



OECONOMIÆ

Das Neundte Buch / ACCIDENTARIVS

genant.

Das I. Capitel.

ARGUMENTUM LIBRI,

Was in diesem Buch soll gehandelt werden.

Hauswirth soll nicht verchynlich seyn.

Ich hab ich vom Säewerck in specie, und von der Hauswirth Feinden gehandelt, welches ich nit umgehen können/dan ein Hauswirth soll nit verthunlich/sondern erwerblich seyn / das ist/ er soll nit

viel wegbringen/aber viel soll er erwerben/und eine guten Vorrath hinderlegē/ daß er und die seinigen im Nothfall darzu greiffen kan/ wie man pfleget zu sagen/ ein guter Wirth soll einen Mehrgewinn/ einen Ehrgewinn/und einen Nothgewinn habē/ das ist/ er soll erstlich einen täglichen Gewinn im Hause haben/davon er seine Nahrung bestellen un fördern kan / daß ihm/seinem Weib/Kindern/Gesinde und Vieh im Hause und in der Nahrung/an Essen/Trinckē/Kleidem und allem was zur Haushaltung gehöret/was man den Schmieden/Wagnern/Seilern/Kademachern/Schustern/Schneidern / und andern Handwerckern geben soll und muß/an nichts fehle oder mangle. Darnach soll er eine Ehrgewinn haben/den er/wann seiner Ehren Nothdurfft erfordert / herfür suchen kan / als wann ein frembder/oder sonst ein ehrlicher Mann bey ihm einkehret / wann man Collationes und Gastgebot/Kindträuffen/Verlobnisse/Hochzeitē/und dergleichen ehrliche Sachen halten und verrichten soll/daß er zum selbigen Gelde greiffen/und ehrlichen frembden Leuten daben eine ehrliche gebührliche Aufrichtung thun kan. Fürs dritte so soll er einen Nothgewinn haben/wann ihm die ersten zween erkrigen und abgehen wolten/daß er gleichwol im Nothfall auch zu demselbigen greiffen könnte. Dann soll man den Nothgewinn auf die Freunde legen / so weiß ein jeder / was Freunde in der Noth sind/und wie viel derselben im Unglück auf ein Loth gehen. Freund hin Fremd her / sagt jener gute Mann/ der beste Freund im Beutel/ aber der beste Freund im Himmel/wäre besser geredet. Darumb sage ich nun / habe ich hier etwas von unsern Feinden sagen müssen / die uns an unserer Nahrung schaden thun / daß man sich vor ihnen hüten und vorsehen/oder dieselbige abtreibe kan/damit wir in der Nahrung nicht schaden nehmen oder verderbē.

Nun wollen wir fortfahren/und von etlichen zufälligen Dingen sagen / die ein Hauswirth auch haben und wissen muß / damit er seine Nahrung desto glücklicher fördern und erhalten möge. Dann es heist : Spartam natūs es, hanc orna. Wer ein Ampt hat/der verwalte es/wer etwas auf sich nimbt/ der verrichte es/ wer ein Wirthschafft hat / der stehe ihr treulich vor/ und versorge sie/wie sichs gehört/und gebührt/und treibe sie/oder sie treibe

ihn. Summa summarum, eine Nahrung will gewartet und versorget seyn/wer ihre Gebühr nicht dencket zu thun / der sehe nicht eines an / dann wie sie wacker und munter ist allerley zu geben und zu bringen/also muß sie auch hinwiderumb einen wackeren und munteren Wirth haben der nit faul/träge und säumig bey den Sachen ist/ sondern ihre Gebühr ihr geschehen und zukommen läst / und arbeitet/dünget/pfleget und wartet sie/und alles zu rechter Zeit/ dann sie will ihr Thun gar eigen und richtig haben.

Das II. Capitel.

Was ein Ackermann sonderlich thun soll.

Dr allen Dingen muß er auff viel und guten Mist bedacht seyn/daß er die Aecker wol düngē/und sein fett und starck halte/doch auch nicht all zu fett/dann übrige Düngung ist dem Acker auch nicht gut. In der Düngung muß er acht daruff geben / wo geringer Mist hingeführet worden/ der nicht wol dünget. Das kan er hernachmahls an den Früchten wol sehen und mercken/dann wo gedünget ist/und gleichwol gering Getreide da steht/da muß man bald hernach andern bessern und fettern Mist hinführen / daß er also das Land alle zeit in gleicher Krafft und Fertigkeit und behält.

Darnach zum Andern/ daß er den Acker recht und wol arbeite / nicht zu seicht und nicht zu tieff. Dann wann das Land oben ein wenig nur beschunden wird / so bringets keine Frucht / und kan auch keine Frucht bringen / sintemal es die Erde nicht wurzeln kan. Arbeitet ers aber gar zu tieff/ so arbeitet er unden die todte und unfruchtbare Erden herauff/und bringet auch nicht Frucht. Darumb muß er acht daruff geben / daß er das rechte Mittel halte/und seine gerade Forchen mache/da eine der andern sein gleich ist.

Zum dritten / wie auch droben im fünfften Capitel des achten Buchs gesagt / daß er alles zu rechter Zeit thue / nicht zu schnell / auch nicht zu langsam. Dann wie der weise Mann sagt/so hat ein jeglich Ding seine Zeit. In Summa/es kan th einer leichtlich umb ein paar Wispel Getreides Schaden thun/wann er den Acker nicht recht und zur rechten Zeit säet / und die Zeit nicht in guter acht hat. Darumb soll ein Ackermann allewege ein Calendarium habe / daß er wisse/ wann der Monden neu oder voll / wann dis oder jenes Fest kombt / darnach sie gleich als nach einer Cynosura, zu rechten pflegen : Dann es heist/ Sās

Ackermann soll für allen Dingen auff viel und guten Mist bedacht seyn.

Ackermann soll seinen Acker recht und wol arbeiten.

Ackermann soll alles zu rechter Zeit thun.

Säe Korn Egidii, Gersten/ Haber Bened. di, säe Erbes Gregorii, Linsen/Wicken/ Philippi, säe Zwißelr Ambrosii, alle Feld sollen grünen Tiburtii, säe Hanff Urbani, Viti, Lein, Rüben/Kiliani, Ruff säe Winterfaat/ Assumptionis schneide Honig/ wer es hat. Säe Pflanzen Viti, haue das Graß ab Caromanni, grab Rüben ad opem, seud Kraut Vidi Dominum. Schweinen Braten ist Basili, bis fromm per circulum anni.

Das III. Capitel.

Wie man ein Land erkennen kan/obs gedünget oder nicht gedünget sey.

Hauswirth soll fleißig zusehen/ daß der Acker recht gedünget werde.

ES soll ein Wirth fleißig zusehen / wann man den Acker dünget / daß es mit der Düngung recht zugehe. Darumb dann die Alten recht und wol gesagt / daß diß der beste Mist sey/ der von des Herrn Schuhen und Füßen fällt: Dann das Gesinde ist sehr untreu / und richters einem nit so auf/ wie mans befehlet oder haben will. Sie düngē entweder zu dünne/ oder lassen ledige Plätze/ oder führen Rosmist dahin/ da sie billicher den besten Ochsen- oder Kuhmist hinführen solten. Oder schlagen auf dem Weg halbe oder ganze Fuder ab / daß die Rosse oder Pferde leichter zu ziehen haben/ und lassen darnach denselbigen abgeschlagenen Mist liegen oder andere Leute wegführen/ oder thuns auch wol darumb / daß sie die Zahl der Fuhren erfüllen/ weil sie frühe zu langsam angefangen/ oder sonst mit der Fuhr sich zu sehr veräußert haben.

Hauswirth soll wissen wo ein Acker gedünget oder nicht gedünget.

Darnach soll und muß auch ein recht schaffener Wirth/wann er auf einen Acker kombt/wissen und kennen/wo ein Acker gedünget oder nicht gedünget ist / und diß kan er dem Land leichtlich ansehen / dann er sihet entweder noch etlichen Mist auf dem Acker liegen/oder sihet/daß ein fein lieblich/grün/fein Gräßlein darauf stehet / oder dick grob Stroh und grosse starcke Stoppelt / oder sonst ein lang Graß / oder gibt achtung auf das Gerweidicht/ wann das noch im Felde stehet. Dann wo diß fein feint und dick stehet / und sein hoch über sich gewachsen ist / da mangelt ihm kein Mist / da muß er nun merken/wo es dick oder dünn und gering sihet/ so wird er bald merken/wo er düngen oder nicht düngen soll oder mag.

Wo aber Kornblumen stehen/und der Acker ist gar kalt/leer und ledig/da mangelt gewiß Mist/und da mußtu zusehen / daß je ehe und besser/ etwas darauf geführt / und wo fern möglich/bald und ergackert wird. Man kans auch sonst an der Farb des Ackers sehen / dann wo der Acker fein schwarz ist/da ist er stark und gedünget/wo er aber weiß ist/da ist er gar hellig/und mangelt ihm Mist.

Das IV. Capitel.

Wie mans machen soll / daß innerhalb vier Stunden ein Erbes/Done/Melone oder Kürbis und dergleichen Gewächs herauf wachsen soll/also daß es grün wird/und Blätter bekombt.

Erbes oder Kürbis innerhalb 4. Stunden wachsend zu machen.

Si Kunststücklein will ich hier setzen/wie ichs in andern gelesen/ob ichs wol auch noch nicht versucht hab / und ob wol dieses nicht grossen Nutzen bringen kan/doch kans unter Ackerleuten ein gross

Verwunderung geben / soll einer wol von den andern / vor einen rechten Wundermann gehalten werden / wann er solches im Werck und mit der That bewiese. Wiltu nu daß in einer Stund Bonen / Erbsen und dergleichen Zugemüse aufwachsen und grünen soll/so lege sie in ein heisses Del/laß sie neun Tag drinnen liegen/darnach dörre sie/und wann du diese Kunst beweisen wilt / so stecke die Bohne / oder Erbes in ein Erden / und komme in einer Stund wieder dahin / so wirstu sehen/ daß sie herauf gewachsen ist.

Soll ein Kürbis innerhalb vier Stunden mit den Blättern aufwachsen / so lege die Kürbiserne in eines jungen Menschen Blut/der von Angesicht fein roth ist / sese es in den Keller / in ein wohlvermacht Gefäß. Darnach nimb sie wieder herauf/ und laß sie in der Sonnen wol trucknen/wann du sie in die Erde stecken wilt / so nimb ein / oder zwey Schüsseln voll gutes Erdreichs / laß es durre werden / darnach beipreng es mit ein wenig kaltem Wasser/dann geuß warm Wasser drüber / daß es wol weich werde/ und stecke die Kürbiserne drein/ so werden sie innerhalb vier Stunden mit den Blättern und Blüten herfür schossen.

Das V. Capitel.

Vom Futter des Viehs.

Wer Bauernahrung treiben will/der muß viel und allerley Vieh haben/ wer viel und mancherley Vieh haben will / der muß viel und mancherley Futter haben. Darumb muß ein guter Wirth nur auf den Winter denken/ daß er da genug Futter vor sein Vieh habe / und wann er ja vermeynet/daß er nit genug Futter hat/so verkauffe er lieber vor Winter etlich Vieh / oder mäste und schlachte es selber / daß er nur den Winter durch mit dem Futter reiche / und gegen dem Sommer kauffe er ihm ander Vieh / wiewol es da theuer ist/ dann vor dem Winter.

Hauswirth soll fleißig auf den Winter denken.

Dann der Winter ist ein Verzehrter/der Sommer ein Beschehrter oder Ernehrter. Wer im Sommer nicht fleißig einträgt/der findet im Winter nichts. Nimb dir ein Exempel an der Ameis/ spricht Salomon in seinem Sprüchbüchlein am 10. Capitel. Gehe hin zur Ameisen/ du Fauler/ sihe ihre Weise an/ und lerne/ob sie wol keinen Fürsten/ oder Hauptmann noch Herrn hat/ bereitet sie doch ihr Brod im Sommer / und samlet ihre Speise in der Erde. Wie lang ligstu Fauler? Wann wilt du aufstehen von deinem Schlaf? Ja schlaff noch ein wenig / schlage die Hände in einander ein wenig/daß du schlaffest / so wird dich das Armut überthlen/wie ein Fußgänger / und der Mangel/ wie ein gewapneter Mann. Und im dritten Capitel: Die Ameissen ist ein schwach Volek / dennoch schaffen sie im Sommer ihre Speise.

Also soll und muß nun ein guter Hauswirth im Sommer / weil unsers Herrn Gottes Scheure offen stehet/und unser Gott uns Getreide/Obst/ Zugemüse/ Wein und Bier / Holz/ und andere Nothdurfft zeigt und beutet/dem Vieh aber Heu Stroh / Graß / und dergleichen/ fleißig von allen Seiten einschleppen und eintragen/auch das allgeringste / das man im Sommer nichts achtet/ von allerley Orten herein tragen und führen läßt/ daß man im Winter / wann die Nagel plazen/die

Hauswirth soll im Sommer auf allen seiten einschleppen.

DD Fenster

Fenster gefroren seyn/der Schnee in der Luft umher flucht / und tieff auf der ungebahnten Erden ligt / Regen und Hagel fällt / in der warmen Stuben mit seinem Weibe / Kindern und Gefinde sitzen hinder dem Ofen / wo nit mehr / doch Salz und Brod hinder dem warmen Ofen haben / und sein Vieh mit Heu / Stroh / und andern nothwendigen Victualien gnugsam versorget sey. Dann das arme Vieh kan nicht hungern / sonderlich des Winters / da ihm alles Essen auß dem Leibe freuret / stürmlich / wann sie kalte Ställe haben / die vor der Kälte nicht gnug verstopffet und verwahret sind. Allermeist aber die Pferd / die den Sommer durch sehr abgetrieben seyn / denen kommet der Winter sonderlich zu hülf. Dann ob sie gleich im Winter nit sonderlich viel arbeiten / es wäre dann / das sie nach Gelegenheit / wann man fortkommen kan / Mist führen / oder zu Holz giengen / so muß man sie doch da wiederumb zu Leib und Fleisch bringen / das sie wieder zunehmen / sein munter und wacker werden zur Sommerarbeit / die bald in der Fasten häufig wieder angehet.

Hauswirth soll den Sommer in grosser acht haben.

So soll nun ein Hauswirth den Sommer in grosser Acht haben / und in dem häufig von allen Seiten einschleppen und eintragen / und alle Winkel der Scheuren / Ställ / Schüpfen und Wohnhäuser voll stopffen und pstopffen lassen / das ihm ja an Futter in der kalten Zeit des Winters nichts mangle / drum hab ich oft im Wendischen Land gesehen / das sie auch das Vieh- und Bethgras / das sie auß dem Geträg in den Gärten gethen / nit unnützlich wegkommen lassen / sondern sie waschens und breytens in den Gebäuden sein dünn auff / lassens trucknen und dörren / so wol auch das Rüben- und Möhrenkraut / die Blätter vom Kohl / den Heyderich / den sie auß der Gersten rauffen / das tragen sie alles ein / waschens auß und trucknens auff / im Winter begiessen sie es dem Vieh mit heissem Wasser / und brühens ihm / streuen ein wenig Schrot / Kleyen / oder See oder Treber drauff / und erhalten also das Vieh den Winter durch. Ja wann ein Hauswirth vermeynet / das er mit seinem Heu / Stroh / Raff / Alberkehre / kurzen Bündern / und dergleichen Dingen nicht reichen möchte / so soll er in der Zeit mitten in dem Sommer / wann man Heu macht / von andern Bauern übrig Heu und Stroh und dergleichen mehr kauffen / wo es nit immer zu bekommen / auch von den Wiesen und Feldern weg und einführen

Darffer im Winter nit alles / so fahre er damit zur Stadt / da wird er wol sein doppelt paar Geld wiederumb dafür bekommen / Columel. lib. 1. c. 8. sagt : Es ist allzeit besser wenig Vieh wol warten / dann viel Vieh übel warten.

Besühe hiervon weiter Columell. lib. 2. c. 11. 17. lib. 5. c. 11. da er sagt / man solle sonderlich den grossen weissen Klee eintragen / dann der bringet einem guten Ackermann grossen Frommen.

