Stück der Haushaltung fordert der Wohlstand und die Keulichkeit / bisweilen auch wol gar die Nothwendigkeit: weil Wäsch-u. Lein-Geräthlein im eingewurkelten Schmutz mehr / als durch öftters Waschen verdirbt. Wer nun nahe bey seinen Wohnungen Reich und Beyher hat / der erslanget nicht nur die Bequemlichkeit der Fischerey / und daß er wann sie etwan denen Gärten nahe sind/ die Pflanzen- und Gärten-Gewächse damit begießen kan; sondern sie werden sehr wol zum waschen des leinern Geräthes dienen / und bey Bleichung des neu gewebten Tuches wol zu statten kommen: weil man absonderlich / wegen

der Nähe am Haus oder Gut / keine eigentlich Wächter der weissen Bleiche zu bestellen nöthig haben wird.

§. 2. Das Wasser aus denen Beyhern ist sonderlich gut/ die Leinwand daraus zu bleichen; wo ein grosser ebener Platz / der mit Gras bewachsen / und dadurch die schmutzende Erde bedeckt wird / anzutreffen. Ehe nun die Bleicherinnen das neu-gewebte Tuch auf das Gras breiten/ so waschen sie es/ wann es vom Leinweber gekommen/ vom Schmutz und der ihm anhängenden Fettigkeit/ wol aus: Dann so lang die Fettigkeit darinnen / so lang wird das Tuch nicht weiß; sondern wol immer schwärzer werden. Aus diesem wird man leicht beantworten können die Frage: warum die Wäsche/ wann sie in die Sonne geleet/ und mit Wasser begossen wird / weißer; und der Mensch / der sich in die Sonne hinstreckt / und Wasser über das Gesicht gießen läßt / schwärzer werde? welches jenes Bauren-Mädlein die den Proceß ihrer Loden / an ihrem Gesicht versuchen wollen / erfahren: Dann sie wurde nicht nur viel Ziegeuner-haftiger an der Farb/ sondern der Kopff lieff auch um ein mercklich auf: Mit einem Wort: Die unter der Haut liggende Fettigkeit hat es gemacht.

§. 3. Wann / sag ich / das Tuch von der Fettigkeit rein ausgewaschen / so wird es auf das Gras gebreitet / an Pföcke gespannt/ damit es keine Runckeln gebe. Dann wo dieses ist/ da kan entweder das Giesse-Wasser über all hin/

in weil der Hirsch vorden / so kan es chem Grimm ein s des ganzen Leise. Wir sehen im Menschen / der ntzündet / daß er / daß er sein Leben / hsten Speisens / genug am

um Räuchern am

ht nur Schwein- mel- Fleisch / und n man thut es auch räden mit Nalen/ Heringen und ders res mit denen H- Die Köpffe herum hst moderirt und ch die Schuncken / wann sie nicht wollen. Und bey ben werden. Ein ed dieser Vortheil olgemästeten Oh- tücke / und weil die / in einer Multer / §. So muß das igen. Unterweilen so lang darinnen erhärtet ist. Da mmen / in einen t. Im Speisens schmackter und lins ähnen / als ein an

langt / so werden er andern auf ein Salz / wie wir oben Salz wol eingetro- inander in lange Lager etliche Tage / aufgeladen / die Salz von neuem hen so tractirt wer- che Spect / Seite

auffolgende Wei- wein wol abgelöst ist sie ein wenig r- salzen / und in die se verharren. So and mit einem an- auf dieses obere/ Salz-Wasser oder n / und davon laufe se Feuchtigkeit so ncken wieder vom nmal auf der Sei- egen gesetzten Sei- 11





hin/ und der Sonnen/ werden bald da/ bald dort/ einige übereinander ligende Winkeln / an der Leinwand verdeckt bleiben: daher würde geschehen/ daß das Tuch nicht gleich bleichete / und bald da / bald dort / ein brauner Streiff in dem Loden / wann die Bleich-Zeit fürüber wäre / zurück bliebe. So ausgespannt wird das Tuch öfters des Tags mit Wasser aus dem Wehher/ oder Fluß/ wie es die Gelegenheit leidet / ganz wol beneget / und übergossen. Nach dem läßt man den Loden wieder trocken werden. Und so oft als dieses geschehen / so oft wird auch die Begießung wiederhollet. Mit diesem wird auch so oft und lang angehalten / bis die Leinwand von der Sonnen und dem Wasser ganz weiß wird.

§. 4. Wo man Gemein-Bleichen hat / da ist sonderlich Achtung zu geben / daß / wann etwan unsere Leinwand schöner/ oder der Loden länger/ als andere/ kein Tausch / wider Willen / mit uns getroffen werde. Der gleichen Fürsicht ist am meinsten nöthig / wo grosse Bleichen/wie zu Nürnberg der Bleichers-Wehher/die öffentliche Wäscher-Häuser in und vor der Stadt sind. Oder wie die grosse Bleich-Stätte zu Regensburg/ und anderswo. In solchen Orten / und wo man der Auswechslung der Wäsche vorkommen will / ist nichts bessers / als ein tüchtiges ohnauslöschliches Merkmal in die Bleich-Stücke zu machen. Welches dann auffolgende Weise am sicherst und beständigsten geschehen kan. Man leget nemlich ein Eisen / welches mit Rost zimlich überzogen / in ein irdenes Gefässe / und gießet soviel scharffen Essig darauf / daß er über das Eisen gehe. Wann es andert/ halb Wochen so gestanden / so kan man die Leinwand mit dem Eisen / an einen bequemen Ort bezeichnen / und sich versichern / daß es von niemand könne ausgerieben werden.

§. 5. Indessen ist man an vieler Orten bedacht / die

Leinwand weißer/ als sie ordentlich wird/ zu machen. In Ansehung dessen / nehmen die Leinen-Bleicher / oder welche die Leinwand verkauffen/ Kalk-Laugen zu Hülf / und es ist wahr / die Leinwand wird um ein gar merckliches weißer und schöner; aber ich muß auch bekennen: daß die scharffe / zerbeißende Lauge / die Leinwand viel mühsamer / als es seyn sollte / zu machen pflege.

§. 6. Wer sonst sein Lein / Gewand schön weiß machen / und von allen Flecken befreuen will / der nehme aufgedörte und wie Meel gepulverte Epereschalen/ etwan noch subtiler / als wir sie zu dem Schreib-Streu-Sand zu nehmen pflegen / mische sie unter die Asche / welche man zur Wasch-Lauge gebraucht / so wird man den Effect gar bald spüren.

§. 7. Sonsten ist der grosse Wasch-Process dieser: Wer eine ganze Wäsche von schmutzigen leinern Gezeug auszuwaschen gesonnen ist/ der legt sie vorher in die Wäsche: Dieses ist nichts anders/ als gleichsam eine Beigung in heißer Lauge: dann dadurch wird die Wäsche in eine Wasch-Wanne / und auf diese ein Zwisch mit Asche gelegt. Nun wird heißes Wasser dadurch gegossen: daß die scharffe Lauge dadurch auf das Lein-Gezeug lauffe. Diese Lauge wird wieder abgelassen/ und wieder durchgegossen/ bis sie braunfarbig aussihet. Dann es ist ein Glaubens-Artikel der Wäscherinnen: So lang die Lauge noch nicht braun erscheint / so lang hat die Lauge ihre gebührende Schärffe nicht. Wiewol eben darauf nicht sonderlich zu gehen wäre: Gestalten derjenige / welcher viel Neben-Asche darzu nimmt / befinden wird / daß / ob die Lauge schon weiß bleibt / sie dennoch so scharff sey / daß sie die Hände/ unter dem Waschen / wund beisset. So giebt auch die noch frische Pott-Asche die schärffste Lauge; aber es ist nichts brauns an ihr. Unter dessen wäre sie doch zum Waschen viel zu scharff / und man könnte mit einem einzi-



einigen Pfund dieser Vott-Afche-Laugen / einen Theil gemeinen Wassers zu scharffer-Lauge machen / die man zum Waschen dannoch gebrauchen könnte. Dar man das beschmühte leinere Gezeug eine Nacht in dieser Lauge zugebracht / ist solcher Gestalt gebauchet und abgewaschen worden; so muß es / am folgenden Tag / mit Wasser und Saisen ausgewaschen werden.

§. 8. Wobey man aber nicht denken muß / daß je das Wasser darzu taue. Gestalten das Ziehe-Brunnen-Wasser gar oft viel zu zähe und hart ist. Selbiges wird auch an der eisernen Brunnen-Ketten / und vom Eisen und denen Ringen / womit die Brühen-Eimer beschlagen sind / noch härter und herber. Bisweilen ist auch wol ein mineralische Art / welche das Brunnen-Wasser / aus der Erde an sich ziehet / Ursach. Davon wird er alcaunisch / vitriolisch und adstringirend / oder hart und herb. Dieses alles verurthacht / daß dergleichen Wasser / im Waschen / den Schmutz nicht allein nicht gern weg nimmt / sondern es auch adstringirend ist / nur mehr zusammen ziehet: daß es nur desto fester haftet. Da im Gegentheil das weiche Wasser / welches wir vom Regen bekommen / und aus denen Wehern schöpfen / den Schmutz viel eher erweichet: so geht er desto schleuniger ab. Über das so wird dergleichen Wasser / woforne mans durch die Fettigkeit der Erde ansetzt / viel weicher / als es sonst von Natur gewesen wäre: Gestalten es auch die Fühlung geben wird / wie ein Del zu greiffen ist; Nichts desto weniger ist es dabei scharf / und daher um so viel geschickter / den Schmutz ab- und weg zu beissen. Man sieht daraus leicht / warum aus Del und scharfer Lauge die beste Saise gemacht werde. Hieraus erscheint die Bequemlichkeit der Weiber / davon wir im 1. §. dieses Capitels geredet haben / darunter diese / für das Bleichen und Waschen / nicht die geringste ist.

§. 9. Die Härte des Brunnen-Wassers macht / daß man viel Saise versudeln muß / biß der Schmutz heraus gebracht wird: Weil des Wassers Härte / auch die Saise härter. Daher auch diese den Schmutz nicht erweichen / noch von der Wäsche locker oder los zu machen tauglich ist. Wer mit dem Kochen umgehen muß / der wird befinden / daß dergleichen hartes Wasser weder Erbsen noch Erbsen recht kochen könne. Gleichwie nun dieses in der That also ist: Also muß der / wer kein anders Wasser haben kan / dieses Brunnen-Wasser / so wol zum Waschen als zum Kochen / mit etwas guter Afche oder Vott-Afche erweichen. Wäre aber diese Afche nicht frisch; so wird sie in einem Töpflein / zwischen zweyen Kohlen ausgeglühert: damit sie wieder weich und feurig werde: Weil doch die alte Afche / da sie von der Luft hart und vitriolisch wird / weder zum Waschen noch Färben / rechte Wirkung mehr thut. Ist sie nun wieder weich und alcalisch oder feurig worden / so laßet nur ein wenig davon in dem harten Wasser zergehen / biß ihr mit denen Händen fühlet / daß das Wasser weich und mild anzuhängen. Ihr könnt dabey keine Sorge tragen / wie ihrer Saise meynen; als ob das Wasser dadurch zum Kochen gesund werde: Ihr dürfft euch vielmehr versichert halten / daß ein dergleichen alcalisirtes und lind / oder mildgemachtes Wasser zum Kochen und Bierbräuen nur gesunder gemacht werde. Und weil ihr glauben dürfft / daß die Leute mit Stein / Sand / und Gries bloß deswegen geplagt werden / weil sie von hartem Wasser essen und trinken: Gestalten an denen Orten / wo dergleichen hartes Ziehebrunnen-Wasser zum Bräuen und Kochen gebraucht wird / nichts gemeiners als das Regiment der Sten- und Milch-Krankheiten ist / so könnt ihr um so viel weniger auf das harte / und desto mehr auf das weiche

Wasser halten. Wer noch eine Prob davon im Kochen haben will / der koche einen Stockfisch / der sich in hartem Wasser nimmermehr weich kochen läßt; Er lege ihn aber vorher über Nacht in dünne Lauge / nachdem er des Tages vorher geklopft worden. Er wird sich wundern wie mürb / weich und delicat er sieden werde. Wer dieses alles zusammen bedencket / der wird auch den Unterschied des Wassers erkennen / und nach diesem offters eine Verbesserung in ein und andern Beschäfte der häuslichen Arbeiten anstellen können.

§. 10. Gleichwie man nun dieses bey jeglicher Wäsche beobachten kan / also kan man es auch bey der Tuch-Bleiche / und dem Waschen derselben / vor und nach der Bleiche / vortheilig gebrauchen. Was andere von künstlichen Pump- und Wasser-Wercken / deren man sich auf allgemeinen Bleichen bedient / hier anführen / davon kan man in den Maschinen-Büchern / und etwan auch im andern Buch dieses ersten Theils / nachlesen. Im übrigen ist die ganze Bleiche nach diesen Absätzen / kurz zusammen gefaßt / also anzustellen: Wann das Tuch vom Weber gekommen / so bündelt mans an / daß die Bleich-Pföcklein durch die Schlauffen geschlagen / oder die Bleiche auf dem Gras fest aufgespannt werden könne. Ehe man das Tuch auf die Bleiche legt / wird es ein oder drey Tag in laulichten Kalches geweicht: damit die Schlicht heraus gehe. Nach diesem wird es aufgelegt / nach oben im 3. §. beschriebener Art / begossen / damit es nicht erstarre; in der Sonnen getrocknet und wieder begossen / so oft es nöthig ist. Ist dieser Proceß wieder ein oder drey Tag / mit dem Tuch fürgenommen / so legt mans wieder in ein laulichtes Wasser / und bleuet es mit Wäschpantfchern oder Wäsch-Bleuen: damit die Röhre davon gehe. Darauf wird es wieder im Gras aufgespannt / und etwan / nachdem das Wetter heiß oder heiter ist / 8. Tag mit dem Begießen und Trocknen angehalten: Nach der Zeit muß man es ein wenig läugen: so wird es desto eher thätig werden / und um so viel eher von der Bleich abzunehmen seyn. Ist nun das Tuch so weiß / daß es euren Augen anseheth / (worzu man wegen der veränderlichen Witterung keine gewisse Zeit ansehen; aber dem Leser doch dieses sagen kan / daß das Tuch zur Zeit der Blüthe hinausgelegt / am weißesten werde) so wäschet selbiges im Saisen-Wasser schön aus / oder siedet es. Ferner läßt man es in einem schönen / frischen / milden Wasser über Nacht ligen / breitet es wieder / aber ohne Pföcklein / aus: Das wird dazu helfen / daß sich das Tuch schön wieder in die Gräde ziehe. Ist nun die Helffte trocken / so schlägt mans in der Mitte zusammen / streicht es fein wol aus / legt es ferner zusammen / wie mans in den Krämen hat / läßt es wieder so über Nacht ligen: daß es hübsch gepreßt werde. Den andern Tag legt mans wieder auf das Gras / oder über die Stang / daß es wol truckne. Endlich legt mans wieder hübsch zusammen / bindets mit leinen Bändlein zu / und legt es entweder in den Leinwand-Schranck / oder wendet es gleich zum Gebrauch an.

## Rechts-Anmerkungen

Über  
Die Materie vom Bleichen / der Wäsche  
und den Loden.

W Eilen in diesem Cap. viererley Sachen abgehandelt und tractiret werden / als 1.) die Bleichen. 2.) Die Leinwand. 3.) Die Loden und 4.) die Wäsche und das Waschen / als wollen wir von einem jeden insonderheit etwas wenig anmercken.

Do o o o o o

Die



Die Bleichen nun betreffend / giebt es entweder Privat-oder gemeine Bleichen: Eine Privat-Bleich kan eigentlich ein jeder Haus-Vatter / der die Gelegenheit darzu hat / auf dem Seinigen aufrichten. l. 24. §. f. l. 26. in f. ff. de damn. infect. auch wol einem andern die Bleichens-Gerechtigkeit / entweder ohne alle Maßgebung / oder doch mit gewisser Maß / so wol der Quantität des Tuchs / als auch der Zeit halber / auf dem Seinigen erlauben / vid. not. jurid. ad cap. 9. §. 1. Libr. II. mithin sein Gut disfalls mit einer Dienstbarkeit beschwehren / §. ult. Inst. de Servitut. bey welcher aber dergleichen anfänglich vorgeschriebene Modus auf Seiten dessen/welchem solthane Gerechtigkeit zukommt / in alle Wege genau zu observiren ist. l. 10. §. 1. ff. quemadm. servit. amitt. l. 24. ff. de S. P. R. Es wäre dann/das die Obrigkeit an einem oder andern Ort entweder von langen Zeiten hergebracht / daß die Bürger allein die gemein Bleiche gebrauchen müssen / Ahasv. Fritsch. de Monopol. cap. 10. n. 36. Oder / daß die offenbare Noth und der Noth des gemeinen Wesens erforderte / die Privat-Bleichen abzustellen / und die Tücher auf der gemeinen Bleich / so der Obrigkeit zustehet / um ein gewisses Geld / bleichen zu lassen / massen dann in diesen Fällen niemand einige Privat-Bleich auf dem Seinigen aufrichten / oder einem andern die Bleichens-Gerechtigkeit verwilligen und erlauben könnte. Fritsch. d. Tr. cap. 10. n. 24. 71. 86. & seqq. Außer diesen Fällen aber / und wann absonderlich die Bürger sonst kein Bene dafür zu genießen / wollten wir nicht rathen / daß die Obrigkeit sich dieses Rechts / oder auch des Tuchs-Handels allein anmassen thäte. vid. Fritsch. c. l. n. 35. & seqq.

