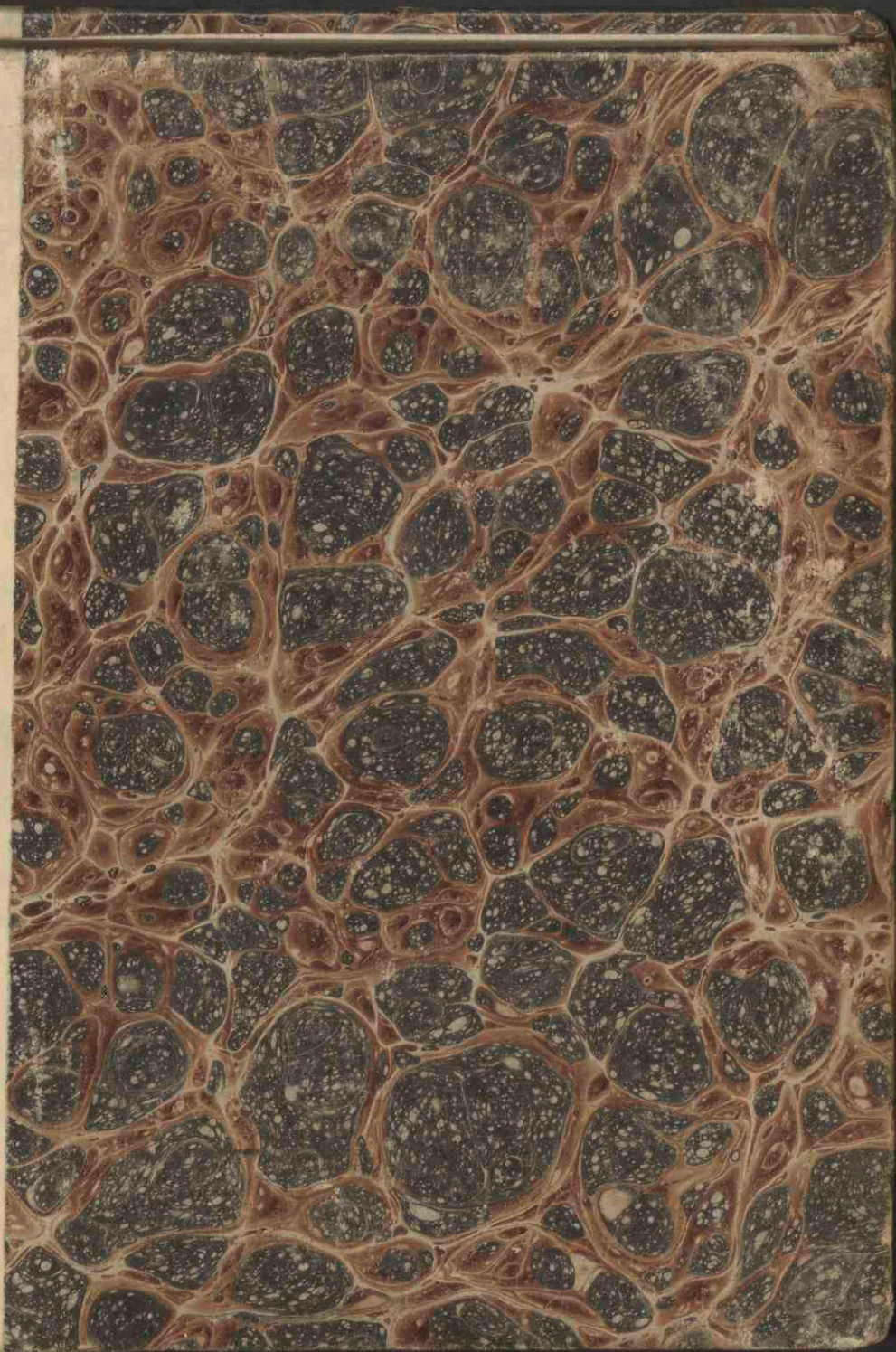




**Oeconomia Oder Haussbuch M. Iohannis Coleri, Erste Theil, :
DARinnen begriffen vnd aussfu?hrlichen erkleret ist, Wie ein
jeder Hausswirth, nach dem Jhn GOTT der Allmechtige
gesegnet, ferner seine Nahrung, nechst Gott anstellen sol,
auch fruchtbarlichen geniessen vnd gebrauchen: All dieweil in
solchem angezeigt wird, nicht allein, wie er beneben seiner
Hausswirtin, sein Gesinde wol regieren: Sondern auch das
jenige, so jhm der barmhertzige Gott bescheret, durch
Brawen, Backen, Kochen, Bleichen, allerley Viehwartung,
Fischfangen, Vogelfangen, Höltzungen, Jagten, Weinbergen,
Gärten, Eckern, Wiesen, vnd vielen andern dingen, vnd
bereitung aller hand Hausshaltungs notturfft, etc. Gott zu lob
vnd ehren, jhm vnd dem Nechsten zum besten, mit vorthail,
oder vielen behendigkeiten oder handgriffen, vnd natürlichen
auffmerckung oder künsten, anstellen, vnd auch
fruchtbarlichen geniessen vnd verrichten, vnd also sich ferner
in die Hausshaltung schicken sol.**

<https://hdl.handle.net/1874/437403>



ra

u.

**Dit boek hoort bij de Collectie Van Buchell
Huybert van Buchell (1513-1599)**

Meer informatie over de collectie is beschikbaar op:

<http://repertorium.library.uu.nl/node/2732>

Wegens onderzoek aan deze collectie is bij deze boeken ook de volledige buitenkant gescand. De hierna volgende scans zijn in volgorde waarop ze getoond worden:

- de rug van het boek
 - de kopsnede
 - de frontsnede
 - de staartsnede
 - het achterplat

**This book is part of the Van Buchell Collection
Huybert van Buchell (1513-1599)**

More information on this collection is available at:

<http://repertorium.library.uu.nl/node/2732>

Due to research concerning this collection the outside of these books has been scanned in full. The following scans are, in order of appearance:

- the spine
- the head edge
- the fore edge
- the bottom edge
- the back board

COLLEGE

RECORDS

Rariora

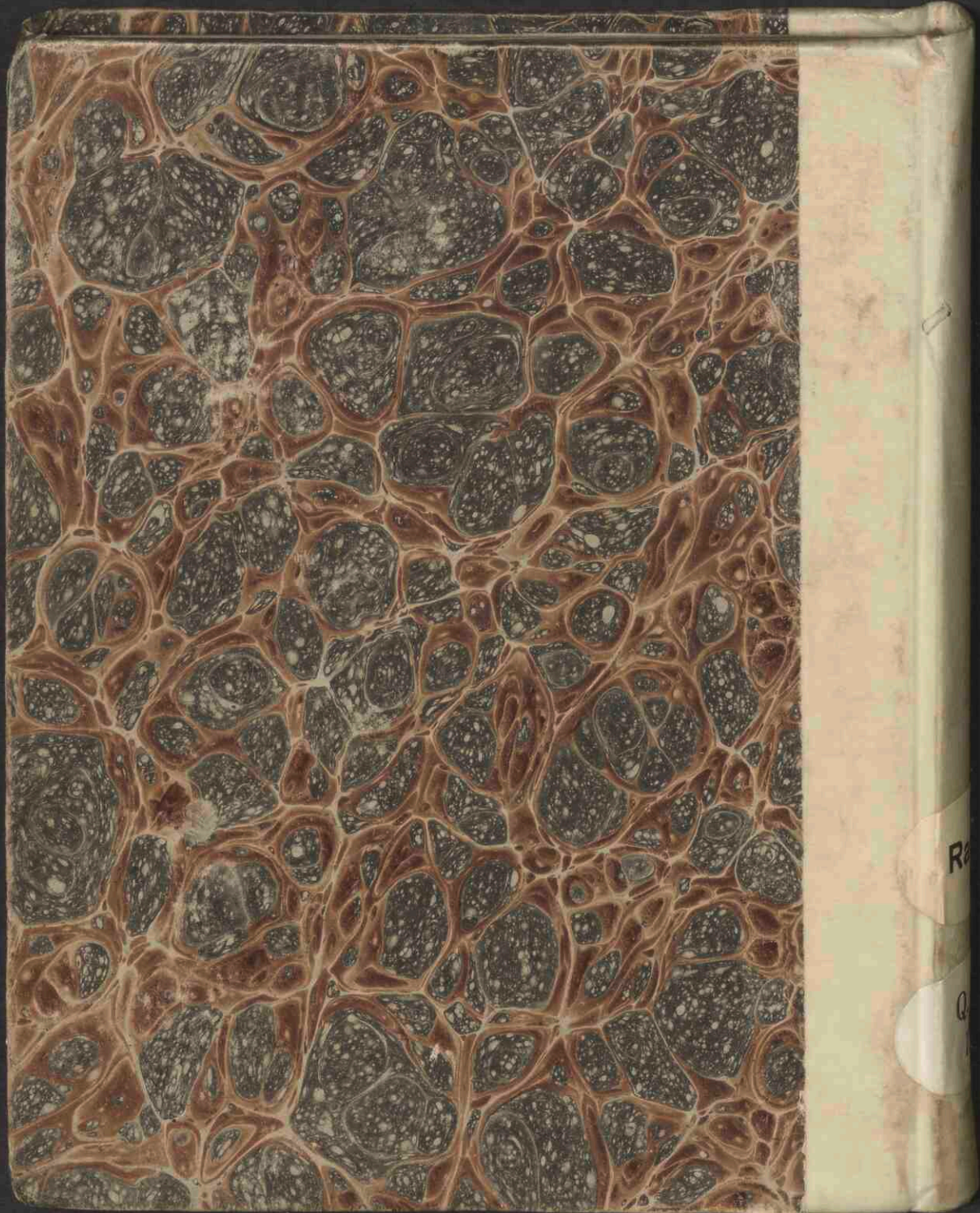
Q. qu.

151







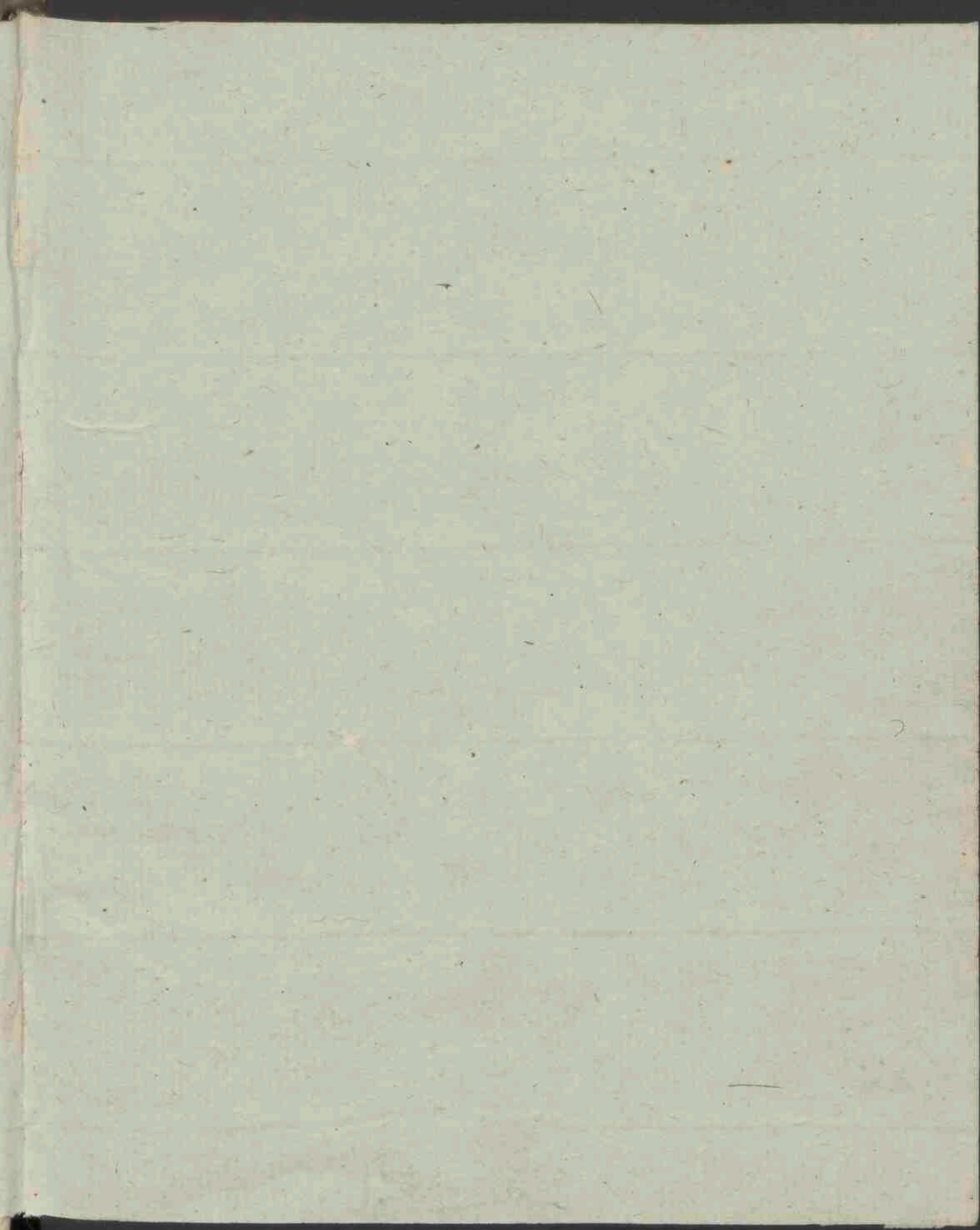


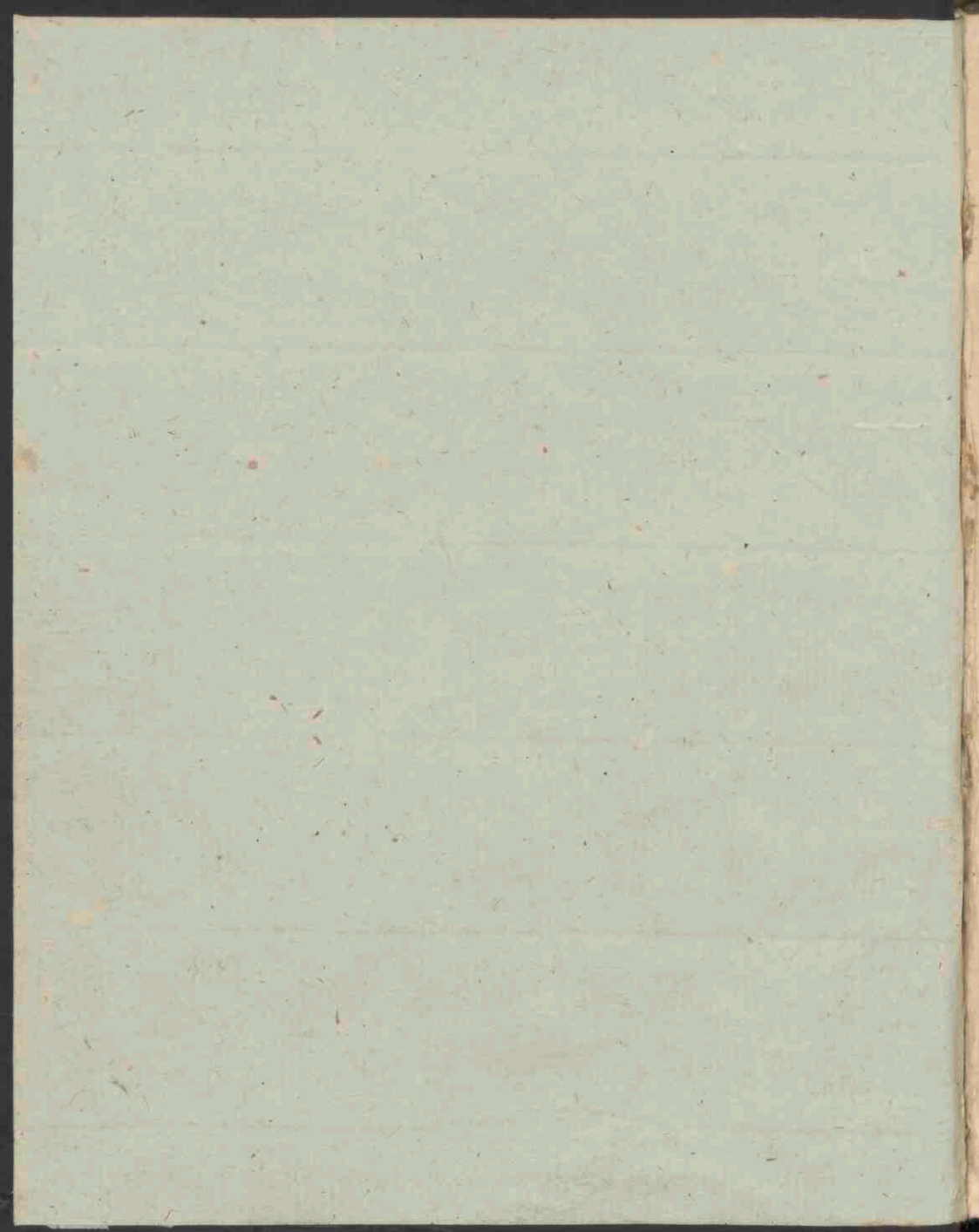
Physici et Chemicci

Quarto n^o 151.

Rariora

Q. qu.
151





Urinnen begriffen

und ausführlichen erkleret ist / Wie ein jeder Hauswirth/
nach dem Jhn G D E der Allmechtige gesegnet / ferner seine
Nahrung / nechst Gott anstellen sol / auch fruchtbarlichen
geniessen vnd gebrauchen :

All diu weil in solchem angezeigt wird / nicht allein / wie er
beneben seiner Hauswirthin / sein Gesinde wol regieren :

Sondern auch dasjenige / so ihm der barmherzige Gott
bescheret / durch Braven / Backen / Kochen / Bleichen / allerley
Viehwarung / Fischfangen / Vogelangen / Holtzungen / Jagten / Weinbergen /
Gärten / Ecken / Wiesen / vnd vielen andern dingen / vnd bereitung
aller hand Haushaltungs notturfft / etc.

Gott zu lob vnd ehren / ihm vnd dem Nechsten zum besten / mit vor-
theil / oder vielen behendigkeiten oder handgriffen / vnd natürlichen auffmer-
ckung oder künsten / anstellen / vnd auch fruchtbarlichen geniessen vnd
verrichten / vnd also sich ferner in die Haushaltung schicken sol.



Gedruckt zu Wittenberg / durch Christoph: Arn / In vorlegung
Paul Selwich Buchführers / Im Jahr 1593.

1784

M. J. H. A. N. O. M.

1784

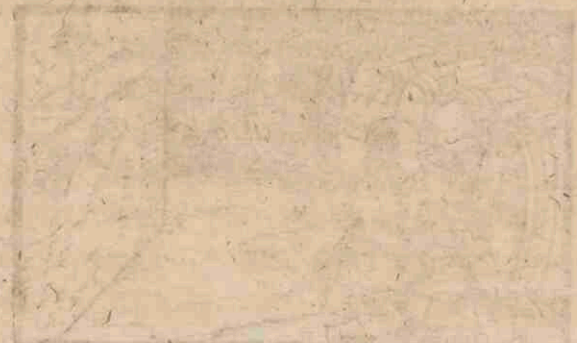
THE UNIVERSITY OF

THE UNIVERSITY OF THE STATE OF NEW YORK
IN SENATE
January 17, 1784

Resolved, That the sum of one hundred and fifty dollars be appropriated for the purchase of books for the use of the University of the State of New York.

And it is further resolved, That the sum of one hundred and fifty dollars be appropriated for the purchase of books for the use of the University of the State of New York.

And it is further resolved, That the sum of one hundred and fifty dollars be appropriated for the purchase of books for the use of the University of the State of New York.



Approved and passed in open Senate, this 17th day of January, 1784.

1784

Dem Edlen / Ge-

strenghen vnd Ehrnvesten / Bernt von Ar-
nin / Churfürstlichen / Brandenburgischen geheimen
Rath vnd Landvongt / in der Bekermarck / etc. auff Böken-
burg Erbsassen / meinem günstigen Herrn
vnd Förderer.

S

Oler / Gestrenger / Ehrnve-
ster herr Marschalek / besonder gün-
stiger Herr vnd Förderer / das haus-
halten eine grosse mechtige Kunst
sen / die sein lebenlang keiner hat aus-
studiren können / wie geschiede vnd
geschwinde er auch immer gewesen /
das zeuget die erfahrung / Vnd E.
G. werden sonderzweiffel in dem /
als ein erfahrner Hauswirth / mit mir einig sein. Denn
ob wol in einem jeden winckel / vnd in einem jeden Werck /
das ein Hauswirth in seinem Hause zuuerrichten / viel
nachzusumen vnd nachzudencken ist / auch viel grosse mü-
he vnd arbeit dasselbige zuuollbringen / auffgewendet wer-
den mus / wil jecho geschweigen des embfigen vnd fleissigen
auffsehens / das ein Wirth vnd eine Wirthin / alle tage /

A ij

stunde

Vorrede.

stunde vnd minuten / ieko auffss Gesinde / balde auffss Vie-
he / auff die Kinder / Ecker / Wiesen / Gärten / Weinberge /
vnd dergleichen mehr mus wenden / so ist doch dis alles
das geringste / schlechteste vnd einseitigste / das auch grobe
vngeschickte Leute / wiewol es an ihm selber schwer ge-
nug / ja auch albere vnd vnerfarne Barvern vnd Dienst-
boten thun vnd vollbringen können / vnd müssen : Es fin-
den sich aber in grossen Virehshafften auch solche sache /
vnd derselben viel / das wol vber einem gar allein ein
Mensch sein lebenslang genug zu lernen / vnd dasselbe doch
nicht vollkômlich lernen vnd ausfünnen wird / wenn er
gleich sonst nichts anders thut oder vor hette. Denn ist
nicht kochen allein eine grosse Kunst / isi nicht Bräwen al-
lein eine grosse Kunst / isi nicht Pferde warten / Schaf-
warten / Ochsen warten / etc. eine grosse Kunst : Vnd
wenn einer der hoheit vnd schwerheit dieser dinge recht
nachdencken wolte / so solte einem wol die Haut schwarz-
ern / wenn er an Haushaltung gedechte. Drumb hat
sich auch die Welt gewaltig bemühet in solchen dingen /
die Gelehrten haben viel von den Oeconomicis geschrie-
ben / einer vom Ackerbau / der andere von Bienen / der
dritte von Weinbergen / der vierde von Gartenwerck / der
fünffte aber von andern dingen / vnd hat doch keiner diese
dinge ins vollkommene bringen können / ein jeder hat
noch

Vorrede.

noch einem andern etwas gelassen / das er weiter eben von denselben sachen hat erfinden vnd schreiben können: Wil jetzo geschweigen / das ein jeder Land vnd Erdreich eine andere art/natur vnd eigenschafft hat / vnd ein jedes Vieh in seinem Lande seine sonderliche natur vnd eigenschafft/mus auch ein sonderliche wartung haben / ein jeder Wein hat seine sonderliche krafft / tugend vnd Wirkung/vnd auch seine sonderliche tücke vnd vnart/ Einer ist stark/der ander schwach/einer hat viel Kalk vnd darret/ bringet den calculum vnd machet contract/der ander hat wenig Kalk/vnd ist subtil / süsse Wein schaden dem magen/saure sein ihm gesund/rothe Wein machen viel Geblüth/vnd also fort an in vielen andern dingen.

Demnach so habe ich mir auch vorgenommen / eine Oeconomian zu schreiben / welche ich nicht aus andern Büchern zusammen geraspelt / das mir dann leicht zu thun gewesen/wenn ich quid pro quo hette geben wollen/Sondern ich habe sie aus dem rechten Buch der natur vnd täglichen erfahrung dieser Lande genommen. Denn was frage ich nach denen sachen / die in andern örtern vnd Ländern geschehen oder breuchlich sein / wenn ich nicht auch in denselbigen örtern bin / vnd sie da recht applicier/in denen Landen darauff sie gestalt sein? Ich bin hier auff dem Deutschen boden/bey den frommen redlichen

Vorrede.

lichen Deutsche / mit denen wil ich reden vnd handeln / denen wil ich etliche rencke vnd griffe offenbaren / die ich vnd die meinen selber in den henden gehabt / gesehen vnd erfahren / vnd weis / das sie gewisse sein / vnd wil nicht zweiffeln / meine liebe Landsleute werden ihuen diesen meinen fleis vnd mühe gefallen lassen / denn ich es herzlich / treulich vnd gut mit einem jedern meine.

Ich verachte drumb anderer vornemer / hochgelerter vnd hochehrfahner Leute / die mir an kunst vnd geschickligkeit weit oberlegen sein / Bücher vnd Schrifften durchaus nicht / Sondern halte sie auch hoch / vnd habe sie lieb vnd werth / Vnd sage darneben / das man sie in etlichen dingen bißweilen wol mitnehmen / vnd auch gebrauchen kan / allein im aller meisten vnd besten / wil sichs oft allhier bey vns in Deutschland nicht schicken oder reimen / Vnd wenn man gleich ein ding so anseheth / wie sie es angefangen haben / so gehts doch nit fort / denn sie haben einen andern Himmel / Luft / Wasser vnd Erde / als wir haben / vnd sie wissen / Ecker / Weinberge / Wiesen / Gärten vnd ander ding nach ihrer art anders zuzurichten / denn wir / drumb wolt sichs oft nicht schicken / wenn man inen solte nachfolgen.

Diese meine angefangene arbeit aber / hab ich / Edler / Gesezrenger vnd Ehrvestier Herr Marschalck zum glückseligen

Vorrede.

seligen anfang vnd anzuge E. G. zuschreiben vnd verch-
ren wollen/als einem/der mit Wirthschafften vmbgehet/
vnd vmb diese sachen wol weis/der wird auch zum besten
wissen/was ich schreibe/vnd recht verstehen was ich mei-
ne/Vnd derwegen von meiner trewe besser judiciren vnd
vrtheilen können/als andere / die stets dahinnen hinter
dem Ofen ligen/vnd sich andere mit Wirthschafften pla-
gen lassen/so lange sie immer können vnd mögen. Bitte
zum dienstlichen vnd freundlichsten/E. G. wollen solch
mein wolmeinentlich vornemen ihr gefallen lassen / auch
mein vnd der meinigen günstiger Herr vnd Förderer sein.
Thue hiemit E. G. sampt alle den ihrigen / dem ewigen
Gott in seinen gnedigen schutz vnd schirm ganz trewli-
chen befehlen/ Geben zu Berlin/den 23. Aprilis / Anno

1 5 9 3.

M. Iohannes Colerus.

M. Iohannes Colerus

dem Leser.



Aristlicher lieber Leser / Ich habe in kurtz verschiener zeit ein Calendarium Oeconomium perpetuum, dem gemeinen Mann zum besten / ædices, vnd hette gemeinet / man solte mir meine arbeit zu frieden gelassen / vnd ein jeder / der ja hette schreiben wollen / vor sich was anders gemacht vnd hervor bracht haben / So haben sich Leute gefunden / die da / wie ich berichtet worden / meinen Calendar ausgeschrieben / vnd an vie' en orten verendert vnd gefelschet / vnd seind darnach herum gezogen / vnd haben das Exemplar andern verhandelt vnd verkauffen / vnd also die guten Leute / die mir mein Exemplar abgehandelt / in schaden vnd sinlosten führen wollen. Welches gar ein tölpisch / alber vnd vnbesonnen vornemen gewesen. Denn das kan ihm ein jeder gedencken / wenn diese sache einen fortgang bekommen / das ich solchs nicht hette leiden können / vnd were mir nur umb einen bogen oder zween zuthum gewesen / die ich darwider wolte geschriebe / vnd den autorem vnd das Werck so tractiret habe / das es wol were ligend bliebe / vnd were von niemand gekaufft worden. So hette es denn geheissen / *Malum consilium, consulti*
tori

Vorrede

tori pessimum, Butrew schleget ihren eigenen Herrn/
vnd mancher grebet einem andern einr grube / vnd sellet
doch selber drein.

Anderer haben auch bald nachgefolget / vnd derglei-
chen *Calendaria æconomica perpetua* geschrieben/
derer arbeit mir nicht vbel gefelt/sondern rühme vnd halte
sie hoch/denn sie viel schön / müßlich vnd gut ding darzu
gesetzt: So haben sie es auch in solche formen gegossen/
das man sie nuss passiren lassen. Allein es hat bey mir
das ansehen / als wenn etliche in den gedanken gewe-
sen: Das ist eine schlechte Kunst/ das wolt ich auch wol
gethan haben/vnd wolte es noch wol viel besser gemacht
haben/kürzer oder lenger. Diesen kan ich anders nicht
antwortet/denn wie der *Columbanus* den Spaniern
antwortet/da sie in einer *Collation*/wege der erfindung
der neuen Inseln verachteten/ vnd sagten / Das wolten
sie auch wol gethan haben / das were ein schlecht gering
ding gewesen/neue Inseln erfinden / man kündt ihr wol
mehr finden/wers thun wolt. Aber was that der gute
Namm/ wie verantwortet er diese verachtung? Er lies
ihm eine schüssel voll Eyer her bringen/ vnd sagte: Lieben
Herrn/weil ihr so klug seid/so setz mir diese Eyer auff die
spitzen/das sie sie stehend bleiben: Sie versuchten alle/
aber es funds keiner enden. Da nam der *Columbanus*

an Leser.

eines / vnd sagte : Also müst ihrs machen / vnd schlugs mit
der spitze auff den Zeller / das es ein wenig zubrache / vnd
also stehend blieb. Ey ja sagten die andern / das wolten
wir auch wol also gemacht haben. Je warumb thetet irs
dem junior nicht : sagte Columbanus. Also / sage ich nu
auch / warumb ædiren sie ihre sachen junior nicht / so were
ich vielleicht mit meinem zu hause geblieben. Aber / dem
sey nun wie ihm wolle / so lasse ich mir doch dieser guten
Leut arbeit wolgefallen / Vnd wird der flessige Leser / in
ihren eben so wol / als in meinem / nützliche auffmerckun-
gen finden / die er zu seiner nothdurfft wird zu brauchen wis-
sen / vnd wir sind ihnen für ihre wolgemeinte mittheilung
billich danckbar.

NB komme ich auch mit meiner zugesagten Oeco-
nomia, darinnen viel nützliches dings an den Tag kom-
men wird / als von Bräwen / Backen / Kochen / allerley
Vielwartung / Fischfang / Vogelfang / Hölzungen / Jag-
ten / Weinbergen / Gärten / Eckern / Wiesen / vnd vielen an-
dern dingen die ein Hauswirth in seiner Wirthschafft /
nützlich wird brauchen können. Mit diesen sachen gebe
ich guten Wirthen zimliche anleitung / dergleichen sachen
mehr zu colligiren / vnd auffzuschreiben.

Dieweil ich aber mit guten Leuten einen handel getrof-
fen / die mir diß Werck abgekauft / vnd nu weiter mit mei-
nem

Vorrede

nem Vater in handlung sein/wegen seiner operum, welcher zimlich viel er zu hause ligen hat / die meines erachtens / Kirchen vnd Schulen nicht vndienstlich sein werden / Als wil ich alle Christliche Herzen mit fleis gebeten / vnd zum höchsten ermauret haben / sie wolten ihnen in menschliche nicht fallen / vnd diese meine erst angefangene Oeconomia mit nachdrucken zu frieden lassen / in betrachtung des ernstigen befehls Jesu Christi / vnsern lieben Erlösers vnd Seligmachers / Matth. 7: Alles was ihr wollet / das euch die Leute thun sollen / das thut ihr ihnen auch / Vnd alles was ihr wollet / das euch die Leute überheben sollen / das überhebet sie auch. So sagt auch Gott sonst im siebenden Gebot: Du sollt nicht stelen / vnd verflucht alle Leute / die seinem Gesetz nicht gehorsam leisten / Wiltu mi / das Gottes Fluch über dich nicht kommen soll / so lasse di / Betrug zuruh vnd zu frieden / vnd lasse diesen guten Leuten ihre Nahung. Solt es aber nicht geschehen / so wil ich doch dieses bald augiren vnd vermehren / vnd wider auff ein neues publiciren / das dir deines liegen bleibet. Wil aber hoffen / ein jeder wird sich vor schaden zu hüten wissen / denn mir mit eines andern schaden auch nicht viel gedienet / doch hat auch ein jeder gerne das seine zu frieden.

Hat aber jemandt was bessers vnd mehrers in œconomicis

an Leser.

nomis, der gebe es vnserm lieben Vaterland zum besten
auch heraus/ vnd mache es vor sich/ wie ich gethan habe/
so wollen wirs ihm auch guten danck wissen/ Denn ein
jeder ist schuldig seinen Nechsten zu fördern/ wie
vnd womit er immer kan vnd mag.

Hiermit Gott trewlichen
befohlen.



Das

Das I. Buch OE CONOMIÆ.

Das I. Capitel/ Von denen Leuten/die zuvor auch von der Oeconomia geschrieben.



Sch mache mir keinen zweiffel / es wer-
den viel Nasenweise Leute sein/denen diß mein
vornemen sehr lächerlich vnd spöttlich vor-
kommen wird / das ich mich vnterstehe von
solchen schlechten geringen dingen zu schrei-
ben/welche die Leut allezeit in händen haben/
vnd täglich damit umbgehen: Wie man daß
im Sprichwort pfleget zu sagen/ Können wir nicht alle dichten / so
wollen wir doch alle richten. Item / Wer am Wege bauet / der
hat viel Auffmercker. Aber wann dieselbige Klügling wüßten vnd
gläubeten / das Haushaltung so eine grosse schwere kunst were/die
auch sein lebenslang niemals keiner hat ausstudieren können/so wür-
den sie nicht allein solch mein vornemen nicht tadeln/ Sondern
auch mich vnd andere gute Leute bitten / das wir nur offi vnd viel
von diesen dingen schrieben/vnd sie würden tag vnd nacht in diesen
vnd dergleichen Büchern studieren vnd lesen / das sie sich vnd die
rigen in dieser Welt/ auch mit Gott vnd ehren/ ernehren vnd er-
halten köndten. Aber/wie dem allen/so mus man solche spötte-
rey Gott vnd der zeit befehlen/vnd nichts desto weniger thun/was recht
ist/Sintemal die Liebe des Nechsten erfordert/das ein Mensch dem
andern/sa auch seinen Feinden guts thun sol/vnd einem jedern mit
rath vnd that helffen / fördern vnd dienen / wo/wenn / vnd womit

er sñter kan vnd mag So sñhet man auch/das viel hochgelerte/weise/verstendige Leut/ die sonst mit mechtigen hohen sachen zuthun gehabt/lange zuvor eben mit solchen dingen vmbgangen / vnd von haushaltung/ Viehwartung/ Ackerbau/ Gärten/ Weinbergen/ Bienen vnd andern Heußlichen sachen / viel schönes dinges geschrieben haben/ welches alles ihren Nachkommen entlichen lieb gewesen/vnd noch bis auff heutigen tag in Schrifftten ist erhalten worden/wie man sñhet im Xenophonte, Aristotele, Heliodo, Theocrito, Virgilio, Catone, Varrone, Columella, Cicero, Plinio, Petro de Crescentijs, vnd vielen andern guten Hauswirthen/vnd Naturkündigern mehr.

Derwegen ich auch mit meinen Vorfahren schliessen vnd sagen mus: Præsens mal: iudicat ætas, iudicium melius posteritatis erit, Jetzt können die Leute viel fluchens vnd scheltens/Aber unsere Nachkommen werdens vergelten / was wir jetund mit schreiben/lehren vnd unterrichten / bey der Haushaltung thun.

Das II. Capitel.

Was Oeconomia oder Haushaltung sene:

Oconomia, ars œconomica, oder Haushaltung ist nichts anders/denn eine sonderliche geschicklichkeit/mit allem deme das ein Hauswirthinn vnd außserhalb seines Hauses zu Erb vnd eigen hat/ also vnd auff diese weis vmbzugehen vnd zu gebahren/ das er nicht allein sich/sein Weib/Kinder/Gesinde/vnd Viehe zur nothdurffe auffhalten: Sondern auch das Jahr durch etwas zimliches erübrigen kan/ damit er folgendes Kirchen vnd Schulen/ seinem Vaterlande/Weib vnd Kindern/ guten Freunden / vnd andern Haus oder sonst armen Leuten willfahren vnd dienen kan. Dann ein rechter Haushalter sol nicht allein erwerben / Sondern auch erübrigen/vnd das vbrige erworbene beylegen vnd erhalten/ das er einen Noth/Ehr/Zehr vn Dienstfennig haben kan. Denn wenn er als balde/mit grosser gewalt vnd hauffenweis/alles wider-

umb verschwenden vnd verschleimmen/ durch den Kragen vnd magen jagen wolte / was er einmal erworben hat / so were er gleich einem/ der Wasser in ein Faß/ darinnen kein boden wer/ giessen/ vnd dasselbige füllen wolte. Wie nu der sein Faß nimmermehr würde voll machen/ also würde auch ein solcher Hauswirth nimmermehr reich werden. Darumb mus ein Hauswirth weis vnd verständig/ vnd darneben fleisig sein / in allen seinen sachen / sol er anders mit seiner Haushaltung fortkommen vnd seinem Hause so vorstehen/ das er nutz vnd frommen/ ehr vnd lob daruon haben kan.

Das III. Capitel.

Wie vielerley Haushaltung sene.

ES sind in der Welt in gemein zweyerley ocono-
mia, Eine Geistliche vnd eine Weltliche. Die Geistliche ist in der Kirchen in Geistlichen sachen/ den Bischoffen / Pfarrherrn vnd Predigern bekandt / welche die Schrifft Gottes Haushalter nennet. Die Weltliche ist in der Welt/ Bürgern/ Bawern/ Edelleuten / Fürsten / vnd in summa allen Weltkindern bekandt. Von der ersten wollen wir hier nichts sagen / denn die gehöret an einen andern ort/ sondern allein von der andern / welche wider in eiteltheil kan getheilet werden/ in eine Keyserliche oder Fürstliche Haushaltung/ in eine Adeltliche Haushaltung/ in eine Haushaltung/ die bey den Obrigkeiten der Städte vblig vnd breuchlich ist / vnd letztlich in eine Bürgerliche oder Privat Haushaltung. Die Fürstliche/ darein Müns/ Zölle / Kauffmanschafft / Kriegs vnd andere sachen gehören/ lassen wir jezund bleiben / Von der Adeltlichen/ die ein jeder auff seinem Grund vnd Boden hat / wollen wir hier auch nicht sonderlich viel sagen/ Sondern allein von der Bürgerlichen vnd Bawrischen oder Privat narung. Doch sol vnser Unterricht also gewand sein/ das auch wol Fürsten/ Grafen/ Edelleut/ Ampiteut/ Bürger vnd Bawern/ vñ ein jeder so mit narung vmb-
161
gehert/

geheth/hier etwas zur nachrichtung in seiner Wirtschaft haben vnd finden werden/wiewol vnser intent nur ist von gemeiner Haushaltung zu schreiben.

Das IV. Capitel.

Von den Personen/die in eine Haushaltung gehören.

Die OEconomia ist eine Monarchia, das ist/ ein solch Regiment/darinnen nur einer herrschet vnd regieret/ nemlich/ der Wirt im Hause / der mus allein Herr im Hause sein/nach dem mus sich alles / was im ganzen Hause ist/ richten/ wie die Schiffleute nach der Cynosura. Darnach ist im Hause ein Weib / ein hauffen Kinder / ein hauffen Knecht vnd Mägde/ die müssen dem Wirte folgen vnd gehorsam sein. Dann wann der Knecht mehr dann der Herr / die Mägd mehr dann die Frau im Hause sein wil/ so wird das Hausregiment nicht lange wehren / wie Homerus sagt:

ὄν ἀγαθὸν πολυαρχίαι, ἕξ κοίρας ἔσω.

Viel können nicht regiern zugleich/
Nur einer gehört in ein Königreich.

Das V. Capitel.

Vom Hauswirth.

In Hauswirth mus ein Gottfürchtiger / weiser/ verstendiger/erfahner vnd wolgeübter Man sein/ der Gott vor augen habet/vnd fleissig betet/vnd ihme müssen alle vmbstände vnd gelegenheiten des orts / in welchem er ist vnd wohnet/ wol

wol bekandt sein/er mus sein Weib/ Kinder vnd Gesinde mit grosser bescheidenheit zu regieren wissen/vnd einem jedern täglich seinen theil zuordnen/was er im Hause/Hofe/Feide/Wiesen/Gärten/ Weinbergen/oder sonst in der Nahrung thun sol: Er mus auch die Natur vnd Eigenschafft eines jeden orts/den er vnier seiner macht vnd gewalt hat/gar eigentlich kennen/vnd wissen/was er vor nutz vnd frommen von einem jedern Garten/Wiesen/Acker/ Weinberg/Höckung/Fischerey/Jagten vnd dergleichen/haben kan/Item/wie er einen jedern ort zurichten vnd bauen sol/was er tregget/oder nicht tregget. Dann wie man saget/Non omnis fert omnia tellus, Ein Land tregt nit allerley/ein jeder Acker/Grund/vnd Boden hat seine sonderliche Eigenschafft/die mus ein Hauswirt alle wissen.