#### Das VI. Capitel.

#### Von des Gefindes Speise und Tranc.

Gefinde soll man mit Essen und Trinken halten wie sich gebühret

Wiewol ich herzlich gern essen und trincken sehen und manchmal einem treuen Diener auß meiner Schüssel und auß meiner Kannen ein gut Diplein oder Trunclein habe überreichen lassen /

sonderlich den grössen und vornehmsten Knecht / der die Sorge der ganzen Nahrung auß ihm gehabt in Betrachtung ihrer grossen Sorge / Mühe und Arbeit / die sie auß dem Halbe haben : So ist nit doch oftmalen auch widerfahren / das sie darnach stoltz / frech / muthwillig und widerwärtig worden seyn / das ich oft wiederumb gedacht habe / ein Knecht ist ein Knecht / den muß man nicht zum Herrn machen / sonst kan er sich selbst nicht regiren. Ein Bauer ist und bleibet ein Bauer / wann man ihn auß dem gülden Sessel setzt / wie auch Salomon sagt / Proverb. 30. von der Magd die ihrer Frauen Erbe wird / darumb halte man ein Gefind mit Essen und Trincken / wie sich gebühret und gehöret / doch das sie auch gnug zu essen und zu trincken haben / und das es ihnen recht zugerichtet werde. Siehet man aber / das es an einem Gefinde bewandt ist / und das mans nit seiner Gutwilligkeit / auch gutwillig zur Arbeit macht / En so müste es auch ein schlimmer Herr seyn / der ihm bisweilen auch nit mit einem guten Bissen und Trunclein zu hülf kommen solte. Cato de re rust. cap. 56. 57. 58. 59. 104. Varro de re rust. lib. 1. cap. 17. 18. lib. 2. cap. 10.

#### Das VII. Capitel.

#### Vom Mist.

Ich kan mich wol erinnern / das ich vorher als <sup>Mist mich es</sup> lib. 4. cap. 10. lib. 7. cap. 21. des Mistes und der <sup>richten daz</sup> Düngung öfter gedacht / so hab ich doch auch zu <sup>teufel gekauft.</sup> etlichen unterschiedlichen malen / wider die Ordnung protestiret / dann ein Geoponicus kan nicht allzeit so eigendlich die Ordnung halten. Aber das muß ich hernach anzeigen / das ich in den Stätten einen sonderlichen Vortheil von Ackerleuten vernommen / das sie das Stroh verkaufft / und hinwieder den Mist von den Leuten gekauft haben / dann sie lassen sich bedincken / den Mist bekommen sie noch wol umbsonst / mancher danckt Gott / das man ihm denselbigen von der Thür wegführet / das es auß der Gassen rein wird / und er nicht zu schaden kombt / solte er ihn aber ja kauffen / und bezahlen / so kan er ein Fuder Mist umb zween Silber groschen bekommen / und von einem halben Schock Stroh kan er kaum ein Fuder Mist haben. Nun kan er ja vor ein halb Schock Stroh einen halben Thaler kriegen / so hätte er zehen Silber groschen zu gewin. Dis ist ein behender Griff von den Ackerleuten in den Stätten / da man Mist umb Geld bekommen kan / aber auß den Dörffern würde dieser Griff nit gelten / dann da haben die Leut selber Aecker / und wissen wozu der Mist gut ist / wie sie dann pflegen zu sagen / wann ein Bauer mann Stroh verkaufft / so weinen die Aecker. Was sonst Eosäten / Hänfler oder andere arme Leut seynd / die auß den Dörffern keine Aecker haben / die halten gleichwol den Mist gar genau zusammen / und handeln mit einem Bauern / der viel Aecker hat / das er den Mist auß seinen Aecker führet / und den Ackerbau zuriichtet / und läst sie die erste Saat drein thun. Das kan ein Acker mann wol nachgeben / und wird hiemit beydes ihm / und seinem armen Nachbarn gedienet. Dann wie wolte der Arme seinen Mist theurer verkauffen / und wie wolte ein Bauer seinen Aecker sonst besser vermieten oder außthun.

Dis

Mist ist von den Alten in werck gehalten worden.

Die Alten haben sich so gewaltig des Mistes beflissen/das sie auch darumb Vögel gehalten/damit sie desto mehr Mist bekommen/wie Plinius sagt/lib. 18. c. 82. Unsere Vorfahren haben seine Gebrauch an ihnen gehabt/das sie auch so viel Vögelhäuser gehabt haben/das sie mit dem Vogelmist ihre Aecker gedünger haben. Dß ist ein feiner Kampf und Streit bey den guten Leuten gewesen/das sie auch auf alle Mittel und Wege gedacht haben / nit allein wie sie sich und die thrigen / sondern auch die Erde ernehreten und erhielten.

Mist der im wachsenden Monde auffß Feld geführt wird / bringet viel Frucht

Es haben auch die Bauren hier im Land eine Regel/das der Mist/der im wachsenden Monde auffß Land geführt wird/gern viel Unkrauts bringe. Darumb sey es besser / das man im abnehmenden Monde den Mist auffß Land führet/und so manchen Wurff ein Stück / so manche zweien Schwaden hält es in die Breite / und auff drey Schwaden / oder so manche drey Schwaden ein Stück breitt ist/so viel Hauffen Mist führet man in die Breite drauf: und wird vor das beste geachtet/wie auch droben gesagt / das es beydes dem Land und dem Mist sehr nütze sey / das man denselben so bald er auff das Land kombt / von einander breiten und underpflügen lassen / dann sonst wird ihm die Feuchtigkeit sehr benohmen. Man soll auch zum ersten mal den Mist nicht tieff in die Erden/sondern zum andernmal zum tieffesten underpflügen lassen.

Das dürr Land soll man umb Martini mit Schafmist / oder andern guten Mist bedungen/so wird auch für das förderlichste gehalten / das man mit den Schafen des Sommers zu Feld lize.

Hauswirth soll zur Erndzeit des Ackers Gelegenheit sich vorerkundigen.

Ein jeder Hauswirth soll zur Erndzeit sich des Ackers Gelegenheit/welche alsdann am bequemesten geschehen kan / mit Fleiß erkundigen / an welchem Ort der Acker wol / und an welchem Ort er unbelohnet / dann das kan er an den Früchten bald sehen und vernehmen / so wol auch an den Mandeln.

Ob auch Sandflecken / wie an vielen Dörtern in guten Aeckern gefunden werden/so soll man dieselbige Sandflecken zu erst mit Schafmist oder andern guten Mist / so umb Martini aufgeführt wird / bemisten/damit also der Acker nicht allein in einem Feld/wie im andern/sondern auch ein Stück wie das ander auf gleichen Ort in Richtigkeit gebracht werden möge.

Der Mist so im Frühling aufgeführt / soll als bald gebreitet und underpflüget werden / sonst wird ihm die Kraft durch die Sonne genommen. Den man aber im Herbst aufgeführt/den mag man von einander gebreitet auf dem Land den Winter durch wol lizen lassen. So haltens die besten Haushalter in der Mark.

Aber im Februario, wann der Mond schier auß ist / soll man Mist auf das Gerstand / sonderlich auf das unkrautige führen/und als bald von einander breiten.

Mist so alt / ist der best.

Alter Mist ist allzeit der beste / der eines Jahres alt ist / der junge Mist machet / wie etliche wollen / viel Wärme.

Kräuter sollte mit Asche gedünger werden. Mist von Tauben düngt die Gärten.

Zu Kräutern sollte man wol billich mit Asche düngen / welche die Erdsöhe und andere Wärme mehr tödet/die den Kräutern schaden thun.

Item/Taubenmist düngt die Gärten auch sehr wol / dann er tödet auch das Ungeziefer der Gärten / und man richtet mit ein wenig Tauben

mist mehr auß / dan sonst mit viel andern Mist. Eselmist soll auch sehr gut seyn / dann er die Kräuter süß macht. Ziegenmist ist sehr gut / allermeist der zum wenigsten eines Jahrs alt ist / der ist wol der beste.

Mist von Ziegen und Ziegen ist sehr gut.

Besize droben im 7. Buch das 65. Capitel.

Das VIII. Capitel.

Vom Heyel.

Ich hab auch in den Stätten einen sonderlichen grossen Vortheil der Aeckerleute / den sie allein vom Heyel oder Heckerling haben können/vermercket. Dann sie lassen einen Sühdreschneider das Stroh schneiden/und geben vom Schoffel nit mehr denn einen Pfennig zu schneiden / sie aber geben einen Schoffel umb 2. Dreyer/oder 8. neue Pfenninge / darnach das Stroh ist / und darnach auch das Stroh theuer ist / von einem Schock/und kan man 7. Wispel Heyel schneiden / ein Wispel sind 24 Schoffel. Da rechne mir nur einer/wie viel der Heyelschneider vom Schock Stroh zu schneiden bekommen/das werden 4. Silber groschen von 7. Wispel machen/das Schock Stroh gebe er sonst umb einen Thaler oder umb 30. Silber groschen / das wären 1. Thaler und 10 oder 16. Groschen/vor 7. Wispel Heyel aber kan er fast vierthalben Thaler haben. Auf diese Weise können sie ihr Stroh mehr denn doppelt so theuer anwenden / als wenn sie es sonst verkauften/und noch theurer.

Heyel oder Heckerling.

Gerstenheyel ist den Pferden am besten/denn es ist weich zu beissen/aber kräftiger ist es ihnen/wann Rockenstroh drunter geschnitten wird Wenn viel Heyel geschnitten/und über einen hauffen geschütt wird/so wird er leichtlich stinckend oder mückend/sonderlich wenn er niedrig auf der Erden / und an den dampffstigten Dörtern ligt.

Heckerling von Gerstenstroh ist den Pferden am besten

Wer seine Rosse zum Heyel gewehnet hat / der gewehne sie ja nicht wieder davon/denn wo sie einmal oder etlich eitel Haber essen / so wollen sie darnach nit wieder davon. Es muß aber den Pferden der Heyel auffß kleinste geschnitten werden/als immer menschlich und möglich ist. Den Kühen mag man es ein wenig gröber schneiden. Schütten/das Kadenstroh innen ist / soll man den Pferden nicht schneiden.

Heyel soll den Pferden aufß aller kleinste geschnitten werden.

Wer ein Futter schneid kauften oder haben will/der muß Achtung drauff geben / das die Schneide keinen Bruch oder Riß habe / und muß stark und wohl bestählet oder mit Stahl beleger seyn / ohngefahr zwey Finger breit. Ist sie aber noch nicht mit Stahl belegt/so lasse man sie noch damit belegen.

Wann die Knechte Heyel schneiden / so muß man Achtung auf sie geben / das sie nicht Garben mit under schn eiden.

Das IX. Capitel.

Vom Nothstall.

Es soll und muß auch ein jeglicher Wirth der viel Vieh hat/einem Nothstall in seinem Hofe an einem sonderlichen Ort haben/darinnen er sein Vieh curiren und heilen mag/wanns die Noth erfordert. Wiewol aber wir in diesen Landen selten Nothställe in unsern Höfen haben / dann ein jeder Schmied in Stätten und Dörffern einen zu haben pflegt/so ist doch nicht böse / das man vor böse wilde Ochsen / Küh oder ander Vieh einen solchen Stall hat/darinnen man es im Fall der noth zwingen

Hauswirth soll auch einen Nothstall haben

Da ij gen

gen und handeln kan. Wie man aber denselben machen soll/besiehe Columell.lib. 6. c. 18.

## Das V. Capitel.

## Von schädlichen Thieren und Vögeln.

Uckerman soll  
mit schädliche  
Thier in sei-  
nem Hofe ha-  
ben.

In Bauersmann oder Ackermann / soll sich auch in seiner Nahrung fleißig vorsehen / daß er solche Thier in seinem Hof oder Nahrung nicht habe / die ihm oder andern Nachbarn / oder einem frembde Mann / der vorüber reiset / Schaden zufügen können / sonst ist er verpflücht / sich mit ihm des Schadens halben zu vergleichen. Darumb wann einem ein Hund doll wird / so laß er ihn balde todtschlagen / wer eine naschige Kase / oder einen naschigen Hund hat / der schaffe sie ab / daß sie weder ihm noch andern Nachbarn schädlich seyn. Also auch die Wiesel / Iltis / uñ andere schädliche Thier soll ein jeder macht haben wegzubringen. Eine Pica, Elster oder Agelester / *Ικτις* oder *Κίσα* von den Griechen genant / ist ein schädlicher Gast umb ein Bauergehöfte. Dañ sie krecht in die Hünerehäuser und säufft die Eyer auß. Darumb muß man Achtung auf sie geben / und entweder wegschießen / oder fangen / oder da man vermerckt / daß sie auff den Bännen umbher nisten will / das Nest einreißen / und die Eyer zerbrechen.

Ucker wie sie  
zu fangen.

Ich habe sie also gefangen / wo ich gemerckt hab / daß sie hinein gekrochen seyn zu den Hünernestern / wie sie dann bald im Frühling thun / oder in der Fasten / wann die Hünere anheben zu legen / da hab ich ihnen Ehenen vor das Loch der Fenster gestellt / und wann ich sie bekommen / hab ich sie gar nackend beraubt / das Haupt und den ganzen Leib / biß auff die Flügel und den Schwanz / und hab sie in großer Kält / Hagel und Regen / mit angebundenen Schellichen wieder fliegen lassen / da haben sie darnach vor Creuz nicht sorgen dörffen. Also muß man auch den Habicht / den Hünerehr / den Krähen und Raben / so den jungen Hünern schaden thun / auf den Dienst warten und sie wegzubringen / dann wo das hingewohnet / und wo es einmal einen Raub erlanget / da kombts bald wieder / und will mehr haben.

Es soll niemand weder Hunde / noch hauend Schwein / noch junge wilde Schwein / noch ein Wolff oder Bähr / noch Löwen / noch Panterthier / oder in gemein ein ander Thier halten / das einem Schaden zufügen kan : Da aber etwas wider das Gebott geschehe / und jemand hierdurch ein Schaden möchte zufügen werden / oder gar umbkommen / so soll er nach des Richters Gurdineken gestraffet / oder 200. Solidos geben. Besiehe auch die leges duodecim tabularum, und Ulpian. lib. 1. ff. Si quadrupes paup. fecerit.

Also spricht Gott im Gesetz Exodi 21. Wann ein Dohse einen Mann oder Weib stößet / daß er stirbet / so soll man den Dohsen steinigen / und sein Fleisch nicht essen / so ist der Herr des Dohsens unschuldig. Ist aber der Dohse vorhin stößig gewesen / und seinem Herrn istts angesagt / und er ihn nicht verwahrer hat / und tödet darüber einen Mann / oder Weib / so soll man den Dohsen steinigen / und sein Herr soll sterben. Wird man aber ein Geld auff ihn legen / so soll ers geben sein Leben zu lösen / was man ihm auflegt / desselben gleichen soll man mit ihm handeln / wann er Sohn oder Tochter stößet. Stößet er aber einen Knecht / oder Magd / so

soll er ihrem Herrn 30. silberne Sichel geben / und den Dohsen soll man steinigen.

## Das XI. Capitel.

## Von den Instrumenten und Werkzeugen / die ein Bauersmann täglich bedarff.

Es ist ein alt Sprüchwort: Vorrath kan nicht Schaden / wer ihn haben kan / darumb soll ein Bauersmann in gutem Vorrath sitzen / an allerley Dingen / die ein Hauswirth haben soll uñ muß / darzu er im Nothfall greiffen kan / daß ihm ja in seiner Haushaltung nichts mangle / es sey an Geld / an Heu / an Getreide / Futter / Pflügen / Wagenwerck / Eisenwerck / Strängen / Ketten / Gabeln / Schüppen / Spaden / Hacken / Eren / Beilen / Schnittbauch / Nägeln / Brettern / Balcken / Seegen / Egen / uñ in Summa / in allen Sachen die ein Bauersmann täglich bedarff / und soll es alles doppelt / dreyfach / oder mehrfach haben / daß er / wann er des einen oder andern benöthiget ist / darzu greiffen / und es vollend zu recht machen möge. Also wann ihm eine Art am Wagen / eine Deichsel / ein Nunge / Wagenleiter / Pflugrad / Wage oder etwas anders der gleichen zubricht / so soll er balde eins oder zwey neue wieder im Vorrath haben / daß er bald wieder eines zu recht machen kan / und nit erst in die Stadt darnach reiten oder fahren / und umb den doppelten Pfenning kauffen darff. Dann auf diese Weise wird er sehr an seiner Nahrung gehindert werden.