Die gemein Bleichen gehören gemeinlich jedes Orts Obrigkeit zu / weswegen Selbstige solche billich zur gemeinen Stadt Nutzen anwenden kan. vid. Klock. lib. 2. de arar. cap. 15. n. 2. Es geschieht aber solches insgemein auf dreierley Weiß: Erstlich / daß die Obrigkeit selbst die Bleich für sich behält / und von denjenigen / so sich des Bleichens bedienen / etwas gewisses am Gelde nimmt: In welchem Fall aber ein absonderlicher Bleicher bestellt wird / der alles / was zum Bleichen erfordert wird / anordnet: Welcher demnach / wann er vielleicht durch seine Unerfahrenheit oder Nachlässigkeit zu einigen Schaden Ursach gegeben / solchen demjenigen / der ihn erlitten / billig hinwiederum ersetzen muß. l. 7. §. f. & l. 8. ff. ad L. Aquil. §. 6. & 7. Inst. cod. Wie er dann auch für sein Gesind zu stehen / und so vielleicht durch dasselbe ein Schad / oder Diebstal geschehen / solchen wiederum zu gelten gehalten ist; wiewol der Kläger hierinnen die Wahl hat / ob er den Dieb selbst / oder dessen Herrn / in welches Dienst er stehet / zur Wiedererstattung anhalten wolle. v. l. 3. pr. ff. de publican. & vecligal. l. f. §. 4. ff. naut. caup. l. 27. §. 9. ff. ad L. Aquil. l. f. §. f. ff. de O. & A. & §. ult. Inst. de oblig. ex quas. del. ibique DD. Add. l. un. §. 3. ff. furt. advert. naut. & t. t. ff. si famil. furt. sec. dic. nec non. notat. jurid. ad Libr. I. cap. XI. §. 2. & 3. Vielmehr aber wird ein solcher Bleicher alsdann anzuhalten seyn / wann er selbst mit seinem Gesind unter der Decke liget / und das Tuch selbst von der Bleich nach und nach weg stiehlt / angesehen er so dann eben diejenige Straff als ein anderer Dieb verdienet. Vid. 2. F. 27. de pac. tenend. §. f. & N. D. art. 160. & seqq. Welches auch nach vieler Rechts-Lehrer Meinung in diesem Fall Platz findet / wann er das von der Bleich gefallene Geld in seinen Nutzen wendet / und der Obrigkeit unterschläget / allermassen wir bey dem andern Cap. des dritten Buchs §. 5. verb. Zugeschweigen / daß durch 2c. bereits erinnert haben. Wann aber der Diebstahl

nicht von dem Gesind des Bleichers / oder dem Bleicher selbst / sondern von Fremden begangen worden / in diesem Fall werden solche Bleich-Leinwand und Tuchs Diebe billig nach Maßgebung der P. H. D. mit der Straff des Diebstahls abgestraffet. Der Bleicher aber kan wegen seines Unseiffes / den er in Verwahrung der Tücher begangen / nichts desto weniger zur Ersetzung des Schadens (so fern derjenige / dem das gestohlene Tuch gehört / selbiges nicht wieder bekommen /) angehalten werden. per l. 12. pr. ff. de furt. l. 90. pr. ff. cod. & §. 1. ibique Doctores. Inst. de oblig. & delict. Add. omnino. l. 2. ff. de Condict. sine caus. ibique Brunneinan. In dem es aber öftters beschiehet / daß auf solchen gemeinen Bleichen / da eine grosse Menge Tuchs zur Bleich gebracht wird / einer für sein Stück ein fremdes überkomet / und solcher Gestalt eine Verwechslung der Tücher beschiehet / als ist zu wissen / daß ein jeder zwar das Seine wieder zuruck fordern könne / arg. §. 29. Inst. de R. D. & l. 33. §. 5. ver. At in his. ff. de R. V. Wann aber jemand entweder solche Verwechslung mit Fleiß und zu seinem Vortheil veranstaltet / mithin ein fremdes Tuch wissentlich für das seine angenommen / oder auch / so bald er erfahren / wem solches verwechselte Tuch zustehet / solches dem rechten Herrn gegen dem Seinigen / nicht wieder zuruck giebet / sondern vielmehr (in Ansehung vielleicht dieses fremde Stück eine grössere Quantität / als das seine / austraget /) mit gewinnfüchtigem Gemuth / behaltet / und auf beschehenes Nachforschen nichts davon wissen will / so ist kein Zweifel / daß ein solcher nicht ebenfalls hierdurch einen Diebstal begehet / mithin sich mit seines Nächsten Schaden zu bereichern suche. arg. §. 1. Inst. de R. D.

Nächst diesem beschiehet es auch (2.) daß solche gemeine Bleichen öftters um ein gewisses Geld verpachtet werden / und zwar entweder den Bleichern selbst / oder andern Personen / worbey sich dann derjenige / der solchen Pacht eingangen / dergestalten zu verhalten wissen wird / daß er nach der Natur dieses Contrahs / und nach denen zwischen beiderseitigen Contrahenten anfänglich beliebten Bedingungen sich bezeuge / §. 5. Inst. locat. l. 1. §. 6. ff. depos. & l. 23. ff. de R. J. eingedenk / daß / im Fall / seiner Seits darwider gehandelt würde / er deswegen in Gerichtlichen Anspruch genommen werden könnte. dd. tex. Insonderheit aber wird er dahin zu sehen haben / daß er das gepachtete Gut nicht mißbrauche / und über darinnen Haus-halte / oder auch mit Bezahlung des jährlichen accordirten Pacht-Geldes sich nicht saumselig erweise / mithin solches nicht ganzer zwen Jahre lang anstehen lasse: Angesehen er in diesen Fällen auch noch vor Ausgang des Pachts aus dem Bleich-Gut getrieben werden könnte. arg. l. 3. C. locat. Bey welcher Gelegenheit dann diese Frag entsethet: Wann vielleicht aus einem unvermutheten Zufall der Pacht-Mann dergestalten verhindert wird / daß er das gepachtete Bleich-Gut nicht nutzen oder genießen kan (welches zum Exempel zu Kriegs- und Pest-Zeiten geschiehet / da die Leute gemeinlich an andere Oerter sich begeben /) ob er nicht mit Recht einen Nachlaß von dem Pacht-Geld begehren könne? Welche Frage wir / bey diesen in derselben vorgenommenen Umständen / um deswillen mit Ja beantworten: Weil das Pacht-Geld / in Ansehung des Nutzens und des Gebrauchs bezahlet wird. Wo nun ein Gut nicht hat genutzt und gebrauchet werden können / da erfordert die Billigkeit / daß man einen Nachlaß widerfahren lasse. arg. l. 9. §. 1. l. 15. §. 1. l. 19. §. 6. l. 33. ff. locat. Add. Gomez. 2. resol. 3. n. 1. in f. n. 123. Hieronym. Pantichm. annotation-

question. p. de remiss. n. nem unvert. Erwähnung den des Da sich demna Nachlässigkeit seligkeit ver bleichen la dem Jhrige qu. 13. nun ebenermassen er zur Zeit Bleich / G gemessen ist. einer andern Pantichman Endliche gemeine Pacht gemeinlich / dasern Handen gehalten ist / ses Tractate erwähnet h lassen wird. Hand gespi vnc. Würt 1770.

In den Mühlen an fer auf sein der Obrigkeit vorerst zu mit eigentl allerdings l Wann aber den / in die das eigentli befragt der minus. 2. p num. 24. h C. mand. a nen eigentl Befallens b in l. aquam. l. 1. §. 13. in Regu sonde auch mit die proponierte 7 schon überf den Wasser pr. ff. de aqu dem ein gr §. ff. cod. ti mann hierin Chor Bay weichen Päch in: Jammit worden / ob obrigkeitlich ner Walch



quæstion. pract. libr. 1. qu. 2. num. 13. & Boss. Pr. Crim. tit. de remiss. merced. num. 104. Gleichwie wir aber von einem unversehnen und unvermutheten Zufall hieroben Erwähnung gethan / also muß hierinnen alles Verschulden des Pachtmanns ausgeschlossen werden. Und hat er sich demnach selbst zu imputiren / wann er durch seine Nachlässigkeit und Unfleiß / oder auch durch seine Feindseligkeit verursacht / daß diejenige / so bishero bey ihm bleichen lassen / entweder anders wohin gehen / oder auf dem Ihrigen ihre Tücher bleichen / vid. Pantichmann. 1. qu. 13. num. 27. add. l. 25. §. 4. ff. locati. Welches wir ebenmässen von dem Fall verstanden wissen wollen / da er zur Zeit des Contractes den Zustand des gepachteten Bleichs Guts gewusst hat / mithin ihm unverborgen gewesen ist / daß einem jeden frey stehe / auf seiner oder einer andern Bleich sein Tuch bleichen zu lassen. Pantichmann. 1. qu. 5. n. 6. & Gail. 2. O. 23. n. 21.

Endlich und (3.) füget es sich oftmalen / daß solche gemeine Bleichen gar verkauft werden. In welchem Fall gemeinlich / absonderlich heut zu Tag / der Obrigkeit / dasern der Käufer das gekaufte Gut wieder von Händen geben wollte / das Auslosungs-Recht vorbehalten ist / allermaßen wir bey dem andern Buch dieses Tractats / fol. 388. vers. vors andere / ic. bereits erwähnt haben. Wie dann ohne dem nicht leicht zugelassen wird / daß ligende Güter einem Fremden in die Hand gespielt werden. vid. Lundenpur. ad Jus Provinc. Würtemberg. fol. 81. & seqq. Item fol. 85. & seqq.

Indem aber bey dem Bleichen auch öfters Walck-Mühlen anzutreffen / als wird gefragt: Ob der Käufer auf seine Bleiche eine Walck-Mühl ohnbefragt der Obrigkeit bauen könne? Bey welcher Frag zu verdeckt zu sehen / was bey dem vorgegangenen Contract eigentlich bedungen worden / als bey welchem es allerdings sein Verbleiben haben muß. l. 23. ff. de R. J. Wann aber keine gewisse Beding und Verträge vorhanden / in diesem Fall sind wir der gänglichen Meinung / daß eigentlich ein jeder auf seinem Eigenthum / auch ohnbefragt der Obrigkeit / eine Walck bauen könne / l. quò minus. 2. pr. ibique Bart. & Jas. ff. de flumin. l. fluminum. 24. §. f. cum duab. seqq. ff. damn. infect. & l. 21. C. mand. angesehen ein jeder das Wasser / so durch seinen eigenthümlichen Grund und Boden fließet / seines Befallens brauchen / und ihm zu Nutz machen kan. Bald. in l. aquam. C. de servit. Dec. conf. 244. num. 5. & 6. add. l. 1. §. 13. in f. ff. de aqu. quot. & æltiv. Wie aber keine Regel sonder Exception und Ausnahm ist: Also hat es auch mit dieser gleichmäßige Verwandnus / angesehen die proponirte Frag in nachfolgenden Fällen ein anders Ansehen überkommet / (1.) Wann in einem freyen fließenden Wasser ein solcher Mühl-Bau geführt wird. l. 23. pr. ff. de aqu. & aqu. pluv. arc. (2.) Wann hierdurch andern ein grosser Schade geschieht / l. 2. §. item Varus ff. cod. tit. Bald. in l. 2. ff. de flumin. Und dann (3.) wann hierinnenfalls absonderliche Statuta vorhanden / vid. Chur Bayer. Mühl-Ordn. §. Wir ordnen. als in welchen Fällen der obrigkeitliche Consensus höchst-nöthig ist: Inmittelst aber ist dessen / was hier oben angeführt worden / ohngeachtet / sehr nützlich gehandelt / wann der obrigkeitliche Consensus zu allen Zeiten bey Erbauung einer Walck-Mühl erfordert werde / angesehen einiger

Rechts-Lehrer Meinung nach die Aufricht- und Erbauung der Mühlen so gar unter die Regalia gezehlet wird. Gleichwie wir bey dem 42. Cap. des andern Buchs bemercket haben. vid. tamen. Jas. in l. quò minus. num. 1120. ff. de flumin. Ripa. ibid. num. 130. & Anton. Faber. in der Europæischen Staats-Canzeley. p. 3. p. 658. vers. solches. ic. Wäre aber zu erweisen / daß vor diesem eine Wasser-Mühl auf der Bleich gestanden / so könnte dem Käufer eigentlich die Wiedererbauung derselben / ohnangesehen sie schon über Rechts-verwahrte Zeit öde gelegen / nicht verwehret werden. vid. Hering. de molendin. qu. 52. num. 27. & 28. Borcholt. conf. 6. §. Es kan ein jeder. fol. m. 73. & Anton. Faber. in der Europæischen Staats-Canzeley. p. 3. pag. 665. & seqq. Add. Notat. jurid. ad Libr. 2. cap. 44. fol. 318. vers. gesetzt aber. ic. in fine. Und so viel von dem Bleichen.

Die Leinwat betreffend / ist selbige bekannter massen ein höchst-nützlich / und nothwendiges Stück des menschlichen Lebens / indem sie zur Bedeckung des Leibes gebraucht wird / weßwegen man dann in vielen Städten einen grossen Handel damit treibet / so / daß kein Zweifel / es könne zur Verhütung allerhand Betrügereyen / von der Obrigkeit unterweilen ein gewisser Tax geschlagen werden / nach welchem sie zu verkaufen ist. vid. Bald. in l. 1. C. de Episc. aud. Ubrigens wird die Leinwat zuweilen den beweglichen / zuweilen aber den unbeweglichen Sachen bezugehlet: Jenes zwar geschieht / wann sie in der Erbschaft noch ungeschnitten gefunden wird: Dieses aber / wann sie schon zu Bett-Tüchern / Leilachern / oder andern Haus-Geräth aptiret und zubereitet worden / angesehen sie in diesem Fall zu dem Zavorath / und zu dem Eigenthum des Hauses zu referiren / mithin demjenigen zuzueignen ist / welchem das Haus mit allen darinnen befindlichem Hausrath vermachtet worden. vid. Gabriel. conf. 82. num. 4. & Mantia. de Conjectur. ult. vol. Libr. 9. tit. 3. num. 24 Wann aber einem das leinen Dinglich im Testament vermachtet / in diesem Fall kan zwar derjenige / deme dieses Vermächtnus vermeint / auch so gar des in der Verlassenschaft befindlichen gesponnenen Garns sich anmassen; den ungesponnenen Flachs aber kan er nicht mit Fug Rechtsens prætendiren. vid. l. 70. §. 2. & 3. ff. de leg. 3. & Hahn. ad Wesenbec. tit. de leg. 3. n. 1. pag. m. 313.

Was die Loden belanget / geben selbige gleicher gestalt ein sehr nütliches und nothwendiges Stück des menschlichen Lebens ab / so / daß daher ebner massen ein grosses Gewerb mit dem Loden-Handel in vielen Städten getrieben wird. vid. Knipschilt. de Civic. Imp. Libr. 3. cap. 37. num. 11. von deren unbetrüglichen Verkaufung wir bey der Materie von der Wollen gehandelt haben.

Was aber endlich die Wäsch betrifft / ist bey derselben zum Theil dasjenige / was wir hieroben von denen Bleichern / deren Fleiß und Redlichkeit gefaget / hieher zu wiederholen / und nützlich auf die Wäscher und Wäscherinnen / absonderlich wo es gemeine Wäsch als einiger Orten anzutreffen / giebet / zu appliciren / theils aber dieses / was wir bey dem 34. Cap. §. 1. des andern Buchs / angemercket / hieher zu repetiren.

\*\*\*



## Das X. Capitel.

## Von der Zubereitung des Thee,

## Inhalt.

- §. 1. Inwendiges Magen-Waschen. Thee wo es wachse? Kostbars bey denen Japanesern. §. 2. Ist bey den Sinesen nicht lang im Gebrauch. Warum? Wie sie es bereiten. Wie hoch sie es halten. §. 3. Beschreibung der Thee-Stauden und des Krauts/ oder der Blätter. §. 4. Wie mans bey uns zum Trinken bereiten soll. §. 5. Wie es Herr Bontekoe haben wolle. §. 6. Zeit/ zum Trinken. §. 7. Nutzen dieser Theologie, aus Herrn Scharckers Manuscripto.

§. 1.

**D**as vorhergehende Capitel hat dem geneigten Leser/ hoffentlich gute Anweisung gethan/ wie man die Leinwand vom Fett und Flecken reinigen und bleichen/ auch die Wäsche sauber machen solle; Nun soll ihn gegenwärtiges anführen/ wie er sich selbst innenwendig/ von allen schädlichen Feuchtigkeit/ abwaschen möge. Hierzu ist die Abschwemmung/ vermittelt/ des heut zu Tag so sehr üblichen Thee und Caffee-Krauts sehr dienlich. Was das Thee anlangt/ so ist erstlich dem Namen nach zu wissen/ daß es bey denen Sinesen (oder wie selbige von denen neuen Holländern genennet werden/ die Sinesen) Thee; aber bey denen Japanesern T'Chisa, T'Chia, oder Cha heiße. Dem Ursprung oder Geburts-Ort nach/ wächst es in der Tartarey/ in Siam, in China, und in Japan. Worunter doch das Japonische Thee-Kraut das beste ist; allein sie halten es selbst so hoch/ und sind so neidisch/ daß sie gar wenig zu uns überkommen lassen. Man erzehlet/ daß das Pfund/ nach unserm Geld/ bey die 700. Gulden öfters verkauft werde. Der Gestalt nach/ hat es länglicht/ zu gespizte/ und aussen gekerbte Blätter. Die Wurzel ist faselicht/ in viel kleine Theile zertheilt. Des Sinesischen Krautes Blätter sind dunkel grün; aber des Japonischen sind helle grün; es schmeckt auch viel angenehmer/ als jenes.

§. 2. Dem davon eingeholten Bericht nach/ muß dieses Kraut/ bey denen Sinesen selbst nicht lang in Erkenntnis und Gebrauch seyn: man kans auch daher wahrnehmen/ weil es keinen alten Namen und in denen Hieroglyphischen Characteribus noch keine Stelle hat: welchen es ohnfehlbar haben würde/wann es bey ihnen lang schon bekannt wäre. Die beyde Völker/ Sinesen und Japaner/ sind auch am Gebrauch dieses Krauts unterschieden. Die Japaner vermischen das Thee-Kraut/ welches sie auf dem Serpentin-Stein (welchen die Griechen Ophitidem, die Lateiner Serpentinum von der Schlange Farbe nennen) zerpulvern/ mit warmen Wasser; Die Sinesen hingegen kochen das Kraut selbst/ mit einem wenig Salt und Zucker in einem Liquore. Dieses abgessottene geben sie in ihren Wirths-Häusern denen Gästen/ und bezeugen auch gegen andere Fremde/ denen sie davon zubereiten und zutrinken/ ihre Freund- und Höflichkeit. Es ist bey ihnen nichts neues oder ungewöhnes/ daß auch Fürsten eine Ehre darinnen suchen/ wann sie dieses Kraut eigenhändig kochen/ vermischen/ und ihre Gäste damit bedienen. Zu diesem Ende achten sie für eine Zierde ihrer Paläste/ wann sie darinnen/ aus köstlichen Steinen erbauete Heerde/ und auf selbigen ihre hierzu

taugliche Trichter/ Häfen/ Dreyfüsse/ Kelche/ Schalen und Koch-Löffel im Vorrath haben. Das Kraut selbst verwahren sie/ wie der König in Frankreich Cononius Rube/ in Seiden-Leinwand. Wir mögen viel von denen Edelsteinen/ und andern Kostbarkeiten halten/ so achten doch die Sinesen dieses Kraut weit höher: weil es eine Ursach seyn soll/ daß man weder vom Hände-noch Fuß Zipperlein/ noch von Stein-Schmerzen in diesen Ländern weiß. Was sollte nicht mancher grosser Herr und Cyprianus dafür thun und geben?

