



Das I. Capitel.

Vom Brot-backen.

Innhalt.

- §. 1. Man braucht im Haus-Wesen hundert Hände / und auf jede Hand hundert Augen. Nothwendigkeit des Brots. Leute / die niemals keins essen. §. 2. Woraus man in grosser Eheurung Brot mache. §. 3. Verurtheilungen der Becken: Das her ratbsam / sein Brot selbst zu backen. §. 4. Materie / daraus jetzt Brot wird. §. 5. Was Speltz oder Dinkel sey. Zeit zu mahlen soll kühl seyn / warum? Brandigt Weiz zu bessern. §. 6. Die Art das Korn zu nezen. §. 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 Teig und Sauertaig mache / ein Jahrlang aufhebe. §. 10. Wie das Salz an die Laib zu thun. Und wie man knete. §. 11. Was bey Ammachung des Teigs zu mercken. §. 12. Prob des Ofens. Das Einschleffen. §. 13. Wie lang mans im Ofen lass. §. 14. Man bestreicht es ausser dem Ofen und stellt es auf. §. 15. Hebt es auf / wo? §. 16. Einige Wortheil das Brot zu verspeisen.

§. 1.



Er 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 Rünsten werden beschäftiget seyn müssen / welche

fast täglich oder wöchentlich in einem weitläufftigen Haus-Wesen verrichtet / oder doch von des Haus - Batters Augen / wann er gleich deren hundert hätte / begucktet werden wollen: Ja! gleichwie man zu täglichen Arbeiten / wann sie nach Gebühr ver sehen werden wollten / gar genau hundert Hände braucht: Also möchten wohl / 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. Wiewohl ein sorgfältiger Haus-Batter gar leicht von der Schwindsucht 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 wohl beym Essen

und Trincken / als andern im Haus benöthigten 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 wohl Leute selbstnen 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 lasset eine Gasterey von denen kostbarsten Speisen prächtig / von allerhand Früchten lieblich / von Music und Tänzern erfreulich / und eine pompose Fürstellung des herrlichen Freuden - Lebens des Reichen Schlemmers; aber auch ohne Brot / seyn: Was wird der Gäste Wagen darzu sagen? Eben dieses / was jener Überwinder / zu seinem Überwindenen / der ihn herrlich tractirte / und kein Brot aufsetzte / 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 Chur - Fürstin wohl erkannt / welche sich gerundet; warum die Leute so alber seyen / daß sie Hunger stürben? wann die Noth an sie käme / so wollte sie ja lieber Brot und Holländischen Käse essen / als so elendig umkommen.

§. 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 ausgelernter Beck ist. Da müssen wohl die bloßen Kleyen herhalten: Man wendet zum Brot-backen wohl solche schlechte Früchte gedörzt 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 Eichel / aus welchen vor der Cereris Erfindung / Brot gemacht worden. Darzu gehören Castanien / Bucheckern / zarte Baum - Rinden / Wicken / ja auch wohl klein geschnittenes und in der Sonne gedörztes Stroh und Heu / wann mans vorher auf der Mühle klein gemahlen hat. Zur wohlfeilen 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 / angeschafft; oder man läßt zwar im Haus den Zaig anmachen / 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 gleichwohl das Brot bey dem Becken kaufen / und des Jahrs ein ehrliches am Gewicht weniger nehmen: Dann von dem wird er schwerlich oft mit gerechtem Gewicht abgefertigt werden. Und wann auch die Becken nicht vom Gewicht abzwaeken / so verbacken sie doch oft bald untüchtige / verlegene / alte Früchte (die sie mit allem Fleis / weil man sie nur wolfeil haben können / eingekauft) auf den Kauff; bald backen sie das Brot nicht recht aus: Nur damit viel von der darzu gegossenen Wässerigkeit dabey bleiben / und das Brot an Gewicht ein mehreres beitragen möge. Dieses Wasser wird ihnen auch bey nahe so wohl / als denen Bierbrauern / da sie es doch beyde umsonst 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 Zaig fein hoch auflauffe / 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 - kündigt wird / den grösssten Zulauff; weil man sich einbildet / man bekomme bey solchen Becken / um sein Geld / ein grösseres Brot; das ist wohl wahr / wann nur das Gewicht auch recht wäre: Dann die Grösse bestehet nur in einer aufgeschorenen Schwammigkeit / welche mit jährend - machenden Sachen / als Hopfen / Hefen / und Hölzel oder Sauertaig 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 Zaig selbst an / und läßt die Laibe bey dem Becken backen; oder man backe den selbst - angemachten Zaig 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 backen / ist das Meel. Daher werden die Feld - Früchte / als Weizen / Roggen / Gersten / und so fort an / von denen das dritte Buch viel zu erzehlen gehabt / durch den Müller erstlich zu Meel gemahlen / aus solchem Meel ferner mit warmen Wasser und Sauertaig / ein Zaig angemacht / 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 Fastereyen / Hochzeiten / Fest - Tagen und Ehren - Mahlen auftragen will / das ist meistens zartes weisses Semmel - Brot / vom Weizen - Meel. Also muß jederzeit das Mahlen voran gehen / und von da aus das Meel zu haben seyn; Es mag nun solches ein zartes ausgebeutetes 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 behelffen pflegt. Hingegen 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 / Gersten /

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/ mürhsend / oder mügeleinend wird. So gesäubert mag mans erst mahlen lassen. Wer dabei eine kalte Zeit aussiehet/ der thut seinem Korn am besten; dann was in warmen Tagen gemahlen wird / das wird auch / wann das Meel lang liegt / leichtlich aufeinander warm tumpfsicht und mürhsend; 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 liegen / sondern gleich / so bald es aus der Mühl kommt/ verbachen wollen/ so würde das Brod nicht so weiß / als das ist / welches aus lang-gelegenen Meel bereitet worden / gerathen. Es läßt sich aber das Meel am besten und längsten aufbehalten / welches man zu kübler Zeit/ und zwar da der Mond im Abnehmen war/ gemahlen/ hernach in Kästen und Fässer wohl hart und dicht aufeinander geschlagen hat. Zum guten schönen weißen Meel muß auch gang reiner Weizen genommen werden: der nicht brandig sey. Solte 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 ließe. Hat man sich aber mit Weizen / welcher gang vom Brand befreuet ist/ versehen / und befindet doch/ daß er gar zu dürr und trocken / so wird man ihn auch vorher zunchen / und eben dieses mit dem gar zu truckenen Korn fürzunchen haben: Außer diesem Rehen wird sich zuviel von dem Meel / in dem es gemahlen wird / verstäuben.

§. 6. Die Art und Weise zu Rehen ist diese: Wann man das alte Korn mit kaltem Wasser besprenget/ so menget man alles untereinander/ bis auf den untersten Grund. So läßt mans eine Nacht übereinander liegen / damit es wieder eintruckene / und zum Mahlen gerecht werde. Wann wir nun von solchem Rehen reden: so muß mans nur von gar alten verlegenen Korn verstehen; hingegen bedarff dasjenige / welches erst von der Erndte eingeführet und ausgetroschen worden / keines Einnegens / 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/ Brot oder Meel zu machen/ solches Korn nehme/ welches auf etwas steinigtem Boden gewachsen / und sein grosse und starke Halmen hat: Dann das ander hat leichte und lange Halmen / und 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 trenig Kleyen / aber desto schwärzers Brod; doch kommt es am Geschmack wieder ein / der kräftig ist. Vom Weizen fornt/ wie gedacht schönes Meel / und das Brot ist gut und weiß. Auch der Dinkel gibt sauber / gewichtig und schönfarbiges Brod/ gleich der Weizen auch thut.

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

dem Magen gibt. Derowegen ist obige Vermengung ein vortheiligs Werk. Wer es zu verbessern meint/ und das Brot noch verdaulicher und wohlgeschmackter zubereiten willens ist / der menge zu zweyen Dritteln Weizen oder Dinkels-Meel nur einen einzigen Theil vom Roggen- oder Korn-Meel. Will man für das Gesind / 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 Brot zureichten / so nimt man einen einzigen Theil Gersten unter vier Theil Roggen oder Korn/ und läßt Brot daraus backen / wann es gemahlen / und wohl untereinander temperirt worden.

§. 9. Wann nun entweder der Becken-Knecht/ oder die wohlgesetzte starke Back-Magd/ den Teig anmachen soll/ so müssen sie Meel un Wasser wol befehen/ daß sich keine Unreinigkeit darinn befinde. Weil nun jedes Brot bey uns mit Sauerteig zu machen/ und der selbe entweder bey den Nachbarn oder dem Becken zu holen/ oder von neuem anzumachen ist/ Und ich dennoch auch sogar sich viel einbildende Becken-Knechte kenne/ welche einen rechten Sauerteig anzusetzen/ gar geringe Wissenschaft haben/ und daher befürchten muß / es dürfften auch unter denen Back-Mägden einige sey / welche hierinnen Bericht vornöthen hätten / so will ich hier dessen Bereitung kurz und deutlich anzeigen. Wann man nemlich ein Meel mit warmen Wasser und Essig angerühret / ziemlich viel Salz darunter gestreut/ so setzet man diese Massam auf einen warmen Ofen/ so wird ein Sauerteig daraus. Wofern man gern hätte / daß der Teig desto eher zum Gebrauch aufgienge / so ist man nur etwas reichlicher mit Salz. Oder/ man rühret die vorher in laulichten Wasser geweichte Brosamen 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 vorrätig zu erhalten gesonnen / der hat anderst 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 Ruchlein / welche ander Sonnen erstlich gedörret / hernach an einem feuchten Ort aufbehalten 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 Salz/ wann das Brot nicht zu taub noch zu braun und scharf werden soll / wohl umzugehen wissen. Wann man also den Teig 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 Stuck 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. Wofern man im Semmer backen will/ so muß man bey Anmachung des Teigs 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 Teig/ unter welchem ein wenig vom Sauerteig gekommen gemacht; mit der Hand wohl unter und durch einander gerühret werden.

werden. Wann Meel darüber gestreuet worden/so wird die Massa 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 Sauerteig wohl aufgelöset/ mit dem Gestürzten wohlgeknetet; das läßt man noch einmal aufgehen/ wie vorher/ und mit unverdrossenen Armen und Händen der starcken Back-Magd dergestalt gearbeitet werden/ daß er sein fest werde; sollte aber die Magd ihr Amt hierinnen nicht wohl verrichten / so würde der gewisse Erfolg seyn/ daß das Brot zu leicht und in einer zahlreicheren Haushaltung zum Verspeissen 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 wohl in die Höhe gegangen seyn. Der von süßer Frucht will steiff gemacht und im Back-Frog wohl geknetet werden. Dem Schimmel kan eine Handvoll Salk / die unter den Zaig geworffen worden / wehren; Und eben so viel Kimmel ist nicht nur wegen dessen temperirten aromatischen/ salzichten Oels dem Kopf und der Däunung fürträglich; sondern das Brot wird auch um ein merckliches wohlgeschmackter.

§. 12. Wann nun die Arbeit / auffer dem Ofen/ bey nahe gethan/so muß unter der Zeit der völligen Zurichtung des Zaigs (daß man ja nicht bis an die Bünde warte) der Ofen erhitzt / und voran bereit gehalten werden. Wie er zu bauen sey / davon kan man aus dem andern Buch nöthige Belehrungen hohlen. Hier mercken wir nur/ daß das beste Holz von Buchen sey. Wiewohl unsere Becken meistens das spragelnde Fichten-Holz nehmen. Warum uns anders Brenn-Holz oder Reisse-Büschel hieher nicht anstehen/ist die Ursach weil von diesen die Hitze nicht gleich; aber wohl viel Aschen fällt. Indessen wo man den Ofen probiren will/ ob er genug erhitzt / so fährt man mit einer Schlaiffen / welche aus Dannen-Holz gespaltten worden/ oder sonst mit einem spröden Reiß innenwendig oder oben gegen des Ofens Gewölbe. Wann der Ofen heiß genug ist/so wird sich die Schlaiffe entzünden und kleine Füncklein aufglimmen lassen: Daher kan das Nachlegen wohl unterbleiben; und man vielmehr die Brände aus dem Ofen ziehe; weil man auch verhüten soll / daß sich die äussere Luft nicht in den Ofen ziehe/ so können dieses zu wehren/ einige glühende Kohlen vor dem Ofen-Loch liegende gelassen werden. Nach diesem / ziehet man die Asche und das brockichte Kohloder Sand-Werck / vermittelst einer Ofen-Krücke heraus/ und damit der Heerd gar sauber werde/ so wird ein alter Hader in reines Wasser eingeweicht / so naß um eine Stange gewunden: Damit man also den Ofen und den Boden / wo das einzuschießende Brod liegen und Backen soll / sein sauber zurichten könne. Nichts desto weniger muß mit dem Einschiesßen nicht so sehr geeilet; sondern der Ofen vorher deswegen zugemacht werden; daß die größte Hitze vorher dämpffe/ ehe man einschiesset: auffer 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 ausgebacken bekomme: Dem folgen die kleine Laibe/so lang/ bis der Ofen über die Helffte gefüllet. Hiebei ist zu verhüten/ daß 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 beysammen in dem Ofen/ wird er verschlossen; das Loch mit genehten Lumpen verstopfft/ und dieses darum/ daß der Ofen die Wärme unzer-

theilt / zur Ausbackung des Brots beysammen behalte. In diesem Zustand läßt man das grosse Brot bey vier Stunden. Weil man aber bisweilen sich in dieser Zeit/ und seinem eigenen Nachdenken 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 erlangen haben: Daher werdet ihr sie alle aus diesem vierstündigen Kercker zu betreyen wissen; dann wo ihr die Laibe zu lang darinnen lassen werdet/so habt ihr nichts gewisser zu erwarten / als daß das Brot innwendig Buchsfärtig/ hart und unannehmlich zu verspeissen wird.

§. 14. Ist nun das Brod 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 erstgemeldte Eise & 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 / daß das Untere oben sey. Würde man finden/ daß die untere Rinde / etwann von der Kohle oder Asche (die man wohl auszuscharren oder auszuwischen vergesen hätte/) gar zu dick wäre / so stellt man die Laib also/ daß sie auf der Seite stehen/ wo sie am härtesten sind.