Auch mus er fleissig achtung geben auff andere Einwohnner des Orts/da er ist/vnd wie sie mit ihren Eckern vnd Landgütern umbgehen/denen mus er auch/da ers nicht verbessern kan/nachfolgen/als die lang im Lande gewohnet/vnd dasselbe eine lange zeit vor ihme gebawet haben. In summa/er mus seine augen in allen winkeln haben/vnd auff die ganze Nahrung sehen/Vnd wie Socrates pflegte zu sagen/auff den Abend der letzte zu Bette/vnd des Morgens der erste wider heraus sein/vnd alle örter innerhalb vnd aussershalb der Stad oder des Dorffs offte vnd fleissig besichtigen/das man mit seinen Landgütern recht umbgehe: Wie man auch sonst pfleget zu sagē/ Das ist der beste mist/der den Acker am besten dünget/welcher von der Herren schuch felleet: Item, Oculus domini impinguar equum, Des Herren auge macht die Kasse fett. Ein Hauswirt sol sich nicht schemen/alle tage Morgens vnd Abends in alle Ställe herum zu gehen/vnd zu besehen/wie sein Viehe/sonderlich aber die Kasse/stehen vnd gewarret werden/Ja er sol auch bisweilen des Nachts auffstehen/vnd sich im Hofe umbsehen/vnd hören/ob etwan möcht ein Viech schreyen/ein Dieb einbrechē/ein Feuer auffgehn wolt/Wie dann bisweilen das Gesinde

mit dem Feuer sehr vnvorsichtig vmbgehet. Er mus auch ein Mannes hertz im Leibe haben/ vnd sich das Weib/ den Knecht/ oder die Magd nicht zwingen oder regieren lassen/ das er ihnen folgen wolte/wann er ein ding besser verstünde / dann sie: Doch kans bisweilen wol kommen/das ein verstendig Weib/ Knecht oder Magd guten rath im Hause mittheilen können/ darinnen einer billich folgen/wie Cato sagt/ *Vtile consilium dominus ne despice serui*, Wann ein Knecht seinem Herrn etwas guis rath/so sol er ihm folgen/*Vxor is linguam, si frugi est, terre memento*, Wenn dir dein Weib etwas nütliches rath / so soltu ihr folgen: *Quia unius oculus non omnia videt*. Ein auge sihet nicht alles / & plus vident oculi quam oculus, Viel augen sehen mehr dann eins/ Auch sol ein Hauswirth sein susam sein/Wie Syrach am 4. Cap: spricht: Sey nicht ein Lew in deinem Haus/ vnd ein Wüterich gegen deinem Gesinde: Es sey dann / das es die hohe noth erforderie/ das er sich gegen seinem Weibe/ Kindern vñ Gesinde ernstlich stellen müste/das er sie zu geborsam brechte. Er sol auch gut vnd fleissig Gesinde vmb sich haben/ das mit denen sachen / darzu sichs vermieter/wol weis vmbzugehen / vnd dasselbe fleissig halten zum Gebete/Gottes wort/ aller Zucht vnd Erbarkeit. Schelten/fluchen vnd alle leichtfertigkeit verbieten. Seine grosse mühe vnd allen fleis sol er auff die Kinder legen / das die in rechter warer Gottesfurcht / in guten Künsten vnd sitten auffgezogen/ vnd sein ehrlich gehalten werden. Denn die sein *anima domus*, die Seel des Hauses/ vmb derer willen segnet Gott das ganze Haus/vnd gibt glück zu aller nahrung/wenn die Gottfürchtig/ sein erbar vnd züchtig sein/vnd beten fleissig/so können sie bey Gott viel erhalten: Daher man auch rechte vnd wol saget/das die Kinder nicht mit vns/ sondern viel mehr wir mit den Kindern essen. Es sol auch ein Hauswirth sein Weib schätzen vñnd handhaben/vñnd sich mit ihr nicht vbel begeben / dasselbe vbel halten/lestern/schmichen/schlagen: Denn wenn solches das Gesinde sihet/so verachtets die Wirthin auch/ vñ hat darnach das

Was keinen gehorsam bey ihnen / dadurch endlich ein gros Unheil vnd mercklicher schade einem Hauswirth in seiner Nahrung entstehen kan Summa / wie sich ein Wirth in seinem Hause helt / so wird er vom Gesinde wider gehalten. Er mus sich auch mit dem Gesinde nicht zu gemein machen / viel weniger mit ihnen scherzen oder spielen / denn hiedurch kan man auch seine autoritet vnd ansehen bey ihnen gar leichtlich verlieren / das darnach auff die Herrschafft wenig gesehen oder gegeben wird.

Das VI. Capitel.

Von der Hausfrawen oder Hauswirthin.

Eine Hauswirthin sol auch fromb vnd Gottsfurchtig sein / ihren Mann lieben / vnd gerne beten / Zucht vnd Erbarkeit sich haben / vnd so wol als jr Hauswirth den Kindern vnd Gesinde mit gutem Exempel vorgehen : Ihren größten fleis sol sie auch so wol als jr Man / auff die Kind wende / das die in Gottesfurcht / Ehr vnd Redlichkeit auffgezogen / vnd an Tugend / Kunst vnd geschickligkeit täglich mögen wachsen vnd zunemen. Sie sol dem Gesinde / wie fromb sichs auch stellet / nichts vertrauen / Sondern das irige in guter verwarung haben / vnd verschlossen halten / vnd die Schlüssel an irer seiten tragen / Sonderlich / wann sie nicht zu hause ist / damit jr vom bösen vntrewem Gesinde / dessen jeko die ganze Welt voll ist / nichts entwender oder veruntrauet werde. So bald sie des Morgens auffstehet / sol sie bald im Hause vnd Ställen umbher gehen / vnd in alle winkel sehen / ob da etwas zu thun seye / vnd sonderlich das jr Vieh vnd Nahrung recht versorget werde. Es mus aber solches nicht allein des morgens / sondern auch des tages zum öfftern mal geschehen. Weil auch einem trefschenden Ochsen sein futter vnd mahl gehöret / so sol dem Gesinde sein essen vnd trincken nach nothdurfft / vnd zu rechter zeit verreichet vnd gegeben / vnd so zugerichtet werden / das es dasselbige zur Gesundheit / stercke vnd krefft seines Leibes genießen vnd gebrauchen kan. Wan

Wannes auch seine Dienstzeit zum ende gebracht/sol ihm sein verdienster lohn nicht vorgehalten/ sondern ehrlich vnd redlich entrichtet vnd erleget/ vnd ehe mehr dann weniger gegeben werden/ als man mit ihme einig worden. Eine Herrschafft sol ein Gesinde nicht loben/in seiner gegenwart/das es höret/ sonst verderbet mans balde/es wird stols/ vnd thut hernach kein gut mehr: Vnd so bald es mercket/das man etwas von ihm helt/ so hebts im Hause an zu herrschen vnd zu regieren/vnd wil endlich dem Herren/Frauen vnd Kindern nicht mehr gehorsam sein. Auch sol sie nicht stols vnd hoffertig sein/vnd viel auff tewere Kleidung/ schmuck vnd Kleinoder wenden/Sintemal hierdurch ein Wirt in seiner Haushaltung sehr kan geschweche vnd gehindert werden. Dann wie die Alten recht vnd wol gesagt/ nicht die schöne Kleidung/ sondern Tugent/Zucht vnd Erbarkeit/Nahrhaftigkeit/weisheit/ Keuscheit/ Warheit/ Frömbkeit/ Mildigkeit/ Verschwiegenheit/ Sanftmuth/Demut/Sparsamkeit/vnd ein ehrlich redlich Gemüthe/zieren ein Weibsbild. Es sol sich auch ein Weibsbild innen halten/ vnd nicht aus ihrem Hause gehen/sie habe dann anderswo was nöthigs zuerrichten/ viel weniger sol sie allzeit das Fenster am hals haben/vnd alle Leute/ so vorüber gehen/besichtigen/vnd bespreche wollen: Auch nicht alle Dänke besuchen/Brewte vnd andere Gassen Comedien beschawen. Dann solchs einem ehrlichen Weibe zur leichtfertigkeit zugemessen wird/ vnd in der Nahrung wenig auß vnd frommen bringet. Ihrem Mann sol sie in allen billichen dingen gehorchen- ihn lieben vnd ehren/ seine Schwachheit vnd Gebrechen zu gut halten/ vnd ihm nicht gehässig vnd feindselig auffrecken/wann er etwan gesündiget/ oder ein ding nicht recht gemacht hette. Sie sol sich auch in glück vnd vnglück recht zu schicken wissen/das sie im Glück nicht stols vnd hoffertig/ im Vnglück nicht kleinmütig oder vngedültig werde/ sondern dasselbe mit aller sanfte vnd demut frage/ vnd Gott vmb linderung bitte. Wir köndten hier weitläufftig vom Ampt der Eheleute schreiben/ aber es ist meines erach-

erachtens nicht so gar nötig / sie mügen sich fleißig zu Gottes wort vnd zur Biblia halten / da werden sie reichlichen Bericht bekommen: Wir handeln jeso von der Haushaltung / vnd handeln nur von diesen Personen / wie sie sich in irer Wirthschafft oder Narung verhalten sollen. In der Summa merck diese Reim:

Der Herr mus selber sein der Knecht/
 Wil ers im Hause finden recht.
 Die Frau mus selber sein die Magd/
 Wil sie im Hause schaffen rath/
 Das Gesinde nimmermehr bedenckt/
 Was nutz oder schaden im Hause bringt.
 Es ist ihn nicht gelegen dran/
 Weil sie es nicht für eigen han.

Das VII. Capitel.

Von den Kindern.

Kinder sollen iren Eltern vnd Zuchtmeistern / die sie etwas lehren / vnterthänig vnd gehorsam sein / vnd in allen winckeln fleißig zusehen helffen / vnd ihren Eltern nichts verschweigen / wann sie etwan vnrichtigkeit finden. Mit dem Gesinde sollen sie sich nicht zanken vnd haddern / vnd eines nicht an das andere verheken: Denn wenn vneinigkeit zwischen dem Gesinde ist / so bringets dem Herrn in seiner Narung mehr schaden / denn frommen / weil offte eines dem andern zu troh etwas thut oder leßt / das es in der beförderung der arbeit nicht thun oder lassen solte. Sie sollen auch ihren Eltern nichts abzwacken / vnd dem Gesinde heimlich zustecken / Sintemal solches ihnen mehr / denn den Eltern zu schaden gereicht. So sollen sie sich auch sonsten mit dem Gesinde

sinde nicht zu gemein machen / damit sie nicht etwa von ihnen mit bösen moribus beslecket / oder besudelt werden / die sie darnach jr lebenslang nicht wider abgehen können.

Man sol auch die Kinder zu zeinem Müßiggang / viel weniger zum freffen / vollsauffen / spielen / toppeln vnd vnordentlichen wesen ziehen vnd halten / Sondern viel mehr zur Nühternheit / Sparsamkeit / Aufrichtigkeit vnd Redligkeit / das sich das Gesinde im abwesen der Eltern vor ihnen schewen / vnd nicht leichtlich etwas böses vornemen mus. In sonderheit aber sollen Eltern vnd Kinder vor dem Gesinde nichts reden oder thun / das sie wöllen verschwiegen vnd heimlich gehalten haben / denn das Volck schweiget nicht / sondern ist gemeintiglich gewäschig / was es im Hause siehet oder erföhret / das treget bald in allen Heusern aus : Ein Gesinde vertrawet dem andern / bis die ganze Stadt erföhret / was es gewesen ist. Es ist auch nicht böse / das Kinder vmb der bewegung / gesundheit / vnd geschicklichkeit des Leibs willen / fechten / schiessen / jagen / fischen / Vogelfangen / vnd viel andere sachen mehr lernen / denn diß alles zur Nahrung dienet : Item / Kochen / einkauffen / schreiben / rechnen / sprachen / handeln vnd wandeln / Vnd in summa allerley / was zur auffnehmung des Haushaltens nützlich vnd dienstlich ist.

Das VIII. Capitel.

Von den Knechten.

E kan sich ein Hauswirth ohn Gesinde nicht nehmen / er mus Knecht vnd Mägde haben / die in seine Nahrung treiben vnd fördern helfen. Was aber vor Knecht vñ Mägde / vnd wie viel er derselben habē müsse / das wird einem jeden seine Haushaltung wol leren / Mancher mus jr viel / mancher wenig haben. Wo eine grosse Wirthschafft ist / da mus man einen Haushalter / Curatorem, Villicum, OEconomum, oder auch wol gar einen

einen Aupman haben/der auff die andere Knechte alle sehe/ vnd sie regiere/ wie Abrahams Eliezer/ der Abrahams ganze Haushaltung vnter seiner macht vnd gewalt hatte: Man mus in grossen Haushaltungen eine Viehmume oder Viehmutter haben/die auff die Mägde vnd alles Vieh achtung gibt/ das dasselbige recht versorget werde. Vber diesen zweyen Personen mus eine Herrschafft sonderlich halten/vnd das Gesinde vermahnen/ das sie ihnen vnterthänig vnd gehorsam sein/ vnd dem andern Gesinde nicht leichtlich glauben/ wenn sie vber sie klagen. Es sollen aber die Knechte Gottfürchtig/nüchtern/wacker/trew vnd fleissig sein/ die Pferde/Ochsen vnd Schafe trewlichen warten/ nicht allein zu tage/ sondern auch zu Nacht. Auch müssen sie fleissig auff Ecker/ Wiesen vnd Gärten achtung geben/ das zu rechter zeit gezeunet/ gedackt/ gemisset/geackert/geeget geseet vnd gemehet wird.

Ein Knecht/der die Pferde nicht lieb hat/ vnd inen nicht gerne zu essen gibt/ sondern schlegt sie gerne vmb die Köpffe/ vberleudet vnd vbertreibt sie/oder beleuget sie/ vnd spricht/ er gebe inen genug/verkauft aber dieweile heimlich den Haber/Schrotz/Brod/ Kefe vnd dergleichen/ gehet gerne Juncfern oder zum Bier/ den schlage der Wirth ja balde mit der Thür vor den Hindern/ denn er kan ime grossen schaden zufügen. Pferde Fleisch ist teweil fleisch/ vnd man sihet den Rossen balde an/ wann sie böse vntrewe Warter haben. Drumb heists recht/ Des Herrn auge macht das Rosse fett. Es ist ein alt Sprichwort: Wieviel Knecht einer im Hause hat/so viel Diebe hat er auch. Drumb sol ein Hausvatter seinen Keller/Kornboden/Schune/ Gärten vnd andere örter/ da er seine Vieualien innen hat/ bey leibe vnd bey leben nicht offen stehen lassen/ Sondern allezeit verschlossen halten/ vnd keinem Gesinde trawen/ wie scomb vnd trew sichs auch stellet.

Er sol auch bisweilen in Ställen/ Betten vnd andern örtern/ da sie zum meisten sein/ heimlich umbsuchen/ da wird er manchmal grosse Töpffe

voller Bier/Wein/Milch/Butter/Kese/gerouchert Fleisch/Eyer/
 Kragen/Schleyer/vnd dergleichen / finden / das ihm sein Gesinde
 dieblich entwendet hat / vnnnd darnach wider heimlich verpartieret
 vnnnd verkaufft / oder ihren Eltern / Freunden / vnnnd andern
 losen Leuten / die sie heimlich abhalten / zuschleppen. Wann man
 den Knechten Haber vor die Pferde gibt / so ist sehr gut / das der
 Wirth balde mit ihm in den Stall geht / vnd den Haber selber vn-
 ter den Hevel/welcher in einem grossen geraumten Kasten sein mus/
 schüttert / das sie in nicht verpartieren : Dergleichen sol er auch fleis-
 sig auff das Schroth sehen / wenn man damit füttert / das den die
 Pferde eigentlich vnd gewisse bekommen / vnd nicht etwan in an-
 dern Heusern verkaufft / vnd darnach heimlich zum Mehlkasten
 geschlichen werde. Man sol auch den Knechten nicht gestatten/das
 sie viel in andere Häuser vmbher terminieren / vnd des Abends
 langsam zu hause kommen : So ist auch nicht gut/das die Freun-
 de oder andere Knechte oft zu ihnen in die Ställe kommen / denn
 also hindert einer den andern an seiner arbeit/vnd wird dem Herrn
 seine Wirthschafft nach notdurfft nicht versorget. Man mus inen
 auch nicht gestehn/das sie viel mit den Mägden scherzen / vnd mit
 ihnen in den winkeln stehen / vnd heimliche gesprech mit einander
 halten/denn es gibt böse vermutung / vnd tregt sich offte zu / das/
 wenn man des Gesindes am nötigsten bedarff / man entweder Ge-
 fattern bitten / oder Hochzeit machen mus. Vnd ist der nechste
 rath/ wenn man merck / das Knecht vnnnd Mägde wollen zu nesten
 tragen / das sie je ehe je besser aus dem Hause geschaffet werden/
 damit anderer vnrath / so daraus zu erfolgen pfleget / nachbleibe.
 Weil auch das Gesinde bisweilen am muwilligsten ist / vnd einer
 Herrschafft den Stuel leichtlich vor die Thür setzet / in der Ohst
 zeit/wann man ihr zum aller nötigsten bedörffig ist / so ist gar
 gut / das ein Hauswirth mit ihnen so umbgehe / das sie nicht zu viel
 Lohnes auffheben / vnd were wol gut / wenns nur immer geschehen
 köndt /

köndt/ihnen würde ehe nichts gegeben/ bis sie gar ausgedienet hetten/so köndt man sie ein wenig desto besser zwingen/ wenn man den Kappen noch im Stall hette. Sonst heben sie das Lohn zuuor auff/ vnd springen darnach ins Feld/ wenns ihnen geliebet: Vnd ist gewisse/das Gesinde das so leichtlich vnd offte sein Lohn fordert / das dienet selten aus.

Es pfleget auch das Gesinde/ die Mägde so wol als die Knechte / bald im anfang / wenn sie ins Dienst kommen/ den Schlüssel zum Regiment zu suchen/machen sich bißweilen vnnütz/vnd suchen freyheit zu thun vnd zu lassen / was sie wollen: Da mus nun ein Hauswirth bescheidenheit wissen zu brauchen / kan er sie mit guten regieren/ das sie in den schrancken ihres Veruffs bleiben / gut / wo nicht/so mus er einen ernst brauchen/vnd ihme so zusprechen/das sie schewe vor jm haben. Dann wann die Knecht ober die Herrn/ vnd die Mägd ober die Frauen regieren wollen / so stehets sehr mislich vmb die Narung.

So pflegt auch etlich Gesinde eine sonderliche austheilung der arbeit zu machen/vnd wil nicht alles im Hause thun / was zu thun ist/sondern denckt/das steht mir zu/das dem größten/das dem mittelsten/das dem kleinsten Knecht/das den Mägden/das diesem/das jenem: Diesen losen gedanken mus man ihnen nemen / vnd mit nichten lassen. Man weis doch wol / das Knechte nicht waschen oder melcken / stuben keren oder spinnen / Man find aber gleichwol örter/da Knechte eben so wol spinnen oder melcken / als die Mägde/ Vnd warumb solt nicht ein jeder Gesinde seiner Herrschafft nutz schaffen/ vnd schaden verhüten helffen/ wo es immer könd vnd möchte? Wenn gleich einem jedern Gesinde seine besondere arbeit gehörte/warumb solt es aber nicht im Nothfall/wenn eins oder das ander nicht zur stell were / dem andern die hand reichen / vnd ein jeders nach seinem verstand vnd vermögen alles was im Hause zu thun ist/verrichten helffen? Wollen sie doch alle essen vnd trincken/

in weichen Betten schlaffen / vnd ihr lohn haben / so sollen sie auch alle zugleich arbeiten. Aber diß sey auff dißmal von den Knechten gnug gesagt.

Das IX. Capitel.

Von den Mägden.

Werwol fast alles das jenige / das wir jcho von den Knechten gemeldet / auch von den Mägden kan gesagt werden / so erfordert doch die noth vnd ordnung / das wir hie auch von den Mägden insonderheit etwas sagen müssen. Es sollen aber die Mägde sein züchtig vnd stille / demütig / fleißig vnd arbeitfam sein / sich eben so wol als Knechte / Kinder / Herrn vnd Frawen / fleißig zu Gottes Wort / vnd zu dem heiligen hochwürdigen Sacrament halten / vnd sich aller Erbarkeit befließen / in betrachtung des / das man Gott / vnd nicht den Menschen dienet / der auch zu seiner zeit einem jedern seine trewe dienste reichlich widerumb belohnen wird / es sey Knecht oder Magd.

Es sol sich aber diß Volck sonderlich fleißig hüten vor Dieberey / Wäscherey / Büberey / Zanck vnd Hader / vnd allem vnordentlichem wesen vnd leben: Es sol nicht sonderliche pact vnd verbündnus mit den Knechten haben / vnd der Herrschafft heimlich abstellen / was man erstreichen kan / vnd darnach des abends / wenn Herren / Frawen vnd Kinder zu Bette sein / mit den Knechten sitzen vnd schwelgen / sprach halten / die Herrschafft verleumbden / fressen vnd fauffen / wie gemeiniglich die Köchin vnd Kellerin / die es gerne miteinander halten / wie man sagt / Brettsu mir die Wurst / So lesche ich dir den Durst / zu thun pflegen. Dann alle heimliche zusammenkunfften / vnd Nachtgespräch der Knecht vnd Mägde sein gefährlich / vnd gehen gemeiniglich vbel aus. Drum sollen die Frawen sonderlich gute achtung auff das Gesindlein geben / das sie in irem beruff bleiben / vnd das jenige fleißig austrichten / das ihnen befohlen ist. Auch haben die Mägde gemeiniglich ihre Beerenleite

ein/ arme diebische Weiber oder Freunde an ihnen hangen / die des
 morgens frue/ ehe die Herren vnd Frawen herfür kommen / oder
 sonsten / wenn Herren vnd Frawen nicht zu Hause sein / sie besu-
 chen / vnd abholen / was sie den vorigen tag erstriechen vnd erübr-
 get haben. Denen geben sie bißweilen des Morgens frue einen gu-
 ten Topff voller Milch / vnd sagen darnach / das Vieh habe so we-
 nig geben / oder die Schlangen haben sie ausgefogen / oder sein ver-
 siegen / oder sonst bezaubert / Denen mus man die Bahn verrennen /
 vnd solche lose diebische Leute vnd heimliche Abhalter / mit ernst
 abschaffen / denn wil man etwas vergeben / so vergeb mans von den
 feinen / eine Herrschafft kan von den feinen nichts vergeben lassen.
 Das Vieh sollen sie mit sonderm fleis trewlichen warten / vnd ihm
 gerne zu essen geben / vnd mit Futier vorlegen die rechte zeit inne
 halten / So sollen sie auch zu Nacht / wenn sie erwachen / fleissig
 nach dem Vieh hören / ob sich irgends eines reget / krank were / oder
 sonst einen mangel hette / Vnd wenn sie etwan mercken / das ein
 Vieh nicht essen wil / kalte ohren oder meuler hat / oder sich sonsten
 krencklich stellet / sollen sie dasselbe die Herrschafft balde wissen las-
 sen / das man darzu sehen leß. Ein schendlich ding ist vmb ein
 trege / saul vnd schläfferig gesinde / das die ganze nacht durch schlef-
 fet / vnd kein mal erwachet / vnd des morgens schwerlich kan heraus
 bracht werde / ja das man wol mit bette vñ allem heil wegtrüge / ehe
 es erwachte. Es ist ja war / wer sich des tages müde erbeitet / der mus
 des nachts auch schlaffen / es sol vnd mus aber gleichwol auch das
 Gesinde nicht gar zuuerschlaffen sein / sondern des nachts auch mit
 achtung auff's Vieh vnd den Hoff haben / damit einer Herrschafft
 kein vnheil widerfare. Solche faule verschlaffene Mägde seind der
 Frawen zum spinnen wenig nütze / Denn wenn sie des abends spin-
 nen sollen / so nicken sie mit dem Kopff / vnd lassen den wocken vnd
 die spindel aus den henden fallen.

Es sol auch alles Gesind des abends vnd zu jeder zeit / wenn man
 malzeit helt / fleissig achtung auff die Thüren vnd Thor geben / das

dieselben wol verwaret vnd zugeschlossen werden / damit man vnter der Malzeit oder sonst nichts aus dem Hofe oder Hause verlewert.

Auch sol das Mägdevolck gute achtung auff das Feuerzeug haben / das dasselbige allzeit bereit vnd fertig sey / wenn man Liecht oder Feuer bedarff / es seye zu nacht oder zu tage / das man als denn nicht erst in andere Heuser lauffen / vnd Feuer suchen oder holen darff. Dann es kan einem Wirth des Nachts ein Kind oder Viech oder die Herrschafft selber / krank werden / das man offte eylends Liecht haben mus / vnd wenn man das nicht bekömpft / so kan einem ein gros vnheil widerfaren.

Also sol man auch zu jederzeit fleissig achtung auff das Feuer / den Ofen / vnd die Liecht haben / zur Winter vnd Sommerzeit / zu tage vnd Nacht.

Im Winter sol man das Feuer sonderlich wol verwaren / vnd dasselbige vom Herde in Ofen werffen / vnd den Ofen zu machen. Denn es tregt sich bisweilen zu / das Hunde vnd Katzen in die Ofen kriechen / vnd darnach mit sich funcken ins Hew vnd Stroh tragen / vnd die Gebewde anzünden. Es ist auch wol erfahren / das Kinder im Sommer mit Liechten Eyer vnter den Betten gesucht / vnd die Bette angezünd haben / vnd sind ganze Dörffer weggebrennet: Wie auch newlichst erfahren worden / das in der Erndzeit in einem Städtlein / die Eltern vnd das Gesinde im Felde gewesen / die Kinder aber mitler weil mit dem Feuer vnvorsichtig vmbgangen / dadurch nicht allein das Haus angezündt worden / sondern auch das ganze Städtlein jämmerlich ausgebrandt. Drumb sol Herrschafft vnd Gesinde auff das Feuer zu jeder zeit grosse achtung geben / die weil ein kleines füncklein gar leichtlich eine ganze Stad oder Dorff wegbrennen kan.

Gleich also müssen auch Herren vñ Frawen ire Schlüssel vnd Schlösser in guter acht / vnd stets in guter verwarung haben: Deñ

es ist leicht versehen/wenn Herr vnd Frawen kaum den Rücken wenden/das das Gesinde die Schlüssel erwischet / vnd eilends etwas entrembdet. Darumb sie dann auch bisweilen ire Dietrich vnd Nachschlüssel haben/ wenn sie zu den andern Schlüsseln nicht kommen können / das sie heimlich vnter der Predigt/ wenn jeder man zur Kirchen ist/ oder sonsten abwesent / die Gemach eröffnen/ vnd rauben vnd stelen/ was sie immer bekommen könnē. Dietrich vnd Nachschlüssel haben/ helt man für ein vnerbar vnd vnredlich ding/ Sintemal dasselbe mehr den Dieben / denn ehrlichen Leuten gehöret: Aber doch kan es so gar böse nicht sein/das ein Hauswirth einen solchen Schlüssel im Hause habe/wenn ein ander Schlüssel vom Bunde verlohren/oder zerbrochen wird/denselben im nochfall haben/ vnd müter weil gebrauchen möge / bis er einen andern bekömmet.

Ich habs auch wol von andern Leuten erfahren / das sie bisweilen der Mägde vnd Knechte Laden besucht/vnd offte sachen darinnen gefunden haben / die sie ihnen heimlich entwendet. Wiewol aber das nicht an Herrschafften zu loben/ So mus man doch dis auch bedencken/das solches von der Herrschafft nicht böse gemeint/ denn sie ihrem Gesinde nichts zu nemen gesonnen / So können sie auch hierdurch erfahren/was sie sich zu ihrem Gesinde zu versehen/ ob sie trew oder vntrew sein. Wiewol/wer stelen wil/der schleust das gestolene Gut nicht allzeit in die Laden / Sondern tregts bald aus in andere Häuser/zu seinen Abhalten.

ES sollen auch die Mägde nicht leichtfertig mit worten vnd Geberden sein/das sie den Kindern nicht ergernus geben/ vnd ihren guten Namen verlieren / Viel weniger sollen sie beissig vnd halbsstarrig sein/noch sich wider ihre Fraw auflehnen / Vnd wenn auch solches geschicht/so sol der Herr der Frawen zuspringen / vnd trewlich ober ihr halten/damit Knechte vnd Mägde eine abschew vor ihr/eben so wol/ als vor dem Herrn selber haben. Ein Gesinde/

das seiner Herrschafft vnterthan vnd gehorsam ist / vnd bisweilen verhorchen kan / vnd ist fleissig in seinen sachen / da wird ehr auß / vnd eine Herrschafft wird im so gewogen / das sie auß ihre beförderung hernachmals auch verdacht sein / vnd inen zur Narung helffe / dz sie auch fortkommen. Was aber bübisch / diebisch / tückisch vntrew / bosshafftig vnd halbstarrig ist / das wird sein vrheil zu seiner zeit wol empfahen / denn vnser Herr Gott lest nichts vnuergolten / sie hawē sich endlich selber in die packē / vñ Vntrew schlegt allzeit iren eigenen Herren / das haben sie gewiß / wie mans täglich in den Exempeln siehet. Hierwiderumb / was trew vnd ehrlich ist / das hawet in der Welt fort / Trewe hand gehet durch alle Land / Trewe hat Brodt / Vntrewe leidet not.

Ich mus auch hier noch eines nötigen dinges gewehnen / gleich als zum Beschluß der Lehr vom Gesinde: Es ist bey Hauswirthen zu jeder zeit sehr grosse klage vber die Bosheit / Vntrew / Meynidigkeit des Gesindes / das sie sich bey ihren Herrschafften vbel halten / sind wäschhafftig / diebisch / träge / faul / zäncklich / vnzüchtig / warten das Vieh nicht mit fleis / Vnd wenn man ihnen ein wenig drumb zuspricht / so lauffen sie daruon / vnd wollen nicht mehr dienen / auch oft zu der zeit / da man irer am nötigsten bedörffte / als in der Dhszeit / oder sonsten. Da solte eine Obrigkeit ein sonderlich fleissig auge auß solch Gesinde haben / vnd sie mit grossem ernst harter Gefengnus vnd grosser straff dahin halten / das sie ihren Herrn vnd Frauen aufdienen vnd gehorsamen müsten.

So were es auch sehr gut / das man solch verlauffen Gesinde nirgent hauset oder herberget / viel weniger wider mietet oder förderete / es hette denn zuuor eine geschriebene Kundschafft von seiner Herrschafft bracht / wie sichs bey inen verhalten / vnd auß was vrsachen es von ir sey dimitiret worden / wie denn hieruon Keyser Maximilianus Secundus ein sonderlich Decret zu Wien in Osterreich / im Jahr Christi 1568. den 26. Decobris / publiciret vnd al-

lentz

lenthalben anschlagen lassen / darinnen ire Majestet mit ernst befohlen / das man keinen Dienstboten / was fort der sey / auffnehmen / viel weniger auffhalten solle / er habe denn von dem orte / da er am nechsten zuvor gedienet / gnugsame Kundschaft vnd Passbart seines vorhaltens bracht / Vnd da jemand dawider handeln würde / so wolten ire Majestet mit gebürlicher straff wider ihn so wol / als wider den Dienstboten zu verfahren wissen. Damit sich aber niemand zu entschuldigen / als köndte er weder schreiben oder lesen / so sollen sich Herrn vnd Gesinde zum Grundherrn / Amptman / Richter / oder andern Obrigkeiten der örter / da sie wohnen / finden / vnd sie vmb solche Kundschaft gegen bezahlung dreyer Creuser schreibes gelt / ersuchen / vnd wird folzends allen Obrigkeiten ernstlichen aufgelegt vnd befohlen / das sie die Landleut drüber handhaben sollen.

Es hat auch solch los Gesind den brauch an ihme / das es immer mehlich sein Lohn abforderi / vnd hernach zu seiner guten gelegenheit entspringen kan / wennis im gefelt : Da sollen Herren vnd Frawen auch vorsichtig hierinne sein / das sie jnen vom lohn nichts / oder je zur höchsten nothdurfft gar wenig / folgen lassen / biß sie ihre Dienstzeit außgehalten haben / als denn gebe man ihnen ihr Lohn ganz vnd völlig / wie man mit jnen eins worden ist : Vnd solches vmb der vrsachen willen / das sie durch furcht des verlusts ihrer Dienstgelde desto baß angehalten werden / ihre Dienst aufzuwarten / vmbd biß ans ende zuerstrecken.

Das X. Capitel.

Vom Amptman oder Hauptman.

Win einer Haushaltung grosse Empter sein / dazu viel Forwerke vnd Dörffer gehören / da mus man ein Amptman oder Haushalter haben / der dz Heupt der ganzen Wirthschafft ist / dem man gemeiniglich einen Amptschreiber /

vnd Boygt zugibt / bißweilen auch einen Heidenreuter / vnd was vor mehr dergleichen Volck ist.

Es sol aber ein Amptman erstlich Gottfürchtig sein / vnd sich dem andern Gesinde zu gutem Exempel fleißig zu Gottes Wort vnd dem heiligen hochwirdigen Sacrament halten / auch den Befehl vnd die verschaffung thun / damit sich das Gesinde aller bösen vnd grausamen Gottflesierung / fluchens vnd schwerens / Zauberns / Liegens vñ Betriegens / auch aller Vnzucht vnd Leichtfertigkeit eussere vnd enthalte / Sich auch sonst die andern tage / wenn Gottes Wort in der Kirchen gehandelt wird / auch da hinein versäße / vnd mit nichten / sie heiten denn Eheaffte Geschäfte / draussen bleibe. Item / Das sie allezeit vor vnd nach Essens mit einander vor den Tisch treten / vnd beten / vñnd Gott vor seinen Segen vnd reiche Wolthaten trewlich dancken.

Vm andern / Sol auch ein jeder Amptman nüchtern sein / vnd sich des schendlichen vollsauffens enthalten / auch zuuermeidung allerley Vnzucht / vnd viel versäumnus seines Ampts / sein vertrawet Eheweib haben / vnd nicht dulden noch leiden / das das Gesinde / im Forberge oder anderswo / Hurerey / Ehebruch / oder andere grobe Laster treiben / auch solches seinen Amptsvorwandten nicht gestatten vnd nachgeben / Sondern dieselbe Laster zu gebühr straffen / vnd nach vermögen tilgen.

Zum dritten / Sol ein jeder Amptman seine Amptbrieffe / Kücken vnd andere Register trewlich vnd fleißig halten / alle Einnamen vnd Aufgaben täglich verzeichnen vnd auffschreiben / vnd niemande ohne seines Herren befehllich / vnd seines Ampts behüeff oder notdurfft / etwas geben.

Zum vierdten / Sol er allwege der erste des Morgens auff / vnd der letzte des abends / wie Socrates pflegte zu sagen / nieder sein / das Gesinde auffwecken / vnd einen jedern zu seiner arbeit vnd Beruff treiben vnd anhalten : Des abends das Feuer / vnd sonst auch die
Lichte

Lichte/damit sie in allen Gemachen fleissig ausgeleschet vnd ver-
waret werden/ in guter achtung vnd versorgung haben/ vnd sich in
deme/ dieweil offemals grosser vnuerwindlicher schaden daraus
entspringet/ nicht auff das Gesinde verlassen/ Sonderlich/ wenn
frembde Gäste vorhanden sein/ die sich vnterweilen toll vnd voll
sauffen/ vnd darnach mit den Lichten in den gemachen vnd Stäl-
len/gar vnbescheidenlich vmbgehen.

Zum fünfften/ Sol ein Aemptman sich befleissigen/das er
mit frommen vnd getrewem Gesinde versehen sey/ vnd das mit
demselben erstlich mit glimpff in der güte/ vnd auch im fall/ da die
nicht helfen wolte/ mit scharffen Worten vnd befehlen vmbgangen
werde. Wann sie sich aber daran noch nicht kehren/ vnd darüber
halbstarrig vnd trozig sein/ auch das andere Gesinde verwehnen/
vnd vnwillig machen würden/ als dann dieselben mit Gefängnis
züchtigen/ oder aber sie von dem andern Gesinde enturlauben/ vnd
aufmustern: Vnd das man sich ja des vbrigen vnd grausamen
scheltens vnd fluchens enthalte: Dann das Gesinde immer erger
vnd verdriesslicher darnach wird/ So gibt auch Gott an solchen
örtern zur Haushaltung keinen segnen vnd gedeihen.

Zum sechsten/Sol er selbst daran bey vnd ob sein/ das die E-
cker zu rechter vnd zu gelegener zeit gebawet/ gepflüget/ geeget vnd
beset werden: Desgleichen jedes widerumb zu seiner rechten zeit
eingeerdnet/ vnd trucken in wol verwarete vnd ganz bedackte schew-
nen gebracht/ Auch die Wein/ Obst/ Hopffen vnd Koblgärten zu
rechter zeit gehacket/ vnd mit anderer shter jährlichen wartung ge-
pflüget/ vnd nicht durch vnrathsamkeit verseumet werde. Desglei-
chen das Hew/ weil an deme/ da viel Viehe ist/ sehr viel gelegen/
damit solches zu rechter zeit gemacht/ vnd trucken eingebracht wer-
de/ in guter achtung haben.

Zum siebenden/Sol er zusehen/das die Zeiche in guter hut vnd
fleissiger wartung gehalten werden/ selbst offte darzu reiten oder ge-

hen/ die Thämme vnd außflüsse besichtigen / ob dieselbe an ihren außflüssen oder sonsten jrgends wandelbar weren/ ausbrechen wolten/oder was sonsten vor mangel daran gefunden / dieselben von stund an bessern/ vnd widerumb ergänzen. Im gleichen fall auff achtung geben/damit die Teichkarpen/des gleichen die Samen jrer zeit vnd gelegenheit nach / an bequeme vnd geraume örter versetzt/ vnd in wartung gehalten werden.

Zum achten/ Soler der Gehölz vnd Heyden / damit seinem Herrn / darinne kein schaden an der Wildbahne / oder sonsten durch abweidung des jungen Holkes geschehen möge / auch nicht vergessen.

Zum neunnden/Sol er fleissig drauff denken vnd trachten/ das er allem vich gnugsam Futter verschaffe / damit es mit Heu/ allerley Stroh/Hexel/ oder Südde/Schroth/Kleyen/Kaff/Seiße oder Treber vnd anderen nothdürfftiglichen versehen / vnd den Winter ausgefüttert werden möge: Vnd das er täglich/sonderlich Winterzeit/in die Forwercke/Schweinhenser/Schäffereyen/ von einem ort zum andern gehe / vnd daselbst zusehe / damit jedes Viehe zu rechter zeit nothdürfftiglichen gefüttert/auch den Schweinen vnd Kälbern rechte fürgegeben / das Futter nicht veruntrauet/ verstreuet/oder sonsten zu nicht gemacht werden möge / auch das Gesinde vermähne/das sie trewlich vnd fleissig damit vmbgehen.

Zum zehenden/ Wi auch hoch von nöten sein/ das er alle tage/sonderlich Winterzeit vmb die Schewnen / von einer zur andern gehe/vnd allda zusehe / das die Drescher recht rein vnd fleissig ausdreschen/vnd auch sonsten trewlich damit vmbgehen.

Zum eilfften / Erfordert sein Ampt / das er in Küchen vnd Keller beschaffe/damit dem Gesinde jre notdurfft an essen vnd trincken gegeben / das andere vnd vbrige aber fleissig verwaeret vnd auffgehoben werden möge: Das auch die Kornböden / vnd andere Gemache/darauff/Rocken/Weizen/ Gerste/ Malz / Haber vnd Hopffen

Hopffen ligt/ fleißig verschlossen gehalten / das Getreide fleißig vnd offte umbgeschüpffet oder geworffet/ vnd auch die Lächer / da es nötig/ gebessert/ vnd die Fenster Winterzeit fleißig zugehalten/ vnd also gewartet werden/ damit durch Regen oder Schnee/ Gevögel/ Ratten/ Meuse/ auch andern vnurath kein schaden darzu geschehe.

Zum zwelfften/ Bil einem jedern Amptmanne gebären/ das er auff die Amptsgebewde gute achtung habe / da ein Wohnhaus/ Scheun/ Stall/ oder anders / Daches oder andern mangels haben/ verfallen oder eingehen wolte / das er dasselbe / deme zu helfen stehet/ nicht gänglichen zu boden gehen / sondern widerumb auffschrauben vntermawern/ mit newen Gründen oder Lägerbäumen oder Schwellen ersetzen/ vnd also/ wo vnd welches ort/ da es barockfällig/ mit verbesserung der seiten / Stiel vnd Riegel widerumb zu recht bringen lasse. Er sol auch mit den Amptstnechten verschaffen das sie alle abend/ wenn das Gesinde gessen/ vnd iren Schlaftrunk empfangen/ umb vieles austragens vnd heimlichen sauffens willen die Thore fleißig zuschliessen/ vnd ihme die Schlüssel oberantworten.

Zum dreyzehenden vnd letzten/ Sol er fleißig auff vnd in alle Winkel sehen/ mercken vnd auffachtung haben/ das seines Herren bestes geschaffe vnd geworden / vnd aller schade verwaret vnd verhütet werden möge.

Summa seines Ampts.

Er sol Gottfürchten/ vnd vor augen haben / vnd ein keusches/ züchtiges/ nüchterns vnd mässiges leben führen / vnd seinem Herrn mit höchstem fleis vnd trewen dienen/ die Bösen straffen/ die Frommen/ Krafft seines Ampts/ schützen vnd handhaben / so wird ihm Gott zu seinem Ampt glück / heil vnd segen geben. Besihe auch Petrum de crescentijs lib. 1. cap. 12. 13.

Das

Das XI. Capitel.

Wie ein Amptman eingesetzt vnd angeordnet
werden sol.

Wenn ein Amptman auff ein Ampt gesetzt wird / so sol erstlich desselben Hauses oder Forwerchs ein richtiges Inuentarium gemacht / vnd jedes folgender gestalt verzeichnet werden / als nemlich / die Pferde / gühste oder gälde vnd melcke Kühe / Pullochs / Stier / Rinder vnd Kälber / jedes nach seiner art. Darnach die Schaff / mülck vnd gühste / Hammel von drey / vieren / vnd zweyen jahren / Ziegen / Ramböcke / jährige Hammel / Ferkeln oder Fehrmütter / Eber / Speckschweine / gros vnd klein / auch die abgesetzten. Hernach die Ochsen / Mastochsen / Gense / Enten / Hünner / Tauben / Pfawen vnd anders / was nach gelegenheit mehr da gefunden wird.

Zum andern / allen Vorrath an allerley Getreyde / Weizen / Roggen / Winter vnd Sommer gerste / Haber / Malk / Erbsen / Wicken / Lein / Hanff / Kohl / Rüben / Hopffen / vnd allerley Garten Gesäme. Als dann der Vorrath / Küchen Speise / Speck / Fleisch / Butter / Käse / Salz / etc. Item / Was vor Bier im Keller vorhanden. Desgleichen allen Hausrath in Küchen vnd Kellern / Backhause / vnd was von Hülkern vnd Zinnern Gefesse / vnd andern Hausgeräthe in allen Gemachen sey / klein oder gros.

Zum dritten vnd letzten / Sol man auch zumehrer nachrichtung alles Gesinde / so auff dem Hause oder Forberge dienet / verzeichnen / vnd mit in das Inuentarium bringen / darnach sich der Küchenreiber / mit täglicher vorzeichnung derselben Personen zu richten / vnd ins Küchenregister zu bringet / auch der Herr sehen müß

ge/wie viel jährlichen auff demselben Ampte an Gesinde vnd andern personen zu speisen sey.

Was nun der Amptman zum vorrath am Gelde / Getreyde/vnd andern/wie es namen haben mag / annimpt / oder an Küchen/Schafen vnd Schweinen zu zeucht/sol er jeder zeit den Tag vnd Jahr/wenn es geschicht/steiffig verzeichnen/ vnd ins Register bringen: Vnd seine Register neben eines jedern außzuge also verfertigen/damit er alle Jahr auff einen gewissen tag / oder wenn er sonst gefordert wird /solcher Einnamen vnd Ausgaben halb gute rechnung thun könne. Wie auch solche Ampt/ Korn vnd Küchen Register/sampt ihren Außzügen sollen gestellet werden/da hat man sonderliche Copeyen von/ die mus man durchsehen / vnd denselben nachdencken/ vnd sie also nachmachen. Denn daraus kan man eigentlich wissen/wie viel Jährlichen von einem jeden Ampt / an gewissen vnd vngewissen/ stehenden vnd fallenden/Geldern/ Getreyde/Hünnern/ Gänsen vnd andern Zinsen / zu bekommen / auch was eines jedern Amptes Privilegien vnd Gerechtigkeiten/ an Fischereyen/Jagten/vnd sonst an andern zugehörungen/ vnd Nützlichungen sein.

Desgleiche/wie viel in einem jedern Ampte Einwohner/Bawren oder Ackerleute/vnd Kosseten oder Gärtner sind / was ein jeder vor Güter hat/vnd der Herrschafft Zinse gibt/ vnd Dienste thut: Vnd wie viel Morgen Landes in jedern Ampte oder Forwerck an fertigem Lande/an Wäldnis/defgleichen/Wiesen/Zeichen/Obst/Kohl vnd Hoppengärten/vnd andern sachen hat.