§. 3. Die Stauden/ daran die Blätter wachsen/ werden gepflanzt. Ihre Blüthe ist weiß/ und gibt sich ein wenig. Wann die Blüthe fürüber/ so folgen die grüne Beere/ die sich nach der Zeit in schwarz verändern. Was zum Trunk von Blättern gewidmet seyn soll/ das wird mit der höchsten Sorgfalt und Sparsamkeit/ also/ daß man immer nur ein Blättlein/ nach dem andern ablaubet/ und nicht/ ungeschwungen überhaupt darein streift/ gesammelt. Damit die Blätter welken/ so werden sie in eine Pfanne oder in einen eisernen Kessel sitzsam gelegt/ und bey gelindem Feuer gewärmt. Nachdem werden sie auf einer zart-geflochtenen Decke mit denen Händen zusammen gewickelt/ wieder am Feuer gewärmt/ getrübet/ wieder zusammen gewunden/ bis sie ganz dürr sind. Aufdas es auch/ vor dem Gebrauch/ nicht wieder feucht werde oder verrauche/ so verwahren es gemeine Leute meistens in Zinn-Geschirren. Wollen sie das Kraut zum Trunk gebrauchen/ so werffen sie es in siedend Wasser/ da sich dann die Blättlein wieder öffnen/ grünlicht werden/ und das Wasser auch Wasser-grün machen.

§. 4. Die Bereitung dessen in unsern Haushaltungen/ wo dieses Kraut schon viele Dienste gethan hat/ ist/ gang auf das kürzeste davon zu kommen/ diese: Wir kochen in einem saubern Gefässe/ als etwan in einer Pfannen/ recht gutes gemeines Wasser. Wann es siedet/ so nehmen wirs vom Feuer und werffen zu einem jeden Schoppen (modiolo oder Halb-Achtel Maas) ein halbes Quintlein/ oder einen Löffel voll derer Thee-Blättlein/ und decken es so geschwind/ als es seyn kan/ zu. Haben sich nun die Blättlein/ zu Boden gesetzt/ so lassen wir die Infusion durch ein Aufreiber oder Hänlein in unsere kleine Schalen lauffen/ und trincken selbige/ so warm/ als es unser Zunge leiden kan. Was von Blättlein sich zu Boden gesetzt/ das kan man noch einmal genieffen/ wann man es mit dem Wasser/ das man wieder frisch übergießet/ zugleich sieden wird.

§. 5. Der ersten Meister einer/ welcher es in unsern Ländern bekannt gemacht/ ist wol Herr Bontekoe, der auch sehr sorgfältig und heraus streichend von diesem edlen Kraut geschrieben/ dieser will: Wir sollen das Wasser/ in welches man das Kraut wirfft/ bey einer guten Viertelstund lang/ und wann das Wasser nicht zum besten/ oder hart ist/ noch länger sieden lassen. Es soll auch/ nach dessen Vorschrift/ das Koch-Gefässe von Erde oder Zinn deswegen gemacht seyn: damit das Wasser nichts vom Kupffer/ oder andern schädlichen Eigenschaften an sich ziehen möge. Wann man uns fragt/ wieviel man auf einmal trincken soll? so geben wir die Antwort; Zehen bis zwölff kleine Trüncke; wer es aber noch

noch nicht  
damit di  
annehme  
föhte ma  
Doch we  
vulnerata  
wol tagli  
daben die  
Gewohnh  
trincken/  
Schacht  
nem zu e  
groß Car  
fürtrefflic  
sie der Zi  
schafft der  
mehr Bel  
welchen d  
te/ wird i  
§. 6.  
zu Gesunt  
Magen;  
bringen re  
Infusion/  
macht/ al  
mal erkalt  
ist die best  
§. 7.  
ber in kurz  
da alle Go  
Athe-sten/  
von diesem  
Wel es s  
schwenglic  
wir die M  
Herrn D.  
peis für ein  
gen gesunt  
die Dünste  
len/ welche  
zu gebrauc  
zubereiten/  
treiben.  
den Haubi  
Schwerm  
stigkeit/ de  
zum schwa  
wider derf  
weniger wi  
sonderheit  
stlichkeit/ w  
Zerreibun  
wann man  
Schlaf zu  
proben sey  
Kräften d  
selben aus  
hüten: W  
den Abgese  
1. D  
des Kraut  
sieden/ zu  
und also w  
nehmen de  
fess/ so vie  
Belieben;  
der sonst



noch nicht recht gewohnt ist / etwan acht; Ich sage aber / damit die Natur dieses Kraut nicht als ein Nutriment annehme / sondern noch immer für eine Arzney erkenne / so könte man die Woche durch wol mit 3. mal zu frieden seyn. Doch wer lieber denen Kranckheiten vorkömen / als / post vulneratam causam, remedium suchen will / der mag es wol täglich mit gewisser Masse trincken. Ich sehe aber dabey viel / welche das Thee - Wasser mehr zur Lust / und Gesundheit / als zu einem Hülfss - Mittel der Gesundheit trincken / daher gehen sie unbarmherzig mit der Zucker - Schachtel um. Die etwas höflicher verfahren / nehmen zu einem Trunck / etwan einer halben Haselnus - groß Candel - Zucker. Wann sie aber dem Rath des fürtrefflichen Herrn Bontekoe folgen möchten / so lieffen sie den Zucker gar davon: weil dessen corrosivische Eigenschafft dem scharffen Geblüt keinen Einhalt / sondern vielmehr Beförderung thut. Und der Scharbock / wieder welchen das Thee - Trincken fürnehmlich kräftig seyn sollte / wird nur dadurch vermehrt.

6. Die Zeit zum Trincken / ist bey denen / die es zu Gesundheit nehmen / frühe Morgens in den nüchtern Magen; für die aber / welche die Nacht mit wachen zu bringen wollen oder müssen / die Abend - Stunde. Die Infusion, welches auch zu mercken / wird ehe nicht heiß gemacht / als bis man trincken will: dann so bald es einmal erkaltet / und man wollte es wieder aufwärmen: So ist die beste Krafft davon verraucht.

7. Daß indessen diese Théologia, so viel Liebhaber in kurzer Zeit gefunden / und daß es zu unserer Zeit / da alle Gottlosigkeit im vollen Schwang gehen / wenig Aehelien giebt / das ist dem vielfältigen Nutzen / welcher von diesem Kraut - Trunck herkommen soll / zuzuschreiben. Weil es Herz Bontekoe gar zu Bunt / mit dem überschwenglichen Kräfften dieses Krauts macht / so wollen wir die Mittel - Bahn gehen / und hieher setzen / was in Herrn D. Johannis Schröderi hinterlassenen Manuscriptis für ein Consilium an einen fürnehmen Herrn deswegen gefunden worden. Die Eigenschafft des Thees ist die Dünste zu zerreiben: daher das Kraut in allen Zufällen / welche aus denen Dünsten entstehen mögen / nützlich zu gebrauchen / es sey præservando, der Kranckheit vorzubeugen / oder curando, dieselbe / wann sie da ist / wegzutreiben. Insonderheit in Flüssen / und daher entstehenden Haut - und Brust - Kranckheiten / Augen - Flüssen / Schweißmüt des Hauptes / dem Schwinden / der Engbrüstigkeit / dem Herz - Klopffen / &c. wie auch im untern Leib / zum schwachen Magen. In denen Gliedern dienet es wider derselben Schwachheiten / als Podagra, nicht weniger wird es viel wider den Stein gerühmet / &c. Insonderheit bedient man sich zur Verhütung der Trunckheit / wann mans vor dem Zechen einnimmt; oder zur Zertreibung der Dünste / welche vom Rausch entstehen / wann mans nach dem Trincken trincket. Wer auch den Schlaf zu wehren sucht / der lasse sich dieses Kraut empfohlen seyn. In Summa man hält dafür / daß es die Kräfften des Menschen stärcke / und die Zufälle so demselben aus böser Luft / und sonst entstehen können / verdrüben: Wie es dann von etlichen dieses Orts subalternen Abgesandten Morgens gebraucht wird.

1. Der in India gemeine Gebrauch ist / daß sie solches Kräutlein in gelinder Wärme gedörret / in Wasser sieden / zum Geschmack nur wenig Zucker darzu thun / und also warm einschöpfen / und kan man auf einmal nehmen des Kräutleins / ein halb Quintlein; des Wassers / so viel man auf einmal trincken will; Zuckers nach Belieben; daferne man es gebrauchen will / den Rausch oder sonst eine angestossene Kranckheit zu zertheilen;

mag man das Kräutlein bis auf ein halb Quintlein einsieden.

2. Die Japonenses gebrauchen sich vielmehr des gepülverten Kräutleins in warmen Wasser / oder in ihrem Getränck eingenommen / und mag solches geschehen von einem Viertel - Quint præservando, oder einem halben Quint curando.

3. Kan mans süglicher brauchen / in destillato. Nemlich nehme man des Kräutleins zu ʒij. gieße darüber Firnen - Wein / oder nach Belieben ein destillirtes Wasser / als Melissen - Wasser / oder aber ein ander Wasser / so zu dem Affect bequemt / darzu man es gebrauchen will / als zum Stein / die Aquas fragorum, Petroselinii, zum Haupt / die Aquas Cerasorum, oder Majorana ein Maas / und thue nach Belieben ʒ. Loth Zimmet darzu / lasse es einen oder zween Tag stehen / und distillir es hernach / per Balneum Mariae, bis auf eine halbe Maas / davon trincke man Morgens einen oder zween Löffel voll.

4. Mag man es auch süglicher gebrauchen in Infusione. Nemlich / man nehme des Kräutleins ʒij. gieße obbermeldte Liquores, oder aber Malvasir / das vierte Theil einer Maas darüber / und trincke davon Morgens 2. 3. 4. Löffel voll / da man auch wegen angenehmen Geschmacks darzu ein wenig Zucker vermischen wollte / stünd es zu Belieben.

5. Da man es zu denen Glieder - Kranckheiten / oder zum Stein / wie auch zur Beförderung der Digestion, oder Chilosio wollte / so könte man Weinstein in einem schlicklichen oder nur Brunnen - Wasser / so viel man kan / zergehen lassen / und solches vom Tartaro imprægnirtes Wasser / zur Infusion gebrauchen / und hat man zu mercken / daß zur Beförderung der Chilosio, solch Infusum, oder auch Destillatum am süglichsten / bald ins Essen / oder in Anfang des Essens gebraucht werde.

6. Da man mehr Belieben zu einer Conserva hätte / so stosse man das Kräutlein gröblich / zerlasse guten Zucker / in einem zugeeigneten Wasser / siede es ein / bis es wie ein Syrup wird / und mische das grobe Pulver damit / wie ein Latweg. Zu solchen kan man nehmen ungefahr so schwehr des Kräutleins / so schwehr auch oder anderthalb mal so viel Zuckers / und nimmt man davon ein / wie eine kleine Welsche Nuß groß.

7. Kan mans auch in Morfellen bringen / mit Zucker in bequemen Wasser zerlassen / welches den Apothekern bekannt.

8. Könnte zwar davon auch ein Extractum mit dem Spiritu Vini, oder auch mit oberzehlten mit dem Tartaro imprægnirten Wasser / gemacht werden: Weil aber in der Inspissation solches Extracti das geistige oder flüchtige Theil / darinn die beste Krafft besteht / weg gerauchet / achte solches nicht rathsam; es sey dann / daß in solche Inspissation per destillatorium der geistige Liquor aufgefangen / und folgendes das Extractum gar gelinde inspissiret werde. Alsdann man beedes gebrauchen kan / nemlich das Extractum kan man zu Pillulen brauchen / und bis auf 7. 8. oder 10. Gran schwer Morgens einnehmen.

Des Liquoris Dosis ist wie oben vom Destillato erwähnet. Aus diesem Fundament erhellet auch / daß man in Decoctione dieses Kräutleins gemachsam verfahren müsse: damit die beste Krafft nicht weg rauche.

Die Zeit zu gebrauchen / da obiger Casus ausgenommen / ist des Morgens nüchtern / da die Kräffte desto besser in den Leib durchdringen können / und zwar daß täglich solches ohne Schaden geschehen kan / jedoch aber / weil durch oftmaligen continuirenden Gebrauch / die Natur sich daran gewöhnete / und also gleichsam ein Nutriment

Kelche / Schalen  
Das Kraut selbst  
anreich Cono-  
ir mögen viel von  
keiten halten / so  
weit höher: weil  
vom Hände - noch  
merken in diesen  
her grosser Herz

Blätter wachsen /  
ist / und gilbt sich  
o folgen die grüne  
verändern. Was  
zyn soll / das wird  
umkeit / also / daß  
ändern abflaudt /  
darein streift / ge-  
n / so werden sie in  
el sittsam gelegt /  
achdem werden sie  
denen Händen zu  
erwärmt / getrü-  
sie ganz dürre sind,  
nicht wieder feucht  
es gemeine Leute  
llen sie das Kraut  
es in siedend Was-  
: öffnen / grünlicht  
e - grün machen.

nsfern Haushaltung-  
ste gethan hat / ist /  
n / diese: Wir kö-  
van in einer Pfän-  
Wann es siedet /  
fen zu einem jeden  
tel Maas) ein hal-  
ter Thee - Blätlein /  
zyn kan / zu. Ha-  
en gefeget / so las-  
reiber oder Hänlein  
id trincken selbige /  
n. Was von Blät-  
an noch einmal ge-  
er / das man wieder

welcher es in unsern  
Herz Bontekoe, der  
head von diesem es  
: Wir sollen das  
wirft / bey einer gu-  
is Wasser nicht zum  
sieden lassen. So  
s Koch - Gefäße von  
ht seyn: damit das  
dern schädlichen E-  
ann man uns fragt /  
! ? so geben wir die  
üncke; wer es aber  
noch



würde / auch also keine Medicinalische Wirkung fassete / achte besser / daß es nur wochentlich 2. oder 3. mal wiederhohlet werde; es sey dann / daß die böse Luft es erforderete / oder es sonst nöthig wäre.

Schließlich muß ich auch hinzu setzen / daß der Schlaf / als eine Ersetzung der Spirituum ein nothwendiges Requisite zur Erhaltung des menschlichen Lebens und der Kräfte / derothalben auch der Gebrauch dieses Krauts darnach einzurichten seye.

Dieses habe ich auf Begehren aufsetzen und erinnern

solten: Darneben präsent Medico heimstellend / daserne solche / pro re nata, mit andern sive simplicibus, sive compositis zu vermischen und zu gebrauchen nöthig.

Wünsche also Gottes Segen und Gedenken / daß der Gebrauch zu angenehmer beständigen Gesundheit gereichen möge.

Und so viel aus Herrn D. Johannis Schræderi eigenhändig geschriebenen Rath und Bedencken vom Gebrauch des Thé-Krauts / wir setzen nunmehr unsern Fuß weiter zum Café fort.

## Das XI. Capitel.

### Von Café, Coffi, oder Chaubé.

#### Inhalt.

- §. 1. Transitio vom Thé aufs Café. Was Café sey? §. 2. Man hat die Bohne schon lang gehabt. §. 3. Unterschiedlicher Gebrauch. §. 4. Wie mans bey uns bereitet trincket. §. 5. Wirkung. §. 6. Was Herr D. Cardilucius davon halte. §. 7. Ob es Venereem verhindere? §. 8. Die Bohnen sind frisch in Mecca besser als bey uns. Was Herr Bernier davon halte. §. 9. Was unsere Bedencken seyen.

#### §. 1.

**D**erjenige Franck / welcher vorhin in Africa schon gebräuchlich gewesen / ist nun in Europa und so gar in Teutschland gemein / also / daß unser Vatterland / entweder alles nachzuahmen / oder alles zu Ruß zu machen / wie man es nehmen will / trachtet.

Dann im vorhergehenden Capitel haben wir sie / mit denen äuffersten Asiatischen Völkern Thé trinckende gesehen / und dieses wird sie als Africaner oder auch als Araber im Geträncke fürstellig machen. Wiewol man nun immer gehofft / es werden Thé und Café einander die Schuhe austretten / so bleiben doch bisher noch immer die Engländer / Franzosen und Teutschen bey beyderley dem Thé und Caffé, und meistens muß der liebe Taback aus America auch darzu kommen. Omne trinum perfectum! Es ist aber eine Arabische Bohne / unsern nicht ungleich / die fast Teutsch auch Bon heisset / wächst in dem glückseligen Arabia, in denen weiten Feldern gegen Morgen / ungepflantz / da wird sie gesammelt / und da und dort hin verführt; vieles gehet mit der Caravana fort / wann sie von ihrer Wallfahrt nach Mecca zurück kommen. Sie wachsen aber doch nicht überall in denen weiten Feldern. Sie wachsen an einem Baum / dessen Blätter stets grün sind. Die Araber machen ein Getränck daraus / das heißen sie Coava, dessen sich vor vielen Zeiten schon die Egyptier bedienet haben. Diese Bohne Bon dörren und braten sie / machen ein Pulver daraus / und ziehen / vermittelst des siedheissen Wassers eine schwarze Tinctur, machens mit einem wenig Zucker süsse / und trinckens / eben wie das im vorigen Capitel beschriebene Thé wol warm.

§. 2. Von dieser Bohne Bon hat schon nach dem goosten Jahr Christi der berühmte Arabische Arzt Zacharia Mahomet, sonst Rasas Abuberti Sohn / unter dem Namen Bunchi (so nemte er Bon) geschrieben. Das beste / sprach er / sey das gelbe / leichte / wolgeschmacke; das weiß und schwere taue nichts. Es sey im ersten Grad warm und trucken; wiewol andere sagen kalt im 1. Grad. Der Wirkung nach stärke es die Glieder / reinige das Haupt / und vertreibe den Gestanck des Leibs. Komme dem Magen wol zu statten.

§. 3. Jener / der von den Arzneyen der Egyptier geschrieben / Prosper Alpinus, sagt / daß bey dieser Nation der Samen Bon sehr im Schwang gehe. Wann sie ein De-

coctum daraus gemacht / so trincken sie selbiges eben / wie man in denen Birthshäusern bey uns den Wein trincket. Es geschiehet aber alle Tag / warm / früh nüchtern häufig; weil sie sich versichern wollen / es nehme die Verstopfung der Lebens-Geister weg / und erwärme den Magen fürtrefflich. Etliche unter selbigen Schwarzen machen aus denen Häutlein des Samens Bon ein Decoctum; etliche aus dem Wesen des Samens. Wiewol jenes / was aus denen Häutlein gesotten wird / weit besser / als das / was man aus dem Samen selbst bekommt heißen mag. Dieses Ausgesottene ist dem Wegwarten Decoct, was den Geschmack antrifft / sehr gleich; und eröffnet die Verstopfungen weit mehr / als Wegwarten. Die eigentliche Bereitung dieses Decocti ist bey ihnen also: Sie nehmen die Kerne / vom Samen Bon, welche von ihrem Häutlein gereinigt worden / anderthalb Pfund schwer / rösten selbige ein wenig bey dem Feuer / und siedens in 20. Pfunden Wassers.