§. 15. Indessen hat man ehe nicht mit der Verwahrung des Brods in Speiskammern oder Kellern zu eilen/ als bis es wohl erkaltet; dann wo man zu hastig damit wäre/so würde es auch desto mehr und eher verschimmeln/ und am guten Geschmack ein merckliches verlieren. Wiewohl wir Seighälse kennen / welche das Brot mit Fleiß verschimmeln lassen; damit dem Gefind 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 es wohl auf die Brot-Hänge / damit es allenthalben der Luft einen Zugang erlaube/ stellen. Der Sommer heist uns das Brot / daß es nicht zu sehr verfoche / oder schimmle/ in den Keller legen: Der Winter / daß 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 daß es ohne geiziges Absehen geschehe. Das nicht wohl ausgebackene wird am ersten verspeißt; dann sonst würde es um so viel/ mit längerem Verzug/ schlimmer werden: Als das ausgebackene besser wird/ wann mans länger unangeschnitten/ doch in mässiger Zeit / liegen läßt. Neben dem Neu-gebackenen muß man immer Alt-gebackenes noch übrig haben. Bisweilen frischet man das Brot 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 etwann zwey Stunden in dem Ofen gewesen ist: Dieses Brot wird sehr gut werden / wo ihrs gleich / nach dem Erkalten verspeißt. So gewiß nun das Brot das nöthigste in einem Hauß ist (daher wir gar was unentbehrliches anzudeuten sagen: Ich brauch es so nöthig als Brot. Es sen.) So fleißig soll ein Haußvatter auf die Bereitung und Verspeißung desselben Achtung geben.

Nichts

Rechts-Anmerkungen.

Über die Materie vom Brod-Backen.

Unter denen von dem Allerhöchsten / dem menschlichen Geschlecht erzeugten Wohlthaten / ist diese nicht vor die geringste / sondern vielmehr vor die wunderbarste zu halten / daß er demselben ein so treffliches Unterhaltungs-Mittel / nemlich das Brod / beschreibet 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 / daher es auch billich ein Gewürz aller andern Speisen. und von den Teutschen das liebe Brod genennet wird / dessen die heilige Schrifft offermahlen gedencket / und unter dessen Bedeutung andere Speisen so wohl / als auch alles dasjenige was zur Leibes Nahrung und Nothdurfft gehörig ist / verstanden haben will. Vid. Matth. 6. v. 11. Und von diesem Wort Brod / werden diejenige / so über eines Fische essen / Brödlinge / und unsere Knecht und Mägde / so in unserm Brod sind / gebrodte Ehehalten genennet / so daß das Wort Diener viel einen weitem Verstand hat / als das Wort Brödlinge / gestalten es auch Diener gibt / die nicht in dessen / dem sie bedient / Brod sind / oder über seinem Fische essen / welcher Unterschied in causa Orthenburg contra Bähern / vor diesem fleißig beobachtet worden ist. Vid. Gylmann. Symphorem. tom. 4. p. 1. Vor. 53. n. 12. & seqq. Add. Bald. in cap. in literis 24. X. de testib. & Wehner. Obl. pract. Voc. Brödeling. In dem nun das Brod vorgedachter massen zur unentbehrlichen Unterhaltung des Lebens gehöret / also haben sich die Römische Käyser zu allen Zeiten nicht unbilllich bemühet / und dieses eine von ihren größten Sorgen seyn lassen / wie nicht allein ein guter Vorrath am Getraid / sondern auch am gebaknem Brod selbst jederzeit vorhanden seyn / und hierdurch absonderlich zu theuren Zeiten dem Volk und Pöbel (welchen der Hunger ohne dem zu nichts Gutes treibet) ausgeholffen 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 gebaknen Brod gereicht und ausgetheilet worden ist. Vid. Vincent. Contar. de frum. Rom. largit. cap. 1. pr. & Demster ad cap. 38. Libr. 7. antiqu. Roman. Rofin. Worzu man dann gewisse Beambte gesehet / unter deren Aufsicht sothane Austheilung geschehen müssen / die dann deswegen Praefecti annonae, Curatores annonae genennet werden. Vid. l. 2. 3. 6. 11. C. Theod. de annon. Civ. & l. 2. §. 33. ff. de O. J. Welches / so der Vorrath aufgangen / wieder einen andern anschaffen müssen. l. 9. §. 5. ff. de admin. rer. ad Civit. pertinent. l. 1. §. 5. ff. de muner. & hon. & l. ult. C. ut rem. lic. in emt. Spec. se ex caus. ibique Perez. Diese Curatores annonae aber haben das Brod nicht selbst ausgetheilet / sondern nur ein gewisses Zeichen / so man tesseram frumentariam genennet / hingegeben / nach welcher 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. 4. l. n. 4. & 9. & Francisc. de Amaga ad l. un. C. de Cal-

lat. 2r. 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 wohl als die einheimische starke Bettler / die ihnen ihr Brod durch Handarbeit erwerben kunte / ausgeschlossen worden. r. r. C. de mendic. Valid. & l. 5. C. Th. de annon. Civ. (2.) die Inwohner einiger gewissen Häuser / auf welcher diese Gerechtigkeit gebuffet ist / l. 5. 11. 32. & 13. C. Theod. de annon. Civ. so man deswegen Panes adium genennet / weilen sie zu den End von dem Römischen Käysern / insonderheit aber / und zwar am ersten / von dem Constantino M. auf die Häuser geschlagen worden / damit um so viel desto eher die Leut zum Bauen angelodet würden / l. 11. C. Th. de annon. Civ. Daher dann auch dieses Brod von einem jeden Besitzer oder neuen Käufer des Hauses gefordert werden kunte / massen diese dingliche Gerechtigkeit dergestalten dem Haus angeliebet / daß sie auf einen jedweden Besitzer kunte gewälket werden. dd. 11. Und dann (3.) hatten sich auch dieser Austheilung die Soldaten zu erfreuen / als unter welche gleichermassen zu gewissen Zeiten Brod ausgetheilet 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 öftern Testaments Weise beschehen ist / gleichwie aus des Horatii. Lib. 2. Sacyra 3. abzunehmen. Add. Henric. Linck. de panib. Civil. membr. 2. n. 4. Dergleichen Austheilung man zu Teutsch wohl eine Brod Pfründe nennen könnte / und zwar nach dem Exempel der Layen-Pfründen / welche auf beschehene Vorschriften des Käyfers conferirt werden; daher dann Wehnerus in Obl. pract. voc. Panis-Brief das von dem Käyser um eine Layen-Pfründe beschehene Ansuchen nennet / Vorschriften um Layen-Pfründe / und Präsentation-Schriften eines Käyfers auf ein Gottes-Haus um eine Pfründe zur Buchen und Kellers / einem alten Diener / r. Welche Benennung unter andern auch hierdurch um ein merckliches bestärket wird / daß öfters auch privat-Personen der Obrigkeit ein gewisses Geld erlegen / damit sie darvor entweder den Unterhalt oder etwas gewisses an Kost / Lebenslang genießen mögen / so man ebenfalls eine Pfründe oder Pfründe-Kauff nennet. Linck. d. dissert. membr. 1. n. 20.

Damit wir aber unsern Zeiten etwas näher treten / so wird auch noch heut zu Tag so wohl für das Brod / als auch für die Arme / in wohl-bestellten Republicken Sorge getragen: Für jenes zwar / daß es nach Einfauff des Getraids und im gerechten Gewicht / verkäuffet werde / darvon wir bereits bey dem Ersten Buch Cap. 17. §. 8. verl. zum vierten. r. gehandelt haben: Vor diese aber / damit sie vor Mangel nit zu gar Grunde gehen mögen / gestalten solches wider das Gebot Gottes liefe / vid. Deut. 15. v. 4. welches an besagter Stell also lautet: Es soll allerdings kein Bettler unter euch seyn. Und dieses Gebott gehet nicht allein die Privat-Personen / sondern auch vornemlich die Fürsten und Obrigkeiten als allgemeine Lands-Väter / ihres tragenden Amtes halber an / als denen hauptfächlich obgeleagen / daß sie zur Theurungs-Zeit / nach dem Exempel Constantini und anderer belobten Kaiser ihren erschöpfften armen Unterthanen / mit Lebens-Mitteln an die Hand gehen / vid. not.

not. jurid. ad cap. 18. §. 1. Libr. 1. Dann ob sie gleich selbige zu ernähren nicht schuldig sind / weilen sie aber dennoch aus derer Unterthanen Güter / die zur Unterhaltung der Stadt gehörige Kosten / hernehmen / als ist es im Gegentheile billig / daß sie auch ihrer Unterthanen und Bürger Wohlfahrt befördern / und auf deren Unterhaltung zu theuren Zeiten bedacht seyn. Linck. c. diss. membr. 3. n. 7. Welchen zu Folge dann in wohlbestellten Republicken nicht allein ein guter Vorrath an Früchten zu wohlfeilen Zeiten zusammen gekauft / und den Unterthanen zu theuren Zeiten darmit ausgeholfen wird / allermaßen aus dem Fürstlichen Würtemberg. Ausschreiben de anno 1619. d. 5. Martii fol. 326. Die Vorraths-Früchte betreffend. 2c. zu sehen / dessen merckwürdige Wort also lauten: Daß sich die Städte / Flecken und Communen / mit einem Vorrath an Früchten / jederzeit nach Beschaffenheit eines jeden Orts / also gefast machen / und zeitlich versehen sollen / damit im Fall folgender Noth und Frucht-Mangels denselben / vermittelst Göttlicher Hülff und Gnaden / so viel möglich / begegnet werden / und der arme Mann zur Zeit solchen Nothfalls / sich samt Weib und Kind / vor großem Hunger und Dürffrigkeit / an etwas versichern / und solcher Vorrath zu erfreuen haben möge. Es sollen auch jeder Orten / so wohl in Städten / als in Ambts-Flecken / durch die Amt-Leut und Gerichte / sündere Vorraths-Pfleger aus dem Mittel deren von der Erbarkeit / auch die zu solcher Verrichtung ihrer Erfahrung halber qualificirt / verordnet werden / welche die Frucht treulich verwalten und versehen / und alle Jahr ordentliche Rechnung ihres Einnehmens und Ausgebens erstatten. Add. Lundenp. ad Jus prov. Würtemberg. fol. 457. n. 4. sondern es werden auch / zur Verpflegung der Armen / Armen-Häuser und Hospitäler / item Gottes-Bästen angeordnet / darinnen das Allmosen entweder täglich / oder nur an Sonn- und Fest-Tagen von Haus zu Haus in den öffentlichen Gast-Höfen und Herbergen / item auf öffentlichen Mahzeiten / desgleichen bey Hochzeit-Lauff- und Leich-Actibus gesammelt / auch bisweilen wegen Läutung der Glocken / nicht weniger wegen der Sitz in den Kirchen denen Armen zu Lieb etwas gefordert wird / so man Glocken- und Stuhl-Geld nennet. Fritsch. de valid. mendicant. cap. 2. per tot. Wann aber dieses alles nicht erklecken wolte / müste die Obrigkeit nothwendig zu andern Mitteln greiffen / und vor ihre erarmte Unterthanen und Bürger Sorg tragen. Franzk. Lib. 2. Resol. 7. n. 2. legq. Dahero dann selbige zu Theurungs-Zeiten nicht allein unter die Nothleidende Brod austheilen läffet / sondern auch die Reichen zwinget / daß sie entweder ihr Getraid / oder das daraus gebachene Brod um ein billigen Preis verkaufen / oder auch / nach bewandten Umständen / ohne Entgelt zur Nahrung hingeben. V. l. un. C. ut nem. lic. in empt. spec. ibique Francisc. de Amaga. n. 10. legq. & Gomez. 2. var. resol. cap. 2. n. 51. Dann gleichwie man zu guten und wohlfeilen Zeiten das Allmosen nur allein von dem / was einem nach Erhaltung seines und der seinigen Stand überbleibet / zu geben schuldig ist. Covarruv. lib. 3. var. resol. 14. n. 5. & Paul. Laymann. Theol. moral. tract. 3. c. 6. Also wird im Gegentheile zu Hungers- und Theurungs-Zeiten / nur eines jeden eigene Nothdurfft / nicht aber dasjenige / was zur Erhaltung des Staats gehöret / excipiret und ausgenommen / so / daß unsers Nächsten Leben / der Würde unsers Staats allerdings vorgezogen / und die Gefahr / worinnen er steckt / auch / mit Einziehung unsers Stands / abgewendet werden soll / und dieses um

so viel desto mehr / als gewiß / daß bey Gott derjenige sich eines Todschlags schuldig mache / welcher einem Armen / der in äußerster Hungers-Noth steckt / nicht hüffliche Hand bietet. vid. can. palce. 21. dist. 88. & l. necare. 4. ff. de alend. liber. Worvon Conrad. Theodor. in seinem Discurs vom Allmosen. qv. 3. also geschrieben: So lehret und will die Schrift / daß wir nicht nur von dem / was uns von unserer nothdürfftigen Unterhaltung / eines jeden Stands und Herkommens gemäß / übrig / den Armen und Dürfftigen mittheilen / sondern / wo es entweder die Gelegenheit / oder unvermeidliche gemeine- oder Privat-Noth erfordert / auch von dem / so uns selbst zu unserer und der unserigen Unterhaltung nöthig / den Armen geben. Item qv. 4. in verb. Daß wegen des Publici Interesse / der Magistratus bey einem oder dem andern / der sich der Gebühr nach nicht angreiffet / ex officio und von Amtes wegen. Einsehen zu haben befugt / massen jedes Orts Herkommens / imgleichen es auch die gemeine Noth erfordert; als wann eine grosse Theurung oder Hungers-Noth unter dem gemeinen Volck / da kan die Obrigkeit bey den Reichen wohl das Compelle brauchen / daß sie den Armen das Allmosen geben / wann sie es nicht thun wollen. Add. Linck. d. diss. membr. 3. n. 10.

Nicht allein aber trägt noch heut zu Tag vorgedachter massen die Obrigkeit in wohlbestellten Republicken vor die Armen Sorg / sondern es geschieht auch solches von Privat-Personen / und dahin gehöret zum Exempel das Allmosen-Brod / so sie hier und dar alle Wochen gemeinlich am Freytag unter die Armen austheilen lassen / wiewohlen unterweilen / an statt des Brods / auch Geld gegeben wird. Item die Spenden / oder das Spende-Brod / so man / aus Verordnung gutthätiger Personen denen Armen mittheilet / gestalten zuweilen die Reiche in ihren Testamenten oder letzten Willens Verordnungen hiervon also caviren / daß nach ihrem Tod / so viel Geld / oder sonst ein gewisses Capital an einen sichern Ort angeleget / und die davon fallende Pensiones oder Zins / entweder am Geld / oder davor gebacknem Brod / jährlich auf einen gewissen Tag / unter die Haus- und andere arme Leut / ausgetheilet werden sollen / davon bey dem Wehnero voc. Wat. Wat-Spende: Item bey dem Ahalvero Fritschio in supplem. Speidel. voc. Spende. nachzulesen ist. Nicht weniger gehöret auch ferner dieses hieher / wann jemand einem andern zu seiner Nothdurfft Brot leyhet mit dem Beding / daß ihm solches zu seiner Zeit wieder gegeben werde. Von welcher Wiedergebung dann bisweilen auf das Gewicht / bisweilen auch auf die Zahl des geliehenen Brods zu sehen ist: Jenes zwar geschieht / wann das Brod in der Stadt kein gewisse Quantität und Gewicht hat; dieses aber / wann die Quantität und Gewicht desselben durchgehends gewiß und richtig ist. vid. Bartol. in l. 2. §. 1. ff. de R. C. & Vinn. ad pr. Inst. quib. mod. re contrah. obl. n. 2.