Es sol der Amptman alle Felder/Zeiche/Gärten vnd Hölzer/da sie nicht zu gros/ mit einer Ruten zum steiffigsten vberschlagen vnd messen lassen/vnd jedes/klein vnd gros verzeichnet werden/ vnd zu sich nemen/ Vnd als dann nach diesem Proceß ein Erbreger machen/vnd solches alles/wie oben gemeldet /sampt vnd sonderlich nichts ausgeschlossen/darein verleben. Desselben Erbregeris sol

E

eine

eine Copey in des Herren Kammer eingantwortet / vnd das andere zur Nachrichtung im Ampt behalten werden. Wie aber die Ecker/Wäldnisse/Zeiche/Wiesen/Hölzer vnd anders fleiszig zu messen/vnd denn zu multipliciren vnd abzutheilen sind/ sol/ geliebt es Gott/ zur andern zeit nordürffig berichtet werden.

Das XII. Capitel.

Von der Viehmunne.

Eine Viehmunne oder Viehmutter/ ist der Frauen substituut vnd Befehlshaberin/die sol ein sonderlich auffsehen haben auff die Mägde vnd alles Vieh/ das ein jede Magd vnd ein jeder Hirte ihr Ampt thun / das das Vieh auff dem Felde mit Weide/ vnd im Haus mit Futter rechtschaffen versehen vnd versorget werde/ vnd wenn ein Vieh krank wird/ balde darzu thun/ das ihm gerathen vnd geholfen werde. Auch sol sie die Milchweise vnter iren Händen haben/ Butter vnd Kese machen/ Hünen/ Gänse/ Endten/ vnd dergleichen Federvieh ansehen/ vnd heuffig zeugen/ warten vnd auffziehen/ Die Eyer zusammen suchen / vnd der Frauen zu verwaren bringen. Wenns auch die noth erfordert / sol sie den Mägden mit ernst zusprechen/ oder der Frauen anzeigen/ wenn sie mit guten bey ihnen nichts erhalten kan.

Es sollen aber solche Weiber keine reinigliche Leute sein/ die sich sein sauber vnd reine halten/ weil sie mit Butter/ Kese/ melcken vnd dergleichen Speisen ombgehen sollen / damit der Herrschafft/ den Kindern vnd dem Gesinde vor solchem Essen nicht graue. Hierzu müssen nun auch keine erbare/ verstendige/ erfahrene vnd bescheidene Weiber gebraucht werden/ die gute Wirthin sein / vnd grosse lust vnd liebe zu allerley Vieh/ vnd bey den Mägden vnd andern Gesinde ein ansehen haben/ vnd jr gerne folgen. Sie mus täglich

lich in allen winkeln sein/in allen Ställen umher sehen/sonderlich wenn das Vieh zu Hause kömpt/ oder ist/ das ihnen recht vorgegeben werde/nicht zu viel/das sie sich nicht verfangen/oder das vbrige vn er die Füße treten/noch zu wenig/damit sie nicht hunger leiden/ vnd abnemen. Sie sol sonderlichen fleis auff das junge Vieh habē/ als Kälber/Dohstein/Ferkeln vnd dergleichen/das sie dessen gnug erziehe/zur erziehung des alten / so das Jahr durch stirbet oder abge schlachtet wird. Dieweil auch an einem solchen Weibe viel gelegen / sol sie etwas besser denn ein ander gemein Gesinde gehalten werden / damit sie mit irer auffziehung vnd handarbeit desto fleissiger sey.

Das XIII. Capitel.

Von den Bönngen.

In Bönngt sol achtung auff die Knechte haben / die ihm auch zu gehorsamen schuldig: Item / Auff die Kasse/ Ochsen/schafe/Bienen/etc. Das denen recht vorgestande/ vnd sie mit gutem gesunden Futter zu rechter zeit/Tag vnd Nacht versorget werden. So mus er auch fleissig achtung auff den Ackerbaw vnd die Gärten haben/wo man nicht eigene Gärtner hat/ das ein jeder Acker zu seiner zeit recht beschickt vnd beset / auch zu rechter zeit eingeerdnet/vnd in den Schewnen wol verwaret werde. Auch hernachmalen auff die Drescher / vnd das angedroschene Getreyde sehen/das dz auch an seinē ort sicher geleyet/vnd folgendes recht verhandelt werde: Sonderlich wo man keine Kornschreiber hat. Er mus auch darob sein/ das die Bäume zu rechter zeit gesast/gepfroffet/beschnitten/geraupet/ vnd gedünget/das Obst eingesamlet vnd wol verwaret werde.

Wo auch nicht sonderliche Heydenreuter sein / mus er die

Heiden bißweilen mit belauffen/die Jagten bestellen/wo man nicht sonderliche Jäger hat. Zu rechter zeit sol er auch Holz fällen/ vnd einführen lassen. Auch mus er sonsten auff alle Ampfsachen fleißig achtung geben/das demselben von niemande einiger Eintrag geschehe/oder sonste schaden zugefüget/ oder etwas enwand werde. Was auch sonsten im ganken Ampt zu bestellen/ das mus durch ihn bestellet vnd ausgerichtet werden/ er mus die Leute wegen der Herrschafft zwingen/ vnd einsetzen/ Vnd wohin er vom Ampt geschickt wird/alles trewlichen aufrichten. Darumb denn ihme auch eine bessere Besoldung/Zisch vnd auffenthalt gehöret/ denn einem andern gemeinen Knecht. Es wil ihm auch gebären/das er sich in seinem lebē also verhalte/das die Knechte/Mägde/vnd alle Ampfs vnterthanen einen schew vor ihm haben/vnd ein jeder in seinem beruf desto williger vnd gehorsamer sey.

Das XIV. Capitel.

Von etlichen andern Personen.

Wu solten wir weiter von vielen andern Personen weitläuffig schreiben/ derer bißweilen in grossen Wirthschafftten mehr gebrauchet wird/ Als von Küchenschreibern/weiche darob sein müssen/das Küchen vnd Keller recht versorget/vnd einem jedern Ampfsverwanten/hohes vnd nidriges Standes sein gebürlich essen vnd trincken zu rechter zeit werde/welches sie denn alles zu Register müssen bringen/die Einnahme so wol als die Außgabe/vnd zu gelegner zeit berechnen.

Item/Vom Ampfschreiber/der neben dem Amptman auff alle Vnterthanen vnd ihre Güter fleißig sehe/vnd die Gelde/Zinse vnd andere Einnahmen/so im Ampt gefallen/in bewahrung neme/zu Register bringe/vnd was im Ampt widerumb außgegeben wird/

ordent

ordentlich verzeichne / vnnnd darnach hiervon richtige Rechnung thue.

Item / Von den Kornschreibern / die auff das außgedroschene Getreidigt achtung geben / vnd alles eigentlich verzeichnen / was sie einnehmen vnd außgeben / verkäuffen vnd widerumb seer / Auch darneben mit darob sein / das das außgeschütete Korn nit mächensent werde / oder verderbe / oder sonst andern schaden leide.

Item / Das noch mehr ist / wir sollen hier wol sagen von Marschälcken / Hoffmeistern / Canslern / Räten / Schlossheuptleuten / Hausvögten / Fiscalien / Köchen / Küchenmeistern / Kellern oder Schencken / Bäckern / Jägern / Jägermeistern / Thorhüttern / Ammen / Kindermäzde / Apoteckerin / Schliesserin / Bräuern / Hundsbuben / Küchenjungen / Reutern / Trabanten / vnnnd eines jedern Ampt / So haben wir vns jetzt nicht vorgenommen / eine Fürstliche Haushaltung zu beschreiben / sondern eine gemeine / Adeltliche / oder Bürgerliche Haushaltung / wie droben im 3. Capitel ist angezeigt worden.

Wir solten auch wol hier sagen von Meyern oder Forwerckfleuten / Item / von den Hirten / Schäffern / Weinmeistern / vnnnd Gärtnern / So wird solches außgeschoben / bis wir in den anderen Büchern zu diesen sachen kommen werden.

Das XV. Capitel.

Ein Beschluß.

Dieses sey gnuß zu diesem mal / von den Personen / die zur Haushaltung gehören : Was weiter belanget die Weinmeister / Gärtner / Köche / Meyer oder Forwerckfleute / Fischer / Vogelsteller vnd dergleichen Leute mehr / darvon wollen wir in künfftiger zeit an jren stellen vnd örtern weiter sagen.

Ich solte wol von diesen sehterzehnten Personen etwas mehr geschrieben / vnd ihr Ampt weitleufftiger erkleret haben / so kan man alles auff ein mal nicht thun / es ist auff dismal genug / das nur etliche vmbstende derselben Personen seyen angezeigt / vnd also dem Leser versach vnd gelegenheit gegeben / diesen Sachen weiter nachzudencken. Wer lust vnd liebe zur Nahrung hat / der wirds bey diesem wenigen / das hier vermeldet wird / nicht bleiben lassen / sondern wird ihm sonderzweiffel rein Pappier zwischen ein jeder blatt binden lassen / vnd immer mehr vnd mehr darzu zeichnen. Quia dies diem docet, Ein tag leret immer den andern / vnd der folgende ist allezeit der vorhergehenden Schulmeister / Vnd man findet noch vberall / wo man hin kömpt bey guten Hauswirten / löfliche gute Kunststücklein / vnd die Welt wird immerdar listiger / vnd dencket der Wirthschafft je weiter vnd weiter nach / drum sol ein guter Hauswirt immer geneiget zum lernen / vnd fleisig mit auffzeichnen sein / das er in der Nahrung auch je mehr vnd mehr wachse vnd zuneme.

Ende des I. Buchs.

Das II. Buch

Von allerley gemeinen Hausarbeiten/ vnd
Sachen / die in der Haushaltung täglich
vorfallen.

Das I. Capitel/

Inhalt dieses andern Buchs.

Nursten Buch haben wir die Personen erze-
let, durch welche eine Haushaltung pfleget bestellet
zu werden/ Nu müssen wir fortfaren / vnd denselben
Leuten auch zu thun geben. Denn müßiggang ist zu
nichts gut/ vnd die Gelehrten pflegen den Müßig-
gang des Teufels Küssen zu nennen/ darauff er liget/ vnd sein sanfft
ruhet/ vnd heben denn solche Leute / wenn sie sonst nichts zu thun
haben/ sein mehlich an böses zu thun/ vnd faren darnach auch drü-
ber redlich zum Teuffel. Es werden aber in diesem andern Buch
nur solche sachen erzelet werden / auff welche Wirth vnd Wirthin
sonderlich sehen/ vnd fleissig achtung geben sollen: Wiewol man
alles so gar eygentlich/ vnd auff ein mal nicht erzelen kan / Es were
wol nötig/ das ein Hausvater / wie der Argus / dauon die Poeten
schreiben / hundert vnd ober hundert augen/ vnd wie der Janus/
zwey Angesicht hette/ eines hinten/ das andere vorne/ das er in alle
örter vnd winkel des Hauses alle stunden vnd augenblick sehen vnd
vermercken söndie / was in seiner Narung für mangel vnd gebre-
chen vorkielen. Weil

Weil aber solchs auch einem Hauswirth selber / den die sachen doch selber angehe / unmöglich ist / so wird vns auch niemand verdenck / wenn wir alle sachen / die in der Haushaltung pflegen vorzufallen / nicht so gar eigentlich erzeien werden. Wir wollen auff diß mal thun / so viel wir können / wer es vollkömlicher vnd besser haben wil / der neme auch die tägliche erfahrung vor die hand / wie ich gethan hab / vnd schreibe ihm auch sonderliche Kunststücklein auff / die er täglich in andern Haushaltungen sihet vnd erfahret / so wird er dieser Kunst auch endlich ein Meister werden / vnd Gottes reichen milden segen in allen winkeln seines Hauses wunderlich spüren vnd vernemen. Es ist mir allhier gnug / das ich nur einige gewisse stücke auffzeichne / vnd den Hausleuten vrsach vnd gelegenheit gebe diesen dingen weiter nachzudencken / oder etwas mehr darzu zu schreiben / das sie in ihrer Haushaltung immer weiter vnd weiter kommen / vnd in erfahrung je mehr vnd mehr wachsen vnd zunemen.

Das II. Capitel.

Vom Kochen.

Wir wollen hier nicht lange disputieren / wer im Hause kochen sol: Man pfleget zu sagen / Ländlich / sitlich: Ein jeder Land hat seine art vnd brauch / vnd man findet manchen Hauswirth / der gleich so wol kochen kan / als sein Weib / vnd bisweilen auch besser / wie man an den Köchen sihet / die sich auff diesen handel sonderlich begeben. Doch eignet dis Ampt oder Werck der gemeine brauch der Wirtin zu / die mag durch sich selber / oder an ihrer stadt durch eine Köchin bestellen. Aber doch sol eine Hausmutter achtung drauff geben / das alles fein sauber vnd rein zugerichtet werde / dem Gesinde eben so wol / als dem Herren vnd

vnd den Kindern. Nun solten wir hier ein gankes Kochbuch machen/wie wir dann mit Gottes gnediger Hülffe wol thun köndten/oder wolten/wenn wir nicht wüßten/das derselben sekunder in allerley Sprachen so viel verhanden weren. Doch hat ein jeglich Land seine sonderliche art zu kochen/vnd Essen zuzurichten/wie es der wol sihet vnd erferet/der mancherley Länder durchwandert/so köndte es so gar böse nicht sein/wenn wir hier etwas von vnserer Landart schrieben.

Ich wil mich folgendts in einem besondern Kochbüchlein zu gelegener zeit etwas vntersuchen/vnd gleichwol etliche stücklein setzen/die guten Leutē auch nit vnangenehme sein werden/damit man nur sehe/was hierinnen köndte prestiret vnd geleistet werden/wenn man sonderlichen fleis vnd mühe drauff legen wolt.

Man mus aber hier auch mercken/das zum geköchte viel vnd mancherley sachen gehören/Vnd ist köchē eine grosse kunst/wer sie recht brauchen vnd vben wil oder sol/denn da müssen mancherley Suppen/mancherley Gebraten/oder gekochtes Fleisch/mancherley Würst/gebäckene Füllsel/Würst/Dhle/Butter/Saltz vnd Schmalz sein/Da mus man allerley Wildpret/Gevögel/Eyer/Zugemüse/Fische/Obst/Kese/Fleisch von zahmen Thieren/Pasteten/Tortten/Marzipan/vnd andere sachen wissen zuzurichten/da mus man zu einem jeden ding rechtel vnd bequeme Gefesse nemen/vnd das Feuer recht zu regieren wissen/das ein Essen nicht anbrenne/bleckericht/reucherentent oder sonst stinckend werde/sondern einem jeden seine gebühr zu rechter zeit geschehe/mit zu sehen/abkühlen/abwürsen/auffsieden/abnemen/vnd andern zugehörigen sachen mehr.

Auch sollen die jenigen/so sich zum Kochen wollen brauchen lassen/bald im anfang/wenn man sie annimmet/fleiszig ermahnet werden/das sie mit dem Essen trewlich vmbgehen/vnd alles sein sauber vnd rein halten/vrd gute achtung auff die Gefesse/Wasser

vnd anders/ so darein gethan vnd zugesetzt wird / geben / das nicht fliegen/ Spinnen oder ander Ingeziefer drinnen liege / oder beim Feuer hinein kriechen oder falle. So hab ich auch wol ehe gesehen vnd erfahren/ das man bisweilen aus vnuorsichtigkeit solche Kreutter/ so beim Salat im Garten gestanden / vnd demselben fast ehnlich gewesen/ in den Salat/ Sasse vnd andere Eindunckte gethan/ darvon nach der genießung folgendes fast ein ganzer Tisck voller Leute jämmerlich gestorben vnd umbkommen sein. Derhalben gehöret grosser fleis vnd sorgfältigkeit zum kochen/ auch so gros/ das zu wünschlen were/ das ein Koch oder Köchin vom Herde / oder Töpffen niemals wegfeme: Sintemal ohne gefehr ein böse Menschen zu dem Herde kommen/ das Essen vergiffen/ vnd viel Leute zum tode bringen möchte.

Es haben auch etliche bey dem Kochen sönnderliche Kunst vnd behendigkeiten / als wenn man eine Valerianam oder Baldrian in den Topff wirfft/ darinnen man Fleisch kochet/ so wechset alles zertheilte Fleisch widerumb zusamen/ vñ wird ein einig gros stück daraus/ das man hernach nicht widerumb aus dem Topff bringen kan/ er werde denn zerschlagen. Wenn man Salt vnter einen Topff schütt/ darinnen Fleisch gekochet wird/ so wird das Fleisch balde gar oder mürb / wenns gleich von altem zehen Vieh ist. Etliche werffen auch Glas hinein/ halte aber darfür / dis müsse einem Menschen nicht so gar gesund sein. Wenn man einem Bley in den topff wirfft/ so kan er das Fleisch in dreyen tagen nicht gar kochen / er koche es auch gleich wie er wolle. An etlichen ortern/ da es nicht viel Holz hat/ da kochet man mit Torff/ das gibt gut Feuer/ eine grosse gluth/ vnd gewaltige hitze. An etlichen orten scharret man ein Loch in der Küchen/ legt stroh darein/ vnd zündets an/ darnach setzet man das Essen im Topff / oben sein mit einer stürken zugedeckt/ drein/ vnd scharret Asche umb die Töpffe ombher/ so wird die Asche heiß/ vnd wird das Essen gar schnell vnd plötzlich gar vnd gut. Aber von diesen Künsten zur andern zeit mehr.

Man findet auch an etlichen örtern sonderliche / werckliche / vnd künstliche Gerichte / daruon wir Deutschen nichts wissen / welche von Wanderfleuten fleissig in acht genommen werden sollen. Als in Hispania hat man ein Gericht / Olla potrida genant / da ist allerley / als Fisch / Fleisch / Würst / Eyer / Kuben / etc. beysammen in einem Topff gekochet / vnd darnach alles zuhauff in einer schüssel auffgegeben / ein sehr herrlich köstlich Essen / welches ich ein mal in Schlestien bey einem Vornemen vom Adel / der zehn Jahr in Hispania gewesen / gessen hab. Wie es aber zugericht worden / hab ich nicht erfahren können.

In Dennemarek haben sie ein Gericht / welches sie Gammel mat / nennen / auff Deutsch / ein alt Essen / denn Gammel piger, heisst ein alte Magd / pha mat, nim Essen / etc. / das richten sie auff den Sonntag zu / das es die folgende Woche ein täglich essen sey / welches man als balde / vnd so oft aufftragen kan / wenn frembde Leute kommen. Da ligt in einer grossen Schüssel beysammen / gekochte Schincke / gereuchert Kindfleisch / Hammelfleisch / Ochsenzungen / Würste / vnd andere Speisen mehr. Also haben die Alten Sachsen vmb Lübeck / Hamburg / Rostock / etc. Item / Die Westphalen iren rohen Speck / rohe Schincken / vnd Knappwürste / ihr Beckelfleisch / welches sie so artig zuzurichten wissen / das es eine lange zeit tawret vnd weret.

Wer weiter nachrichtung vom Kochen haben wil / der lese Cornelium Agrippam de incertitudine & vanitate scientiarum, cap. 89. Da der handelt de arte coquinaria : vnd andere Kochebüchlein : Doch wollen wir hernach im dritten Buch ein besonder Kochebüchlein dem gemeinen Nutz zum besten setzen / welches zuvor im Druck nie gewesen / daraus man mehr Besichts von diesen Sachen haben wird.

Das III. Capitel.

Vom Backen.

Brot zu backen ist auch ein sonderliche Kunst / welche
 ihr sonderlich Handwerck hat / so wol als das Kochen: Al-
 lein wir reden allhier vom Backen / das in eine schlechte
 Hausnahrung gehöret. Wenn wir sonst vom Backen rechts-
 schaffen vnd nöthürfftig schreiben solten / müsten wir das ganze
 Beckerhandwerck zuvor ausstudieren / vnd sagen von mancherley
 Kencken vnd Behendigkeiten der Becker / von d' natur vnd eygen-
 schaffe eines jeden Getreyds / Mehls / Kleyen / von der Müllers Zü-
 cke vnd Büberey / von mancherley formen vnd arten der Backöfen /
 Item / des Brods / denn etliches ist rund / etliches lenglicht / etliches
 wie ein Horn / etliches wie ein Rhombus / etliches wird aus Getrey-
 digt / als aus Roggen / Weizen / Gersten / Habern / etliches aus den
 Leguminibus / etliches aus Kleyen / etliches aus Mehl vnd Honig.
 Etliches wird nur ein mal / etliches zwey mal gebacken. Etliches ist
 Beckerbrodt / etliches Hausbacken Brodt / etliches Schiffbrodt.
 Etliches ist gefewert / etliches ungewert Brodt. Etliches wird im
 Ofen / etliches auff dem Herde gebacken / als panis sub cineribus.
 Ascherkuchen / etliches im Mörsel / das man Mörselkuchen nennet.
 So ist auch mancherley Gebecke / man beckt Pfefferkuchen / Birn /
 Kirschen / Opffel / Pflüßte / Pflaumen / Fische / Allerley gute Kuch-
 lein vnd grosse Kuchen / Gladen / Marzipan / Pfankuchen / Pasteten /
 Welsche Sorten / vnd dergleichen viel andere wunderliche ding
 mehr. Aber wir wollen vns in diesem Capitel in solche weitläuff-
 tigkeit nicht begeben / sondern bleiben nur bey dem gemeinen backen /
 wie ein Hauswirth in seinem Hause pfleget zu halten.

Es pflegen aber an etlichen orten das Hausbackene Brod die Becker/an etlichen die Weiber oder Mägde zu backen. Also spricht Samuel im ersten Buch der Könige am achten Capitel: Der König wird ewre Tochter zu Apotekerin / zu Köchin vnd zu Beckerin machen. Es thue es aber nu wer da wölle / so sol er fleissig das Wasser vnd Mehl besichtigen/das nicht etwas unreines darinnen lige: So sol er auch im Kneten oder einmachen achtung drauff geben/wenn ihm etwan ein Haar/ Band / Zwirnsfaden / etc. an der Hand klebend blieb/welches er denn leichtlich fällen kan / das er das selbige heraus neme.

Wer gut Mehl zum backen haben wil/der sol in der Faste/ oder kurz zuuor/weils noch kalt ist/ so viel Mehl vor sein Haus mahlen lassen/das er sich das ganze Jahr mit Mehl behelffe. Sonst wenn mans im warmen Sommer mahlen vnd hinterhalten wil/so wird es in der werme leichtlich mächensent. Denn es kömpt warm aus der Mühlen/ vnd wird warm aufgeschütt / vnd erwarmet darnach also auff einander/vnd vermalmet. Ehe man aber ein Getreydig mehlet / sol mans zuuor durch die Segge lauffen lassen / das der staub/so sonst das Mehl mächensent macht / zuuor heraus kömmet / vnd dem Mehl also nicht schaden kan.

Item/ Wilu ein schön weis Brod haben /so bespreng den Kocken/wenn du ihn mahlen wilst/mit Wasser/ vnd meng in also wol dursh einander/ vnd bringe ihn auff die Mühl / so wirstu schön weis Brod bekommen/sonderlich wenn der Kocken sehr treuge ist/ Allein/die Müller mahlen ihn nicht gerne also / denn sie sagen / die Steine werden ihnen stumpff daruon.

So jemand im Meymonat noch Getreyde auff dem Schut-söllertigen hat/der mus es alle Wochen zum wenigsten zwey oder drey mal vmbbrühren/ oder vmbstechen lassen / sonderlich / wenn es staubicht ist/sonst machts der staub leichtlich mächensent/vnd vnschmackhaffig. Wer Getreydig lang wil ligen lassen/ der lasse es

bald im anfang wenn ers auffschütten wil/ zuuor durch die Fege lauffen/das der staub heraus kompt/ so hat er sich desto weniger/ was böses zu befahren.

Auch pflügen etliche im Christmonat viel hiken nacheinander zu backen/ vnd das Brodt hin zu legen vnd zu verwahren. Denn das Brodt/ so vmb diese zeit gebacken wird/ sol bis vmb die Pfingsten hinaus wehren/ wol ansireugen / vnd im Hause sehr schädlich sein/ vnd schimlet nicht.

Es werffen auch etliche eine Handuoll Saltz in Teig/wenn sie kneten wollen/ sonderlich im Augusto/ wenn das Brodt pfleget zu schimmeln/das sol den schimmel vertreiben. Etliche werffen eine handvoll Kümmel drein / der mache das Brodt wolschmeckend/ vnd sterckt das Häupt.

In Zhevrer zeit/hab ichs offte erfahren/das arme Leut auff den Dörffern diese Practicken gebrauche/das sie Hexel von Rößenen stroh gar klein geschnitten/ vnd dasselbige in der Sonnen abgedörret/ vnd auff den Mühlen/wie einen andern Rößel/sein klein gemalen/ vnd des abgemalenen Hexels zweene Scheffel/ zu einem scheffel Rößenen Mehl genommen/ vnd Brodt daraus gebacken.

Also ward vor wenig Jahren in der Schlesien aus den Deyffeln von den Leuten viel Brodts in der Zheuerung gebacken/ Welche artige weise zu backen/ Keyser Maximilianus Secundus mit einem sonderlichen Priuilegio confirmiret.

Ich werde auch berichte von denen/ die mit Malen/ Backen/ vnd den Vorrath in den Vestungen vmbgehen/das man ein Mehl gar lang/ ja auch wol zehen Jahr / vnd lenger / gut behalten sol/

Wenn man das Korn mahlen leßt / wenn der Wron
dreyer tage alt ist. Dis sey auch also auff dis
mal genug gesagt von die-

sem Punct.

Das

Das IV. Capitel.

Vom Bräwen.

Weil wir Deutschen nicht allenthalben Wein haben/so pflegen wir an statt des Weins Bier zu bräwen/ Darumb es auch Aristoteles vnd Suidas Gerstenen Wein/oder Wein aus Gerste gemacht/nennen. So erfordert es nun die Ordnung/das wir auch etwas vom Brewen oder Bier/ vnd was demselben mehr anhengig/sagen. Das Bier/welches die Egypter erslich erfunden haben sollen/ist ein Franck aus Getreide vnd Hopffe in Wasser gekochet/zur Nahrung vnd auffenthalt des Menschlichen Leibes.

Es schreiben aber die Alten/das man vorzeiten nicht allein von Gersten oder Weizen/wie scho bey vns/sondern auch/wie Hellanicus meldet/von Reis/vnd wie Athenæus meinet/aus Hirse Bier gebräwet habe. So weis ich auch/wol/vnd habe es mit meinen augen offte gesehen/das man von Rocken vnd Habern gut Bier gemacht hat. Zu diesem haben die Alten auch die Blumen oder Häupter von dem Hopffen genommen/Denn weil alles Getreyde/sonderlich aber der Weizen/eine verstopffende Natur vnd Sygenschafft hat/so eröffnet der Hopffe dieselbigen wider: Vnd weil das Wasser imersten Grad kalt vnd feucht ist/so mus ihm der Hopffe/der in secundo gradu, vnd noch etwas drüber warm vnd trucken ist/seine Kälte vnd feuchtigkeit benemen: Das also das Bier zur erhaltung des Menschlichen Leibes gar eine liebliche gesunde Correspondenz vnd verwechselung der Qualiteten bringet.

Man

Man mus aber zum Bierbrennen das aller beste Getreyde nemen/das wol reiff ist worden/ seine volle dicke Körner hat/ das auff gutem Lande gewachsen ist / vnd nicht frembde feuchtigkeit bey sich hat/ Das im treugen warmen Wetter eingesamlet / vnd an bequemen ortern treuge gelegen / vnd recht aufgedorret ist. Das beste Wasser zum Bier /ist Bornwasser/Fließendwasser/Regenwasser/ vnd bisweilen auch das Wasser / das aus den Seen geschöpffet wird/sonderlich/wenns fein lauter vñ rein ist/vnd zu trincken taug. Man nimmet auch wol bisweilen salzige Meerwasser/ oder Wasser die aus den Berckwercken fließen/vnnd eine Metallische art an ihnen haben / oder Kalkichte Wasser / die einen Kalk bey sich haben. Aber es werden nicht gesunde Bier draus. Der Hopffe sol fein liebend sein/ vnd einen guten starcken geruch haben / der wol gelegen / vnd recht verwaret ist / das nicht Lufft oder Regen zu ihm kommen. Dem ein solcher Hopffe bringet gut Bier/eröffnet was verstopffte ist/reiniget das Geblüt/hindert alle fowlung im Leibe/vnd treibet die biliosische Feuchtigkeiten aus. Dieser mus auch recht vnd lange gnug/im Bierbrawen gesotten werden / vnd stehet hierinnen die ganze Kunst des Bierbrawens : Da mus man sehen/ vnd fleißig mercken / wie lang ein jeder Hopffe das sieden leiden vnd ausstehen kan/das er nicht zu roh bleibe/vnd auch nicht mit vbrigem sieden seine natürliche Krafft verliere.

Es mus aber die rechte Kunst des Bierbrawens an einem jedern ort/da es gebrewet wird/gelernet werden/ deñ ein jeglich Land oder Kestier hat seine Eynschafften/ man kan nicht an einem jedern ort/Freybergisch/Orthrendisch/Lorgisch/Bernawisch/Wolisch/Laubnisch oder Breslisch Bier brewen/wenn man gleich Hopffen/Getreyde/ Wasser vnd Bierbrawer her holen lest / der Himmel vnd die Lufft müssen auch etwas darbey thun / nehest G. D. S. So ist auch viel an eines jedern orts maß gelegen / An dem ort gehöret so vnd so viel Scheffel Hopffens / auff so vnd so viel scheffel Getreyde

Getreydes/an einem andern ort nicht so viel/ vnd auch wol mehr. Wenn man die Gerste in die Boddem schüttee vnd begeust/ so mus sie nur drey tage im Wasser ligen / Aber jährige Gerste / die vorm Jahr gewachsen ist / mus vier tage im Wasser stehen / Der Haber nur eine Nacht / das Korn nur einen Tag vnd eine Nacht / darnach scheust oder wechset ein jedes aus nach seiner Natur. Drumb ist Bier brawen grosse kunst / vnd mus durch die erfahrung an einem jeden ort gelernet werden: Auff ein andere weis brawen die Schlesier / auff ein andere die Weisner / auff ein andere die Mercker / auff ein andere die Preussen / auff ein andere die Lieffländer vnd Eurlender / etc. ihre Bier. Drumb kan man nichts gewisses hier vom Bier brawen berichten / Wer da wil / das ein Bier lenger ligen sol / der mus ihm desto mehr Hopffen geben.

Wann die Gerste gar zu thewer ist / so nim ein halbē winspel Gersten / vnd ein halben winspel Kocken / vnd brawe Bier daraus / Allein mercke / das Korn mus nur einen Tag vnd Nacht im Wasser ligen / wie zuuor gemeldet / darnach thue es heraus / so wechsts hübsch aus / dörre ein jedes in sonderheit / den Kocken sonderlich / die Gerste auch sonderlich / vnd wennis aufgewachsen ist / so thue es beides zusamen / vnd laß es mit einander mahlen / etc. Aber doch wird solch Bier im Sommer auch gar leichtlich sawer / es tawret nicht so lange / als das von eitel Gersten gebrawen ist. Im Winter gehets wol hin.

Man mus auch achtung auff die zeit vnd qualitee der Lufft geben / denn wenn man brawen wil / so mus es nicht zu kalt noch zu warm sein / Den wennis zu kalt ist / so gefrewert die Gerste in der boddem / vnd wechst nicht wol / Wennis aber zu warm ist / so schlechte der Sommer in die Fasse / vnd wird das Bier leichtlich sawer. Nach Philippi Jacobi pfleget man nicht gerne mehr zu brawen / denn da beginnet sich immer mehlich die werme zu finden / doch mus man achtung auff die zeit geben / wenn küle Sommer sein / so kan man

wol langsam brawen / Man mag aber mitler weile ein Maß vnder etlichen fertigen / das man nach Laurenti oder Bartholomæi desto eher wider anfangen kan.

Wir solten auch hier weitleufftig von den Bieren schreiben / von ihrer vielfaltigen Krafft vnd Wirkung / so wils die zeit nicht wol leiden / Vnd haben solches andere vorneme gekehrte Leute vor mir gethan / ist auch vnmöglich alle Bier auff einmal nach einander zu erzehlen / vnd notdürfftig zu beschreiben. Wir brauchen hier zum meisten Bernawisch / Ruppisch / vnd Zerbster Bier / Braunschweigische Mumme / vnd Garlebisch. Bernawische Bier seind im anfang nicht sonderlich gut / wenn man sie erstlich bräwet : Aber nach Simonis Judæ werden vnd bleiben sie gut / vnd sind im Sommer am besten / vnd bleiben auch also / bis man auff Michaelis wider bräwet / Sie tawre wol von Martini an bis auff Bartholomæi. Es sind aber Bernawische Bier zimlich hitzige Bier / vnd geben viel dünste ins Häupt / vnd machen leichtlich truncken.

Spandawisch Bier ist fein lauter vnd rein / hat einen guten lieblichen schmack / neeret wol / vnd treibet die Brin / vnd machet sanfft schlaffen.

Ruppische Bier sein zu Ruppin nichts / wenn man sie aber führet / vnd lesset sie wider klar werden / so werden sie gut / Führet man sie noch ein mal / vnd lesset sie wider klar werden / so werden sie noch besser. Im Sommer werden sie leicht wandelbar / Am besten seind sie / von Michaelis an bis auff Pfingsten. Sie neeren wol / vnd behalten viel von der Substanz vnd wesen der Körner / vnd sind nicht bitter / drumb trincken sie auch die Weiber gerne. Vom Zerbster Bier wird bey den Reichen viel gehalten / denn sie sein gutes schmack / vnd neeren wol / Allein wer sich in der Brina nicht richtig befindet / der lasse sie lieber zu frieden / oder trincke sie ja nicht offte vnd viel / Denn sie könnē machē / das die Brin entweder scharff vnd brünstig wird / oder ja sonsten schwerlich vom Menschen gehet.

Weiß

Weil es auch ein sehr kühlend Bier ist/mus man drinnen nicht hart zecken/sonst verursachet ihm einer eine krankheit/oder mus bisweilen ein Becherlein Wein mit zu trincken/das ihn widerumb erwermet. Sie sind am bestē von Elto mihi an/bis auff Johannis/oder auffss lengste bis auff Bartholomæi/ Vnd heben an gut zu werden auff Galli. Braunschweigische Mummie/wie auch das Einbeckische/mögen wol Schwestern mit einander sein/weil sie beyde gute Sommerbier sein/vnd viel Hopffen/auch gleichen schmack/vnd Wirkung haben/Doch ist das Einbeckische am schmack etwas lieblicher: Es seind zwey kühlende Bier/neeren nicht sonderlich/sind dünne vnd subtil/dringen durch/vnd machen die Brinam ganghafftig/füllen das Haupt nicht also mit dünstē/wie die andern thun. Es sind rechte Sommerbier/die auch den Febricitanten angenehme vnd sehr gesund sein. Die Mummie bekömpft aus dem Wasser/daraus sie gebrawen wird/eine kalckische steinichte Materien/das man leichtlich den Stein daruon bekommen kan/Wiewol das Einbeckische auch fast der art ist. Garlebisch Bier erregt leichtlich die kalte neze/vmb des Weizens willen/den sie zu sehr dörren/Daher es auch kömpft das einem sehr darnach dürstet/sonderlich zu Nacht.

Die Brandenburger haben ein Bier/das nennen sie den alten Claus/das es faule schläfferige Leute macht/wie die Alten pflegen zu sein.

Darnach so sein auch etliche andere Bier außershalb der Marck/die auch nicht zuuerachten sein/daruon müssen wir auch ein wenig sagen/doch gar kürzlich.

Zorgisch vnd Belgerisch Bier/sind zwar nicht starke/aber doch gesunde Bier/neeren wol/riechen vnd schmecken wol/vnd stärken alle Glieder. Freybergisch ist ein herrlich/köstlich/gut/gesund Bier/denn es wird mit grossem fleisans guter Gerste gebrawen/vnd gibet viel/aber doch keine subtile dünstē/stößet gewaltig auff/

treibet die Brin / vnd leidet nichts vnreines in jme / Wiewol es aber aus trüben vnfreundlichen Wasser gebrawen wird / wie auch das Wittenbergische / so lassen sie es doch hernach lang / als etwan bey zwe oder drey wochen / nach dem es gebrawen worden / auff der bödem stehen vnd erkalten / da stößets gewaltig auff : Sierührens alle tage mit einer Schupffe wider vnter einander / aber jeßöffter sie das thun / je mehr vnd höher es gieret vnd auffstößt. Darnach bringen sie es erst in die Fasse. Bursisch Bier ist auch ein gut / gesund vnd behümet Bier.

Wittenbergisch Bier / wenns recht gebrawen / vnd materien genug darzu genommen würde / das es nicht so dünne bliebe / were nicht ein böse vngesund Bier : Aber es gehet ihm / wie andern guten Bieren mehr / das ihnen bißweilen der Hals zu lang gedehnet / vnd zu wenig Malz darzu genommen wird.

In Thüringen / welches ein herrlich vnd reich Kornland ist / findet man auch eitel rechte / gute / gesunde Bier / so wol als in der Mark / im Lande zu Meissen vnd in Schlesien / sonderlich aber zur Naumburg / da man ihm denn Gerste gnug / vnd recht gut Malz gibt / vnd mit fleis brawet / darumb neeret vnd wermet es wol / allein das es sehr in Kopff steigt / wenn mans zu viel trincket / das auch die Leute blind voll drinnen werden.

Also haben die Erphorder auch ein gut / gesund / wolschmeckend Bier / das eine schöne farbe / vnd dem Leibe eine gute narung gibt.

In Schlesien werdē sonderlich hoch geachtet / Breslawisch / Laubnisch / Goldbergisch / Strigisch / Schweidnitzsch. Wolawisch Bier ist auch vor zeiten ein gut Bier vnd hochgeachtet gewesen / allein die Leute legen nicht mehr solchen fleis auffß brawen / wie sie vor zeiten gethan haben. Breslawisch Bier / ist ein Weizen stark Bier / das gewaltig nutziret / also / das wer desselben stetigs brauchet / wenig isset / denn man isset vnd trincket von dem Bier / vnd es werden dicke fette Leute darvon / sonderlich die zur fettigkeit geneiget sein.

sein. Wenn mans zu viel trincket/steigets einem gewaltig im kopff/
vnd füllet das Haupt also/ das des andern tages alles mit einem
umbgehet.

Laubnisch Bier/wenns recht gut ist/so ist es ein gesund/wol nee-
rend Bier/ das gute subtile spiritus gibe/ vnd die natürliche werme
sein lieblich vermehret.

Goldbergisch hat man zweyerley/des besten vnd des mittelmef-
sigen/ Das beste mag wol vnter die vornembste Bier der ganken
Schlesien gezelet werden. Denn es neeret/ wermet vnd schmecket
wol/vnd ist fein rein vnd klar/das andere hat nicht so gute Krefte.

Serignisch ist ein trübe Bier/wie eine Leimjauche/vnd schme-
cket schier wie ein Wein/das es auch etliche frembde Leute offte für
Wein getruncken haben. Ist aber ein gesund Bier vmb der terra
sigillata willen/ die da neben etlichen andern edeln gesteynen reich-
lich gefunden wird. Derwegen man auch niemalen oder ja gar sel-
ten erfahren/ das Pestis da regieret hette/ vnd gibe an dem ort seine
gesunde Leut. Denn terra sigillata ist ein edel köstlich gesund ding/
wie die Gelehrten wissen.

Schweidnisch ist auch ein herrlich gut schmackhafftig Bier/
allein das es etwas brandigt schmecket/vielleicht/das sie das Malz
zu sehr dörren.

In Pomern hats auch etliche gute Bier/als Sundisch/ Col-
bergisch/Bartisch / wiewol das ein sehr trübe Bier ist / vnd andere
vielleicht wol mehr/die mir nicht bekandt.

In Polen hats mancherley Weißbier / die sehr gut sein / den
durst stillen/wol neeren/vnd gut geblüt geben.

Preussen hat viel guter Bier / sonderlich aber das Danskiger
Bier/ welches man fast einem Wein gleichen möchte / was seine
gute hitze vnd stercke anlanget/Es hat einen guten schmack/stercket
vñ machet gut geblüt/ vnd bringet einem Menschē eine gute farb/
wenn es messig genossen wird. Man kan mit Danskiger Bier an-

dere geringe Bier stemmen vnd stercken / wenns vnter dieselben gemenget wird / Wer ein gut Fass Dankiger Bier hat / der kan ihm fast ein ganz Jahr Dankiger Bier machen / wenn ers vnter seines menget / denn eine Unke dieses Biers ist stercker vnd kräftiger / denn ein ganz Nößel anderer Gerstenen Bier. Wenn mans aber zu viel brauchet / vnd sich offft drinnen vberseufft / so kans auch einem Menschen viel Kranckheiten erregen / denn es erhitzet das Geblüt / erwermet den Menschen / das er gar roth vnter dem Angesicht wird / bringet Arterische vnd Podagrische Kranckheiten / trieffende augen / crucitates / vnd andere vngelegenheiten mehr / fast wie ein Wein. Vor wenig Jahren ward zu Glogaw in der Schlesien auch ein solch Gersten Bier gebrawen / das dem Dankiger Bier fast gleich war. Ob mans aber noch also da hat / ist mir jeso vn-
bewußt.

Zu Elbing hats auch ein gut Bier / das einen guten schmack hat / vnd dem Menschlichen leibe gar wol dienlich ist.

In Littawen / da hinein nach der Moscau / sols gute Bier haben / allein / das wünderlich damit vmbgangen wird.

Wir müssen auch hier ein wenig von der alten Sachsen Bier sagen : Hamburgisch Bier wird von Weizen gebrawen / vnd vber-
all hoch gehalten / wegen seines schmacks vnd seiner Tugent / denn es neeret wol / gebietet gut geblüt / vnd eine schöne farbe / machet eine schöne / subtile / glatte Haut / wenn man sich damit weschet / verhütet den stein / soluiert vnd lindert den Leib / sonderlich wenns mit Phrischer butter genossen vnd gebraucht wird : Es ist ein sehr gesund Bier / wenn mans mit massen brauchet : Aber hinwiderumb / wenn es auch zur vbermaß gebraucht wird / so machts ein Kuppfern angesicht / den es steiget gewaltig vber sich / vnd bringet dem häupt zu viel nahrung / das die Leute werden / als wenn sie vmb die köpffe gerunsen weren / enzündet das Geblüt / das die Leute vbernatürlich roth vnter dem gesicht werden / vnd endlich eine böse farbe bekommen.

Es verlewert/wenn mans alt werden leffet/leichtlich seine Krafft/
wie denn alle Weikene hier pflagen zu thun.

Nach diesem braven auch die Lübecker ihren Ysrael /der fast
einerley tugend vnd wirkung hat mit dem Hamburger. one das es
schwachen Köpffen dienstlicher ist/denn das Hamburgische. Doch
halten die Weiber mehr vom Hamburgischen / denn von dem Lü-
beckischen/wer die ursach wissen wil/ mag sie von ihnen erfragen.

Lüneburger Bier ist vnsern Bieren allhier etwas neher / am
schmack / Zugent vnd wirkung / ohne das es etwas dünne vnd
leicht ist.