§. 4. So mögen diese Barbarn mit umgehen. Dieser Franck wird bey vielen so bereitet: Die Bohnen Bon 1. des abgemahlten Baums A. I. werden in dem fürgestellten Instrument B. II. durch welches (wosern es mit denen abgehäuteten Bohnen 2. angefüllt / und mit Deckel 3. verwahrt worden) ein Brat-Spies gehet / gebraten; der Brat-Spies C. III. dienet / das Gefässe bey dem Feuer umzutreiben. Dieses also gebratene Pulver wird in siedendes Wasser geworffen / und der gefärbte Liquor warm / nüchtern / mit einem wenig Zucker vermischt / hinein gesuppert. Zu Franckfurt werden zwey oder drey Drachma dieses gerösteten Pulvers in ein Pfund siedendes Wasser gethan. Wer gar wol mit umgehen will / der dörrt die Bohnen / ehe sie zum Franck bereitet werden: Nimmt auf einmal mehr nicht / als etwa zwey oder drey Pfund der frischen Bohnen: Dann je weniger man nimmt / je ehe lassen sie sich dörren. Diese werden in eine von Messing gemachte Pfanne / oder ein dergleichen Becke gethan / auf glühende Kohlen gesetzt / ohne Flamme. So bald man mercket / daß sie sich zu wärmen anfangen / werden sie unaufhörlich umgewühlet und gerühret / dadurch wird sein jede Boh-



ne zur gebührenden Röstung kommen. Wann sie nun halb verbrennt / und denen gerösteten Kästen ähnlich / schwarzbraun aussehen / so nimmt man sie / da sie einer verbrannten Brotsrinde gleich riechen und schmecken / vom Feuer weg. Diese so geröstet oder vielmehr gebratene Bohnen werden zu Pulver / oder wie es die Morgenländer machen / etwas gröblicher gestossen. Zum Aufbeben und Bewahren dieses Gebröfels hat man äußerlich gewüchste Säcklein: dadurch zu verhüten / daß der Geruch nicht verlauche. Nimmt man nun etwas aus dem Säcklein zum schleunigen Gebrauch? so muß man sich nicht säumen / das Säcklein alsobald wieder genau zu verbinden: Weil ihm alle äußerliche Luft schädlich ist. Wann wir oben viel davon gesagt haben / daß der Wein / an der Luft der Verrauch und Ausdünstung so gar sehr unterworfen sey / so können wirs mit weit besserem Grund / von diesem so genannten Bohnen-Weel / oder Bon-Brösamlein sagen. Dann weil dieser Bohnen Kraft meistens in denen Spiritibus, welche man vermittelst der Dörnung exaltirt hat / besteht / so sind sie gar fix und hurtig / davon zu fliehen: Also muß das Weel schimmlicht / und der Franck nicht nur unannehmlich; sondern auch schädlich werden; wann er außer diesem noch so heilsam gewesen wäre. Gleichwie sich nun das Pulver eine schlechte Zeit hält; also will am ratsamsten seyn / nicht viel Bohnen auf einmal in die Dörre oder Röstung zu bringen. So viel vom Pulver. Der Franck aus diesem Pulver wird also bereitet: Gießet ein Pfund von Medicin-Geist nicht saubers Wasser / in ein reines Geschirz / laßt es auf einer guten Stut erwärmen und sieden. Wobey es ein wenig gefotten hat / so werffet drey Quintlein von Cafe-Pulver hinein. Hier werdet ihr sehen / daß es sich augenblicklich zu einem Schaum auflöse: um so viel eher wird man auch dem Überlauffen des Wassers vorkommen und wehren müssen. Es kan aber also geschehen: (wir sagen dieses des Koch-Feuers unerfahrenen Manns: Bildern / dann die Köchinnen wissen ohne dem wol / wie man dem Schaum wehren soll.) Hebet das Geschirz / wann der Schaum überfliegen will / nur ein wenig vom Feuer hinweg / bis sich das Brudeln ein wenig wieder gesehet; Nun setz es wieder über / und laßt es / bis es ein oder großf Walle gethan habe. Wolltet ihrs aber nur einmal überlauffen lassen / so möget ihr euch weniger Kräfte von dem Cafe-Franck versichern. Nach dem etwas zwölfften Wall / müßt ihr das Geschirz samt dem Franck vom Feuer in die Asche setzen: Warum dieses? Damit es die Hitze ohne ferners Sieden be- und erhalte / und sich zugleich die Grundsuppe / oder das Magma zu Boden sencken und legen möge. Alsdann wird man befinden / daß über dieser Grundsuppe die Brühe gelblich sehe. Dieses abgefottene muß alsdann fein sauber von der Grundsuppe abgehüttet / und Vorsehung gethan werden / daß vom Magma nichts mit eingehe. Und dieses ist das völlige Verfahren mit dem Cafe-Franck. Wann / wie er allzeit ist / etwas bitter scheint / mag man ihn mit Zucker mildern; wiewol wer dem Rath folgt / welchen Herr Bonte Koë bey dem Thé, im vorhergehenden Capitel 5. giebt / und der auch vom Cafe zu verstehen ist / der läßt den Zucker davon / und mercket am Ende dieser Franck-Bereitung / daß alles was wir in diesem Capitel in diesem andern Abschnitt 4. 5. gesagt haben / auf eine einzige Person gerichtet sey: Wer also mehr Personen versehen wolte / der müßte diese Dosis am Wasser und an Pulver auch so vielmal multipliciren.

§. 5. Was die Wirkung / die wir vor nur obenhin berühret / anlangt / so ließ uns ein Arabischer Arzt in England bey Herrn Heinrich Halle / in einer davon 1656.

heraus gelassenen Beschreibung / folgendes wissen: Die Frucht Bon. wird im Monat Ab. welcher mit dem Ende unsers verbesserten Julii und dem Anfang Augusti bis über die Helffte übereinkommt / gesammelt / ist eine Frucht wie die Bohnen / r. welche man / wann sie geschälet wird / in zween Theil theilet. (2. 2.) Die Blüde ist weiß; die Bohne ist warm im ersten Grad / und was die Rinde anlangt / trocken im andern. Der Kern ist gemäßig und gar gelind. Der Franck selbst ist nützlich in Catharren / die auf die Brust fallen / Hinterhaltung des Monats-Flusses (NB. diesem pflichtet Prosper Alpinus nicht allzeit bey) und Harns / Aufwallung des Geblütes und Schwachheit der Kräfte. Diejenige welche die Kräfte kurz zusammen fassen / sagen / es taugen wider die Winde / Schwachheit der Leber / die Wasserfucht / Menge der Gallen / Verderbung des Geblütes / Schwachheit des Hergens / Magen-Schmerzen / Schwachheit des Hirns / die Flüsse / welche auf die Lunge fallen / Augens / Ohren-Flüsse / Mils-Schmerzen / und so fort an. Wann Herr Rauwolff davon redet / so spricht er / die Türcke haben einen hochschätzbaren Franck Chaubé, der Farb nach schwarz. Weiter sagt er / es komm eine Frucht hinein / welche die Einwohner Buncho (ist nichts anders als unsere Bohne Bon) nennen.

§. 6. Wann wir von dem Nutzen dieses Geträncks reden / und zu unserm Behuf die vielerley Scribenten anziehen wollten / so würde ein grosser Theil dieser Blätter darauf gehen / mit Hersezung so vieler herzlichen Zeugnisse; allein es gibt viel wackere / und in der Medicin berufene Leute / die so viel nicht davon halten wollen. Wann der selige Herr D. Cardilucius alle diese Evidenzen angeführt / die das Cafe-Getränk haben soll / (derer Leute / sonderlich der Türcken / Meinung nach) so setz er endlich diesen Ausspruch: Weil die Türcken sonst sehr mäßig leben / und sich im Wein nicht toll und voll sauffen / so kan ihnen leichtlich ein solcher warmer morgendlicher Franck / viel gutes thun; gleichwie bey uns diejenigen / welche sonst mäßig leben / sich sehr wol befinden / wann sie alle Morgen ein warmes Suplein von nahrhafter Fleisch-Brühe und Semmel bereitet / genießen / sonderlich / wann auch ein gutes Kräutlein mit gefotten wird. Wie wir dann denen / die am Leib abnehmen / dergleichen warme Suplein von Geiß-Milch / worinnen frisches Maslieden-Kraut gefotten worden / mit gutem Nutzen gerathen. Sonsten aber wird von dem Pöbel / welcher solche Sachen x. und gedachte Thé und Cafe-Getränke / ohne Unterschied brauchet / mehr Schaden / ja sehemmal mehr Unheils verursacht / als Nutzen oder Besserung der Gesundheit davon zu hoffen ist. Man muß sich auch daran nicht lehren / daß oftmals auch fürnehme und verständige Leute sich überreden lassen / dergleichen zu gebrauchen: Daher viel meinen könnten / es müßte nothwendig was gutes seyn / weil auch solche Leute sich mit an dem Reichen finden: Dann grosse Leute fehlen auch / und sind gern mit allzugrosser Leichtgläubigkeit behaftet; worauf aber nicht / sondern bloß auf den Succell zu sehen. So redet der berühmte Mann p. 663. im Sommer-Tomo. Wann man den fürtrefflichen D. Simonem Pauli vom Mißbrauch des Tabacks und Thé-Krautes höret / so will er auch nichts sonderlich davon halten / weil er p. 300. dem Cafe-Kraut zuschreibt: daß es verweibere / weil es durch seinen eigenen Schwefel / wie der Taback und Agnus Castus nach und nach / verborgener Weise und unvermerck truckne. Allein ich glaube doch / die gelehrten Leute haben mehr vom Mißbrauch / als rechtem Gebrauch dieser Sachen geschrieben.

§. 7. Ob wahr sey / was von der Wirkung dieses Cafe

istellend / daterne simplicibus, five chen nöthig. id Bedeyen / daß in Gesundheit ges

Schrederi eigen encken vom Ge nunmehr unfern

selbiges eben / wie den Wein trincket. h nüchtern häufig; die Verstopfung; ie den Magen für parzen machen aus Decoctum; etliche pol jenes / was aus ffer / als das was t heißen mag. Dies Decoet, was den eröffnet die Ver en. Die eigentliche m also: Sie neh welche von ihrem lb Pfund schwer / und siedens in 20,



mit umgehen. Die Die Bohnen Bon 1. in dem fürgestellten n es mit denen abge mit Deckel 3. vor ehret / gebraten; der ey dem Feuer umw er wird in siedendes Liqueur warm / nüch ht / hinein gesuppert. Drachmz dieses ge des Wasser gethan dörret die Bohnen / Nimmt auf einmal / Pfund der frischen nmt / je ehe lassen sie n Messing gemachte zethan / auf glühende o bald man mercket / den sie unaußhörlch wird sein jede Boh



Café-Francks / Herz Olearius in der Persischen Reis-Beschreibung/ geschrieben/ das gehet uns hier nichts an; wir wollen nur dessen gute Gedancken erzehlen: Er hält dafür / daß junge Weiber/ eine Collecte sollten wider den Gebrauch des Café-Francks/ bey allen Heiligen/ ablegen lassen: Weil ihre Männer/ dadurch für Sie/ gar zu ruhig im Bette / und als niedergeschlagene Venus-Ritter / ohne Kampf/ da ligen. Er führet ein Exempel von einem Persischen Sophian / welcher den Café gar unmäßig soll getruncken / und dadurch allen Lust zu seiner Gemahlin so wol als allen andern Frauen-Zimmer verlohren haben. Die arme Gemahlin kunnte ihre Bekümmernus so wenig bey sich behalten / daß / da sie ein Pferd niederwerffen/ und wallachen/ aus ihrem Fenster herab/ gesehen/ sie diese Bemühung und das grausame Verfahren als vergebens verlachet / und gerathen / man sollte dem Hengst nur so viel Café, als ihrem Herrn/ geben / so würde ihm der Muthwillen schon vergehen. Weil aber die Türcken die Café-Häuser stündlich des Tages besuchen/ am meisten auch des Morgens / wie die Europæer den Brandwein / trincken / und nichts desto weniger keinen Abgang an Venerischen Wercken spüren / wie es die unglückigen Weibesbilder/ da sie in Ungarn von ihren Glaubens-Genossen / denen Christen / geschlagen worden / damit bezeuget: Da sie bey denen Türcken lieber elend und überwunden / als bey den Christen / als ihres gleichen/ freudig und sieghaft mitlauffen und bleiben wollen: Weil/ sag ich / dem so ist / so wird der Café schwerlich die ible Recommendation des Herrn Oleari im Werck verdienet haben.

§. 8. Wann jemand die Bohnen so frisch haben könnte / als sie um Mecca und im glückseligen Arabia anzutreffen sind / der würde befinden / was Herz Bernier, ein Medicus in Frankreich / befunden hat / nemlich / daß der Franck dafelbst weit besser / als wann die Bohnen in ferne Länder verführet werden/ sey. Es giebt es auch die Vernunft: Dann diesen Bohnen Bon geht es anderst nicht/ als bey uns denen Mandeln: welche / je länger sie ligen/ je unkräftiger sie werden. Weil ich eben von diesem Herrn Bernier rede / so will ich doch auch melden / was er mehr von deren Würckung erzelet: Er meldet / er habe

den Franck anfänglich gar nicht trincken können; nach dem er ihn aber in Arabia gewohnt / hab er befunden/ daß er sättige und nehre; so gar / daß auch derjenige/ welcher nur einen Becher voll getruncken / wol acht Stunden/ ohne Abgang seiner Kräfte/ reisen / und dabei des Essens wol entrathen können. In Ansehung dessen werde man weder eine Boten-Lauffen/ noch Soldaten antreffen / welcher nicht mit seinem Café-Beutel so gut versehen seyn sollte / als unsere Musquetirer und gemeine Reuter mit ihrer Tabacks-Pfeiffe stehen und gehen.

§. 9. Wann wir nun die beste Gedancken von Thé und Café am Ende dieses Capitels auf einmal anführen sollten/ so wären es gewiß diese: Wir haben keinen Mangel / an schlechten Kräutlein in Deutschland / die eben so viel / und etwan noch mehr als Thé und Café thun / wann wir ihnen gleich alle obige gute Würckungen in reicher Masse zuschreiben. Nur ist es unsere Neugierigkeit/ welche gerne viel Geld unnöthig ausgibt. Die Mittel / die bey und um uns wachsen / treffen am besten mit unserer Natur ein / weil sie einerley Lust und Klima haben. Warum gebrauchen wir uns nicht der Salbey / welche doch von denen Niederländern nach Ost-Indien geführet/ von diesen Barbaren / als eine Waare/ von sehr hohem Werth gefauffet/ und wie Thé gebraucht wird. Haben wir nicht Probé/ daß das Wasser/ in welchem Ehrenpreis/ wie Thé und Café gefotten worden / ungläubliche Sachen gethan / wie das kleine Duodez Tractätlein von Veronica gewiesen. Was Respect haben die Wachholder-Beere bey denen Nordischen Nationen? Wie hoch achten wir sie? Muß nicht ein jedes fremdes / so zu sagen/ hergeloffenes Kraut mehr / als ein guter Europæischer Einheimischer/ oder Deutscher Bürger gelten. Mit einem Wort: Es ist wahr / was Phædrus sagt: Utiliora sepe invenies, quæ contemseris. Unsere Sachen / die weit besser sind / verachten wir / und der Ausgang weist/ daß das Verachtete besser / als das Belobte/ gewesen sey. Ach wer doch nur verstünde / wie gut das sey / was wir besitzen!

Felices, SVA si bona norint!

\*\*



Das

§. 1. Genen  
Die b  
dort  
wir si  
Wage

Das

Dieses B  
Mandeln  
wird sie h  
wied sie r  
Des Bau  
liberein. A  
roth / oder  
nemet / i  
Wir müsse  
sen lassen.  
Dieser B  
trägt er au  
den Name  
s- und dess  
Ber geben  
so klein au  
Eben so ro  
im Baume  
hat auch ur  
marmigfalt  
einerley/ au  
het / und d

Amer  
den Rang  
reich/ aus d  
tritt wie d  
Aus dieser  
ih / und th  
America ro  
gut haben n  
macht. A  
Zucker dar  
schren will.  
durch die E  
Spanier si  
hat auch die  
besten Kern  
los der S  
chen/ ganz  
nenn man  
die Nüsse er



## Das XII. Capitel.

Von Cocolata, Succolata, Chucalate, Chocalate,  
oder Ciocolata.

## Inhalt.

§. 1. Benennung und unterschiedliche Arten der Choccolata. §. 2. Die beste Art und wie man sie mache. §. 3. Die beste und vorzuziehene zu erkennen. §. 4. Die Choccolata zu genießen / wie wir sie machen. §. 5. Ob Choccolata die Fasten hindere? Ein Regenstärkendes Pflaster zu machen.

## §. 1.

**D**ie beste Benennung unter diesen Wörtern ist Choccolata, welches in denen gegen der Sonnen Untergang liegenden Gegenden / einen Tranc/der ihnen/was uns das Bier ist / bedeutet. Er wird bereitet aus einer Frucht des Baums Cacaoata quahvit.

Dieses Baums eingeschlossene Frucht gleicht sich fast den Mandeln / ist an der Farb dunkel gelb. Aus Guatimala wird sie häufig in Spanien überbracht. An jenem Ort wird sie / wie Geld / und Almosen denen Armen gegeben. Des Baumes Grösse kommt mit dem Citronen-Baum überein. Die Frucht ist länglicht / gestrichen und dunkel roth / oder braun-gelb / wird anderstwo Cacahoaceni genannt / ist vom Saamen der Cacaoat ganz erfüllt. Wir müssen uns aber die vier Arten dieses Baums / weisen lassen. Die Erste davon heisset Quauhacacahoatl. Dieser Baum gleichwie er an Statur der grösste; also trägt er auch die grösste Frucht. Die andere Art führet den Namen Mecacahoatl. Der ist mittelmässiger Grösse und dessen Frucht auch mittelmässig groß. Der dritten Art geben sie den Namen Xochicacahoatl ist kleiner / und so klein auch die Frucht. Deren Saamen ist aussen roth. Eben so roth/aber etwas kleiner ist der Saamen/des vierten Baums/welcher Halcacahoatl betitelt wird / und dieser hat auch unter allen die kleinste Frucht. Diese Arten so mannigfaltig ihre Grösse; so ist doch aller und jeder Kraft einerley/ausser daß man die Grössern zum Getränd/ brauset / und die kleinern als Bettel-Pfennige ausgiebt.