Bis hieher haben wir gezeiget / wie so wohl von der Obrigkeit / als auch von einem jedem Haus-Vatter den Armen das Brod mitgetheilet werde. Ist noch übrig / daß wir auch erörtern / wie die Austheilung des Brods zuweilen auch unter andere Personen geschehe. Da wir dann dasjenige / was hieroben bereits von den Brods-Pfründten gedacht worden / allhier mit Stillschweigen übergehen / und nur dis einige mit anhängen wollen / daß heut zu Tag an vielen Orten gewissen Inhabern einiger Häuser / wann sie entweder auf einmal / oder alle

M m m m m

Jahr

Jahr etwas gewisses an Geld erlegen / wöchentlich ein gewisse Quantität am Brod gereicht werde / Linck. d. Diss. membr. 3. n. 14. welche Reihung auch / sofern sie dem Haus anhängig / zu Lehen verliehen werden kan / ob gleich davor kein jährliches Geld bezahlet wird. gloss. ad versic. sciendum est. 2. F. 1. add. Zal. de feud. part. 4. n. 14. & seqq. & Sonsber. de feud. p. 8. n. 25. & seqq. So geschiehet es auch zum öfftern / daß an einigen Orten denen Beambten zu gewissen Zeiten / das ist / gemeinlich an den Christ-Ferien oder Neuen-Jahr / die Christ- und Neu-Jahr-Semmeln ausgetheilet / den Pfarherren aber von ihren Pfarz-Kindern ebenfalls an dem Christtag einige Brod gegeben werden / Linck. c. Diss. membr. 3. n. 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 / wobei aber wegen des Gewichts dieses zu beobachten / daß ein jeder ein solches Brod dem Pfarrer und Messner geben muß / so gut er es in seiner Haushaltung und vor sich selbst bäcket / allermassen in der Sächs. Kirchen-Ordn. art. gen. 40. §. damit sie auch 1c. mit nachfolgenden Worten versehen: So soll auch hinfürs ein jedes Brod / so man zu geben schuldig ist / ein gewöhnlich Hausbacken-Brod / und aufs wenigst einen Groschen werth seyn / 1c. Wiewohl auch unterweilen / wann es anders also Herkommens / an statt des Brods / Geld geben wird: vid. d. art. 40. ibi: Da auch die Gewohnheit / den Pfarrern und Messnern Brod zu geben. Add. Carpz. Jpr. 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 denen Geistlichen entweder von Tag zu Tag / oder von Wochen zu Wochen durch des Altmussen-Pflegers / oder geistlichen Vatters Hand verrichtet worden / so man *Panes prebendarios* genennet. vid. Charles du Fresne in Glossar. verb. *Panes prebendarii*. & Petr. Gregor. Tholof. S. J. V. L. 15. c. 23. n. 24. item Joach. Steph. Lib. 2. Inst. Jur. Can. c. 9. n. 9. Nichtweniger ergibt sich auch / daß den Frohnern und Scharwerckern das so genannte Frohn-Dienst- und Scharwerck-Brod gegeben wird. Dann obwohlen solche Leut ihr Scharwerck auf eigene Kosten verrichten müssen. arg. l. 18. ff. de oper. libert. Add. Gail. de arrest. Imp. c. 10. n. 6. & Coler. de Process. Execut. p. 1. c. 9. n. 96. So hat es doch ein andere Bewandtnus / wann solche Personen dermassen arm / daß sie ihnen selbst keine Nahrungs-Mittel anschaffen können / und mit diesem Frohnen ihr eigene Arbeit versaumen müssen / massen an vielen Orten in diesem Fall Herkommens / daß den Untertanen bißweilen Speiß und Trancß zugleich / biß-

weilen Brod und Käs / und solcher gestalt nur die Speiß allein / bißweilen aber Brod allein gereicht wird. Mey. p. 4. dec. 133. n. 1. seqq. & Brunnem. ad l. 18. ff. de oper. libert. n. 15. Über diß pfleget auch unter denen Soldaten Brod ausgetheilet zu werden / so man *Commis-Brod* / und wann es Daurung halber / zweymahl gebacken worden / *Zwyback* nennet davon zu lesen / t. t. C. de Erogat. milit. annon. Add. Joh. Burger. observ. milit. Cent. 1. obf. 71. Dann obwohlen heut zu Tag den Soldaten ihr Sold in Geld bezahlet werden soll / vid. Fußknechts 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* zugefichen. Von deren Quantität aber die *Verpflegungs-Ordinanzien* zu lesen sind. vid. Burger. d. Cent. 1. obf. 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 verdient / gebührend hiermit abgestraffet werde; Unter die erstere Gattung gehöret das so genannte *Schöpfpen-Brod* / so von den Becken / so Hall in Sachsen jährlichen an den größten Jahrs-Festen / einem jeden Schöpfpen insonderheit zu Haus geschicket werden muß / und in einer gewissen Zahl bestehet; welche Beschwerde / nach dem Gezeugnus Ahasveri Fritschii in supplem. Speidel. voc. *Schöpfpen-Brod* / der Becken-Zunft allda von sehr langen Zeiten her / als eine Straff soll aufgelegt worden seyn. Unter die andere Gattung 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 S aqua refect.* sondern auch die Layen / nach Gestalt ihres Verbrechens / beleet zu werden / vid. Carpzov. prax. Crim. p. 3. qv. 133. n. 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 Schotel. de antiqv. in Germ. jur. cap. 28. p. 558. vers. moris 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. *Panes nuntii.* nachgelesen werden.

**

Das II. Capitel.
Vom Malzen.

Inhalt.

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

§. 1.

Malzen ist der Anfang zum Bierbrauen / und ohne dasselbige kan man darinnen nicht wohl 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 dürffte sich / wegen des Auslachsens 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 trische Gersten aus den noch grünen Ähren heraus / die herausgefallene Körner schauffelten und trugen sie in weite und große Körbe zusammen / und wuschen sie mit Wasser fleißig ab / nachgehends wurde die Gersten an der Sonne getrocknet / und / an statt der Mühlen mit Stämpfeln / Stößeln und Prügelein zerstoßen und gebrochen. Allein diese beyde Gattungen des Malzen gehören nunmehr unter die alte Welt und derselben unvollkommene Kunst-Stücke / 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 mögte: Darnach wird sie abgeschlagen / und auf dem Malz-Tennen zu Hauff gebracht und fleißig geschossen / damit sie abtrucken / erwärmen und völlig auswachsen könne: Hiernächst wird sie aus einander gebratet / und täglich etlichemal mit Röhren geföhret / bis sie abgeköhlet ist / und darauf nach und nach gedörret werden kan; da besprenget man sie noch einmal mit Salzwasser / säßt 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 Entwurff des Malzens. Weil aber viel gute Erinnerungen nothwendiger Weise allhier noch müssen beröhret werden / ohne welcher Beobachtung das Werk unter den Händen misrathen mögte / so wollen wir auch von solchen / damit es unserem tugem Haus-Vatter in keinem Stück an genußamen Unterricht fehle / das meiste in nachfolgenden Absätzen deutlich bezubringen / beßissen seyn.

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

man vermischet in gewisser Maas beydes untereinander. Nun sind aber diese Früchte an der Härtigkeit ziemlich unterschieden / daß sie also über einen Kamm 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 Waiz 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 wohl / daß der Waiz 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 geschieht / Sommer- und Winter-Gersten miteinander soll gemulget werden / nicht in Vergessenheit stellen / dann auch diese will vor jener einen 24stündigen Vorzug haben. Zu dem Einweichen gebraucht man bey uns zum Theil große Kuffen / die beynabe 20. Eimer fassen / theils geringere / die Becklein genennet werden / und über 8. oder 7. Eimer nicht wohl halten. In etlichen Brau-Stätten hat man in dem Tennen eine eigene Weich-Kuffen / in die man von dem obern Boden durch eine Rinne oder bretternen 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 wol-gesäuberte 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 gefüllet ist / frisches Wasser hinein geschüttet / und so lang damit angehalten / bis das Wasser über die eingetragene Früchte ohngefähr einer Hand hoch schlägt; weil aber das Wasser täglich gerne etwas einzutrocknen pfleget / muß man den 1. oder 2. 3. und 4. Tag das Nachschütten / es seye nun viel oder wenig / nicht aus der Obacht lassen.

Unterdeßen wird das taube oben aufschwimmende Gefod mit einem Körblein oder Seyher fleißig weggesaumet und weggenommen; wiewohl man es auch / wo man nicht fürchten darff / daß es sich voll trinckt / und wieder zu Boden sinken würde / 1. oder 2. Tage / ehe man es wegnimmt / oben drauf darf 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 feuchte Frucht allein übrig bleibe. Demnach aber an der rechten Erweichung der Frucht viel gelegen 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; geschieht jenes / so ist noch nicht genug geweicht. Andere halten dafür / wo die Gersten im Truffen sich weich befinde / oder aber das Bälalein oder Häutlein fahren lasse / so seye das ein gewisses Merkmal ihrer gebührenden Erweichung. Von Waiz und Haber nehmen einige auf gleiche Art die Probe. Sie fassen von dem Waiz 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 gewicht 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 Schieß-Schauffeln aufgeschüttet / etwan ein Knie oder anderthalb 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 ablaufen / und das Getraid übertrocknen möge. Darnach wird es wieder in einen Hauffen eines Knies hoch zusammengekehrt 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 Öffnung 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 auswachsen / 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 Kraft 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 Mulz-Schauffeln fleißig gerühret / und in die Höhe geworffen / damit die Hitze herauskommen / und das Getraid verkühlen und am auswachsen möge gehindert werden. Man führet es dünn / und bloß eines Schubes tieff. Diese Arbeit währet bisweilen Tag und Nacht / auch wohl 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 eigenen Schwelk-Boden hat / kan man die Arbeit darauf verrichten / wiewohl es auch auf grossen Malz-Tennen bey uns gemeinlich verrichtet wird. Bey warmen Wetter rühret man öfters als zweymal / bey kaltem aber hat man nicht nöthig der Arbeit mehr zu machen.

Wann dieses nun alles geschehen ist / so wird das Malz müßig 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 allererst berührte Arbeiten wohl 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 bestehet im Ausbreiten und Wenden des Malzes / mit dem man so lang anhalten muß / bis es ausgeschwitzt / fracht und knallt / und also 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 Treibern : 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 verderbet 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 übergehen.

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.

D Um Bierbräuen / und glücklichen Ausschlag desselben / 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 / Lufts / Wassers und Getraides Natur und Eigenschafft 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 anlegt / oder doch mit seiner Gegenwart und munterem Fleiß alle Nachlässigkeit

figkeit aus den Gemüthern derer / denen die Sachen anvertrauet sind worden / auszutreiben bemühet ist.

§. 2. Zum Zeug des Biers nimmt man / nach Gelegenheit der Orter verschiedene Getraider. Insgemein bleibt man bey Weizen und Gersten: an einigen Orten aber bräuet man auch entweder von Habern und Dünckel / jedes besonder genommen / oder man vermischet sie mit vorgeanntem Getraid. Die Gersten ist entweder zweyzeilet / oder drey / vier / und sechszeilet. Die Erstere wird im Bräuen den andern vorgezogen: Hingegen die letzte Gattungen behalten in der Kuchen das Prae vor der / so nur zwey Reihen oder Zeilen hat. Ingleichen hält man auch die weisse Gersten vor besser und tauglicher / als die braune und gelb-rothe / dieweil sie dünne Bälglein hat / und daher zum Sieden und Brauen gar wohl tauget. Eben dieser Unterschied ist auch bey dem Weizen zu merken / dann einer ist roth / und der andere weiß. Dieser giebt viel Mehl / und tauget deswegen vor die Becken; jener aber taugt zum Malz / und giebt dem Bier eine schöne Farbe und lieblichen Geschmack. Der Habern gehört zwar sonst mehr vor die Thier als vor die Menschen / dieweil er von Natur grob / stark und scharff ist: allein / wo man wenig Gersten und Weizen hat / achtet man diese Eigenschaft nicht / wiewohl man sie auch mit Untermischung der Gersten oder des Weizens etwas geschlechter und gelinder machen kan. So ist es auch mit dem Dünckel beschaffen / der nur an den Orten zum Brauen genommen wird / wo er häufig / hingegen Gersten und Weizen schlecht gebauet / und aufgebracht werden. Im übrigen scheint dieses fast unnötig zu erinnern / daß man zu guten Bier gute Früchte nehmen soll. Dann das lehret uns die Vernunft / daß eine genaue Gleichheit / in Eigenschaft und Maß / dessen / was man gegeben / und wieder fordern will / soll gehalten werden. Daher von allen Getraid gute / zeitige / auf guten Feld gewachsene / und bey schönem Wetter wohl und trocken eingebrachte / wohl gedörrt und aufgehobene / nicht mit Einnehmung / sondern von sich selbst aufgetriebene Früchte zum Malz auszulesen sind.

§. 3. Nachdem aber mit blossem Getraid das Brauen nicht kan geendigt 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 Krafft und Stärke des Biers beysammen: 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 manches mahl häufig in Gestreich und Hecken. Dieser aber wird in Gärten oder Feldern gepflanzt und gebauet. Der beste darunter ist der gepflanzte Hopfen / so an Krafft / Geruch und Würkung den andern weit übertrifft.

In Erwehlung des Wassers zum Bierbrauen kommen nicht alle Haushalter miteinander überein. Etliche halten am meisten von dem Spring- und Brunnens Quellen-Wasser: allein andere vermeinen / es seye allzu hart und untauglich zum Sieden / dieweil es kein Salz bey sich hat / und daher langsam erhitzet / auch langsam wiederum gekühlet wird / so beydes sich zu dem Bier nicht schicket. Eben dergleichen Urtheil fällen sie auch von dem Pomp- oder Schöpf-Brunnens-Wasser / ausser dem / daß es mit grosser Mühe und Beschwernus muß heraus

geschöpffet werden. Die fließenden Wasser werden von etlichen gelobet / von andern aber verworffen / dieweil sie viel Unflat und Laimen mit sich führen. Das Regen-Wasser wird / ob es schon / wo es gesotten worden / zur Gesundheit am dienlichsten ist / dennoch mit scheelen Augen angesehen / weil es öfters / sonderlich in heißen Hundstagen und bey schweren und starken Wettern und Blitzen / zu verderben pfleget. Was die mineralische Wasser betrifft / so werden sie zwar von einigen gang und gart verworffen; allein andere bezeugen mit ihrer eigenen Erfahrung / daß diese Wasser / wo sie vorher eine Zeitlang in einer Wasser-Gruben oder Cistern temperirt werden / Bier von lieblichen Geschmack und guter Nahrung geben. Daher nun thut ein Haus-Vatter am besten / wo er sich nach anderer Exempel richtet / die inn- oder um seine Nachbarschaft sich mit Bierbrauen einen Profit und Ruhm erworben haben. Ich meines theils / wann ich in der zweifelhaften Sache eine Entscheidung machen sollte / wolte rathen / daß man dieses Wasser vor 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 Aenderung annehmen kan.