Bauersman  
soll allerley  
Werkzeug  
in seinem  
Hause haben.

Also wann einem Pferd ein Eisen abfällt / so soll er bald seinen Hammer / und etliche Hufnägel / und eine Zänge bey der Hand haben / daß ers bald wieder auffschlagen kan / so soll er auch selber ein Rad bessern / ein Wagenleiter / oder andere Sachen machen können / daß er nicht allezeit zum Ställmacher oder Rademacher lauffen oder ziehen darff / wann ihm etwas mangelt.

Wann ein Bauer im Busche Holz abhauen will / so soll er sehen / was ihm unter demselben zum Schlittern / zur Leiter / zur Wage / zur Arc / und dergleichen dienet / dasselbe soll er ihm aufhauen / und bey seite legen / und bewahren / daß ers im Nothfall habe. Wann er im Winter sonst nichts zu thun hat / so soll er dasselbige herfür suchen / und zu rechte machen / und in seinem Spyster fleißig aufheben / und bewahren.

Darumb spricht Hesiodus, ein Ackerman soll zwey Pflüge haben / einen zur Arbeit / den andern zur Uebermaß / und Columell. lib. 2. c. 2.

Es soll ein Hauswirth alls doppelt zeugen / und soll täglich daran bessern und flicken / und alles wol bewahren / damit er nicht / wann ihm etwas zubricht / oder mangelhaftig wird / zum Nachbarn lauffen / und dasselbige von ihm borgen müsse / dann es gehet einem mehr Schaden auf die Versaumung der Knechte / dann auf Zeugung solcher Dinge. Besiehe Varro. lib. 1. c. 1.

Hauswirth soll  
alles doppelt  
zeugen.

## Das XII. Capitel.

## Daß der Flachs wird wie eine Seide.

Wiewol ich diß Stücklein nit versucht habe / so istts doch der Wahrheit nit unähnlich / und die Umstände und Materialien gebens / daß es nicht ein böß Stück seyn muß. Willu machen daß der Flachs wie ein Seide wird / so nimb Flachs / lege ihn umbher in einen Kessel / schabe Seiffe / Alaun / und gesiebte Aschen untereinander / und lege ein Schicht umb die ander / alles in einen Kessel / geuß Wasser drauff / seud es miteinander / einen halben Tag

Flachs einer  
Seide gleich  
zu machen.

oder

oder länger / wasche es auß dem trüben / henge ihn darnach an die Sonne/reibe ihn/und hechle ihn.  
Aber Theophrastus der hocherfahne und weitberühmte Philosopher und Medicus schreibt / lib. 7. de natura rerum am Ende. Wann man Flachs in schärpffer Lauge seud/die auß Weidasche gemacht ist/so soll die Seide drauß werden.

Das XIV. Capitel.

Vom Bleichen.

Leinwand wie die recht weiß zu bleichen.

**W**ann man gern bald weiß bleichen will/ so nim die Leinwand/wann sie einmal oder vier geblechet und gebauchet ist / und seude einmal oder zwey reine Lauge dar auß / also / man hat die Lauge in einem Fass/das hat einen Zapffen / darein legt man die Leinwand / und geußt die heisse Lauge darauff / darnach zeiget man die Lauge wieder ab / geußt sie wieder in den Kessel/und läßt sie also über Nacht stehen / folgenden Tag wäscht man sie wider auß dem Fließwasser rein auß / und ist sie nicht weiß genug/so weicher man sie in Wadicke / wie mans hie in der Marc heist/aber in Meissen heists mans Quaremolcken / oder Käsemolcken / und läßt sie eine oder drey Nacht drinnen ligen / dann seißt man sie fern auß mit laulichter Lauge / daß sie nit verbrüet wird / und dann mag man sie wieder einmal oder zwey auß heisser Seißlauge waschen. Darnach legt man sie in eine Bütte / oder in ein Fass / und seud reine Lauge mit Seisse drauff / dann wann sie einmal oder zwey also drauff gefortten und gegossen ist / so zapfft man sie wieder ab (dann die Lauge muß über Nacht nicht droben stehen / sonst würde sie gar gelbicht) und geußt rein heiß Wasser drauff / daß sie wol über Leinwand gehet (sonst wird sie fleckicht) darnach wäscht man sie reine auß kaltem Fließwasser / man muß ein Stück einmal oder acht außklopfen / und legt sie wieder auf den Rasen / und läßt sie halb treuge / oder trocken werden / so winder man sie umb ein keulicht Mandelholz / und klopfet sie mit einem Waschholz / oder Plauel / leglich legt man sie wieder auf / und läßt sie vollend treuge werden / so krieger man eine hübsche dichte Leinwand.

Ich hab auch von einem Weibe gesehen / die hat an ihrem Hause in der Luft geblechet / und besprenger die Leinwand von oben herab mit einer Sprüngen / die sagte mir / es bleichte also herlich wol / dann es bleichte also von unten und oben / so sie konte also in 5. Wochen weiß bleichen / und bleicht alle Jahr 3. mal ab.

Das XV. Capitel.

Fleisch eingesalzen / oder vom geräucherten Fleisch.

Geräuchert Fleisch wie es zu halten.

**M**an hat in den Wirthschafften mancherley Art / grün Fleisch / das erst geschlachret wird / einzusalzen / und lange gut zu behalten. Als zum ersten / das man in den Rauch hengen w. l. / daß es treuge und durre werden / und lange rauren und währ soll / daß mans in den Vestungen zum Vorrath habe / oder zum Vorrath mit sich zu Felde in dem Krieg nimbt. Das wird so bald es geschlachret worden / zu schrotten gehauen / und in eine Wanne gelegt / und ein jeglich Stück mit Salz wohl bestreuet und eingerieben / sonderlich umb die Kno-

chen und Beine / dann da bekombts gemeinlich einen alten / garstigen / stinckenden Geschmack / darumb muß mans mit Salz wol bewahren.

Darnach läßt mans also ligen / so zergethet das Salz / und gibt eine Lacke von sich / damit muß man es alle Tage einmal oder zwey über und über wohl begießen / und endlich in den Rauch hängen / und bald ein Feuerlein drunter machen / daß es ein wenig übertreuet / der Rauch von Eichenholz ist hier zu am besten / von dem Rauch bekombts ein treffliche rauerhafftige Krafft / darvon viel zu singen oder zu sagen. Allein die Welt ist nicht würdig / daß sie diese Geheimniß und Wunder Gottes wissen und erfahren soll / ob sie es wol noch dürfftig genug wäre / dann sie treibet doch das Gespötre drauß / und verlachts / wann man ihr etwas davon sagen wolte. Darumb schweige hier / wer schweigen kan / dann diese pondera dienen nicht einem jederman.

Ein Hauswirth muß geräuchert Fleisch das ganze Jahr durch in seiner Nahrung haben / sonderlich in der Dstzeit vor das Befinde und die Arbeiter / die verdauen alles / un arbeitens wieder auß / vor die Gelehrten und andere / die mit dem Leibe nicht größe schwere Arbeit thun / muß man etwas anders haben / als junge Lärklein / Eyer / junge Hüner / und alte Hechte / Kälberne Braten / und was dergleichen mehr ist.

Man henger aber nicht allein Speckseiten / Schweinefleisch / Ochsen und Rühfleisch also in den Rauch / sondern auch Kalbfleisch / Hammelfleisch / geschlachte Gänse / allerley Fische / Ahd Hechte / Fohren / Hering / Neunaugen / Karpfen / Gessen / Bleyer / Kapen / Prassen / und dergleichen / daß man im Nothfall / wann man grün Fleisch und Fische nicht haben kan / darzu greiffen kan / sonderlich im heißen Sommer / da sonst das grüne Fleisch leichtlich verdirbet / und müssen die Fische mit Salz umb die Köpffe auch wohl verwahret werden / da werden sie sonst wie das Fleisch an den Knochen und Gelencken der Thier riechend und madicht.

Vor die Hausdiebe / die gerne ins Rauchloch steigen / und das Fleisch auß den Feuermauren stelen / brauchen etliche gute Hauswirthe diese Kunst. Sie haben unter dem Fleisch einige kleiner Söllertchen / mit einer Thüren / die voll Löcher ist / daß der Rauch dardurch hinauf zum Fleisch kommen kan / vor die Thür legen sie ein Schloß / wanns darnach gnugsam geräuchert / so hengen sie es nicht in Häusern zum Schauspiel auß / wie etliche thun / sondern sie hengens in einer Kammer auß / die verschlossen ist / experto crede Ruperto / das ist ein gut Stücklein vor die heimliche Diebe / die ein Herr offti in seinem Hause hat / und vor Bruder Weit / wann der in Dörffern umbher garten gehet : Die finden sich alle in der Küchen / oder einer allein / der läßt die andern mit dem Wirth oder Wirthin in der Stuben handeln / und haufiret derweilen herauffen mit den Bratwürsten / Schincken und Speckseiten in die Feuermauer. Darumb ist am besten / solche Gesellen nicht ins Haus gelassen / man reiche ihnen lieber was man ihnen gönnet / an einer Stangen über die Thür hinauf / und lasse sie nicht ins Haus / dann sie suchen und finden leichtlich was ihnen dienet / aber nicht mit des Wirths Duz und Frömmen / und sagen darnach / sie müssen sich nehren ihrer Hände Arbeit. Auge was du siehest / Hand das nimmb weg / aber endlich lohnets libel.

Ad iij

Wer

Wer auch Söhlfleisch in seinem Hause zum Prang aufhängen will/der hat das zum Gewinn/ daß ers alle Tag zehlen muß. Dann Hausdiebe seynd arge Diebe/sie lehren Achtung auf ein Ding haben/man soll alles verschlossen halten/was man ungestohlen haben will.

Wie man allerley Fleisch einsalzen soll / besihe Constant.lib. 19. c. 1.

Meersalz ist nicht gut zum Fleisch einsalzen/ Mizald.cent. 5, Aphor. 71.

Das XVI. Capitel.

### Vom Behfelsfleisch oder Sulprfleisch.

Behfelsfleisch wie das rechte zu bereiten.

**B**ehfelsfleisch nennet man hier in der Mark/Schlesien und Meissen / das grüne neugeschlachte Fleisch / das man in den Behfel legt/daß mans wie ander schlecht grün Fleisch nacheinander wegkocht. Es wird aber hierzu gememiglich das Fleisch genommen/das umb die Knochen ist/ mit sampt den Knochen / das sonst in den Rauch nicht taugt.

Wird aber also zubereitet/man nimt das Fleisch in eine ganze Tonne/darnach man desselbigen viel einmachen will/ und durchsalzt es wol/ und spünders oben zu/legts in Keller/und welket es alle Tage einmal umb/daß es mit der Lacke begossen wird. Wann man etwas davon kochen will/ so nimbt mans herauf / und spünders wieder zu/ und also fortan.

Das XVII. Capitel.

### Fleisch ein lange Zeit zu behalten.

Fleisch wie die lang frisch und gut zu behalten.

**W**er ein geschlachtet Fleisch lang frisch und gut behalten will / der verscharre es in ungestampfften Hirsen / so bleibets 4 Tage gut / und fauler nicht Will man daß das gekochte Fleisch nit so bald madicht / abschmäckend und stinckend wird/ so muß mans mit gutem gebrandten Wein begießen / und damit das gekochte Fleisch desto länger schmackhaftig und gut bleibe/ so gebrauche Salz/ Essig/ gebrandten Wein / gestossenen gemeinen Kummel oder Karbe dazu dann damit müssen die Speeren gerieben und bereitet werden. Es ist auch Honig gut dazu/aber es ist nicht so kräftig.

Das XVIII. Capitel.

### Wie man ein roh Fleisch im Sommer etliche Tag gut behalten kan.

Roh Fleisch wie das etliche Tage im Sommer gut zu behalten.

**M**an lege es nur in Essig/es sey Kalbfleisch oder ander Fleisch / oder man lege es in guten Rosent oder Tischbier / daß der Rosent das Fleisch gar bedecke/so wirds nicht madicht.

Doch muß man bisweilen den Rosent abgießen/und wieder frischen dran gießen.

Es schreiben etliche vornehme gelehrte Leute/wann man ein Nagel ex zere Chalcuride von rothem Atrament machet/und denselben in Schweinen oder Hirsche Wildpret einsteckt / so solls nicht faulen.

Lemnius schreibt/wann man ein gekocht warm Fleisch offit warm zugedeckt wegsetz / das oben kein Brodem herauß exhaliren kan / so bekomts eine ungesunde giftige Natur / wie dann auch das Fleisch / da von den Thieren ist/ die von sich selber gestorben seyn/oder die von den wütenden Thieren gestochen oder umgebracht seyn / oder was der

Donner oder Gewitter berühret / und besprenget hat/das hat alles ein giftige Eigenschafft an ihm/ drum soll man sich dafür hüten und vorsehen.

Wie man allerley Fleisch einsalzen soll / Constant.lib. 19. c. 5. Es kan auch mit Essig geschehen.

Das XIX. Capitel.

### Wie man ein roh Fleisch lang frisch und behalten/und demselbigen einen guten Geschmack machen soll.

**S**osse Coriandersamen zu einem groben Pulver/und vermische ihn mit gutem Weinessig/ und condire und mache das Fleisch damit ein/und beize es drinnen/so bleibts lange frisch und gut.

Wiltu aber gut und wolgeschmäckend Fleisch machen / so nimb Coriander samen/Wachholderbeer/ eines so viel als das ander/ nach dem man viel oder wenig einsalzen will / und stoß es miteinander zu einem gröblichen Pulver/darnach mache eine Lage des Fleisches / und salze die mit warmen Salz ein / und streue des jetztgemeldten Pulvers eine handvoll drauf Dann wieder eine Lage Fleisches/ salze es/und streue dann wieder eine Hand voll des Pulvers darauf / und so fortan / immer eine Lage umb die ander / und also eine Zeit im Salze ligen/ darnach henge es in Rauch/so bekomts einen gar lieblichen Geschmack.

Will man aber sonst das Jahr durch also davon speisen / so mache man es also in ein Fäßlein ein/wie jetztgemeldt / setze es darach in Keller / und laß es hin und her welken/ wie man die Wildpretlein zu thun pfleget / wie auch kurz zuvor im 16. Cap. ist angezeigt worden / so kan mans also übers ganze Jahr haben un behalten/ und übertrifft weit alles Wildpret. Wann man auch dergestalt junge Schweine oder Frischlinge einsalzet / doch daß sie nicht mit heissem Wasser gebrühet / sondern gesenget werden/ so ist am Geschmack so gut/als irgend ein Schweinen Wildpret seyn kan.

Wie man Schweinefleisch einsalzen soll/ besihe Columell.lib. 12. c. 53.

Das XX. Capitel.

### Speck einsalzen und lang behalten.

**M**an salzt den Speck eben so ein / wie das gesalzte Fleisch / und hengt ihn darnach in Rauch / wann er gnug geräuchert / so hengt man ihn etwan im Hause oder sonst auf/ daß die Luft darzu kan. Aber doch in den Bestungen/ da man viel 100. Speckseiten/halbe Schweine und dergleichen aufhenger und bewahret / muß man Achtung drauf geben/zu welcher Zeit er ist aufgehengelt worden/und in welchem Jahr/ daß man alle Jahr darzu sihet/daß man etlichen verSpeiset/der madicht begimmet zu werden / und verderben will/ und andern an die Stell bringet. Jedoch wann man merckt/ daß er madicht wird/ so nimb Essig und Salz/ und mach also ein Salzwasser / damit bestreich die Schincken/oder die Speckseiten/begeuß sie damit/ oder bestreich sie über und über / sonderlich umb die Schincken/dann bey den Knochen wirds zum ehesten garstig : Wie man Schincken einsalzen soll besihe Catonem da 10. rust. cap. 16. 2. Pallad.lib. 2. c. 19.

Das XXI. Capitel.

