

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 bereitet 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-

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

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

heraus gelassenen Beschreibung / folgendes wissen: Die Frucht Bon, wird im Monat Ab, welcher mit dem Ende unsers verbesserten Julii und dem Anfang Augusti bis über die Helffte übereinkommt / gesammelt / ist ein Frucht wie die Bohnen / 1. welche man / wann sie geschälet wird / in zween Theil theilet. (2. 2.) Die Blühe ist weiß; die Bohne ist warm im ersten Grad / und was die Rinde anlangt / trocken im andern. Der Kern ist gemäßig und gar gelind. Der Franck selbst ist nützlich in Catharren / die auf die Brust fallen / Hinterhaltung des Monats-Flusses (NB. diesem pflichtet Prosper Alpinus nicht allzeit bey) und Harns / Aufwallung des Geblütes und Schwachheit der Kräfte. Diejenige / welche die Kräfte kurz zusammen fassen / sagen / es tauge wider die Winde / Schwachheit der Leber / die Wassersucht / Menge der Gallen / Verderbung des Geblütes / Schwachheit des Herzens / Magen-Schmerzen / Schwachheit des Hirns / die Flüsse / welche auf die Lunge fallen / Augen-Ohren-Flüsse / Milk-Schmerzen / und so fort an. Wann Herr Rauwolff davon redet / so spricht er / die Türcken haben einen hochschätzbaren Franck Chaubé, der Farb nach schwarz. Weiter sagt er / es komm eine Frucht hinein / welche die Inwohner Buncho (ist nichts anders als unsere Bohne Bon) nennen.

§. 6. Wann wir von dem Nutzen dieses Geträncks reden / und zu unserm Behuf die vielerley Scribenten anziehen wollten / so würde ein grosser Theil dieser Blätter darauf gehen / mit Hersehung so vieler herrlichen Zeugnisse; allein es gibt viel wackere / und in der Medicina berufene Leute / die so viel nicht davon halten wollen. Wann der seelige Herr D. Cardilucius alle diese Tugenden angeführt / die das Café-Getränk haben soll / (dere Leute / sonderlich der Türcken / Meinung nach) so setzet er endlich diesen Ausspruch: Weil die Türcken sonst sehr mäßig leben / und sich im Wein nicht toll und voll sauffen / so kan ihnen leichtlich ein solcher warmer morgendlicher Franck / viel gutes thun; gleichwie bey uns diejenigen / welche sonst mäßig leben / sich sehr wohl befinden / wann sie alle Morgen ein warmes Suplein von nahrhafter Fleisch-Brühe und Semmel bereitet / genießen; sonderlich / wann auch ein gutes Kräutlein mit gesotten wird. Wie wir dann denen / die am Leib abnehmen / dergleichen warme Suplein von Geiß-Milch / worinnen frisches Maslieben-Kraut gesotten worden / mit gutem Nutzen gerathen. Sonsten aber wird von dem Pöbel / welcher solche Sachen 2c. und gedachte Thé und Café Getränke / ohne Unterscheid brauchen / mehr Schaden / ja zehnmal mehr Unheils verursacht / als Nutzen oder Besserung der Gesundheit davon zu hoffen ist. Man muß sich auch daran nicht kehren / daß oftmals auch fürnehme und verständige Leute sich überreden lassen / dergleichen zu gebrauchen: Daher viel meinen könnten / es müßte nothwendig was gutes seyn / weil auch solche Leute sich mit an dem Reiben finden: Dann grosse Leute fehlen auch / und sind gern mit allzugrosser Leichtglaubigkeit behaftet; worauf aber nicht / sondern blos auf den Success zu sehen. So redet der berühmte Mann p. 663. im Sommer-Tomo. Wann man den fürtrefflichen D. Simonem Pauli vom Mißbrauch des Tabacks und Thé-Krautes höret / so will er auch nichts sonderlich davon halten / weil er p. 300. dem Café-Kraut zuschreibt: daß es verweibere / weil es durch seinen eigenen Schwefel / wie der Taback und Agnus Castus nach und nach / verborgener Weise und unvermerckt truckne. Allein ich glaube doch / die gelehrten Leute haben mehr vom Mißbrauch / als rechtem Gebrauch dieser Sachen geschrieben.

§. 7. Ob wahr sey / was von der Würckung dieses Café-

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

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

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

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

Felices, SVA si bona norint!



Das XII Capitel.

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

Inhalt :

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

§. 1.



Die beste Benennung unter diesen Wörtern ist Choccolata, welches in denen gegen der Sonnen Untergang liegenden Parteyn / einen Franck / der ihnen / was uns das Bier ist / bedeutet. Er wird bereitet aus einer Frucht des Baums Cacaoata quahvial.