§. 4. Was das Bierbrauen selbst betrifft / so verfähret man damit / wie folget: So bald das Malz in der Mühle gebrochen ist / wird es auf Wägen in Säcken in die Bräustette gebracht / und in die Masch-Ruffen geschüttet / daß es darinnen maschen könne. Und weil vorher schon der Brau-Kessel mit Wasser angefüllet / und der Ofen geheizet worden / damit das im Brau-Kessel stehende Wasser auffieden mögte / so wird solches alsdann / wo es eine Viertelstund in einem Stück aufgesotten hat / mit Schupsen aus dem Brau-Kessel in hölzerne Rinnen geschöpffet / und dardurch in die Masch-Ruffen eingeleitet und eingeschüttet. Unter dessen / da dieses vorgehet / müssen die Brau-Knechte oder Abrührer mit den Rührstücken oder Masch-Gabeln immer zu auf- und umrühren / damit das Malz sich nicht zusammensetze und lege / sondern von dem Wasser wohl durchgangen werde. Wann dieses alles nach erforderlicher Nothdurfft geschehen ist / so wird Wasser und Malz mit Schöpfen in die Treber-Ruffe gebracht / und vier Stunden auf der Ruhe gelassen; bey uns trifft es von 8. Uhr / bis um Mitternacht hin / da dann hernach das Treber abgetrennet und in den See-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 seye / und was man vor ein Bier / als Gersten- oder Weizen-Bier machen wolle. Dieses ist gewiß / daß man beydes wohl und genug auffieden / und / wo es einsieden wollte / mit der Schupsen von der in dem See-Brand 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 welcher abgieren muß. Man soll hierzu keine alte noch saure /

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

richtet / und dem Braumeister mit Nachfüllen neue Mühe macht. Letztes 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.

Innhalt.

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

§. 1.



Als nützlichste und gemeinste Getränck 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 verbraucht werden / so wird ihnen auch deren Krafft und Würckung mitgetheilet. Daher nun mag es kommen / daß die Leute in Mitternächtschen Ländern von dauerhaftiger Natur / und stärkeren Gliedmassen sind / als dorten / wo man ohne Bier / mit Wein seine Leber anfeuchten 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 wohl an eben den Orten gebrauet werden / gerathen nicht alle gleich gut / sondern sind öfters wie Himmel und Erden von einander unterschieden. Nun können zwar allerhand Ursachen wegen des erstern Zufalls beygebracht werden ; allein die Ungleichheit der Wasser mögte wohl darunter die wichtigste seyn. Dann deren verschiedene Eigenschaften / nach denen sie entweder gesund / frisch / saul / letticht / weich und hart sind / oder aber von den Metallen und Mineralien etwas mit sich führen / werden wohl die

meinste Schuld dieser Ungleichheit auf sich gedultig nehmen müssen. Unter dessen will ich doch nicht laugnen / daß durchgehends von dem Unfleiß des Mulzers / von dem Unverstand und der Nachlässigkeit der Brauer / von dem Mangel des Getraids / und von dem Ueberfluß des Weins und daraus stießender Seringachtung 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 Weizen 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 / setz mache / u. ein gesunder und nützlicher Erant sey. Das ist das geringste Covent- oder Aßter Bier / welches etliche auch Nach Bier oder Dünns Bier nennen. Es ist ein Getränck 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 Bieres 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 Stätten und Ländern / in welchen sie gebrauet werden / als da sind das Einbeckische / Rostocker / Goslarische / Lüneburgische / Lübeckische / Danziger / Weizenburger / Spanndauische / Gustrauer / Breslauische / Altdorfsche / Wollauische / Leipzigerische / Schweinische / Glogauische / Naumburgische / und Zerbstische 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 mäßig sich ergötzet / oder dem Capitolio ein Bißlein hefftig zugesetzt haben.



Das V. Capitel.

Von unterschiedlichen Bier-Künsten.

Inhalt :

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

§. 1.

Schöner und klarer ein Bier an der Farbe ist / vor desto lieblicher und angenehmer wird es gehalten. Das nun zu erlangen / pflegen etliche Brauer so viel Stroh / als man in eine Hand fassen kan / Spannlang zu zerschneiden / und oben zum Spund des Fasses / das auf Hölzern liegen soll / hinein zu werffen : Darzu nehmen sie auch aus einem Back-Ofen gebrandeten Laimen / klopfen ihn klein / und schütten den gleichfalls in das Faß; doch werden / ehe dieses letztere geschieht / mit dem Heber ohngefähr 2. Maas Bier heraus gehet / dem Laimen wieder nachgegossen und zum Spund oben hineingeschüttet. Nach 2. oder 3. Tagen da dieses alles geschehen / 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 zuzubalten / so wird man allezeit einen klaren guten Trunck / so lang das Faß währet / zu hoffen und zu erwarten haben. Ich habe auch wohl gesehen / daß einige frische Wäisene Lehren deswegen in das Bier gethan / und oben den Spund des Fasses mit frischem Hopffen zugestopffet. Andere behelfen sich mit welchem Kummel / 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 etwann des Dritttheils so viel alles dieses verrieben sie hernach unter den Hopffen. Allein meines Erachtens dienet das mehr darzu / dem Bier einen wohlriechenden Geschmack / als eine beständige Farbe zu geben. Ich halte das für das beste und gewisste Mittel / wo man dem Bier eine ziemliche starke Würk giebt / und das Malz auf das beste / fleißigste und kühleste ausbringt. Dann so bekommt das Bier einen langen Gest und eine gute Farbe / welches bey schlechten / gewässerten und geringen Bieren nicht geschieht.

§. 2. Wann man haben will / daß ein Faß Bier nicht kuhnicht werden soll / sondern frisch und eines Schmaccks bleiben / soll man Bertram und Obergmännig 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 glüend werden lassen / und so in das Faß werffen / welches man darauf verspünden und 8. Tag ruhen muß lassen. Sauber geschelte Lorbeer sind auch dienlich darzu / wo sie in einem leinenen Tüchlein in das Faß gehänget werden.

Man kan auch die dicke zerschunden Rinden von den alten Bircken nehmen / einer Spannlang zerschneiden / und durch den Spund in das Faß werffen / es wird gute Würkung thun. Bierwohl ich muß es bekennen / wo man lang von einem Faß Bier trincken will / und doch gerne dasselbe gut und gerecht haben / mögte das wohl das beste Mittel seyn : Man nehme von Hopffen 4. oder 5. Hand voll / werffe alles in das Faßspünde 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 Luftloch bleibet / so wird man bis auf den letzten Trunck sein gusto darben finden können.

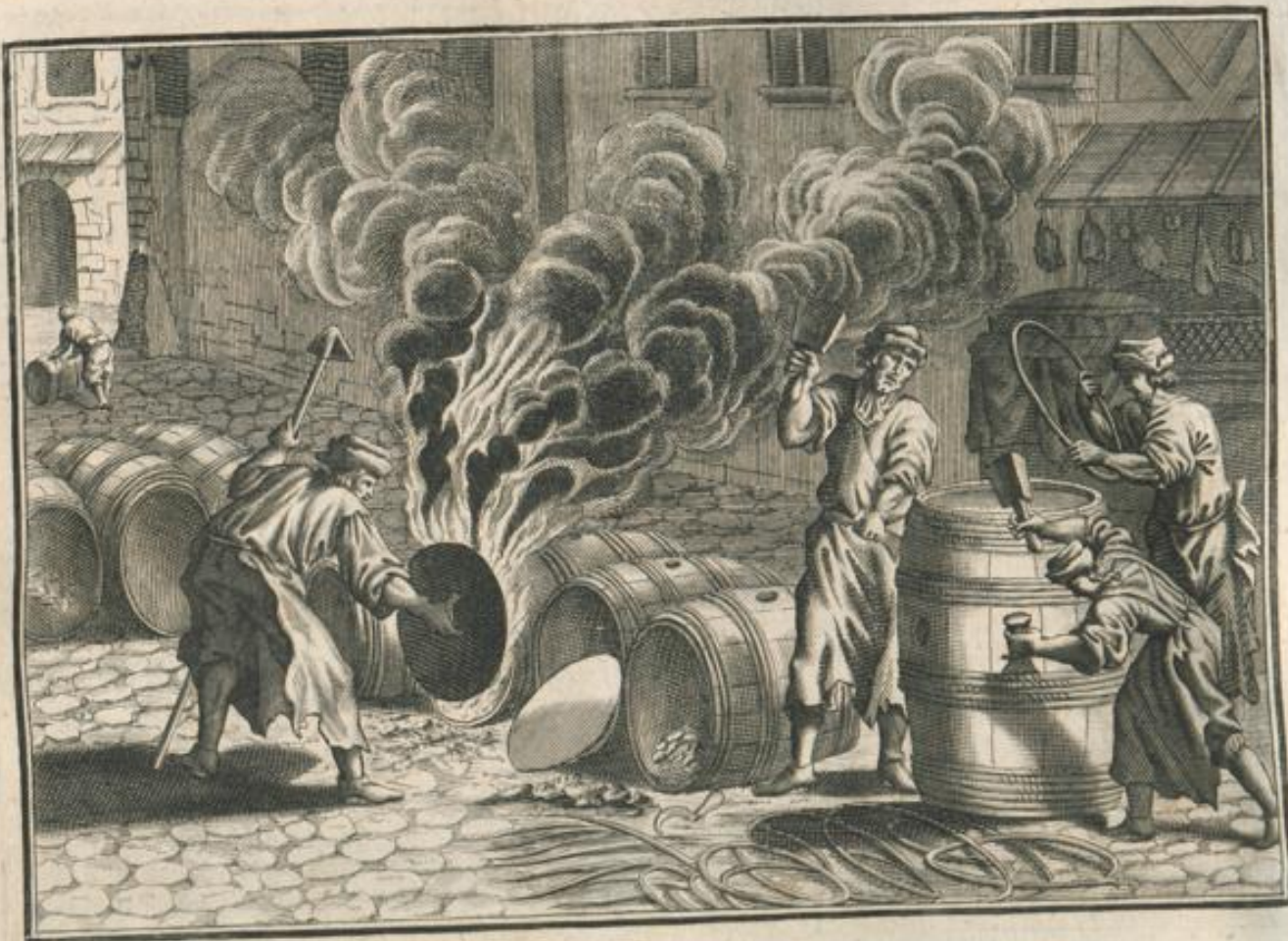
§. 3. Die trübe Bier zu läutern / haben die Bierbrauer unterschiedliche Vortheil erfunden. Die gemeinste sind / Kreiden in das Faß geleyet / oder Brombeer-Laub und gerstloffer Salgant an einem Faden in das Bier gehengt : Etliche rühmen auch das gebrannte Salz / von welchem sie eine Hand voll in eine Maas Wasser werffen / und wann es zergangen ist / alles mit einander in das Faß hinein schütten und über Nacht ruhen lassen. Man nimt auch Krauten und halb so viel Tannzapfen-Körner / und hängt beydes in einem Säcklein 8. oder 6. Tag in das Faß / so wird dem Bier seine verkehrte 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. seyen / wie die abergläubische Secken sich einbilden / in ein Bündlein zusammen / und hängen selbiges in das Faß. Man nimt auch Rheinfahr / Wachholder-Beer / rothe Benedikten- und heiligen Geistes Wurzel / eines so viel als des andern / und hängt sie in einem Bündlein nebst 4. frischen hartgefottenen ungeschelten Eyern ins Bier / Faß hinein. Wer nicht viel aufwenden will / kan sich wohl 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 Würkung thun die Linden- und Nußbaum-Blätter / wo sie mit Beyfuß und Wermuth in das Bier gehänget werden. Das beste aber ist wo das Bier wohl gehopffet / wohl gefortet / und in wohlgepichten Fässern / in kalte trockene Keller gebracht und geleyet wird.

**

Das



Das VI. Capitel.

Von der Fässer-Pichung.

Innhalt.

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

§. 1.

Eswäre übersüßig / den Hauß-Vatter in denen Vortheilen und Sachen / die zur Pichung der Fässer gehören / und erfordert werden / weitläufftig zu unterrichten / an erwoogen der Handel von einem jeden Schwarz-Büttner oder Binder kan erlernen werden / und ohnedem nicht gerne jederman darmit umzugehen sich belieben läßt. Dennoch aber damit auch in dem Stück kein Mangel sich eräugnen möge / wollen wir / nicht zwar das gemeine Pichen / sondern etliche besondere Vortheil / 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 beyläufftig 10. oder 12. Pfund Pechs halten mögte / und von Saltz / Krantwet- und Lorbeern / von jedem anderthalb oder auch wohl zwey Pfund / zum Vorrath an die Hand. Diese erst benannte Species soll man wol dörrer / zermalmen / oder klein zerstoßen / und in dem vorbenannten neuen Hasen / unter zugießen das gemeinen Pechs wol untereinander mi-

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

§. 3. Unter dessen / 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 gewieser 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 einfügen sollte / ihm etwas fleißig nachzugeben / damit sie nicht wahn oder leer werden können. Den Spund muß man gleichfalls in Obacht nehmen / ja es kan nicht schaden / wo man ihn mit nachbeschriebenem Deckel versieht: Man nehme von jeden /

der

der nachbenannten Specien/als da sind/Segel/Wermuth/ Körner/und Saß/benläufftig 16. oder 18. Loth/ und von gestoffenen Pseffer/Körnern halb so viel. Dieses alles menge man wohl untereinander/lasse es dürr werden/ und formiere sich einen Fellers-breiten Deckel daraus/der aber hin und wieder muß durchlöchert seyn. Wo man nun das Faß verspünden will/ so lege man zu erst einen gescheibten löcherichten 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.