### Speck verkaufen.

**D**er muß hier einen bösen handgriff der schincken ansetzen/die gerne ihren Nachsten vorvortheilen

Speck was ihn die Wäther pflanzt

zu verkauf-  
fen.

theilen. So bald sie die Schwein geschlacht haben/  
so bald verkauffen sie den Speck/weil er noch grün  
ist/dann da wigt er noch eines so viel / als wann er  
aufgetreuet ist. Etliche messen fette Schweine/  
lassen vom Korn in der Mühlen das beste auf-  
klopfen das verbacken sie/das andere geben sie den  
Schweinen/die nehmen davon wol zu. Darnach  
verkauffen sie den Speck also grün hinweg / und  
behalten sie das ander Fleisch. Also können sie  
das Fleisch umbsonst haben / das sind narhafftige  
Leute / wie Pfaff Magnus / der die Eyer aß / und  
gab die Bruhe umb Gottes willen.

**Vom geräucherten Fleisch.**

Büchen und Eichen Holz ist am besten zur be-  
räucherung des Fleisches / man satze nur dz Fleisch  
erstlich in einer Wanne/die oben einen Deckel hat.  
Darnach läst mans drinnen ligen / bis das Salz  
gar zerjchmolzen ist / so begeußt man das Fleisch  
immer fort mit Salzwasser/das es das Salzwasser  
fein gar durchgehet / darnach henger mans in  
die Feueresse/und macht mit kleinen Spänen oder  
faulen Holz einen Rauch drunter / das es der  
Rauch bald im Anfang ein wenig bezwinget / und  
es nicht also immer treug oder tröpffet / wanns in  
wendig fein roth ist/so hats gnug geräuchert.

Was beuicht ist / das muß man fein herauf  
hauen/und sonst kochen / sonst wirds Fleisch  
umb die Wein / wanns lange hengt / gar garstig/  
hänget man aber Schinken auf/so müssen sie umb  
die Knochen wol gefalzen und das Salz wol hin-  
ein gerieben werden.

Hammelfleisch geräuchert / währet nur ein  
Jahr / darnach wirds garstig / aber Ziegenfleisch  
währet wol drey Jahr aneinander.

Wiltu ein recht/gut/geräuchert/lieblich un wol-  
schmäckend Fleisch für dich und deine liebe Heph-  
ziba und Kinder haben / so maste einen feinen jun-  
gen Ochsen von 3. 4. oder 5. Jahren/ und zerhaue  
ihn bald in Stück/weil das Fleisch noch warm ist/  
streue es mit Salz in einer Mulden herum/wie  
man dem Kettich pfleget zu thun / so zergethet das  
Salz / und dringet fein hinein in das Fleisch / und  
henge es alsobald im Rauch / laß es hängen / bis es  
fein treuge / und nicht so gar hart geräuchert ist.  
Nimbs dann herunder/leg es in einen Kasten und  
koche davon wann du wilt / so hast du ein gut wol-  
schmäckend/geräuchert Fleisch / das du fein zerbei-  
sen und wol genießen kanst. Dann wann mans zu  
lang in der Lacken ligen / und zu lang im Rauch  
hängen läst / so wirds gar zu hart und undäulich/  
das es mehr für das Befinde/Holzhauer und Dre-  
scher gehöret / dann vor deinen und deiner Domi-  
nae und Kinder seidene Wägen. Knackwürst/  
Knackkäse auß guter Milch gemacht/rohe Schin-  
cken und ungekocht Nietwinste/von denē die Ma-  
den fein auf dem Tisch umbher springen/wann sie  
auf dem Tisch stehen / die sind am besten in die  
Bauern-Wägen.

Werck auch hier / wann man Bestungen pro-  
viantiren will/so muß man kein Meer/sals zu Ein-  
salzung des Fleisches gebrauchen. Besiße

Levin, Lemn. lib. 3. c. 9. de occultis  
nat. mir. starim ab

initio.  
\* \*  
\* \*

Das XXII. Capitel.

**Schweinen oder Gänse Schmalz hal-  
ten/das es in zehen Jahren nicht  
verdirbet.**

Das Schweine Fett siede etne Stunde lang /  
und thu ein wenig Salk oder Zibolen oder  
Zwibeln/cæpas drein/so kanstus über 10. Jahr gut  
haben und behalten.

Schmalz von  
Schweinen  
oder Gänsen/  
wie das lange  
Zeit zu erhal-  
ten.

Das XXIII Capitel.

**Wie man in den Seestätten das Fleisch  
einmacht/das es lang gut bleibet/ein ganzes  
Jahr und länger.**

In den Seestätten schlachtet oft ein Bürger  
zween Ochsen / zween / drey oder vier auff ein-  
mal / auch wol ein Schwein oder 10. oder 12. auff  
einmal/und legen bisweilen eine ganze Tonne al-  
so ein Beckel oder in der Sülze / wie ich droben ge-  
sagt habe. Sie machens aber also: Erstlich nehmen  
sie einer Tonne den obern Boden auß / und beschüt-  
ten den understen Boden wohl mit Salk / etwan  
eines halben Fingers breit. Darnach nehmen sie  
feine grosse Stücke Rindfleisch/so groß als sie auf  
einmal in einem zimlichen grossen Topff dencken  
zu kochen/und reiben immer eins nach dem andern  
wol mit Salk / und legens fein ordentlich ein / und  
sprengen frisch Salk drüber her/zwischen einer jeg-  
lichen Lage / bis das die Tonne mit Fleisch erfüllet  
werde. Darnach legen sie den andern Boden oben  
auf das Fleisch/und beschwerens mit grossen Stei-  
nen/das sich die humores desto besser herauf be-  
geben/und das Fleisch Lacke bekomme.

Fleisch wie es  
in Seestätten  
pfleget etnge-  
macht zu wer-  
den.

Nach einem Monat/wann man sich läst bedün-  
cken / das die Lacke nicht gut und stark genug sey/  
welches man dann am Geschmack und Geruch  
leichtlich haben kan/so bohren sie unden ein Loch in  
die Tonne/und zapffen die Lacke ab/kochen sie wol/  
scheumen sie ab/unreinigen sie fein/und stärken sie  
alsdann wieder umb mit einem frischen Salk/und  
griessen sie wieder auf das Fleisch / so wirds gar wol  
bey dem Salk erhalten / und kan das Fleisch ein  
ganz Jahr tauren / und man kan immer davon ko-  
chen.

Das XXIV. Capitel.

**Bauhholz fällen.**

Wiewol dieses den Zimmerleuten gehört zu  
wissen / so mags doch ein Bauerzman oder  
sonsten ein guter Wirth auch wol lernen.

Bauhholz  
wann das gut  
zu fällen.

Wann die Zimmerleut im Braunschweig-  
schen Lande Eichen / und Erlenholz zum Bauen  
fällen und hauen wollen / so thum sie es im Ende/  
und letzten Viertel/des Michaels Monden / Bü-  
chen und Fichten hauen sie im Anfang des ersten  
Viertels desselbigen Mondens.

Theophrastus schreibet / in libro de tempore,  
Ein jedes Holz das in einem Balsamischen Zei-  
chen gefället und gehauen wird/und wird zum bauē  
gebraucht / oder sonst etwas drauß gemacht / in  
dem wächst kein Ungezieffer / und das wird nicht  
wurmfstichicht/und faulet auch nicht balde / sondern  
währet zum allerlängsten.

In Balsamischen Zeichen / verstehet wann die  
Sonne im Stier / Stenbock / und in der Jung-  
frauen ist/dann das sind irdische Zeichen. Es muß  
aber im abnehmenden Monden gehauen werden/  
Dd iiii gleich in



in den ersten dreien Tagen / und etwan nach Mitternacht / oder des Morgens frühe / che die Sonne aufgehet / oder sonsten frühe.

## Das XXV. Capitel.

## Vom Bauen.

Bauen wie das anguffert.

**W**er ein Haus bauen oder mauren will / der schicke ihm etliche Jahr zuvor / wanns seine Gelegenheit leiden will / immer mehlich und mehlich / von einem Jahr zum andern / in den Vorrath Stein / Ziegeln / Kalk / Sand / Glas / Bley / Bretter / Holz / Eisen und dergleichen Materialien / das er darnach flugs in einem Jahr / wann er anhebt zu bauen / fertig werden kan. Mit 6. Schöck Bäumen kan man ein gewaltig Haus bauen. Geschnitten Holz bauet wol / es füget sich auch wol / und siehet fein reinlich / ist auch sehr nützlich. Dann da man sonst die Zimmerleute mit grossem Unkosten / und gar langweilig ein Stück beschlagen läst / da kan man 4. Stück geschnittens Holzes von einem Baum haben / die das Gebäude nicht sehr beschweren / da man sonst nur eines hätte. Darumb ist das ein grosser Gewinn / dann mit dem Zimmer wird viel Holz verbiselt. Wann man zweene Männer mit einer langen Segen schneiden läst / da einer oben auf dem Stück / der ander aber drunter stehet / da gibt man von der Elen zu schneiden etnen Dreyer / aber in der Schneidmühlen gibt man vom Schnitt durchs ganze Holz / nicht mehr dann 8. neue Pfeninge. In der Schneidmühlen kosters nicht so viel / als wann man 2. Mannspersonen schneiden läst.

Häuser und Stuben wie die sollen gebauet oder gemauert werden.

Stuben unden auf der Erden mit Ziegelsteinen belegt / sind kalte Stuben / und kleinen Kindern gefährlich / wann sie fallen / mit Brettern unden getellet / sind sie besser und wärmer / allein man muß unden viel Segspäne under die Thielen stopffen / so können die Mäuse nicht drunter nisten und graben / dann sie fallen immer hernach / und hindern sie. Gegossene Böden unden auf der Erden / oder über den Stuben / sind fein scheinlich / glatt und ansehnlich / auch sehr tauerhaftig / Stuben mit Gyps oben an den Decken und Wenden / stehen fein reinlich / sind fein warm / dann das wird alles gar eiegendlich und genau verschmieret und bestrichen / und sind gut vor das Feuer. Dann kein Feuer schadet ihm / wanns gleich in der Stuben oder im Gemach aufkame. So kan mans auch widerumb weiß machen / wanns gleich schwarz wird / so kosts auch nicht viel.

Es solle ein jede Stuben gar oben bey den Decken ein kleines Fensterlein haben / das man auf- und zuschieben kan / wanns etwan in der Stuben stinckt oder raucht / wie leicht geschehen kan / das man den Dampff und Rauch hinauß lassen kan.

Gewundene Decken oben in der Stuben sind besser / dann wann man die Decke der Stuben oben mit Brettern belegt. Dann sie brennen nicht so leichtlich / wann Feuer in der Stuben aufkomet.

Diß thut auch der Gyps / wann man oben die Decken / und auf der Seiten die Wände damit bestreicht / und seine Figuren drein druckt / das stehet fein reinlich / hält die Stuben warm / ist gut vor den Brand / und läst sich fein wieder säubern und reithigen / wanns schwarz wird / dienet aber allein grossen

Hern / dann Baurenstuben zierets nicht / sondern lich die viel Rihn brennen.

Wen ein Haus von beyden Seite gnt Brandmauren hat / so darff sich ein Wirth vor seinen Nachbarn / wenn etwan bey ihnen ein Feuer aufkame / nicht leichtlich befahren / wenn der oberste Sölder underm Dach mit dickem Lähm wol belegt wird / so brennet zwar das Dach / wenn Feuer bey dem Nachbarn aufkomet / hinweg / aber darnach kans nit weiter brennen / denn der Lähm hält auf. Es muß aber auch die Thür des Sölders mit Lehm gar dicke belegt oder bekleibet werden.

Häuser / deren underste Stuben und Kammerit gewölbet sind / stehen vor Feuer / denn wenn es oben gleich alles wegbrennet / so bleiben doch die understen gewölbte Gemach.

Es soll ein jedes Haus zum wenigsten ein Gewölbe mit eisern Thüren und Fensterladen / oder ein gewölbten Keller haben / darein man im Nothfall / wenn etwan Feuer aufkomet / seine Kleider / Barschaft / den vornehmsten Hausrath / Silberwerck und dergleichen / bringen oder werffen kan / man muß aber in Feuer noth die Thüren der Gewölben oder Keller mit Mist überwerffen / oder sie eisern machen lassen / oder aber an die Gewölbe eine eiserne von aussen / und eine hölzerne von innen. Desihe Pallad. lib. 1. c. 7. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. Per. de Crescent. lib. 1. c. 5. 6. 7. 11. lib. 1. c. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.

Ein Hauswirth soll auch eine Badstuben haben / Pallad. lib. 1. c. 40. 41.

Wer ein Haus in vier Mauren hat / der lasse ja den obern Söldern / und Sölderthür / wie zuvor vermeldet / mit Lähm wohl und dicke beschlagen / wenn bey dem Nachbar Feuer aufkame / so brennt oben nur das Dach weg : Hast du es aber nicht in vier Mauren / so laß nur auf den Seiten gegen den Nachbarn Brandmauren aufführen / so kan dir von des Nachbarn Brand auch nicht leichtlich Schaden zugefüget werden.

Es wird auch jeko bey den Reichen sehr gemein / das sie ihre Keller also machen lassen / das man auß der Stuben in den Keller gehen / und sonst nirgends hinein kommen kan : So sihet man balde / wenn jemand in / oder auß den Keller gehet / was er herauf holet. Denn es nicht gut / das ein jeder seines Befallens hinein gehet / und her auß trägt / was ihm gefällt.

Ein Hauswirth soll in seinem Hausbauen sonderlich caviren / das niemand fallen / und in seinem Leibe leichtlich Schaden bekommen kan / wie G. Dre Deuter. 22. v. 28. gebeut : Wenn du ein neu Haus bauest / so mache eine Lehne drum auf deinem Dache / auf das du nicht Blut auf dein Haus ladest / wenn jemand herab fiel.

Häuser von Stein / Ziegel und Kalk gebauet / sind kalt / und haben eine kalte Luft / aber die von Holz und Stroh gemacht sind / die haben eine dämpffichte warme Luft / die von eitel Lehm oder Erdreich gemacht sind / die gebē eine trübe stäubichte Luft. Darumb werden auch gemeinlich die Leute in denselbigen Häusern engbrüstig. Wenn Stuben und Kammern erst aufgedüncht seyn / so soll man sie nicht balde bewohnen / oder viel drinnen seyn / sonderlich die Leute / die flüssige Köpffe haben / als die Gelehrte / daß sie von demselbige stänck leichtlich de Tod haben können. Darum soll man sie zuvor wol außraucken lassen / che man sie bewohnet.

Häu

Häßt in 4. Mauren gebauet / dessen oberster Sölder soll mit Lehm beschlagen seyn.

Häuser die wenig Fenster oder Luftlöcher haben / die haben eine trübe / grobe / ungesunde Luft / die das Gedächtniß und alle innerliche Sinnlichkeit zerstöret / und macht viel böse Zufäll im Menschen / die aber viel Fenster haben / die haben eine reine lautere Luft.

Kammern gegen Mittag gelegen / haben eine warme Luft / da sollen die Kranken ligen / die von übriger Kälte krank seyn. Die Kammern gegen Mitternacht / haben eine kalte frische Luft / die sind den Gefunden und Kranken gut zu Sommerzeit / oder zu den Zeiten der Pestilenz / oder wann böse Fieber / faule Geschwüre / Augenweh und dergleichen regieren.

Häuser in der Höhe eines Berges / haben die aller subtilste Luft ohn allen Mactel böser Dämpff / und sind kalt. Aber an der Seiten eines Berges haben sie mittelmässige oder warme Luft. Die in Thalen / haben unlaute grobe Luft / und seynd wärmer / dann die in der Höhe sind / wann man ein Haus von aussen oder innen mit Kalk überstreicht / so lege Leim in das Zinchwasser / so gehet das weisse nicht ab / und man macht die Kleider dran nicht weiß / das Holzwerck / so äußerlich an den Häusern schwarz angestrichen wird / behält die schwarze Farbe allzeit / wann Leimöl in die Schwärze gegossen wird / und kan diß Schwärze kein Regen abwaschen / allein / daß darnach solch Holz desto leichter anbrennet / wann Feuer darzu kombt

Es ist auch mit allerley Holz zum Häuser bauen gut und gesund / Besiße Card lib. 6. c. 20.