## §. 2.

America schicket uns die beste Choccolata; den andern Rang hat die Spanische / welche in selbigem Königreich aus denen von America überbrachten Körnern zubereitet wird; allein diese nimmt ein gar schlechtes Alter. Aus dieser Frucht nun presset man den Saft / inspissirt ihn / und thut ein wenig Zimmet und Pfeffer darzu. In America wird sie an etlichen Orten (wann man sie recht gut haben will) nur aus dem Saig der Cocos-Nüsse gemacht. Andere thun was von vielerley Gewürzen und Zucker daran. Wer am Vortheilhaftigsten damit versehen will / der sehe/wie er sie von der ersten Hand / gleich durch die Schifflente schon bereitet bekomme: Dann die Spanier sind auch hierinnen gar untreu. Biewol es hat auch die oft veränderte Luft Schuld daran / daß die besten Kerne verderben. Daher schmeckt auch die Choccolata der Schifflente / wann sie solche in England aufmachen / ganz verdriesslich. Es sehet sich auch viel zu Boden / wenn man sie siedet. Das lasse man sich ein Zeichen seyn / daß die Nüsse entweder Mangelhaft / oder im Stoffen und der

Zubereitung ein Fehler mit fürgegangen seyn müsse. In dem gemein nimmt man zu dieser Composition etwann 700. Cocos-Nuß-Kern; Zucker zwölf Loth; scharffen Zimmet zwei Unzen; Mexicanischen Pfeffer Chilles oder Pimiento genennet vierzehn Gran; Gewürz-Nägelein eine halbe Unze; drey Schotten von der Vanilla, oder an deren statt zwei Unzen Anis; Achiotte einer Hasel-Nuß groß. Es mögen auch andere wol Ambra und Mosch oder anders hinzu thun.

## §. 3.

Wer gerne wissen möchte / ob die Choccolata alt oder welches eben so viel ist / wenig nütze sey / der kan es am Schimmel/womit sie überzogen/ beobachten; und ob sie nicht möchlichen Geruch habe. Eben so wenig taugt auch diese/welche von Würmen durchlöchert worden. Die gute darf den Gewürz-Geruch nicht stark hervor lassen; der viele Zucker ist auch nichts dabei nütze / weil er zu dem Scharbock / den er hindern soll / beförderlich ist.

## §. 4.

Wann man die Choccolata genießen will / so gehet man also mit um: Etliche nehmen eine halbe Unze Choccolata, mischen sie mit Wasser / stellen es an die Sonne / und thun Zucker (welches ich nicht thu) daran. Andere siedeln sie / und gebrauchens also. Wer sie mit denen Engländern zurichtet / der thut am besten / sie verfahren aber also: Sie nehmen Milch und Wasser / von jedem ein halb Achtelein / zerklöpfen darinnen einen Ey-Dottern / daran thun sie zwey Loth zerriebene und klein-geschabte Choccolata. Alles dieses wird mit mildem Feuer gefotten / daß es ein wenig aufwallt: Dabei muß man das fleißig herumrühren / mit einem Choccolaten-Löffel / oder Querholz deswegens nicht vergessen: damit sie sich im Schaum aufbläse / wie wir oben bey Café gewiesen haben. Hierauf wird es vom Feuer abgenommen / und mit etlichen Löffeln voll Spanische Weins oder Canarien-Seck / aber ohne Zucker / noch kräftiger gemacht. Endlich mag man ihn mit Löffeln essen / oder trincken / so hat man / was man will. Ich weiß viel junge Weiber / welche ihren alten Männern dieses Getränd / oder Geschleef Abends doch gar zu gerne geben: Ihr Leben zu verlängern / wie sie zu reden pflegen. Ich meines Orts halte mehr darauf / wann man sie früh genießet.

## §. 5.

Man hat / wegen dieses Trancs in Spanien / einmal auch diese Frage fürgebracht: Ob nicht die Choccolata die Fasten breche: Ratio dubitandi, weil sie so sehr nähret und mäset / auch fleischliche Reizungen mehr / als anders Fleisch macht: Zumahl D. Scubb, ein Engländischer Arzt / behauptet / daß in einer Cocos-Nuß / was die Kern anlanget / meh: nehmende Kraft stecke / als wann man ein Pfund starke Fische zu sich nimmt. Endlich ist doch der Ausspruch für die Cocos-Nüsse / daß sie keine Fasten brechen / deswegen ergangen; weil sie ein Getränd und keine Speise geben. Noch mehr that es dabei / daß man bewiesen / wie dieses Getränd bey den Americanen, was bey

P p p p p p

Denen



denen Europäern Wein und Bier sey: Ja die Spanier scheuen sich nicht selbiges Getränck zu Mexico und Japan in öffentlicher Kirche zu trincken. Zum Beschluß will ich noch was köstliches aus der Arzney zugeben: Nehmet eine halbe Unze Choccolata; drey Unzen Confect. Alchermes; zwey und ein halb Quintlein ausgepresstes Muscaten-Del; zwey Quint schwarzen Peruvianischen Balsam/

und 1. Quint Zimmet-Balsam. Aus allem diesem machet vermittelst eines Malvasir-Weins / einen Balsam / und schlaget ihn über den Magen / so werdet ihr die kräftigste Würckungen eines fürtrefflichen Magenstärckenden Cataplasmatiss empfinden. Und so viel auch von Choccolata.

\*\*\*

## Das XIII. Capitel.

## Vom Brandewein.

## Inhalt.

§. 2.

§. 1. Brandewein zu machen / verbotten. Ein König kommt elend in einem mit Brandewein genehten Tuch um. §. 2. Getraid-Brandewein / wie man ihn mache. §. 3. Beste Art ihn zu rectificiren. Prob ob er stark genug. §. 4. Noch stärker zu machen und mehr zu rectificiren. §. 5. Anis-Brandewein. §. 6. Angelichten-Nägelein-Rosmarin-Brandewein / sammt einer General-Anweisung zu allerhand Brandewein. §. 7. Brandewein aus Weinbese zu bringen. §. 8. Was ihut man mit übergebliebener Hefe. Caution wegen des Lichts beim Brennen. §. 9. Dem Brandewein allerhand Farben zu geben. Von allerhand Nationen Brandewein.

§. 1.

**N**ur denen Gesund-Träncken / und niedlichen Einsupperungen / verdienet wol die erste Stelle der Brandewein / ob er gleich in dieser Materie die letzte Stelle bekommen. Wir wollen allhier von dem reden / welchen man aus dem Getraid zu brennen pfleget / an denen Orten meistens / wo man Getraid überflüssig hat. Ob man nun wol gute Ursach selbigen zu verbieten / wegen des großen Mißbrauchs / haben mag; ob Guarinon. im 4. Buch d. 33. vom Creul des Brandewein-Sauffens dessen Unfug weitläufftig durchziehet; ob auch andere versichern wollen / daß der aus Weizen gemachte Brandewein / bey allzuvielen seinem Gebrauch / endlich den Aufschuß zu wegen bringe; so muß man doch gestehen / daß dessen mäßige Applicirung eine der besten Arzneyen für alte / flüssige / und undäuende Mägen sey. Daher wollen wir selbigen zu machen lehren / und nicht dafür halten / daß uns das Schwäbische Verbot vom Gebrauch des Brandewein / außer der Apoteken / oder des Brandewein-Brennens aus dem Getraid / angehe. Wir geben die Lehre mit der Rechten / und geschicket wider unsern Willen / wann jemand unsere Wolneigung / mit der Linken / annimmt. Doch mögen diejenige / welche mit vielem Brandewein-Saufen auf ihr Leben einstürmen / versichert seyn / daß ihnen inwendig widerfahren werde / was Carolo II. mit dem Bey-Namen Malo, König in Navarra, im Jahr 1386. widerfahren. Dieser ruinirte seine Gesundheit durch wollüstiges Leben / also / daß dessen Medici verordneten; er sollte sich in ein mit Brandewein genehtes Tuch einnehen lassen. Als ihn nun der Schneider / auf solche Weise / eingehüllet / zugenehet / und aus Mangel einer Scheer / nach gemachtem Knoten den Faden am Licht absengen wolte / ergriffe das Feuer die Leinwand / und nahm dergestalt überhand / daß der König / wie eine Feige ziemlich gebraten / am siebenden Tag darauf (ich weiß nicht ob ichs sagen darf) mit unsäglichen Schmerzen nach dem Plutonischen Brandewein geschicket worden. Das ist nun diesem äußerlich begegnet / und die Brandewein-Schläuche / mögen sich für dem innerlichen Brand sehen.

Die Zubereitung des Getraid-Brandewein ist diese: Man setzet einen grossen Kessel von fünff Eymern mit Wasser über das Feuer / daß es sich erhize / aber nicht zum Sieden aufwallend werde. Dieses heisse Wasser gießet man / bey dreyen Eymern / über das in einem grossen Zuber oder Kübel befindliche Malz / und rührt es / wie man im Bierbrauen gewohnt ist / wohl herum / ober und unter sich. Diesem Malz im Zuber / süget man darauf noch vier Dürhäufflein geschrotene Gersten / oder auch so viel Weizen / gleichfalls geschrotene / bey / und verhindert / daß sich nichts zusammen ballt / durch fleißiges Durcheinanderrühren des ganzen gemantischen. Die übrigen zwey Eimer im Kessel müssen nun recht heiß sieden / und darnach so siedend auf das vermischte Getraid und Malz geschüttet werden. Wo dieses geschehen / muß mans seht zudecken / und etliche wenige Stunden stehen lassen / bis mans wieder aufthut / und mit frischem Wasser abkühlt. Und nunmehr muß man es wieder fleißig umrühren / und / was zusammen geballt / zerreiben / das ist der erste Proceß. Wenn es nun also abgekühlt / daß es so laulich / als wenn man das Bier zur Zühre thut / so wird die Hefe / daß es eine Nacht zühre / hineingegossen. Ferner muß man den Branen fein sauber und die Schlange / oder Röhre fein ausge reinigt haben / und die eingemengte Materie darein tragen. Anfangs wolle man sich / gelindes Feuer zugeben / sothen lassen. Der Helm soll ehe nicht aufgesetzt werden / bis man beobachtet / daß es Blasen zuwerfen anfange. Nach dem er aufgesetzt / verklebt man ihn / wie es die Kunst erfordert / (nemlich man tunclet ein lang / geschnittenes Tuch / in die Weische und schlägt es um die Fugen /) und destillirt es / mit gelindem Feuer ab; bis man spüret / daß kein stärker Spiritus mehr gehen will. Ich lasse einem jeden seine Weise / und sonderlich wann andere viel Umrührens nach der Vorschrift eines fürnehmen Haus Lehrers bey diesem andern Proceß haben müssen; und weiß / daß sich erstlich nichts ansetze / und ich desto mehr Brandewein bekomme.

§. 3.

Mit dem rectificiren / (welches nichts anders ist / als etwas vom neuen mit gelinder Wärme destilliren / oder herüber ziehen / damit der geistige flüchtige Theil herüber gehe / und der wässerichte Theil zuruck bleibe) gehet es also zu: Der Vorbrand / oder der schlechte Brandewein wird in einen Destillir-Kolben gethan / und in diesem ein Saß voll rein durchsiebter Buchen-Asche gehängt / bis auf den Boden. So destillirt es bis nichts Wässerichtes oder Weißes zugehen anfängt. Die Asche wird den Geruch und Geschmack an sich behalten / und an Lieblichkeit dem Franke-Brandewein nichts nach zugeben haben. Wann man nun einen Versuch anstellen will / ob der Brandewein stark

stark oder  
grünes gläff  
in dieser Jar  
leins seht zu  
stärcker Ed  
wird der B  
roinnen / un  
lein stehen /

Wose  
zum andern  
lan er ein mi  
Salt / und e  
in den Kessel  
ben / so nehm  
Nemlich / w  
Ingber / Ca  
der Best thut  
gute Dienste  
Nagen-Blü  
braucht Sü  
Wagen. W  
Wider den l  
würz Nägele  
sag von Ba  
Ingber / Ca  
alten kräftig  
chem Läutern  
sich nur der  
Heilste so gr  
dewein das  
tigest sublim

Der A  
bert dieses  
licht zerstoße  
zwei Loth V  
se-Salt / die  
beizen / Wor  
Süßet ihn  
gen / ehe er  
den.

Wann  
Pfund Ange  
nimmt / delt  
so heißt man  
man zu zehe  
Salt / und  
es auch mit  
Brandewein  
an Pfund  
und thut  
wein. So  
ben Weil /  
Brandewei  
geneigte Lef  
wird er so vi  
gar leicht be  
des Brand  
Hücher abe  
se mit Zuck  
will / der wi  
ung geben.



stärck oder nicht seyn / so pflegt man davon etwas in ein grünes gläsernes Fläschlein zuthun; weil mans am besten in dieser Farb erkennet. Darauf wird das Loch des Fläschleins fest zu gehalten / und mit dem Glase am Boden ein stärker Schlag in die andere Hand gethan. Dadurch wird der Brandwein im Glase aufgestossen / Bläslein gewonnen / und euch zu verstehen geben / je länger die Bläslein stehen / je stärker sey der Brandwein.

## §. 4.

Wosern sonst jemand Brandwein von Waizen zum andernmal rectificiren und herüber gehen läßt / so kan er ein mit Honig bestrichenen Brot / eine Hand voll Salz / und eben so viel Hefen / neben zerschnittenen Bren in den Kessel legen; wollte man ihn drey mal herüber ziehen / so nehmt folgende Kräuter nur gröblich zerschnitten. Nämlich / wann man dem Magen helfen will / Galgant / Ingber / Calmus. Wider den Schwindel Eubeben / in der Pest thut / wie bekant / die Angelica in Brandwein gute Dienste. Fürchtet man den Schlag; so lege man Najen Blümlein mit ein. Zur Ablösung der Brust / gebraucht Süß-Holz und Jsoy-Brandwein. Wider die Magen-Winde kan man Kimmel in die Retorte legen. Wider den stinckenden Athem Muscat / Nüsse und Gewürz Nägelein. Und endlich wider die Sicht einen Zusatz von Wachholder-Beeren thun. Was hart ist / als Ingber / Calmus und dergleichen muß ein paar Tage im alten kräftigen Wein vorher erweicht werden. Zu solchem Läuern dieses und anderer Brandwein / hat man sich nur der Kohlen zu bedienen; gestalten die Hitze nur die Helffte so groß seyn darff / als jene seyn muß / wo der Brandwein das erste mahl samt seiner wässerichten Feuchtigkeit sublimiret wird.

## §. 5.

Der Anis-Brandwein / schlechter Gattung / erfordert dieses: Man nimmt auf das Achtel einer Sonne gröblich zerstoßenen drey Pfund Anis-Saamen; über das zwey Loth Veil-Wurk. Eine gute Hand gemeines Speisesalz / dieses läßt man mit dem Brandwein eine Nacht liegen / Morgens destillirt mans / bis das Weiße kommt. Laßet ihn mit Syrup / läßt ihn eine Woche im Keller liegen / ehe er angezapfet wird; sonst wird er nicht klar werden.

## §. 6.

Wann man auf ein Achtel Brandwein drey vierings Pfund Angeliken-Wurk / neben einer Hand voll Salz nimmt / destillirt es / und gießt drey Pfund Syrup darzu / so heist mans einen Angeliken-Brandwein. Nimmt man zu zehen Loth gestoffenen Nägelein eine Hand voll Salz / und ein Achtel Brandwein / destillirt es und süßt es auch mit drey Pfunden Syrup ab; so heist er Nägeleins-Brandwein. Nimmt man auf ein Achtel Brandwein ein Pfund Rosmarin und eine Hand voll Salz; destillirt und thut Syrup daran / so heist er Rosmarin-Brandwein. So macht mans mit allen als mit Kirschen / Selben Veil / ic. Brandwein oder Geist / und giebt dem Brandwein allezeit von der Specie den Namen. Der geneigte Leser mag mit allem kühnlich so probiren / so wird er so vielerley Brandwein / als die Hohlen machen / gar leicht bereiten können. Der Syrup erhält die Krafft des Brandweins. Wer aber / wie es andere Haus-Bücher abermal unrecht lehren / einen großen Theil Wasser mit Zucker aufkocht / und mit demselben verlängern will / der wird dem Brandwein wenig kräftige Würkung geben.

## §. 7.

Wann der Brandwein von gutem Wein gebrennet wird / so wird / ob gleich auch die Unkosten höher gehen / doch niemand seyn / der da laugnen könnte / daß er nicht zur Gesundheit und Arzney / indem er mit seiner geistreichen Dilatation den ganzen Leib und alle innerliche Glieder durchdringen kan / tauglicher seyn. Wann man ihn von der Wein-Hefe machen will / so wird er nicht allein eine mehrere Krafft bekommen; sondern auch einem Haus-Watter um deswillen mehr zu rathen seyn: weil ausser diesem Gebrauch die Hefe / oder das Wein-Lager ohnedem unnütz verderben würde; so aber noch zu vortheilhaftigen Gebrauch kan angewendet werden. Ob wir nun gleich hier vom Brandwein / aus Gelegenheit des Biers und des Getraids geredet / so können wir doch nicht umhin / auch vom Brandwein aus der Wein-Hefe ein mehrers zu reden. Wann man nun die Wein-Hefe ausbrennen willens ist / so muß man erstlich mit gelindem Feuer daran / so lang noch eine Feuchtigkeit darinnen. Hingegen muß man das Feuer stärken / wann diese Feuchtigkeit verrauchet und exhalirt ist / bis die Geister aufzusteigen angetrieben worden. Die Röhren pflegt man in denen Kühl-Fässern insgemein untersich zurichten; allein man wird besser thun / woserne die Röhre Schlangen-weise / und nicht grade / durch das kalte Wasser in das Faß gerichtet worden: dann jene Kühlung ist viel zu gering / zu der grossen Erhigung der leiblichen und subtilen Kräften des Weins. Je besser nun der Wein gewesen / von welchem man die Hefe zum Brandwein machen / genommen: je besser wird auch der Brandwein. Nur muß man die Hefe nicht lang offen liegen / hingegen wol zuge deckt lassen; sonst würden gewislich die subtilsten Geister die ersten seyn / welche Reißaus nehmen und verhauchen. Ist die Hefe in den Brenn-Kessel gegossen / und man möchte das Anbrennen gern verwehren / so muß man immer mit dem hölzernen Rührer / Scheid die Materie rege machen / um die Zeit / wann man ihr die Hitze zugeben und zu schüren anfängt. Gehet auch das Aufbrudeln an? so pflegt man den Hut oder Helm darauf zusehen / und diejenige Röhre / welche mit der correspondirt / so in das mit kaltem Wasser gefüllte Faß gehet / wol mit ihr zusammen zu fügen / und genau miteinander zu vermachen. Nach dieser Fürsichtigkeit sehet man den Recipienten in die Röhre / welche aus dem Faß unten untersich gehet. Das wird dahin dienen / daß der Brandwein allgemach abtreusse / bis der Wein-Geist völlig herüber gezogen worden. Aus diesem nun ist der erste Vorschuss der beste; welchen man / wie oben schon gemeldet / auf die Seite thun / und sonderbar aufheben kan. Der letzere ist nicht viel Schades werth: weil gar zu viel wässerichte Feuchtigkeit mit herüber gehet / welche man auch Phlegma (das ist eben ein wässerichter sublimirter Liquor / welcher von dem Spiritu unterschieden ist) nennet. Will man nun auch wissen / wann dieser recht genug ausgebrennt ist / so darff man nur ein wenig in ein kleines Gefäße von dem gebrennten oder herüber gezogenen schütten / selbiges vermittelst eines Papiers anzünden / und Achtung geben / was für Farb die Flämmlein haben. Sind sie blau und zischen nur / so kan man mit fernem Herüber ziehen inne halten und den Helm abheben. Wann man diesen Brandwein zum andernmal herüber ziehet / und rectificirt / so kan man / denselbigen desto wolgeschmackter und von größerer Krafft zu machen / allerhand zerstoßenes oder zerschnittenes Gewürze / als da sind Paris-Körner / Pfeffer / Ingwer / Nägelein mit einander / oder eins allein / darzu hinein legen. Die Lieblich wird man ihm geben können

Ppppppp 2

können



können / wann Fenchel oder Anis beygesetzt / oder einge-  
leget wird.