Rechtliche 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 Cerevisiariorum §. 2. & seqq. Wem aber eigentlich die Erfindung des Biers zuzuschreiben? wollen wir zwar hier nicht unterlassen dasjenige / was Stumpsius in der Schweizer-Chronick lib. 2. cap. 2. fol. 18. Vom Ursprung des Biers anführet/allhier kühlich anzumercken/welches also lautet: Bey dieses Marli Tagen / so hat Osiris erstlich die Kunst erfunden/aus Gersten/ Hopffen und Kräutern das Bier zu machen / welches Getränck bey den Teutschen lange Zeit im Brauch gewesen ehe sie angefangen Weinreben zu pflanzen / und beplaget sich Plinius an einem Ort/das die Kunst sey erfunden worden/durch welche auch das Wasser truncken mache; dann die sich mit Bier überfüllen / viel öfter und ungeschickter/ als die mit Wein belästiget sind/ werden. Bis hieher Stumpf. Add. Speidel. Specul. Jur. voc. Bier/Bierbrauen / 2c. Was allhier von den Teutschen und dererelben Biertrinken / gesagt worden / mit Deme kommt dasjenige ganz überein / was wir bey dem ein und vierzigsten Capitel des vierten Buchs §. 1. fol. 731. Da von den Weinbergen gehandelt werden/ aus dem Cornelio Tacito beygebracht haben / aller massen belobter Author in Tr. de Morib. German. cap. 23. von der Teutschen gewöhnlichen Tranck also schreibet: Potui Germanis humor quidam ex hordeo & frumento, in quandam 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 wohl ein verderbter Wein heißen/ 2c. Woraus dann zu sehen / daß vor diesem an denjenigen Orten/wo kein Weinwachs gewesen das Bier anstatt des Weins getruncken worden / so daß man dahero gar zweiffelt/ ob nicht unter der Benennung des Weins/ auch zugleich das Bier begriffen seye? Welche Frag aber Ulpianus in l. 9. pr. ff. de tritic. Vin. & ol. leg. mit Nein beantwortet / und dieses zwar nicht unbillig. Dann obwohlen jetztgedachter massen an einigen Orten das Bier anstatt des Weins gebraucht wird/Besold. Thes. pr. voc. Bierbrauen. & Klock. L. 2. de arar. C. 12. n. 2. so kan es doch um deswillen unter der eigentlichen Benennung des Weins nicht verstanden werden / weilen der Wein aus dem Weinberg entspringet und wächst das Bier hingegen aus Hopfen und Gersten gekochet wird. Menoch. Lib. 4. præsumpt. 152. & Tabor, de Jure Cerevis. cap. 1. §. 19. Plura de

Origine Cerevis. vid. apud Wehner voc. Bier. Besold. voc. Bierbrauen. Tabor. cit. cap. 1. §. 8. & seqq. In specie verò apud Andr. Knichen de Vestit. pact. cap. 4. n. 80. & seqq. Heut zu Tag ist es mit dem Bier so weit gekommen/das man öfters mit demselben/wann es nicht gewürzet worden/nicht zufrieden ist. Klock. Lib. 2. de arar. c. XI. n. 4. Dahero es dann an verschiedenen Orten unterschiedliche Bier gibt/davon zu lesen Klock. c. 1. Bornit. de rer. suffic. Lib. 2. cap. 16. Knipschilt. de Civit. Imp. L. 2. c. 16. n. 78. & seqq. insonderheit aber von dem Doppel-Bier Otto Tabor. d. tr. in Corollar. pag. 94. & seqq. Und weilen von dem Bier auch dem gemeinen Wesen ein grosser Vortheil und Nutzen zugehet / als hat an unterschiedlichen Orten die Obrigkeit das Bierbrauen ganz allein an sich gebracht / aller massen bey dem Knipschilt. de Civit. Imp. L. 2. c. 16. n. 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 / weßwegen wir dasselbige hier nicht wiederholen / sondern nur dieses einige noch melden wollen/das unter den größten Vortheilen/so von dem Bierbrauen herkommen / dieser sine/welcher in Einnehmung des Umgelds oder Bieraccises besteht / 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. Wiewohlen einiger Orten von solchem Bier Zins oder Bieraccis etliche Personen/ als zum Beispiel die Edelleuth / Vid. Constat. Brandenburg. de Nobilib. p. 4. tit. 13. §. 4. ibi. Wann die von Adel in die Städte ziehen / haben sie vor ihr Hauß jährlichen (doch daß sie nicht schencken / und sonst bürgerliche Nahrung treiben) zwey Bräuen Biers Zins frey / 2c. die Pfarrer / Add. d. Constat. Brandeb. apud Schepliz p. 4. tit. 17. §. 4. n. 4. ibi. Doch daß ein jedesmal / wann der Pfarrer brauen will / von unsem 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. E. clef. auth. item nulla & p. 33. §. 7. C. de Episc. & Cler. ac cap. 4. & 7. X. de immun. Eccles. 2c. und die Studenten/Otto Tab. d. Tr. cap. 5. §. 3. befreyet sind. Aus welchem allem demnach so viel abzunehmen/ daß obwohlen den gemeinen Rechten nach einem jeden in dem Seinigen zu handthieren/so glich 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. Dahero dann diejenige welche in ihren Häusern heimlich brauen und also Winkelbrauer abgeben / mithin ohne Erlaubnuß der Obrigkeit Kesselbier (welches von dem Kessel darinnen man es siedet / also genennet wird) machen / wohl zur gebührender Straff gezogen werden können/in sonderbahrer Erwägung / daß nicht allein ein solches Winkelbrauen 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 Besold. Continuat. voc. Kesselbier/2c. Zugeschweigen/das man die Bierbrauer einiger Orten unter die Handwerker zehlet / daß aber unter den Handwerkern keine Stümpler geduldet werden/ist jedermannlich bekannt; dahero dann die gesammte Meisterschafft des Bierbrauer-Handwercks zu Straßburg in einer bey dem Senat daselbst eingegebenen

Ann nnnn

benen

benen Supplication hiervon also gesprochen: Demnach uns von Zw. Gn. Anno 1628. das Bierbrauer-Handwerck und Ordnung gegönnet/dergestalt/das niemand selbst sich des Bierbrauens unterfahen/sondern sich zu dem Handwerck begeben / und selbiger Ordnungen nach gemäß verhalten / hingegen alle Stümpeleyen abgeschafft seyn sollen/2c. Add. arg. §. 25. ibi. *vel ex alio vino & 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 erlanget werden/wann nemlich jemand selbige rechtmässiger Weis eressen hat. Just. Hahn, de Jure Colone th. 333. worzu die Rechtslehrer insgemein ein 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. wiewohl Ludolphus Schrader V. 2. conf. 44. n. 46. eine Zeit von 30. Jahren vor sufficient hält/es mag einer mit einem Titul versehen seyn oder nicht/mit dem Anhang/das wann ein Titul vorhanden/sothane Gerechtigkeit binnen zehen Jahren unter den Anwesenden/und binnen zwanzig Jahren unter den Abwesenden/ den Rätserlichen Rechten nach / präscribirt werden könne/ welche Meinung in dem l. f. C. de präscript. 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 präscriptum, quantum possessum*: Also hat es bey der Bierbrauens-Gerechtigkeit eben diese Bewandsame: In welcher Absicht demnach derjenige/so das rothe Bier brauen bisher eressen/sich nicht gelüsten lassen soll / Weisses zu kochen; Vid. mandat. Friderici Duc. Brunswicens. ad Levin. Wilhelm. de Hodenberg. de Anno 1643. d. 10. August. in verb. *Nun stelen wir dahin / was deine Vorfahren und du wegen des Rothe Bierbrauens und Ausschencckens hergebracht haben müssen / 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 könnten: Begehren demnach nochmahls zuverlässig / und bey pæn hundred Goldgulden das du denen in Halemühlen das von neuem angefangene Brähan brauen verbiethest/2c. Add. Just. Hahn. de Jure Colon. th. 356. & seqq. Dergleichen soll sich dieser/so die Gerechtigkeit das Bier zuverkauffen erworben / nicht unterfahen solches auf Kärren und Wägen herumzuführen/ und denen Birthen selbiges auf zudringen / welches der Churfürst zu Cölln in dem Bistum Hildesheim Anno 1658. den 5. Junii folgender massen verbotten: Das Bier auch und Brähan nicht allein den Krügeren und Kaufleuten zu Hochzeit und Rinds Tauffen zu feilen Kauff ausbiethen und losfchlagen / sondern auch theils denselben gar vor die Häuser und Thüren mit ihren Wägen und Pferden bringen/ und gleichsam mit Gewalt auforingen thäten. 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 anderten Buchs abgethan / Add. Tabor. 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. 329. & seqq. in specie verdt th.*

351. 352. & 353. an welchen Stellen er verschiedene dergleichen wegen ergangene Verordnungen anführet.

Wie nun jetztangeführter massen die Bierbrauens und BierSchencckens-Gerechtigkeit insgemein durch die Verjährung erworben werden kan. Also ist kein Zweifel/das nicht auch die Zwangs-Gerechtigkeit in einem gewissen Kretschmar oder Bier-Haus Bier zu Kauffen mittelst der Verjährung an sich gebracht werden können/dann obgleich sonst einem jeden frey stehet / an welchem Ort er will/ sein Bier zu kauffen/cap. Significante. 69. X. de appellat. so gibt doch die Erfahrung/das unterweilen die Obrigkeit / oder auch die von Adel auf ihren Flecken und Dörffern/ sich diese Gerechtigkeit erwerben/das sie ihre Untertanen zwingen können / das Bier an einem gewissen Ort zu nehmen / und nicht anders wo hinzugehen; an welcher Gerechtigkeit sie auch / sofern sie selbige rechtmässiger Weis eressen / nicht verhindert werden können. Schurf. Cent. 1. conf. 32. n. 13. & Carpzov. Lib. 1. Resp. 66. n. 7. & seqq. Wosern nur hierinnen die Untertanen dem Gebott 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 fundieren 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. d. 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 sieden zuverrichten / solches ist aus denen deswegen errichteten Ordnungen herzunehmen/ als in welchen lauter vorsehen/was vor Frucht zu Bier gebraucht werden sollen? Wie und wann das Sommer und Winter-Bier zu brauen? wie das Malz und der Hopffen zu setzen? Und was dergleichen mehr ist/davon in der Bayerischen Bier-Ordnung. Tit. 31. §. 1. so wohl / als auch in den Hamburgischen Statuten art. 38. 39. 49. & 41. nachgelesen werden kan: Dann wann die Verwilligung des Bierbrauens hiebevorgezeigt 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. allemassen solches heut zu Tag/wie wir jetzt erweisen wollen / fast aller Orten beschehen ist. Sientemahlen (1.) eben zu dem End heut zu Tag das Bier beschauen oder Bierkiesen eingeführt worden/welches in wohlbestellten Republicken durch sonderbare hierzu verordnete und mit Pflichten beladene Personen durchgeführt verrichtet wird / das selbige denen Birthen und andern/so Bier schencken / ein jedes Bier/ so man es auff thun will / zuvor / und ehe es zum Ausschenccken 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 wohlfeilern und geringern Preis setzen / wo sie aber befinden / das solch Bier ungerecht / und im Bräuen andere Stück / als sich gebühret/gebrauchet / oder selbiges sonst mit Zusätzen die dem Menschen nachtheilig oder schädlich/vermisset und gemenget worden / in diesem Fall müssen sie es der Obrigkeit anzeigen / die dann die Bierbrauer oder Wirth deswegen mit behdriger Staff anzusehen nicht ermanglet/auch unterweilen die Verordnung dahin ergehen läset / das das Bier auf offenen Platz geführet / und den Fässern die Böden eingeschlagen werden / damit sich andere künftighin darvor hüten mögen. Vid. Bayerische Bier-Ordnung vers. derhalben dann. cum seqq. Und dieses zwar nicht unbillig / angentreckt durch solche Zusätze und

und Vermischungen / der Gesundheit des Menschen ein grosser Abbruch beschiehet / 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 schreibt: 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 Bier-schenken durch den so genannten Bier-Satz eingeschränket worden / als nach welchem den Bier-bräuern und Wirthen das Bier zu schencken ist; dann obwohl eine Privat-Person einer andern nicht vorschreiben kan / wie selbige ihre Sach verkaufen solle / arg. l. 13. C. de C. E. V. So mag doch solches aus gewissen Ursachen von der Obrigkeit beschehen / d. l. 13. welche denen zu verkaufen stehenden Victualien einen gewissen Preis und Tax wohl setzen kan. vid. 2. F. 27. §. post natalem. 4. Add. Decisa. Lib. 5. de Crimin. c. 11. n. 7. & c. 14. n. 4. Speidel. Spec. Jur. voc. Tax-Ordnung der Victualien. 2c. & Tab. de Jur. Cerevis. cap. 4. §. 5. dergleichen Statuta dann an unterschiedlichen Orten anzutreffen. Vid. omnino Schepliz. ad consuetud. Brandenburg. p. 4. tit. 17. §. 4. n. 5. ibi: Der Rath in Städten soll bey Vermessung Churfürstl. Gn. Straff Aufsicht haben / daß die Bräuer das Bier kräftig und gut machen / ohne gefehrlich von 24. Scheffeln 14. Tonnen auf das höchste und soll die Verkaufung oder der Anschlag des Biers nach billigen Werth des Gersten-Zinskauffs angestellet werden / als wann der Scheffel Gersten 7. hgl. so soll die Tonne Bier um 20. hgl. gegeben und verkauft / und also forthin weiter / so oft der Gersten-Kauff um einen Groschen steigt / auch die Tonne Bier um zwey Groschen gesteigert werden. Add. Fürstl. Bayrische Bier-Ordn. vers. doch sollen auch / 2c. cum seq. It. statut. der Stadt Rostock / de anno 1576. ibi: Und ob wir auch wohl gerne sehen möchten / daß dem Bier / so bey Last / oder einzelnen Tonnen verkauft wird / ein gewisses und immerwährendes Kauff-Geld möchete gesetzt 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 verkauft werden solle / der Billigkeit nach verordnen / und wann solche Anordnung geschiehet / soll zugleich den Krügern und Bier-Schenken angemeldet werden / wie theurer sie die Maß Bier geben und aus-schenken sollen. Add. Adrian. Bayer in Magist. cap. 14. n. 536.