Die alten Griechen haben ihre Fundament und Gründe nicht mit grossen Feldsteinen gemacht / wie Xenophon schreibt / sondern von den Palmis oder Palmbäumen. Dann das ist ein sehr tauerhaftig Holz / und läßt sich nicht in derdrücken / sondern dringet allezeit über sich. Es soll auch ein Hauswirt vor allen Dingen bauen was noth ist / und nicht unnöthige Gebäude / damit nur das Geld versplittert wird / anfangen / wie vorzeiten die Egyptier mit ihren Pyramidibus gerhan haben / da einer etliche 40. Tonnen Goldes gekostet hat.

Das XXVI Capitel.  
Vom Mauren.

Mauren / wie das anzusetzen.

Will einer mauren / so maure er mit Kalk / und mit gutem Sande / das zeucht an sich / und ist beständig. Es ist ein keulicher runder Thurn hier zu Spandaw / zwö Meilen von Berlin / der soll etliche Jahr vor Christi Geburt / zur Zeit Julii Cælaris / erbauet seyn / daher er dann nichts anders als der Julius genennet wird / der ist so hart und vest / daß man ihn mit keinem Wassen oder Geschütz wunden kan / man will aber sagen / daß der Kalk / damit derselbige Thurn gebauet / mit eitel weissen von den Ehern soll eingemacht gewesen seyn / das soll so veste halten.

Es muß zum Mauren grober Sand genommen werden / dann er hält am allerbesten.

Weisse grosse Werckstück / sind zu Wandmauren gut / die Ziegel aber und rothe mittelmässige Werckstück / sind zu Gewölben gut / wiewol man auch hier bey uns mit gebranten Mauerziegeln Häuser / Stattmauren und andere Gebäude zu mauren pflegt. Aber der Kalk zeucht die Ziegel und rothe Werckstück vest an und zusammen / daß die Gewölbe halten und vest werden.

Man muß aber auf die Mäurer gute Achtung geben / daß sie die Mauren inwendig und aufwendig wol auffüllen / daß die die Mauer sein vest und tauerhaftig wird / und nichts holes bleibe / und daß sie es also machen / daß es für die Wehr stehet darumb muß ein Hauswirth / der mauren lassen will / viel alte Stück von Mauersteinen und Dachsteinen im Vorrath haben / damit man die Mauren auffüllet / daß man nicht neue / ganze / gute Steine zerbrechen / und Stücke davon machen darff. Hat man die nicht / so muß man Feldsteine hereinfüllen / und zu solchem Auffüllen in Vorrath verschaffen.

Etliche nehmen Lähm unter den Kalk / und sagen / er sey gut vor das Feuer Brand / aber meines Erachtens hält es nicht so wohl / und werden die Mauren nicht so vest / als wann man den Kalk mit Sande einmacht.

So muß man auch die Mäurer dahin halten / daß sie mit dem Kalk sein sparsam und genau umgehen / und mit Fleiß unden auf der Erden auflejen lassen / was darneben auf die Erden fällt / und da inwendig dicke Knollen hangen bleiben / muß man dieselben mit der Keulen abnehmen / daß man sie weiter brauchet.

Es wollen auch etliche / man soll / wann man mauret / auf beyden Seiten / da man die Ziegelsteine auflege / ein wenig holes lassen / daß wann mans aussen mit Kalk bewirft / und darnach betünchen will / derselbe Kalk sein anheften und bleiben kan / aber die rechten Mäurer und Meister halten nichts davon.

Wann man mit einem Mäurer umb den Lohn handelt / so war es wol besser / man handele auf einmal in gemein mit ihme / was er nehmen wolle von einem ganzen Hause zu mauren / wie mans haben will / dann daß man mit ihm handelt / was er von der Klaffter / welches drey Ellen in sich hält / nehmen wolle : So dirffte man nicht also immer bey ihnen stehen / und antreiben / daß sie formachen / dann sie seumen sich sonst gerne / stehen und reden miteinander / messen / sinnen und dencken / wie jener in seinem Reimen sagt :

Die Zimmerleut und die Mäurer /  
Das seyn rechte Laurer /  
Eh sie essen / messen / stehn und sich besinnen /  
So ist der Tag von hinnen.

Von einer Klaffter fordern sie in der Schlesien 7. weisse Groschen / die machē 4. Silber oder Weisnische Groschen / und 12. Schlesiße Pfennige / und die pflegt man ihnen zu geben / wann sie mit kleinen und gemeinen Feldsteinen mauren / wann sie aber mit grossen Werckstück mauren / das gehet flugs von statten / da gibt man ihnen von der Klaffter kaum 6. Groschen oder sechsthalben / wann man mit dem Mäurer des Lohns halben einig ist / so macht man zween außgeschutte Zettel / darinne begriffen / wie man sich miteinander vertragen / und behalte der Bauherr einen / den andern gebe er dem Mäurer. Hier zu Berlin gibt man einem Mäurer des Tags 5. Silbergroschen / einem Kalkstößer oder Handreicher dritthalben Silbergroschen. Als dann muß man mit dem Meister handeln / und ihm etwa eine Verehrung geben / daß er spricht / er hab Arbeit gedinget / da man ihm schon das Tagelohn gibt / so arbeitē die Gesellē desto fleißiger. Wer

Mäurer wie viel sie in der Schlesien von einer Klaffter zu mauren fordern.

man

mauren will/ der muß wissen/ wie viel Scheffel ein Ofen Kalk hat / und wie viel er wol Defen Kalk auf einem Bau ungefehr bedarff/ oder wie viel Malter oder Wispel / den muß er ihm 1. Jahr oder 2. zuvor verschaffen/ und immer mehlich und mehlich einschicken/ wie dann auch die Ziegel/ und muß sie an einen gewissen Ort setzen oder schütten / daß man alles in gutem Vorrath hat/ ehe man anfänget zu bauen/ und sonderlich/ daß man/ wie auch vorgemeldet/ alle Ziegelstuck/ sie seyen von Mauersteinen oder Tachsteinen / oder auch Feldsteinen/ ein guten Hauffen zuvor einschicke/ damit man unter die andern Werckstück oder Mauersteine anzuwenden hat/ daß ja die Mauer/ wann sie mitten in der Arbeit sind/ nicht warten und sich säumen dürfen/ dan in wo man bauen oder maure will/ da muß der materialien ein guter Vorrath seyn. Ungeleschter Kalk trägt mehr auf/ ist auch theurer/ dann geleschter Kalk / wer ein Haus inwendig oder außwendig abdünchen oder weiß machen lassen will/ der kan mit einem Scheffel ungeleschten Kalk weit reichen. Ein Scheffel ungeleschter Kalk ist besser dann 2. Scheffel geleschter.

Kalk der ungelescht trägt vi auf.

Saltz in Kalk gestreut weißet die Kleider darnach nicht.

Saltz in den Kalk geworffen/ damit man etwas abdünchen will/ machet / daß man sich darnach nicht weiß machet. Besiße Caton. de re rust.

### Das XXVII Capitel.

#### Von den Zimmerleuten.

Zimmerleut sind langsam und verzüglig.

Man thut auch besser / man verdinge den Zimmerleuten / was sie machen sollen / dann daß man sie umb das Taglohn arbeiten lassen / wegen des Sänmnuß und des Verzuges/ den sie unter dem Bauen brauchen. Sonsten aber/ wann einer das Taglohn gibt/ so muß man einem Meister des Tages einen Orts Thaler geben/ einem Gesellen viertelhalb Silbergröschen/ oder einen Schreckener 3.

Gute Achtung muß auf sie gegeben werden/ wann sie von der Arbeit gehen / dann da pflegen sie Holz mit sich zu Hause nehmen/ und tragen einem Herrn zimliche grosse Zimmerstück mit sich zu Hause/ und sagen/ das sey ihre Gerechtigkeit/ aber diese Gerechtigkeit hat der Teuffel erfunden. Es kostet einen guten Mann/ der bauen will/ sein Gebäu ohne das genug / wann man ihm gleich das Holz mit wegträgt oder stihelt. Etliche pflegen also zu beschön/ sie sind leichte Leute/ sie müssen sich beschweren/ wann sie zu Hause gehen/ daß sie der Wind nit wegführet. Aber solche Entweder führet zu letzt der Wind so hoch / daß man sie mit einem langen Spieß nicht erreichen kan.

Also schreiben sie ihne auch die Späne selber zu/ die vom Zimmerholz abgehauen werden/ nun weiß ich auch nit / wo die Gerechtigkeit herkäme / daß ihnen die Späne gehören solten. Man gibt ihnen ihren Lohn/ daran sollen sie sich genügen lassen. Derwegē am besten/ man handele im Anfang mit ihne/ daß sie gar nichts wegtragen von Holz / auch die Späne dem Bauherm lassen / dem sie auch gehören und gebühren/ dann er hat sie mit sampt dem Holz kauffen und bezahlen müssen. Wann es auch dessen gete solte / so müßt ein Mauer auch Ziegel und Kalk mit zu Hause nehmen/ ein Weinmeister Weintrauben/ ein Bräwer Bier/ ein anderer andere ding. Es sind viel grobe dölpsche Gerechtigkeiten/ die solche Leute bisweilen/ durch die Teuffels

eingeben/ muthwilliger Weise erfinden und erdichten/ so zu Unerdrückung der gemeinen Haushaltung dienen. Die muß man abschneiden/ und die Hauswirth dawider beschützen und die verretten helfen/ damit sie von solchen bösen Leuten nit aufgesogen/ noch underdruckt und verderbet werden.

### Das XXVIII Capitel.

#### Von Kleibern.

Man pflegt auch etliche Gebäude nit zu mauren / sondern nur zu kleiben / als da sind die Scheuren / Ställe und der gleichen/ da muß man besehen / daß man den Lähm / den man zu solchen Sachen brauche will/ zu rechter Zeit grabe. Es haltens aber ihrer viel darfür/ man solle den Lähm/ damit man die Defen machen oder kleiben will / im neuen Monden graben / so sollen keine Heimen oder Grillen sich darein begeben.

Aureolus Theophrast. Paracell. schreibt in libello de tempore, im Ende des ersten Tractats/ man solle den Lähm in einer balsamischen Zeit graben/ das ist im Herbst/ im Septemb. oder October/ und wann die Sonne im Stier / Stembock und Jungfrau/ und soll im abnehmenden Monden geschehen/ innerhalb 3. Tage des abnehmende Mondens nach Mitternacht / oder frühe vor Tage / ehe die Sonne aufgehet/ in Summa/ je früher je besser.

Wann man sonst Kupfferwasser mit warmen Wasser unter den Lähm mischet oder geust/ so wachsen auch keine Heimen drinnen.

Wie man materiam zurichten soll/ damit man etwas verkleiben oder verschmieren will. Besiße Pallad. lib. 1. c. 4.

Wer ein Gebäude will bekleiben lassen/ der thut auch viel besser / daß ers gang verdinge/ dann daß er das Taglohn gebe. Dann die Arbeiter sind rechtlich betriglich / und fühlen viel länger über einem Dinge/ wann sie das Tagwerck machen.

Wann man eine Wand oder Haus kleibet/ das man darnach bedünchen / oder mit Kalk weiß machen will/ so stopffen etliche mit Fingern in die neukleibete Wände/ daß sie darnach dieselbe Wand mit Kalk bewerffen/ und derselbige dran kleben/ und darnach übertünchet werden kan/ damit sie der Regen nit leichtlich wieder einwaschen möge. Etliche schlagen auch breite Tachsteine in den neuen gekleibten Lähm sein dicke an einander / wann der Regen dran schlägt / daß es auf den Tachsteinen herunder läuft. Etliche schlagen von oben an Bretter herunder / etwan eins 3. oder 4. Eten von einander/ von unten auf ein wenig erhöht/ daß der Regen von einem Brett auff's ander schleffe / und darnach vom Brett vollend herunder auf die Erden fallen kan. Etliche beschlagen mit eitel Brettern/ und lassen dieselbige hübsch mahlen.

### Das XXIX. Capitel.

#### Vom Brett schneiden / Brettern und Säuen.

Bretter kauffen kostet viel : Darumb muß ein Hauswirth wissen / woran er besser thut/ daß er die geschüttene Bretter kauffe/ oder ob er schneidbretter kauffe/ und ihm darnach erst Bretter darauf schneiden lasse/ da mag sich nun ein jeder seiner Landart nach erkundigen. Hier bey uns kaufft man einen Baum / davon man Bretter schneiden will/

Bretter kauffen kostet viel

Will / der etwan 24. Schuh lang ist / darauf man 10 Bretter schneiden kan / umb ein Rheinisches Gilden. Auf einem Klose kan man 8. 9. oder 10. Bretter schneiden / darnach man sie dick oder dünn haben will. Die Bretter sind besser / wahren auch länger / gelten auch viel mehr dann die Schwarzen / dann es ist eitel Herz. Wann ein Brett 24. Schuh lang ist / so gibts 3. Längen. Wann man Zäune oder Gehege macht / so nehme man eichene Stiel / und eichene Kieghölzer / weiß Eichenholz ist zum Eischen am besten / aber roth Eichenholz taugt nicht.

Zäune sind mit Brettern besser und leichter zu machen / dann mit Polen / dann die Polen muß man zuvor behauen oder beschlagen / da sind die Bretter allbereits fertig / sie sind auch breiter dann die Polen. Vom Fach / wann sie Polen / Stiel und Kiegel behauen / gibt man 5. 6. oder 7. Silber groschen zu machen / auch wol 8. oder acht halben. Ein Stiel muß 12. Schuh lang seyn / wann er die rechte Länge haben soll. Vier Schuh kombt in die Erde. Wann man ein Zimmerholz hat / so kan man auf einem drey Stiel haben. Wann Kihnenholz gut Herz hat / so ist so gut / und besser dann Eichens.

Das XXX. Capitel.

Vom Rohr.

Netlichen Dertern decket man die Gebäue mit Stroh / an etlichen mit Rohr / und Strohdächer sind sein warme Dächer / liegen lang / und geben guten Mist / wie dann auch die Rohrdächer. Allein daß sie leichtlich können angezündet werden / und sind des Feuers halben gefährlich.

Wann das Rohr noch grün ist / so frist es das Vieh gerne. Vor das Stroh gibt man sieben oder acht Silber groschen / man muß ein Weib oder zwey halten / die es einem schneiden / sie wollen vom Schock Rohr zu schneiden ein Dürtichen und ein Brod haben.

Job 8. vers. 11. kan auch ein Schiff oder Pinse (Come) aufwachsen / wo sie nicht feucht stehet / oder Graß wachsen ohne Wasser.

Das XXXI. Capitel.

Von den Ofen / wie man die machen soll.

Wiltu einen Ofen machen oder kleben / so nimmb Lähm darzu / der im alten Monden gegraben / worden ist / so sollen keine Heimen darinnen wachsen / wiewol ich droben im 28. Cap. das Widerspiel gesetzt / dann etliche lassen sich düncken / wann der Lähm im neuen Monden gegraben ist / so soll er balde Heimen bekommen. Es stehet bey der Erfahrung. Man muß aber in denselbigen Lähm Haar vom Vieh mit undermengen / die bekommet man bey den Seilern in Stätten. Man soll auch Salz oder Salzwasser unter den Lähmen knetten / so stehet der Ofen lange. Wann man den Ofen auff vier Säulichen setzt / so laß zu underst den Boden des Ofens von eitel zusammen geschnitten Plech machen / das kan 10. Jahr al. o wahren. Wan aber die Plech Löcher bekommen / so belege den Boden mit Ziegeln / so wäret er noch 10. Jahr / mache eine plecherne Röhre drein / und ein plechern Thürlein darfür / so kan man zur noth drinnen braten und Essen wärmen. Mache auch oben die Platten

von Plech / so drinaget die Hitze unden und oben gewaltig durch die Plech / und du bedarffst alsdann im Winter nicht so viel Holz. Das Ofenloch läßt man ein wenig desto grösser / und macht auch inwendig bey dem Ofenloch / den Ofen desto weiter / mit einem par Kacheln / daß man im Winter inwendig drin kochen kan / so darff man nicht zweyerley Feuer haben / eines damit man heizt im Ofen / das ander bey dem man kochet / heraussert auf einem Herd.