Dieses Baums eingeschlossene Frucht gleicht sich fast den Mandeln / ist an der Farb dunkel Gelb. Aus Guatimala wird sie häufig in Spanien überbracht. An jenem Ort wird sie / wie Geld / und Almosen denen Armen gegeben. Des Baumes Größe kommt mit dem Citronen Baum überein. Die Frucht ist länglicht / gestrichen und dunkel roth / oder braun-gelb / wird anderswo Cacaoacanti genennet / ist vom Saamen der Cacaoatl gang erfüllt. Wir müssen uns aber die vier Arten dieses Baums / weisen lassen. Die Erste davon heisset Quauhacacahonel. Dieser Baum gleichwie er an Statur der größte ; also trägt er auch die größte Frucht. Die andere Art führt den Namen Mecacacahatl. Der ist mittelmäßiger Größe / und dessen Frucht auch mittelmäßig groß. Der dritten Art geben sie den Namen Xochicacacahatl ist kleiner / und so klein auch die Frucht. Deren Saamen ist außen roth. Eben so roth / aber etwas kleiner ist der Saamen / des vierten Baums / welcher Halcacacahatl betitelt wird / und dieser hat auch unter allen die kleinste Frucht. Diese Arten so mannigfaltig ihre Größe ; so ist doch aller und jeder Kraft einley / ausser daß man die Größern zum Getränk brauget / und die kleinern als Bettel-Pfennige ausgiebt.

§. 2.

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

Zubereitung ein Fehler mit fürgegangen seyn müsse. Insgemein nimmt man zu dieser Composition etwann 700. Cocos-Nuß-Kern ; Zucker zwölff Loth ; scharffen Zimmet zwö Unzen ; Mexicanischen Pfeffer Chilles oder Pimiento genennet vierzehn Gran ; Gewürz-Negelein eine halbe Unze ; drey Schotten von der Vanilla, oder an deren statt zwö Unzen Anis ; Achiotta einer Hasel-Nuß groß. Es mögen auch andere wohl Ambra und Molkch oder anders hinzu thun.

§. 3.

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

§. 4.

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

§. 5.

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

Vpppppp

denen

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

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

**

Das XIII. Capitel. Vom Brandewein.

Innhalt:

§. 1. Brandewein zu machen/verbotten. Ein König kommt elend in einem mit Brandewein genezten Tuch um. §. 2. Geträid Brandewein / wie man ihn mache. §. 3. Beste Art ihn zu rectificiren. Prob ob er stark genug. §. 4. Noch stärker zu machen und mehr zu rectificiren. §. 5. Ains Brandewein. §. 6. Angelichen-Regelin-Rosmarin-Brandewein/sammt einer General Anweisung zu allerhand Brandewein. §. 7. Brandewein aus Weinlese zu bringen. §. 8. Was thut man mit übergebliebener Hefe. Caution wegen des Rechts bey dem Brennen. §. 9. Dem Brandewein allerhand Farten zu geben. Von allerhand Rationen Brandewein.

§. 1.

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

§. 2.

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

§. 3.

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

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

§. 4.

Wosern sonst jemand Brandewein von Wäskern zum andernmahl rectificiren und herüber gehen läßt / so kan er ein mit Honig bestrichenen Brot / eine Hand voll Salz / und eben so viel Hefen / neben zerschnittenen Bren in den Kessel legen; wolle man ihn dremahl herüber ziehen / so nehmt folgende Kräuter nur gröblich zerschnitten. Nämlich / wann man dem Magen heißen will / Galgant / Ingber / Calmus. Wider den Schwindel CUBEEN / in der West thut / wie bekannt / die Angelica in Brandewein gute Dienste. Fürchtet man den Schlag; so lege man Majen Blümlein mit ein. Zur Ablösung der Brust / gebraucht Süßholz und Jsoy Brandewein. Wider die Magen - Winde kan man Kimmel in die Retorte legen. Wider den stinkenden Athem Muscat. Nüsse und Gewürz Nägelein. Und endlich wider die Sichte einen Zusatz von Wachholder. Beeren thun. Was hart ist / als Ingber / Calmus und dergleichen muß ein paar Tage im alten kräftigen Wein vorher erweicht werden. Zu solchem Läutern dieses und anderer Brandewein / hat man sich nur der Kohlen zu bedienen: gestalten die Hitze nur die Helffte so groß seyn darff / als jene seyn muß / wo der Brandewein das erste mahl sammt seiner wässerichten Feuchtigkeit sublimiret wird.

§. 5.