Über diß kan solches auch (3.) hierdurch beschehen / wann man frembdes Bier in die Stadt zu führen / und selbige zu verkaufen verbiethet. Dann obwohl das Kauffen und Verkauffen niemand leichtlich zu verwehren / arg. l. 28. §. 2. ff. ex quib. caus. maj. & l. 43. §. 1. ff. de Procurat. Die Obrigkeit auch vornehmlich 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 Wahren aus sonderbahren / und auf den Nutzen des gemeinen Wesens abzweckenden Ursachen verboten / einfolglich auch die Verkaufung des frembden Biers denen Privat-Personen untersaget werden. l. 2. & c. t. 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 verbiethet / frembde und ausländische Bier / Häuser zu besuchen / mithin bey angedroheter Straff haben will / daß selbige nur in denen in der Stadt befindlichen Wirchshäusern zechen 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 Dietherro ad Speidel. voc. Krüger. vers. Caupones nachzusehen. Add. Beloldus Thel. pract. voc. Bierbrauen / 2c. vers. *Ac magnum inventum habetur.*

Wie nun jetzt-gedachtermassen die Obrigkeit das Bierbrauen und Bierverkauffen zum Nutz des gemeinen Wesens / hier und dar einschräncken kan / also mag auch selbige die Ubertreter billig mit gebührender Straff ansehen / welche Straff vornehmlich diejenige zu gewarten haben / welche das Bier fälschen und ringern / oder auch sich eines zu kleinen und geringen Majes bedienen / davon in der P. H. O. Kaiser. Carl des V. art. 113. ibique Blumlach. n. 5. nachzulesen ist. In der Chur-Bayerischen Bier-Ordn. §. es sollen auch / 2c. ist hiers von also versehen. Es sollen auch die Wirthe / ihren Bürgerlichen und Gerichtlichlichen Obrigkeiten jährlichen gebührende Pflicht an Eydes-Scatt thun und leisten / vor und noch dem Satz / das Bier in keinerley weis zu ringern noch zu verfälschen. Und würde ein Wirth hierüber fällig befunden / so soll gegen ihm / als ein unpflchtigbrüchigen / mit verdienter Straff an Leib oder Gut / nach Gelegenheit seiner Verwürckung / 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 anderten Buchs gehandelt. Hier wollen wir nur die Mulzer nach ihren Pflichten (so sie einiger Orten endlich 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 entwenden / sondern sich an ihrer accordirten Beslohnung ersättigen lassen sollen: Eingedenck / daß / wo sie vielleicht etwas aus Unvorsichtig- u. Nachlässigkeit versehen und verwahrlosen / oder auch dieblichen entwenden / sie mit allein / nebst ihren Erben / zur Ersekung des Schadens angehalten / sondern auch / nach gestaltn Sachen / als Diebe gestraffet werden können / davon wir bey dem XI. Cap. des Ersten / item bey dem anderten Capitel des dritten Buchs §. 5. vers. zu geschweigen / weitläufftiger gehandelt haben; welches sich auch die Braumeister / Brau-Gesellen oder Brau-Knecht (durch welche bisweilen so wohl Bier / als auch Hopffen / Trebern und Holz abgetragen wird) sollen lassen gesaget seyn. Add. Chur-Bayerische Bier-Ordn. vers.

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

Nnnnnn 2

Das



Das VII. Capitel. Vom Fleisch-Einsalzen.

Inhalt.

- §. 1. Metzger werden oft genöthigt, das überbliebene Fleisch einzusalzen. Wegen des Vorraths / muß es fast in jedem Haushalten seyn. §. 2. Veckel-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.

Bey denen Metzgern 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 ausgehet / und bisweilen ein zimliches mehr überbleibt / als sie mit ihrem Gesind / 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 verfallen 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 Metzgern ist: so wenig kan man dieser Erhaltungsmittel im allgemeinen Haushalten entbehren: Dann das warme und feuchte Wetter setzet dem Fleisch gar schädlich zu. Und ob man wohl das Schlachten des grossen und kleinen Viehes mehrentheils 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 Aufsehen fertig sey / geschlachtet; sondern will das ganze Jahr durch / so wohl auf dem Herrn-Tisch zur Niedlichkeit / und für das Gesinde zur Sättigung / einen Vorrath haben. Daher ist es nöthig / daß man das Fleisch einsalze / und nach und nach aus dem Salz esse / welches man Veckel-Fleisch nennet / von dem Erfinder / der zu Enkhuyzen begraben liegt / und auf dessen Grabstein Kaiser Carl der V: einen Heering / weil er auch diese einzusalzen erfunden / gegessen hat.

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

dick. Haben sie nun das Fleisch vorher in so grosse Stücke zerhauen / als sie meinen / daß eines auf einmahl 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 geleyet. Lieget nun eine Schicht Fleisch in dem Fäßlein ? so streuen sie überall Salz darauf. Auf dieses wird wieder eine Lage mit Salz geriebenes Fleisch 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 Fäß- oder Sonnen- Boden zugedeckt. Dieses nun dergestalt eingemachte / wird mit grossen gewichtigen Steine beschwert / daß das Fleisch nieder gepreßt und dergestalt gezwänget und gedrückt werde / daß die zu Fäulnis sonst befördernde Feuchtigkeit heraus dringe / und in ihr das Salz zerschleichen mache. Aus diesem wird nun ein conservirender Salz-Deckel. Wann dieses Fleisch etwan vier Wochen gelegen / so pflegen sie fleißig nach zu sehen / ob die Salz-Lacke an Geruch und Geschmack satzsame Krafft und Stärke hab. Sollte noch etwas daran fehlen ; so pflegen sie ein Loch unten in das Fäß zu bohren / die Lacke abzapffen / zu siedem und wohl zu schäumen : So verrauchet und exhairt / verdampfet 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 gestärckte 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. Nämlich sie bedienen sich zum Einsalzen fürnehmlich desjenigen Fleisches / welches um die Knochen ist / samt eben den Knochen. Und dieses darum / weil sie finden / daß das Knochen-Fleisch zum Räuchern deswegen so wohl 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 eine 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 / selbiges täglich einmahl umzurollen und zu wälzen : Dieses gleichfalls zu dem Ende / daß das Fleisch durch und durch / vermittelt der Feuchtigkeit dieser Lacke / überall benehget und begossen werde. So oft man hernach davon heraus nimmt / und kochet / so oft wird das Fäßlein wieder zugespündet.

§. 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 legens Stück-weiß / so weit voneinander / hinein ; daß keines andern andern anliege / noch eins das andere an der Seite berühre ; hernach erst salzen sie es wohl. Und dieses thun sie so lang / als es währet / und Raum oder Borrath da ist. Endlich übergießen sie es noch einmahl mit einer wolgesalzenen und wolgesottenen Deckel / welcher sie sonsten auch den Rahmen Sur geben.

§. 5. Bey diesem Einsalzen muß man anderst mit Rind- und anderst mit Schweine-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 Kräfften nach / in dem Sack schwingen / und dadurch meinen sie nicht unrecht / das Salz desto besser in das Fleisch zu insinuiren. So machen sie es mit einem jeglichem Stück. Nach diesem werden diese Brocken Fleisch in eine Gelte oder Fonne 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 denenselben ausduffte. Endlich / nach dem sie es abermahl / mit Salz / wo es nöthig / in die Fonne geschlichtet / lassen sie es wieder fast einer Woche lang liegen / 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 Portz Rath / p. m. 505. nur erlich 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 destillirten Spiritu Salis befeuchtet / und gefunden / daß solches die Asche also fermentirt / daß hernach gemeines Salz darinnen gewachsen / ja etliche Asche / wann man sie auslauget / und daraus / Pot-Asche / nach gemeiner Art verfertigt (nämlich / wann man die Lauge zu einem trockenen 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 übertritt. 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 Einnigen / das Salz durch Kunst könnte wachsend machen / wo das Salz weniger / als bey uns Teutschen zu bekommen wäre. Biewohl es kan auch zu Kriegs-Zeiten geschehen / daß man in belägerten Plätzen / um alles Geld kein Salz bekommen kan : und man wohl / wie zu Samaria / mit Tauben-Koth 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 das Salz so gute Dienste in Conservirung des Fleisches thut / mit einzustechen / nicht umhin geföhnt haben.

§. 7. Letzlich müssen wir bey dem eingesalzenen Fleisch noch erinnern / daß / wo man dasselbe ausser seiner Wirthschafft 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 Kranckheit / oder Echellen (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-

gestalt verändert und künftlich 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 verpeisen oder einzusalzen. Mancher erkranket / und weiß nicht / daß sein Ubel von einem solchen verreckten Fleisch entspringe ; sondern / da muß ein kalter Trunk / der in die Hige gethan worden / Schuld haben. Man hat sich erzürnt. Es ist ein Fluß gefallen. Eben so viel Schaden kan man auch vom Fleisch / welches vom

gehehten Vieh kommt / haben. Dann weil der Hirsch oder Ochs überaus grimmig gemacht worden / so kan es nicht anders seyn / als daß sich von solchem Grimm ein ergiftiger Spiritus durch alles Fleisches des ganzen Leibes ergieße / und in alle Winkel einschließe. Wir sehen ja ein augenscheinliches Exempel an einem Menschen / der durch heftige 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 Vortheil. Ein recht niedliches Räuchern. §. 5. Speck / Seiten bereitet und geräuchert. §. 6. Schinken zu räuchern. §. 7. Zuzurichten. §. 8. Räuchern des Rind-Fleisches. Auf Holl. Art. §. 9. Der Ochsen-Zungen. §. 10. Alles muß nicht zu nahe über dem Ofen geräuchert werden.

§. 1.

Solche erst-beschriebene Weise hält man mit dem Fleisch / welches zum täglichen Gebrauch muß eingemacht und erhalten werden. Ein wenig anders aber hat man mit dem / welches man aufzuhängen willens ist / zu verfahren. Dann das / womit man in den Rauchfang will / wird nur in Bannen und Multern gefalzen / und darinnen liegend gelassen / bis das Salz zerflüchten ist. Nach diesem begielet mans noch täglich mit Salz-Wasser / bis das Fleisch gar wohl vom Salz-Wasser durchgegangen ist. Wo man das beobachtet / so wird es hernach in den Schlot / Eamin / oder in die Rauch-Kammer aufgehängt. Zilca / 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-Würsten) erhalten. Der Rauch / den man an das auf diese Manier aufgehengte Fleisch gehen läßt / wird von Tannen / oder Wachholder-Reisern / oder auch mit faulem Holz oder kleinen Spänen / darunter gemacht. Das Holz von Eichen auch das Laub davon / dienet wohl 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 Einsalzen / 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 liegend gelassen / und nach dem gehen sie erst mit demselben zum Aufhängen in den Rauch. Davon wird es am Geschmack 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 beflücht 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 das junge Fleisch zum Räuchern am besten und vorzüglichsten seye.

§. 4. Im übrigen hängt man nicht nur Schwein-Ochsen-Rüh-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 wohl einsalze / sonst werden sie daselbst modericht und madicht. Gleicher Gestalt müssen auch die Schuncken um die Knochen wohl gefalzen werden / wann sie nicht gleichem Ungemach unterworfen seyn wollen. Und bey diesem muß das Salz wohl hinein gerieben werden. Ein recht niedliches Fleisch zu räuchern / wird dieser Vortheil 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 gnugsamen Salz. So muß das Salz zergehen / und in das Fleisch dringen. Unverweilt wird es in den Rauch gehängt / und so lang darinnen gelassen / bis es gedruhet / 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 wohlgeschmackter und linder / 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 das Salz wohl eingetrochen. Nach diesem müssen sie aufeinander in lange Multern geschichtet / und in diesem Lager etliche Tage gelassen : Ferner in eine frische Multer ausgeladen / 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 wohl abgelöset worden / so werden sie etliche Tage / bis sie ein wenig erstarrten / liegend gelassen / alsdann eingesalzen / 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 Blei legen / das Salz-Wasser oder die angreifende Feuchtigkeit auspressen / und davon laufen lassen könne. Meint man nun diese Feuchtigkeit sey abgelassen / so befreit man den Schuncken wieder vom Bret und Gewicht / salzet ihn noch einmahl auf der fleischichten / und der zähen Schwarte entgegen gesetzten Sei-

te/lässt ihn wieder drey Tage so liegen/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 wohl gewartet worden seyn/ so kan er im Zubereiten auf die Tafel verderbet werden. Weil es nun eine niedliche Speise/ und daher wohl der Mühe werth ist/ daß man deren Bereitung lehre/ so wollen wirs kürzlich noch mit beyfügen: Der aus dem Rauch geledigte Schuncke/ muß in laulichtes Wasser gelegt/ und wofern er etwan gar sehr gesalzen wäre/ mit dem Wasser öfters abgewechselt werden; wann er gewaschen/ und getrocknet/ so wird er in einen Hafen/ 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 wohl abgelothen 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 Schwarze abgelotheset und herüber gezogen/ daß man auf dessen Fleisch/ oder das obere Fette/ zerriebenen Majoran Pfeffer/ Mezelein/ mit welchen man ihn bisweilen auch bestreuet/ 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 Kind - Fleisch räuchern die Holländer also: Sie nehmen/ von einem Ochsen/ das hintere Viertel/ bereiten es/ wie oben gemeldet mit Eßlischum Salz/ und halten bey mehr/ als einer halben Woche/ damit an. So gefalzt wird es von ihnen/ daß es vertropfen können aufgehangen: Nach diesem nehme sie es ab/ wickeln es in eine subtile Leinwand/ oder Tuch/ daß der Rauch/ darein sie solches hängen/ 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 Mutter/ 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 heraus genommen/ in den Rauch gehängt/ u. so wohl bereitet werden/ daß mans in zweyen Tagen oder dreyen zum essen tüchtig und hübsch roth befinden wird.

§. 9. Die Ochsen-Zungen werden vorher wohl gewaschen/ hernach auch gesalzen/ und im Salz-Wasser eine halbe Woche gelassen; dann muß man sie heraus nehmen/ Salz/ und Blut wol davon waschen/ sie in ein saubers Geschirre legen: Die Salz-Brühe im Kessel über das Feuer setzen/ siedeln 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 sie zwei Wochen lang darinnen liege. Aus dieser wird es endlich genommen/ getrocknet/ in den Rauch gehängt/ und mit Wachholderbeer-Rauch alle Morgen und Abend lastrirt.

§. 10. Endlich ist ein 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/ seibiges zu genießen/ dahin gehen würde.

Das IX. Capitel.

Vom Bleichen der Wäsche und der Loden.

Innhalt.

- §. 1. Unterschiedlicher Ruz der Leiche an denen Wohnungen. §. 2. Das Tuch muß gewaschen werden. Warum die Menschen durch Bleichen schwärzer/ und das Tuch weißer werde? §. 3. Das Ausschäumen und Sprengen. §. 4. Die Bleiche zum Gemerck zu zeichnen. §. 5. Kalch-Lauge macht zwar weiß/ aber auch gar zu müd. §. 6. Ein Mittel Wäsch- und Bleiche weiß und rein ohne Schaden zu machen. §. 7. Der ganze Wasch-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-gesäßt.

§. 1.



ieses Stück der Haushaltung fordert der Wohlstand und die Reinlichkeit/ bisweilen auch wohl gar die Nothwendigkeit: weil Wäsch- u. Lein- Geräthlein im eingewurkeltten Schmutz mehr/ als durch öfters Waschen/ verdirbt. Wer nun nahe bey seinen Wohnungen Reich und Beyher hat/ der erlanget 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 wohl zum waschen des leinern Geräthes dienen/ und bey Bleichung des neu-gewebten Tuches wohl 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/ wohl aus: Dann so lang die Fettigkeit darinnen/ so lang wird das Tuch nicht weiß; sondern wohl immer schwärzer werden. Aus diesen 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-Mägdlein die den Proceß ihrer Loden/ an ihrem Gesicht versuchen wollen/ erfahren: Dann sie wurde nicht nur viel Ziegeuner-haftiger an der Farb/ sondern der Kopf lieff auch um ein merklichs auf: Mit einem Wort: Die unter der Haut liegende Fettigkeit hat es gemacht.