Wiltu einen Ofen / der da aufgerissen ist / schmieren / so nimmb Lähm und Asche durcheinander / man kan auch ein küpferne Pfanne / darinnen allezeit das Wasser mit gewärmet wird / über dem Ofenloch haben / wann man 2. eiserne Schienen in den Ofen machet / darauf derselbe küpferne Kessel ligt oder ruhet / und forne über dem Ofenloch einen Deckel hat / daß man ihn aufmachen / und warm Wasser herauf nehmen kan / und darnach den Deckel wieder lasse zufallen / das ist viel besser / dann wann man küpferne Glasen in den Stuben / in die Ofen setzet. Dann dasselbige brödemet sehr / und machet die Stuben voller Dampf und Gestanck / und erregt den Leuten in den Häuptern böse Catharos / das thut dieser Kessel nicht.

So kan man auch die Kachelofen also machen / daß man in den Ofen auch braten kan / damit man des bratens halben auch nicht ander Feuer auff den Herd machen / und also desto mehr Holz verbrennen darff.

Das XXXII. Capitel.

Von den Leuchgräbern.

Ze haben zweyerley Arbeit / erstlich die Schießgraben / wann man gräbet / und mit der Spate das Erdreich von sich wirfft / da gibt man von sechs Ruten lang / einer Ruten breit und ein Elle tieff 17 Silber groschen. Darnach Lauffarbeit / wann man die Erde mit einem Karren weglaufft oder führet / da gibt man von 5. Ruten lang / eine Rute breit / eine Ellen tieff / auch 7. Silber groschen. Eine Rute hält 8. kurze Ellen in sich.

Das XXXIII. Capitel.

Von den Leinewebern.

Amitt die Leineweber dich nit betriegen / so wiltu alle Kneuel auf ein Papier / darein schreib deinen Namen / oder mach sonst dein Zeichen drein / und wiege ihm das Garn sambr dem Sack / darinnen du es hast / alles mit einander zu / laß dir darnach den Sack mit dem Leinwand un Brieffen wieder zuwigen / doch also / daß er das Garn von der Webe nicht abschneide / du seyest dann selber dabey. Sonsten tragen sie den Leinwad in den Keller / so wird sie feucht und schwer / so wirstu sehen / über ein halb Pfund wird dir nicht mangeln. Da sprechen sie / das gehet ab von Festern und Kutteln. Gib ihnen nur fettes zum schmieren / nicht Hefen oder Meel / so können sie dich auch nicht deuschen / dann das Fette gibt keine Schwere / aber das Meel und Hefen oder Bermen geben eine Schwere. Bleyasche eingerichen / wann sie weben / gibt auch eine Schwere. Es mag sich einer wol vorsehen vor den Leuten / wer gesund mit ihnen umbgehet / dann der Betrug ist in der Welt sehr gemein.

Ofen der aufgerissen / wie er zu verschmieren.

Leuchgräber haben zweyerley Arbeit.

Leineweber wie ihnen vorkommen / bz sie einen nicht betriegen.

Das

Rohr / wann grün ist / so frist es das Vieh gerne.

Ofen wie sie zu machen oder zu kleben.

## Das XXXIV. Capitel.

Wie ihm ein Hauswirth Vorrath in seinem Hause schaffen soll von etlicher essender Wahr.

Hauswirth soll ihm Vorrath ins Haus schicken von allerley essender Wahr.

In Hauswirth/der seinem Hause wohl fürstehen will/der soll einen Vorrath aller Sachen in seinem Hause haben/und ihm allerley zu rechter Zeit einkauffen / daß er nit erst auf den Markt/ oder in die Häuser lauffen / und bey den Hocken und deren Einkaufern/seine Sachen suchen darff. Hat einer nicht genug Futter für sein Vieh / es sey von Heu / Stroh / oder was es immer seyn kan / so schaffe ers ihm zur rechten Zeit im Jahr / wann es am wolfeilesten ist / so hat er es wann ers bedarff / wann er auch gleich dessen Uebermaß haben kan / dann es geräth ein jedes Ding nicht alle Jahr / so hat ers alsdann / und gefällt ihm gar wol / wann er nicht wie andere darnach rennen und lauffen darff. Also hat einer nicht genug Victualien vor sein Haus/so kauffe er im Meyen Butter und Käse ein/Item Getreide/Wein/Bier/und was dergleichen mehr ist / wann ers im Jahr am wolfeilesten haben kan. So darff er auch das Gesinde nicht also auff der Gassen herum jagen / bald nach Holz / bald nach Schmalz / bald nach Bier/nach Obst/nach Essig/sondern greiffe bald im Hause zu einem jeglichen/wohin ers gelegt hat. Dann weil das Gesinde nach solchen Dingen laufft/könte es mitler weil eine gute Arbeit im Hause verrichten/will geschweigen / daß man solches vor den Einkaufern allezeit umb doppel Geld nehmen und bezahlen muß / welchen Vortheil und Gewinn ein Hauswirth in seiner Nahrung auch behalten kan.

Nun weiß ich mich zwar wol zu bescheiden / daß ich droben im 7. Buch am 47. Capitel auch etwas auff diese Meinung gesetzt habe / ich habe aber an gemeldtem Ort / wie dann auch in etlichen vorhergehenden und nachfolgenden Capiteln mehr auff Weisnische / dann auff andere Landgewehr gesehen. Es muß aber ein jeder sehen und wissen/was er in seinem Land vor Gelegenheit oder Ungelegenheit haben kan/beydes mit seiner Haushaltung und Einkauf.

Darnach einer eine Haushaltung hat / groß oder klein / darnach muß er sein Haus jährlich mit Victualien versorgen/und muß einer den Einkauf nach den Personen richten / hat er viel Personen das Jahr durch zu speisen / so muß er viel einschicken Beside droben im 7. Buch das 48. Cap. Jedoch gehet bisweilen in einem Jahr mehr auf dann im andern.

Das erst ist / daß einer sein Haus mit Rocken/ Gerste / Haber/ Wais/ Erbsen/ Hirse/ Hendeorn/ Schwaden / Reis / Obst / und dergleichen Essenswahr jährlich versche / daß er sich damit ein Jahr durch behelffen kan / die muß er ihm einkauffen / wann ers von seinen Aeckern nicht haben kan. In grossen Bestungen / da man sich eines Feinds Ueberzugs oder einer Belagerung befahrt / muß ihm bisweilen ein Bürger über alle Victualien/die sonst eine Obrigkeit im Vorrath nit hat/auf 2. oder 3. Jahr Vorrath schaffen / daß man die Belagerung desto länger ertragen und aushalten kan.

Haushaltung besch. von 2. Stücken.

Darnach so ist das 2. daß man seinen Keller mit allerley Getränck von Wein und Bier vers-

he/daß die Herrschafft/und das Gesinde ihre jährliche Nothdurfft haben/dann ohne diese zween kan kein Haushaltung bestehen.

Das 3. soll das Haus seyn / das kan man auff dem Haus vor die Menschen und das Vieh auch nit entrathen/darumb es die Alten sehr hoch gehalten / wie nicht umbilich / dann wann mancher den Nutz und die Nothwendigkeit / auch die Heimlichkeit des Salzwüste / würde er sein Gesinde so verächtlich damit nit umgehen lassen / dann Salz ist die beste Würke / haben die Alten gesagt / und ist auch der Armen Würke/wiewol auch der Reichen / wann eine Speise nicht gefalhen ist/wie schmäcket sie/und wer kan sie essen/es sey Fleisch oder Fisch.

Im alten Testament muß man Gott nichts opffern/es mußte Salz darbey seyn. Wann man bey den Alten einem Menschen grosse Ehr und Freundschaft erzeigen wolte / so setz man ihn an seinen Tisch / und setz ihm Salz und Brod vor / daher das Sprichwort kam/Salem & mensam ne prateret, wandere bey mir nicht fürüber/sondern sprich bey mir ein / daß ich dir Essen und Trinken gebe/und dir etwas guts thue. Wer weiter wissen will / was das Salz vor ein edler Balsam ist/der alles Fleisch erfrischt und erhält / der durchlese die opera Theophrasti Paracelli, da wird er viel gutes Dings von edlen Salz finden.

In Hispanien gibt man vor eine Last Salz oder Por 3. Thaler / zu Lübeck gilt sie 22, 23, 24, 25. Thaler / auch wol 30. Thaler / nach Gelegenheit der Decker / da es hinbracht wird. Wann ein gemeiner Hauswirth das Jahr durch meines Erachtens 1. Tonne Salz hat / so kan er zimlich damit reichen / das kaufft man hier umb 2. Thaler / und 10. Silbergroschen / es wäre dann / daß man vor das Vieh das Salz mit brauchet / wiewol man dem Vieh gemeinlich Steinsalz pfleget in die Höse zu legen / daß sie davon lecken. Ein Last Spanisch Salz hält 18. schmale Tonnen / eine Last Lüneburger Salz 12. Tonnen.

Die Würke bleibet selten in einem Kauff / bisweilen ist sie wolfeil / bisweilen theuer / darumb muß man sich vorsehen / daß man von Handelsleuten / denen allezeit besser abzukauffen ist / dann den Würkfrämern / nicht übersetzt oder vortheilset werde. Es wäre wol besser man kauffte alle Würke / es wäre nun Saffran / Pfeffer / Ingber / Diegeln und dergleichen / ganz und ungestossen / und stieffe oder reibe sie selber in seinem Hause / auf einer Würkmölen oder in einem Mörsel klein / und siebe es durch ein härin oder ander klein Siebchen / so dörfte man sich der Zuthat und Verfälschung so sehr nicht befahren / die bisweilen durch eine böse accidens darzu kombt Man muß auch sehen / daß man nit kalte / böse / verlegene und gar aufgedorrte Würk kaufft / die alle Krafft verlohren und nit viel nutz ist.

Ein Pfund Pfeffer umb 16. Groschen oder einen halben Thaler / wann er ganz ist. Unter den gestossenen kombt viel ander Ding / das sie untermengen. Zu Wien in Oesterreich 1. Pfund Türckischen Pfeffer umb einen Thaler oder Gilden / wird von Venedig bracht / ist auch schwärker als der andere / man hat auch langen Pfeffer / der wird von Venedig bracht / der ist noch theurer / das Loth umb drey Silbergroschen. Ich hab auch zu Franckfurt an der Oder eine Art des Pfeffers gesehen / der hat rothe künftliche Schoren / und inwendig

Salz wird in Spanien / Item zu Lübeck gekauft wird.

Würke bleibet selten in einem Kauff

wendig gelbe Körner/die setzt man in die Töpfe o-  
der Fasse/wie die Melcken/die nennen sie auch Tür-  
ckischen Pfeffer/wächst fast einer Ehlen hoch/man  
nimbt ihn ab vor Michaelis/und stößt ihn klein/der  
ist sehr herbe/ und zimmet sehr/ wird das Pfund  
umb 4. Silber Groschen oder ein Dutz Thalre gebt/  
das halten einfältige Leute vor ihren besten Pfeffer/  
wird auch wol bisweilen unter andern Pfeffer mit  
gemenget / ist etwas röthlicher dann der andere  
Pfeffer.

Ingber ist zweyerley / rother und weisser / der  
weisse ist der beste / der rothe wird also gefärbet/ er  
wäre sonst etwas schwärzlich / und ist gemeinlich  
alt verlegen Ding / wiewol unter den weissen viel  
gestreuet wird von weissen **WAK.** 1. Pfund Ing-  
ber umb 12. oder 16. Silber Groschen / man kans  
auch viel näher haben / ich habts zu Hamburg umb  
7. Silber Groschen gekauft.

Das Pfund grosse Rosinen umb 2. Silbergro-  
schen / bisweilen theurer / dann sie sind theurer als  
die kleinen / man gibt auch wol das Pfund umb 32.  
oder vierthalt Groschen.

1. Pfund kleine Rosinen / welche sie Corinthen  
oder Corinthenbeerlein nennen/und uvas passulas  
Corinthicas, werden auß Peloponneso bracht/  
umb Silber Groschen.

Saffran ist ein edele Herksthärfung/den soll ein  
Wirth allezeit haben/und oft brauchen/der Orien-  
talische ist der beste/ den kenne man an den Fassen/  
und an dem Gewicht / dann er ist sehr leicht/ wird  
von Venetien bracht. Wann ein Saffran schwer  
und fett ist / welches man mercken kan/ wann man  
ihn mit den Fingern druckt/so ist er nicht gut/dann  
etliche thun Baumöhl drunter / daß er schwer wie-  
get/und recht roth ist/so kauftten ihn die Leute gern/  
und dencken er sey gut / da doch der gelbe der beste  
ist Zu Wien in Oesterreich zeugen ihn auch die  
Gärtner/der ist wol gut / aber er färbet nicht so wol  
als der ander/umb Leipzig umbher haben die Wan-  
ren auch guten Saffran / das Loth umb vier oder  
fünffthalt Groschen. Sonst ist großer Betrug  
im Saffran / er werde ganz od gestossen verkaufft/  
dann sie thun bisweilen **קורסין** drunter /  
oder stossen **קורסין** drunter: quæ est herba, qua pan-  
nifices rubificant, aut rabeo colore tingunt  
pannos, quod tibi clam in aurem dico, ne infi-  
deles isti nebulones, qui hac fraude, si scirent,  
eam, libenter uteretur, tale quid addiscant. De-  
inde reponunt illi crocum in cellariis, ut humi-  
ditatem attrahat, atque grave pondus acquirat.  
Immiscet etiam croco in mortario nondum  
contuso, carnes fumo induratas Man kauftt de  
Saffran darnach er ist. Dann es ist zweyerley  
Saffran/etlichen kauftt man das Pfund nur umb  
6. Thalre / ja auch wol 10. oder 11 gute Gulden/  
wann er Orientalisch und recht gut ist / wann die  
Schiffe in den Seestätten ankommen/ kauftt man  
ein Loth Saffran umb 3. Silber Groschen/zwey und  
zwanzig Loth und sechzehen Unzen macht ein  
Pfund/ nemlich ein Kramer Pfund / dann alle  
Materialien werden nach dem Kramerpfund ver-  
kauftt. Ein Apotecerpfund hat vier und zwanzig  
Loth zwölff Unzen.

Regelstein das Loth umb zweyen Silber Groschen/  
wann sie fein wol schmücken/frisch und safftig sind/  
so sind sie gut / dirre und magere Nüglichen sind  
nicht gut/sie schmücken auch nicht. In Seestätten  
hab ich dz Pfund umb 18. Silber Groschen gekauft.

Zimmetrinden oder Cammel muß erst gekostet  
werden/ehe man sie kauftt/dann es sind auch etliche  
verlegene Rinden drunder / die keinen Schmack  
haben. Wann sie nicht fein zimdern/ scharpff und  
kräfttig seyn an Geruch und Schmack/so lasse man  
sie ungekauft / dann also sind sie wie ein dirres  
Holz/schmücken auch nicht viel anders/ man kauftt  
das Pfund nach Gelegenheit des Würkkauffs/  
das Loth etwan umb ein Silber Groschen / und ein  
wenig theurer / drey Loth umb vier Silbergro-  
schen.

Ein kleiner Stein Ungarische Pflaumen umb  
9. oder 10. Silber Groschen / ein Pfund umb 16.  
Pfenninge/Pflaumen das Pfund umb 1. Groschen/  
auch wol umb 18. Pfenninge.

Einen Korb Feigen hab ich zu Straßburg umb  
1. Thalre kauftt/man pfleget sonst dreyerley Feigen  
zu haben/ Korbfeigen / Laubfeigen und Marfilen-  
feigen.

Reiß das Pfund umb 6. Dreyer.

Muscatenblumen / das Loth umb 1. Silbergro-  
schen / oder 5. Dreyer / Muscatennuß/ vor eine 2.  
Dreyer/wiltu sie probiren/ob sie gut sind/stich mit  
einer Nadeln oder Nadel hinein / wird ein Saft  
oder Del her auß gehen/und sich oben umb die Wol-  
de sehen lassen/so ist sie frisch und gut.

Saccarum Zucker/der beste ist Maldis Zucker/  
den bringet man auß Hispanien / der nechst nach  
diesem ist Canarien Zucker / der wird auß diesem  
gemacht / das Pfund umb drey Silber Groschen.  
Sonsten hat man zweyerley Zucker/weissen und  
rothen / den weissen nennen sie Tommenzucker / der  
gemeine Mann nemet ihn Thomaszucker / das  
Pfund umb 3. oder 4. Groschen/dieser weisse Zucker  
ist trefflich gut aufzustreuen/ und an die Speise zu  
thun / aber er ist nicht so weiß als Hutzucker/ son-  
dern ist etwas gelbicht/das Pfund Hutzucker kauftt  
man umb 7. Silber Groschen / darnach ist auch  
rother Zucker.