§. 8.

Was von der Hefen überbleibet / wird allezeit für  
die Schweine-Kost auf die Seite gethan. So lang  
sonsten noch etwas von frischer Hefe da ist / so lang legt  
man davon allezeit frisch in den Brenn-Zeug / welcher  
nur halb anzufüllen / und mit gelindem Feuer anzutrei-  
ben ist. Das besondere NB. dabey gehet dahin / daß man  
kein Licht zu nahe an den Recipienten halte: Dann es  
könnte gar leicht alles zu Trümmern / und dem damit  
beschäftigten / wol in die Augen gehen. Die Ursach ist  
leicht daher zu ersehen: weil die ausdünstende subtilen  
Geister des Brandweins / durch Aneinandersehung der  
untheilbaren Particulen vom Licht alsobald in die Flam-  
me gerathen / die gehemmte Luft im Canal der Retorte  
auseinander dehnen: wovon nichts anders als das erst-  
bemeldete gewisse Zerspringen des Brenn-Zeugs verur-  
sacht werden kan.

§. 9.

Nun möchten manche dem Brandwein gern aller-  
hand Farben / nach einigem Gusto zu wege bringen / denen  
wollen wir aufs kürzeste hiemit dienen. Wollt ihrs den  
Brandwein zimmet-Farb haben? so könnt ihr ihm mit  
gestossenem Zimmet der eingehängt wird / geben. Grün  
färbet die Melissen / und Bären-Klau / junge Aepffelspross-  
sen / Krause-Münze: Wann man sie klein stößet / alles  
frisch trucknet / in ein Säcklein thut und in die Vorlage  
hänget. Braun / oder Roth / Torna Solis, Rothe Och-  
sen-Zung, Wurzel, Rother Sandel. Blau / Korn-  
Blum. Gelb / Safran / Wurzel Curcumæ. Alles  
eingehängt und erweichen lassen. Wie man im übrigen  
auch aus Wein-Hefe / Bierlager / Wachholder-Beern /  
aus Obst und andern Brandwein mache / dazzu ist der  
Raum hier zu kurz / und aus obigem nichts desto weniger  
leichtlich zu erachten und nachzumachen. Im übrigen  
handelt D. Becher in seinem Politischen discurs vom Auf-

und Abnehmen der Städte / wie auch aus Reis / Zucker  
Kirchen / aus Hefe Brandwein gemacht werde / und p.  
635. Französische Brandwein / aus Wein. Derglei-  
chen jährlich nach Hamburg sechs bis sieben tausend Fäß-  
lein / Bariques genannt / gebracht wird. In Holland wer-  
den die Brandweine Tonnen- und Eimer-Weiß ver-  
kauft / welche so viel Maas Vette hält. Eines nemlich  
mehr / als das andere. Ein Vette wird auf drey Maas /  
eine Maas auf 300 so genannte Pinten / und eine Pinte  
auf zwey Pfund Gewicht gerechnet. Diejenige Brand-  
weine / welche von Bourdeaux, Cognac, Rochelle, Isle de  
Ré und andern benachbarten Orten kommen / sind insge-  
mein in grossen Fässern / deren eines wol fünfzig oder sech-  
zig Pinten begreift. In Engeland ist eine Art Brand-  
wein / aber theuer / bekant / welche in America aus Potant  
oder Erd-Aepffeln gemacht / gebrennt wird.

## Rechts-Anmerkungen

Ueber

Die Materie von Zubereitung allerhand Ge-  
tränck / Thee Caffé. &c. &c.

Dieses Getränck ist heut zu Tag in Teutschland  
sehr gemein / und wird / gleich dem Taback / sehr  
mißbrauchet / daher o dann kein Zweifel / daß nicht  
ein accis darauf geschlagen werden könne / Klock. Lib. 2.  
de arar. cap. 66. & seq. allermassen auch auf den Taback /  
Schnee / Eyß / Charten / und anders mehr geschlagen  
wird. Klock. de Contribut. cap. 1. num. 333. & seqq. li.  
num. 332. Add. Girond. de Gabell. p. 7. §. 2. cap. 4. n. 13.  
& Gravius Disp. inaug. de eo quod iustum est circa ni-  
vem. th. 4. Ubrigens ist bey den Thee- und Caffé-Häu-  
fern dieses wol in acht zu nehmen / daß keine verdächtige  
Leute sich in denselben aufhalten mögen. Vid  
omniud Klock. L. 2. de arar. cap. 59.  
n. 2. 3. & seqq.

\*\*



Das

§. 1. Rothm  
Dandm  
Maure  
§. 5. Be  
Beum  
§. 10. 2

**D**

Haupt-ode  
dem Ende/  
Geb / oder  
Krämen sei  
Veld / das se  
tel behalten  
gen können  
Fellen / Sä  
wie wir es  
angegeben  
bey aller  
Handvercl  
ausbessern  
kan sie nich  
ren wol bra  
um mit se  
Luft / und se  
dergestalter  
then haben

So g  
einen Mau  
ben Sand /  
laf er ihn  
zu Wand  
weil die M  
füllung der  
daß sie kein  
Ausfüllung  
nen in Vor  
zu zerschlage  
daß sie den  
was etwan  
der auffasse  
man Salz  
wege bring  
nicht befudl  
besser als  
Maureern  
de / und me  
zur Endlich  
tuhig und  
dem Tagwe



## Das XV. Capitel.

## Von denen zum Haus erfordernten Handwercken.

## Inhalt.

- §. 1. Nothwendige Erkantnuß des Werths der Sachen und der Handwercke bey einem Haus-Vatter. §. 2. Aufsicht bey dem Maurer. §. 3. Beym Zimmermann. §. 4. Beym Haffner. §. 5. Beym Schreiner. §. 6. Beym Schmied remillivè. §. 7. Beym Müller. §. 8. Beym Becken. §. 9. Beym Weber. §. 10. Beym Schuster. §. 11. Beym Schneider.

## §. 1.

**W**enn der Haus-Vatter den Namen eines Klugen / wie er auf unserm Titel stehet / verdienen will / so muß er unter andern seinen Pflichten auch denen Handwercks-Leuten / die er etwan täglich nöthig haben kan / nach zusehen / und / was sie an der Haupt- oder Bessel-Arbeit verdienen können / wissen. Zu dem Ende soll er von dem / was auf dem Markt Säng und Geh / oder der mittelmäßige Preis der Bahren in den Krämen sey / guten Unterricht haben: So wird er viel Geld / das sonst umsonst hinaus geworffen würde / imbeutel behalten / und vielen Verschaltungen die Bahn verlegen können. Sonderlich soll er unter seinem Gerümpel Felten / Sägen / Bohrer / Hacken / Hämmer und Zangen / wie wir es oben / etwan in der Feld- und Garten-Arbeit angegeben / übrig haben. Auf diese Weise / wird er nicht bey aller Fürsallenheit in die Kräme / noch nach dem Handwercks-Mann schicken dürfen / und viel selbst ausbessern können. Bedarf er aber ja dieser Leute / und kan sie nicht entbehren / so muß er beyde Augen und Ohren wol brauchen: weil / unter so vielen / wenige sind / die ihm mit schlimmer Arbeit eines anzuhängen nicht ihre Lust / und sonderlichen Nutzen darinnen suchen / wann sie dergestalt arbeiten / daß man ihrer bald wieder vonnöthen haben müsse.

## §. 2.

So geb er dann Achtung / wann er zum Exempel einen Maurer braucht / daß derselbe mit Kalch und groben Sand / der am besten hält / maure. Bey Gewölben laß er ihn Ziegel und rotthe mittelmäßige Werk-Stücke; zu Wand-Mauern weisse Werk-Stücke nehmen. Und weil die Mauer oft / an der inn- und auswendigen Ausfüllung der Mauern sehr fehlen / so sehe man fleißig nach / daß sie keine Lucken lassen: Zu dem Ende / muß man zur Ausfüllung viel alte Stücke von Mauer- und Back-Steinen in Vorrath haben: damit man / die neue zu dem Ende zu zerbrechen / nicht genöthigt werde. Man vermahne sie / daß sie den Kalch nicht unrathsam verwerffen / sondern was etwan gegen den Boden der Erden gefallen / fein wie der auffassen. Wann etwas getüncht werden soll / so lasse man Salz unter den Kalch werffen: Damit wird man zu wege bringen / daß die Weiße nicht abgehe und man sich nicht befudle. Und dabey ist eine Selte vom ungelöschten besser als 3/4 vom gelöschten Kalch. Wann man mit den Mauern überhaupt dingt / so arbeiten sie wol geschwinde / und man darff nicht immer bey ihnen stehen / und sie zur Endlichkeit aufmuntern; allein oft gehet es auch fein lustig und kein liederlich fort; sonderlich / wo man nach dem Tagwerck gedungen.

Zimmerleut und Mauer-Gesellen /  
Wißt ihr / wie sie sich anstellen?  
Eh sie essen / eh sie naschen /  
Eh sie messen / eh sie waschen /  
Eh sie pfeiffen / eh sie schleiffen /  
Eh sie nach der Kelle greiffen /  
Eh man etwas hat gelöffen /  
Ist der Tag dahin gelöffen.

Daher sagt man / der erste Maurer Doxius habe das Handwerck denen Schwalben abgelernt / und dessen heuntige Nachfolger haben etwas von der Schwalbe Tobie begriffen / daß sie nemlich mit ihrem Märkel die Augen viel trauernder Haus-Vatter verkläuben. Aber sie werden sich weder einen guten Namen auf der Welt / noch eine Stafel in den Himmel bauen.

## §. 3.

Dem Zimmerman hat man gleichfalls darauf zusehen / und / wo man sich selbst rathen will / überhaupt zu dingen; sonst wird er sich selbst / als ein faules Holz / bey dem Zimmern des grünen beweifen. Sie werden die Säge / so spricht Herr P. Abraham / dergestalt langsam führen / daß eine Schneck ohne Mühe neben ihnen marchiren könnte. Bis sie den Circul aus seiner Herberg ziehen / diese Zeit über / kan eine Maus ein Laiblein Brot verzehren. Ehe sie über einen gefällten Baum steigen / gehen sie lieber rings um denselben / wann er auch zehen Klafter lang wäre. Sie fassen in ihre Lederne Tasche gar gerne gefundene eiserne Nägel. Sie machen sich auch gar fleißig Brenn-Holz / und wissen die zimlichen Blöcklein / damit sie der Wind im Heim-Weg nicht fortführe / mit sich zuschleppen. Es sind aber dieses solche Blöcklein / welche man an andern Orten Zimmer-Stücke oder Balken heisset. Derowegen gebe man / so fern sie von der Arbeit gehen / wol auf ihre Gerechtigkeit acht. Dann was sie davon tragen / das heißen sie Gerechtigkeit. Wer aber gar sicher gehen will / der dinge ihren Lohn und dabei gleich Anfangs dieses aus / daß nichts mit nach Haus zu tragen erlaubt sey. Sonst machten sies gewiß / wie die Holz-Messer und Holz-Hacker / welche zu ihrer Gerechtigkeit so schön und grosse Scheiter von einem Mees her aus suchen / daß ihnen fast das Achtel vom Kauf bleibet. Quam multa prava hunt moribus!

Was man davon trägt dieser Zeit /  
Das nennet man Gerechtigkeit!

## §. 4.

Wann man des Zaffners bedarf / den Ofen entweder neu zu setzen / oder zu bessern / muß man ihm entweder Laimen geben oder mitbringen lassen / der im alten Mond gegraben worden: Damit sich keine Grillen darinnen zeugen mögen. Unter den Laimen muß man Vieh-Haar mischen / Salz-Wasser darunter knäten: daß der Ofen desto besser daure. Wann man viel Holz ersparen will / so lasse man den Grund und die Deck des Ofens mit Blech machen. Im übrigen sind die Haffner öfters dahin abgerichtet / daß sie den Ofen nicht Winckelrecht / noch

Ppppppp 3

die

der Zucker  
e / und p.  
Dergleichen  
sind Käse  
land weis  
Beiß ver  
s nemlich  
p Maas /  
eine Pinte  
Brande  
lle, lile de  
sind insge  
oder seche  
Brande  
aus Potant

nd Ge

ueschland  
back / seht  
el / daß nicht  
lock. Lib. 2.  
n Taback /  
geschlagen  
& seqq. lt.  
p. 4. n. 13.  
elt circa ni  
affe. Zau  
verdächtige  
l. Vid  
9.

Das



die Kacheln Bleyrecht aufeinander setzen: dadurch geschieht es/das sie bald wieder im Haus zu arbeiten kriegen. Bisweilen knicken sie auch die guten alten Kacheln/ oder geben sie für untüchtig aus: Damit es nur desto mehr zu verrechnen gebe.

## §. 5.

Durch die Schreiner lasse man sich zur Aufsehung anfrischen/ ob sie an statt des durren nicht frisches Holz nehmen/welches hernach eine solche Schwind-Sucht bekommt/ das sie von keinem Doktore zu curiren ist. Sie nehmen mehr Wasser unter den Leim/ als seyn soll/ und machen nichts hurtiger als die Todten-Truben für alte Weiber/weil sie wissen/das sie von jungen Männern doppelt bezahlt werden/sonsten schieben auch sie den Haus-Vatter wol gar gerne von Tag zu Tag auf.

## §. 6.

Was vom Schmied zu sagen war/ das ist in der Abhandlung von den Pferden mit genommen worden.

## §. 7.

So ehrliche Leute die Müller sind/ so wol hat der Haus-Vatter/wann er ihnen was vertraut/Achtung zu geben: Dann obwol der Müller jederzeit der ehrlichste Mann ist/ so hat er doch gar böses Gesind: welches nie redlicher ist/ als wann es über den Mühl-Vattern heraus ligt/ und die Hände auffer dem Sack hat. Simson hat bey den Philistern auch mahlen müssen/ der mag sich/Säcke zu tragen/ sehr wol geschickt haben/ weil er ein so schweres Thor auf den Achseln davon getragen; aber er hatte seine Stärke im Haar; nicht in der Hand wie die wolfeilen Meel-Käufer selbige an der Hand haben. In Schottland soll vor diesem eine Mühl gewesen seyn/auf der nicht möglich war gestohlenes Getraid zu mahlen. Ach wenn doch viel Mühlen wären/welche kein gestohlenes Meel leiden könnten. In allen Sachen hat man noch einige Cautiones aber wider die Müller ist alle Wis vergebens. Dann ob man schon den gerechten Mehen mit einem Zischen brennt; ob man schon nicht zweymal müget; ob man mit dem Mahl-Groschen helfen will. Ob man das gute Korn nicht austauscht; ob man das Meel nicht nezt; Ob man schon den Schlüssel zum Meel-Kasten bey sich trägt; so sind doch tausend andere Arten/ wordurch des Müllers Gesind (dann er thuts nicht) allerhand Verschaltungen anstifften kan.

## §. 8.

Der Beck ist auch gut/ und dessen Profession der ältesten eine: Dann weil gleich nach dem Fall des Brots gedacht wird/das es der Mensch im Schweiß seines Angesichts essen soll/ so muß auch das Brodbacken so alt seyn. Und ob man ihn gleich zeihen will/ er backe das Brot bisweilen zu klein; so kan man ihn doch mit Recht in nichts anders überweisen/ als das er zu wenig Zaig genommen habe. Derowegen gebe man Achtung/ und lasse sich den Zaig im Beywesen der Haus-Mütter anmachen/ oder von der starcken Back-Magd/ kneten: Alsdann sey man auch bey dem Einschleffen: zeichne auch sein Brot/damit kein Zauch fůrgehen könne. Will man Bratens in dessen Offen braten/ so gebe man ihm seinen Lohn/und habe Acht/das er nicht zuviel Abschöpfens ausbratet/und auf die Seite thue. Was das Brodbacken anlangt/habe der Haus-Vatter scharffe Augen/das im Meel nichts Unreines lige; das nicht etwan ein Haar/ ein Faden u. un-

ter dem Kneten an der Hand kleben bleibe. Er habe Aufsicht/ das das Meel nicht gleich von der Mühl weggebacken werde/ denn das Brot wird davon schwarz und zum Essen untauglich werden. Was im übrigen so wol des Backens/ als der Aufsicht gegen den Becken zu sagen mehr/ das wird der geneigte Leser/ in dieses Buchs ersten Capitel vom Brodbacken zur Genüge zu finden haben: Daher wir uns bey diesem/wie bey keinem/ über die Gebühr aufzuhalten/ und vielmehr weiter zu gehen haben.