Goslarisch Bier ist auch ein köstlich Bier / schmeckt im anfang
süß/aber wenns elter wird / schmeckt es endlich schier/wie ein Wein/
neeret vnd wermet wol / vnd bringet ein gut geblüt : Man macht
gute gesunde Suppen darvon/ wie vom Wein.

Kostocher Dehl ist auch ein gut gesund Sommerbier / das
man im warmen Sommer trincken kan / darvon die Dennemer-
cker sonderlich viel halten.

Man solte auch hier von der Francken Bier etwas sagen / so
achten die Francken keiner Bier / sie haben Wein genug in ihrem
Lande/so lassen sie auch nicht gerne Bier in jr Land führen / Wie
Iohannes Boëmus 3. lib. 15. cap. meldet.

Das V. Capitel.

Von zugerichtten Bieren.

Noch solte man hier sagen von mancherley Bieren/
die den Namen von Gewürken/so darein gethan werden/
habē/als von Vermut Bier/Salbeyen Bier/Kirschbier/ etc.
So mus ich mich besaren/das Werck möchte mir vnter den wach-
sen/vnd gar zu gros werde. Doch weil ich mir hie vorgenommen/den
Hauswirten zu dienen/so wil ich denselben zu gefallen dieser dinge
nur ein wenig gedencen/vnd inen nachrichtung geben / wie sie der

gleichem Bier/welche ihnen gleichsam eine kleine Hausapotheken sein können/zurichten/ vnd worzu sie dieselbigen gebrauchen mögen/ Denn ob wol andere gemeine Bier dem Menschlichem Leibe nur eine nahrung geben/so sind doch diese zugerichte Bier mehrer theils Arzneyen / damit ihme ein Mensch offmalen nechst Gott von grossen gefehrlichen Kranckheiten vnd Leibes schwachheiten / selber helfen kan.

Man pflaget aber solche Bier zu weilen aus Blumen/zu weilen aus Blettern/zu weilen aus abgetreugeten vnd wolgesauberten Wurzeln/Kreutern vnd Samen zu machen. Denn grüne materialien sein nicht gut zu solchen sachen / sie können den Trancck wegen irer feuchtigkeit leichtlich verderben. Etliche legen nur die materialien in das gebrawete Bier/vnd lassen sie damit gehren. Etliche hengen nur die abgetrucknete Kreuter / Wurzeln / Blumen oder Bletter in die Fasse / darinnen die abgezohrte Bier sein. Etliche kochen nur die materialien in etlichen stüßichen Bieren/bis auff das dritte theil ein/werffen darnach die materialien weg/vnd kochen das andere Bier mit den vor abgesottenen / vnd füllens also miteinander in die Fasz/ Etliche kochen nur schlechte die materialien mit dem Bier/vnd werffen darnach die Materialien weg / vnd füllens Bier in die Fasse. In solchem fall mus ein jeder seiner Landes art gebrauch lernen/denn so mannich Land/so manche suttz/ pflaget man sonst im Sprichwort zu sagen / vnd mus darneben besehen / wie sichs mit der operation dulden vnd leiden wil.

Von den Bieren/ so im heissen Sommer die innerliche hize stillen.

Im heissen Sommer/sonderlich in den Hundstagen / da die eufferliche vnd innerliche hize dem Menschen zum hefftigsten zusehen/das mancher nicht weis/wo er sich vor hize lassen sol / da pflaget

get man bißweilen eine Kanne Braunschweigisch oder Zerbfster Bier zu trincken/die stillen die hitze vnd leschen den durst sehr / allein man mus nicht drinnen zechen oder sauffen/wenn man nicht Wein darneben hat. Auch kans nicht schaden/das solche Leut des morgens früe/weiß sie auffstehē/einē gute trunck rein frisch Bornwasser trincken/vnd des Abends wenn sie zu Bette gehen wollen / wider einen trunck/das kan der hitze zimlich stören vnd wehren. So kan hiez zu auch viel dienen ein Rosenbier / welches die hitze auch sänffiget/den Magen vnd das Herz stercket/vnd kömpt zu hülf den Gliedmassen/die durch die vbrige hitze geschwächet sein: Item/ Ein gut Kirschbier.

Vermut Bier.

Dis pfleget man auch im Sommer zu trincken/bißweilen früe/weil man noch nüchtern ist / als eine sonderliche Arzney. Denn es sterckt den Magen/macht lust zum essen/treibet die bilem durch die vrin ab/vertreibet die verstopffung der Leber vnd Milkes/vertreibet vnd tödtet die Wärme mit seiner bitterkeit/hindert die sewle/fördert die menles, Ist auch ein guter tranck den Febricitanten, vnd Wassersüchtigen/sonderlich wenn die febres beginnen abzunehmen. Item/denen die nicht wol schlaffen können/vnd die da sehr dürsten/denn es leschet den Durst. Es ist auch gut wider die Trunkenheit/Behle sucht/Hauptwehe/stercket das Gesicht/vnd hat viel andere effectus mehr.

Salbeyen Bier.

Salbeyen Bier stercket das Haupt vnd den magen/vnd alle Glieder/die viel Spann oder Sennadern haben/nimpt das zittern der Kniescheiben / vnd anderer Glieder weg/ist gesund der Brust/den Nieren vnd Blasen/treibet die vrin/vertreibet den flüssigen Leib/stercket die wackelnde Zeen / vnd macht das sie fest stehen/fördert die menles.

Das II. Buch Beyfus vier.

Der Weibern ein sehr gesund vier/wie denn auch
der Beyfus das edelste Kraut ist/das die Weiber haben kön-
nen. Denn es ist ein warm vnd trucken Kraut / vnd dienet
wider die Unfruchtbarkeit der Weiber/die von vbriger feuchtigkeit
herkompt / befördert die mensles, stercket vnd reiniget die Mutter/
treibet die Secundinas vnd todte frucht aus/ benimpt das Heupt-
wehe/ zerbricht den Nieren vnd Blasenstein.

Es wird aber das Beyfusvier also gemacht: Nim Beyfus
mit dem stengel eine gute notdurfft / nach dem das Fas gros oder
klein ist/vnd wasche ihn erst/wenn er ja nicht reine were: Thue dar-
zu sichtenene Spehne vom Eischer geholet / ein bar Handvoll Wei-
zen/eine hand voll-Habern/ sampt dem Stroh / also / daß das Fas
von der materi das vierde oder fünffte theil voll werde. Fülle zum
ersten mal gut Bier drauff/das noch jung/aber dennoch vergoren/
vñ lauter worden ist/Las es ligen eine zeitlang/zayffs an/ vñ trinck
daruon. Fülle es wider zu mit allerley Neigen vom Bier/wenn du
wilt/so stößts doch wider auff / vnd wird wider schmackhafftig zu
trincken / vnd je lenger man daruon trincket/ je besser es wird vnd
schmecket. Man kan die stumpffen vnd schalen Neigen nicht besser
anlegen / denn das man ihnen so mißfahre. Wenn du ein stübichen
drey oder viere darnon getruncken hast/so fülle anders drein. Denn
man mus gleichwol das Bier nicht gar abtrincken / vnd darnach
erst ander Bier drauff giessen.

Poleyen Bier.

LBen eine solche Krafft hat auch das Poleyen Bier/
de pulegio, ist auch wol etwas krefftiger vnd stercker / denn
es ist warm vnd trucken im dritten Grad/ vnd hat seine mei-
ste sterck vnd kreffte in den Blettern vnd der Blume / sol auch ein
gesamle.

gesamlet werden/wenns blühet. Es ist wol zweyerley / eines das in den Gärten/das ander das auff dem Felde wechset/es ist aber beydes gut/vnd zur Misset sehr nützlich/sie stercken beyde / vertreiben den Schuppen vnd kalten Husten / stercken den Magen/reinigen die Mutter/fördern die menschen, heiffen zur empfengnus / zubrechen den Stein/vertreiben die Winde/machen lust zu essen/ vnd nemen die innerliche schmerzen der Eingeweide weg. Drumb ist Polopen Bier/ ein gesund Bier.

Ensoybier.

Dieses kan auch vom Ensoybier gesagt werden/den es hat eben diese qualiteit/kraffe/tugent vñ Wirkung/es reyniget auch die Lunge/wie die Alten gesagt haben/ Ad pulmonis opus confert medicamen Ilopus, Item/die Brust/stillet das sausen der Ohren/tödtet die Wärme im Leibe/stillet das Zanwehe/macht eine gute farbe des Angesichts. Drumb hat man das Kraut vor zeiten im Alten Testament sehr hoch gehalten / Denn wenn sich die Leute gereiniget/haben sie solches durch ein Bündlein Isoy thun/vnd sich damit besprengen müssen/ Exod. 12. Leuit. 12. Num. 15. Wie auch Plinius dessen gedencket.

Rosmarinbier.

Das ist ein köstlich / schön / schmackhafftig / krefftig Bier/das die vornemeste Glieder des Leibs/als das Herz/ Gehirn / vnd die Geister stercket vnd erquicket / es ist ein durchdringend Bier/das alle verstopffungen im Leibe wegnimmet/der Weiber zeiten fördert / lust zum Essen macht / den Melancholicis vnd Cardiacis viel guts thut/ Vnd ist dis Bier fast einem wein gleich.

Bier aus Wolgemuth.

Est ein nützlich Bier / denen / die kalte vnd feuchte Kranckheiten haben / hilfft dem Magen dawen / vnd erwermet in vnd die andere innerliche Glieder.

Nelckenbier.

Stercket das Herz / das Gehirn / vnd alle Glieder / sonderlich den Magen / dem hilfft wol zur dawung / ist auch gut vor alle kalte Kranckheiten des Haupts / sonderlich / wenn sie rechtschaffen vnd gut sein.

Lauendel Bier.

Als pfleget man gemeiniglich nur aus der Lauendel Bluet zu machen / vnd stercket gewaltig das Heupt / das marck im Rück grad / vnd die neruen, die dauon entspringen. Es ist ein köstlich ding wider den Schlag / schweren Gebrechen / Gicht vnd Lähme. Sonderlich sollens die Ammen trincken / die da Kinder träncken / so zum schweren Gebrechen geneigt sein / oder denselben allbereit am halse haben.

Lorbeer Bier.

Is wird von den Lorbeern / oder fruchten des Lorbeerbaums gemacht / vnd stercket das Haupt vnd den magen / eröffnet die Leber / zerbricht vnd treibet aus den Stein der Nieren vnd Blasen / machet sehr schwitzend / im bade vnd außhalb des Bades.

Melissen Bier.

Machet aus trawrigen Melancholischen Leuten fröliche Leut / stercket das Herz vnd die lebendigen Geister / vnd ist den Frawen sehr gesund vnd nützlich.

Kirsche

Kirschbier.

In Sommer ist dis ein mützlich Bier / denn dem warmen Magen isst lieblich vnd angenehme / vnd hat eine schöne farb / vnd einen lieblichen schmack / wenn die Kerne mit sampt den Kirschen zerquetscht / vnd also ins Bier gethan werden / so wirds ein durchdringend Bier / das den Harm fortreibt.

Haselwurzbiere.

Ist den Wassersüchtigen gesund / denn es treibet den Harm vnd das wässerige Geblüt / durch die Blase aus. Item / den Gekräftigten vnd Podagrischen Leuten / denn es nimpt den Tartarum, der sich zwischen die Gelencke gelegt hat / weg / das nicht Griechs vnd Stiem daraus werden kan.

Eychelbier.

Eliche pflegen auch Bier mit Eychenen blettern zu machen / welches sehr gut für die rote Ruhr / vnd allerley flüßse des Leibes ist. So dieneis auch wol denen Leuten / die das Wasser schwerlich lassen können / Denn es treibt das Wasser fort / stercket den Magen / Vnd do ein Weib ire zeit zu viel hette / so helts dieselben inne. Wenn auch jemand Blut auswirffet / dem were solch Bier nicht vndienstlich.

Schleembier.

Sat eben diese wirkung / allein das es auch ein kühltrunck mit ist / vnd kan in der hize des Sommers wol gebrauchen werden / allein nicht zu viel / etwan einen trunck nach der Mittags Malzeit.

Hymbeeren bier.

Wogen die brauchen/ die einen hitzigen Magen haben/ vnd bey denen das Essen nicht bleiben wil. Es stillet auch allerley flüsse des Leibs.

Hirschzungen bier.

Dis ist den Melancholicis gut / vnd denen die an der Milch einen mangel haben/ Wie denn auch der Merzwibel Wein solchen Leute sehr dienstlich ist. Auch können sich die wenigen/so das quartansiber haben/ dis Biers gebrauchen.

Wer mit zweiter lust zu solchen Medicinalische Bieren hat/der mag sich aus der Medicorum Bücher erkündigen / worzu ein jeder Kraut Blume/same/Wurzel/ etc. nützlich vnd dienstlich sein/ darauff kan er in ein sonderlich Fäßlein zurichten/ vnd dasselb zu seiner gelegenheit nützlich brauchē. Also machē inē etliche Alantwurzel Bier/vñ kochen sie entwed mit dem bier/wenns noch wärts ist/welches die Mercker süsse Henigen nennen/ oder schneiden sie zu stücklein/bindens an einen faden/vnd hengens also ins Fäß. Item/von brawnen Beihonien/ welches dem Heupt / der Brust vnd den nervis gut ist/benimpt die verstopffung der Leber / vnd den Stein der Nieren/befördert den Weibern ihre zeit. Item/von zerstoffenen Nachandel beeren/die sie hinein hengen/das wider die Giffte dicnet/ vnd wider die krankheiten der Nieren vnd Blasen/treibet gewaltig die menles. Denn die Bier nehmen die art der Kreuter vnd Wurzeln an sich/darumb kan man von den Kreutern leichtlich ein vtheil vom Bier haben. Es haben auch die Alten Deutschen einen guten Kühltrank im Sommer von sawern zerschlagenen Holckspffeln vnd kühlen Brunnenwasser gemacht/wie sie noch wol an etlichen ortern thun/ Das lassen sie in Fäßlein etliche tage nacheinander stehn/darnach trincken sie es mit iren Kindern in der hitze/damit sie inen den Durst sein leschen. Allein wie man von andern dingen

dingen sagt/also heists hie auch/Mas ist zu allen dingen gut. Man pflaget auch den Febricitanten ein Gerstenwasser / von Gerste vnd Wasser zu kochen/welches eine kühlende vnd aufstruckende Krafft an im hat / vnd etwas mit abstergiret. Wenn aber nun die Febricitanten allzu sehr aufgehelliget vnd exiciret sein / thut man grosse Rosinen/Süßholz/ vnd eiliche kühlende Samen darzu / das also das Gerstenwasser nur küle vnd feuchte/ vnd der aufsdörrung recht gerathen vnd geholffen werde.

Auch pflaget man vom Bier eine Loram oder Lurcam / wie es etliche nennen/zu machen/ wie man auch vom Wein eine Lurcke machet/welches der gemeine Man Rosent oder Nachbier/die Griechen ^{deur épi xp} die Latiner secundariam cereviliam oder Loram cerevilia nenne/vnd wird vom hinterstelligen Hopffen vnd Mals gemacht/wenn das Bier zuvor darnon gebrawen / vnd das beste heraus gekochet ist/da geußt man wider wasser drauff/vnd leßts darnon durchlauffen/wil mans aber ein wenig besser machen / so leßet mans Wasser damit sieden. Dieser tranck wird vor das Gesinde gemacht/das es ihnen nur den Durst leschet/aber es hat nicht krafft hinter ihm/vnd neeret vnd wermet nicht wie das Bier/sondern thut nur was des Wassers natur vnd eigenschafft mit bringet.

Das VI. Capitel.

Vom vnterscheid des Bieres.

Es sind mancherley Bier / denn darnach sie gebräwet vnd zugerichtet werden/darnach schmecken vnd wirken sie auch. Es sein bräwnlichte/schwarze oder Birstene/es sein auch weisse oder Weizerne Bier / Die weissen neeren besser / denn die schwarzen / wie denn auch der Weizen besser neeret / denn die Gerste/allein das es süße vnd dicke Bier sein / die etwan verstopffungen der innerlichen Glider/ vnd einen schweren Athem verursachen.

Etlichs

Etliches ist roh vnd nicht wol genug gekocht / vielleicht aus mangel des Holzes/oder das die Bräuer nachlässig sein/vnd nicht recht damit umbgehen / Denn an der siedung des Hopffens zum meisten gelegen. Solche Bier beschedigen den Magen / blehen ihn auff/vnd machen ihn voller winde/machen röthigkeit / schaden den Nieren vnd der Blasen/bringen die kalte neze/ Wie denn auch alle kalt abgegohrne Bier pfflegen zu thun / oder andere Bier / die nicht wol abgegohren haben/oder die Hesen zu langsam bekommen/ oder zu balde in die Fasse gebracht sein. Drumb auch solche Bier selten klar werden. Etliches aber ist recht gekocht/welches geschicht/wenn man den Hopffen zu rechter zeit absieden lesst/nicht zu lang oder zu kurz/sondern eben zu rechter zeit/darnach eines jedern Landes/ ja auch eines jedern Hauses gelegenheit ist.

Etliches sein dicke bier/da viel materien zu ist / als da ist Danziger/Breslisch/ Strigisch/ etc. die neeren wol / drumb gibis auch an denen orien dicke fetze starcke Leut. Etliches aber sein dünne bier/ die nicht so viel materien haben / vnd auch nicht so wol nutziren. Die dicken Bier werden langsamer verdawet/denn die dünnen/ drumb werden sie auch langsamer in den ganzen Leib aufgetheilet. Die dünnen aber werden im Magen bald verendert / vnd in alle Glieder des Leibes aufgetheilet / vnd erregen vnd fördern die vrinam. Mittelmässige Bier aber/ die weder zu dicke noch zu dünne sein/die thun alles mittelmessig. Etliche bier sein noch jung/als die noch geren/oder kaum abgegoren habē/vnd derwegē etw; dicke/oder viel mehr etwas trüb sein/vnd von den Hesen oder Vermen noch nicht gnugsam gesaubert vnd gereinigt / vnd haben noch viel wasser bey sich/die sein dem Magen vnd Leibe vngesund / vnd erregen in etlichen/die nicht starcker natur sind / vnd sie wol vertragen können/bisweilen grosse Kranckheiten. Etlichs aber sind seine alte/faubere/reine/wolschmeckende/vnd durchdringende Bier/welchen

das Wasser vnd die Hefen durch lange zeit entraucht vnd vergangen ist/das sind gesunde Bier/die auch francke Leut sicher vnd mit grossen nutz vnd frommen brauchen mögen.

Etliche Bier haben eine schöne farbe/dieselbige Bier wermen vnd neeren wol/etliche haben eine böse farbe/die haben nicht eine solche erwärmung bey ihnen/wie die andern. Sie bekommen aber ihre Farbe nicht vom Wasser/sondern vom Getreyd vnd Hopffen/denn je mehr die Gerste gedörret/vnd je reiffer der Hopffe ist/vnd je lenger sie mit einander gekochet werden/je eine schönere farbe die Bier bekommen/vnd je wärmer sie auch werden.

Etliche Bier haben einen guten/angeneimen/etliche aber einen bösen vnd vnangeneimen schmack. Etliche sein süßlechtig/die neeren nicht wol/diese säßigkeit aber bekommen sie zu weilen/wenn sie gar zu langsam anfangen zu gehen: Etliche bitterlechtig/etliche scharff vnd sawerlechtig/wie das Fürstenwaldische vnd andere alte Bier pflegen zu sein/etliche sehen vnd schmecken/wie ein trüber Wein/als das Strignische Bier/vnd andere weisse Bier/die gemeinlich/so bald sie ein wenig alt werden/einen solchen schmack bekommen. Solche alte sawre Bier verlesen den Magen/die Nieren/Nerven vnd andere innerliche Glieder mechtig sehr/vnd werden sawer/entweder von wegen ihres alters/oder das sie zu wenig Hopffe haben/oder nicht gnugsam gekocht haben. Es schmecken auch etliche Bier/als wenn sie gefalzen weren/die haben die natur an ihnen/das sie sehr austrucken/vnd den Menschen immer durstiger machen. Dieses sein alles natürliche schmack des Biers/aber sie bekommen bißweilen auch einen andern schmack zufälliger weise/wenn sie nicht recht gekochet/gewartet/oder in vnreine Fasz gethan werden. Denn wenn man das Bier in der Pfanne nicht wol umbrüret/so wirds brandich/oder schmecket Brandensend/wenn man den Rauch in die Pfanne schlagen leßt/so wirds Räuchensend/wie denn gemeinlich pfleget zu geschehen/wenn man

J

stroh

stroh vor Holz brauchet/ als man in Thüringen pfleget zu thun/ oder wenn man zu grün oder Hartricht holz zum bräuen brauchet.

Also hat man auch einen tranck bey dem Bierbräuen / welcher an etlichen ortern die Würke genennet wird / oder süsse Jungbier/ Die Mercker nennens süsse Henicken/ die Latiner Lixivium cerevisiae, das ist / Ein vngelöpft Bier / vnd wird von der ersten Pfanne genommen/ vnd mit Vermen oder Hesen / wenns ein wenig laulich worden/ gestellt/ vnd von Weibern vnd Kindern vmb seiner süßigkeit willen gerne getruncken.

Aber es ist ein vngesunder tranck/ denn es ist ein roh ding/ blehet den Leib/ vnd erregt wehetagen des Bauchs vnd verstopffungen/ ist vndäwlich/ helt die Brin auff/ vnd dehnet das häutlein aus/ darinnen die Leber vnd die Nils ist.

Das VII. Capitel.

Von gutem vnd bösem Bier.

Diese Bier tawern am besten / die guten vnd viel Hopffen haben/ der wol gesotten habe / nicht zu sehr / auch nicht zu wenig/ denn maß ist zu allen dingen gut. Es ist auch viel daran gelegen / wenn man ein Diehr in gute Fass thut/ wenns gute Lufft vnd gute Keller hat / die sein tieff vnd kühl sein. Item/ die Bier/ so in gepichten Fassn ligen / tawern allezeit lenger/ als die in schlechten Fassn ligen/ allein/ das sie leichtlich in den Kopff steigen/ denen Leuten/ die ein hitzig schwach Haupt haben. Böse Bier kommen aus böser vntüchtiger Materien / Gersten/ Weizen/ Habern/ Kocken/ oder Hopffen/ sonderlich / wenn auch böse Brauer darzu kommen / vnd die Materien mit ihren bösen Handgriffen/ vnachtsamkeit/ faulheit/ vnd andern dingen verwarlosen

losen vnd verderben / lassen den Mösch anbrennen / den Rauch hinein schlagen / oder waschen die Fasse nicht rein aus / oder lassens oben offen / das die beste krafft weg rauchet / vnd das geringste vnd kreffigste im Fass bleibet.

Das VIII. Capitel.

Vom Schaum vnd Hesen des Biers.

In diesen zweyen dingen mus man allhier auch ein wenig sagen / denn am schaum pflegen etliche vom bier zu vrtheilen / wenn ein Bier lange Gescht helt / so helt mans vor ein gut Bier. Es hat aber ein Bier zweyerley Gescht oder schaum / Einer kömpt von einer innerlichen vrsachen / wenn das Bier erst gebrawen ist / vnd sehr schewmet / oder giret / vnd ist gleichsam eine Blum des Biers / sein dünne / krause / hefficht / vnd schwimmt oben auff dem Bier / vnd wenn das Bier abgegohren hat / wird er dicke / vnd sencket sich sein mehlich hinab auff den Grund.

Der ander kömpt von eusserlicher vrsach / nemlich / vom giesfen oder rütteln / vnd der vergehet vnd verschwindet endlich. Gerstene Bier haben viel / aber gar einen dünnen Gescht / die Weikene aber wenig / etwas dicke / weißlicht / der kaum das obertheil des Biers in der Kannen bedeckt.

Die Hesen oder Bermen sind ein dick / jrdisch vnd schwer ding / das sich im Bier nider sencket / vnd unten auff den Grund des Fasses setzet / ist von natur warm vnd trucken / vnd auffblehent / wie man sieht an den Bieren / die sie auffstossend machen / vnd an den Zeigen / die sie gehend machen vnd auffblasen.

Daraus pfleget ihn ein guter Hauswirth einen Brantenwein oder Aquam vitæ, vor sein Häußlein zu machen / das er ihn anderswo nicht suchen oder kauffen darf.

Die Hefen die darnach überbleiben/darvon der Brantwein gezo-
gen ist/sind ihm gut zur erhaltung seines Viehes /sonderlich aber
der Schwein/denn sie darnon mechtig wol gedeyen / wachsen vnd
zunemen. Derentwegen auch eiliche Leut ihre sonderliche Nahrung
vnd auffenthalt vom Brandtwein vnd Schweinen haben.

Nun solt ich wol den Hauswirthen auch weiter anzeigen / wie
sie Brandtwein *vinum adustum*, oder *sublimatum* machen/
oder brennen solten/ so wils die zeit jetzt wenig leiden/ weil wir noch
in der materien vom Bier bräuen sein. Doch wil ichs kürzlich vmb
der fleißigen Wirthen willen thun / die nichts gerne verschwenden/
oder vnnützlich vmbkommen lassen. Nim Vermen oder Hefen/
geuß sie in die Blase/mach ein brennend Feuer mit Holz drunder/
vnd habe du ein Holz in der Hand / das ein wenig lenger ist / denn
die Blase/forne etwas breiter/denn hinten/damit rüre die materien
in der Blasen vmb/das es nicht anbrend/bis du sihest/das die Ver-
men oder Hefen in der Blasen wollen überlauffen/ so zeuch eilends
das Feuer vnter der Blasen herfür / vnd legs vor das Ofenloch/
vnd lesche es aus/das es nicht mehr so eine grosse flammen gibt.
Setze den Hut auff die Blase/doch also/ das die Röhre des Huths/
in die andere Röhre inserirt/ vnd gethan werde/ die durch das Faß/
darinnen Wasser ist/ gehet/ verlutir es beydes mit einem Nader/in
Vermen oder Hefen gednckt/vnd setze ein *receptaculum*, oder
Krug vorne vor. Darnach laß es immer mehlich gehn vnd tröpf-
fen/bis du die gute spiritualische materie, alle darvon gezoget hast/
Welchs man also mercken kan/ man lesst ein wenig in ein Schäß-
lein lauffen/vnd geußts ins Feuer / wennes zuscht / vnd nicht mehr
ein blau Brantweinisch Feuer über sich sehret/ so hebe den Huth
wider ab/ geuß dasjenige/ so du im Krüge auffgefangen hast in ein
Fäßlein/ vnd verwahr oben das Spundloch wol / das dir die spiri-
tus nicht evaporiren, vnd die Hefen aus der Blasen in eine thine-
ita usum porcorum, vnd geuß wider andere Vermen in die Blase/
vnd

vnd mache es wie zuuor. Thue es zum dritten vnd vierdten mal/
 bis so lang du so viel von den faecibus colligirest/per distillationē
 das du gnug zum leutern gesamlet hast: Nemblich/ wenn so viel ge-
 samlet ist/ das man mit dem colligirten phlegmate, die Blase
 widerumb halb füllen kan. Als denn schewre die Blase/ den Huth
 vnd die Röhre fein rein aus/ schneide Ingwer vnd Calmus fein
 klein/ das es wird ein klein Duncel schüssel voll/ magst auch wol
 Pfefferkörner/ Cinamey vnd andere Gewürz mit zu werffen/ so
 ferne dir anders geliebet. Sonsten ist an Ingwer vnd Calmus
 gnug. Denn geuß das phlegma aus dem Fäßlein in die Blase/
 schütt die Gewürz hinein/ setz den Huth auff/ vnd verlutire es wol/
 wie zuuor/ vnd gib ihm lunde Feuer vor dem Ofenloch/ setz ein re-
 ceptackel vor/ vnd distilire es hierüber/ bis das beste vom phlegmate
 herüber ist/ welches man auch erföhret mit eingießung ins Feuer/
 ut supra, das ist denn der rechte Brandtwein.

Aber in diesem Werck mus man sich vor zweyen dingen wol
 vorsehen vnd hüten: Erstlich/ das man das Feuer recht regiere/
 das man im inter distillandum ein fein gelinde vnd stetiges Feuer
 gebe/ vnd nicht zu starck/ Denn so bald es zu starck Feuer bekömpt/
 so schiessen die Bermen oder Hesen heuffig zur Röhren heraus in
 die vorlage/ vnd geschicht schaden/ man kans aber daran mercken/
 wenns zu heiß hat/ wenn forne zur Röhren ein Rauch beginnet her-
 aus zu gehen/ so mus man balde ein theil Feuer aufleschen/ oder
 weg rücken/ sonst scheußt die Bermen stuck hernach. Man brauchet
 zum Feuer schlechte Kohlen/ sonderlich wenn man leutert/ weil
 man aber das phlegma samlet/ kan man auch wol klein gehawen
 Holz/ vnd alte stuppen/ stöcklein oder klöcherlein von den Wurzeln
 der Bäume aus den Wäldern/ die fein alt vnd saul sein/ vnd lang
 Feuer halten/ aber nicht leichtlich entbrennen.

Zum andern/ das man der Röhren vnten bey dem Recepta-
 ckel

ckel oder vorlage mit keinem Liecht zu nahe komme: Denn die spiritus sein wie ein puluer/ so balde die das Liecht nur ein wenig erreichen/so bald ensündet sich das ganze ding in der Blasen/ vnd stößet alles auff stücken / vnd kan einen so verbrennen / das er eine weile daran zu klauen vnd zu heilen hat/ wil geschweigen / das als dann auch alles verdorben wird/ vnd alle mühe vnd vnkosten vergebens auffgewand sein. Drumb sol man sich hierinnen fleißig vorsehen/ sonderlich im leutern.

Das IX. Capitel.

Wie man von Weitzen oder Korn/ Sten/ von Maltz
Brandtwein machen sol.

Erstlich / mus man einen Kessel / ohne gefehr von fünf Eymern Wasser heiß machen/ doch das es nicht siede. Darnach neme man einen halben scheffel Maltz / vnd thue es in einen grossen Kübel oder Ehne / vnd giesse heiß Wasser dar- auff/ vnd rühre es vmb/ wie man sonst zum brauen das Maltz pfleget zu rühren. Nachmals neme man das Schrot vom Weizen oder Roeken auch einen halben Scheffel/ rühre es auch/ wie das Maltz/ das es nicht klätericht bleibe / doch das man das heisse Wasser/ auff zwey Eymern ohne gefehr / im Kessel wol sieden lasse / vnd als denn zum andern mal eingegossen / vnd also das Faß fest zugedack / vnd laß es drey stunden stehn. Nachmalen mus mans stellen mit frischen Vermen oder Hesen/ ehe mans aber stellet/ mus es zuuor abgeföhlet werden mit einem Zuber Wasser / oder mehr/ bis es wird/ das es zu stellen sey/ oder diene/ als wenn man sonst Bier stellet. Wann das geschehen / mus mans wider rühren / vnd was klößig/ mit der hand enstwey drucken / darnach mit frischer Vermen gestellet / wie man das Bier pfleget zu stellen / vnd laß es also
zuge-

zugedacht stehen einen tag / zween oder dreye / bis sichs wider sencket. Als denn ist zu merken / wenn man das senige / so eingebracht / wil weg brennen / mus dasselbige widerumb durch einander gerühret werden / damit es nicht zu dicke bleibe : vnd darnach die Blase ohne gefehr bis auff eine halbe spanne voll gefüllet : vnd wenn das Feuer vnter die Blase gemach / vnd das in die Blasen eingefüllet / beginnet heiß zu werden / mus es mit einer Schuppe immer auffgerühret werden / vnd sonderlich vnten auff den Boden / das es nit anbrenne / bis so lange / das man es wil zuschmieren. Die Proba aber / weñ es zeit ist den Helm auffzusehen / ist diese / das man vnten an die schüppen mit der hand fühle / vnd wenn die schuppe oder das Holz damit man umbrüret / so heiß ist / das man die hand daran nit halten kan / ist / es zeit den Helm auffzusehen vnd zu zuschmieren. Wan solches nun geschehen / vnd der Helm beginnet heiß zu werden / so mus man den Ofen voll Holz stecken / vnd mit Rawersteinen vnd Leym gefast sein zu zuschmieren / damit es nicht dicke lauffe : Vnd weil der Ofen 2 Rauchlöcher hat / vñ es zu dicke lauffen wolte / müste man die Rauchlöcher mit steinen zulegen / vnd Asche darumbher streuen. So es aber wil zu mehlich lauffen / mus mans durch die Rauchlöcher etwas wider aufflüffen / bis es beginnet zu lauffen wie ein strohalm / das lauffe also vor sich ohne gefehr in die sechs stunden. Doch ist achtung darauff zu haben / das der Krug oder die vorlage / darein es leufft auch zu rechter zeit werde aufgegoßen.

Von dem das in der Blasen bleibet / haben die Schwein gute Nahrung / vnd werden damit balde fett gemestet / wenn man jnen ein wenig Treber oder Seye vnd Kleyen mit vntermenget. Ist demnach bey dem Brandtenwein brennen allezeit ein doppelter nutz vnd frommen / als nemlich / das man brandtenwein bekömpft / vnd darneben seine Schwein damit erneeren vnd messen kan.

Folget nun von der Leutering : Wenn die drey Blasen voll außgelauffen sein / vnd man dieselbige leutern wil / mus man / wie

wie ich zuvor angezeigt die Blase/ den Helmen/ vnd die küpfferne oder Messinge Röhre/ so durch die tonnen gehet / alles zuvor sein seuberlich vnd rein schewren. Doch ist zu mercken/ weil man die Röhren nicht wol schewren kan/ mus man einen langen stecken nemen/ darumb werck oder Haderlein winden / vnd erstlich die Röhren reinigen/ vnd mit frischem Wasser allwege nachspülen/ so lang bis das Wasser durch die Röhren helle laufft. Wann nun die drey erley rein sein/ so geußt man das lauter Wasser oder phlegma in die Blase/ vnd thut darein eine halbe Mese Sals/ Bibenel einen stiel oder viere/ Vermut einen stengel oder drey/ auch wol Lorbeern oder Wacholderbeeren. Darnach als fort/ ehe man Feuer vnter die Blase mache/ den Helm auffgesetzt vnd zugeschmieret/ vnd als denn Feuer vnter die Blase gemacht/ Vnd wenn der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden/ mus man / so bald es beginnet zu trieffen/ mit Holz vnd steinen gefasset zu sein/ vnd den Ofen zuschmieren: Vnd wenn es zu sehr lauffen wil/ mus man die Rauchlöcher auch zulegen/ bis es leufft/ auch wie ein Strohaln/ vnd leuffet ohne gefehr in sechs oder sieben stunden ab. Wann aber der Wein beginnet schwach zu werden/ mus man wol achtung drauff geben / das es nicht zu viel leuffe. Wann man abgeleutert/ so giesse man das lautere Wasser / so nach der leuterung in der Blasen bleibt/ bald hinweg/ denn es frist die Blasen sehr weg.

Es wird auch Brandter Wein von Weinhesen gemacht/ vnd der ist wol der beste / vnd wird eben so gemacht wie der ander von Bierhesen. Allein da mus man achtung auff den Weinstein geben/ der sich vnten in der Blasen auff den boden setz / das man den mit sonderm fleis colligire vnd heraus neme / abwasche/ treunge/ vnd in die Apotecken verkauffe.

Ziem/ wer sawre oder verdorbene Wein hat / die man nicht trincken kan/ vnd da auch nicht gerne guter Eszig von werden wil/

der

der brenne auch Brandtwein draus / das er ihm zu nutz vnd frommen komme.

Ich mus auch hier noch eines erinnern. Es kan ihm einer von Brandtwein mancherley gebrandte Wein/vnd aquas vitæ machen vnd zurichten / mit Gewürz vnd Kreutern / wie man aus Bier vnd Wein mancherley gemachte Bier vnd gemachte Wein machen kan / daruon droben zum theil etwas gesagt / vnd folgendes weiter sol gemeldet werden / als wenn man Erdbeer / steinbrech / Peterstillig Wurzel / Wegetritt vnd dergleichen mit guten Gewürzen drem wirffe oder henger / das es ihm seine Krafft aufziehe / vnd also Medicinalisch werde / wider den Stein / daruon solten wir hier auch weitleufftig meldung thun / aber es würde des dinges allzu viel werden.

Ein gut Aqua vitæ wider den Schlag.

Um Liliū conuallium ein gut theil / geus eine kanne guten Rheinischen Wein darauff / das der Rheinische Wein oberher gehet / laß in einem Glase wol verstopfft / neun oder zehen tage in einen Keller setzen. Darnach distilliere es in einem Helm / laß denn stehen / biß der Lauendel zukompt / vnd thue Lauendel Blüten darcin ein gut theil. Darnach nachfolgende Würz klein geschnitten / vnd auch darcin gethan / vnd wider in den Keller / wol verbunden / eine woche / zwo oder drey / so lang mans wil stehen lassen / Dann wider distilliert / so wird es recht vnd gut. Folget die Würz / 1. Loth 1. quint. Cardamomen Blumen / 1. Loth 1. quin. Muscaten blumen / 2. Loth Zimmetrind / 2. Loth Negelein / 1. Loth 1. quint. Cubeben / 2. Loth Muscatennuß / 1. Loth Galgan / 1. Loth 1. quint. Ziber.

Diß Aqua vitæ dienet wider den Schlag / wenn sich einer vbel befindet /

befindet/einen Löffel voll getruncken. Item / Für grosse ohnmacht ein wenig getruncken/ vnd den Puls damit gerieben/ ist sehr köstlich.

Ein ander köstlich Aqua vitæ.

R. Negelein/ Ingwer/ Calmus/ Muscatennuß/ Muscatenblumen/ Paryßkörner/ Cardomomen / Zimmetrinde/ Saffran/ Buglossenblumen/ Galgan/ Zuber/ Cubeben/ Langenpfeffer/ Lorbeern ana 1. quintlein/ 2. Loth weissen vnd 2. Loth rothen Zucker: Diese Kreuter alle klein gestossen/ schüttet man in eine steinerne Flaschen/ vnd geußt drauff zwey Nössel Gebrandienwein/ vnd ein halb Nössel halb vom besten Wein/ vnd machet die Flasche mit Wachs dichte zu/ laß es eine acht tage stehen/ doch das mans alle tage zwey mal umbrüret. Am neunten tage mag mans abklären / in ein Glas giessen/ vnd fest zukleyben vnd halten.

Leßlich mus man hier auch mercken / wie man diesen Sublimat oder Brandienwein brauchen sol/ wer kalte Kranckheiten im Magz/ oder andern Gliemassen/ oder des tags durch sehr getrunckē hat/ der mag in morgens/ wenn er auffstehet/ vnd des abends wenn er zu Bette gehet/ brauchen/ wer aber ein schwach Haupt/ vnd eine hitzige Leber hat/ vñ lasse diese sachen zu frieden vnd brauche sie nicht in Leib/ sonst kompt hize zu hize/ vnd mus der Mensch verderben. Sufferlich aber kan er zu kalten Kranckheiten allezeit wol genühet vnd gebraucht werden. Denn er hilfft den Spannadern vnd andern Gliedern so erfroren sein/ vnd zertheilet alle schmerzen/ die von kalten Flüssigkeiten herkommen/ denn er hat eine warme Tugend in im/ vnd weil er ein spiritus ist/ so dringt er ganz schnell in die innwendige Glieder hinein.

Ein Aqua vitæ mit dem besten Zucker vermische/ im Winter ein halb quintlein oder löffel voll/ mit einem bislein Brods gessen/ erhelt das Gehirn vnd die Leber bey guter gesundheit. Sonderlich aber sollen in die gebrauchen/ die ein flüssigen vnd feisten Leib haben. Denn er verzeret die oberflüssige feuchtigkeit/

keit/ vnd der Leib wird von dem Lethargo oder schlaffsucht / vnd vom schlage vnd andern kalten Kranckheiten preservirt. Wer die Füße erköret hat / der schmire sie wol vber einem Kohlsfeuer mit Brandienwein/ ehe sie auffbrechen.

Das X. Capitel.

Vom Bräwen.

Wiewol ich droben gesagt / das die weise zu bräwen in einem jedern Lande vnd ort von den Einwonern mus gelernet werden / So wil ich doch hier anzeigen / was wir allhier zu Berlin für eine art zu bräwen haben. 1. Schütt man die Gerste in eine Butte / vnd lessi sie drey Tage vnd Nacht drinnen weichen / im Winter auch wol viere. 2. Schütt mans auff einen Söller oder Pähne vber einen hauffen / bis es beginnet zu keimen oder zu schieffen. 3. Küret mans immer ein wenig vnd aber ein wenig von einander / bis es an den spizen fein lödicht wird. 4. Wenns genug geschossen oder gewachsen / so bringet mans fein weit von einander / vnd treuget / entweder in einer Scuben / oder in der Sonnen / oder in einem Dörrosen. 5. Mehlet mans auff der Mühlen ein wenig grob / das sich das Mehl darinnen fein außschellet. 6. Lesset man Wasser in der Pfanne darzu sieden / vnd schüttet das gemahlene Malz in die Butten / vnd geust das heisse Wasser drauff / vnd rührets vmb. 7. Schöpffet mans miteinander aus der Butthen in die Pfanne oder Kessel / vnd rührets in der Pfanne oder Kessel wol vmb / das das Malz nicht anbrennet / denn wenns anbrennete / so würde das Bier brandenkend. 8. Legt man Hölzer wie Lattenstück eines neben das ander in die Butthen / vnd Stroh vmbher fein dichte drauff / das das Malz nicht durch das Stroh kan lauffen / die Butthe aber mus ein Loch / vnd einen langen Zapfen vorgestackt haben.

9. Geust man das gekochte Malz in die Butthen / auff das stro /

vnd zapffts abe/vñ schöpffis oder samletis wider in eine andere Butthe darneben Ist des Maltes viel/so macht man noch eine Pfanne oder Kessel voll heiß Wasser / vnd geußts auch darauff / so viel als man Bier haben wil: Wil man gut Bier haben / so geußt man wenig/wil man viel/ aber nicht allzu köstlich Bier haben / so geußt man viel.

9. Darnach/wenn das Bier also gesamlet ist von dem Malz/so geußt man ein wenig darnon in die Pfanne oder Kessel / das die Pfanne erwan das dritte theil voll Bier wird / schüt den Hopffen auch hinein in die Pfanne.

Sol das Bier lange ligen/so nimpt man ein wenig desto mehr Hopffe/ sols aber nicht lang ligen / so nimpt man setner erwan einen Scheffel weniger: vnd rührt ihn zu erst/ vnd lessis darnach miteinander sieden / so lange einen düncket / das es gnug ist welches durch stetiges kosten mus erfahren werden / vnd da mus man fleißig zusehen/das es ja nicht rohhopfficht bleibet.

10. Wenn der Hopffe gnug mit dem Biere gesotten hat/ so folget man nach mit dem andern Bier auff der Boden / vnd geußt die Pfanne vollend voll / vnd lessis damit auffsieden (du darffts als denn nicht mehr vmbriren.)

11. Wenns also miteinander auffgesotten ist / legt man einen grossen Korb mit zweyen stängen vber eine Buttich/vnd schöpffts aus der Pfannen in den Korpff / das sich der Hopffe drinnen wider samlet/vnd das Bier wider klar durchläuffet. Hat man darnach noch mehr geringe Bier/ so schüt man den Hopffen wider in die Pfanne oder Kessel/vnd geußt das geringe Bier auch vollend darauff / vnd lessis auch auffsieden / vnd geußts aber wider durch den Korb/wie zuvor.