Die Reichen brauchen lieber Zucker im Essen  
dann das Honig / sintemal das Honig nicht so ge-  
sund und rein ist als der Zucker / dann er ist gerei-  
niget/ und viel lieblicher zu gebrauchen als der Ho-  
nig.

Will man eine Tonne Hering ins Haus kauf-  
fen/so gebe man achtung auß Zeichen/ das man zu  
Eubeck darauf reißt / dann da sind sonderliche ge-  
schworne Leut dazu / so die Tonnen besichtigen und  
zeichnen/daß man sich fein darnach richten kan. Ist  
ein ganzer Circel auß die Tonnen gerissen/so ist  
das beste Gut/ist er nur halb/ so ist mittel Gut/ist  
nur drey Viertel vom Circel/so ist nicht so gut als  
das mittel. Krieger man bald neue Hering/so ist es  
eine Anzeigung/ daß sie dessen viel gefangen haben/  
und er ist nicht gut. Bekommt man ihn aber lang-  
sam/so ist seiner nicht viel gefangen / und er ist sehr  
gut. Umb Johannis pflegt man neue Hering gett  
Hamburg zu bringen / da kauftt man ihrer acht  
neun umb 1. Schilling / das ist/ umb drey Dreyer/  
vor die Tonne der besten gibt man vier Thalre/  
oder zum meisten fünf Thalre / in einer Tonnen  
sind 15. oder 16. Schock / oder Lagen / dann also  
nennen sie es.

Die Verordneten lassen erstlich die Lacken ab/  
und kosten sie / dann sie schmückens bald / ob auch  
fauler Hering mit darunter ist.

Das grosse Gut hat kaum zwölff Schock He-  
ring / klein Schönisch oder Sondisch Gut / das  
man

Zimmetrinde  
muß erst ge-  
kostet werden/  
ehe man sie  
kauftt.

Ungarische  
Pflaume wie  
theurer ein  
net Stein.

Korbfeigen  
wt. theurer  
das Pfund.

Muscate-  
blumen wie  
theurer das  
Loth.

Zucker weisse  
der beste / und  
wie vierterley  
der sey.

Zucker gesüß  
der im Essen  
dann Honig.

Im Heringss  
kauffen / muß  
man flüssig  
achtung auß  
das Zeichen  
geben.

Saffran ein  
edle Herksthä-  
rfung.

Regelstein wie  
theurer dz Loth  
nem 1. Pfund

man in Scania, welches ein Provinz in Dene-  
marck ist / fahet / hat wol die Sonne in die zwanzig  
Schock Flammisch Gut / das wird in Under-Nie-  
derland gefangen / ist gar groß und das beste Gut.  
Zu Stralsund fahet man auch wol Hering / aber er  
ist nit so gut / doch wird er von den Einwohnern  
häuffig gekaufft / und also grün gekocht. Ein Theil  
wird auch in Rauch gehangen / und arenga palla-  
sea infumata, das ist / Bückling drauff gemacht.  
Mich berichtet ein fürnehmer ehrlicher Mann / ein  
Bürgermeister von Stralsund / auf dem Rath auß  
in Beysein der andern Rathsverwandten / daß  
man vor etlichen Jahren alldar achtzig frische He-  
ring umb einen Pfennig gekaufft habe. So habe  
ich auch selber mit meinen Augen gesehen / daß ein  
Bürger 7 Tragkörb voll Hering / wie die Weiber  
auf den Rücken tragen / umb ein Thaler gekaufft  
hat / und ware dieses dazumal gar gemein / darumb  
sind die Anstätze, Handelsstätten oder Cestätte  
edle Städte / da alles gnug und häuffig zu überkom-  
men / von allerley Fischen / Weinen / Würzen / La-  
cken oder Gewand / und andern vielfältigen Wah-  
ren / die auß Dennemarck / Engelland / Franck-  
reich / Welschland / Hispanien / Indien / und viel  
andern Ländern dahin gebracht werden / und sol-  
ten billich alle Pot. heiten und gemeine Leute dar-  
zu helfen / daß diese Städte / die gleichsam unser al-  
ler Mütter und Ernährerin sind / in florē erhal-  
ten würden / damit wir und unser Nachkommen /  
unserer Nothdurfft nach / derselbigen lang genieß-  
en könnten. Num ad propositum.

Wer nun Hering für sein Haus kauffen und  
haben will / der mercke nun / daß nicht ein jeglicher  
Hering über Winter lizet / sondern nur der / so umb  
Michaelis gefangen wird / dann den man im  
Sommer umb Johannis fahet / der ist sehr fett /  
darumb wird er leichtlich anbrüchig / er bekomt  
Trahn / und wird auf dem Rücken under der Haut  
gelblich / und faulet. Aber der Michaelische tauert  
besser.

Wann man ihn fortführet / und zur Stelle ge-  
bracht hat / so muß man ihm ein Laeken von andern  
Hering geben / und zugießen / und ihn darnach sein  
dicke auf einander legen / den obern Boden wieder-  
umb auf den Hering legen / und mit einem grossen  
Stein beschweren lassen / und also etliche davon  
nehmen / und ihn nicht viel lüfften. Da man ihn  
aber auß einer Tonne gar außlegte / und ihn wieder  
in eine andere frische Tonne legen oder bringen  
wolte / so muß man erstlich inden auf den Boden  
ein wenig Sals streuen / und darnach den Hering  
in der vorigen Laeken / darinnen er zuvor gelegen  
sein abspülen / und darnach sein dicke wieder zusam-  
men legen / auf die erste / andere / dritte / lege immer  
wieder ein wenig Sals und Wasser / ein Salswas-  
ser / und genß es darauf / so ligt er wohl wieder ein  
weil. Besiehe auch das 57. Capitel des sechzehenden  
Buchs.

Bückling was  
sie seyn.

Bückling sind nichts anders als geräucherte  
Hering / der pflegt man auß Ostern viel zu haben /  
sind auch einem Hauswirth ein gut ding im Hau-  
se / daß er bisweilen darzu greiffen / und die Speise  
abwechseln kan. Zu Hamburg kaufft man ein  
Stroh umb ein halben Thaler / oder vierzehende  
halben Silber groschen / mehr oder weniger. In  
einem Stroh sind ihr adrhundert / kombt das  
hundert ohngefähr umb zween Silber groschen / ein  
Pfennig / vier oder fünf umb ein Pfennig. Hier

zu Berlin kaufft man das Stroh umb ein Thaler  
oder ein Gulden. Die Hacken geben ein umb einen  
neuen Pfennig / oder 4. umb ein Dreyer / da rech-  
ne nur einer / was er ihnen ein Jahr zu Gewinn  
gibt / nur in den Dingen.

Stoekfisch / Rothscher / Rothen / Dorst / Wie-  
ling / kan man im Vorrath auch wol haben. Aber  
unter dem Stoekfisch ist der beste den man sonst  
Bergerfisch nennet / der zu Bergen in Nordwegen  
gefangen wird. Berger Dorst ist auch ein sonder-  
lich Species des Dorsts / wann der eingesalzen  
wird / wie der Hering / so schneiden sie ihnen die  
Köpff ab / quia à capite pulcis parcescit, und ist die-  
ser der beste Dorst.

Mancher Hauswirth bestreiffet sich vieler treu-  
ger Fisch. Es ist wahr / man kan sein Haus bisweilen <sup>Stoekfisch</sup>  
damit wol auf 2. oder 3. Jahr proviantiren / <sup>weiches des</sup>  
ber am Fleisch thut man besser / es kostet nicht zu <sup>bisfish.</sup>  
viel. Wann einer 4. treuge Fische in der Kuden  
hat / so muß er auch eine Tonne guter Berger But-  
ter alle Jahr darneben stehen haben / dann treuge  
Fische nemmen trefflich viel Butter hinweg. Vom  
Fleisch hat man eine gesunde / gute / fette Suppen /  
und darnach das Fleisch / das sind zwey gute Ge-  
richt. Aber den Stoekfisch / und Schaffrunck / uti  
duo pessimi nebulones multos Italoi ù liberos  
perdant in Germania, sagt jener Italus Treuge  
Fisch und geräuchert Fleisch sind den Studenten  
harte Speiß / davon sie leichtlich den Charbock  
und den Stein bekommen.

Schollen die soll man umb Ostern einkauffen / <sup>Schollen was</sup>  
das sind sie am wolfeilsten / daß 100. Mittelschollen <sup>man die soll</sup>  
umb dritthalben Thaler. An 100. Schollen hat <sup>einkauffen.</sup>  
man allezeit 200. Schollen überig / dann man  
wirfft zu einem jeden 100 eine Stiege / das ist 20.  
Schollen / daß nichts mangle / wann ja im Zebien  
etwas versehen wäre. Zu Berlin gilt des Mittel-  
guts ein paar Schollen 5. alte Pfennige / son-  
den aber sind in einem Bund 20. Mittelschollen / und  
man gibt ein Bund umb ein Silber groschen. Wan  
man sie nach dem hundert kauffet / so müssen sie 6.  
Bund vor hundert geben / sonst kommen nur 4.  
Bund auf 100. so hat man ein Bund zu Gewinn.  
Eine Rippe hat 500. da gibt man ein Rheinisches  
Guld. u oder einen dicken Thaler vor.

Geräuchert Neumaugen sind auch ein schnell <sup>Geräucherte</sup>  
Gericht / man läßt sie nur auf den Roß über den <sup>Neumaugen</sup>  
Kohlen ein wenig braten / so hat man Lust davon zu <sup>sind ein schnell</sup>  
essen / man hat sie mit Schmirren feil / und gibt das <sup>Gericht.</sup>  
Schock umb 8. Silber groschen / auch wol umb ei-  
nen halben Thaler / darnach sie groß seyn. Eine  
umb 4. neue Pfennige / auch wol theurer / wann  
man sie bey den Hacken suchen solle.

Ein gesalzenen oder in Tonnen eingeschlagen <sup>Lachs wie</sup>  
Lachs / die Tonne umb 2. Thaler / ein treugen <sup>theurer ein</sup>  
Lachs umb 1 Thaler oder Gulden. In Pommern <sup>Tonne.</sup>  
werden viel schöne und grosse Lachs gefangen / das  
ganze Jahr durch / wann man sie nur haben will.  
Sonderlich aber zu Colberg / und Dreptore / zur  
Schlage in hindern Pommern : Frem zu Stolpe  
und Küplm. Von Ritga auß Lieffland werden  
die beste eingesalzene Lachs her auß in die Cee-  
stätte bracht / so werden ihr auch umb Hamburg in  
der Elbe viel gefangen. Mich berichtet mein Vater  
da er zu Hamburg gewesen / und ihn alldar das  
Ehrwürdige Ministerium zu Gast gehabt / da ha-  
ben sie einen Lachs zurichten lassen / darvor sie neun  
Thaler gegeben. Bisher Lachs sind die allerbe-  
sten

sten und fettesten. Wer nun gern eingefalsene Lachs isset/der kan ihm eine Tonne/ oder eine halbe Tonne/oder nur ein Viertel einer Tonne mit von Lübeck bringen lassen.

Planhechte wie ehener etwe Tonne.

Planhechte kaufft man an der Oder/ die Tonne umb 6. oder 7. Thaler. An der Oder hat man auch treuge Hechte/treyge Ahl/ und andere Fische/ die man in der Luft / oder im Rauch abgetreyget hat / die kan ihm ein Hauswirth auch einschaffen/ das er im Nothfall darzu greiffen kan. Allein wer gern solche harre Fisch isset : der muß auch eine gute Tonne Butter darbey haben. Dann solche Speisen nehmen viel Butter weg. Und einen gefütterten starcken Magen/der rohen Speck/rohe Schincken und Knackwürste vertragen kan / wie die alten Sachsen in den Seestätten umbher haben. Vor Doctores, Baccalaurien und Studenten/die subtile seidene Magen haben/und immer stille sitzen/dienen solche Speisen nicht / dann sie bekommen bald das Trucken im Magen darvon / es wäre dann/ das sie bisweilen auch ein wenig anbissen / und einen guten starcken Rheinwein drauff trincken/ der ihnen dauern hülffe.

Fleisch/so auß Dennemarc gebracht wird wie ehener mä desselben ein Tonne in den Seestätten kauffet.

Noch ein Compendium muß ich hier setzen/das wol zu merken ist. Es wird viel schön und herrlich Fleisch / auß Dennemarc / Schweden/ Etzland und Ehurland/ und andern umblygenden Ländern in die Seestätte in Tonnen eingeschlagen/ bracht/ un gehet in eine Tonne mehr dan ein ganzer Dohse/ die Tonne kan man umb 3. oder 4. Thaler haben. Lasse ihm einer eine Tonne zwey oder drey nach Gelegenheit seiner Haushaltung bringen / und henge es in Rauch / so kan er auch seine Haushaltung damit bestellen.

Er sehe sich aber wol vor / das er nicht quid pro quo bekomme/Pferdfleisch vor Ochsenfleisch/ oder finge etwan einen Kopff mit langen Ohren unden auf dem Grunde der Tonnen. Sondern man muß ihm die Tonne aufmachen lassen / und bis in die Helffte hinunder auflegen/ und alles wol besehen/ und darnach wieder hinein legen/ und erst kauffen. Ditz/mageregob Fleisch sühel einem Pferdfleisch so ähnlich / als ein Aff seinen Jungen/ und wann mans kochet / so isst gar mürbe/ das es gar zusällt/ wanns noch grün ist / so schmäckts gar süßlechtig/ wanns aber fein durchwachsen und fett ist/so henge es bald in Rauch / und behalt etwas zum täglichen Kochen. Exerto crede Ruperto.

Das XXXV. Capitel.

Vonder Wage und Gewicht.

Hauswirth soll eine Wage / Ele un Schefel in einem Haus haben.

In jeder Hauswirth hat auch billich eine Wage oder Gewicht in seinem Haus/ wie er dann auch seine Elen/ Scheffel und andere Maß haben soll und muß/das er sein Fleisch und andere Sachen/ die man ihm zuwieget / zu Haus auch überschlagen und wiegen kan/ und sehen/ ob man ihm recht oder unrecht thue oder gethan habe.

Bisweilen saylächet er ein Viehe / es sey nun ein Dohs/ Kalb/ Kuh oder Hammel/ so will er doch allzeit gern wissen / wie viel ein jeglich Viertel wieget / so fallen ihm auch offmalen noch andere Sachen mehr vor/da er gern wissen wölte / wie schwer sie wären. Es hat aber auch mancherley Gewichte/ es ist ein Kramer. Gewichte / ein Apoteker. Gewicht/ ein Fleischer. Gewicht/ ein Goldschmied. Ge-

wicht/ und dergleichen andere mehr / und wäre wol gut / das ein Hauswirth alle bey der Hand hätte / das er bisweilen etliche Sachen nachschlagen / und denselbigen nachahmen konte. Ein Goldwaage muß er haben / wann er Gold einnimbt / das er die Gülden wieget / darinnen offtt grosser Betrug.

Ein Fleischer Gewicht ist ihm allezeit nöthig zu allerley Sachen. Also auch ein Krämer. und Apoteker. Gewicht/welche nicht einerley Schwere haben. Dann das Pfund eines Kramers. Gewicht 32. Loth und 16 Unzen. Ein Apoteker. Pfund hat nur 24. Loth und 12. Unzen. Ein Unz hält 2. Loth und 8. Quint. Ein halb Unz ist 1. Loth und 4 Quint. Ein Quint hält drey Scrupel/ein Scrupel ist das dritte Theil eines Quinl. Ein Gran ist so viel als ein wol gewachsen reiff Gerstentorn.

Ein Centner ist zu Berlin 100. Pfund / ein Stein 21. Pfund/ in andern Ländern ist der Stein grösser / in andern kleiner / wie ander Maß und Gewicht mehr / dann es hat nicht überall einerley Elen und Scheffel / sondern in einem Land sind sie groß und lang / in andern klein und kurz/ darauß muß ein Hauswirth im Einkuffen eben so wohl Achtung geben/ als ein Kauffmann/ und allerhand Nachsicht und Schadens zu vermeiden wissen.

Centner wie viel er zu Berlin Pfund hat.