§. 3. Wann/ sag ich/ das Tuch von der Feistigkeit rein ausgewaschen/ so wird es auf das Gras gebreitet/ an Pföcke gespannt/ damit es keine Runzeln gebe. Dann wo dieses ist/ da kan weder das Giesse-Wasser überall hin/



hin / und der Sonnen / werden bald da / bald dort / einige übereinander liegende Winkeln / an der Leinwand verdeckt bleiben: daher würde geschehen / daß das Tuch nicht gleich bleichete / und bald da / bald dort / ein braunerer Streiff in dem Loden / wann die Bleich-Zeit fürüber wäre / zuruck bliebe. So ausgespannt wird das Tuch öfters des Tags mit Wasser aus dem Berber / oder Fluß / wie es die Gelegenheit leidet / ganz wohl benetzt / und übergossen. Nach dem läßt man den Loden wieder trocknen werden. Und so oft als dieses geschehen / so oft wird auch die Begießung wiederhohlet. 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 etwann unsere Leinwand schöner / oder der Loden länger / als andere / kein Tausch / wider Willen / mit uns getroffen werde. Der gleichen Fürsicht ist am meisten nöthig / wo grosse Bleichen / wie zu Nürnberg der Bleichers-Berber / 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 Merckmahl in die Bleich-Stücke zu machen. Welches dann auf folgende Weise am sicherst und beständigsten geschehen kan. Man leget nehmlichen 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 anderthalb 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 vielen Orten bedacht / die

Leinwand weißer / als sie ordentlich wird / zu machen. In Ansehung dessen / nehmen die Leinen-Bleicher / oder welche die Leinwand verkaufen / Kalk-Laugen zu Hülf / und es ist wahr / die Leinwand wird um ein gar merklich 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 sonsten fein Lein-Berwand schön weiß machen / und von allen Flecken befreien will / der nehme aufgedörte und wie Meel gepulverte Everschalen / 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 Bäusche: Dieses ist nichts anderst / als gleichsam eine Beizung in heißer Lauge: dann dadurch wird die Wäsche in eine Wasch-Wanne / und auf diese ein Zwilch 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-Artickel der Wäscherinnen: So lang die Lauge noch nicht braun erscheinet / so lang hat die Lauge ihre gebührende Schärffe nicht. Wiewohl eben darauf nicht sonderlich zu gehen wäre: Gestalten der jenige / 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 scharffste Lauge; aber es ist nichts brauns an ihr. Unter dessen wäre sie doch zum Waschen viel zu scharff / und man könnte mit einem einzu

einem einzigen Pfund dieser Pott-Afche-Laugen / einen grossen Theil gemeinen Wassers zu scharffer Lauge machen / die man zum Waschen dannoch gebrauchen könnte. Hat nun das beschmutzte leinere Gezeug eine Nacht in heisser Lauge zugebracht / ist solcher Gestalt gebauchet und gebaitet worden; so muß es / am folgenden Tag / mit Wasser und Saisen ausgewaschen werden.

§. 8. Wobey man aber nicht denken muß / daß jeß des Wasser dazju taue. Gestalten das Ziehe-Brunnen-Wasser gar oft viel zu zähe und hart ist. Selbiges wird auch von der eisernen Brunnen-Ketten / und vom Eisen und denen Ringen / womit die Brunnen-Eimer beschlagen sind / noch härter und herber. Bisweilen ist auch wohl ein mineralische Art / welche das Brunnen-Wasser / aus der Erde / an sich ziehet / Ursach. Davon wird es alainisch / vitriolisch und adstringirend / oder hart und herb. Dieses alles verursacht / daß dergleichen Wasser / im Waschen / den Schmutz nicht allein nicht gern weg nimmt / sondern / weil es adstringirend ist / nur mehr zusammen ziehet: daß er nur desto fester haftet. Da im Gegentheil das weiche Wasser / welches wir vom Regen bekommen / und aus denen Weihern schöpfen / den Schmutz viel eher erweicht: daher geht er desto schleuniger ab. Über das so wird dergleichen Wasser / woserne mans durch die Fettigkeit der Afche gießet / viel weicher / als es sonst von Natur gewesen wäre: Gestalten es auch die Fühlung geben wird / daß es 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 sihet daraus leicht / warum aus Del und scharfer Lauge die beste Saise gemacht werde. Hieraus erscheint die Bequemlichkeit der Weiher / davon wir im 1. §. dieses Capitelts 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 / bis der Schmutz heraus gebracht wird: Weil des Wassers Härte / auch die Saise härtet. 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 Linsen noch Erbsen recht kochen könne. Gleichwie nun diesem in der That also ist: Also muß der / wer kein anders Wasser haben kan / dieses Brunnen-Wasser / so wohl zum Waschen als zum Kochen / mit etwas guter Afche oder Pott-Afche erweichen. Wäre aber diese Afche nicht frisch; so wird sie in einem Topflein / zwischen zweyen Kohlen ausgekühlet: 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 Würckung mehr thut. Ist sie nun wieder weich und alcalisch oder feurig worden / so lasset nur ein wenig davon in dem harten Wasser zergehen / bis ihr mit denen Händen fühlet / daß das Wasser weich und mild anzugreifen. Ihr könnt dabei keine Sorge tragen / wie ihrer etliche meynen; als ob das Wasser dadurch zum Kochen ungesund 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 viel Leute mit Stein / Sand / und Gries bios deswegen geplagt werden / weil sie von hartem Wasser essen und trincken: Gestalten an denen Orten / wo dergleichen hartes Ziehebrunnen-Wasser zum Bräuen und Kochen gebraucht wird / nichts gemeiners als das Regiment der Stein- und Milk-Kranckheiten 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 geklopset 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 Geschäfte der häuslichen Arbeiten anstellen können.

§. 10. Gleichwie man nun dieses bey jeglicher Wäsche beobachten kan / also kan man es auch bey der Fuch-Bleiche / und dem Waschen derselben / vor und nach der Bleiche / vortheilig gebrauchen. Was andere von künstlichen Pump und Wasser-Wercken / deren man sich auf all gemeinen 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 Fuch 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 Fuch 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 Fuch fürgenommen / so legt mans wieder in ein laulichtes Wasser / und bleuet es mit Wäschpantsern oder Wäsch-Bleuen: damit die Röthe davon gehe. Darauf wird es wieder im Gras aufgespannt / und etwan / nachdem das Wetter heiß oder heiter ist / 8. Tag mit dem Begießen und Trucknen 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 Fuch so weiß / daß es euren Augen anstehet / (worzu man wegen der veränderlichen Witterung keine gewisse Zeit ansehen; aber dem Leser doch dieses sagen kan / daß das Fuch zur Zeit der Blüthe hinausgelegt / am weißesten werde) so wäscht selbiges im Saisen-Wasser schön aus / oder siedet es. Ferner läßt man es in einem schönen / frischen / milden Wasser über Nacht liegen / breitet es wieder / aber ohne Pföcklein / aus: Das wird dazu helfen / daß sich das Fuch schön wieder in die Gräde ziehe. Ist nun die Helffte trucken / so schlägt mans in der Mitte zusammen / streicht es fein wohl aus / legt es ferner zusammen / wie mans in den Krämen hat / läßt es wieder so über Nacht liegen: daß es hübsch gepreßt werde. Den andern Tag legt mans wieder auf das Gras / oder über die Stang / daß es wohl 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.

Nichts - Anmerkungen

Über

Die Materie vom Bleichen / der Wäsch und den Loden.

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

000 0000

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. §. 1. l. 26. in f. ff. de damn. infect. auch wohl einem andern die Bleichens-Gerechtigkeit / entweder ohne alle Maßgebung / oder doch mit gewisser Maß / so wohl 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 beschreiben / §. ult. Inst. de Servitut. bey welcher aber dergleichen anfänglich vorgeschriebene Modus auf Seiten dessen / welchem sothane 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 / daß die Obrigkeit an einem oder andern Ort entweder von langen Zeiten hergebracht / daß die Bürger allein die gemeine Bleiche gebrauchen müssen / Ahasv. Fritsch. de Monopol. cap. 10. n. 36. Oder / daß die offenbare Noth und der Nutz 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. 11. 24. 71. 86. & seqq. Ausser diesen Fällen aber / und wann absonderlich die Bürger sonst kein Bene davor zu genießen / wollten wir nicht rathen / daß die Obrigkeit sich dieses Rechts / oder auch des Tuch-Handels allein gleich anmassen thäte. vid. Fritsch. c. l. n. 35. & seqq.

Die gemeine Bleichen gehören gemeiniglich jedes Orts Obrigkeit zu / weswegen Selbige solche billig zur gemeinen Stadt Nutzen anwenden kan. vid. Klock. lib. 2. de arar. cap. 15. n. 2. Es geschieht aber solches insgemein auf dreyerley Weis: Erstlich / daß die Obrigkeit selbst die Bleich vor sich behält / und von denjenigen / so sich des Bleichens bedienen / etwas gewisses am Gelde nimmt: In welchem Fall aber ein absonderlicher Bleicher bestellet 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. §. 1. & l. 8. ff. ad L. Aquil. §. 6. & 7. Inst. eod. Wo er dann auch vor sein Besind zu stehen / und so vielleicht durch daselbe ein Schad / oder Diebstahl geschehen / solchen wiederum zu gelten gehalten ist; wiewohl 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. & vectigal. l. 1. §. 4. ff. nau. caup. l. 27. §. 9. ff. ad L. Aquil. l. 5. §. 1. ff. de O. & A. & §. ult. Inst. de oblig. ex qual. del. ibiq; DD. Add. l. un. §. 3. ff. furt. advers. nau. & t. t. ff. si famil. furt. fec. 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 Besind 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 verdient. vid. 2. F. 27. de pac. tenend. §. 1. & P. H. O. 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 Besind des Bleichers / oder dem Bleicher selbst / sondern von Fremdden begangen worden / in diesem Fall werden solche Bleich-Leinwand- und Tuch-Diebe billig nach Maßgebung der P. H. O. mit der Straff des Diebstahls abgestraffet. Der Bleicher aber kan wegen seines Unfleisses / den er in Verwahrung der Tücher begangen / nichts desto weniger zur Ersekung 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. eod. & §. 15. ibique Doctores. Inst. de oblig. & delict. Add. omnino. l. 2. ff. de Condict. sine caul. ibique Brunneman. In dem es aber öftters beschiehet / daß auf solchen gemeinen Bleichen / da eine grosse Menge Tuchs zur Bleich gebracht wird / einer vor sein Stück ein fremdes überkommt / 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. verl. At in bis. ff. de R. V. Wann aber jemand entweder solche Verwechslung mit Fleiß und zu seinem Vortheil veranstaltet / mithin ein fremdes Tuch wissentlich vor das seine angenommen / oder auch / so bald er erfahren / wem solches verwechselte Tuch zustehet / solches dem rechten Herrn gegen dem seinigem / nicht wieder zuruck giebet / sondern vielmehr (in Ansehung vielleicht dieses fremde Stück eine grössere Quantität / als das seine / austräget) mit gewinnstüchtigem Gemüth / behaltet / und auf beschehenes Nachforschen nichts davon wissen will / so ist kein Zweifel / daß ein solcher nicht ebenfalls hierdurch einen Diebstahl begehe / 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 eingegangen / dergestalten zu verhalten wissen wird / daß er nach der Natur dieses Contracts / und nach denen zwischen beiderseitigen Contrahenten anfänglich beliebten Bedingungen sich bezeuge / §. 5. Inst. locati. l. 1. §. 6. ff. de pos. & l. 23. ff. de R. J. eingedenck / daß / im Fall / seiner Seits darwider gehandelt würde / er deswegen in Gerichtlichem Anspruch genommen werden könnte. dd. tex. Insonderheit aber wird er dahin zu sehen haben / daß er das gepachtete Gut nicht mißbrauche / und übel darinnen Haus-halte / oder auch mit Bezahlung des jährlich accordirten Pacht-Geldes sich nicht saumseelig erweise / mithin solches nicht ganzer zwey Jahre lang anstehen lasse: angesehen er in diesen Fällen auch noch für Ausgang des Pachts aus dem Bleich-Guth getrieben werden könnte. arg. l. 3. C. locat. Bey welcher Gelegenheit dann diese Frag entsteht: Wann vielleicht aus einem unvermutheten Zufall der Pachtmann dergestalten verhindert wird / daß er das gepachtete Bleich-Guth nicht nutzen oder genießen kan (welches zum Exempel zu Kriegs- und Pest-Zeiten geschiehet / da die Leute gemeiniglich an andere Orter sich begeben) ob er nicht mit Recht einen Nachlaß von dem Pacht-Geld begehren könne? Welche Frage wir / bey diesen in derselben vorgekommenen 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 genuset und gebraucht werden können / da erfordert die Billigkeit / daß man einen Nachlaß wiederfahren 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. Pantfchm. n. n. gvaßion.