Der Anis-Brandewein / schlechter Gattung / erfordert dieses: Man nimmt auf das Achtel einer Tonne gröblich zerstoßenen drey Pfund Anis Saamen; über das zwey Loth Weilwurk. Eine gute Hand gemeines Speise-Salz / dieses läßt man mit dem Brandewein eine Nacht beizen / Morgens destillirt mans / bis das Weiße kommt. Süßet ihn mit Syrup / läßt ihn eine Woche im Keller liegen / ehe er angezapffet wird; sonst wird er nicht klar werden.

§. 6.

Wann man auf ein Achtel Brandewein drey vierings Pfund Angelicken-Wurzel / neben einer Hand voll Salz nimmt / destillirt es / und gießt drey Pfund Syrup darzu / so heist mans einen Angelicken-Brandewein. Nimmt man zu zehen Loth gestoßenen Nägelein eine Hand voll Salz / und ein Achtel Brandewein / destillirt es und süßt es auch mit drey Pfunden Syrup ab; so heist er Nägeleins Brandewein. Nimmt man auf ein Achtel Brandewein ein Pfund Rosmarin und eine Hand voll Salz; destillirt und thut Syrup daran / so heist er Rosmarin-Brandewein. So macht mans mit allen als mit Kirschen-Selben Weil / 2c. Brandewein oder Geist / und giebt dem Brandewein allezeit von der Specie den Namen. Der geneigte Leser mag mit allem kühnlich so probieren / so wird er so vielerley Brandewein / als die Pohlen machen / gar leicht bereiten können. Der Syrup erhält die Kraft des Brandeweins. Wer aber / wie es andere Haus-Bücher abermal unrecht lehren / einen grossen Theil Wasser mit Zucker aufkocht / und mit demselben verlängern will / der wird dem Brandewein wenig kräftige Wirkung geben.

§. 7.

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

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

§. 8.

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

§. 9.

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

und Abnehmen der Stadt / wie auch aus Reis / Zucker /
Kirchen / aus Hefe Brandewein gemacht werde / und p.
635. Französischen Brandewein / aus Wein. Derglei-
chen jährlich nach Hamburg sechs bis sieben tausend Fäß-
lein / Bariques genannt / gebracht wird. In Holland wer-
den die Brandeweine Tonnen und Eimer / Weiß ver-
kauft / welche so viel Maas Velte hält. Eines nem-
lich mehr / als das andere. Ein Velte wird auf drey Maas
eine Maas auf zwö so genannte Pinten / und eine Pinte
auf zwey Pfund Gewicht gerechnet. Diejenige Brande-
weine / welche von Bourdeaux, Cognac Rochelle, Isle de
Ré und andern benachbarten Orten kommen / sind insge-
mein in grossen Fässern / deren eines wohl fünfzig oder sechs-
zig Pinten begreift. In England ist eine Art Brande-
wein / aber theuer bekannt / welche in America aus Potani
oder Erd - Aepffeln gemacht / gebrennt wird.

Rechts - Anmerkungen.

Über

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

Dieses Getränck ist heut zu Tag in Teutschland
sehr gemein / und wird / gleich dem Toback / sehr
mißbraucht / dahero dann kein Zweifel / daß nicht
ein accis darauf geschlagen werden könne / Klock. Lib. 2.
de ærar. cap. 66. & seq. allermassen auch auf den Taback
Schnee / Eys / Charten / und anders mehr geschlagen
wird. Klock. de Contribut. cap. 1. n. 333. & seqq. It.
n. 332. Add. Girond. de Gabell. p. 7. §. 2. cap. 4. n. 13.
& Gravius Disp. inaug. de & quod instrum. est circa ni-
vem. th. 4. Ubrigens ist bey den Thee - und Caffé - Hän-
fern dieses wohl in acht zu nehmen / daß keine verdächtige
Leut sich in denselben aufhalten mögen. Vid.
omnino Klock. L. 2. de ærar. cap. 59.
n. 2. 3. & seqq.

**



Das XV. Capitel.

Von denen zum Haus erfordernten Handwercken.

Innhalt.

§. 1. Nothwendige Erkantnus des Werths der Sachen und der Handwercke/bey einem Hausvatter. §. 2. Aufsicht bey dem Maurer. §. 3. Beym Zimmermann. §. 4. Beym Haffner. §. 5. Beym Schreiner. §. 6. Beym Schmied remissiv. §. 7. Beym Müller. §. 8. Beym Becken. §. 9. Beym Weber. §. 10. Beym Schuster. §. 11. Beym Schneider.

§. 1.