13. Wenn lessit mans kühl oder laulichet werden / das es nur wie Sommerlaw ist/ vnd zuklopff die Hesen mit dem Bier/vnd geußts zu zimlicher massen in das Bier/ ist des Biers viel / so nimmet man

man ein wenig desto mehr Hefen / istts aber wenig / so nimpt man desto weniger.

14. Wenns einen tag oder zween / oder drey / auch wol lenger gestanden hat (denn man lessi die Lager Bier wol acht tage stehen) so nimpt man die Vermen oder Hefen oben ab / vnd füllet das Bier in die Fasse. Weñs bald trenck sol sein / so lessi mans nur drey tage beysammen in den Hefen stehen / auff der Buithe / vnd nimpt darnach die Vermen abe / das das Bier lauter wird / vnd füllets in die Fasse / vnd lessis eine acht tage oder lenger (wenns Lagerbier sein) stehen vnd auffstossen. Darnach zapfft mans an / vnd trinckts. Man mus die andern Fasse immer voll halten / oder füllen / das sie nicht wahn ligen / Wil man auch einen tranck vors Gesinde haben / ein Nachbier oder geringe Bier / oder aber einen Kosent / dessen wir auch droben im ende des fünfften Capitels gedacht haben / so schepffe nur frisch Wasser auff die Treber oder Sew zu legt / wenn das beste alles zuuor von der Sew oder Trebern herunter gelauffen ist / vnd laß das auch also mit durchlauffen / wie viel du wilt. Geußt man viel / so wirds gering / vnd heisset denn recht / potus seruorum, daran sich das Gesinde nicht trincken trincket: Geußt man aber wenig / so wirds desto besser. Wil mans aber ein wenig besser haben / das es auch desto lenger tawren vnd wären sol / so geußt mans / so bald es durchgelauffen ist / vnd zu Kosend worden ist / widerumb in die Pfanne oder Kessel / vnd schütt den Hopffen / dadurch das Bier gegossen / vnd damit gefotten ist / auch wider drein / vnd lessis miteinander sieden: Oder wiltu so viel nicht drauff wagen / so laß es nur erwärmen / denn geus es wider durch den Hopffenkorb / wie zuuor das Bier / das der Hopffe im Korbe bleibt / laß külen / vnd stelle es mit der Vermen oder Hefen wie das Bier. Disz pfleget man eigentlich das Nachbier zu heissen / vnd gibets auch etwas theurer / denn den Kosend / der nur schlecht durchgelauffen / vnd darnach bleiben ist.

Nach dem Braven hat man vbrig den Hopffen/ vnd die sili-
 quas frumenti, Treber oder Sewe/ die Hülsen vom Getreidig/
 daraus man Bier gebrauen hat. Was den aufgesottenen Hopf-
 fen anlanget/ der alle seine krafft im Bier gelassen hat/ den kan man
 nicht sonderlich brauchen/ denn das Vieh wils nicht gerne genieß-
 sen. Etliche arme Leute/ die nicht Federn zu kauffen haben/ lassens
 in der Sonnen austreugen / vnd füllens in die Küssen vnd Beute-
 ziehen/ vnd schlaffen drauff.

Die Treber sind eine gute speise vor die Schweine/ Kälbe/ Och-
 sen/ Enten/ Gänse/ Hünner/ vnd ander Viehe / wenn sie an ander
 Essen mit angemenget werden. Etliche Leute haben Trebergru-
 ben in den Brauhäusern/ die sind innwendig mit Ziegel oder an-
 dern steinen aufgefüttert/ darein schütten sie die Treber/ vnd treten
 sie mit füßen vnd andern Instrumenten fein fest ein / das sie gar
 hart auff einander ligt/ vnd gießen darnach Wasser drüber her / so
 bleiben sie gut/ weil ihr ein bißle ist.

Das IX. Capitel.

Vom nutz vnd frommen des Biers.

WEX dieses Franck's gewohnet / vnd denselbigen
 täglich brauchet / der nimmet am Leibe sehr zu/ denn er
 neeret wol/ wie man hieran spüren vnd mercken kan/ das
 die dieses Geiranck's genießen/ gemeinlich wenig essen / vnd star-
 cke Leute sein/ als an den starcken Deutschen zuuernemen. Denn es
 gibt starcke Leiber / sonderlich das Breslawische vnd Danziger
 Bier/ vnd alle die jenige/ darzu man viel Getreidigt nimmet / wel-
 ches man sonst auch im Essen pflegt zu gebrauchen / das also die
 Leute vom Bier zu gleich essen vnd trincken. Auch pfleget man
 sonsten

sonsten das Bier mannigfaltig zur speise vnd Arzney zugebrau-
 chen/denn man machet allerley suppen draus/entweder aus schlech-
 ten Bier/oder wenn man Eyer / Würts vnd andere Sachen mehr
 drein thut/vnd sie damit kochet / Sonderlich wenn Weizenbier
 hierzu genommen vnd gebraucht wird/daraus/die besten Bier sup-
 pen werden. Man macht auch bißweilen ein Gemüse vom Bier/
 wenn man viel Brod drein brocket/oder auff einem Reibeysen rei-
 bet/vnd schüttet Kümmel drein/lests also miteinander zum Brey
 werden / welches man an etlichen örtern eine Grammaticam nen-
 net. Gestoffener Ingwer in warmen Bier genossen nimmet alle
 cruditates vnd Vndäwungen des Magens hinweg. Zynamey
 hinein geschütt/hilfft auch die dāwung des Magens / vnd wenn ei-
 ner seinen Magen mit Wasser trincken sehr verleset hette/ wie biß-
 weilen in heissen Hundstagen geschicht / so bringets ihn auch wider
 zu recht. Krahmkümmel hinein geschütt/benimpt alle winde/ auff-
 blehung vnd schmercken des Leibes / auch die Colicam passionem,
 wenn sie von den winden herkömpt. Wer des tages weit gereiset/
 vnd sich sehr vbergangen hat/ der lege warm Bier auff die Schen-
 ckel/oder wasche die Schenckel damit/das zeucht die Müdigkeit als
 le aus/nicht allein den Menschen/sondern auch den Pferden/ weñ
 sie weit gereiset haben/welches ich von Keutern vnd Kutschen offte
 gesehen. Man pfleget auch an etlichen örtern die Hünner vnd Kap-
 paunen mit Bier zu messen/wenn mans ihnen zu trincken vorsezt/
 oder in Gersten ohs menget: Wie ich denn auch von einem Sau-
 denten gesehen/das er eine Gans mit Dehnischem Weith vnd sem-
 mel sehr fett gemestet. Denn er hatte den gebrochen/das er alle mor-
 gen ein quart Dehnischen Weith mit Semmel essen muste. Wenn
 er sich nun satt gessen hatte/ so brockt er seiner Gans auch Sem-
 mel ein/vnd goss jr Dehnischen Weith drauff/die Gans nam auch
 vorlieb/vnd ward sein fett daruon/aber sie muste hernach die Mal-
 zeit auch desto tewrer zahlen.

Wenn

Wenn man das Angesicht offte mit Weiskbier wäschet/ so bekömpt man ein schön Zell vnd klar Angesicht daruon. Kosent mit newem Hopffen gesotten/ vnd warm auff die Zeene gehalten / benimmt den Zeenen ihre schmerzen.

Die Hefen oder Vermien/ brauchet man zum stellen des biers/ vnd zum brandtenwein/ wie droben gemeldt: So säwern auch die Becker iren Zeig damit ein/ weil es von natur ein auffblehend ding ist/ das das Brod vnd die Semmeln sein gehen / vnd sich auffblehen/ vnd sein luecker werden.

Auch pfleget man mit den Hefen die Kuppferne vnd Messinge gefesse zu saubern vnd fein gleissend zu machen / wenn sie eine weile darinnen gestanden vnd maceriret sein. Der Gescht vnd die Hefen des Biers machen auch eine feine reine vnd glatte Haut/ wenn sie damit besstrichen oder gerieben wird.

Das XII. Capitel.

Vom Essig.

Wenn das Bier gar zu alt/ oder an warmen Orten stehet/ so pfleget Essig draus zu werden. An etlichen örtern kochet man Essig / sonderlich in den Seestädien/ welcher auch nicht böse ist. Drumb wird Essig auff zweyerley weise gemacht: Erstlich wird er von sich selber / darnach so wird er durch kunst gemacht.

Es sol sich ein Hauswirth guter Essige vor allen dingen beflaisigen/ das er desselben nicht allein vor sein Haus gnug/ sondern auch das ganze Jahr durch vnd durch / nicht allein zu Heller oder pfenninge/ sondern auch tonnen weise zu verkauffen habe. Denn er kan hiervon in seiner Nahrung einen steten pfennig haben/ vnd ist
ihm

ihm eben so gut / vnd offimalen schier besser / als wenn er Bier zu verkauffen hat.

Man machet aber den gekochten Eßsig also. Man nimpt Bier vnd feuds/lessets darnach kalt werden / vnd legt Sawerteig vnd geröste Erbsen drein / die etwas verbrand sein / so hat man bald guten Eßsig. Item / Gerste oder Erbsen in einer Pf. innen geröst / bis sie schier schwarz wil werden / vnd in Wein gethan / so hastu in zweyen tagen guten Eßsig / Etliche legen auch am Feuer getreugete Birckene spehn hinein.

Item / Wiltu behende einen Eßsig machen / so nim geröstet Brod / legs in Eßsig / laß widerumb trucken werden: Vnd das thue etliche mal nach einander. Darnach lege diß Brodt in Bier oder Wein / so wirds guter Eßsig. Wenn man etliche stücklein süßsch Gersten Brodt in Eßsig wirfft / so kan man in zweyen tagen einen starcken scharffen Eßsig haben.

Item / Die Körner aus den ausgepreßten Weinbeeren mit starcken Weineßsig zerrieben / darnach trucknen lassen / vnd widerumb mit Eßsig gerieben / vnd trucknen lassen / wie zuuor / vnd solches oft gethan.

Wer auff ein mal viel Eßsig machen wil / der neme ein Eichen Fäßlein / etwan einer halben tonnen groß / vnd thue darein ohne geschr den vierdten theil Eßsig / der da recht gut sey / vnd spünde das fäßlein oben zu / vnd lege es an die Sonne / stosse vnd welcke es zum offtermal umbher / das sich der Eßsig allenihalben sein hinein ziehe / das mus also sieben wochen nacheinander geschehen. Als denn spünd mans wider auff / vnd legt es empor im Hause oder Hofe / das es nur nicht drauff regnet / oder die Schweine umbstossen. Was du darnach rein füllen wilt / Wein oder Bier / das mustu zuuor vber dem Feuer sieden vnd fleißig schewmen / vnd darnach ins fäßlein zu dem Eßsige gießen / doch also / das du nicht zuviel hinein geußt. Denn man mus es offte vnter dem hinein gießen kosten / obs

im Fäßlein noch sawer genug zum Eßig sey / damit dasselbige nicht uermenniget werde sondern starck genug bleibe zu operiren in die eingegossene Materien / vnd dieselbige auch in Eßig zuuerkerten / vnd laß ihn also arbeiten / Wo du aber zu viel hinein geußt / so wird eines mit dem andern verdorben. Man mus auch oben auff dem Fäßlein eine quere hand vom boden / hinten vnd fornen ein Zapffenloch bohren / das er lufft hat / denn die Lufft mus ihn wirken vnd machen / vnd der spund mus mit einem breiten stein zugedackt werden / das nichts hinein falle. Auch mus man haben ein Rührholz / das da gehet bis auff den grund des Fasses / vnd mus es damit alle tage drey oder vier mal umbrühren / vnd mit dem Stein wider zudecken. Wenn nun das also zu gutem Eßig worden / so geuß vom hinterstelligen hernach / bis das Fäßlein gar volle gutes Eßiges wird. So hastu darnach einen guten anfang viel Eßig zu bereiten.

Darnach geuß den Eßig aus dem kleinen Fäßlein in ein gros Fass / vnd laß etwan zwelff quartir / Kannen / oder maß des guten Eßiges in Fäßlein / das du darinnen auch immer mehr machest / wie zuvor / Vnd machs mit dem grossen Fass / wie zuvor mit dem kleinen / vnd mit dem kleinen / wie mit dem grossen. Allein das mustu mit dem grossen Fasse mehr thun / denn man mus der wirkenden Natur zu hülf kommen / thue ins grosse Fass Sawerteig mit gestoffenem Pfeffer gemenget / einer faust gros / vnd Honig auch darunter einen Löffel voll / so wirds balde sehr sawer.

Folgende / wenn auch das grosse Fass also voll worden ist / so geuß das halbe teil in ein ander Fass / das eben so gros ist als dieses / vnd thue ihm allen halben wie mit dem vorigen / so kanstu denn Eßig machen wie viel du wilt. Allein auff das nachfüllen mustu gute achtung geben / das du ihn ja nicht uerfüllest oder zu wenig füllest. Denn wenn er uerfüllet ist / so kan er nicht arbeiten / wenn man ihn aber gar nicht füllest / so verzeret er sich selber vnd verdirbt.

Man

Man darff aber zu solchem Eßsig nicht allezeit guten Wein oder Bier nemen/ wiewol sonst aus der besten Materien die beste forma wird/ aus dem besten Wein oder Bier/ der säwerste Eßsig: Sondern kan auch wol auff diese weile/wie jetzt gemeldet/aus saurem vnd seygerem Wein oder Bier/ das man doch sonst für die Schweine giessen müste/guten Eßsig machen/vnd daruon eine gute Nahrung haben. Hastu nicht Wein oder Bier auff den Eßsig nachzufüllen so nim Regenwasser/das nur gewermet ist/aber nicht gesotten hat. Das macht auch guten Eßsig/ allein es mus nicht so viel Wassers hinein gegossen werden/ als des Weins oder Biers/ Die Eßsigfasse müssen nicht gar voll gefüllet sein/ sondern allezeit etwas wahn oder leer gelassen werden.

Ein andere Kunst guten Eßsig zu machen/

Wim vnzeitige Weinbeeren/ vnd presse sie aus/ vnd seihe sie schön durch ein rein Lächlein oder Gefess/ geuß andern Eßsig darunter/ vnd wenn der drey tage gestanden hat/so seyhe in von dem Lager. Das thue offte/ so hastu allezeit guten Eßsig.

Einen Eßsig zu machen/das ihn einer bey sich tragen kan.

Wim Weisslein/ lege den neun oder zehen tage in guten Eßsig/ vnd dörre ihn darnach an der Sonnen: vnd wener wol gedörret ist/ so lege ihn wider zehen tage in guten Eßsig/ darnach dörre ihn abermalen/ vnd stoh ihn fein klein zu Mehl/vnd schütte ein wenig in ein Glas voll Wein/so hastu einen guten Eßsig. Item/ Nim wilde Kirschen/ ehe sie anfahren zeitig zu werden (wiewol Welsche Kirschen besser sein/ Item/ Maulbeern/ die noch roth vñ vnzeitig sein/ Item/ vnzeitige Weintraube/vñ Eichein/ ehe sie recht zeitig werden/ stoh diese stück alle miteinander

fein klein (sie müssen aber zuvor gedörret werden) darnach geuß einen guten scharffen Eßsig dran / mach ein Zeiglein / kneete es fein nütinander zusammen / mache darnach kleine Röchlein draus / lege sie an die Sonne / das sie fein durre werden. Wenn du nun Eßsig haben wilt / so zerlasse solche Röchlein im Wein / so hastu einen guten Eßsig.

Oder nim vnzeitige / grüne / dicke Weintrauben / zerstoffe sie / vnd geuß allezeit vnter dem zerstoffen ein wenig Weinessig mit drunder / vnd mache also einen Zeig / vnd aus dem Zeige kleine Brodt / lege sie auch an die Sonne / das sie treuge vnd durre werden. Wenn man darnach wil Eßsig haben / so zerlasse man auch eines in so viel Wein / als man vermeinet gut zu sein / so hat man wider einen guten Weinessig.

Einen guten scharffen Eßsig in der cyle zu machen:

W Er behend einen Weinessig haben wil / der werffe salts in Wein / mit Pfeffer vnd sawerteig vermischet / vnd rüre es wol durch einander. Oder wiltu noch behender Eßsig haben / so lege glüende stein / glüende Ziegel / oder glüenden Stahl hinein / oder wirff Nettiichwurkel / oder vnzeitige Nispeln / oder Welsche Kirschen / die noch roh sein / oder rote Maulbeeren / oder vnzeitige Schlehen / oder Pflaumen / oder etliche stücklein eines frischen Gersten Brodes / vnd laß den spunth oben offen. Oder sehe das Eßsigfäßlein vier tage lang in die Sonne / vnd wirff ein wenig Sals darein. Besche hiervon Cardanum lib. 6. cap. 24.

Item / Nim Welsche Kirschen / wenn sie ansahen schön roth zu werden / denn als denn sind sie am säwersten / vnd der vnzeitigen rothen Brambeeren / die allenthalben auff dem Felde wachsen / dörre sie / vnd stoffe sie klein zu puluer / mache mit ein wenig angemengetem

getem Eßig kleine Rüchelein daraus / vnd dörre sie in der Sonnen /
Darnach nim einen Wein / vnd mache ihn warm / vnd thue die
Rüchlein darein / so wird ein guter scharffer Weinessig draus.

Lege grosse Ruchbäumen Wurzel in Wein / so wird guter
Eßig draus.

Item / Seide Wein in einem Rüpffern vnd Messingen ge-
schire / vnd schäume in ehe er sich gesetzt / so wird auch guter Eßig
draus.

Wenn ein Eßig gut ist / vnd wird nicht gebraucht / so verdir-
bet er. Wiltu aber / das er nicht verderben sol / so mustu in absieden
in einem Topff / so bleibet er darnach allezeit gut.

Man pfleget auch bisweilen sonderliche Eßige zu machen
von allerley Kreutern / Blumen / Decren / vnd dergleichen / als Ro-
senessig / den man zur Eindunck sehr nützlich drauchet. Vnd wird
also gemacht / Man leget nur frische Rosen in einen guten scharffen
Weinessig / vnd laß den wein etliche woche drüber stehen / das er den
Rosen die Krafft außzeucht / darnach thut man die Rosen weg vom
Eßige / so hastu guten Rosen Eßig.

Eben also werden die andern Eßige auch gemacht / Legst du
Holunderblät hinein / so wirds ein Holunder Eßig. Hengstu ganze
Pfefferkörner in einem Tüchlein acht tage hinein / so wirds Pfeffer-
essig. Also mache man Poleyen essig / der mehr zur Arhney / denn
zum Essen dienet / denn es ist ein gut betwert Recept wider die Ohn-
mache wenn man Tüchlein oder Schwämlein drein tuncket / vnd
es einem also für die Nasen hest.

Lauendel essig ist gut zu allen Kranckheiten des Hauptz. Also
hat man Erdbeer essig / Hymbeeren essig / Nelcken essig / vnd viel
andere Eßige mehr.

Wie man Feigen essig machen sol / leret Columel. lib. 12. cap.
17. Wie man Meerzwibeln essig machen sol / der zum Wagen
dienstlich / lehret auch Columel. lib. 12. cap. 34. Wie man aus

verruchtem Wein guten Eßsig machen sol/ besitze auch Colum:
lib. 12. cap. 5.

Ich bin berichtet/ Wenn ein Eßsig verderbet/ so sol man nur
Ingwer klein geschnitten drein werffen / so sol er sich wider rectifici-
ren/ besinde es aber im Werck nicht also. Etliche heissen in abgefal-
lenen Weinessig Kappeßwurzeln werffen / so sol er wider zu recht
kommen.

Man kan auch wol süßen Eßsig machen/ wenn man ein Oh-
men scharffen Weinessig nimpt / vnd einen Ohmen des Neuen
Kosts/ wie der von der Pressen kompt/ drunter geußt / vnd rühret
wol vntereinander/ vnd thuts in ein wol zugemacht Fäßlein / das
mit Pech wol verstrichen ist. Nach dreißig tagen mag man in wol
brauchen.

Etliche pflegen auch sonderliche Künste mit dem Eßsige zu
vben/ vnd legen Knoblauch Samen drein/ so wird der Eßsig in
dreyen tagen wider zu Wein.

Das XIII. Capitel.

Von sonderlicher krafft/ Tugend Wirkung/ vnd
Nutz des Eßsiges.

Der Eßsig ist ein sehr nützlich/ köstlich/ herrlich ding
in einer Haushaltung/ denn er zur speise / dieselbige lange
gut vnd schmackhafftig zu behalten / vnd gut zu machen/
sehr nützlich kan gebraucht werden/ vnd hat eine sonderliche / doch
zimliche krafft zu kühlen in primo gradu, vnd auszutrocknen in
tertio gradu. Es wollen etliche Gelerte / das er nicht allein kühle/
sondern auch wermte/ Aber das sein contraria, zugleich kühlen vnd
wermen. Der Eßsig kühlet an ihm selber per se, vnd an ihm selber/
das

das er aber das ansehen hat/als wermet er/wie man sieht an manchem Menschen / der gerne Sawers usset / das ihm bisweilen der schweis ausbricht/das geschicht per accidens, oder zufälliger weise/wie in heißen Hundstagen einem Menschen gar heis vnd warm wird/wenn er gehling vnd viel trincket. Denn die kette treibet die hize/die sonst in Leibe verborgen ist/ heraus in die eufferste Glieder/das die gar warm werden/wie die tägliche erfahrung bezeuget. Drumb wermet der Eysig per se nicht/befindet man aber nach seinem brauch eine werme/so geschichts per accidens, vnd per accidens *περισσως*, wie die Gelehrten wissen.

Darnach so ist der Eysig ein subtil durchdringend ding/das dicke ding klein vñ subtil macht/die dicke/schwere feuchtigkeit zerschneidet vn zerreibet. Drumb hat Hannibal/ als Plinius vnd Plutarchus schreiben/die grosse harte Felse mit Feuer gewermet / vnd mit Eysig also weich gemacht/ als er durch das vnwegsame Alpen Gebirge in Belschland hat ziehen wollen / das man sie leichtlich hat zu stücken haben vnd darnieder werffen können.

So schreiben etliche/das/wenn ein Kieselstein sieben tage in den scherffsten Eysig gebisset werde / so sol man ihn mit den fingern zu Puluer reiben / Vnd wenn man ein Ey drey oder mehr tage in dergleichen starkem Eysig lege / sols so eine dünne vnd weiche schale bekommen/das mans leichtlich durch ein Enge Ringloch stossen könne/Wenn mans aber darnach in warm Wasser lege/ sols wider hart werden.

Also wenn einer geronnenen Blut oder geronnene Milch im Magen hette/der trinck nur warmen Eysig / der zerreibet sie bald wider/Dergleichen solviret auch die Cleopatra ihr Edelgestein im Eysige/Macrob. lib. 3. Satur. cap. 17. Plin. lib. 9. cap. 35. denn die Kelt des Eysiges ist ein disgregativum vnd resolutivum hominum geniorum, wie die Physici reden.

Niem/Wenn man kein Salz hat / das Fleisch vnd andere Speissen lange gut zu erhalten/so brauchet man an seine stat Eysig/ welcher mit allein die speissen in irer güte erhalt / sondern sie auch fein mürb vnd schmackhafftig macht/ wie man sibet an den Kinderrnen Braten/ grossen Vogeln/ vnd andern dergleichen mehr. Wenn die drein geleyet werden: Allein er hat diese Krafft nicht lang/ denn wo man nach etlichen Monaten nicht einen neuen Eysig vbergeussi/ so wird er zum Schleim vnd Koz.

Er hat auch eine zusammenziehende natur an ihm / vnd machet lust zum Essen/ stercket den Magen / verzeret vnd treibet aus die schiltige feuchtigkeiten des Magens / eröffnet des Milches vnd der Leber versloffung / dienet wider die Giffte / stillt den Fluß des Leibes vnd des Geblüts/ ist gesund denen/ so die Schlassucht oder den Lechargum haben / vnd die von sinnen kommen sein / frische Wunden saubert vnd reiniget er / vnd lesset sie nicht geschwellen/ denn er treibet alle schwulst zu rücke. Den Nervis ist er etwas schädlich/wo die auch sein im ganken Leibe / denn er verlegt sie / daher er auch die Zeene stumpff vnd eylig machet/ wenn er ihre Nerven erreichet. Drumb bringet er auch bisweilen grossen schaden/ wenn man ihn gar zu offte brauchet / innerlich in dem Leib/ oder eusserlich/ wenn er nur von aussen auffgeleyet wird/ es sey denn / das man ein wenig Rosenwasser mit vntermenget / oder ein wenig Wein oder Saffran. Sonsten ist er auch gut vor das brechen/ dienet sehr zum Gehöre/ denn er öffnet die genge oder wege zum gehöre/ scherffet das Gesicht. Mit den Metallen hat er eine sonderliche correspondenz/ denn er naget vnd arbeitert gerne in ihnen/ vnd machet allerley farben aus ihnen / als Pleyweiß aus Pley / Grünspan aus Kupffer/ Esur aus Silber. Die Hesen oder das sediment des Eysigs ist gut vor des tollen Hundes/ Crocodilen vnd giftiger Schlangen Biss. Diß sey also hiermit genug gesaget vom Eysige: Wir müssen nun widerumb zum Vier kommen/ vnd denselben Extractat vollend zum ende bringen.

Das XIV. Capitel.

Von etlichen Gebrechen des Biers.

In der Erndte zeit fenget sich das böse Bier an/ vnd wäret schier bis auff Gall/ denn von neuem Malz gefellet/ auch nicht sonderlich gut vnd gesund Bier/ sondern jung/ trüb vnd dick. Denn es hat sich noch nicht gefakt/ vnd von den Heusen gesaubert vnd gereiniget/ vnd hat noch viel der Wässerigen materien/ welche sich alle vertieren/ werns ein wenig liget vnd älter wird. So wernets auch nicht so wol/ als alt Bier/ vñ verursachen Podagriscche Kranckheiten. Drum ist allezeit alt Bier besser/ werner/ durchdringender vnd gesünder/ denn junges/ vnd sol ein hauswirth sich vmb dieselbe zeit mit einem guten trunck Bernawisch/ Zerbester/ Schneberger/ Braunschweigischen/ oder anderm Bier versehen/ das in der hitze wol aufstauwet/ vnd die innerliche hitz des Leibes ein wenig stillet.

Wenn im Sommer/ sonderlich aber im ende Julij/ vnd im Augusto/ das Bier sawer wird/ so nim ein new gelegt Ey/ vnd stich zu rings herum kleine Löchlein mit Nolden hinein/ lege Lorbeern darzu/ ein wenig Hopffe/ vnd Gerstenkörner/ thue es mit einander in ein säcklein/ vnd lege es hinein/ oder heng es nur oben zum spunde Loch hinein/ so wirds nicht sawer/ weil seiner ein tropff ist/ es sey Gersten oder Weizenbier. Oder heng ein new gelegt Ey vnd Auslaub von Welschen Nußbäumen oben zum spunde hinein ins Fass.

Wiltu aber diesem vnrath in der zeit vorkommen/ so nim Rihn/ vnd schneide spentein darvon/ etwan einer spannen lang vnd eines Fingers breit/ vnd wirff sie auff das Bier/ weil es noch ganz warm ist/ das benimpt ihm das Sommerengen ganz vnd gar/ das es zu verwundern ist.

So auch ein Bier auff der Butt oder Bottich sawer worden were/oder sonsten im Fasse/so wirff eine Handvol oder zwo Salk/ vnd eine Handvoll oder zwo Asche hinein / vnd geuß eine Kanne zwo oder dreye Wasser darzu hinein / rühr es vnter einander / vnd verspände es wol/sonst lieffs alles heraus/vnd laß also versauen.

Item/Nim guten reiffen Haber sampt dem stroh/vnd schneid Püschlein/vnd hengs hinein/so stößt das Bier wider auff ein newes auff/ als wenns jung Bier were.

WENN ein Bier wil sawer werden/so nim Aschen von Beyfuß gemacht/zum Eimer eine halbe handvoll/ vnd eine halbe handvoll Büchene Aschen/geuß Bier dran / vnd mische es vntereinander/das es wird wie ein Wüßlein/Dieser Mixtur/geuß darnach etwan anderthalbe Kanne/quart oder maß in ein ganz fuder Bier/vnd rührs mit einem Besen wol umb/laß es darnach ruhen/so wird es sehr lustig zu trincken vnd sein frisch.

Das ein Bier nicht schaal wird / sondern allzeit gut bleibt/ weil man daruon trincket.

WIm vor ein pfennig oder drey Lorbeern/ schele die eufferste haut darvon / henge sie in einem Leinen tüchlein ins Faß.

Oder wenn du ein Faß wilt auffthun / so thue nur Salk in ein Tuch/leg es ober den spund vnd spünd es zu / oder vermach es mit einem frischen Leim also ober dem Salk/so bleibts gut/weil ein tropffe drinnen ist. Denn das Salk ist ein sonderlicher Balsam/der nicht allen Leuten belandt ist.

Oder henge Centauream vnd Pertram hinein / diese zwey Kreuter bewaren/neckst Gott/das Bier vor sawer vnd allen bösen zufällen.

Item / nim vor ein dreyer Hirschjung aus der Apoteken/
Car

Cardobenedicten Kraut vor ein bar pfennige / ein frisch Eye / eine meße Hopffen / eine hand voll rein stroh kurz geschnitten / etwan anderthalbe spanne lang / wirffs alles miteinander oben zum spunde hinein / laß den Bierspünder den spund zumachen / setze es auff den Boden / vnd trinck also daruon / so bleib dir der letzte Trunck so gut als der erste. Man mus aber oben in dem boden ein luffeloch lassen / wenn man daraus lassen wil.

Etliche nemen ein frisch Ey / das an dem tage / daran man ein Faß Bier anzapffen wil / geleet ist / vnd lassens in das Faß Bier hinein sincken / vnd machen darnach den spund oben mit frischem Leim wol zu.

Es stecken auch etliche Pfirschen Laub ins Bier / das befördert die Brin / vnd nimpt die Würme im Leibe weg.

Wenn ein Bier nicht auffstossen wil.

Etliche Bier wollen anfenglich / wenn sie in die Fasse gebracht sein / nicht gerne auffstossen / aber das ist deste erger nicht / denn es werden hernach starke vnd gute Bier / die wol aufstavern. Wiltu es aber auffstossend machen / so nim etwan zwey stübüchen (ein stübüchen helt vier quart / kannen oder maß) desselben Biers / vnd mache es warm / das es nur laulich wird / wie eine suppe / vnd geuß es wider hinein ins Faß / so stößt dapffer auff.

Oder nim nur rein gemahlen Malz / thue es in eine Schaale / geuß Bier drein / rührs durch einander / vnd geuß es also ins Faß / so stößt bald auff.

Oder nim Hesen / vnd thue rücken Mehl drein / mach ein kuelichen als ein Tauben Ey gros / legs in die Brathrohre / laß sein hart werden / wirffs in ein Faß / so erbeuten die Hesen bald / vnd treibts vber sich. Oder henge nur gemahlen Malz in einem Luchlein hinein.

Das sich ein Bier nicht verkeere:

W Im Lundenbletter / Ausbletter / vnd Beyfuß ana, vnd hält so viel Wermut / hengs ins Bier. Oder lege schöne weiße Kiflingstein hinein / aus einem klare fließenden wasser. Wenn sichs aber schon verkeeret hat / so nim heiß Gersten brodt aus dem Ofen / brichs von einander / vnd legs auff den spund / vnd thue das so offte bis es widerkompt.

Wie man ein Bier frisch machen sol.

W Im Bächene oder Birckene Aschen / die fein klein gereden sein / wie viel einer Bier / so viel hände voller Asche / machs dick mit dem Bier / wie ein Drey / darnach geuß es mit dem Bier in das Fasz / rühre es wol vmb / vnd lasse es darnach ruhen / so wirds fein frisch.

Wenn ein Bier nach dem Fasse stinckt.

W Unde etliche Weizenkörner / homines superstitio / si, sagen von fünfß vnd dreyßig Körnern / henge sie in einem Bündel ins Fasz / so wirds wol schmeckend. Oder nim Keinsfahr / ist ein Kraut / Wacholder beer / Heiligen Geists Wurzel / vnd rothe Benedieten Wurzel / ana, vnd vier frische Eyer / heng oder legs alles miteinander ins Bierfasz.

Wenn die Fasz in den Kellern gar zu nahe an der Wand oder an den Mawern ligen / so schmecket das Bier bisweilen gar Erdensig. Drum mus man die Fasse nicht gar zu nahe an die Mawren legen.

Wenn ein Bier durchs führen oder fortbrütigen trübe worden ist.

So nim nur eine Handvoll gebrandtes Salkes/
wirffs ins Wasser/ vnd geuß desselben Wassers/ ein quar-
tir oder zwey ins Fass/ vnd laß vber Nacht ruhen/ so wirds
darnach fein lauter/ vnd lustig zu trincken sein. Man kans auch
einem Wein thun/ che man ihn anzeppft.

Wiltu/ das ein Bier lieblich zu trin-
cken sey.

So henge nur ein halb Pfund rothe Benedicthen
Wurzel mit wilder Salbey darein. Nim ein Beer Wein-
fass/ vnd zeuch Bier darauff/ so bald der Beerwein außge-
schenckt ist/ so nimpt das Bier den schmack des Beerweins an sich/
vnd wird schön/ klahr/ lauter vnd wol schmeckend.

Wer ein Bier wil schön/lieblich/ vnd klahr
machen.

Der neme Salk/ vnd Hesen von dem Bier/ das er
bereiten wil/ vnd schlahe vnd rühre es wol vntereinander/
vnd laß des Biers aus dem Fasse drauff/ vnd rühre es
wol durcheinander/ vnd lasse es darnach ruhen. Darnach fülle das
Fass damit voll (denn es mus im eingiessen ein wenig leer sein/ das
mans umbrühren kan. Etliche thun auch halb so viel Allaun zum
Salk. Doch mus man dieser Wirtur nicht zuviel hinein giessen/
ein quart zu einem gansen fuder ist gnug.

Wie man ein Bier / das grob sawer vnd hertlich ist / gut/
vnd zu trincken lustig vnd lieblich machen sol.

Zerstosß Weizen / vnd vermenge ihn mit Hesen von
demselbigen Fass / vnd schütte es in das Fass / oder henge den
M iij zerstoß

zerstossenen Weizen mitten in das Fass/so wirds hübsch süß. Oder
nim Hopffen vnd drey Eyer zu einem Fuder / klopffs in einander
mit gutem Bier/vnd geuß es ins Fass/Diß Bier wird gut zu trin-
cken/wenns giert.

Wie man ein Bier bald im Brauen sol scharff
vnd wolriechend machen.

NIm ein stück Hartz / vnd wirffs in den Hopffen/
wenn man den Hopffen seud / vnd lass darmit sieden / so
wirds sein frisch/vnd kriegt einen feinen hartzigen schmack.

Das XV. Capitel.

WEil wir nun allerley von der Biernahrung ge-
schrieben / so müssen wir auch etwas kürzlich von der
Bierordnung sagen/wie dieselbige hier in der Chur Bran-
denburg gehalten wird.

Das XVI. Capitel.

Von der Trumckenheit.

Die Trumckenheit / so vom Bier vnd Wein kömpt /
ist ein schendlich böse Laster an einem jedern Menschen /
er sey jung oder alt / man oder Weib / Obrikeit oder Un-
terthan / drumb sol sich ein jederman fleissig darvor hüten vnd vor-
sehen.

I. Denn erstlich / So hats Gott in seinem Wort ernstlich ver-
boten / Jes 5: Wehe denen / die des Morgens frühe auff sind / des
sauffens sich zu fleissigen / vnd sitzen bis in die Nacht / das sie der
Wein erhitze / vnd haben Harffen / Psalter / Daucken / Pfeiffen / vnd
Wein in ihrem Wolleben / vnd sehen nicht auff das Werck des
H E R R N / vnd schawen nicht auff das Werck seiner Hände.
Item / Jes. 22. Joel. 1. Luc. 22. vnd an vielen andern örtern mehr.

II. Darnach so haben alle weise verstendige Leute disß Laster
zum hefftigsten gestrafft vnd getadelt. Augustinus sagt: Ebrietas
est blandus dæmon, dulce venenum, suave peccatum, quam
qui habet, seipsum non habet, quam qui facit, peccatum non
facit, sed totus est peccatum. Die Trumckenheit / spricht er / ist ein
freundlicher Teuffel / eine süsse Giff / eine liebliche Sünde / wer die
hat / der hat sich selber nicht / wer die thut / der thut nicht allein Sün-
de / sondern ist eitel sünde. Ein ander nennet Trumckenheit naufragium
pudicitia & castitatis, einen Schiffbruch aller Zucht vnd
Erbarkeit. Item / Brevem comitalem morbum, Einen kurzen
schweren Gebrechen. Chrysostomus nennets Marrem omnis tri-
sticia, Eine Mutter aller Trawrigkeit. Item / Radicem omnium
ægritudinum, Eine Wurzel aller Kranckheiten / vnd læticiam
Diaboli, Des Teuffels freude.

Seneca

Seneca nennet sie: *Voluntariam insaniam*, Eine willige vnsinnigkeit. Wenn die alten Römer die Trunckenheit mahlen wolten/so mahleten sie einen Knaben/der ein Horn in der Hand/vnd einen gläsernen Kranz auff dem Haupt hatte: Damit anzuzeigen/das Trunckenheit die Leut zu pur lautern Kindern machet/vnd Trunckenhölde können nichts schweigen/sondern lauten vnd klingen allezeit wie ein Horn/wenn drein geblasen wird: Vnd lassen sich düncken/als weren sie gar reich/da doch alle ihr Gut ein gläsern Gut ist/das leichtlich zergethet vnd verschmiltet/wie Butter an der Sonnen.

III. Zum dritten/so ist Trunckenheit ein schädlich Laster/welche den ganzen Leib eines Menschen in allen Gliedern sehr schwächet/vnd verderbet: Denn sie schadet der gestalt vnd schönheit eines Menschen/Proper: lib. 2: *Vino forma perit, vino corrumpitur aetas*, Trunckenheit benimpt einem Menschen seine schönheit/vnd bringet ihn endlich vmb sein leben Sie nimpt einem Menschen alle seine Kräfte/vnd gebietet viel Kranckheiten/denn sie macht flüssige Leut/vnd gibt versach zu viel offenen schäden.

Plinius vnd Avicenna schreiben: Das Trunckenheit bringehengende vnd bleiche Wangen/böse vnd flüssige Augen/harte/wütende schläffe/nächliche vnruh/erschreckliche abschewliche Bnzucht/stinckenden Athem/verderbet die Leber/das Gehirn vnd die Sennadern/daher endlich kommen/zittern der Hände/die Bicht/der halbe vnd ganze Schlag/böse/francke/Podagrische Schenckel vnd Füße/schwindel im Haupt/vntergang vnd verliering des Gedächtnis.

Plinius sagt: *Præmium summum ebrietatis est, ferè rerum omnium obliuio, morsch memoriae*, Der Trunckenheit lohn ist/vergessung aller ding/vnd des Bedechtnisses todt.

Macrobius lib. 1. Somnij, *Comes ebrietatis obliuio est*, Vergessenheit folget der Trunckenheit: Sie verünckelt vnd verderbet das Gesicht. Proverb.

Proverb. 24: Wo ist wehe? Wo ist leid? Wo ist zank? Wo ist klagen? Wo sind Wunden ohn ursach? Wo sind rote Augen? Nemlich/wo man beyim Wein ligt/vnd kömpt aufzusauffen was eingestreckt ist. Siehe den Wein nicht an / das er so roth ist / vnd im Glase so schön stehet/Er gehet glatt ein/aber darnach beißt er wie eine Schlange/ vnd sticht wie eine Otter.

Item/Coelius Rhodiginus lectionum antiq. lib. 19. c. 25
Das ein Mensch/der gar zu viel alte hitzige Wein trincket/ endlich den Schlaf verleiuret/das er nicht mehr schlaffen kan / wie ich selber an einem vom Adel gesehen / welcher des nachts nur ein wenig schlummert/vnd doch alles höret/ was im Hause vnd in der Kammer geschach. Er trieb es auch so gar lange nicht / er mußte endlich in seinen besten Jahren sterben. Denn auff solche verliertung des schlaffes folgen gerne böse Febres/ Unsinnigkeit/ Veraubung der vernunft/vnd letztlich der Tode. Wie denn auch ohne das Vollsäufer nicht lange leben können/Wie die erfahrung bezeuget / das man manchen Truncken vord auff den morgen todt im Bette findet. So sagt man auch sonst im Sprichwort: Multo plures crapulâ, quam gladio mori, Das viel Leute mehr durch freffen vnd sauffen vmbkommen/denn durch das Schwert.

Es ist auch hier diß zu beherzigen/das diß Laster/wenn man es in eine stete vbung bringet/hernachmalen nit kan abgegangen werden//so mus man darnach immer fortfahren in täglichem Gressen vnd sauffen/denn alte gewonheiten sind schwerlich abzulegen/ vnd je mehr einer trincket/je mehr ihn dürstet. Darnach folgen denn Stisten/böse Flüsse vnd Feuchtigkeiten im ganzen Leibe/ böse flüssige Schenckel/die da immer seygen vnd siepern/vnd wenn man ihnen das rinnen durch heilung erwehren wil/ so flueget denn der Vollsäufer auff.

Ach Trunckenheit bringet manchen vmb seinen hals: Musste nicht der volle Zapff Holofernes seinen Kopff in trunckener weise lassen/

lassen/ Jud. 13. Wüste nicht der ehrlliche Man Elytus im Conuiui-
 sein leben lassen/ den Alexander in trunckener weis erstach / Wie
 Seneca Epist. 84. ad Lucilium schreibet. Aus diesen vnd der-
 gleichen vrsachen vnd Historien kan ein jeder vernunfftiger leicht-
 lich schliessen / wie gewaltig diß Laster dem Leibe schadet.