qvastion. pract. libr. 1. qv. 2. n. 13. & Boss. Pr. Crim. tit. de remiss. merced. n. 104. Gleichwie wir aber von einem unversehenen und unvermutheten Zufall hieroben Erwähnung gethan / also muß hierinnen alles Verschulden des Pachtmanns ausgeschlossen werden. Und hat er sich demnach selbst zu impuriren / 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 Jhriren ihre Lächer bleichen / vid. Pantschmann. 1. qv. 13. n. 27. add. l. 25. §. 4. ff. locati. Welches wir ebenermassen von dem Fall verstanden wissen wollen / da er zur Zeit des Contractus den Zustand des gepachten Bleich-Guts geruht hat / mithin ihm unverborgten gewesen ist / daß einem jeden frey stehe / auf seiner oder einer andern Bleich sein Tuch bleichen zu lassen. Pantschmann. 1. qv. 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 Handen geben wollte / das Auslosungs-Recht vorbehalten ist / allermaßen wir bey dem andern Buch dieses Tractats / fol. 388. verl. vord. andere / x. bereits erwähnt haben. Wie dann ohne dem nicht leicht zugelassen wird / daß liegende Güter einem Fremden in die Hand gespielt werden. vid. Lundenpur. ad Jus Provinc. Württemberg. 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 ohne Befragung der Obrigkeit bauen könne? Bey welcher Frag zu vorderst 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 aus seinem Eigenthum / auch ohne Befragung der Obrigkeit eine Walck bauen könne / l. quod minus. 2. pr. ibique Bart. & Jas. ff. de flumin. l. fluminum. 24. §. l. cum duab. seqq. ff. damn. infect. & l. 2. r. C. mand. angesehen ein jeder das Wasser / so durch seinen eigentlichen Grund und Boden fließet / seines Gefallens brauchen / und ihm zu Nutz machen kan. Bald. in l. aquam. C. de servit. Dec. conf. 244. n. 5. & 6. add. l. 1. §. 13. in f. ff. de aqv. quot. & act. Wie aber keine Regul sonder Exception und Ausnahm ist: Also hat es auch mit dieser gleichmäßigen Bewandnis / angesehen die proponirte Frag in nachfolgenden Fällen ein anders Ansehen überkommnet / (1.) Wann in einem freyen fließenden Wasser ein solcher Mühl-Bau geführt wird. l. 23. pr. ff. de aqv. & aqv. pluv. arc. (2.) Wann hierdurch andern ein großer Schade geschieht / l. 2. §. item Varus 5. ff. eod. tit. Bald. in l. 2. ff. de flumin. Und dann (3.) wann hierinnensfalls absonderliche Statuta vorhanden / vid. Bayer. Mühl. Ordn. §. Wir ordnen. als in welchen Fällen der obrigkeitliche Consensus höchst-nöthig ist: Inmittelst aber ist dessen / was hier 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. quod minus. n. 120. ff. de flumin. Ripa. ibid. n. 130. & Anton. Faber. in der Europäischen Staats-Canzeley. p. 3. pag. 658. verl. solches. x. Wäre aber zu erweisen / daß vor diesem eine Wasser-Mühl auf der Wiedererbauung derselben / ohngeesehen sie schon über Rechtsverwahrte Zeit öde gelegen / nicht verwehret werden. vid. Hering. de molendin. qv. 52. n. 27. & 28. Borcholt. conf. 6. §. Es kan ein jeder. fol. m. 73. & Anton. Faber. in der Europäischen Staats-Canzeley. p. 3. pag. 665. & seqq. Add. Notat. jurid. ad Libr. 2. cap. 44. fol. 318. verl. gesetzt aber. x. 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 darmit treibet / so / daß kein Zweifel / es könne zur Verhütung allerhand Betrügeren / 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 beygezehlet: Jenes zwar geschieht / wann sie in der Erbschaft noch ungeschnitten gefunden wird: Dieses aber / wann sie schon zu Bett-Lüchern / Keilachern / oder andern Haus-Geräth aptiret und zubereitet worden / angesehen sie in diesem Fall zu dem Hausrath / und zu dem Eigenthum des Hauses zu referiren / mithin demjenigen zuzueignen ist / welchem das Haus mit allen darinnen befindlichen Hausrath vermachtet worden. vid. Gabriel. conf. 82. n. 4. & Mantio. de Conjectur. ult. vol. Libr. 9. tit. 3. n. 24. Wann aber einem das lein Dinglich im Testament vermachtet / in diesem Fall kan zwar derjenige / dem diese Vermächtnus vermeint / auch so gar des in der Verlassenschaft befindlichen gesponnenen Garns sich anmassen; den ungesponnenen Flachs aber kan er nicht mit Fug Rechts präcendiren. vid. l. 70. §. 2. & 3. ff. de leg. 3. & Hahn. ad Weltenbec. 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 Gewerbe mit dem Loden-Handel in vielen Städten getrieben wird. vid. Knipschilt. de Civit. Imp. Libr. 3. cap. 37. n. 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 gesagt / hieher zu wiederholten / und nützlich auf die Wäscher und Wäscherinnen / (absonderlich wo es gemeine Wäsche / als einiger Orten anzutreffen / giebet /) zu appliciren / theils aber dieses / was wir bey dem 34. Cap. §. 1. des andern Buchs / angemerket / hieher zu repetiren.



000 0000 2

Das

Das X. Capitel.

Von der Zubereitung des Thee,

Innhalt.

- §. 1. Innwendiges Magen-Waschen. Thee wo es wachsen? Kostbar bey denen Japanesen. §. 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 man bey uns zum Trinken bereiten soll. §. 5. Wie es Herr Bontekoë haben wolle. §. 6. Zeit/ zum Trinken. §. 7. Nutzen dieser Theologie, aus Herrn Schröders Manuscripto.

§. 1.



Als vorhergehende Capitel hat dem gemeinsten 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 Feuchtigkeiten/ abwaschen möge. Hierzu ist die Abschwemmung/ vermittelt/ des heutz zu Tag so sehr üblichen Thee und Caffé-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 Tschinesen) Thee; aber bey denen Japanesen 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 erzehlt/ daß das Pfund/ nach unserm Geld/ bey die 700. Gulden öfters verkauft werde. Der Gestalt nach/ hat es länglicht/ zugespitzte/ und aussen gekerbte Blätter. Die Wurzel ist fasericht/ in viel kleine Theil 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 wahr nehmen/ 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 Schlangen-Farbe nennen) zerpulvern/ mit warmen Wasser; Die Sinesen hingegen kochen das Kraut selbst/ mit einem wenig Saltz und Zucker in einem Liguore. Dieses abgesottene geben sie in ihren Wirths-Häusern denen Gästen/ und bezeugen auch gegen andere Fremde/ denen sie davon zubereiten und zutrinken/ ihre Freundschaft und Höflichkeit. Es ist bey ihnen nichts neues oder ungewohnliches/ daß auch Fürstentime 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 erbaute Herde/ und auf selbigen ihre hierzu

taugliche Trichter/ Häfen/ Drehsfüße/ Kette/ Schalen und Koch-Löffel im Vorrath haben. Das Kraut selbst verwalten 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 Krauts weit höher: weil es eine Ursache 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 gilbt 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 abklaubt/ und nicht/ ungeschwungen überhaupt darein streift/ gesammelt. Damit die Blätter weichen/ so werden sie in eine Pfanne oder in einen eisernen Kessel sitzjam gelegt/ und bey gelindem Feuer gewärmt. Nachdem werden sie auf einer zart-geflochtenen Decke mit denen Händen zusammen gewickelt/ wieder am Feuer gewärmt/ getrückt/ wieder zusammen gerunden/ bis sie ganz dürr sind. Auf daß 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 viel Dienste gethan hat/ ist/ gang auf das kürzeste davon zu kommen/ diese: Wir kochen in einem saubern Gefäße/ als etwann in einer Pfannen/ recht gutes gemeines Wasser. Wann es siedet/ so nehmen wirs vom Feuer und werffen zu einem jeden Schoppen (modiolo oder Halb-Meßel Raas) 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 einmahl genießsen/ 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 wohl Herr Bontekoë, 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. So 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 einmahl trincken soll? so geben wir die Antwort; Sehen bis zwölff kleine Trünckle; wer es aber noch

noch nicht recht gewohnt ist/ etwann acht; Ich sage aber/ damit die Natur dieses Kraut nicht als ein Nutriment annehme/ sondern noch immer für eine Arhney erkenne/ so könte man die Woche durch wol mit 3. mal zu frieden seyn. Doch wer lieber denen Kranckheiten vorkönnen/ als/ post vulneratam causam, remedium suchen will/ der mag es wohl täglich mit gewisser Masse trincken. Ich sehe aber dabey viel/ welche das Thee-Wasser mehr zur Lust/ und Gewonheit/ als zu einem Hülfss-Mittel der Gesundheit trincken/ daher gehen sie unbarmherzig mit der Zucker-Schachtel um. Die etwas höflicher verfahren/ nehmen zu einen Trunck/ etwann einer halben Haselnus groß Candel-Zucker. Wann sie aber dem Rath des fürtrefflichen Herrn Bontekoë folgen möchten/ so lieff: n sie den Zucker gar davon: weil dessen corrosivische Eigenschaft dem scharffen Gebüt 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 merken wird ehe nicht heiß gemacht/ als bis man trincken will: dann so bald es einmahl 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 Atheisten giebt/ daß ist dem vielfältigen Nutzen/ welcher von diesem Kraut-Trunck herkommen soll/ zuzuschreiben. Weil es Herr Bontekoë gar zu Bunt/ mit dem überschwenglichen Kräften dieses Krauts macht/ so wollen wir die Mittel-Bahn gehen/ und hieher setzen/ was in Herrn D. Johannis Schroederi hinterlassenen Manuscriptis für ein Consilium an einen fürnehmen Herrn deswegen gefunden worden. Die Eigenschaft 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 Haupt- und Brust-Kranckheiten/ Augenschlüssen/ Schwermut des Hauptes/ dem Schwindel/ der Engbrüstigkeit/ dem Herz-Klopfen/ &c. wie auch im untern Leib/ zum schwachen Magen. In denen Gliedern dienet es wieder derselben Schwachheiten/ als Podagra, nicht weniger wird es viel wieder den Stein gerühmet/ &c. Insonderheit bedient man sich zur Verhütung der Trunckenheit/ wann mans vor dem Zechen einnimmt; oder zur Zerreibung der Dünste/ welche von 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 Kräften des Menschen stärke/ und die Zufälle so demselben aus böser Luft/ und sonst entstehen können/ verhüten: Wie es dann von etlichen dieses Orts labstikirenden Abgesandten Morgens gebraucht wird.

1. Der in India gemeine Gebrauch ist/ daß sie solches Kräutlein in gelinder Wärme gedöret/ in Wasser sieden/ zum Geschmack nur wenig Zucker darzu thun/ und also warm einschlörfen/ und kan man auf einmahl nehmen des Kräutleins/ ein halb Quintlein; des Wassers/ so viel man auf einmahl trincken will; Zuckers nach Belieben; daserne 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 gepulverten Kräutleins in warmen Wasser/ oder in ihren Getränck eingenommen/ und mag solches geschehen von einem Viertel-Quint præservando, oder einem halben Quint/ oder einem ganzen Quint curando.

3. Kan mans süglicher brauchen/ in destillato. Nämlich nehme man des Kräutlein zu Zij/ gieße darüber Firnen-Wein/ oder nach Belieben ein destillirtes Wasser/ als Meissen-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 Majoranz ein Maas/ und thue nach Belieben 1. Loth Zimmet darzu/ lasse es einen oder zween Tag stehen/ und destillir es hernach/ per Baineam Mariæ/ bis auf eine halbe Maas/ davon trincke man Morgens einen oder zween Löffel voll.

4. Mag man es auch süglicher gebrauchen in Infusione. Nämlich/ man nehme des Kräutleins Zij. gieße obbemeldte Liqvores, oder aber Malvasie/ 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 schicklichen oder nur Brunnen-Wasser/ so viel man kan/ zergehen lassen/ und solches vom Tartaro imprägnirtes Wasser/ zur Infusion gebrauchen/ und hat man zu merken/ 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 groblich/ zerlasse guten Zucker/ in einem zugeeignetem Wasser/ siede es ein/ bis es wie ein Syrup wird/ und mische das grobe Pulver damit/ wie eine Latweg. Zu solchen kan man nehmen ungefehr so schwehr des Kräutleins/ so schwehr auch oder anderthalb mahl 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 imprägnirten Wasser/ gemacht werden: Weil aber in der Inspissation solches Extracti das geistige oder flüchtige Theil/ darinn die beste Krafft bestehet/ weg gerauchet/ achte solches nicht rathsam; es sey dann/ daß in solche Inspissation per destillatorium der geistige Liqvor aufgefangen/ und folgendes das Extractum gar gelinde inspissiret werde. Alsdann man beedes gebrauchen kan/ nämlich 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 erwähnt. Aus diesem Fundament erhellet auch/ daß man in Decokione 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 Kräfte desto besser in den Leib durchdringen können/ und zwar daß täglich solches ohne Schaden geschehen kan/ jedoch aber/ weil durch oftmahligen continuirenden Gebrauch/ die Natur sich daran gewöhnete/ und also gleichsam ein Nutriment wüß

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

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

Dieses habe ich auf Begehren aufsetzen und erinnern

Das XI. Capitel.

Bon 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 man bey uns ordentlich trincke. §. 5. Wirkung. §. 6. Was Herr. D. Cardilucius davon halte. §. 7. Ob es Venerea verbiadere? §. 8. Die Bohnen sind frisch in Mecca besser als bey uns. Was Herr. Bernier davon halte. §. 9. Was unsere Gedanken seyen.

§. 1.



Erjenige Franck / welcher vorhin in Africa schon gebräuchlich gewesen / ist nun in Europa und so gar in Teutschland gemein / also / daß unser Vaterland / entweder alles nachzuäffen / oder alles zu Nuß zu machen / wie man es nehmen will / trachtet.

Dann im vorhergehenden Capitel haben wir sie / mit denen äußersten Asiatischen Völkern Thé trinckende gesehen / und dieses wird sie als Africaner oder auch als Araber im Getränke fürstellig machen. Wiewohl man nun immer gehofft / es werden Thé und Café emander die Schuhe austreten / so bleiben doch bisher noch immer die Engländer / Franzosen und Teutschen bey beyden dem Thé und Café, 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 wohl warm.

§. 2. Von dieser Bohne Bon hat schon nach dem 800sten Jahr Christi der berühmte Arabische Arzt Zacharia Mahomet sonsten Rales Abuberci Sohn / unter dem Namen Bunchi (so nennte er Bon) geschrieben. Das beste sprach er / sey das gelbe / leichte / wohlgeschmackte; das weiß / und schwere taugte 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 wohl 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. Wan sie ein De-

collum daraus gemacht / so trincken sie selbiges eben / wie man in denen Wirthshäusern bey uns den Wein trincket. Es geschiehet aber alle Tag / warm / früh nüchtern / häufig; weil sie sich versichern wollen / es nehme die Verstopffungen 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. Wiewohl jenes / was aus denen Bälglein gesotten wird weit besser / als das / was man aus den Samen selbstem bekommt / heißen mag. Dieses Ausgesottene ist dem Wegwarten-Decoct, was den Geschmack antrifft / sehr gleich; und eröffnet die Verstopffungen weit mehr / als Wegwarten. Die eigentliche Bereitung dieses Decocti ist bey ihnen also: Sie nehmen die Kerne / vom Samen Bon, welche von ihrem Bälglein gereinigt worden / anderthalb Pfund schwer / rösten selbige ein wenig bey dem Feuer / und siedens in 20. Pfunden Wassers.

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

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

coctum daraus gemacht / so trincken sie selbiges eben / wie man in denen Wirthshäusern bey uns den Wein trincket. Es geschiehet aber alle Tag / warm / früh nüchtern / häufig; weil sie sich versichern wollen / es nehme die Verstopffungen 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. Wiewohl jenes / was aus denen Bälglein gesotten wird weit besser / als das / was man aus den Samen selbstem bekommt / heißen mag. Dieses Ausgesottene ist dem Wegwarten-Decoct, was den Geschmack antrifft / sehr gleich; und eröffnet die Verstopffungen weit mehr / als Wegwarten. Die eigentliche Bereitung dieses Decocti ist bey ihnen also: Sie nehmen die Kerne / vom Samen Bon, welche von ihrem Bälglein 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 (wofern es mit denen abgehäuteten Bohnen 2. angefüllt / und mit Deckel 3. verwahrt worden) ein Bratspieß gehet / gebraten; der Bratspieß 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 pro oder drey Drachma dieses gerösteten Pulvers in ein Pfund siedendes Wasser gethan. Wer gar wohl mit umgehen will / der dörret die Bohnen / ehe sie zum Franck bereit werden: Nimmt auf einmal mehr nicht / als etwan 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 glüende Kohlen gesezet / ohne Flamme. So bald man mercket / daß sie sich zu wärmen anfangen / werden sie unaufhörlich umgerühlet und gerühret / dadurch wird sein jede Boh-