Denn der Hausvatter den Namen eines Klugen/wie er auf unserm Titel siehet/verdiene will/ so muß er unter andern seinen Pflichten auch denen Handwercks-Leuten/ die er etwann täglich nöthig haben kan/ nachzusehen/ und/ was sie an der Haupt- oder Vessel-Arbeit verdienen können/wissen. Zu dem Ende/ soll er von dem/ was auf dem Marck Gång und Geh/ oder der mittelmäßige Preis der Wahren in den Krämen sey/ guten Unterricht haben: So wird er viel Geld/ das sonst umsonst hinaus geworffen würde/im Beutel behalten/ und vielen Verschaltungen die Bahn verlegen können. Sondernlich soll er unter seinem Gerümpel Feilen/Sägen/Bohrer/ Hacken/ Hämmer und Zangen/ wie wir es oben/ etwann in der Feld- und Garten-Arbeit angegeben/ übrig haben. Auf diese Weise/ wird er nicht bey aller Fürsallenheit in die Kräme/ noch nach dem Handwercks-Mann schicken dürfen/ und viel selbst ausbessern können. Bedarf er aber ja dieser Leute/ und kan sie nicht entbähren/ so muß er beyde Augen und Ohren wohl brauchen: weil/unter so vielen/wenige sind/ die ihm mit schlimmer Arbeit eines anzuhängen nicht ihre Lust/ und sonderlichen Nutzen darinnen suchen/ wann sie dergestalten arbeiten/ daß man ihrer bald wieder vonnöthen haben müsse.

§. 2.

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

Zimmerleute und Maur-Gesellen/
Wisse ihr/wie sie sich anstellen?
Eh sie essen/eh sie naschen/
Eh sie messen/eh sie waschen/
Eh sie pfeiffen/eh sie schleiffen/
Eh sie nach der Belle greiffen/
Eh man etwas hat geloffen/
Ist der Tag dahin geloffen.

Daher sagt man/der erste Maurer Doxius habe das Handwerck denen Schwalben abgelernt/und dessen heuntige Nachfolger haben etwas von der Schwalbe Tobiaz begriffen/daß sie nemlich mit ihrem Märtel die Augen viel trauender Hausvätter verkläuben. Aber sie werden sich weder einen guten Namen auf der Welt/nach eine Stasfel in den Himmel bauen.

§. 3.

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

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

§. 4.

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

ppppppp 3

die

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

§. 5.

Durch die Schreiner lasse man sich zur Auffhebung anfrischen / ob sie an statt des dörren nicht frisches Holz nehmen/ welches hernach eine solche Schwind-Sucht bekommt/ daß sie von keinem Doctore zu curiren ist. Sie nehmen mehr Wasser unter den Leim / als seyn soll / und machen nichts hurtiger als die Todten-Eruhen für alte Weiber/ weil sie wissen/ daß sie von jungen Männern doppelt bezahlt werden / sonst schieben auch sie den Haus-Batter wohl gar gerne von Tag zu Tag auf.

§. 6.

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

§. 7.

So ehrliche Leute die Müller sind / so wohl hat der Hausvatter/wann er ihnen was vertraut/Achtung zu geben: Dann obwohl der Müller jederzeit der ehrlichste Mann ist / so hat er doch gar böses Gefind: welches nie redlicher ist / als wann es über den Mühlgattern heraus liegt / und die Hände auffer dem Sack hat. Simson hat bey den Philistern auch mahlen müssen/der mag sich/Säck zutragen/ sehr wohl geschickt haben / weil er ein so schweres Thor auf den Achseln davon getragen; aber er hatte seine Stärke im Haar; nicht in der Hand wie die wohlfeilen Meel-Käufer selbige an der Hand haben. In Schottland soll vor diesem eine Mühl gewesen seyn/ auf der nicht möglich war gestohlens Getraid zu mahlen. Ach wenn doch viel Mühlen wären / welche kein gestohlenen Meel leiden könnten. In allen Sachen hat man noch einige Cautiones aber wider die Müller ist alle Wiß vergebens. Dann ob man schon den gerechten Meigen mit einem Zeichen brennt; ob man schon nicht zweymal mühet; ob man mit dem Mahl-Groschen helfen will. Ob man das gute Korn nicht austauscht; ob man das Meel nicht neht; Ob man schon den Schlüssel zum Meel-Kasten bey sich trägt; so sind doch tausend andere Arten / wordurch des Müllers Gefind (dann er thut nicht/) allerhand Verschalkungen anstiften kan.

§. 8.

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

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

§. 9.