Das XXVI. Capitel.

Wie ein junger Hauswirth Güter kauffen und zur Nahrung kommen kan.

Wiewol ich droben hiervon etwas Meldung gethan / so muß ich doch zum Überfluß hier noch etwas sagen/sonderlich jungen Eheleuten/die gerne etwas anfangen / und zur Nahrung kommen wolten. Aristoteles sagt : wer zur Nahrung kommen will / der soll genießliche Güter kauffen/ und nicht Brodlose Künste / wie etliche thun/ vor die Hand nehmen. Ich nenne aber genießliche Güter / da einer nicht viel aufwenden darff / und doch alle Jahr derselben wol genießen kan. Als da sind Wieen / den darff man das ganze Jahr nichts thun/Gott berechnen sie/Gott segnet sie/und gibt einem Hauswirth Heu und Grummer darauß / das ers nur abmehen und einführen läßt/ und darnach im Winter auf den Markt führet und verkaufft.

Hauswirth der anfänger wie sich der in die Nahrung schicken soll.

Das ander ist ein guter/ wolgelegener/ gewächziger Garten/der guten Grund und Boden hat/darinnen viel Bäume stehen/die jährlichen ihre Stelle wol bezahlen können/darinnen gut Gras wächst/ und allerley gute Kräuter/ und Blumen. Kettig/Merrettig/Zwibeln/Mohrrüben/Welden/allerley Kohl/darvon man einen täglichen Pfennig nehmen kan.

Zum dritten soll im selben Garten / eine gute Stelle Bienen seyn / da von beyden Seiten keine Fahrwege oder Fußsteige seyn/ dann die Menschē und Viehe/wann man da viel reitet oder fährt/die edlen Bienen sehr hindern und scheuchen können. Auf Bienen darff man auch nicht viel wenden / man darff ihnen keinen Hirten halten/ der sie hütet/ so darff man auch nicht für sie sorgen/ es will nur umb Corporis Christi ein wenig Aufsehens haben.

Et ij berij



ben / wann sie schwermen / und im Winter / daß sie nicht erfrieren und erhungern / wie ich zu seiner Zeit weiter sagen will. Sonsten bestellen sie ihre Arbeit ohne dich wol / und können leiden / daß du zu seiner Zeit mit ihnen Theilung hältst / doch mußt du ihnen auch nicht zu viel nehmen / daß sie nicht Noth leiden dürfen. Wanns recht zugehen sollte / so sollte man wol von 20. Stöcken eine gute Tonne Honig nehmen / wiewol die Heidenleute / die ihre Bienen in Heiden und Wäldern haben in den Bäumen / nur 10. Stöck Bienen zu einer Tonne rechnen / allein da muß man von den Gärten merken / es heißt Gartenwerck / Wartenwerck / wer Gärten haben will / der muß ihr fleißig pflegen und warten / so bezahlen sie einem seine Mühe wol.

Zum vierdten / kan ein junger Wirt nach einem Stück Acker oder drey trachten / und lassen ihm dieselbige einen andern arbeiten / oder nehme ein Pechte davon / und sehe wol zu / daß man sie ihm nicht auß dem Mist komme lasse. Daß einer bald Pferd und ander Vieh zulegen sollte / ehe er das Vermögen hätte / demselben nachzusehen / das wäre einem jungen Hauswirth nicht rath. Dann auf Knechte und ander Gesinde gehet viel / so haben die Pferde grosse Mäuler / sie essen Haber / und scheissen mit Günst zu melden Dreck. Darumb sehe sich einer vor / daß er seine Sach ausführen kan. Wann man nun dencket / daß man einem oder ein paar Pferden / oder das viel besser ist / Ochsen zu arbeiten / gnug zu geben hat / so lege man dann solch Vieh zu.

Hauswirth so erst anfangt haus zuhalten / soll sich vor Weinbergen hüten.

Vor Weinbergen hüte sich ein junger Hauswirth / dann der Wein geräth off in 5. 6. 7. 8. oder auch wol 9. 10. 12. Jahren nicht einmal / wer nun die Weinberge verlohnen soll / und kan sie selber nicht arbeiten / den kostet sie viel / dann ihr Gebühr muß ihnen jährlich widerfahren / man darff nichts nachlassen / weder das Hacken noch das Schneiden noch das Düngen / noch das Stäbeln / und in Summa gar nichts / läßt man ein einziges Ding underwegen / so überwinders der Berg in etlichen Jahren nicht. Es gehet ein Jahr ein zimlich hohes auf ein Weinberg / in die fünfzig oder sechzig Thaler / ja auch wol in die hundert Thaler / darnach der Weinberg groß oder klein ist. Wann es nun in zehen oder zwölff Jahren nicht geräth / so dencke in was vor ein treffliche Schaden dich dein Weinberg stören kan / mitler weil / ehe dann er einmal wieder geräth. Und wann er dann einmal geräth / so ist disputirlich / ob er dir so viel einbringen kan / als er dich etliche Jahr nacheinander gestanden und gekostet / was ist es sonsten / er kans einem zu seiner Zeit wieder herein bringen / aber wer kan so lang warten und aufhalten / sonderlich arme Leute / es wäre dann / daß man viel Bäume in die Weinberge zeugete / darvon man jährlich so viel nehmen könnte / als man sonsten jährlich darauf wagen müste.

Will einer ein Haus kaufen / so kauffe er ein solch Haus / das zu seiner Handthierung gelegen ist / oder darinnen er balde brauen und schencken / und etwas erwerben kan / sonsten ist ein Haus des Wirths Verderben. Dann er muß jährlich drinnen bauen und Schosß geben / und sein Geld / das er vor das Haus geben hat / das muß ruhen und schlaffen / und erwirbet ihm nichts. Es sehe ihm ein jeder seine Gelegenheit ab / womit er in seiner Handthierung in einem Lande wohnen / und etwas

fruchtbarliches mit seinem Handel schaffen / und sich ehrlich sambt den seinen ernehren und erhalten kan. Und wandle darnach vorsichtiglich / behalte alzeit Geld im Vorrath / daß er seine Sachen befördern / und seinen Handel brauchen oder führen kan.

### Wie es die Edelleute machen / wann sie Güter vor eine Pension innen haben.

Sie leihen auf ein Gut ein / zwey / drey / und mehr tausend Gulden / darnach das Gut werth ist / und haben dasselbe innen / und genießens aufs höchste / als sie immer können / und nehmen darzu die Zinse und Haushaltung von demselben geliehenen Geld zuvor ab. Und was darnach das Gut mehr über die Zinse und Haushaltung getragen / daß geben sie dem Herrn des Guts / oder dem Locatori hinaus. Also behält der Pensionarius sein Geld / und krieger davon seine Zinse / und hat darzu seinen Unerhalt umbsonst. Und was er am Gut gebessert hat / das muß ihm der Locator auch wieder erstatten.

Endlich leihen sie immer mehlich und mehlich mehr und mehr darauf / so lang sie merken / daß sie das Gut umb einen leidlichen Kauff gar haben und behalten können. Wills ihm nur der Locator darumb lassen / so schliessen sie einen Kauff / und behält der Pensionarius das Gut umb einen leidlichen Kauff / wo aber nicht / so fordert der Pensionarius sein Geld über einen hauffen ab / und räumet ihm sein Gut wieder ein. Kan aber der Locator dem Pensionario sein Geld nicht wieder über einen Hauffen aufrichten und ablegen / so muß er ihm das Gut umb ein gering Geld abtreten.

Das dienet nun dem Pensionario darzu / daß er Entschuldigung hat / wann andere Edelleute zu ihm kommen / und ihm Geld abborgen wollen / so kan er sich damit entschuldigen / daß er sein Geld dem Locatori außgeliehen / und nun kein Geld mehr in seiner Gewalt habe / so behält er dann auf diese Weise sein Geld beyssammen / und in seiner Gewalt / und bleibet von andern unmoolestirt.

Das sind heut zu Tag die rechte Hilpersgriff in der Welt bey dem Adel / damit säuget einer den andern auß / und macht ihn endlich schwach / matt / daß er letztlich gar umb das seine kommet. Sed male secundum Accursium, Deus videbit & judicabit aliquando.

### Das XXXVII. Capitel.

#### Von Zäunen und Gehen.

Ich weiß wohl daß mich die Gelehrten wegen meines methodi oft tadeln werden / daß ich bisweilen eins ins ander vermenge. Dann ich droben im 5. Buch am 37. Capitel / und im 7. Buch am 62. von diesen Sachen auch etwas gesagt / das ich billich in ein Capitel hätte bringen sollen / aber wer meine Gelegenheit weiß / der wird mich leichtlich entschuldigen nehmen / pluribus intentus, minor est ad singula sensus, wer viel zu thun hat / kan auf ein jedes so eigentlich nicht Achtung geben / Setze ich doch auch die Stellen / wo ich zuvor mehr hiervon geschrieben habe / das nehme ein jeder zusammen / so ist es eben so viel / als wann es alles in einem Capitel beyssammen stünde / Ich sehe hier nicht so eigentlich auf den Ornat oder Schmuck / son-

sondern auf meines Nächsten Noth/ wann ich nur dem dienen kan/ so habe ich gnug gethan/ und dancke Gott/ das ich meinem Nächsten dienen kan. Ich bin jetzt mit meiner Comödi auf dem Plan/ wann ich fertig werde / so trete ein anderer herfür / und mache es viel hundert tausend mal besser/ ich bin es wol zu Frieden / und will darnach auch sehen / wie gut ers mache kan/macht ers recht/so will ichs auch loben helfen / macht ers aber nicht recht/ so will ich sagen : in magnis voluisse latet, hat ers nicht getroffen/so ist doch das zu loben/das ers gern gut gemacht hätte. Seind sie doch nicht alle gleich/die mit dem Käyser reiten/darumb ist es auch gleich so viel/wann es gleich nicht alle Scribenten zu gleich gut machen: Num ad rhombum.

Zäun wie sie zu Hamburg und Lübeck gemacht werden

Zu Hamburg und Lübeck / da es sein fruchtbar Land/hab ich gesehen/das die Leute sein selbstwachsende natürliche Zäune von Wehdorn gemacht haben / die schneiden sie nur unten ab / und stecken sie in die Erde / so wachsen sie fein auf/ doch helfen sie ihnen erstlich mit Stangen / Zaunpfälchen und dergleichen/daran binden sie sie/das sie also fein gerade in die Höhe wachsen können.

Item/ nimb Schleen/Hambuten/die Früchte und dergleichen zusammen / und säe sie vor dem Winter in die Erde / mache eine Grube zweyer Schüppen breit/aber nicht tieff/säe sie darein/decke sie mit Erde / ege sie mit einem Rechen / und verhüte / das nicht darauf getreten werde / so wächst dir in dreyen oder vier Jahren ein hübsch Behege.

Item/nimb Hagedorn oder Hainbutten/briche sie ab von den Ständen / lege sie in ein Fass/mache stratum super stratum, mit Erden und Hainbutten / laß dem Winter durch im Keller verfaulen/darnach säe es mit dem Erdrich/wie einen andern Samen.

Zäun wie sie in Meckelburg und Lüneburg gemacht werden.

Um Meckelburg und um Lüneburg machen sie die Zäune / da grosse Feldsteine sind / von Feldsteinen/und legen unten grosse Steine nach der Höhe / so hoch man sie bringen kan / etwan biß an den Gürtel. Reichen die grosse Steine nicht / so nehmen sie andere grosse Steine zu Hülf / setzen die oben darauf/ und werffen Rasen oder Lehm dazwischen.

So hab ich auch an gemeldten Dertern Zäune gesehen / die mit eitel Schlehendörnern gezäunet waren/so dick/das man dardurch nicht sehen/kont/ und war oben ein Hauffen Reissig drauff gelegt/ anstatt eines Taches.

Item/ umb die Aecker und Gärten macht man einen Graben / und oben auff die aufgeschüttete Erde / leger man unten nach der Länge Weiden und Birckenholz oder Eichen/Haseln oder Schlehendornholz/das mit der Wurzel auß der Erden gezogen oder aufgerissen ist / das setzt man in die ausgeschüttete Erde in der Fassen. Dergleichen auch die Bircken / die mag man mit sambt den Wurzeln versehen / so bald die Blätter nach Michaelis abfallen / bis sie wieder Safft beginnen zu bekommen/dann von der Zeit an seynd die Bircken reiff/ da mag man sie versehen / wo man hin will / da bekleiben sie.

Item die Haselsträuche zeuget man auch also in den Behegen / man zeucht sie mit der Wurzel in der Fasse auß der Erden/ ehe sie Safft frigen/ und setzt sie in die Erde / so wachsen sie auß / oder setzt Haselnüsse. Also soll man allem Holz thun/dj man

versehen will / das thut man nur ehe der Safft drein kombt/so bekleibets wol.

Item/man macht auch gute Zäune von BirckenReise / oder mit Weidenen Ruthen / wann man sie fein dicke zusammen nimbt / und also verjäuuet. Man muß Eichene und unden angebrante spizige Pföcke in die Erde setzen/und die Ruthen darumb zäunen. Wann dieser Zaun also ein Jahr oder länger gestanden / so setzt man andere dergleichen unden angebrante Eichene Pfäle von beyden Seiten ein / die halten darnach solchen Zaun gewaltig / von beyden Seiten / das er sich auf keine Seite lehnen oder legen kan.

Zäune kan man mit Birckenreissig machen.

Wo ein nasser Boden ist/und die Weiden gern da wachsen / so setze Weiden immer eine Spanne von einander in die Erde / so hast du einen guten selbstwachsenden ewigen Zaun.

Wenden wie sie ihre Zäune machen.

Die Wenden spalten Klauen-Holz oben auß / und setzens in aufgegrabene und aufgeworfene Erde / und schlagen oben lang Holz in die aufgespaltene Klauen.

An etlichen Dertern macht man zimliche starcke Latten/und steckt Splitt/oder Schleisen / oder junge Fichten von unten hinauf drein.

Ich habe auch wol hübsche/hohe / starcke Zäune gesehen / die eines Manns hoch waren / die waren von aussen wie ein andere Wand mit Lehm beworffen/so verhartet die Ruthen nit so bald. Solche Zäune wahren offft länger dann 39. Jahr / aber sie stecken auch auf beyden Seiten viel eichene Stützen mit ein / die den Zaun halten / wie sonst die andere Zaun pflegen gemacht zu werden.

Wie die Zäune in der alten Mark gemacht werden

In der alten Mark machet man zimliche Zäunnichen mit Weiden geflochten / und steckt zu beyden Seiten Stützen mit ein / kaum eine Elle weit / eine von der andern / die gehen oben hinauf / das sie eine zweyspizige Gabel machen / darauf legen sie Dörner / Bündlein Reissig / so haben sie auch einen hübschen tauerhaffigen Zaun.

Um feine hohe/eichene/starcke Pfäle/die brennen unten wie tieff sie in der Erden sind oder stehen sollen / so faulen sie nicht bald / sondern wahren mächtig lang/und mache sie also in die Erde. Darnach stichte fein lange zähe weide Ruthen fein dicke und dicke hinein/das der Zaun fein dicke und dicke wird/auch so dicht / das man nicht dardurch sehen kan. Auf die Seite setze auch gute eichene Stützen/die den Zaun vest halten helfen. Oben legt man auch ganze Bund Reissig darauf / die seyn fein wie ein Tach / und halten den Regen auß / hindern auch das übersteigert.

Item/nimb lange eichene Pfäle / die von einem ganzen Stücke gerissen worden / und über zweien Mann hoch sind/das auch ein Hirsch nicht darüber springen kan / die brennen unten auch mit Feuer / mache eine lange Gruben / setze sie fein ordentlich nach einander / so enge und nahe einen neben den andern / das auch ein Haas dardurch nicht kommen kan/scharre die Gruben zu / und tritts mit den Füßen fein hart ein / und mache oben ein klein Zäunnichen / kaum einer Ellen breit / von zehent Weiden darauf / sticht die Pfäle damit zusammen / das sie fein veste stehen / und sie niemand aufziehen kan Man pflegt auch dieselbige lange Pfäle oben zuspizen / das das Gestügel nicht droben sinen / und die Diebe nicht ohne Gefahr darüber steigen können.

Oder man setze starcke dicke Stiele in die Erde /

Es iij und