Fürs andere/so schadets auch guten Sitten/wie Seneca sagt/
 Ep: 84. Consuetudine infana durara vitia, vino concepta, etiã
 sine vino valent. Drumb machts auch hohe / weise / verstendige
 Leute zu Narren / Wie Syr. cap. 19. sagt / Wein vnd Weiber be-
 thören die Weisen. Das ist / Die jenigen die billich weis vnd ver-
 stendig sein / vnd andern mit gutem Exempel vorleuchten sollen/
 als da sind Keyser / Könige / Fürsten / Priester / Schulmeister / Fra-
 wen vnd Jungfrauen / Eltern vnd andere mehr / die schwache Leu-
 te leichtlich erzern können. Drumb mußte auch kein Priester im al-
 ten Testament Wein trincken / wenn er in die Hütten gieng vnd
 auffwartet / das er seine Zuhörer recht lehren / vnd mit rechter an-
 dacht beten kund / vnd im Opffern oder andern Ceremonien nichts
 versah / Leuit. 10. Also sagt von Königen vnd Fürsten Salomon/
 Proverb. 31. Gib den Königen nicht Wein zu trincken / noch den
 Fürsten starck geträncke / sie möchten sonst trincken vnd der Rechte
 vergessen / vnd verende. n die Sachen irgendet elenden Leute / wie
 Valer. Max. lib. 6. cap. 2. vom Philippo Macedone schreibet:
 Welcher ein Weib in trunckener weise vnschuldig zum tode ver-
 dammet. Weil aber das Weib jr nichts böses bewust war / vnd ein
 gut Gewissen hatte / so appellirte sie gar höflich vom trunckenen
 Philippo zum nächtern Philippo / welches sie auch wol genos / Deñ
 der trunckene Philippus mußte die Appellation annemen / vnd der
 nächterne Philippus mußte sie widerumb los lassen. Diese vnd der-
 gleichen vrsachen haben auch den Solonem / welcher einer vnter
 den sieben Weisen in Griechenland war / geursachet / das er vnter
 andern seinen Gesetzen auch die Trunckenheit den Obrigkeiten hart
 verbo-

verboten/ vnd nachgeben hat/ das man einen trunckenen Regenten tödten möchte. Also lesen wir auch vom Aschine, vnd Policrate, da dieselben Philippum den König in Macedonien lobten / wegen seiner schönheit/ beredsamkeit/ vnd sauffens/ das er Leuten wol bescheid thun kondte/ Da habe ihr Widersacher Demosthenes geantwortet/ das diß ein schlechte lob sey/ dessen sie wol hetten geschweigen mögen/ Denn schönheit gehöret den Weibern/ Beredsamkeit den Sophisten vnd Philosophis/ Trunckeneit aber den Schwemmen/ denn sich auch ein Schwamb leichtlich voller Wasser ziehen könne. Drumb haben auch die alten Grammatici sein vnd wol gesagt: Vinum dici quasi, venum seu venenum, denn er ist eine böse Gifft bey hohen Leuten/ sonderlich bey denen/ die einen Trunck nicht wol vertragen können. Man sehe nur Loths Historien/ Genes. 19. an/ wie der in trunckener weise eine Blutschande mit seinen eigenen Töchtern begieng: Dā war gewißlich zu erbarmē/ das eben den grossen Man die Trunckeneit vberwinden vnd zufalle bringen musse/ den sonst der Teuffel/ die Welt vnd sein eigen Fleisch vnd Blut nicht bezwingen vnd verfären kunde. Man sehe/ wie schendlich sich Nocha / Genes. 9. enblößet / vnd seinen Kindern ein gar böse ergernis gibe. Summa/ die leidige Trunckeneit ist ein Brunquell vnd vrsprung aller schanden vnd Laster/ denn sie macht einen Menschen vnuerschemet/ vnzüchtig/ leichtfertig/ zornig/ tyrannisch/ etc. Wie auch die alten Vers lauten/ darinnen die conditiones ebriosorum sein kurz vnd rund begriffen sein:

Ebrius atque satur his ecce modis variatur,

Hic canit, hic plorat, hic est blasphemus, his orat.

Hic est pacificus, hic est mulieris amicus,

Hic saltat latus, hic est sermone facetus:

Iste loqui nescit, hic cespitat, ille pigrescit,

Hic est clamorosus, hic est nimium vitiosus.

Disputat hic, villæ per compita cursitat ille.

Hic vomit, ille vorat, sic Bacchi turba laborat.

Man pfleget sonst zu sagen/ Ein jeder Mensch hat einen Narren bey jme/ allein das ihn einer besser bergen kan / denn der ander/ Manchem enewäschet er gar/ mancher lesset ihn nur ein wenig herfür luffen/ sonderlich wenn er truncken ist/ wie der alte Bers im Aristotele lautet :

οὐδὲ τρῶσις τῶν ἡμετέρων κεράννται.

Der Wein nimmet der Menschen suten an sich / vnd offenbaret sie andern Leuten. Drumb sihet man ein seltsames Fasnachtspiel/ vnter trunckenen Leuti/ Quot capita tot sensus. So viel Köpffe/ so viel sinnen/ Einer singet/ der ander weinet / der dritte lachet/ der vierde fluchet / der fünffte betet/ der sechste ist friedlich / der siebende kiefet vnd haddert/ der achte sihet still vnd ist trawrig/ der neunde tanzet vnd ist frölich/ der zehende bulet/ der elffte schercket mit worten/ der zwelffte kan nichts reden/ der dreyzehende schreyet/ plaudert vnd weschet / das vor seinem geschrey niemand kan auffkommen / der vierzehende schlefft/ der funffzehende disputirt / der sechzehende spöteret/ der siebenzehende laufft vmbher / vnd kan nirgend auff einer stellen bleiben/ der achzehende speyet/ der neunzehende frist/ der zwanzigste ist gar ein Narr/ vnd also fortan. Da mus alles herfür/ was ein Mensch sonst heimlich im Herzen verborgen helt/ wie man sagt: Quod est in corde sobrii, hoc est in ore ebrii. Was ein nüchterner Mensch im Herzen hat / das hat der Trunckene im Munde.

Drumb spricht auch Seneca Epist. 34. Gleich wie der gehrende Most im Fass das vnterste zu oberst bringet / vnd bisweilen das Fass gar zersprenget aus krafft der werme/ die darinn verborgē ligt/ also treibet der Wein alles/ was inwendig im Herzen verschlossen ist/ heraus ans lichte vnd lesstis jederman sehen vnd hören. Vnd wie eine volle Saw sehtlich alles von sich gibt / was sie zu sich genomen hat/ also schütten sie auch alle heimlichkeiten mit heraus/ zugleich ihre vnd anderer Leute heimlichkeiten / die ihnen vertrauet sind.

Niem/

Item/Sprach spricht/ cap. 32. Die Ehffe prüfet das gelötet
Eysenwerck / also prüfet der Wein der Frewlen Herzen/wenn sie
truncken sind. Item/ Die Trunckenheit mache einen tollen Nar-
ren noch töller/das er trotz vnd pochet/bis er wol gebleuet/geschla-
gen vnd verwundet wird. Hof. 4: Hurerey/Wein vnd Most ma-
chen Narren.

So machet nun Trunckenheit tolle Leut/ die manchmal /wie
törichte Hunde/erschlagen werden/das man also recht saget: Ignē
in gremio gestat, qui alsidue utitur vino, Wer gerne Wein
säuffet/der treget eitel Feuer im Dusen.

Heber gehören auch die zweene schöne Sprüche /einer des
Augustini/der ander des Ambrosij. August: ad Iulianum Comi-
tem Epistol: 3: Sicut piscis, cūm avidas fauces profert ut de-
glutiat escam, repente hamū intra fauces reperit: Ita & ebrius
in traneum in se suscipit inimicum. qui cūm intraverit, mox
impellitur ad omne opus nefandissimum, & sic homo ratio-
nalis ut irrationale capitur, Man kan einen Menschen oder voll-
säuffer fangen/wie einen fisch/oder ein ander vnvernünftig Thier.
Denn wie ein hungeriger Fisch nach einer Speise schnappet /vnd
wenn er die ergreiffet /so bestecht ihm der Angelhaken im halse/
vnd er ist gefangen: Also nimmet eine volle Flasch ihren eigenen
Feind zu sich in Leib/denn so bald Wein vnd Bier hinein kommen/
so balde reizen vnd treiben sie den Menschen zu allem bösen.

Ambros: in lib. de Patriarchis: Sanē diximus ebrietatem
vitandā, per quam crimina cavere non possumus. Nam quæ
sobriū cavemus, per ebrietatem ignorantes committimus. Ne-
sciunt quid loquantur, qui nimio vino indalgent, jacent se-
pulti. Ach man sol vollsäuffen meiden/ denn trunckene Leut thun
vnwissent/dafür sie sich sonst fleissig hüten /wenn sie nüchtern
sein/Sie wissen nicht was sie reden /lügen da/ als todte Leut /vnd
sind gar nichts nütze.

Ich mus hier bey diesem Argument noch eines vbelß gedencken/welches vom vollsauffen herkompt/das auch guten sitten vnd der Nahrung sehr schadet / Denn mancher kan wol an sich halten/wenn er nüchtern ist/Aber wenn er voll ist/ da kan man ihn zu allem bereden/da krieget man von ihm/ was man nur immer haben wil/ Hunde/Kosse/Büchsen/etc. Solche Leute können nimmer auff keinen grünen Zweig kommen/ sondern müssen endlich verarmen/vnd zu Bettlern werden/wo sie ihre Trunckenheit nicht abgehen.

Fürs dritte/So schadet das Vollsauffen auch dem guten gerücht/vnd guten Namen eines Menschen / denn volle Flaschen haben kein ansehen bey andern leutē/sondern sein in grosser verachtung/man helt sie schlecht vor Narren/wenn sie auch noch so hoch vnd ansehnlich weren. Vnd dienen zu keinem Ehrenstande / können in kein Regiment gebraucht werden/weder im Geistlichen/nöch im Weltlichen/nöch im Hausregiment. Cicero ein Bürgermeister zu Rom/vnd der beredestē Männer einer/so semals in der Welt gewesen sein/der hatte einen Sohn/der künde auff einen Trunck fast zwey stübichen aussauffen/drumb bekam er einen Namen/ das man ihn Bicongium nandte. Der Keyser Syberius ward wegen seines sauffens Biberius, der Claudius Caldius, der Nero Mero genant/dieser schandstecck wird einem wegen seines vnßihen sauffens angehangen/vnd den behelt man darnach wol/weil man lebt/ ja nach dem Tode vollend/weil die Welt stehet. Vnd also bekommen darnach die Feinde gelegenheit zu schmeiben / Wie Syrach saget cap. 19. Folge nicht deinen bösen lüsten/sondern brich deinen willen/ Denn wo du deinen bösen Lüsten folgest/so wirstu dich deinen Feinden selbst zum spott machen.

Fürs vierde so schadet das vollsauffen der Nahrung vnd auffnehmung eines Menschen/ Wie Syrach sagt cap. 19. Sey nicht ein Prasser/vnd gewehne dich nicht zum schlemmen / auff das du nicht zum Bettler werdest/ Vnd wenn du nimmer Gelt im Seckel
hast/

hast/auff Bucher nemen müßest. Ein Arbeiter/der sich gerne vollsäußet/der wird nicht reich/Vnd wer ein geringes nicht zu rath helt/der nimmet für vnd für ab.

Vnd Salomon Proverb. 23. Sey nicht vnter den Säußern vnd Schlemmern/denn die Säußer vnd Schlemmer verarmen/vnd ein Siebenschläffer mus zurissene Kleyder tragen. Ein Exempel hat man am verlohynen Sohn/Luc. 15.

Fürs fünffte/so schadets der Seelen. Denn wie ein Vogel/der mit Wasser begossen ist/nicht ober sich fliegen kan/sondern immer vnter sich sellet/also gehets der armen Seelen auch/wenn sie zu sehr mit Bier vnd Wein begossen wird/so kan sie nicht vbersich gen Himmel fliegen/Sondern mus vnter sich in die Helle fallen. Drum vermanet Christus rech./Luc. 21. Das man sich wol vorsehen solle/das vnser Herz nicht beschweret werden mit Trinken vnd sauffen.

I V. Zum vierdten/Weil wir droben gesagt/das Gott diese Laster hart verboten hat/so sündigen nun die Schwelger vnd Nachsäuffer auch/sonderlich wider Gott vnd sein heiliges Gebot. Zun Eph. 5: Säußet euch nicht voll Weins/daraus ein vnordentlich wesen folget: Wider sein Edel Geschöpff vnd Creatur/Bier vnd Wein/die Gott zum auffenthalt vnd erquickung Menschliches Leibes geschaffen vnd geordnet hat/die werden von ihnen zu sonderlicher schmach vnd vnchren Gottes gemißbraucht/ohn alles gebete vnd dancksagung/vnd machen also das Gott vnd seine Kirch von den Heyden vnd Gottlosen gelestert vnd geschmecket werden. Fürs dritte/so sündigen sie auch gröblich wider ihren Nechsten/denn sie wider seine willen vnd ober sein vermögen zum sauffen vnd bescheid thun/mit aller gewalt nötigen vnd zwingen/vnd werden also Mörder/nicht allein ihres eignen/sondern auch ihres nechsten Leibes vnd lebens: Thuns auch bisweilen zu dem ende/das sie seine heimlichkeiten diebischer weis austundschaften vnd erfahren wollen.

Über

Über welche Leut der Prophet Habacuc Ach und wehe schreyet/
Cap. 3. Wehe dir/der du deinem Nechsten einsehenkest / vnd mis-
schest deinen Grimm darunter / vnd machest truncken/ das du seine
Schame sehest/ man wird dich auch sättigen mit schand für Ehre.
So sauffe du nun auch / das du daumelst. Denn dich wird umbe-
ben der Kelch/ in der Rechten des HERRN / vnd must schendlich
speyen für deine herrligkeit.

Item / So sündigen Vollsäufer wider ihren Nechsten in
deme / vnd dadurch / das sie andere Leute mit ihren schwelgen sehr
ergern / vnd manchen frommen Menschen / der sich sonst wol sein
lebenlang nicht vollträncke / mit ihrem Exempel so verfahren / das
sie demselben auch nachfolgen / vnd mit ihnen zum Teuffel fahren.
Wie Syrach 10. sagt / Wie der Regent ist / so sind auch sein Ampt-
leute / Wie der Rath ist / so sind auch die Bürger. Was aber man
Christus von solchen Leuten helt / die andern ergerlich sein / das wir
stu finden / Matth. 18. Wehe der Welt der Ergernis halben / etc.

Weiter so sündigen sie auch in deme wider ihren Nechsten/
das sie in einem Tag vnd Nacht viel herrliche köstliche Essen vnd
Geträncke vnnützlich / vnd mit grossen verderb Leibs vnd der See-
len durch den Kragen vnd Magen jagen / darvon man viel armen/
dürfftigen / francken / betrübten vnd angefochtenen Leuten zu hülf
kommen / vnd sie in ihren Engsten mit einem Labeträncklein oder
bisleiner quicken vnd erfrischen köndte : Das wird ihnen / als denen
es sonderlich vnd vornemlich gehöret / diebischer vnd bübischer weis
entwendet vnd enkögen / vnd ins Teuffels namen vnnützlich ver-
schwendet vnd weggebracht. Solche Leut werden am Jüngsten
Tag ein schwer Brithail bekommen / Gehet hin von mir ihr Ver-
fluchten in das ewige Feuer / das bereitet ist dem Teuffel vnd sei-
nen Engeln / Denn ich bin hungerig gewesen / vnd ihr habt mich
nicht gespeiset / Ich bin durstig gewesen / vnd ihr habt mich nicht ge-
träncket /

trencket/ etc. Denn es wird ein vnbarmerhertzig Gericht vber den gehen/der nicht barmherzigkeit gethan hat/ Jac. 2.

V. Zum fünfften/ So sol man sich auch für Trunckenheit hüten/ vmb Gottes Zorns vnd straffe willen / die der Trunckenheit auff heissem fusse folgen. Denn Gott straffe die Trunckenbolden/ Erstlich/ hier in diesem gegenwertigen Leben/ mit vielen Kranckheiten/ vnd letztlich mit dem Tode. 1. Cor. 11. straffet S. Paulus das Bollsauffen/ die verachtung des Nächsten / vnd den Mißbrauch des Abendmals / Vnd spricht darnach weiter / Darumb sind auch also viel schwache vnd Krancke vnter euch/ vnd ein gut theil schlaffen: Denn so wir vns selber richteten/ so würden wir nicht gerichtet. Also müssen offte vmb dieses einigē Lasters willen ganze Königreich zu grunde vnd zu boden gehen/ wie denn Gott vmb der Vnzucht/ Fressens vnd sauffens willen/ ganze fünff Königreich mit schwefel vnd Feuer vom Himmel verzeret/ vnd sie leibhafftig zum Teuffel in Abgrund der Hellen fahren lies/ Genes. 19. Ezech. 16. Vnd Jes. 5. spricht Gott/ Wehe denen die des Morgens frühe auff sind / des Sauffens sich zu flaisigen / etc. ut supra, Darumb wird mein Volck müssen weg geföhret werden/ vnuorsehens/ vnd werden seine Herrlichen hunger leiden/ vnd sein Pöbel durst leiden/ etc.

Darnach so straffet sie auch Gott mit ewigen straffen/ 1. Corinth. 6: Kein Trunckenbold sol das Reich Gottes erben. Wie man siet am reichen Forbergoman/ Luc. 12. Der sagte: Nun is vnd trinck meine liebe Seel/ du hast einen guten Vorrath auff viel Jahr/ Aber er must vnuorsehens die folgende Nacht sterben/ Wie denn Gott heute zu tage manchen Trunckenbold sich in trunckener weise lesset zu tode fallen/ lesse ihn erstechen/ den schlag rühren / vnd in seinen Sünden sterben.

Da kan nun mancher leichtlich erachten / wie ein solcher darnach fahren mus. Hicher gehöret auch das Exempel des Reichen Mannes/ Luc. 16.

Erhalten so wachet auff ihr Trunckenen/ vnd weinet/ vnd heulet alle Weinsesser vmb den Most / wie Joel cap. 1. vermanet / Thut Busse/ vnd lasset ab von ewrem Vollsauffen/ das jr ewreige sundheit/ Nahrung/ Geld vnd Gut behaltet / vnd der zeitlichen vnd ewigen straff Gottes entrinnet vnd entwerdet / Das Helff vns allen der Son Gottes Jesus Christus/ **A M E N.**

Diesen Punct von der Trunckeneit hab ich mit besonderm fleis in diese Haushaltung mit setzen vnd einuerleiben wollen / die weil dis schendliche Laster in allen Heusern/ sonderlich wenn Hochzeiten/ Kindteuffen/ Kirchmessen/ Collationes vnd andere zusammenkunfften sein / bey vns Teutschen so gewaltig geübet vnd getrieben wird/ damit man denn Gottes zorn vnd vngnade vrsachet/ das er seinen segen endlich von einem Hauswirth ganz vnd gar weg nimmet/ das ein Man in seinem Hause nimmermehr zur Nahrung/ vnd einem ehrlichen auffnemen kommen kan: Damit man sich ja des vbrigen sauffens vnd fressens eussere vnd enthalte / dar auff endlich ein vnordentlich wesen/ allerley schande vnd Laster folgen müssen/ vnd zu jeder zeit dahin trachte / das ein Hauswirth/ so ferne er anders glück vnd segen zu seiner Nahrung haben wil / in Gottes huld vnd gnaden bleibe/ so wird seine Nahrung wol fortgehen/ vnd er wird mit den seinigen seliglich leben vnd sterben können.

Wn mus ich auch ein wenig von der bösen Welt tücke vnd griff sagen/ wie sie bisweilen einander truncken machen wollen/ vnd wie man der Trunckeneit widerstehen sol: Nicht aber der meinung/ das man das böse thun/ oder demselben folgen / sondern das man sich dafür hüten/ vnd das böse meiden sol.

WENN bisweilen die Bierbrüder einander kalde truncken machen wollen/ so thun sie Thierwasser in Wein.

DIs thun bisweilen auch vornehme Leute den Bawren vnd
Fuhr

Fuhrknechten vnd Kutschen in ihren Hochzeiten/das sie sie desto ehe gelosen/ vnd zu Bette bringen. Denn man schlefft sehr darnach. Doch mus man des Gliederwassers necht zuviel drein thun / sonst ist es dem Menschen schedlich.

Item/ Wenn man in eine Tonne Bier ein halb nössel Bran-
tenwein geußt/ vnd leßt es damit gehen so machts auch bald trun-
cken.

Wer mit Vollsäußern ombgehen mus / vnd von ihnen zum
sauffen gezwungen wird/ er esse nur bittere Mandelkern / so wird er
nicht truncken/allein das offt vrinam reddiren mus. Item/ brau-
che oleum sulphuris.

Oder nim Rothkohl Samen/zerreibe ihn/ vnd geuß einen löf-
fel voll bitter Mandelöhl daran, rühr es omb/ vnd trincks also hin-
ein. Das Oehl schwimmet oben im Magen / vnd helt die vapores
oder dänste auff / das sie nicht hinauff in den Kopff steigen/ vnd
truncken machen können.

Dieses thut auch magisterium per larum, wenn man des-
sen ein wenig trincket/wenn man truncken ist / so schlegts die vapo-
res/die sonst hinauff in den Kopff steigen/alle vntersich/ vnd wech-
ret der Trunckenheit.

Bartholom: Anglicus schreibet lib. 16. cap. 35. daß das E-
delgestein/Dionysius genant/ vor die Trunckenheit gut sein sol.
Dih schreibet er auch von Vermuth / lib. 17. cap. 12. wenn man
nüchtern Vermut hier trincket.

Item/vom Athice oder Adlerstein lib. 16. cap. 39. So sol
auch Myrenblüte/Myrrhen vnd zertruckte Raute gut dafür sein.
Eiliche trincken frühe nüchtern Milch oder Wasser einen Trunck
oder drey/wer vom Wein oder sonst truncken gewesen/ vnd ihn des
andern tages dauon sehr vbel ist/das ihm auch eine ohnmacht zu-
hanget/der trincke nur warmen Wein.

Ich weis einen guten Theophrastiner / der allezeit / wenn er im Wein zu hart gezechet / auff den abend / ehe er zu Bette gieng / einen guten trunck frisch Bohnwasser trüncke. Wenn auch ein trunckener Mensch des Abends / ehe denn er zu Bette gehet / quittenbrod isset / sonderlich / da Cubeben / Fenchel / Anys / vnd andere Sachen innen sein / die den Magen schliessen / so schleust sich der Magen / vnd thut einem folgendes tages früe das Heupt nicht wehe.

Das beste Remedium wider die Trunckenheit ist / wenn sich einer brechen kan / denn dis bringet alles vbrige vñ böse aus dem Magen: Wer sich aber nicht brechen kan / der trincke Rosent oder kalt Wasser / wenns nur der Magen leiden wil / denn diese ding lindern des Weines hitzigkeit / vnd hindern die völligkeit / Darnach sol man sich zu Bette legen / wol ausschlassen / vnd das hinterstellige im Magen durch des schlaffes werme vollent verfochen vnd verdewen.

Etliche wollen den Trunck austaußen / oder austanken / etliche haltens für ein gut Recept / wenn man des folgenden tages wider ansehct zu fressen vnd zu sauffen / richten aber damit wenig aus / vnd thun ihnen auff diese weis mehr schaden denn frommen: Wenn aber der Leib zuuor vom vbrigen fressen vnd sauffen erlediget / vnd darnach ein wenig exercirt vnd geübet würde / möchte es einem vielleicht etwas mehr frommen. Etliche trincken des morgens Brantenwein / vnd wollen damit die cruditates ventriculi weg bringen / aber ein eingemachter Ingber were besser: Denn ein spiritus entzündet den andern / vñnd wenn Feuer zu Feuer kömmet / so macht man vbel erger / Denn man wil an einem ort heilen / vnd schadet an andern zweyen vnd mehr örttern viel mehr. Der eingemachte Ingber bleibt im Magen allein / vnd verrichtet darinnen / was er zuuerrichten hat. Wenn des morgens oder in der Nacht sehr dürstet / der esse ein gut Wassersüplein oder ein süplein von gerungen oder dünnen Bier gemachte.

Wer nicht balde oder leichtlich truncken werden wil / der esse
nicht

nicht viel vnter dem trincken / denn das Essen im Magen helt die
 austheilung des trancks auff / das das getränk nicht so balde zur
 Blasen kommen / vnd seinen ausgang haben kan.

Fürs ander / So mus er auch im anfang nicht zu girig sein auff
 den Trunck / vnd zu gehling ein Glas oder etlichs nach einander
 in sich gießen / wie etliche pflegen : Denn gehlinge sprünge sein nicht
 gut / vnd wer den andern jaget / der mus selber mit lauffen / vnd wer
 balde vber einen hauffen in sich geußt / der füllet bald den Leib vnd
 das Haupt / vnd mus darnach desto zeitlicher ausspannen. Fürs
 dritte / So mus man nit mancherley Getränk durcheinand in sich
 gießen / bald Wein / bald Bier / denn dis macht leichtlich truncken.
 Es sey denn das ein tranck den andern temperirete / lindere vnd
 melsigete. Als wenn man starcke hitzige Wein trincket / so mag
 man wol bisweilen einen trunck Zerbster / Einbeckisch oder Braun-
 schweigisch Bier zur Lesschung des Weins mit vnter trincken /
 sonderlich zu lezt / wenns zum abzuge gehet. Es sol aber mit diesen
 Künsten den vollen Gewen / die sich des sauffens täglich pflegen /
 nichts gedienet sein / sondern guten frommen Leuten / die bisweilen
 mit einem Räucherträncklein beschlischen werden.

Das XVII. Capitel.

Von Kellern.

Die Keller sollen inwendig sein sauber vnd rein
 gehalten / vnd alle Jahr ein mal frischer newer Sand hin-
 ein gefüret werden / doch nach gelegenheit eines jeden orts /
 wo man nicht Sand hat / da mag man frische Erde nemen. Auch
 sol man sie vor der Luft recht wissen zu bewaren / im Sommer sol
 man die Thüren vnd Fenster der Keller zu halten / das nicht die
 Sonne hinein scheine / oder die Sommer hitz hinein schlage.

Aber im Winter müssen sie wol verstopfft vnd zug gehalten werden/ das keine Kette hinein komme. Sonderlich sol man die Ohstwinde/ die von morgen wehen nicht hinein kommen lassen. Wer auch viel Fasse mit Bier im Keller ligen hat/der mus alle morgen früe / mit tages/ vnd zu abends/ehe denn er zu Bette gehet / etwan vmb neun oder zehen vhr/ im Keller vmbher gehn / vnd alle Fasse beleuchten/ vnd besichtigen/ ob etwan ein Keiffen zersprungen were / das er ihn balde widerumb lasse anmachen. Es sol auch ein jeder guter Hauswirth einen Eysernen Keyfen oder zweene im Vorrath haben / das er sie im Nothfall/wenn er der Bürtner oder Börtlicher nicht balde mechtig werden kan/bald anlegen möge/damit ihm das Bier nicht in dreck lauffe. Auch sol man die Fasse fein rein halten/das sie nicht schimlen/vnd sie mit einem hader allenthalben fein rein abwischen/sonderlich oben vmb den spund/ vnd vnden vmb das Zapffenloch. So mus man allezeit fleissig zusehen vnd verschaffen / das das Bier nicht wahn lige / sondern / so balde man oben im spundloch mercket/das sichs niedergelassen/sol mans balde mit anderm Bier niederfüllen/vnd die Fasse allezeit voll halten. Bisweilen kommet das Wasser an etlichen örtern/sonderlich da die Keller dem Wasser nahe sein in die Keller. An solchen örtern müssen die Lager also gemacht werden/das sie gewisse/vnd die Fasse fein hoch emporgeligen/das sie das Wasser nicht erreicher/sonst faulen die Keiffen vnd das Bier wird wässericht. Doch kan man auch den Kellern das Wasser wol nemen/weun man vmb den Keller zu rings vmbher eine grube machet/vnd sie mit Seiffensieder Asche wider ausfüllet/vnd fein dicke in einander stampffet / vnd musse solches auch inwendig im Grunde vnd auff dem boden des Kellers geschehen/ vnd eine hand dicke vnten auff dem boden fein dicke eingetretten werden.

Ende des II. Buchs.

Das III. Buch

Vom Kochen.

Das I. Capitel/

Von der ordnung im schreiben.

MAn pflegt zu sagen: Non est sapientis dicere, non putaram, Ein kluger / weiser / verstendiger Mann sol nicht sagen / Ich hetts nicht gedacht. Aber dem sey nun wie ihm wolle / es sey einer so klug als er wolle / wenn er auch gleich zwey Angesichter hette / vnd hinder sich vnd vor sich sehen könd / wie der Janus / vnd hundert augen hette / wie der Argus / vnd hundert Hände / wie der Briareus / so kans doch so genaw nicht zugehen / es feilet ihm die Kunst / vnd die materien verführet bißweilz einen Autorem / das er im schreiben zu weit gehet.

Also ist mirs im andern Buch mit der Bierarbeit auch gangen / das ich in den Brandtenwein / Eszig / allerley Bier / Keller / Trunckenheit / vnd andere sachen vnter dem schreiben gerathen bin / vnd darentwegen das Ende des andern Buchs kaum habe finden können. Denn wenn man den Leuten dienen wil / so diene man inen gleich so mehr völlig / als halb / mit beyden Händen / als nur mit einer.

Derhalben hab ich mir auch vorgenommen ein sonderlich Kochbüchlein zu schreiben / so gut ich dasselbe an sonderlichen örtern habe bekommen können / zur weitem erklerung des andern Capitelts

im

im andern Buche: Wil mich getrösten/ es sol dem Christlichen Leser/sonderlich aber fleissigen Hausmüttern / Köchen vnd Köchinnen nicht vnangenehme sein/das sie in diesen sachen ein wenig nachrichtung bekommen.

Denn wie alle Künste in diesen letzten zeiten auffss höchste kommen sein/also ist auch das Kochen auffss höchste kommen / das es schier vnmöglich einem Menschen alles zu begreifen vnnnd zu behalten/geschweige denn rechtschaffen zugebrauchen vnd zu vben.

ES haben zwar andere vorname geleerte Leut in allerley sprachen Kochbücher geschriben/vnd in Druck verfertiget/die köstlich/herrlich vnd gut sein/so haben Köche vnd andere aus steter erfahrung dergleiche gethan/Allein diß Kochbuch wird auch seinen sonderliche nutz haben/vnd wird sonderliche nachrichtungen geben/die andere vielleicht nicht haben werden. Denn man erdencket immer andere vnd andere Gericht / andere vnd andere arten die Speisen zuzurichten/wil nun einer diese oder andere gebrauchen/das siehet zu seinem gefallen.

So hat auch ein jeglich Land seine sonderliche weise zu kochen/vnd abzuspisen/wie ich droben auch gesagt habe/ die warlich auch nicht vbel schmecken/wenn man jr gewohnet/welche junge Wandersleut auff ihren Reisen mitte lernen vnd auffschreiben solten/wir können hier alles nicht begreifen.

Ich reisete ein mal durch das Windische Land/da gab mir zu Mittag der Wirth einen gehlen Hirssebrey zu essen/ darinnen einganger Kappauß gekochet war. Als mir aber das Gericht vngewöhnlich war / auch nicht sonderlich schmecken wolt/vnd doch vom Wirth offte vermanet ward / ich solte essen / mußte ich zwar wider meinen willen etwas thun/Aber ich dachte in meinem sinne / wenn ich ihn hette sollen zurichten lassen/wolt ich den Hirssebrey allein gelassen/vnd den Kappauß auch anders angericht haben/da er mir
vielleicht

vielleicht wol so wol/ vnd besser hette schmecken sollen/ als den Windischen Bawren mit dem Hirse. Also haben die Mecker ihren Kohl vnd Speck/ wer den nicht fressen wil/ sagen sie/ den schlahe der Bödel. Item/ Den grünen Kohl mit den Hammelstöpffen/ Würste von Hirse: Die Meckelburger ihre grosse Nöpffe voller Biersuppen/ die sie etliche mal nacheinander wider vollgefüllet aussen/ darnach isset ein jeder ihren grossen Kase mit Brod auff/ darauff folget ein Zugemüse auff eine Malzeit/ die essen sie mit löffeln aus/ vnd beissen Brodt zu.

Kan man doch einen Hirsebrey wol im sacke kochen/ wenn man den Hirsen erst in Milch einquellet/ das er fein weich wird: Vnd setzt darnach die Milch allein zum Feuer/ vnd lessi si sieden. Wenn sie nun fein daher seud im Topffe/ so schüttet man den eingequellten Hirsen in die siedende Milch/ vnd deckt den Topff oben feste zu/ vnd schlegt einen sack vielfeltig vmb den Topff vmbher/ das der Topff fein warm bleibet/ so wird der Hirse gar/ Vnd heisset denn ein Hirse im sacke gekochet.

Solcher sachen siet vnd erfahret einer viel im wandern/ welche junge Leute wol in acht haben sollen/ das sie hernachmals darvon zu sagen wissen. Allein von diesem wollen wir seind nichts schreiben/ sondern nur von gemeinen Speisen/ so man an den Höfen/ oder sonst in gemein bey reichen Leuten bißweilen pfleget anzurichten. Welches ich im anfang des dritten Buchs habe berichtet wollen/ damit der Leser wisse/ was er aus diesem dritten Buch sonderlich zu gewarten habe.

Das II. Capitel.

Wie man einen grünen Stühr kochen sol.

LEs were wol sein/ das man alles in eine ordnung brächte/ vnd fein ordentlich nocheinander setzte/ wie man
 P cherley

cherley weise man die speise in specie anrichten köndte/ ein jedes Fleisch/die Eyer/die Hünner/Gänse/Schwanen/ete. Item in genere solte man erstlich erzelen mancherley Suppen / mancherley Zugemüse/mancherley Eindunck/Gebratens/ete. So kan man in diesen dingen nicht so gar eigentlich einen gewissen methodum halten/wir müßens also durcheinander setzen / vnd bißweilen aus der ordnung schreiten/ ein fleissiger Hauswirth magß im darnach selber seines gefallens ordnen oder zeichnen/ vnd zu Register bringen/wie er wil. Wir wollen hie erstlich von Fischen sagen/wie man die wol bereiten vnd kochen sol: Vnd zu erst vom Stühr.

Nim den Stühr/hawe ihn zu stücken/vnd wasche in rein aus/ lege ihn in eine Mulde/sals ihn gar wol. Darnach stecke ihn an einen spitß/lege ihn auff einen Rhost/vnd rhoste ihn wol/das er hübsch braun werde. Darnach nim kleine Rosineten/reibe die in einem Reibtopff/oder zustoße sie in einem Mörser mit zuriebnem Pfefferkuche/oder mit geröstet Semmel/vnd mache das auff mit Eyren vñ Weinessig/vnd druck es oder zeuch es durch ein reines Tuch/vnd würze es ab mit Nelcken/Zynamey/ Ingber / Muscaten / Pfeffer/ Muscatenblumen/vnd Saffran ein wenig / das es hübsch braten bleibe/vnd mache einen lieblichen schmack / süß oder sawer / wie es dir am besten gefelt/vnd geuß das Sod in einen Kessel / oder in eine Pfanne/vnd lege diesen Stühr darein / vnd setz ihn auff das Feuer / vnd laß ihn auffsieden/vnd koste ihn offte/wie er dir gefelt. Weiter/ so mache ein Sod drauff von Nelcken vnd Rosineten / das mus man gelbe machen mit Saffran: So richte das an/vnd gibs hin.

Dergleichen mag mans auch machen auff einen grünen hawsen/Wels/Sullen/ das ist ein Vngerischer Fisch oder Stührlein/ einen grünen Lachs / grüne Zerten / grüne Pressen / vnd grünen Ahl.

Das III. Capitel.

Vom

Vom Hechte.

W In einen grünen Hecht vnd schuppe ihn / haue ihn zu stücken / wasche ihn rein aus / vnd salze ihn in einer Mulden oder Schüssel. Lege ihn auff einen Rhost / vnd laß ihn hübsch brawn werden / mache drauff ein Sod / wie oben vom Schar geschrieben stehet.

Das IV. Capitel.

Karpffen im Nelecken Sode zu sieden.

W Ilu machen einen guten Karpffen in einem guten Nelecken Sode / so nim einen guten Bier oder Wein / Eßig / was du wilt / stich dem Karpen die Kehl ab / vnd fange das Blut in den Eßig / vnd schuppe sie reine / haue sie zu stücken vnd wasche sie reine / salze sie auff einer Mulden / vnd lasse sie eine viertel stunde im Salz ligen / vnd lege sie in eine Pfanne oder Kessel / geuß darauff diesen Eßig mit dem Blute / durch ein Sieb / lin oder Durchschlag gestiegen / vnd nim zu hülf ein gut gering Bier / oder einen guten Wein / wie du es am besten haben wilt / vnd strewe darauff einen geriebenen Pfefferkuchen / setze das auff das Feuer / vñ laß es wol sieden / würhe es ab mit rechter maß / mit Nelecken / Ingber / vnd Pfeffer / mache ihm einen lieblichen schmack / süsse oder sawer / wie es dir am besten gefelt / richte sie an / vnd bestrewe sie auff der Schüssel mit gestossenen Nelecken.

Wiltu sie noch besser machen / so lege scherbe drauff von kleinen Rosincken vnd Epffeln / die sollen hübsch lengliche geschnitten sein / wie die Nöhren / thue sie in eine Pfanne / mache sie gelbe mit Saffran / vnd laß sie hübsch auff sieden mit einem Wein / vnd mache es fein süß mit Honig oder Zucker / vnd strewe es in die Schüssel auff die Karpen / vnd gibs also auff.

Auff ein ander weise.

Wiltu ein gut Essen machen von grossen Fischen/so reiß den Hecht oder Karpfen den Rücken aus/haw in darnach zu stücken/salt ihn / vnd lege ihn auff einen Rost/vnd mache ihn hübsch braun/vnd mache darauff ein Sod/wie auff den vorgehenden Stühr im 2. Cap. vnd mach darauff ein gescherbe von Epffel vnd Rosincken. Dergleichen mag man machen die Würst/ vnd Lebern von den Hechten.

Das V. Capitel.

Einen Stühr in grünen Sode zu sieden.

Wiltu machen einen frischen Stühr in einem grünen Sode/so hawe ihn zu stücken/wasche in rein aus/ vnd lege ihn in eine Pfanne oder Kessel/geus ein reines Wasser drauff/setz ihn auff's Feuer/vnd salt ihn zu rechter masse / vnd laß ihn wol sieden/vnd wirff darein eine gute Handvoll Petersilie/so noch grüne ist/Vnd wenn es eine weile gesud / so nim die Petersilien wider heraus/vnd zureibe sie in einem Reibtopff / mit einem schlechten weissen Brod/vnd trücke das durch ein Sieblein / oder durch einen Durchschlag/mit dem Sode/darinn der Fisch gelotten hat/Vnd so es durchgeschlagen ist/so geus es wider auff den Fisch/vnd laß es wol auffsieden/vnd würck es ab mit Ingber/Pfeffer/vnd ein wenig Saffran. Kosts/obs einen guten schmack hat / oder wie es dir gefelt. Wiltu/so magstu einen Wein darein giessen / so gewinnet es einen guten frischen schmack/ vnd gibs hin.

Dergleichen mag man machen einen grünen Hecht / Zerten/Gesen/Welse/grüne Ahl/ vnd andere gemeine Fische.

Das VII. Capitel.

Einen

Einen Hecht auff Polnisch zu sieden.

Wiltu einen guten Hecht auff Polnisch sieden / so nim Zwippeln vnd schele sie / wirff sie in ein Wasser / vnd wasche sie rein aus / lege sie in einen Topff / vnd laß sie wol sieden / das sie ganz wol gesotten sein / vnd schütte sie in ein Sieblein oder Durchschlag / das das Wasser rein daruon leufft / vnd zu reibe sie denn wol in einem Reibtropffe / vnd nim denn den Hecht / vnd schuppe in rein / vnd hawe in zu stücke / vnd wasche in rein aus / vnd satz ihn auff einer Mulden / vnd laß ihn ein wenig im Salze ligen. Lege ihn darnach in eine Pfanne oder Kessel / vnd geuß die Zwippel oder Ziwollen mit dem Sode / in dem sie gesotten haben / darauff. Ist des Sodes zu wenig / so geuß zu hülf ein reines Wasser / vnd setze es auff das Feuer / vnd laß es wol sieden / vnd würck ihn ab mit Pfeffer / Ingber / Muscatenblume vnd Saffran / zu rechter masse / vnd koste ihn denn wie er dir gefelt / vnd gib ihn hin.

Ein andere weise Hecht auff Polnisch zu sieden.

Wiltu ihn aber auff eine andere meinung haben / so sol man einen Topff Wein / oder einen halben / darnach der Fisch ist / darein giessen / vnd grosse Rosincken darein schütten. Ist denn zu sawer von dem Wein / so mache es süßlicht / mit einem Zucker. Also macht man auch Perßlen / Carusen / vnd andere gemeine Fische.

Das VII. Capitel.

Einen Hecht mit Lemonien zu sieden.

Wiltu einen guten Hecht in Lemonien sieden / so schuppe ihn rein / vnd hawe ihn zu stücken / wasche ihn rein /

aus/ vnd salze ihn in einer reinen Schüssel oder Mulden/ vnd lasse ihn eine weile im Salk ligen/ vnd nim Peterfilien Wurzel/ schabe sie rein abe/ vnd thue sie in einen reinen Topff / mit reinem Wasser vor gewaschen/ lege darzu Lemonien/ eine oder vier/ oder sechs/ darnach dich deucht / vnd laß es wol sieden/ das es ganz weich wird. Darnach schütte es in ein Sieblein oder Durchschlag / daß das Wasser rein wider daruon leuffe. Darnach schütte sie in einen Reibtopff/ vnd zureibe sie wol mit Weißbrod durch einander / vnd geuß das Sod darauff/ darinnen sie gesotten haben / vnd lege den Hecht in eine Pfanne oder Kessel / vnd geuß das Sod durch ein Tuch oder Sieb auff den Hecht/ setz ihn auff das Feuer / vnd laß ihn sieden / wirff darein ganze Lemonien / oder zuschneide sie / wie sie dir am besten gefallen. Ist denn des Sods zu wenig/ so geuß Wasser zu hülffe: Vnd wenn der Hecht wol gesotten ist / so würke ihn abe mit Pfeffer/ Ingber/ Muscaten/ Muscatenblumen/ Cinnamon vnd Saffran/ vnd mache ihn wol gehe/ vnd salze in zu rechter maß/ koste ihn/ vnd richte ihn an.

Ein andere weise Hechte in Lemonien
zu sieden.

Wiltu einen solchen Hecht auff ein andere weise sieden/ so nim Depffel vnd Lemonten ein gut theil / darnach der Fische sein/ vnd hacle sie durcheinander / vnd nim darunter ein weis Brodt. Wenn das gehackt wird/ so nim einen guten Wein/ vnd thue ihn in eine Pfanne oder Kessel/ vnd lege den Hecht drein/ vnd laß es wol sieden/ vnd wirff darein kleine Rosincken / ein gut theil/ vnd würk ihn abe mit Pfeffer/ Ingber/ Muscaten/ Muscatenblumen/ vñ Saffran/ vnd mache es wol geht/ vnd mache im einen lieblichen schmack/ koste es zu rechter maß/ vnd richts an. Also mag man auch sieden Perßlen vnd Karpffen.

Das

Das VIII. Capitel.

Ein Hecht auff Vngriſch zu ſieden.

Wiltu machen ein höflich Gerichte von Hechten auff Vngriſch/ſo ſchuppe ihn rein/hawe ihn zu ſtücken/ vnd waſche ihn rein aus / vnd ſalze ihn in einer Mulden/ vnd laß ihn eine weile im ſalze ſtehen. Nim Zwippeln/ſchele ſie/ vnd Epffel/ſchneide ſie hüßlich ſcheibeliſch/ vnd nim eine Pfanne oder Keſſel/ vnd lege den Hecht darein/ vnd lege dieſelben zerschnittenen Zwippeln vnd Epffel auff den Hecht/ vnd nim einen guten füßen ſtarcken Wein/ſeze ihn auff das Feuer/ vnd laß in auffſieden. So er denn geſotten iſt / ſo würke ihn wol ab mit rechter maſſe / ein wenig Pfeffer vnd wol Ingwer/ Cynamey/ Muſcaten/ Muſcatenblumen vnd Safran / mache ihn wol geht / vnd koſte ihn zu rechter maſſe. Iſt er zu ſawer / ſo mache ihn süß mit Zucker. Wiltu ihn denn nicht gar süße haben / ſo mache ihn hüßlich ſäwerlich / wie du ihn wilt haben/ vnd richte ihn an.