Wie die zwey vorhergehende zur Nahrung gedient / so werden die drey nachfolgende Handwercke zur Bedeckung/ Noth und Schmückung des Leibs gebraucht wir; wollen aber vom Weber anfangen/ und Lehren/ was ein Haus-Batter oder vielmehr die Haus-Mutter deß wegen zu wissen habe. Gestalten es auch wegen vieler Handgriffe und wegen der Spulen-Kreihen des Webers so gut/ als mit des Müllers Meigen/ Mucken zugeben pflegen. Und endlich so ist nicht zu sagen/ wie es manchen schmerze/ der gewiß versichert ist/ daß er betrogen sey / und sich doch von dem / der ihm den Bart gesponnen/ noch auslassen lassen muß / als ob er von der gangen Sach überall nichts verstehe. Man soll ihnen also genau auf die Finger zu sehen/ und sich diese Lehren wohl zu fassen / nicht verdrissen lassen; Und merken/ daß/ wann Kamm und Gesckir des Webers gerecht und wohl beschaffen/ so viel Garn auf den Eintrag gewendet werden müsse / als der Zettel gewesen. Das gemeine und von andern hiebei gegebene Exempel ist dieses: Es wird gesetzt/ ein Pfund Garn gebe vier Ellen Leinern Tuch/ welches in der Breite anderhalb Ellen hat; und kommen also zwey Pfund des Garns im Zettel; so müssen auch 1400. Fäden auf die Breite des Tuchs gehen/ und der Eintrag wird auch zwey Pfund des Garns gebraucht haben. Weil von einem viertels Centner Flachsgarn hundert Ellen / welche einer Ellen und fünf achtels Ellen breit sind/ kommen / und durch den Kamm drey und vierzig Gänge gegangen sind / weil man auch zum Einschlag/ des Garns sechszeihen Pfund haben müssen; so wird/ wann der Kamm eng ist / mehr auf den Zettel als auf den Einschlag gehen. So hat hingegen ein anderer Weber/ der nach Empfangung der sechszeihen Pfund Garn hundert Ellen die auch ein Elle und fünf Achtel breit sind / davon aufgelegt / dieser hat zwey und vierzig Gänge durch den Kamm gelegt; daher hat man mehr nicht als drey Viertel/ zum Eintrag/ vom Pfund Garn/ das ist/ von sechszeihen nur; zwölf Pfund haben müssen. Aus erstgegebener Lehre/ kan sich der Haus-Batter oder die Haus-Mutter schon was heraus nehmen / und von andern urtheilen. Sie werden sehen / wie nöthig es sey / dem Weber die Fäden/ welche gelegt werden/ sein genau nachzuzehlen. Ihm auch ein zu binden / daß er / nach völliger Ausfertigung des Tuchs/ und wann es vom Weber-Stuhl bestreuet wird/ die Fäden nicht abschneide: auf daß ihr das Nachzählen zu Hause desto leichter seyn/ daß man auch dahinter kommen/ und wann der Fäden weniger / als im Anfang aufgeschrieben worden / gewiß schließen möge / der liebe Weber habe etliche Gänge davon unsichtbar gemacht. Er hat aber als ein gewissenhafter Mann gethan / wann / bey dem Nachzählen der Fäden zu Hause/ wieder so viel Fäden / als man erstlich aufgeschrieben / gefunden worden. Fürsichtig handelt / wer das vom Weber heimgetragene Tuch/ wann es ausgewaschen und die Schlicht heraus ist / wieder wäget / wie er das Garn vorher/ eh er damit zum Weber geeilt / gewogen und betrachtet hat / wie viel davon abgehe / der thut wohl. Wiewohl / es giebt doch einige Sprünge

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

§. 10.

Im Haus-Wesen hat man / bey stetem Umherlaufen der Kinder und des Gesindes/ und wegen der bösen Wege / auf dem Land und in der Stadt / da die meinsten Schuhe / entweder im Roth / oder auf dem harten Pflaster/ abgeschliffet werden / den Schuster oft vonnöthen: Sonderlich weil man / das beschleppete Wetter / die Nahung der Nerze und der Schuster heißt. Wann nun Haus-Väter sind / welche sich selbst mit Leder versehen/ und/ auf erheischende Noth/ den Schuster zu sich kommen lassen: daß er sonderlich die Sohlen / im Haus des Haus-Vatters / oder in dessen Beyseyn schneide; so will ihm ohne dem anstehen/ daß er wisse / wo man die Sohlen erstlich vom Leder auszuscheiden hab / und wie es am sparsamsten / doch daß auch der Sach nicht zu wenig geschehe / zu verrichten; dann außer diesem/ werden sie also darein schneiden / (wie Eulenspiegel / welcher allerhand Solen/ wie es der Viehhirt zum Thor herein treibt/ schneiden sollen / das Leder in lauter Figuren / der Ochsen/ Kälber/ Schweinen und Ziegen zerhauen) damit nur viel an der Haut verderbet/ und dem Hausvatter die Luft vertrieben und er gereizet werde/ ein andermal auch das Leder vom Schuster zu nehmen / oder zu schließen / es könne ein Schuster / der das Leder hergibt / nicht viel bey Verfertigung eines paar Schuhs haben. Wann er die Schuhe bringt / so gebe er Acht / ob der Schuster nicht / an statt der Sohlen von Pfund-Leder / leichters und liederliches Leder aufgelegt / und das gute / dicke für sich behalten habe / (dann sie kauffen oft mit Fleis liederliches Leder/ der Wohlfeile wegen.) Bey manchen geschiehet es gar selten / daß der Laist getreue Dienste leiste. Und der Schuster hat oft verbrenntes Leder / welches er mit des Haus-Vatters gutem / zumalen / wann er die Sohlen / nach größtem Maasstab ausgeschnitten / vertauschen mögte. Dieses verbrennte Leder aber gehet und springet gar bald auf. Und es darff die Roth-Lache im Feld oder auf der Gassen nicht gros seyn / so wird der Schuh doch bald Schiffbruch darinnen leiden. Sie machen auch / desto ehe davon zu kommen / feine weite Stiche: Das hilft