## §. 9.

Wie die zwey vorhergehende zur Nahrung gedient/ so werden die drey nachfolgende Handwercke zur Bedeckung/ Noth und Schmückung des Leibs gebraucht; wir wollen aber vom Weber anfangen/ und lehren/ was ein Haus-Vatter oder vielmehr die Haus-Mutter deswegen zu wissen habe. Gestalten es auch wegen vieler Handgriffe und wegen der Spulen-Kreuzen des Webers so gut/ als mit des Müllers Mehen/Mucken zugeben pflegt. Und endlich so ist nicht zu sagen/ wie es manchen schmerzt/ der gewiß versichert ist/ das er betrogen sey/ und sich doch von dem/der ihm den Bart gesponnen/nach auslachen lassen muß/ als ob er von der ganzen Sach überall nichts verstehe. Man soll ihnen also genau auf die Finger zusehen/und sich diese Lehren wol zu fassen/nicht verdröffen lassen; Und mercken/das/ wann Kamm und Geschier des Webers gerecht und wol beschaffen/ so viel Garn auf den Eintrag gewendet werden müsse/ als der Zettel gewesen. Das gemeine und von andern hiebey gegebene Exempel ist dieses: Es wird gesetzt/ ein Pfund Garn gebe vier Ellen Leinen Tuch/ welches in der Breite anderthalb Ellen hat; und kommen also zwey Pfund des Garns im Zettel; so müssen auch 1400. Fäden auf die Breite des Tuchs gehen/ und der Eintrag wird auch zwey Pfund des Garns gebraucht haben. Weil von einem viertels Centner flaches Garn hundert Ellen/ welche einer Ellen und fünf achtel Ellen breit sind/ kommen/ und durch den Kamm drey und vierzig Gänge gegangen sind/ weil man auch zum Einschlag/ des Garns sechszeihen Pfund haben müssen; so wird/wann der Kamm eng ist/mehr auf den Zettel als auf den Einschlag gehen. So hat hingegen ein anderer Weber/ der nach Empfangung der sechszeihen Pfund Garn hundert Ellen/ die auch ein Elle und fünf Achtel breit sind/ davon aufgelegt/dieser hat zwey und vierzig Gänge durch den Kamm gelegt; daher hat man mehr nicht als drey Viertel/ zum Eintrag/ vom Pfund Garn/ das ist/ von sechszeihen nur zwöf lb. haben müssen. Aus erstgegebener Lehre/ kan sich der Haus-Vatter oder die Haus-Mutter schon was heraus nehmen/und von andern urtheilen. Sie werden sehen/ wie nöthig es sey/ dem Weber die Fäden/ welche gelegt werden/ sein genau nachzuzehlen. Ihm auch einzubinden/ das er/ nach völliger Ausfertigung des Tuchs/ und wann es vom Weber/ Stuhl befreuet wird/ die Fäden nicht abschneide: aufdas ihr das Nachzehlen zu Hause desto leichter seyn/das man auch dahinter kommen/ und wann der Fäden weniger/ als im Anfang aufgeschriben worden/ gewiß schliessen möge/ der liebe Weber habe etliche Gänge davon unsichtbar gemacht. Er hat aber als ein gewissenhafter Mann gethan/ wann/ bey dem Nachzehlen der Fäden zu Haus/wieder so viel Fäden/ als man erstlich aufgeschriben/ gefunden worden. Hinsichtlich handelt/ wer das vom Weber heimgetragene Tuch/ wann es ausgewaschen und die Schlicht heraus ist/ was der wäget/ wie er das Garn vorher/ eh er damit zum Weber geeilt/gewogen und betrachtet hat/wie viel davon abgehe/ der thut wol. Wiewol/ es giebt doch einige Sprünge

Sprünge/ sie wissen n Stücklein ben. De Haus/die i Deren Art rundenem fen/wann! der durch g Haus diese Wägen de nöthig:Unl worden/so sonderlich e gen Bewick sammen wo den Haus fünf Finger zusammen aufgeschrieb ten/ber dienen hat/ Salgen (D und die W Augen habi sollen.

Im F fen der Kind Wege/ auf Stube/ e fter/ abgesch Sonderlich rung der A Haus-Vät hen/und/au men lassen: Haus-Vat ihm ohne de erstlich vom haarfamsten sche/ zu v darein schnei Sohlen/wie den sollen/ d ber/Schwe der Haut ve ben und er g vom Schuß Schuster/ l gung eines p brinat/ so g der Sohlen leder aufgel be/ (dann si Wohlfeile i stien/das d stur hat offe Vatters gu geßtern M Dieses verb auf. Und Gassen nicht Schiffbruch the davon zu



Sprünge/ welche bey denen Webern gemein sind: Dann sie wissen neben dem Anfeuchten des Tuchs / noch andere Stücklein / dem Tuch eine ungebührliche Schwere zu geben. Der Weber hat auch gar leichtfertige Ragen im Haus/ die durch die besten Ragen sich nicht verjagen lassen. Deren Art ist/ daß sie immer hin einige Spulen mit aufgewundenem Garn verschleppen: Dafür wird in etwas helffen/ wann der Haus-Vatter das Garn zu Haus / entweder durch getreue Leut aufwinden / oder in des Webers Haus diese Bemühung verrichten läßt. Auch hier ist das Wägen der Spulen sammt dem aufgewundenen Garn nöthig: Und wann das Garn vom Spulen herab gezettelt worden/ so muß man das Gewicht der Spulen/ wieder absonderlich erforschen/ und das Garn Subtrahiren vom ganzen Gewicht der Spulen/ und des Garns/ da es noch beykommen war im Hause / denn sonst würde der Weber den Haus-Vatter eine andere Subtraction mit denen fünf Finger Speciebus lehren. Endlich müssen die Spulen zusammen gelesen/ gezelet und neben dem Garn Gewicht aufgeschrieben werden. Dieses wären also die Fürsichtigkeiten / deren man sich wider die ungetreuen Weber zu bedienen hat/ wann sie nicht an dem Ort / wo sie gar den Galgen (das ist der eigentliche Name des Weber-Stuls und die Wort / womit sie ihn selbst benennen) stets vor Augen haben / einen Eingriff in fremdes Vermögen thun sollen.

## §. 10.

Im Haus-Wesen hat man/ bey stetem Umherlaufen der Kinder und des Gesindes / und wegen der bösen Wege / auf dem Land und in der Stadt / da die meisten Schuhe / entweder im Roth / oder auf dem harten Pflaster/ abgeschleiffet werden / den Schuster oft vonnöthen: Sonderlich weil man/ das beschleppte Wetter/ die Nahrung der Aertze und der Schuster heisset. Wann nun Haus-Väter sind / welche sich selbst mit Leder versehen/ und/ auf erhebende Noth/ den Schuster zu sich kommen lassen: daß er sonderlich die Sohlen / im Haus des Haus-Vatters/ oder in dessen Beyseyn schneide: so will ihn ohne dem ansehen/ daß er wisse / wo man die Sohlen erstlich vom Leder auszuschneiden hab / und wie es am härtesten / doch daß auch der Sache nicht zu wenig geschehe / zu verrichten: Dann ausser diesem/ werden sie also daran schneiden / (wie Eulenspiegel / welcher allerhand Solen/ wie es der Viehhirt zum Thor herein treibt/ schneiden sollen/ das Leder in lauter Figuren / der Ochsen/ Kälber/ Schweinen und Ziegen zerschnitten) damit nur viel an der Haut verderbet/ und dem Hausvatter die Lust vertrieben und er gereizet werde / ein andermal auch das Leder vom Schuster zu nehmen/ oder zu schliessen / es könne ein Schuster / der das Leder hergibt / nicht viel bey Verfertigung eines paar Schubes haben. Wann er die Schuhe bindet / so gebe er Acht / ob der Schuster nicht / an statt der Sohlen von Pfund-Leder / leichters und liederliches Leder aufgelegt / und das gute / dicke für sich behalten habe / (dann sie kauffen oft mit Feis liederliches Leder/ der Wohlfeile wegen.) Bey manchen geschieht es gar selten/ daß der Laist getreue Dienste leiste. Und der Schuster hat oft verbrenntes Leder / welches er mit des Haus-Vatters gutem / zumalen / wann er die Sohlen / nach größern Maasstab ausgeschnitten / vertauschen mögte: Dieses verbrennte Leder aber gehet und springet gar bald auf. Und es darff die Roth-Lache im Feld oder auf der Wassen nicht gros seyn / so wird der Schuh doch bald Schiffbruch darinnen leiden. Sie machen auch / desto eher davon zu kommen / seine weite Stiche: Das hilft

auch darzu / daß sie sein viel arbeiten und desto mehr gewinnen / und die Leute nöthigen können / daß sie desto eher wieder ihrer Dienste bedürffen.

## §. 11.

Das ganze Hauswesen an Herrschaft / Kinderu und Gesind/ fällt nicht minder gar oft dem Schneider in die Hände; dann obgleich Mutter und Mägde viel an Kleidern bessern / und die kleinen Krankheiten der Kleider wieder / vermittelt Nadel und Fadens zu rechte bringen / so ist doch der Fleiß und die Treu eines Schneiders in der Haushaltung gar oft unentbehrlich / sonderlich wo ganze Kleider / zur Ehre oder Noth / auf Bierd und Dauerhaftigkeit verfertigt werden müssen. Dem Schneider nun / muß man wol im Schneiden Achtung geben/ nicht allein/ daß er erstlich mit seiner Kreiden keinem allzuweiten Umzug mache/ und mit der Scheer noch weiter hinausfahre; sondern auch / daß er die Ermel nicht doppelt lege/ oder neben dem ganzen Gewand des Hausvatters für sich ein halbes schneide. Dann so fürsichtig wird der sorgfältige Haus-Vatter ohne dem seyn / daß er nicht mit sich umgehen lasse/ wie der grosse Herr / welchen ich kenne / deme der Schneider einen Mantel geschnitten/ aber alles doppelt geleyet / ohne daß der Herr den Betrug gemerckt. Und dennoch war der Schneider über das so verwegen / daß er / da der Mantel diesem Herrn von ihm heimgetragen wurde / den Mantel / welchen er aus des Herrn Tuch geschnitten / umgehabt / und denselben noch wegen dessen/ den er dem Herrn gebracht/ einen übermäßigen Lohn gefordert. Geht es nun selten so gar grob zu? so ist doch nicht zu laugnen/ daß sich die Schneider gar oft über diejenige Thierlein erzürnen / und ihnen da ein Trunt Tuche und dorten ein Stück Zeug nachwerffen / von welchen die Geschicht der Schilde-Bürger fraget:

Mein Schneider / sag' mirs frey heraus /  
Wirfst du kein Tuch mehr nach der Ragen?

Ubel gereimt! aber wohl gefragt! Damit sich nun die Finger der Schneider bey diesem Amts-Zorn hüten / so hat man ihnen einen getreuen Finger-Hut zu wünschen. Ich will nicht sagen / wie viel ihrer Profession zugeht/ wann grosse Trümer von Galaunen in die Schublader fallen / davon sie hernach viel andere ( aber nicht nach der Regel: Umsonst hab ichs empfangen / umsonst gib ichs wieder!) versehen können. Was die kleinen Gold- und Silber-Stücklein anlangt / müssen sie ins Feuer/ und aus diesem zum Goldschmied. Wie sie es mit der Neh- und Stepp-Seide/ item mit denen überbliebenen Knöpfen machen / das erfahret man öfter / als lieb seyn kan. Sie fordern viel / und vernehen wenig. Überwinden mit weiten Stichen die Nähe-Löcher / gehen desto tückischer mit dem Faden um. Wann man nun das Kleid ein wenig getragen/ so sieht es/ bey abgeschossenen Faden/ aus / als ob Läuse darauf herum kriechen. Sie werffen in dessen immer nach der Hölle / (so heisset der ehrliche Spar-Kasten) aber ich glaube / es siset einer in der warmen Hölle / der alle diese / in die Hölle geworfene Trümer aufschreibt: Damit er ihnen dieselbigen / wo sie sich nicht bessern / in der Hölle wol berechnen und conto darüber führen könne.

Rechts.

habe Auf-  
weggeba-  
g und zum  
so wol des  
sagen wo  
ersten Ca-  
aben: Da-  
die Gebä-  
en.

ng gebiet/  
zur Bede-  
gebraucht;  
hren / was  
Nutter des-  
wegen vieler  
es Webers  
ugeben pfl-  
es manchen  
gen sey/ und  
n/ noch aus-  
Fach überall  
f die Finger  
verdriffen  
Beschüre des  
karn auf den  
tel gewesen.  
Exempel ist  
vier Eulen  
so Elen hat;  
n Bettel; so  
Tuchs gehen/  
Garns ge-  
tner Flach-  
unff achtels  
im drey und  
ch zum Ein-  
müssen; so  
zettelt als auf  
nderer We-  
fund Garn  
el breit sind/  
Bänge durch  
cht als drey  
das ist / von  
erfugegebene  
aus-Mutter  
ertheilen. Sie  
r die Fäden/  
1. Ihm auch  
rtigung des  
esrepet wird/  
lachzehlen zu  
ter kommen/  
aufgeschrie-  
Weber habe  
Er hat aber  
in / bey dem  
el Fäden/ als  
en. Fürsich-  
agene Tuch/  
aus ist / was  
e damit zum  
ie viel davon  
g doch einige  
Sprünge

ng gebiet/  
zur Bede-  
gebraucht;  
hren / was  
Nutter des-  
wegen vieler  
es Webers  
ugeben pfl-  
es manchen  
gen sey/ und  
n/ noch aus-  
Fach überall  
f die Finger  
verdriffen  
Beschüre des  
karn auf den  
tel gewesen.  
Exempel ist  
vier Eulen  
so Elen hat;  
n Bettel; so  
Tuchs gehen/  
Garns ge-  
tner Flach-  
unff achtels  
im drey und  
ch zum Ein-  
müssen; so  
zettelt als auf  
nderer We-  
fund Garn  
el breit sind/  
Bänge durch  
cht als drey  
das ist / von  
erfugegebene  
aus-Mutter  
ertheilen. Sie  
r die Fäden/  
1. Ihm auch  
rtigung des  
esrepet wird/  
lachzehlen zu  
ter kommen/  
aufgeschrie-  
Weber habe  
Er hat aber  
in / bey dem  
el Fäden/ als  
en. Fürsich-  
agene Tuch/  
aus ist / was  
e damit zum  
ie viel davon  
g doch einige  
Sprünge



## Rechts-Anmerkungen

Über

## Die Materie von Handwerckern.

**S**o bald nach Erschaffung der Welt die Menschen sich zu vermehren angefangen / sind die Mechanische Künste unter den Enckeln des Adams aufgekommen / vid. Genes. cap. 4. vers. 22. als die zu der Arbeit des Menschen / zu welcher derselbige / wegen des Falls Adams / ohne dem bestimmt war / sich am allerbesten schicketen: im massen es nach dem Göttlichen unveränderlichen Ausspruch geheissen: **Im Schweiss deines Angesichts solt du dein Brod essen** / vid. Gen. 3. vers. 19. Dahero dann auch nachgehends nicht allein der Allerhöchste Gesetz-Geber in seiner Republicque die Künste und Handwercke selbst eingeführet / vid. Exod. 31. vers. 1. & seqq. sondern es sind auch selbige hin und wieder in heiliger Göttlicher Schrifft approbirt und gebilliget worden / vid. 1. Paralip. 4. v. 14. Matth. 13. v. 55. Act. 18. v. 3. 1. Thessal. c. 4. v. 11. & Ecclesiast. c. 38. vers. 35. & seqq. Add. Hippolit. à Collib. de Increm. Urb. c. 15. lit. a. Jacob. Bornit. L. 2. de rer. suffic. cap. 3. & Klock. L. 2. de arar. cap. 35. num. 17. & seqq. Und dieses war nicht unbillig / angesehen es mit demselben dermassen beschaffen / daß kein Land / Republicque oder Stadt ihrer wird entbehren können / wo derselben Einwohner nicht an ihrer Gesundheit / nothwendiger Unterhaltung des Lebens / und andern unentbehrlichen Sachen mehr / Noth leiden wollten. Klock. L. 2. de arar. c. 35. num. 3. & seqq. & Bornit. L. 2. de rer. suffic. cap. 1. & 2. Dahero dann die Künstler und Handwercker einen Theil des gemeinen Wesens (als ohne welche dieses nicht bestehen kan /) bestellen / Aristot. Lib. 7. Polit. 8. Plato Lib. 2. de Rep. & Petr. Gregor. de Republ. Lib. 4. c. 9. und wird solches um so mehr glückseliger geachtet / jemehr die Handelschafften und mechanische Künste darin floriren / welches / wo es nöthig wäre / mit vielen Exempeln unterschiedlicher Städte erwiesen werden könnte. Vid. interea Carpzov. Lib. 1. Resp. Elect. 47. num. 1. & seqq. Klock. cit. cap. 35. num. 27. & seqq. It. num. 32. & seqq. Bornit. cit. loc. & Lundenpur. in Commentar. ad Jus Provinc. Württemberg. fol. 209. num. 1. & seqq. Und wollen wir anjehö mit Vorbengehung anderer Städte / welche denen Handelschafften und Mechanischen Künsten ihren Flor zu danken / nur allein die Stadt Nürnberg / anführen / welche es mit ihrem Gewerb so weit gebracht / daß hiervon das Sprichwort entstanden / **Nürnbergers Hand / geht durch alle Land.** Klock. d. c. 35. num. 33. & Carpz. d. Resp. 47. num. 5. So wird auch von den Handwerckern insgemein gesagt; **Daß ein jedes Handwerck einen güldnen Boden habe** / wiewol dieser Zusatz darben nicht zu vergessen / daß man denselben bis an die Ellenbogen suchen müßte. Bornit. lib. 2. de rer. suffic. c. 2. & Hippolit. à Collib. d. c. 15. lit. a. pag. 214. in fin.

Ben dieser Beschaffenheit nun / und weilien jetztgezeigter massen die Handwercker unter dem gemeinen Wesen unentbehrlich / soll eine jede Obrigkeit daran seyn / wie sie dieselbe nach Möglichkeit befördern könne. Klock. d. cap. 35. n. 1. Speidel. in Specul. Jur. voc. Handwercker. Lundenpur. ad Jus Provinc. Württemberg. f. 209. n. 1. & 2. & Hippolit. à Collib. c. 1. pag. 214. Welches auch in unterschiedlichen Reichs-Abchieden / als zum Bepspiel im R. A. zu Augspurg de anno 1548. anno 1551.

anno 1559. anno 1566. R. A. zu Speyer / de anno 1570. wie auch in der Policey-Ordn. zu Franckfurt / de anno 1577. guten Theils geschehen ist.

Solche Beförderung aber kan unter andern am besten beschehen / wann die Handwercker in gewisse Zünfften eingetheilt werden / in welchen denen Zünfftmeistern der Gewalt gegeben wird / daß sie unter ihren Zünfft-Genossen / von denen zum Handwerck gehörigen Sachen / cognosciren dörfen / angesehen hierdurch so viel effectuirt wird / daß unter den Handwerckern alles desto ordentlicher zugehet. Wehn. Obf. pract. voc. Zünfft. Befold. in singul. Tr. de jure Colleg. & in Theol. pr. voc. Handwercker & voc. Zünfft. Speidel. Specul. Jur. voc. Zünfft / Lundenpur. f. 214. num. 11. Knipschild. de Civit. Imp. L. 5. c. 2. num. 1. seqq. & Dn. à Scaatendorff im Teutschen Fürsten-Scaat. p. 2. c. 8. num. 9.

Wie aber die Bestell- und Anordnung sothaner Zünffte allein der hohen Obrigkeit in Krafft Landes-Herrlicher Superiorität zukommet / Ahalver. Fritsch. de Monopol. cap. 12. num. 1. & seqq. & Ertel. de Jurisdic. infer. L. 1. cap. 33. Obf. 1. Also werden die andere Zusammenzünfften / welche von den Handwerckern eigenmächtig und ohne Genehmigung der Obrigkeit / angestellet werden / nur für verbottene Conventicul gehalten / in welchen von Verrätheren / Zusammenschwörungen und Rebellionen geredet wird / welche demnach durch die Befehle bey grosser Straffe verboten sind. Vid. c. c. ff. de Colleg. illie. Add. Fritsch. de Monopol. c. 12. n. 6. & Knipschild. de Civit. Imp. L. 5. c. 2. n. 10. & seqq.