Das IX. Capitel.

Einen Hecht aus gantzem Lemonien zu ſieden.

Wiltu einen Hecht mit gantzem Lemonien ſieden/ ſo lege ihn in einen Keſſel oder Pfanne/ vnd lege darauff ganze Lemonien/wie viel dich deucht/ vnd geuß darauff einen guten Wein/Reiffal/ Malvaſier/ oder Muſcateller / was du wilt/ vnd mache darauff ein hüßlich süße Sod/ vnd laß es wol ſieden/ vnd würke es ab mit rechter maſſe/ mit ein wenig Pfeffer/ vnd wol Ingwer/ Cynamey / Muſcatenblumen / vnd wol Safran. Darnach koſt es zu rechter maſſe/ vnd gibs hin.

Das

Das III. Buch

Das X. Capitel.

Dhstrupen in einem grünen Sode zu sieden.

Wiltu einen grünen Sod auff Dhstrupen machen/
so lege die Dhstrupen in einen Ziegel / vnd lege darzu eine
gute Hand voll grüne Petersilien / vnd las in einem Was-
ser auffsieden / vnd nim die Petersilie wider heraus / vnd zureibe sie
in einem Reibetopff / mit einem Weißbrod oder Semmel / vnd
schlage das auff die Dhstrupen / vnd wärke es ab mit Ingber/
Pfeffer / Saffran / Muscaten / Muscatenblumen / vnd koste es zu
rechter masse.

Merck : Dhstrupen sind die Fische / welche die Mercker quap-
pen heissen / werden in der Schlesien vor ein sonder Herren essen ge-
halten / In der Chur Brandenburg aber hat man ihr viel vnd gros-
se. Ich habe ein mal bey einem vornemen Manne auffm Lande
von einer gessen / die so eine grosse Leber hatte / das sie mehr als ein
Pfund gezogen hette / wenn man sie hette wegen sollen. Sie ward
in einer Schüssel gar allein vor ein besonder Gericht aufftragen /
wie sie denn auch ein gut Gericht gab.

Das XI. Capitel.

Einen Hecht säwerlich zu sieden.

Wiltu einen Hecht hübsch säwerlich machen oder
haben / so schuppe den Hecht rein / wie oben geschrieben ste-
het / vnd nim darauff Eßig vnd geringe Bier / oder einen
guten Wein wie du ihn am besten haben wilt / vnd Pfefferkuche /
mache drauff ein hübsch brawn Sod von Kirschen oder Welschen
Nüssen / vnd wärke das mit Nelcken / Pfeffer / Ingber / Muscaten-
blumen / Cinamey / vñ mache ihm einen hübschē lieblichen schmack /
süße

füsse oder sawer/ wie dirs am besten gefelt/ koste es zu rechter massen/ riches an/ vnd gibs dahin. Wiltu/ so magstu kleine Rosineten darein schütten. Also mag man sieden allerley andere Fische/ als Perfflen/ Caruzen/ Zessen/ Zerten/ etc.

Das XII. Capitel.

Gehackte Fische zu machen.

Wiltu machen gehackte Fische/ so nim Hecht oder Karpen/ zuech ihm die Schuppen rein abe/ vnd die Gerten gar heraus/ vnd zuhacke sie kleine/ vnd schneid darunter Petersilien wurzel/ kleine/ vnd auch grüne Petersilien/ vnd nim darunter weis Brodt/ mische das stucke durcheinander/ vnd würke es abe mit Pfeffer Ingber/ Saffran satze es zu rechter masse/ vnd setze es in einer Pfanne mit Wasser auff das Feuer/ vnd laß das auffsieden/ vnd mache klössichen aus den gehackten Fischen/ so gros als die Hünereyer/ vnd wirff sie in das Wasser/ vnd laß sie wol sieden. Wenn sie nun wol gesotten sein/ so nim sie heraus vnd zerschneide sie in zwey theil/ vnd mache darauff ein grün Soht von Petersilien/ als vor geschrieben steht/ Cap. 10. Wiltu es aber nicht grün haben/ so mache es geht.

Würste von gehackten Fischen zu machen.

Wiltu denn von diesen Fischen Würste machen/ so nim darein Nelcken/ Muscatenblumen/ kleine Rosinetz/ Saffran/ vnd temperirs wol abe/ wie vorgeschrieben ist/ vnd mache von denselben Fischen Würste/ eines fingers lang/ vnd lege sie in ein siedent Wasser/ laß sie wol einsieden/ vnd wenn sie gesotten sein/ so nim sie heraus/ vnd mache darauff ein braun Soht. Nim geringe Bier/ vnd Essig/ vnd Pfefferluche/ vnd laß es wol sieden/

sieden/ vnd wärke es abe mit rechter masse / mit allerley Wärke.
Wiltu es gut haben/ so nim darunter einen guten Wein/ vnd schüt-
te kleine Rosincken daran.

Das XIII. Capitel.

Pasteten auff Weisch von Fischen zu machen.

W Im Hechte/ Karpffen/ zeuch ihnen die Schuppen
abe/ vnd liß heraus die Bretten / vnd hacke sie klein / vnd
wärke sie ab mit allerley Specerey/ wie vor geschrieben ste-
het/ vnd thue darein Baumöhl/ vnd temperirs flucks durcheinan-
der/ vnd nim kleine Vogelspisse/ finger dicke / vnd lehne sie gegen
dem Feuer/ vnd lasß sie von ferne hübsch bradten. Wenn sie gebra-
ten sein/ so nim sie herabe / vnd zeuch die spißlein heraus / vnd zu-
schneid sie hübsch zu stücken/ wie zwey Glieder lang/ vnd mache dar-
zu einen harten Teig von rockenen Mehl vnd von Wasser/ das
er gang hare wird. Darnach so mache denselben Teig wie ein Rei-
beröpflein/ vnd schütte vnten auff denselben Teig kleine Rosincken
vnd Meyeran/ vnd lege darauff eine schicht derselbigen Würste.
Darnach wider kleine Rosincken vnd Meyeran/ Pfeffer zu massen/
Nelcken/ Enamey/ Muscaten/ Muscatenblumen vnd Ingber/ der-
gleichen Würste wider drauff/ so lang biß es voll wird. Denn wenn
es voll ist/ so thue auch zu oberst das Gewürke drauff/ wie du vnden
gethan hast/ vnd den Meyeran. Denn geuß darein ein Baumöhl
vnd Rosenwasser/ Meyeranwasser/ oder ander krefftig wasser mehr/
vnd setze darüber einen Deckel von Teig / vnd vermache das fest
vmb die Rände/ das es nicht auffreißt/ vnd mach mitten am Deckel
ein loch als eine Haselnuß gros/ das der brodem heraus kan / vnd
scheub das in einen warmen Backofen/ der nicht allzuheiß ist / vnd
lasß das eine stunde also backen/ vnd gibß denn hin in dem Namen
Gottes.

Der gleichen mag man machen von dieser vorigen / von grünen Ahl / Bierschwansen / Hausen / Stühren / Lachsen / Krebsen / vnd von andern guten Fischen.

Das XIV. Capitel.

Gefülte Hechte zu machen.

Wiltu gefülte Hechte machen / so schuppe sie rein / das du die Haut nicht zuschneidest / vnd schneide ihn hinten an dem Haupte auff / schier bis auff den Bauch / vnd reume den Hecht gar aus zwischen Fell vnd Fleisch / bis auff den Schwanz / vnd zeuch die Haut nider / vnd lass das heupt an der Haut hangen / vnd schneid das Fleisch zweyer quer finger vom Schwanz abe / vnd drehe die Haut wider vmb / das das ebichte hinein kompt / so nim Fleisch / vnd nim die Gredten heraus / vnd zerhack's klein mit Petersilien / Wursel / Weißbrod / grüne Petersilien / Meyeran / Rosmarin / Baumöhl / Zucker / Pfeffer / Nelcken vnd allerley Würze / vnd temperir vnd mische es wol durcheinander / vnd salze es / vnd fülle es wider in die Haut / vnd mache es zu / das es nicht ausleufft / vnd steck's an einen spiß / vnd legs an das Feuer / vnd laß es bradten / wenns gebradten ist / so gib's denn hin. Wiltu / so magstu sie zu schneiden zu stücken / mache darauff ein Soht von Pfefferkuchen / oder von Kirschen / vnd würze es ab mit allerley Gewürze. Der gleichen mag man auch füllen einen grünen Ahl.

Das XV. Capitel.

Einen Hirschbradten von Fischen zu machen.

In einen Karpffen vnd einen Hecht / darnach du ihn gros haben wilt / zeuch herab die Schuppen / vnd

liß die Breten heraus/ vnd zusack die Fische klein/ vnd schneid hübsche Petersilien Wurzel darein / vnd zusacks gar klein / vnd nim darunter weis Brodt/ Salz/ Bawmöh/ Zucker/ vnd schneid dar ein gute Kreuter/ Rosmarin / vnd sonst auch andere Kreuter / vnd würke es ab mit allerley Würke/ vnd mengs stucks durcheinander / vnd thue auch darein kleine Rosincken/ vnd spalte vier Hölzer von einer schindel/ das allewege eines anderthalbe spanne lang ist / vnd einer querhand breit / vnd lege das jeshberürte gar darzwischen / vnd legs in ein heis siedentwasser/ vnd laß es lang sieden. Vnd wenn es geköthen ist/ so steck's an einen Spiss/ vnd verware es / das es nicht herab feli/ vnd legs gegen dem Feuer/ vnd laß es bradten / vnd beheus es mit einem heissen Bawmöh/ vnd besprenge es mit Salz/ vnd riches an/ vnd bestrew es mit Ingber.

Dergleichen mag man machen ein Hirschen Wildpret von Fischen/ man mag draus machen kleine stück / vnd mache drauff ein braun Soht/ vnd würke es ab mit allerley zugehörunge. Wilt du/ so magstu drauff machen ein gescherbe von Mandeln vnd von Rosincken/ vnd richie es an/ vnd gib es hin.

Das XVI. Capitel/

Eine weiße Gallart von Hechten zu machen.

Wim vnd schuppe die Hechte auff's aller reineste als du kanst/ hawe sie zu stücken/ vnd salze sie in einem guten Maloaster in einem Kessel oder Pfanne / vnd setze sie ober das Feuer/ wirff darein ganze geschelte Epffel einen oder sechs/ vnd ganze geschelte Zwippeln/ vnd nim eine Handvoll ganken Pfeffer/ vnd wasche ihn rein aus/ vnd binde ihn in ein rein Tuch/ vnd wirff ihn in die Pfanne zu dem andern/ vnd nim Haufblasen/
der

der da weis ist/ vnd legts darzu in Kessel/ vnd lass also langsam auff
sieden/ vnd scheume es rein abe / vnd wenns hübsch langsam auff-
seud/ so nim ein rein kalt Wasser / vnd geuß es auff den Hecht/
vnd wasche den Hecht rein aus/ vnd lege ihn in den Kessel zu den
andern. Ist denn zu wenig Soht da/ so nim zu hälff einen guten
Wein oder Malvaster/ vnd lass es wol sieden. Wenn dich denn
dünckt/ das es genug hat/ so nim reinen weissen Ingber/ vnd wärze
sie damit abe. Koste sie/ wie sie wird schmecken / wo es nicht süsse
genug ist so lege die Fische fein auff eine Schüssel / vnd das nichts
darzu kompt von den Epffeln oder Zwippeln / vnd lass das Soht
lauffen durch ein reines Tuch/ vnd geuß es darnach auff die Fische/
vnd laß es fein jesehen oder gerinnen. Wiltu es denn auffgeben/
so bestecke es mit Cinamey/ die lenglicht geschnitten sein / vnd nim
schöne Mandeln/ nim die schalen dauon / vnd wirff sie in ein rein
Wasser/ vnd wasche sie rein aus/ vnd schneid eine jegliche halb ent-
zwey nach der lenge/ vnd bestecke die Gallart damit/ vnd gib sie hin.
Desgleichen magstu gelbe Gallarten machen von Hechten.

Das XVII. Capitel.

Iß hieher haben wir von zurichtung der Fische et-
was gesaget/ vnd wird hernach etwas mehr dauon gemel-
det werden.

Vn wollen wir auch etwas von Mähfern vnd gebackenen
sagen.

Ich mus aber hier selber bekennen/ das diese sachen ein schlecht
gering ansehen haben/ Vnd mir zweiffelt nicht/ es werden sich Klü-
gling finden/ so diß alles vor Kinderwerck halten werden / vnd sa-
gen/ das diß keines schreibens bedörfft/ das wüßten die Mägde/ Fra-
wen/ Köche vnd Köchinnen wol aus steter vbung vnd erfahrung:
Aber mich dünckt gleichwol / das einem Hauswirth (der sich in
D. iij) seiner

seiner Nahrung blutsawer werden lest / vnd für seine grosse sorge / mühe vnd arbeit auch gerne ein gut bißlein / vnd ein gut trüncklein haben wolt / weil der arme elende Mensch aus diesem leben sonst wenig mit sich wegnemen oder bringen kan) an diesem Bericht mechtig hoch vnd viel gelegen sey. Denn was hälff es in / das er viel fleisch / Fische vnd andere speisen mehr ins Haus schicket / wenns hernach nicht recht würde zugericht / das ers auch mit nutz seiner Gesundheit / vnd einer zimlichen lust / gebrauchten vnd gemessen köndte. Ach es ist ein verdrieslich vnd beschwerlich ding / wenn ein Hauswirth etwas ins Haus schicket / vnd dencket / er wil auch einmal einen guten bißsen mit seinem lieben Weib vnd Kinderlein haben / vnd es wird ihn darnach in der Küchen verderbet / wenns auff den Tisch kömpt / so reuchts vnd schmeckt vbel / ist angebrandt / räucherend oder sonsten schendlich vnd bößlich verwarloset. Drum trug auch der fromme Churfürst zu Brandenburg / Herr Joachimus Secundus ein billiches mitleiden mit einem armen Bawerhman / der ihm angegeben ward / als hette er ihm einen Hasen abgefangen / lies ihn derwegen vorfoddern / vnd fraget ihn / obs wahr were. Der gute arme Mann kunds nicht leugnen / er mußt bekennen. Darauf fraget ihn der Churfürst / Wie hastu ihn denn zurichten lassen? Gnediger Herr / sagt er / Ich habe ihn im Kohl mit kochen lassen / Dem Churfürsten gefiel die einfalt wol / vnd zog ihm eine freundliche husche / vnd sagt / Ey im Pfeffer were er besser gewesen / Gehe hin / vnd thues nicht mehr. Bitte demnach den Christlichen Leser / er wolle ihm diesen meinen Bericht / von zurichtung der speisen nicht mißgefallen lassen / denn er sonsten seinen vielfeltigen Nutz in der Haushaltung mehr hat / Es kan auch ein Hauswirth hieraus verstehen / was vor sachen in die Haushaltung mehr gehören / als allerley Fisch vnd Fleisch / Bewürz / Saltz / Schmalz / Esig / Wein / Bier / etc. Derwegen er dieselbe ding desto lieber ins Haus schicken sol vnd mus / wil er anders gute wartung vnd erquickung in seiner mühe vnd arbeit haben.

Von

Sonden Nubfern vnd Gebackenen.

Ein Rehemuß von Fischen.

Wer machen ein Rehemuß von Fischen / so nim Karpfen vnd schuppe sie / vnd wenn sie geschäpft sein / so reiß sie von einander / vnd lege sie in eine Pfanne / oder reinen Kessel / geuß darauff ein rein Wasser / vnd setze es auff das Feuer / vnd lass wol sieden / vnd saltze sie zu massen. Wenn sie gesotten sein so nim sie aus dem Wasser / vnd liß aus die Gredten / hacke sie hübsch kleine / nim Weißbrodt drunter / vnd thue in einen Tiegel / vnd thue darein Rosmicken / klein geschnittene Mandel / vnd thue darein Baumöhle / vnd nim darein Blut von Karpfen oder andern Fischen / das es schwerer wird: Thue darein Zucker oder Honig / geuß darein ein wenig starcken Wein / würcke es abe mit Pfeffer / Ingber / Melcken / Muscaten / Muscatenblumen / mache das fluckß durcheinander / das es hübsch dicke wird / kosts darnach zu rechter maß / vnd wenn du es auff gibst / so bestreue es mit einer Troye / die da gemenget ist mit Eimamey.

Das XVIII. Capitel.

Ein gut Nubß von grünen Hechten.

Schuppe die Hecht vnd seud sie / vnd liß die Gredten rein aus. Denn thue es in einen Reibetopff / vnd thue darzu Weißbrodt oder Semmel / vnd reiß wol miteinander /

ander/ vnd nim einen guten Wein/ mache es hübsch auff/ nicht sehr dünne/ auch nicht sehr dicke/ druckts durch ein reines Tuch/ geuß es in ein Kestlichen/ oder in einen reinen Topff/ vnd setze es zu dem Feuer/ vnd lasß vmbbrühren/ das es nicht stinckend werde/ vnd würze es abe mit Pfeffer/ Ingber/ Muscaten/ Muscatenblumen/ Cinnamon vnd Saffran/ vnd thuedarein Zucker oder Honig/ vnd mache es wol süsse/ vnd zu einer rechten dicke/ Nicht zu dicke/ auch nicht zu dünnne/ vnd kosts zu rechter masse/ vnd richts an. Wenn du es anrichtest/ so strewe darauff vberzogenen Anys/ mit allerley Farben.

Das XIX. Capitel

Ein Mußß von Mandeln in der Fasten.

Leibe die Mandeln kleine/ vnd wenn sie gerieben sein/ so mache sie auff mit ein guten Wein/ oder Malvasier/ das sie nicht allzu dünne werden/ vnd sind sie nicht süsse genug/ so mache sie süsse mit Zucker. Nim weis Brodt vnd schneide schnitten/ vnd bähē sie hübsch braun gegen dem Feuer/ vnd wenn sie gebehēt sein/ so schneid die brüsten herab/ vnd nim ein Baumöhl in eine Pfanne oder ehernen Ziegel/ setze das vber das Feuer/ das es heis werde. Darnach nim Semmel/ vnd tuncke sie in die Mandeln mit dem Wein/ eine schnitte nach der andern/ das sie vberall wol naß werde/ darnach lege sie in das heisse Oehl/ das es ganz den boden bedeckt mit der Semmel: Vnd wenns den boden bedeckēt hat/ so nim einen Kochleffel/ vnd bestreichs fein mit den vorgenannten Mandeln/ das es gleich wird/ vnd das die Semmel nirgend blecket/ darnach strewe darauff kleine Rosincken vnd Zucker. Denn tuncke in die Mandeln wider eine andere schicht Brod/ vnd bestrew es wider mit Rosincken vnd Zucker/ wie vor geschriben steht/

het/also lang/bis derselbe Ziegel oder Pfanne voll wird / so setze es
 ober ein klein Feuer/das es hübsch braun wird / darnach schütte es
 fein aus/das es ganz bleibet/vnd bestreue es mit einer Troye / die
 mit Eimney gemacht ist/vnd gibs also hin.

Ein Mandelmusß mit vier farben.

Wiltu ein Mandelmusß mit vier farben machen/
 so nim Mandeln so viel dich deucht / das es auff eine
 Schüssel genug ist/reibe oder stoß die klein/wenn sie gerie-
 ben sind/so nim die Mandeln auff vier teil/das eine theil laß weis/
 das ander theil mach gelb mit Saffran/zum dritten theil reib grü-
 ne Petersilien auff's kleinste / vnd machs grün damit/das vierde teil
 mach blau mit Kornblumen/das sonst der Zuckermacher braucht/
 vnd nim also ein jegliches theil dieses Musßes in sonderheit in ein
 rein gläsen Löfflein / vnd mache es auff mit einem guten Wein
 vnd Zucker/vnd setze es zum Feuer/rühre es wol umb/ das es nicht
 stinckend wird/vnd koste es eigen/ das er ja süße gnug wird: Vnd
 laß dir machen ein Dreieck/das so hoch ist / als die Schüssel tief
 ist/dasselbige Holz laß Creuzweis zusammen schneiden / vnd nicht
 dicke/das es kaum eines Messers dicke sey/ vnd setz dieses Holz in
 die Schüssel/vnd thue des vorgeannten Musßes in ein jeglich fach
 ein theil. Wenn du es darauff gethan hast / so zeuch das Holz wi-
 der heraus/vnd bestreue das mit oberzogenem Anys / von allerley
 farben / So magst du es hernach hingeben kalt oder warm/wie du
 wilt.

Das XX. Capitel.

Ein Bradten von Feigen.

X

Nym

W In die Feigen vnd hacke sie klein / vnd stosse sie dar-
nach in einem Mörsel / vnd nim darunter weiß Brodt / vnd
stoss es wol durcheinander / vnd würze das ab mit allerley
Würze. Nims wider heraus / vnd machs hübsch lang auff einem
Bredie / drey quer finger dicke / vnd strecke das an einen spiß / vnd ver-
wahre es / das es nicht herab felt / vnd lege das zu einem Feuer / vnd
laß es also bradten / vnd begeus es mit einem heißen Baumöhl. So
bald das gebradten ist / so gib es auff / vnd bestrewe es mit einer Ci-
namey.

Das XXI. Capitel.

Ein Apffelmuhs zu machen.

D Es gleichen nim gute Epffel / vnd hacke sie klein /
thue sie in eine Pfanne / vnd geuss dazzu einen Wein /
aber nicht viel / vnd setze es auff das Feuer / vnd röhte sie
wol abe / thue darein Zucker oder Honig / vnd würze es ab mit ob-
genanter Würze. Wiltu / so thue darein kleine Rosincken / oder klei-
ne geschnittene Mandeln / vnd rühre wol durcheinander.

Wie man das Feigen vnd Apffelmuhs gebräu-
chen mag.

D Fe Feigen oder Epffel mag man brauchen zu dem
Gebackenen / das man Gebackens damit füllet / nemlich /
Oblatten oder gefüllte Semmeln / oder sonsten andere blets-
ter / die man machet.

Das XXII. Capitel.

Ein gefült gebackens zu machen.

Wiltu

Wiltu ein gefült Gebäckens machen / so nim Mehl vnd geuß Wein darcin / vnd mache einen guten / zehen harten Zeig / das man ihn kaum mangeln kan / vnd wenn er gemangelt ist / so streich das Confect von den Feigen oder Epffeln drauff / vnd schleuß das hübsch zusammen mit einem andern Zeige / vnd zuschneid das / wie Confectstück gros / mit einem rade / vnd wirff das in ein heiß Baumöhl / so wirstu ein gut Gebäckens haben / Vnd wenns wol gebäckten ist / das es fein ruhsch vnd hart ist worden / so nim es wider aus dem öhle.

Das XXIII. Capitel.

Gebäckene Zibeben zu machen.

Wiltu gebäckene Zibeben machen / so mache einen dünnen Zeig mit einem Wein / vnd mache ihn gehl mit Saffran / vnd stecke diese Zibeben an kleine spisse / vnd sütle sie omb in dem Zeige / vnd lege sie in ein heiß Baumöhl / vnd laß sie also backen / biß der Zeig wol hart wird / denn hebe es wider aus dem Öhle.

Das XXIV. Capitel.

Gebäckens von Mandeln zu machen
mit farben.

Wiltu ein ander gebäckens von Mandeln mit farben machen / so nim Mandeln / reibe sie klein / vnd mache sie mit einem Zucker süße / vnd nim sie auff vier theil : Laß das eine theil weiß / das ander mache roht mit rotem troye / das dritte

dritte mache grün / das vierde mache blau / mit den farben / als droben Cap. 19. gemeldet worden / das fünffte mach geht mit Saffran / vnd lass bleiben ein jegliches theil wol harte / das mans nicht sehr naß mache / vnd mache daraus feine kerpichen / wie die kleine Welsche müsse / vnd stecke es an kleine spißlein / eine farbe nach der andern / weis / roth / blau / grün / gelbe / vnd drehe sie in dem teig / vnd lass es backen in einer Butter / oder in einem öhle. Wenns denn gebacken ist / das es wol hart ist / so nims heraus vnd richte es an mit dem andern gebackenen das forne an geschriben stehet. So wirstu ein gut gebackens haben. Wenn du es anrichtest / so bestrewe es mit Zucker / vnd gibs also hin.

Das XXV. Capitel /

Gute Marzipan zu backen.

Wil man einen guten Marzipan backen / so stoß geschelte Mandeln in einem Mörsel / vnd thue darunter weissen Zucker vnd Rosen wasser / vnd stoß wol durch einander / das es nicht zu dünne wird / sondern das es fein dicke bleibet / streichs auff Oblat bletter eines quere fingers dicke / vnd hübsch leulicht / wie ein hölzin Zeller / lege es in eine küpferne Pfanne / die da fein treug ist / thue darunter ein klein Feuer / vnd auff die Pfanne eine küpferne stürze / vnd auff die stürze auch ein Feuer / vnd lass es hübsch backen / vnd wennes gebacken ist / so richts an / vnd bestrewe es mit geferbten Coriander oder Anyß. Willu / so mache sie fein mit farben / wie oben geschriben stehet / Cap. 18 19.

Das XXVI. Capitel.

Gebäckens zu füllen von Feigen.

Zustosse

Zu Blosse sie/ als vor geschrieben stehet Cap. 20. vnd
 nim alibaekene Semmeln/ schneid hübsche schnitten draus/
 vnd bestreich sie fein mit den Feigen/ vnd lege ein andere
 schnitte darauff/ vnd mache darzu einen Teig/ vnd bewinde sie mit
 dem Teige/ vnd backe sie in Öhle oder Butter: Der Teig sol ge-
 macht sein von Ethern oder Wein/ vnd mache in gehle mit Saff-
 ran. Dergleichen machs von Kirschchen/ Rosen oder andern Confe-
 cten. Wiltu es denn nicht also treuge geben/ so nim Mandeln/ vnd
 stoß sie klein/ oder reibe sie/ vnd mache sie auff mit einem guten
 Wein/ der da süsse ist/ vnd thue sie in einen Topff/ vnd laß es fein
 auffsieden/ machs hübsch süsse mit Zucker/ würze es ab mit Cina-
 mey/ vnd laß es auffsieden/ doch das es nicht zu dick noch zu dün-
 ne werde/ vnd leggs auff eine Schüssel/ vnd geuß diese Mandelsup-
 pe darauff vberall/ das es nirgend treuge bleibe/ vnd bestrewe es wol
 mit Cinamey/ vnd gib es hin.

Das XXVII. Capitel.

Ein Muß von Kirschchen zu machen.

Wer ein gut Muß von gegossenen Kirschchen ma-
 chen wil/ der zu stosse sie in einem Mörzel/ thue sie in eine
 Pfanne/ geuß darunter einen süssen Wein/ vnd rühr es
 fein ab/ das es nicht zu dick noch zu dünne werde. Thue darunter
 klein geschnittene Mandeln/ vnd machs hübsch süsse mit Zucker
 oder Honig/ würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Nelcken Cynamey/
 Muscaten/ Muscatenblumen/ thue es wol durcheinander/ richte es
 an/ vnd bestrewe es mit Zucker.

Das XXVIII. Capitel.

Ein Muß von gebackenen Birnen.

L Kstlich nim sie/ vnd wasche sie fein rein aus / dar-
 nach lege sie in einen Topff/vnd geuss darauff ein gut ges-
 ringe Tischbier/oder langweil/oder Kosend/vnd setze es zum
 Feuer/vnd laß sie fein weich sieden/vnd gar treuge. Denn schütte
 sie in einen Wörsel/stoss sie wol klein / vnd wirff darunter geröstete
 Semmel/vnd stoss wol durcheinander / geuss darunter ein wenig
 Wein/nicht zu dicke noch zu dünne/vnd drucks durchein Tuch oder
 Sieb/thue es in einen Topff/vnd würze es abe/wie vor geschriben
 steht / vnd thue darein gestoffenen Coriander / koste es zu rechter
 masse/vnd richets an/bestrawe es mit Zucker/ vnd gib es hin.

Das XXIX. Capitel.

Ein Mußs von Quitten/damit man auch ein
 Gebäckens füllen mag.

W Iltu ein Mußs oder Confect machen von Quit-
 ten/so spalte sie auff in vier theil /schneide die Kernen her-
 aus/vnd hacke sie klein/vnd thue sie in einen Honig / vnd
 röste sie wol/das sie ganz weich werden/ würze sie ab mit Pfeffer/
 Ingber/Meleken/Muscatenblumen/ Cinamey/Muscaten / vnd
 röste sie wol ab/ganz treuge. Daraus mag man ein Mußs oder
 Gebäckens machen.

Das XXX. Capitel.

Ein Mußs von Morellen.

W Im erstlich die Kernen aus den Morellen / vnd
 stosse sie in einem Wörsel klein / vnd thue darunter weis
 Brodt/

Brodts/stopf es wol durcheinander/ vnd nim darunter einen Wein/
vnd machs oder rührs flucks durcheinander / vnd reib es durch ein
Sieb/thues in einen Topff/vnd machs nicht zu dicke noch zu dün-
ne/vnd rühr es wol ab/thue darein Zucker oder Honig/würke es ab
mit Saffran/vnd mit der vorgeannten Würke / vnd koste das zu
rechter massen/vnd richte es an/ vnd bestrewe es mit einem Zucker/
vnd gibs hin.

Das XXXI. Capitel.

Ein Nuhßs von Pfirsken.

Die mazßtu auch also zurichten/wie du jekund von
Morellen bist gelehret worden.

Das XXXII. Capitel.

Ein Nuhßs von Pfefferkuchen.

Nimm den Pfefferkuchen auff einem Reibeyßen / vnd
nim einen Topff mit guten süßen Meth / vnd thue den ge-
riebenen Pfefferkuchen hinein / vnd sihe zu das er nicht löf-
sicht wird/vnd setze es zu dem Feuer. Rühste es wol ab / thue darein
ganze Anyskörner / vnd ganze Karbe/Pfeffer/ Ingber / ein wenig
Saffran/koste es wol zu rechter masse/vnd richts an. Wilu/so be-
strewe es mit Zucker/vnd gibs hin.

Das XXXIII. Capitel.

Ein Nuhßs von Bries zu machen.

Nimm

W Im süßen Wech in einen Topff/ vnd laß ihn auff/
sieden/rühre den Bries darein/das er nicht klösserig wird/
nicht zu dünne noch zu dicke / schütte darin kleine Rosin-
cken/würke es ab mit Pfeffer/Ingber vnd Saffran/ vnd richte es
an/ bestreue es mit Zucker.

Das XXXIV. Capitel.

Ein Muß von Gerstenem Biere.

L Eib ein altbacken Brodt/vnd thues in das Bier/
nicht zu dicke noch zu dünne/thue darein gestossene Karbe/
Anys vnd Coriander/ vnd ein wenig Zucker oder Honig/
rühr es stucks durcheinander/vnd richte es an.

Das XXXV. Capitel.

Ein gut Muß von Erbsen.

L Aß die Erbeis erstlich fein reine abreiben in einem
Kalkt/darnach koche sie hübsch weich in einem Topffe/das
sie ganz weich werden/ Wenn sie gar weich sein / so reibe sie
in einem Reibtopffe/vnd mache sie hübsch auff mit einem gesotte-
nen Wasser/das sie nicht sehr dünne sein/ sondern eben dicke / salze
sie fein/aber nicht zu sehr. Nim ein gut Baumöhl in einem topffen
Ziegel/ setze es vber glüende Kohlen/nim gebähete Semmel/ vnd
tuncke sie in die Erbeissen/ vnd lege die Semmel / das die Erbsen
ganz bleiben kleben auff beyden seiten/lege sie in das heisse öhl ganz/
das es den boden bedeckt mit der gebäherten Semmel/ vnd das nicht
zu gros Feuer vnter dem Ziegel sey / vnd wilu/ so bestreue dieselbe
schicht

schichte Semmel/die du hast hinein gelegt mit Zucker/ vnd mit kleinen Rosincken/ vnd lege darnach wider drauff eine schichte Semmel/ mit den Erbsen/ so lange biß der Ziegel voll wird/ laß es fein braun werden auff der einen seiten. Denn nim einen andern Ziegel/ vnd stürze es vmb/ vnd setze die andere seyte widerumb vber das Feuer/ das es auch braun wird/ vnd richte sie an/ strewe darumb Zucker vnd Cynamey/ vnd gib sie hin.

Das XXXVI. Capitel.

Behemische Erbsen zu kochen.

L Eibe sie ab / als vor geschriben stehet / Cap. 35. vnd laß sie hübsch treuge werden. Darnach nim ein schweizen Fleisch/das da hübsch unterwachsen ist/seud das fleisch in einem reinen Topff weich/ vnd wenn es denn gesotten/so schneid es klein/fein würfflicht/thue es in einen Thänen tiegel / vnd nim darzu ein Schmals/ vnd schütte darzu die Erbsen also ganz / vnd salze sie hübsch zu massen/ vnd setze sie ober das Feuer / vnd laß sie fein braun werden/ vnd richte sie an.

Das XXXVII. Capitel.

Ein Mußß von sarwert Kirschen zu machen.

S Eud die Kirschen in einem Wein / vnd nim weis Brodt drunter / vnd laß es miteinander auffsteden / vnd drucke durch ein Tuch/ das es nicht zu dieke noch zu dünne werde/würze es ab mit Ingber/Pfeffer/ Cynamey / vnd thue Zucker drein/ oder Honig machs wol ab zu rechter masse / vnd gib es hin.

Das XXXVIII. Capitel.

Ein Muß von Erdbeer.

Thue sie in einen Wein/wim Semmel darunter/vnd
 laß sie wol auffsieden/das es nicht stinckend wird / oder vber
 dem Feuer anbrennet. Darnach druckts durch ein rein tuch/
 vnd thue es in einen Topff/thue darein Zucker oder Honig / vnd
 wirke es ab mit allerley Würke/ allein mit Nelcken nicht / Vnd
 wenn du es anrichtest/so bestrew es mit Zucker. Also vñ dergleichen
 mach auch ein Muß von Hindbeeren / Krasbeeren vnd Maul-
 beeren.

Das XXXIX. Capitel.

Ein Biermuß zu machen.

Schele sie/vnd lege sie in einen neuen Topff / thue
 darzu ganze Karbe/Anys vnd Coriander/vnd thue Honig
 darein/vnd ein wenig Pfeffer / geus darein ein wenig bier/
 vnd thue eine stürke auff den Topff/ vnd kleibe den Topff feste zu/
 sampt der stürken/ das der broden nicht heraus kan / vnd setze es ge-
 gen dem Feuer/vnd laß sie darinnen wol backen. Wenn sie dem
 genug haben/das sie fein braun worden/ so richte sie an/vnd bestre-
 we sie mit Zucker/vnd gib sie hin.

Auff ein andere art Birnen anzurichten.

Wistu sie auff eine andere weise anrichten/so ma-
 che einen dünnen Zeig von Eyern vnd Mehle/ vnd zuech
 die Birnen im Zeige/vnd mache sie in einer Butten/ das
 sie

sie hübsch braun werden/ vnd mach darauff ein braun Soße / von Wein oder Pfefferkuchen/ vnd würke es ab mit allerley Würke/ vnd gib es hin.

Das XL. Capitel.

Epffel in Butter zu backen.

Wiltu kleine Epffel in Butter backen/ so schele sie/ vnd schneide sie in vier oder zwey theil / darnach sie gross sein/ vnd zutopffe ein Eyweis/ vnd salze es ein wenig/ thue die Epffel hinein/ vnd schütte darzu Weizenmehl/ vnd mache die Epffel wider gar treuge mit dem Mehle / vnd thue sie in heisse Butier/ vnd backe sie wol/ das sie fein rusch werden/ vnd richte sie an/ vnd bestrewe sie mit Zucker/ vnd gib sie hin.

Das XLI. Capitel.

Wie man Krebse anrichten sol.

Wiltu machen gute Krebse/ so zeuch ihnen aus den Darm/ den sie im schwanz haben / vnd brich ihn hinten weg/ Item/ das bittere im Haupt/ vnd nim der Krebse ein gut theil/ vnd stösse sie in einem Mörsel klein. Wenn sie gestossen sein/ so geus darunter eine rohe Milch/ vnd laß es durch ein enge sieb lauffen/ vnd geus es in einen Kessel oder reinen topff/ setze es zu dem Feuer/ vnd laß es hübsch zusamen lauffen/ doch das es nit sinckend werde/ vñ das sichs gar zusamen schleust. Schütte sie darnach auff ein rein tuch/ vnd schütt darein kleine Rosincken/ vñ mische das fein durcheinand/ vñ bind es fest zusamē/ dz sichs hart zusamen drucke/

S ij

schneids

schneids in breite stücke / vnd mache ein braun Soth darauff / von Pfefferkuche / vnd von Wein / vnd wärhe es ab mit allerley wärhe / vnd lege darein diese vorgenannte stücke / vnd laß das wol auffsteden / vnd koste es zu rechter masse / mache im einen siblichen schmack / vnd gibs hin.

Das XLII. Capitel.

Wie man allerley Fische backen sol.

Ersilich schuppe sie rein / es sein Hechte / Karpen oder sonst andre Fische / backe sie wol in einem öhle / vnd mache darauff ein Soth mit Pfefferkuchen im Wein / vnd wärhe es wol ab mit allerley wärhe. Nim kleine Epffel vnd Zwippeln / hacke sie durch einander / vnd thue darunter kleine Rosinen / lege sie in einen Topff / vnd geus Wasser darauff / vnd laß sie wol sieden. Wenn sie treuge gesotten sein / so schütte sie in einen Zänen tiegel / röhte sie fein braun / vnd thue sie in das Soth / wärhe es ab mit allerley Wärhe / mach ihm einen guten schmack / vnd lege die Fische darein / laß sie auffsteden / vnd richte sie an / bestrewe sie mit Cinamey / vnd gib sie hin.

Das XLIII. Capitel.

Ein ander Soth auff gebackene Fische.

Eibe einen Krehn oder Morretich in einem Reibtopffe / thue Mandelkernen darunter / vnd reib ihn klein / vnd mache in auff mit einem guten Wein / thue in in einen topff / vnd laß solchs wol heis werden / vnd nim denn die gebackene fische / lege sie auff eine schüssel / vnd geus diesen Krehn darauff.

Das

Das XLIV. Capitel.

Fische in der Würke zu sieden.

Wistu haben Fische in der Würke / es sey Hecht o-
der gemeine Fische/so laß die Fisch auff sieden / vnd reibe
Petersilien vnd weiß Brodt / vnd geus das auff die Fi-
sche/durch ein sieblein / vnd laß sie wol einsieden / vnd lege darzu
frische Weinbeeren/das sie sein ganz bleiben / vnd nicht zu sieden.
Ist das Soht zu sawer/so mach es süße mit Zucker oder Honig/
vnd würke es ab mit Pfeffer/Ingber/Saffran/vnd Muscatenblu-
men.

Also mag man junge Hünner vnd Vogel/gros oder klein zu-
richten. Das Soht magstu machen wie du wilt/wiltu es sehr grü-
ne haben/so nim eitel grüne Petersilien.

Das XLV. Capitel.

Von Welschen Tortten.

Wim eine gute Milch / oder Sohm oder Rhaum/
oder Rohm/wie es etliche nennen/nim Eyer drunter / klo-
pffe sie wol in einem Topffe/ein halb schock auff eine schüs-
sel/vnd zu dem halben schock nim ein quart oder kanne guten sohm
oder Rohm/vnd reibe zweene weiche Kefe/vnd Brosamen von einer
Semmel/in einen Reibtopff klein / vnd menge es wol durch einan-
der. Nim einen andern ledigen Reibtopff / vnd thue darein Eisop/
als ein Hünerey/Meyera/ein wenig Salbenbletter / vnd grüne Pe-
tersilien eine gute Handvoll / reibe das alles klein durcheinander :

S iij

Wenn

Wenn sie denn gerieben sein/ so nehe sie denn mit den vorgenanten Eyern oder Rhom/das sichs desto besser reibe / Wenn es denn klein gerieben ist/so schütte darzu dieselbigen Eyer vnd Kese / vnd mische es gar durcheinander/vnd treib sie durch ein rein Tuch / oder hârin sieblein/wenn mans hat durchgerieben / so wârke es ab mit wenig Pfeffer/wol Ingber/Cinamey/Muscaten/Muscatenblumen/vnd ein wenig Saffran. Thue darein wol Zucker/ das es ganz süsse wird/vnd salze es zu rechter masse/ vnd nim Butter in eine Pfanne/als ein Ganssey / vnd laß sie wol zugehn / vnd schütte denn die materia darein/vnd setze es vber ein klein Kohlfewer / vnd thue darüber die stürke/vnd mach auff die stürke auch ein gut Kohlfewer / vnd laß es hübsch langsam backen vnd wenn es die helffte gebacken ist/ so nim die vorgenantie Kreuter vnd Rosmarin / vnd schneid die Kreuter klein durcheinander/ vnd nim darunter kleine Rosincken/ vnd klein zuschnittene Mandeln/vnd schütte sie in die Pfanne/thue das Feuer von der stürken weg/ vnd thue ein frisches darauff / laß es hübsch backen/ das es fein hart wird / vnd richte es an. Bestrewe es mit einer Cinamey/ die mit Zucker vntermengel ist/vnd gibs dahin. Hastu denn forge/das es anhangen möchte/ so nim zwey Eyer vnd Weizenmehl/vnd mache einen harten Teig/ denn mangel ihn fein dünne/ vnd bedecke die Pfanne damit/ das er gereiche hinnider/ das der boden gar bedeckt ist / vnd auch auff den seiten zu rings herum/vnd schütte denn die vorgenantie materien hinein / vnd laß es also drinnen backen. Solche Torten mag man weis machen / so man nicht Saffran hinein schütten / vnd die Kreuter nicht reiben wil/sondern ganz hinein thun. Sonsten wârke sie aber mit der vorgenanten Wârke/ohne Saffran. Wiltu ihn denn gehe haben / so mache ihn geht.

Epffel vnd Krebs in den Torten zu thun.

Nim kleine weintliche Epffel / schele vnd schneide sie in vier theil

theil/lege sie auff eine schüssel/vnd mache sie wol gehe mit Saffran/vnd wenn diese vorgenante Sorte halb gebacken ist / so lege die Epffel in den Sorten/ vnd decke sie wider mit der stürzen zu / vnd laß es backen. Wenns gebacken ist/so richte es an/vnd nim Krebse/die seud abe/vnd schele die Häupt vnd scheren / vnd wenn sie geschellet sein/so thue die geschelten Krebse also in den Sorten.

Das XLVI. Capitel.

Ein Kuche zu machen von Spenat / oder Weißkohl.

Um dasselbe Kraut/vnd wasche es rein aus / vnd druck's in einen Topff / vnd laß es auffsteden/ das es nicht allzu weich werde/ vnd schlage es durch eine Durchschlag/ daß das Wasser rein darvon seiget / druck's rein abe / vnd wenns auff's reinste aufgedrucket ist/ so nims auff ein reines Brod / vnd schneid es klein zötticht. Nim zwelff Eyer in einen Topff/ vnd thue darunter ein halb quart oder kanne guten Rhom oder Sohm/schlage das wol durcheinander mit einem Kochlöffel/schütte darein das vorgenante Kraut/vnd schneid darein/ Meyeran/ Ysop/ Salbenbletter/ Rosmarin/etliches ein gut theil / thue darein grosse Rosincken/mache es süsse mit Zucker/vnd thue hinein Ingber/ Cinamey/ Muscaten/Muscateublumen / vnd salze es zu guter masse / Vnd mache ein blatt wie zu den vorgenanten Sorten / vnd backe das in einer Pfanne/als vor geschrieben stehet / Vnd wenn das gebacken ist/so richte es an/vnd bestrewe es mit Cinamey vnd Zucker / vnd gib's hin.