auch darzu / daß sie fein viel arbeiten und desto mehr gewinnen / und die Leute nöthigen können / daß sie desto ehe wieder ihrer Dienste bedörffen.

§. 11.

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

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

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

Rechts.

Rechts-Anmerkungen

Über

Die Materie von Handwerckern.

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

Ben dieser Beschaffenheit nun / und weilten jetzt gezeigter massen die Handwerck unter dem gemeinen Wesen unentbehrlich / soll ein jede Obrigkeit daran seyn / wie sie dieselbige nach Möglichkeit befördern könne. Klock. d. cap. 35. n. 1. Speidel. in Specul. Jur. voc. Handwercker. Lundenpur. ad Jus Provinc. Württemberg. f. 209. n. 1. & 2. & Hippolit. à Collib. c. 1. pag. 214. Welches auch in unterschiedlichen Reichs-Abschieden / als zum Beispiel im R. N. zu Augspurg de anno 1548. anno 1552.

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

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

Wie aber die Bestell- und Anordnung sothaner Zünfften allein der hohen Obrigkeit in Krafft Landes-Herrlicher Superiorität zukommet / Ahalver. Fritsch. de Monopol. cap. 12. n. 1. & seqq. & Ertel. de Jurisdic. infer. L. 1. cap. 33. Obf. 1. Also werden die andere Zusammenkünfften / welche von den Handwerckern eigentümlich und ohne Genehmigung der Obrigkeit / angestellet werden / nur vor verbotene Conventicul gehalten / in welchen von Verrätherereyen Zusammenschwörungen und Rebellionen geredet wird / welche demnach durch die Gesetze bey grosser Straffe verboten sind. Vid. r. t. ff. de Colleg. illic. Add. Fritsch. de Monopol. c. 12. n. 6. & Knipschild. de Civit. Imp. L. 1. c. 2. n. 10. & seqq.

Den rechtmässigen und mittelst Obrigkeitlicher Authorit angeordneten Zünfften hingegen / ist diese Freyheit mitgetheilt / daß sie Statuten und Ordnungen machen dürfen. Fritsch. c. 1. n. 7. welche gemeinlich Innungen / das ist / Einigungen / Vereinigungen der Zünfften oder Handwercker genennet werden. Speidel. Specul. Jur. voc. Handwercker. vers. *quavis*. &c. Woraus dann zu schließen / daß die Handwercker in gewisser Maß auch eine Jurisdiction haben / nemlich so viel eines jeden Handwercks-Zünfft / und deren zugehörigen betreffen thut. l. f. C. de Jurisdic. & l. 2. §. f. C. de Condit. pec. Add. Schaff. Cent. 1. conf. 79. n. 1. & Cent. 3. Conf. 34. n. 6. Nec non Knipschild. d. L. 1. c. 2. n. 18. Als welche an sothane Statuta sowohl / dann an andere Gesetze verbunden sind. Carpz. Jpr. for. p. 4. c. 45. de f. 10. n. 2. & Speidel. voc. Handwercker. vers. *Ac bujus*. & Voc. Zünfft. vers. *Interim*. Wofen sie nur hierdurch weder der ordentlichen Jurisdiction ihrer Obrigkeit präjudiciren / als von welcher sie deswegen nicht exempt und befreyet sind. Matth. Stephan. Lib. 2. de Jurisdic. p. 2. cap. 8. n. 2. & seq. Knipschild. d. L. 1. c. 2. n. 18. & seqq. Speidel. voc. Zünfft. vers. *hec tamen Jurisdic. & Fritsch. de Monopol. c. 12. n. 8.* noch auch ihre Jurisdiction auf andere Fälle / welche ihre Kunst oder Handwerck nicht concerniren / ausdähnen / angesehen ein solches ihnen keineswegs gestattet würde. Vid. Carpz. p. 2. c. 6. d. f. 9. n. 4. Richt. p. 2. dec. 90. n. 8. & Knipschild. d. c. 2. n. 20. vers. non verò. Wie sie dann auch in Aufsehung ihrer Innungs-Articul dahin sich bearbeiten sollen / daß nichts / was der Vernunft oder sonst den guten Sitten zu wider ist / mit hineingebracht werde : gestalten solches ohne dem keine Gültigkeit ob sich haben kan / per l. 15. ff. de Condit. institut. dergleichen unvernünftige Gewonheiten und Mißbräuche noch heut zu Tag leider unter denen Handwerckern angetroffen werden / wie dann derselben einen gangen Catalogum