Den rechtmässigen und mittelst Obrigkeitlicher Auctorität angeordneten Zünfften hingegen / ist diese Freiheit mitgetheilt / daß sie Statuten und Ordnungen machen dörfen. Fritsch. c. 1. num. 7. welche gemeinlich Innungen / das ist / Einigungen / Vereinigungen der Zünfften oder Handwercker genennet werden. Speidel. Specul. Jur. voc. Handwercker. vers. *quamvis*. &c. Woraus dann zu schliessen / daß die Handwercker in gewisser Maß auch eine Jurisdiction haben / nemlich so viel eines jeden Handwercks-Zünfft / und deren zugehörigethane betreffen thut. l. f. C. de Jurisdic. & l. 2. §. f. C. de Conflit. pec. Add. Schuff. Cent. 1. conf. 79. num. 1. & Cent. 3. Conf. 34. num. 6. Nec non Knipschild. d. L. 5. c. 2. n. 18. Als welche an sothane Statuta sowolen / dann an andere Befehle verbunden sind. Carpz. Jurispr. for. p. 4. c. 45. de f. 10. num. 2. & Speidel. voc. Handwercker. vers. *Ac hujus*. & Voc. Zünfft. vers. *Interim*. Wofern sie nur hierdurch weder der ordentlichen Jurisdiction ihrer Obrigkeit präjudiciren / als von welcher sie deswegen nicht exempt und befreuet sind. Matth. Stephan. Lib. 2. de Jurisdic. p. 2. cap. 8. num. 2. & seq. Knipschild. d. L. 5. c. 2. n. 18. & seqq. Speidel. voc. Zünfft. vers. *hec tamen Jurisdicatio*. & Fritsch. de Monopol. c. 12. n. 8. noch auch ihre Jurisdiction auf andere Fälle / welche ihre Kunst oder Handwerck nicht concemiren / ausdehnen / angesehen ein solches ihnen keineswegs gestattet würde. Vid. Carpz. p. 2. c. 6. d. f. 9. n. 4. Richt. p. 2. dec. 80. num. 8. & Knipschild. d. c. 2. num. 20. vers. non verò. Wie sie dann auch in Aufsehung ihrer Innungs-Articul dahin sich bearbeiten sollen / daß nichts / was der Vernunft oder sonst den guten Sitten zu wider ist / mit hineingebracht werde: gestalten solches ohne dem keine Gültigkeit ob sich haben kan / per l. 1. §. ff. de Condit. institut. der gleichen unvernünftige Gewonheiten und Mißbräuche noch heut zu Tag leider unter denen Handwerckern angetroffen werden / wie dann dererselben einen gangen Catalogum

logum und supplement. re. ohnangeltag zu Re Conclufum der Euro Dabero dar der Handr Jure Civili verius camer firmation von ner Gültigk & Lib. 1. Ref 17. Inst. de J. 2. Richt. p. 2. & Lundenpur. zeit unbenot des gemeinet Articul in minic. Ballu num. 16. & L ober soll selbi Articul pass riechen / Vid. de anno 154 Ruhr. von gangen Neg pol. c. 12. per fen. Add. h voc. Handr denip. f. 220. in dem geme het / wann d bleiben / soni omnino Ber Resp. 47. per voc. Zünffe lich einem dri oder Nachth bet / wann si Personen / kannt werdi ben dem Spei sum. &c. c. 2. num. 70 mäßige Urfa spiel gehöret drungen eine 147. Lunden Welchem zu der Obrigt welchen sich ren kan / de num. 42. & 1 Lib. 1. de Ju gen nicht zu e die Handwe sie selbigen i wider alle N selbstem lauffi lungen miß dec. 112. n. 2. Was solches gehet dieselbige vor gerichtet we Berichter



logum und Register erzehlet Ahalverus Fritschius in supplement. Speidel. voc. **Handwercks-Mißbräuch.** 2c. ohnangesehen sie bereits anno 1671. auf dem Reichstag zu Regensburg durch ein ordentliches Reichs-Conclafum abgethan worden sind. vid. Anton. Faber in der Europäischen Staats-Canzeley p. 116. num. 4. Dabero dann sothane Statuten und Innungs-Articul der Handwercker / wenigstens heut zu Tag (von dem Jure Civili besitze Hermann. Vulci. in L. ult. n. 18. vers. verius tamen C. de Jurisdic.) der Obrigkeitlichen Confirmation vonnöthen haben / ander gestalten sie von keiner Gültigkeit sind. Carpzov. p. 2. c. 6. def. 9. num. 3. & Lib. 1. Resp. 48. per tot. Schneidew. ad §. constat. num. 17. Inst. de J. N. G. & C. Wesenb. ad tit. pand. de LL. num. 2. Richt. p. 2. decil. 80. n. 44. Knipschilt. d. c. 2. L. 5. n. 26. & Lundenf. f. 216. n. 12. Wie dann auch der Obrigkeit unbenommen / dasjenige / was dem Aufkommen des gemeinen Wesens zuwider / aus solchen Innungs-Articulen wieder heraus zu thun / und abzuschaffen. Dominic. Bassus. in Sem. Centur. Controvers. contr. 45. num. 16. & Limnae. in J. P. L. 4. c. 8. n. 298. Insonderheit aber soll selbige Sorg tragen/das keine solche Innungs-Articul passirt werden / welche nach einem Monopolio riechen / Vid. l. un. C. de monopol. & N. A. zu Augspurg de anno 1548. nec non zu Franckfurt. de anno 1577. Rubr. von Handwerckern / 2c. davon abermalen ein ganzes Register bey dem Ahalvero Fritschio de Monopol. c. 12. per tot. in specie verò. num. 21. & seqq. nachzulesen. Add. Knipschilt. d. cap. 2. num. 38. & seqq. Speidel. voc. **Handwercker** / 2c. vers. *Quod Scum* seqq. & Lundenf. f. 220. num. 3. & seqq. Oder/dadurch eine Confusion in dem gemeinen Wesen entstehen kan / welches beschiet / wann die Handwercker nicht bey dem Zhrigen verbleiben / sondern einer dem andern Eintrag thut. Vid. omnino Berlich. p. 1. dec. 26. per tot. Carpzov. Lib. 1. Resp. 47. per tot. Knipschilt. d. cap. 2. num. 81. & Speidel. voc. **Zunft** / vers. *valet insuper Sc.* Oder/dadurch endlich einem dritten / wider sein Verschulden ein prejudiz oder Nachtheil zugezogen wird/welches ebenfalls geschiet / wann sich entweder die Handwercker weigern / solche Personen / die mit Recht nicht für untüchtig mögen erkannt werden / aufzunehmen / davon einige Exempla bey dem Speidel. voc. **Zunft**. vers. *An Commentariis sum.* Sc. cum seqq. Mev. p. 3. dec. 39. und Knipschilt. d. c. 2. num. 70. & seqq. nachzulesen; oder selbige ohne rechtmäßige Ursachen aus der Zunft stossen / dahin zum Beyspiel gehöret / wann jemand ohngehehr / oder Nothgedrungen einen Hund oder Raß ertwirfft / vid. Pfeil. conf. 147. Lundenf. f. 212. num. 7. & Knipschilt. c. 1. num. 75. Welchem zu folge dann einige von denen Rechts-Lehrern der Obrigkeit gewisse Cautelen vorgeschrieben / nach welchen sich selbige in dergleichen Fällen nützlich reguliren kan / davon bey dem Klockio. L. 2. de Aetat. cap. 36. num. 42. & seqq. Speidel. voc. **Handwercker**. & Ertelio. Lib. 1. de Jurisd. infer. Obf. 3. nachzulesen ist / anerkennen nicht zu glauben / wie rigoros und hart oftmahlen die Handwercker gegen ihre Zunftgenossen sind / und wie sie selbigen öftters etwas zumuthen und aufbürden / so wider alle Recht und Billigkeit / ja wider die Vernunft selbst lauffet / welches denen Ständen des Reichs schon längst mißfallen hat. Carpz. p. 2. dec. 192. n. 2. & 3. & p. dec. 112. n. 2. & 3.

Was bißhero von den Zünften gefaget worden / solches gehet gemeinlich nur die Städte an / in welchen dieselbige von der hohen Obrigkeit angeordnet / und aufgerichtet werden. Dann in den Dörffern kan zwar der **Gerichtsherr** zur gemeinen Nothdurfft ebenfalls als

lerhand Handwercker / als zum Exempel / Becken / Metzger / Schneider / Schuster / Sattler / Wagnier / Schreiner / Maurer / und dergleichen / aufnehmen / Bidembach. qv. nobil. 7. Wehn. voc. **Vogtey**. & Ertel. d. cap. 33. Obf. 1. Jedoch aber / kan er ohne Vorwissen des Lands-Herrns keine geschlossene Zunft / wodurch das freye Gewerck gesperrt wird / aufrichten / angesehen solche Macht schon vorgedachter massen / einig und allein der hohen Lands-Obrigkeit zukommt. vid. Authores. supr. cit. Worunter dann (wie wir jetzt erweisen wollen) ein mercklicher Unterschied verliert:

**Zunmassen** ( 1. ) wo eine geschlossene Handwercks-Zunft ist / man keinen fremden Störer ein Gewerck treiben läffet / dahingegen auf dem Land regulariter keiner dem andern sein Gewerck niederlegen darff.

Nächst dem nimmt man ( 2. ) durch gewisse Politcey-Satzungen / nur solche Leut in die Zunft ein / welche sich ordentlich eingekauft / das Handwerck bey rechten Meistern erlernt / einen ordentlichen Lehr-Brieff vorzeigen / auf das Handwerck gewandert / und die Meisterstück gemachet haben: Hingegen auf dem Land werden keine dergleichen Subilitäten gebrauchet / massen man da weder mit Haus noch Hoff ansässig seyn / sondern ein jeder / der nur in gerichtlichen Schuß genommen ist / was er kan / hernachmals treiben darff:

Über diß gibts es ( 3. ) bey einer rechtmäßigen Handwercks-Zunft eine gemeine Laden oder Cassa, dergleichen einen Articul-Brieff / gewisse Freyheiten / Zunft-Täg und Straff-Fäll / welches aber alles bey den Handwercks-Leuten auf dem Land nicht attendiret wird;

Und dann ( 4. ) pflegt man in den Städten / wann man siehet / das die Zunft-Meister heimliche Verbindnus / oder einen Tax der Arbeit machen / demselben einen gewissen Tax zu setzen / da hingegen solches auf dem Land um desto willen selten zu geschehen pfleget / weil man daselbst ohne dem et was wolfeiler arbeitet / und die Victualia in bessern Preis sind / auch die Handwercker keine Bürgerliche Beschwerden auf sich haben. Ertel. d. c. 33. Obf. 2. Und solche Aufnehmung der Handwercker pfleget am allermeisten in den so genannten Frey-Dörffern zu geschehen. Dietherr. ad Befold. contin. voc. **Handwercker**. vers. in den Frey-Dörffern / 2c. Wiewol es unterweilen auch in den Städten geschiet / da aus seinen gewissen Ursachen Frey-Handwercker / als zum Beyspil / Frey-Becken / Frey-Schlächter / Frey-Schuster / so ausser der Zunft sind / von der Obrigkeit bestellt werden. Davon zu lesen Brunnem. ad l. f. ff. de Colleg. & Corp. n. 7. Welcher Freyheit aber ohne sonderbahre Erlaubung sich niemand anmassen darff / gleichermassen / wie es verboten / das solche Handwercker / die keine approbirte Meister sind / sondern Böhnhasen oder Störer genannt werden / wie auch frembde Meister in den Städten nicht in den Häusern arbeiten dörfen / Meichsner. tom. 4. Cameral. decil. 27. num. 15. Lundenf. f. 213. num. 9. Knipschilt. d. c. 2. n. 32. & seqq. & Adr. Bayer in Magistr. Prudent. jur. Opific. num. 478. seqq. davon aber nicht allein die privilegierte Personen und Frey-Häuser / Ludensf. c. 1. & Bayer. d. tr. nu. 557. & seqq. sondern auch alle diejenigen / denen es die hohe Obrigkeit aus seinen gewissen Ursachen vergönnet. arg. l. 3. ff. de Off. praesid. & l. 31. ff. de LL. Wie nicht weniger die Haus-Väter selbst / wann sie etwas in ihr Haus arbeiten wollen / exempt und befreyet sind / Bayer. d. Tr. n. 490. & seqq. als welchen lehtern es unverwehret / wann sie vielleicht ihr Mast-Vieh in ihre Haushaltung selbst

Q q q q q q

schlach

de anno  
anckfurt/  
ern am be  
isse Zunft  
unffemei  
nter ihren  
rck gehöri  
n hierdurch  
dwerckern  
pract. voc.  
& in Theol.  
del. Specul.  
11. Knip-  
Dn. 2. Se-  
p. 2. c. 8.  
13. sothane  
ist Lands-  
ter. Fritsch.  
de Jurisdic.  
andere Zu-  
ckern eigen  
keit / ange-  
il gehalten /  
wöhrungen  
h durch die  
id. 1. t. ff. de  
6. & Knip-  
teliche Au-  
t diese Frey-  
rdnungen  
gemeinlich  
inigungen  
ret werden.  
n. gumvri.  
ndwercker  
/ nemlich so  
deren zuge-  
2. §. f. C. de  
num. 1. &  
d. L. f. c. 2.  
n / dann an  
t. for. p. 4. c.  
rcker. vers.  
ofern sie nur  
iction ihrer  
ie deswegen  
han. Lib. 2.  
chilt. d. L. f.  
s. hac tamen  
8. noch auch  
e Kunst oder  
/ angesehen  
Vid. Carpz.  
1. 8. & Knip-  
ie dann auch  
hin sich beaw-  
ffe oder sonst  
ebracht wer-  
eit ob sich ha-  
ichen unvers-  
de noch heut  
rn angetroff-  
angen Cata-  
logum





schlachten / ihr Brod selbst bachen / ihre Kleider und Schuh selbst ausflecken ; ihre zerbrochne Tisch und Stühl / wie auch ihre Bücher-Gestell selbst wieder machen / ihre Bücher selbst einbinden / und durch ihre Weiber die Lichter in die Haushaltung selbst ziehen lassen wollen / und können sie deswegen von denen Handwerckern (welche sie zwar hierum mit scheelen Augen ansehen) nicht verklaget / weniger aber für Schärer gehalten werden ; Adian. Bayer. d. tr. n. 490. & seqq.

Von allen Handwerckern aber insgemein / sie mögen auffer / oder in den Häusern arbeiten / ist dieses zu merken / daß sie nicht allein wegen des von ihnen gebrauchten Betrugs / sondern auch wegen der Verwahrlosung / Ubertreibung / Fahr- und Nachlässigkeit Rechen-schaft zu geben haben.

Den Betrug derselben betreffend / so sind selbige mit so vielen subtilen betrügerischen Stücklein versehen / daß sie gewißlich die allervorsichtisten und klügsten Haus-Väter hintergehen können / dahero dann in wolbestellten Republicken nicht ohn Ursach gewisse beeydigte Personen oder Schaumeister verordnet sind / welche / wann sie etwas dergleichen finden / solches der Obrigkeit anzeigen müssen / so man Brod-Schauer / Tuch- oder Loden-Schauer / Fleisch-Schärer / und Fleisch-Schauer / Gold-Schauer / Weinstichler / *ic.* nennet. Davon zu lesen Lunden-sp. f. 214. num. 10. ibique Ordin. Württemberg. Knipschilt. d. cap. 2. num. 80. & Speidel. voc. Handwercker. vers. *Verum utcunque*, *Sc.* Add. Chur-Bayrische Landes-Ordnung. Tit. 20. §. 1. vers. Wann dann auch / *ic.* Da dann nach befundenen Umständen diejenige Handwercker / welche auf einem Betrug betreten worden / von der Obrigkeit gestraffet werden : In welche Gattung dann auch die Becken gehören / welche zu geringes Brod bachen / auch solches unterweilen lieberlich aufschwellen / und locker machen / daß es ein Ansehen gewinnet / zuweilen auch gar zweyerley Brod und Semmel bachen / und das vollwichtige / wann die Brod-schauer kommen / auf den Laden setzen / das andere hingegen im Schrancken verborgen halten. Fritsch in Senatore peccant. p. 88. welche demnach an manchem Ort das erstemal mit Geld / das anderemal aber mit der Relegation, gestraffet / Harppr. ad §. 7. Inst. de publ. Jud. n.

43. an einigen Orten aber von einer hohen Schupfen in das vorhandene Wasser gestürzet werden. Blumlach. ad art. 112. O. Crim. n. 3.

Nicht weniger gehören auch die Metzger hieher / welche betrügerischer Weis für ein gutes Ochsen-Fleisch manchmal ein schlechtes altes und zähes Rüh-Fleisch um einerley Preis zu verkaufen pflegen :

Item, die Wirth und Bierbrauer / die sich einer zu kleinen Maas bedienen / oder das Getranck verfälschen. Desgleichen auch die Schuster / so den Schuhen eine Glanz-Wäsche geben / Contra l. 3. C. de vell. holser. auch altes für neues Leder verkaufen. arg. l. 9. §. 1. ff. de stat. lib. & Tobia Granzii Disp. inaug. anno 1683. Jena habit. von Puschern. th. 89.

Item, die Weber / Schneider / *ic.* welche das ihnen zugestellte gute Garn und Tuch verwechseln / und eine schlechtere Materie zu ihrem Vortheil substituiren / oder auch gar ein zimliches davon abstehlen / welche demnach unterweilen mit der Scaff des Falsches (Crimine falsi,) nach Anleitung der P. H. O. art. 17. zuruck- len aber mit der Scaff des Diebstahls / nach bewandten Umständen / belegen werden / davon wir an einem andern Ort gehandelt haben.

Die Verwahrlosung und Ubertreibung / oder auch die Nachlässigkeit der Handwercker belangend / so ist gewiß / daß sie auch derselben halben Rechen-schaft geben müssen ; In welcher Absicht demnach sie verbunden sind / nicht allein die von dem Haus-Vatter ihnen zugestellte Materie / woraus sie etwas machen sollen / so sie selbige verlohren / zu restituiren / oder wenigstens den Werth dafür zu bezahlen / vid. Mev. ad Jus Lubec. Lit. 3. p. 197. sondern auch alles dasjenige zu erstatten / worinnen durch ihr Versehen / Nachlässigkeit und Unerfahrenheit dem Haus-Vatter einiger Schade zugezogen worden ist / Mev. in d. tr. lib. 4. p. 2. davon wir bereits bey dem XI. Capitel des ersten Buchs / §. 12. vers. Zum dritten / *ic.* Item L. 2. cap. 8. §. 1. & seqq. gehandelt haben. *ic.* Conf. omnino Chur-Bayrische Wähl-Ordn. Item, Becker-Ordn. Metzger und Fleisch-Ordn. In jure Provincial. tit. 25. 26. & 27. Und so viel auch mit kurgem von den Handwerckern / *ic.*

123 : 0 : ( 144

Ende des siebenden Buchs.