logum und Register erzehlet Ahalverus Fritschius in supplement. Speidel. voc. **Handwercks-Mißbräuch.** 2c. ohnangesehen sie bereits anno 1671. auf dem Reichstag zu Regensburg durch ein ordentliches Reichs-Conclusum abgethan worden sind. vid. Anton. Faber in der Europäischen Staats-Canzelley p. 116. num. 4. Dahero dann sothane Statuten und Innungs-Articul der Handwercker / wenigstens heut zu Tag (von dem Jure Civili besitze Hermann. Vulcei. in l. ult. n. 18. vers verius tamen C. de Jurisdic.) der Obrigkeitlichen Confirmation vomnöthen haben / ander gestalten sie von keiner Gültigkeit sind. Carpzov. p. 2. c. 6. def. 9. n. 3. & Lib. 1. Resp. 48 per tot. Schneidew. ad §. confar. n. 15. Inst. de J. N. G. & C. Wesenb. ad tit. pand. de LL. n. 3. Richt. p. 2. decil. 80. n. 44. Knipschilt. d. c. 2. L. 5. n. 26. & Lundenp. f. 216. n. 12. Wie dann auch der Obrigkeit unbenommen / dasjenige / was dem Aufkommen des gemeinen Wesens zuwider / aus solchen Innungs-Articuln wieder heraus zu thun / und abzuschaffen. Dominic. Bassus. in Sem. Centur. Controvers. contr. 45. n. 16. & Limnæ. in J. P. L. 4. c. 8. n. 298. Insonderheit aber soll selbige Sorg tragen / daß keine solche Innungs-Articul passirt werden / welche nach einem Monopolio riechen / vid. l. un. C. de monopol. & R. N. zu Augspurg. de anno 1548. nec non zu Franckfurt de anno 1577. Rubr. von Handwerckern / 2c. davon abermahlen ein ganzes Register bey dem Ahalvero Fritschio de Monopol. c. 12. per tot. in specie verö. n. 21. & seqq. nachzulesen. Add. Knipschilt. d. cap. 2. n. 38. & seqq. Speidel. voc. **Handwercker** / 2c. vers. *Quod cum* seqq. & Lundenp. f. 220. n. 3. & seqq. Oder / dadurch ein Confusion in dem gemeinen Wesen entstehen kan / welches beschiet / wann die Handwercker nicht bey dem Zhrigen verbleiben / sondern einer dem andern Eintrag thut. Vid. omnino Berlich. p. 1. dec. 26. per tot. Carpzov. Libr. 1. Resp. 47. per tot. Knipschilt. d. cap. 2. n. 81. & Speidel. voc. **Zünfft** / vers. *valet insuper* &c. Oder / dadurch endlich einem dritten / wider sein Verschulden ein präjudiz oder Nachtheil zugesogen wird / welches ebenfalls geschiet / wann sich entweder die Handwercker weigern / solche Personen / die mit Recht nicht vor untüchtig indogen erkannt werden / aufzunehmen / davon einige Exempla bey dem Speidel. voc. **Zünfft**. vers. *An Commentaviensium* &c. cum seqq. Mev. p. 3. dec. 39. und Knipschilt. d. c. 2. n. 70. & seqq. nachzulesen; oder selbige ohne rechtmäßige Ursachen aus der Zünfft stossen / dahin zum Bepspiel gehöret / wann jemand ohngefehr / oder Nothgedrungen einen Hund oder Kaß erwirfft / vid. Pfeil. conf. 143. Lundenp. f. 212. n. 7. & Knipschilt. c. 1. n. 75. Welchem zu folge dann einige von denen Rechts-Lehrern der Obrigkeit gewisse Cautelen vorgeschrieben / nach welchen sich selbige in dergleichen Fällen nützlich reguliren kan / davon bey dem Klockio. L. 2. de Arar. cap. 36. n. 42. & seqq. Speidel. voc. **Handwercker**. & Ertelio. Lib. 1. de Jurisd. infer. Obl. 3. nachzulesen ist / anertwogen nicht zu glauben / wie rigoros und hart offtermahlen die Handwercker gegen ihre Zünfftgenossen sind / und wie sie selbigen öftters etwas zumuthen und aufbürden / so wider alle Recht und Billigkeit / ja wider die Vernunft selbst lauffet / welches denen Ständen des Reichs schon längst mißfallen hat. Carpz. p. 2. dec. 192. n. 2. & 3. & p. dec. 112. n. 2. & 2.

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

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

Zumassen (1.) wo ein geschlossene Handwercks-Zünfft ist / man keinen fremdden Störer ein Gewerbe treiben läffet / da hingegen auf dem Land regulirter keiner dem andern sein Gewerbe niederlegen darff.

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

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

Und dann (4.) pflegt man in den Städten / wann man siehet / daß die Zünfftmeister heimliche Verbindnus / oder einen Tax der Arbeit machen / derselben einen gewissen Tax zu setzen / da hingegen solches auf dem Land um deßwillen selten zu geschehen pfleget / weiln man daselbst ohne dem etwas wohlfeiler arbeitet / und die Victualia in besseren Preiß sind / auch die Handwercker keine Bürgerliche Beschwerden auf sich haben. Ertel. d. c. 33. Obl. 2. Und solche Aufnehmung der Handwercker pfleget am allermeisten in den so genannten Frey-Dörffern zu geschehen. Dietherr ad Besold. contra. voc. **Handwercker**. vers. *in den Frey-Dörffern* / 2c. Wievohlen es unterweilen auch in den Städten geschiet / daß aus seinen gewissen Ursachen Frey-Handwercker / als zum Bepspiel / Frey-Becken / Frey-Schlächter / Frey-Schuster / so ausser der Zünfft sind / von der Obrigkeit bestellt werden. Davon zu lesen Bruonam. ad l. ff. de Colleg. & Corp. n. 7. Welcher Freyheit oder ohne sonderbahre Erlaubung sich niemand anmassen darff / gleicher massen / wie es verbotten / daß solche Handwercker / die keine approbirte Meister sind / sondern Böhnhasen oder Störer genannt werden / wie auch fremdde Meister in den Städten nicht in den Häusern arbeiten dörfen / Meichsner. tom. 4. Cameral. decil. 27. n. 15. Lundenp. f. 213. n. 9. Knipschilt. d. c. 2. n. 32. & seqq. & Adr. Bayer. in Magistr. Prudent. jur. Opific. n. 478. seqq. davon aber nicht allein die privilegirte Personen und Frey-Häuser / Ludensp. c. 1. & Bayer. d. tr. n. 557. & seqq. sondern auch alle diejenigen / denen es die hohe Obrigkeit aus seinen gewissen Ursachen vergönnet. arg. l. 3. ff. de Off. praesid. & l. 31. ff. de LL. Wie nicht weniger die Haus-Väter selbst / wann sie etwas in ihr Haus arbeiten wollen / exempt und befreyet sind / Bayer. d. Tr. n. 490. & seqq. als welchen Lehrern es unvertwehret / wann sie vielleicht ihr Mast Vieh in ihre Haushaltung selbst

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

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

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

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

Nicht weniger gehören auch die Metzger hieher / welche betrügerischer Weis vor ein gutes Ochsen-Fleisch manchmahl ein schlechtes altes und zähes Büch-Fleisch um einerley Preis zu verkauffen pflegen :

Item, die Wirth und Bierbrauer / die sich einer zu kleinen Maas bedienen / oder das Getranck verfälschen.

Desgleichen auch die Schuster / so den Schuhen ein Glantz-Wäsche geben / Contra l. 3. C. de vest. holoser. auch altes vor neues Leder verkauffen. arg. l. 9. §. 1. ff. de stat. lib. & Tobiax Granzii Disp. inaug. anno 1683. Jenz habit. von Pfschern. th. 89.

Item, die Weber / Schneider / &c. welche das ihnen zugestellte gute Garn und Tuch verwechseln / und ein schlechtere Materie zu ihren Vortheil substituiren / oder auch gar ein zimliches davon abstehlen / welche demnach unterweilen mit der Straff des Falsches (Crimin falsi) nach Anleitung der P. H. O. art. 113. zuweisen aber mit der Straff des Diebstahls / nach bewandten Umständen / belegt werden / davon wir an einem andern Ort gehandelt haben.

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

— 103 — :o: (244)

Ende des siebenden Buchs.



Des