Das XLVII. Capitel.

Von weissen Kraut oder Kohl/sonsten Heuptkohl genandt.

Wiltu ein solch Essen/wie jetzt im vorhergehenden Capitel geredet ist/von weissen Kraut machen / so schneid das Kraut hübsch zötticht klein / vnd seud das in einem Wasser/das es nicht zu weich wird /thue darein einen guten Sahn oder Rahm/Zucker/ Muscaten/ Ingber/ Cinamey/ vnd mach ein blatt wie zu den vorgenanten Kuchen/das Eyer in dem Milchsahn oder Rahm geschlagen werden/ Thue darein grosse Rosmcken/ vnd mische oder temperir es stuck durch einander/sals es zur masse/ vnd thue es auff die Pfanne/wie vorgeschrieben stehet / vnd laß es wol backen/vnd wenns schier gebacken ist/ so nim ein Eyweiß / das zuschlage klein / vnd bestreich diesen Kuchen hübsch damit / mit einer feder/vnd wenns fein bestrichen ist/so lege die stürke mit dem Feuer oben drauff/vnd laß also backen. Wenn dieser Kuchen denn treuge ist von dem Eyweiß/so hebe die stürke auff / vnd bestreichs wider mit dem Eyweiß mit der feder / vnd decks wider zu / vnd laß es wol backen/ vnd gibs darnach auff.

Das XLVIII. Capitel.

Ein Spenat auff Vngrißch zu machen.

Im Zwippeln/zuschneit sie klein/vñ thue darunter kleine Rosmcken/thue sie in einen Topff / vnd thue darzu diesen Spenat/drucke ihn also ganz vnd wol gedrang hinein / vñnd geus halb Wasser vñnd halb Weinessig darauff / vñnd laß stucks einsieden /das nicht viel Sohe darauff bleibet/machs fein mit Zucker abe/das es nicht zu süsse noch zu sawer wird/vnd mach es ab mit einem Sawmöhle/ vnd kosts zu rechter massen/vnd salze es. Vnd wenn du es wilt anrichten / so lege drumb gebackene Grundeln oder Kressen/oder Herbflachs/oder gesottene Neunaugen/oder andere gute gebackene Fische.

Das

Das XLIX. Capitel.

Sawer Kraut auff Vngriſch anzurichten.

Wiltu haben ein gut Sawerkraut auff Vngriſch/
 ſo nim die Häupter/ vnd nim oben die verkrumbten blet-
 ter weg/biſſ ſie ſich fein vberinander treffen vnd ſchließen
 werden/derſelben bletter ſollen achte ſein / vnd laß ſie am ſtruncke
 hangen / vnd das ander theil/das du vom Häupte ſchneideſt / von
 demſelben theil ſchneid den ſtrunck rein aus / vnd ſcharb es kleine/
 Vnd wenn duß klein geſcharbet haſt ſo geuß Baumöhl drein/ vnd
 ſchütte Karbe drein/vnd groſſe Zibeben/ vnd mengs wol durchein-
 ander/vnd thue Zucker drein/vnd fülle es wider in die vorgehandte
 bletter/vnd ſchleus es feſte zu/das es nicht außleuffe / vnd binde die
 Häupter mit ſädem feſte zu/vnd lege ſie in einen Topff / vnd geuß
 ein Waſſer drein/ laß ſie wol ſieden / auffß wenigſte zwo ſtunden/
 vnd nim geriebene Mandeln/vnd mache ſie auff mit einem ſawer/
 vnd ſchütte Karbe darein/ſetze es zu dem ſewer/vnd laß ſie fein auff-
 ſieden/vnd wenn dieſelben Häupter geſotten ſein / ſo lege ſie aus
 dem Waſſer/auff daß das Waſſer rein dauon ſeiget / vnd binde ſie
 auff bey den ſädemen/ vnd lege ſie auff eine Schüſſel / vnd zeuch
 dieſelben bletter herabe/ vnd geuß dieſen vorgehandten ſawer dar-
 umb/vnd gibß hin.

Das L. Capitel.

Ein Hanffmuhß zu machen.

Wiltu ein Muhß vom Hanff haben/ſo waſche den
 Hanff rein aus/ſtoß ihn in einem Möſſel/ vnd geuß waſ-
 ſer

ser darzu/ vnd laß ihn lauffen durch ein enge Sieb / vnd thue ihn in einen Kessel oder Topff / vnd laß es zusammen lauffen / vnd schütte es in ein Tuch / das das Wasser heraus laufft / lege es in eine Schüssel / vnd vermische es mit Zucker vnd Rosincken / vnd lege es fein hoch auff eine Schüssel / vnd gibs hin.

Das LI. Capitel.

Ein Nubhs von Mohn zu machen.

Wesser den Mohn ein vnd reibe ihn klein / mache ihn durch einen Durchschlag / Sieb oder Tuch / mit wasser / vnd laß es zusammen lauffen / wie den vorgenandten Hanff / vnd schütte ihn auff ein Tuch / das das Wasser rein herab laufft oder seiget / mache ihn auff mit Zucker vnd Rosincken / wie vor geschrieben steht / vnd gibs hin.

Das LII. Capitel.

Einen Kizing zu machen.

Wiltu einen guten Kizing machen / so lege ihn in eine Pfanne in heis siedent Wasser / vnd salze ihn zu massen / vnd laß ihn wol sieden / das er fein ganz bleibet / vnd nim ihn wider heraus aus dem wasser / vnd schneid in hübsch zu stücken / so gros als die Welschen nüsse / vnd nim gefottene Hanff / reibe ihn klein / vnd mache ihn auff mit einem Wasser / fein wie ein andere Hanffsuppe / vnd lege den Kizing in dieselbige suppe / vnd setz ihn vber / vnd lasse ihn damit einsieden / thue darunter grosse Rosincken / vnd würze ihn ab mit Pfeffer / Ingber vnd Saffran. Ist denn

denn zimlich/so lege Butter drein. Merck/ein Kising ist der Kögen von den Karpen vnd Hechten.

Das LIII. Capitel.

Ein gut Gericht von Lampreten.

L Ege sie in einen guten Malvasier/vnd laß sie darinnen wol trincken/das sie wol quellen. Nim kleine Rosincken vnd Pfefferkuche/reibs in einen Reibopffe fein klein/vnd machs auff mit einem Malvasier/vnd zeuch es durch ein tuch/geus das in einen Zigel/vnd lege darein diese Fische/vnd laß sie wol sieden/würke sie ab mit ein wenig Pfeffer/Ingber/Melken/Cinamey/Muscaten/Muscatenblumen/vnd ein wenig Saffran/das es hübsch braun bleibe/vnd mache ihnen einen lieblichen schmack/lege drein kleine oder grosse Rosincken/vnd klein geschnittene Mandeln/vnd richte es an/vnd bestrewe es mit Emamey/machs also fein/vnd gibs hin.

Das LIV. Capitel.

Ein rothes Soht von Krebsen zu machen.

S D brich ihnen die Köpff abe/vnd nim ihnen das bittere/vnd zeug ihnen den darm im zigel aus/weil sie noch rohe sein/vnd wasche sie rein aus/stosse sie in einem Mörsel/vnd nim darunter Weis brodt/vnd machs auff mit einem Weine/vnd seude Fisch darinnen/Hecht oder andere gemeine Fische/vnd laß es wol absieden/würke es ab mit Pfeffer/Ingber/Saffran/vnd wenns wol eingesotten ist/so richte es an/vnd gibs hin.

Das LV. Capitel.

Ein Essen von Hechtrogen.

WIm den Hechtrogen vnd reib ihn klein: Wenn er wol klein zurieben ist/das er gleich gischt/ so thue darunter eine gute Handvoll Weizenmehl/ vnd reibs wol durcheinander/vñ wärze es ab mit Pfeffer/Ingber/Saffran/ schütte drein kleine Kosincken/ vnd rühr es fein durcheinander /das es wol gleich werde/ setze es mit einem Zigel mit Baumöhl ober das Feuer / vnd laß es heis werden/ vnd backe diesen Kogen gleich wie die Fischlein/ laß ihn hübsch rusch werden/vnd wenn er gebacken ist/ so nim Pfefferkuche vnd Wein/vnd mache ein Soß/ thue darein roten zucker/ das es ganz roth wird/wärze es ab mit Cinamey/ Ingber/Muscatenblumen/ vnd ein wenig Saffran / kosts zu rechter masse/ vnd schütte darein kleine Kosincken/ vnd gib es hin.

Das LVI. Capitel.

Gefülte Krebse zu machen.

WRich ihnen die zähle vnd Scheren abe/scud sie vnd schete sie/vnd hacke das aufgeschelte Fleisch klein/thue Kosincken drunter/vnd ein wenig Weißbrodt / vnd ein wenig grüne Petersilien vnd andere gute Kreuter. Nim Pfeffer/Ingber/Saffran/vnd menge es wol durcheinander / vnd salze es zu rechter masse/ vnd lasse die Rücken vnd Bäuche von den Krebsen ganz bleiben/ gewinne das bittere mit einem Messer heraus / auffs aller meiste/ vnd fülle die vorgehandte zuhackte Krebse hinein: Vnd wenn sie wol gefüllet/das sie ganz voll sein/ so nim dieselben Beine von

von den Scheren/ vnd nim darunter Peter silienwursel vnd Weißbrodt/ vnd stoß es wol durcheinander in einem Mörsel/ Wenn das klein gestossen ist/ so mache das auff mit dem Wasser/ da die Petersilien inne gesotten hat/ vnd drucke das durch ein Tuch oder Sieb/ lege dieselbige in eine Pfanne / geus das Soht darauff / vnd laß es wol sieden/ vnd wenns gesotten ist/ so würke es ab mit Pfeffer / Ingber vnd Saffran/ vnd salze es zu rechter masse/ vnd gibs hin.

Das LVII. Capitel.

Krebse in Beyfuß zu machen.

Wasche die Krebse rein aus / vñ lege sie in eine pfanne/ vnd seud sie abe/ vnd nim sie/ vnd schete die Zähle vnd Scheren/ vnd die Bäuche vnd die Beine halt zusammen/ vnd den Rücken wirff weg/ vnd stoß diese Bäuch in einem Mörsel/ thue darein weiß Brodt/ vnd stoß alles wol durch einander / mache es auff mit einem Wein oder geringem Bier / vnd zeuch das durch ein Tuch oder Sieb/ vnd lege darein die geschelte Krebse / vnd laß sie wol sieden/ vnd mache es süßlich oder säwerlich/ vnd würke es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Muscaten/ Saffran/ vnd salze es zu rechter masse/ vnd gibs hin.

Das LVIII. Capitel.

Eine Weinsuppe zu machen.

Im Wein in einen Topff / das sein genug sey auff eine Schüssel/ setze ihn zum Feuer/ vnd laß ihn auffsieden/ mache ihn süße mit Zucker oder Honig/ salze ihn vnd würke ihn ab mit Ingber vnd Eimamey/ vnd wirff darein ganze Muscaten

scarenblumen / schneid Zwippeln klein in einen Tigel / geus darzu Baumöhle oder geschmeltzte Butter / vnd setze es ober das Feuer / vnd röhrste sie wol braun ab / thue kleine Rosincken drein / vnd schneide Semmeln ein / wie zu einer Kindern suppe / lege die Semmel auff eine Schüssel / vnd geus darauff diese vorgenante suppe / vnd schütte darauff die Rosincken vnd Zwippeln / vnd gibs hin.

Das LIX. Capitel.

Eine Kefesuppe zu machen.

WIm Kefe / wasche sie rein aus in einem reinen warmen Wasser / schneid sie klein / thue sie in einen Topff / vnd setze es zu dem Feuer mit Wasser / thue darein gescheltete Zwippeln / grüne Petersilien / Kraut vnd Wurzel / vnd Salbenblätter / laß das wol sieden / das es nicht sinkent wird / Wenns denn wol gesotten ist / so treibs durch ein Tuch oder Sieb / thue sie wider in einen reinen Topff / mache sie fett ab mit Butter / schütte darein ganze Karbe / vnd salze sie / vnd gib sie hin.

Wiltu denn Kläfflein dabey haben vom Kefe / so nim harte Kefe / reib sie klein auff einen Reibstein / schlag darunter vier Eyer / wo es auff eine Schüssel gnug ist / vnd machs durcheinander / das es hübsche Kläfflein werden / wie vom Kalbfleisch / vnd lege sie in die vorgenante suppe / vnd laß sie wol sieden / Wenn sie wol gesotten sein / so richte sie an / wie vor geschrieben stehet.

Das LX. Capitel.

Ein Mußß von Schwaden.

Wiltu

Wiltu haben ein Nuhß von Schwaden / Fenchel oder Hirse / so zustoß es in einem Mörsel klein / darnach rede es durch ein enge Sieblein / daß das Mehl gar hindurch felle. Wiltu seiner eine gute Schüssel voll haben / so schlahe zwelff Eyer drunter / vnd mache einen hübschen Teig / nicht gar dünne noch dicke / zuklopffe das wol / das es nicht klässerig bleibe / schütte diesen Teig mit den Ehern in ein heisse Milch / vnd rühre es wol durcheinander / das es nicht klässerig bleibe / Wiltu / so lege butter drein / vnd wo du wilt / kanstu ihn auch wol mit Saffran geht machen / vnd laß ihn hübsch langsam kochen gegen dem Feuer / das er fein dick vnd braun umb die render wird / salze ihn zu rechter masse / vnd gib ihn hin / gewinne das braune hübsch mit einem Messer von dem Topff / vnd legs fein auff das Nuhß / vnd bestrewe es mit Troye. Also magst du auch machen ein Nuhß von Gries oder Weizenmehl.

Das LXI. Capitel.

Einen gehackten Gries zu machen.

In zwo handvoll Gries / schütte ihn auff ein reines Brett / oder in eine reine mulde / schlahe darzu drey Eyer / vnd hacke es durcheinander mit einem Hackmesser / das es wird wie eine halbe Gerstene Graupe. Istts das sichs nicht wol wil lassen hacken / so schütte mehr Gries darzu / das es fein treuge wird. Nim eine heisse Milch / vnd rühre das hübsch drein / das es nicht klässericht wird / lege Butter drein / vnd mache ihn geht mit Saffran / laß ihn wol sieden / das er fein dicke wird / laß ihn hübsch braun werden / vnd richte ihn an / wie von den vorgenannten Nuhßern geschrieben ist / vnd gib ihn hin.

Das

Das LXII. Capitel.

Ein Confect von Holunder.

Wiltu ein Confect von Holunder machen/ so pflücke die Holunder Blüete von den stielen ab/ lege sie an die Sonne/das sie fein düre wird/ vnd nim Honig in einen Zigel/vnd röbste sie wol abe/das sie ganz treuge wird/ würke es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Nelcken/ Muscaten/ Muscatenblumen / vnd Cinamey. Diß Confect magstu gebrauchen zu allerley gebackens.

Das LXIII. Capitel/

Ein geschnitten Nuhß von Ehern.

Wiltu ein geschnitten Nuhß von Ehern vnd von Weizenen mehl machen/ vnd sol es nur auff eine schüssel sein/ so nim zwelff Eyer vnd Weizenmehl / schlage die Eyer in das Mehl/vnd mache einen harten Teig draus/das du ihn mangeln kanst/ mangel ihn fein dünne auff einem Tische oder brette/vnd bestrewe ihn wol mit Mandeln/das er ganz treuge wird/ vnd nicht zusammen klebe / schneid ihn klein / wenn der gemangelt ist/wie ein lödicht Sawerkraut/vnd schmelze Butter in einer pfanne. Wenn die Butter heis wird/ so nim diesen geschnittenen Teig/ vnd schütte ihn in die Butter/vnd laß es wol backen / das es hübsch rusch wird/ Vnd wenn es nun gebacken ist/so hebe es wider aus der Butter oder Fetten/ schütte es in eine heisse Milch / vnd laß es wol sieden/das es fein dicke wird/vnd salze es zu rechter masse/ vnd gibs hin. Bestrewe es mit einem Zucker oder Troye / Du magst auch wol darzu gebrauchen/die vorgenante Holunderblüete.

Das

Das LXIV. Capitel.

Einen gehackten Gries in Wein zu machen.

Im Wein in einen Topff / vnd thue Honig oder Zucker drein / schütte auch kleine Rosincken drein / vnd setze ihn zum feuer / laß ihn wol heiß werden / vnd schütte den Gries drein / das er ebene dicke gewinnet / vnd laß ihn wol sieden / würke ihn mit Ingber vnd Saffran / lege drein Butter / vnd salze ihn zu rechter masse / vnd gib ihn hin / vnd bestrewe ihn mit einer Troye.

Das LXV. Capitel.

Ein Nuß von Reife.

Wasche den Reife rein aus / seude ihn ab mit einem reinen Wasser / das er hübsch ganz bleibet / vnd wenn er weich wird / so schütte ihn auff einen Durchschlag / oder Sieb / das das Wasser rein dauon laufft / das er fein klein vnd treuge wird. Nim Baumöhl oder Butter in einen Zigel / schütte diesen Reif drein / kreische ihn hübsch abe / thue darcin kleine Rosincken vnd Zucker / vnd salze ihn zu rechter masse / vnd gib ihn hin.

Solchen ganzen Reif leg auff eine Schüssel / drucks lang zu hauffen / wie eine Butter strügel / oder mache ihn hoch / wie einen hauffen auff einen Buttertopff / wie du es am besten haben wilt / vnd laß ihn wol kalt werden / vnd bestrewe ihn hübsch mit ganzen Mandeln. Mache darumb eine Mandelsuppen / die da feindicke ist / vnd laß die suppe kalt werden / vnd mache sie hübsch süsse / Vnd wenn du das wilt auffgeben / so geus die suppe darauff.

B

Das

Das LXVI. Capitel.

Gute Mandelkese zu machen.

Nim ein pfund Mandeln/brühe sie/ vnd wirff sie in
 ein Wasser/vnd wasche sie rein aus/ein mal oder vier/das
 er gank rein wird/vnd lege sie auff ein Sieb/das sie tren-
 gen/schütte sie in einen Reibtopff/vnd reibe sie wol kleine. Nim
 denn Hauseblasen so gros als ein gut Ganssey/zureis sie klein zu
 stücklein/vnd lege sie in kalt Wasser/wasche sie rein aus/ein mahl
 oder drey/Vnd nim einen Topff/da anderthalb quart eingehet/
 vnd laß die Hausen bleiben in dem Topff/vnd setze es zu den Fw-
 er mit reinem Wasser/vnd laß diß wol den dritten theil einsieden/
 vnd wenn das eingefotten ist/so nims vom Fwerv/vnd laß kalt
 werden. Darnach nim das dritte theil der geriebenen Mandeln/
 vnd mache von dem kleinsten theil eine Mandelsuppe mit reinem
 Wasser/vnd thue Zucker drein/seßs zum Fwerv/vnd laß ein we-
 nig aussieden/aber nicht sehr lang/das dir nicht schwarz werde/
 machs wol süsse/vnd nims darnach vom Fwerv/vnd geus darein
 anderthalb quartierlein Rosenwasser/rühre es wol durcheinander/
 vnd seßs auff einen ort/das es kalt wird. Die andere zwey theil
 der Mandeln nim auff ein Tuch/vnd geus darzu von den Haus-
 blasen/vnd treibs mit gewalt durchs Tuch/das nichts darinnen
 bleibet. Wenn du das nun gar durchgezogen hast/so nim dasselbige
 vnd thue es wider in den vorigen Topff/setze es zum Fwerv/vnd
 laß ein wenig auffsieden/thue drein weissen Zucker/vnd machs
 wol süsse/koste es zu rechter masse/vnd nims von dem Fwerv/vnd
 laß hübsch kühl werden. Darnach laß die Forme rein auswaschen/
 in einem kalten Wasser/das sie gank rein wird/schmiere sie ein we-
 nig mit Baumöhl/oder Mandelöhl/wie du es hast/doch das die
 forme

forme nicht zu fett werde/ vnd schütte diese Mandeln drein mit der
 Hausenblasen/ganz kühl vberschlagen/sonst werden sie schwarz/
 vnd setze sie in einen Keller/das sie gerinnen / vnd wenn du sie wilt
 auffgeben/so nim sie aus der form/ lege sie auff die Schüssel / vnd
 drehe das gebrech oben/vnd geus darumb die kalte Mandelmilch.
 Wiltu so magstu es lassen belegen mit Golde/oder magst darumb
 streuen geferbten Coriander oder Zucker. So auch etwas in dem
 Topff geblieben were/das nicht in die forme gekunde hette/ so mache
 das geht mit Saffran/vnd mach eine Schüssel feucht mit Was-
 ser/vnd geus das darein/vnd laß es gerinnen / wenns geronnen ist/
 so schneid es fein wie Confectstücke/ vnd legs vmb den randt.

Das LXVII. Capitel.

Einen Eyerkefe zu machen.

W Im ein quart oder eine kanne Milch/ vnd achze-
 hen Eyer/schlage die Eyer in einen Topff / vnd zuklopffe
 sie wol/geus die Milch darunter / vnd menge das durch-
 einander mit einem Kochlöffel / setz auff Kohlen / vnd rühre es
 hübsch/das es nicht stinckend wird / lege darein Zucker vnd kleine
 Rosincken/vnd machs wol süsse. Wenn das zusammen ist gelauf-
 fen/so nim ein enge Sieblein/vnd schütte die Matten darauff/vnd
 laß das Wasser rein abseigen/das es ganz treuge wird/ vnd schütte
 es in eine forme/da man Mandelnkefe innen mache/vnd stürze ihn
 auff ein rein Brett/das das Wasser heraus seiget/ lege ihn auff eine
 Schüssel/vnd strewe Zucker drauff/vnd gibs hin.

Das LXVIII. Capitel.

Ein kalt Muhs von Eiern.

B ij

Wiltu

Wiltu ein kalt Muhs von Eyern machen auff eine gute Schüssel / so nim dreyszig Eyer vnd zwey quart Milch zuschlage die Eyer in einem Topffe / vnd thue die Milch darzu / rühr es wol durch einander / setze es zum Feuer / vnnd rühr es abe / das es nicht prinkelend wird / das es zusammen leufft. Darnach wenn es zusammen gelauffen ist / so schütte es auff einen engen Durchschlag oder Sieb / vnd laß wol treuge abfieden / schütts in einen Reibtopff / vnd reibs klein. Thue darunter frische vngesalzene Butter / vnd thue Zucker darein / das es wol süsse wird / vnd du mußt reiben in einem Keller / das es fein harte bleibet / vnd nim desto mehr Butter / das es dauon zehet wird. Wenn du denn das so mit den dingen gerieben hast / so magstu es gar hoch wie maden durchreiben / Wiltu es denn nicht hoch machen / so reibs wol in dem Reibtopffe / vnd lege es / das es fein gleich wird wie ein Schnee / vnd hebs mit einem Löffel fein auff die Schüssel / wie ein ander Muhs / vnd strewe darauff geferbten Coriander. So magstu auch einen Milchrohm oder Sohm machen mit Eyern / vnd den hübsch dicke machen / laß in weis oder mache in geht mit Saffran wie du wilt / laß ihn kalt werden / vnd geus es in das Muhs / vnd gibs hin.

Das LXIX. Capitel.

Einen Mörselfuchen zu machen.

Wiltu einen Mörselfuchen auff eine Schüssel machen / so nim sechs vnd dreissig Eyer / vnd zwey quart guten Milchrohm oder Sohm / schlage das durcheinander in einen Topff / würke es ab mit Cinamey / Ingber / Muscaten / Muscatenblumen / vnd thue Zucker drein / vnd nim einen Mörself / lege ihn gegen das Feuer / das er wol heis wird / geus geschmelzte Butter

Butter drein/eine gute Kelle voll/wenn sie heis wird/so nim zwo altbackene Semmeln/schneid sie hübsch würfflich/ vnd schütte die in die heisse Butter/das sie stuck's damit seud. Darnach nim die vorgenante Eyer mit der Milch/vnd schütte sie zu der Semmel in den Mörstel/schütte darzu kleine vnd rotte rosinecken/wie viel du wilt/vnd nim Meyeran/ Ysop/ Salbenbletter vnd Rosmarien/schneid diese Kreuter klein/vnd schütte sie in dieselbe materia/vnd laß das hübsch backen/Vnd den Mörstel mustu auch allzeit umbdrehen/das er eine bequeme hitze abe. Hastu irgend eine reine stärke/die mache heis/vnd decke sie drüber/Vnd wenns gebacken ist/so wirds oben gar treuge sein/vnd wenn du es wilt auffgeben/so schütte es auff ein rein Brodt/vnd zuschneids die quere mitten von einander. Darnach nim ein jeglich teil/vnd schneids in zwey teil/hübsch breit/vnd nach der lenge/Darnach schneid dieselben stücke/wie die beschnitten sein/vnd leg's auff die Schüssel zurings herum/bestrewe es mit einer Cinamey/vnd Zucker/vnd gib's hin.

Das LXX. Capitel.

Ein Mußß von Weine vnd Eyern.

Wil man ein Mußß von Wein vnd Eyern machen/auff eine Schüssel/so nim vier vnd zwenzig Eyer in einen Topff/zuschlage sie/vnd seude in einem sonderlichen Topff zwey quartier guten Wein abe/vnd nim zwo Semmeln/schneide die Krüsten darvon/vnd schneid eine in vier oder sechs teil/wie du wilt/vnd wirff sie in den heissen Wein/das sie weich werden. Darnach treib die Semmel mit dem Wein durch ein Tuch/vnd die Eyer hernach/vnd menge das durch einander/vnd thue es in einen reinen Topff/vnd setze es zum Feuer/thue darein Zucker oder Honig/mach's wol süsse/lege Butter drein/vnd würze es abe mit

allerley Würke/ vnd mit ein wenig Pfeffer/ vnd keine Melcken/ vnd koste es zu rechter massen/ thue auch kleine Rosincken drein. Wiltu eine farbe auff diß Muhs machen / so nim geriebene Mandeln/ streich sie fein dünne auff Obblattletter/ wie man pflegt Kreppel zu schmieren/ vnd wenn du es bestrichen hast/ so schütte drauff rothen Trope/ das es wol roth wird / vnd streichs hübsch gleich. Denn schneide die stück etwan zweyer quer finger breit/ Vnd wenn du das Muhs auff die Schüssel gibst/ so schüttel die Schüssel hübsch / das es gleich wird/ vnd lege darauff diese geschnittene Confectstücken/ ein stück nach dem andern/ das es fein wird / wie ein Schachtzigel/ vnd gib es hin.

Das LXXI. Capitel.

Ein Muhs von Mandeln.

Breibe die Mandeln kleine/ bey einer halben stunden/ schlage zwelff Eyer darein/ reibs wol durcheinander. Nim zwey quart Wein in einen Topff / vnd laß ihn wol heis werden/ thue Zucker vnd kleine Rosincken drein/ vnd setze es zum Feur/ vnd rühr es wol abe/ das es nicht stinckend wird/ geus ein halb quart Rosenwasser darein/ vnd rührs stuck's durch einander/ koste zu rechter masse/ vnd bestrewe es mit Zucker vnd Eimney/ vnd gibs hin.

Das LXXII. Capitel.

Ein Muhs von Wein vnd Eyerdotter.

Wim acht vnd vierzig Eyer/ schlage sie in einen topff/ vnd thue das weisse gar hinweg. Nim zwey quart Wein in einen sonderlichen Topff/ vnd thue Honig oder Zucker dar
ein/

ein/see ihn zum Feuer/ vnd laß ihn wol heis werden / zuschlage die Eyerdötter mit einem Löffel/ vnd schütte sie in den heissen Wein/ rühr es wol/ vnd thue Butter drein/ vnd würke es ab mit ein wenig Pfeffer/ Muscaten/ Cinamey/ Ingber vnd Muscatenblumen/ koste es zu rechter masse/ bestrewe es mit einem Troye/ vnd gibs hin.

Das LXXIII. Capitel.

Ein ander Muhs von Wein zu machen.

W Im zwey quart Wein in einen reinen Topff / vnd drey altbackene Semmeln/ schneid die krüster daruon / vnd lege sie in den kalten Wein / laß sie darinnen eine viertel stunde ligen: Darnach nim sie wider heraus / vnd drucke sie rein aus/ das sie treuge werden/ lege sie auff ein Brett/ vnd hacke sie klein. Vnd nim kleine geschüttene Mandeln/ vnd kleine Rosincken/ vnd würff sie in den Topff zum Weine / thue Zucker oder Honig drein/ see es zum Feuer/ vnd laß heis werden. Vnd wenn du die Semmel klein gehackt hast/ so lege sie in eine Mulde/ schlage zwelff Eyer drein/ vnd rührs wol durcheinander/ vnd thue es in einen heissen Wein/ vnd rühr es wol / das es nicht zusammen leufft / würke es ab mit allerley Würke/ ausgenommen/ Nelcken/ vnd koste es zu rechter masse/ bestrewe es mit einem Troye/ vnd gibs hin.

Das LXXIV. Capitel.

Mandeleney in der Fasten zu machen.

Eibe die Mandeln klein / vnd zeuch die durch mit Hausenblasen / wie zuuor geschriben stehet / bey den Man-

Mandel Kefe/ vnd seude die Mandeln hübsch abe / darnach du der Eyer viel machen willst/ vnd laß die Mandeln mit den Hausenblasen fein kühle werden. Darnach nim andere Mandeln klein gerieben/ vnd laß die andern ganz dicke bleiben / vnd mache die gehl mit Saffran/ vnd mach keulichte Lörlein/ gleich wie die Eyer dotter darvon/ vnd nim kleine hölzlein/ die so lang sind als die Eyer schalen/ vnd stecke an ein jedes hölzlein ein solch gehl dotterlein/ vnd nim Eyer schalen/ die hübsch reine vnd ganz sein/ vnd steck die vorgeannten dotter/ einen jeglichen mit dem hölzlein in eine schale/ das der dotter gleich bleibe in der mittelte/ das er nicht zu boden sincke/ geus darauff in die schale die Mandeln/ die du durch getrieben hast/ mit den Hausenblasen/ das die schalen voll werden/ setze sie in einen Sand/ das sie hart gerinnen. Wenn sie geronnen sein / so schele sie wie andere Eyer/ vnd schneide sie nach der lenge mitten von einander/ vnd lege sie in eine Schüssel. Wiltu so geus eine kalte Mandel suppe/ oder ein Rosenwasser darumb/ richts an/ vnd strewe geserbten Anys drauff/ vnd gibs hin.

Das LXXV. Capitel.

Ein Muhs von Weine zu machen.

Windren Semmeln vnd bähē sie/ wirff sie in einen Topff/ vnd geus zwey quart guten Wein drauff/ setz zum Feuer/ vnd laß wol sieden. Wenn die Semmel weich ist/ so treib sie durch ein Tuch/ vnd nim darunter vier vnd zwenzig Eyer/ vnd laß sie mit hindurch lauffen/ mengs wol durcheinander/ thus in einen Topff/ vnd rühre es wol abe/ das es nicht zusammen laufft / nim rein geschnittene mandeln/ Rosincken vnd Butter/ machs süsse mit Zucker oder Honig/ vnd würke es ab mit allerley Würze/ nur mit Nellen nicht/ koste es zu rechter masse / vnd gibs hin/ mit einem roten Troye bestrewet.

Das

Das LXXVI. Capitel.

Ein Apffel Muß zu machen.

In die Epffel vnd schele sie / so viel du ihr auff eine Schüssel haben wilt / schneide sie hübsch scheibelicht klein / vnd lege sie in einen Topff / thue Butter darzu / sehe sie zum Feuer / vnd laß sie stucks mit der Butter sieden / das sie fein weich werden / geus die Butter daruon auffo aller reineste / vnd schütte sie auff ein Tuch / vnd treibe sie stucks durch. Nim darzu zwelff Eyer / laß sie mit herdurch lauffen / vnd mische das stucks durcheinander / thues wider in den Topff / ist zu dicke / so machs dünner mit Wein / vnd sehe es zum Feuer / machs süsse mit Honig oder Zucker / vnd wärge es ab mit allerley Würke / nur mit Nesecken nicht / schütte darein kleine geschnittene Mandeln / vnd kleine Rosincken / vnd rühre wol durcheinander / koste es zu rechter masse / bestrewe es mit einem Troye / vnd gib also hin.

Das LXXVII. Capitel.

Ein ander Muß von Epffeln.

Schneide sie hübsch scheibelicht / wie vor geschrieben stehet / thue Butter in einen Thänen Ziegel / thue die Epffel drein / laß wol rhösten / das sie weich werden / so streich sie denn in einen Ziegel fein gleich / vnd schlage Eyer drauff / das sie fein / wie gefakte Eyer. Wenn nun die Eyer auff den Epffeln fertig werden / so besprengte sie mit Saltz / vnd richte sie an / bestrewe sie mit Ingber / vnd gib sie hin.

X

Das

Das LXXVIII. Capitel.

Ein Soht auff junge gebratene Hünner.

Wrat erstlich die Hünner abe / vnd laß sie ganz bleiben. Nim Mandeln in eine Pfanne / röhre die wol abe / das sie fern braun werden / schütte sie in einen Mörsel / nim darzu gebähet weis Brodt / vnd stoß das wol klein / machs auff mit einem guten Weine / laßes durch ein Tuch lauffen / vnd thue das Soht wider in einen reinen Topff / setz zum Feuer / vnd laß auffsieden / mach ihm einen lieblichen schmack / süsse oder sawer / wie es dir am besten gefelt. Würze es ab mit Cinamey / Ingber / Muscaten / Muscatenblumen / vnd salze es zu rechter masse. Denn nim die Hünner / lege sie hübsch ganz auff die Schüssel / vnd geus dieses soht darauff. Wilu so strewe darauff kleine Rosincken / vnd bestrewe es mit einer Cinamey.

Das LXXIX. Capitel.

Ein Soht auff gekochte junge Hünner.

Sosse geschelte Mandeln hübsch klein / geus Wein darzu vñ Weinessig / schlags durch ein Tuch oder sieb / thue es in einen reinen Topff / vnd laß das auffsieden / thue Zucker darein / mache ihm einen hübschen schmack / säwerlich / vnd koste es zu rechter masse / setze es von dem Feuer / vnd laß es kalt werden / zuschneide denn die junge Hünner eines in vier theil / vnd setze es zum Feuer / vnd laß sie wol sieden / Wenn sie wol gesotten sein / so lege sie hübsch auff eine Schüssel / vnd laß sie wol kalt werden. Wenn du sie wilt auffgeben / so geus die Mandelsuppe drauff / schütte

schütte grosse Rosmicken drauff/ oder Zibeben/ bestrewe sie mit Einamey/ vnd gib sie hin.

Das LXXX. Capitel.

Junge Hünner in einem Polnischen Sothe zu machen.

Wiltu machen junge Hünner auff Polnisch/ so zerhawe sie klein / wasche sie rein aus / vnd thue sie in einen Topff/ nim geschelte Zwippeln / wasche sie rein aus / vnd lege sie zu den Hünnern in den Topff / setze sie zu dem Feuer / geus darauff ein rein Wasser / vnd laß sie wol sieden / scheume sie rein / vnd salze sie nicht zu sehr. Wenn sie gesotten sein / so schütte sie auff ein Sieb oder Durchschlag / das die suppe dauon seiget / thue die Zwippeln in einen Reibetopff / reibe sie klein / vnd lege die Hünner wider in den Topff / in deme sie gesotten haben / vnd wenn die Zwippeln kleine gerieben sein / so geus die suppe darauff / in der sie gesotten haben / vnd treibe sie durch ein Sieb / vnd geus dieses Soht auff die Hünner / setze es zum Feuer / vnd laß sie auffsieden / würke sie mit Pfeffer / Ingber / Saffran / vnd Muscatenblumen / vnd koste sie zu rechter masse / salze sie nicht zu sehr noch zu wenig / vnd gib sie hin.

Wiltu sie machen auff ein andere weis / so nim Speck vnd Zwippeln / hacke sie klein durcheinander / vnd lege sie zu solchen jungen Hünnern in den Topff / vnd laß sie wol sieden / würke sie ab mit vorgeanter würke / wie oben geschrieben stehet / vnd diese Zwippeln magstu auch gebrauchen auff alte Hünner.

Das LXXXI. Capitel.

Junge Hünner in Semonien zu kochen.

Wiltu machen junge Hünere mit Lemonien auff eine Schüssel/so nim acht oder zehen Lemonien / hacke sie klein mit einem Weißbrodt/nim kleine Rosincken drunter/eine gute Handvoll/ lege es in einen Topff / geus drey quart oder kannen Wein drauff/ vnd lege darzu ganze gefottene Hünere/ setze es zum Feuer/ laß es wol sieden/würke es ab mit Pfeffer / ein wenig Ingber/Muscatenblumen/Cinamey/Saffran/thue Zucker drein/mache ihn einen guten schmack/satze es/ vnd koste es zu rechter masse/vnd gib sie hin/mit einer Cinamey bestreuet.

Wil man junge Hünere mit Lemonien auff ein andere weiß/gantz vnd gar zuschnitten/wie viel du ihr haben wilt/auff eine schüssel machen/So nim darzu sechs Lemonien/lege sie in einen Topff/vnd laß sie wol sieden/vnd nim ganze Petersilienwurzel / lege sie in den Topff zu den Hünern/vnd laß sie wol mit sieden/weñ sie weich gefotten sein/so thue die gefottene Petersilienwurzel vnd Lemonien in einen Reibeopff/nim weiß Brodt darunter/reibs wol kleine/vnd geus das Hünereyth darauff / treibs durch ein Sieb oder Tuch/vnd geus es wider anff die Hünere in den Topff / vnd laß es wol auffsieden/ würke es ab mit Pfeffer / Ingber / Muscatenblumen/Saffran/satze es zu rechter masse/ vnd lege darein ganze Lemonien/vnd zuschneide sie/wie du sie haben wilt/laß sie wol sieden / vnd mache ihn einen guten schmack/ vnd richte sie an.

Also magstu auch die Söder machen auff alte ganze oder zerschnittene Hünere/wie du sie am liebsten haben wilt.

Das LXXXII. Capitel.

Junge oder alte Hünere zu kochen.

Wiltu machen junge oder alte Hünere/das sie gantz bleiben/so seude sie ab in einem Wasser / nicht zu weich noch

noch zu harte/ vnd wenn sie gesotten sein/ so nim sie von dem Feuer/ das sie nicht zu weich werden. Nim klein geriebene Mandeln/ mache sie auff mit der suppen/ da die Hünner innen gesotten haben/ mache es nicht zu dicke noch zu dünne/ geus es wider in den Topff/ auff die Hünner/ thue darzu kleine oder grosse Kosincken/ vnd laß sie auffsteden/ sehe es zu rechter massen/ richte sie an/ bestrewe sie mit Ingber oder Cinamey/ vnd gib sie hin.

Das LXXXIII. Capitel.

Junge Hünner in einer Mandelsuppen.

Wiltu junge Hünner machen auff ein andere meinung in einer Mandelsuppen/ so nim gebähete Semmel/ schneid die kräfte darvon/ das nichts verbrands daran ist/ lege sie ganz in eine Schüssel/ strewe darauff kleine Kosincken/ mache geriebene Mandeln mit einem guten Wein/ vnd laß das auffsteden/ würge es ab mit Cinamey/ vnd lege auff die Semmel ganz gesottene Hünner/ geus darauff diese ganze Mandelsuppen/ vnd bestrewe sie wol mit Cinamey/ vnd gib sie hin.

Das LXXXIV. Capitel.

Junge oder alte Hünner in der Würtzen.

Wiltu machen junge oder alte Hünner in der Würtzen/ so zugliede sie/ vnd seud sie ab in einem Topffe/ thue darein Petersilienwurzel/ vnd laß sie wol steden/ vnd wenn sie gesotten ist/ so wirff sie in einen Mörsel/ thue darzu die hälße von den Hännern/ vnd die Lebern/ eine oder etliche/ auch geröbst weis Brodt/ vnd stoh das klein durcheinander/ geus darein die suppe von

den Hännern/ treib es durch ein Sieb oder Tuch/ vnd geus das wider auff die Hänner/ setze es zum Feuer/ vnd laß sie wol sieden/ würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Saffran/ thue darein Muscatenblumen/ vnd mache ihm einen guten schmack. Wiltu / so geus darein einen guten Wein/ vnd so dirs zu sawer ist/ so lege darzu ein wenig Zucker/ vnd so es im Herbst ist/ so thue darein frische Weinbeeren/ oder schneide gute Birnen drein/ Vnd so du die Birnen auff die Hänner wilt braun haben/ so schele vnd schneide sie in vier theil/ darnach sie gros sein/ vnd backe sie abe/ in einem schmalze / das sie hübsch braun werden/ schütte sie denn zu den Hännern/ vnd laß sie mit sieden/ vnd gib sie hin. Also mag man auch machen grosse oder kleine Vogel. So richie an/ koste es zurechter massen/ das es einen guten schmack hat/ vnd gib es hin.

Das LXXV. Capitel.

Gebratene Hänner in ein gescherbe.

Wiltu haben gebratene Hänner/ es sein junge oder alte Hänner/ in ein gescherbe/ so nim geschelte Epffel vnd Zwippeln/ schneide aus den äpfeln die strüncke oder grubse/ vnd hacke die äpfel vnd Zwippeln klein vntereinander / schütte darzu kleine Rosincken / thue sie in einen Topff / geus darauff ein wenig Wasser/ vnd laß es ganz treuge einsieden/ schütte sie in einen Thänen tiegel/ vnd thue darzu ein wenig Schweinen schmalz/ röst sie wol vnd hübsch braun/ vnd nim geriebene Pfefferkuchen in einen Topff/ vnd nim darunter zwey quart Wein / geus ihn zu dem Pfefferkuchen/ setz es zum Feuer/ vnd laß es wol sieden / thue darein Zucker oder Honig/ mache ihm einen lieblichen schmack/ lege die gebratene Hänner drein/ vnd schütte dieses gescherbe aus dem Tigel drauff/ vnd laß das wol mit einander auff sieden/ vnd richts an/ vnd gib es hin. Also mag man auch kleine oder grosse Vogel machen.

Das LXXXVI. Capitel.

Hünner im Nörrettich.

Wiltu gute Hünner im Krihn oder Nörrettich zu
 richteen/ so seud gute fette Hünner in einem Wasser/ das
 sie wol weich werden. Nim den Krihn/ vnd reibe ihn in
 einem Reibtopff/ vnd thue darunter eine handvoll geschelte Man-
 delkernen/ reib es wol klein durcheinander/ vnd nim darnach diesel-
 be suppe/ vnd mache diesen Krihn nicht zu dick noch zu dünne/ son-
 dern das es eine rechte masse hat/ damit auff/ lege gebähete Sem-
 mel auff eine schüssel/ vnd lege darauff die Hünner vnd die Sem-
 mel. Wiltu/ so lege auch einen gebradtenen Vierbradten drauff/
 vnd geus diesen heißen Krihn darauff/ vnd bestrewe es mit einer Et-
 namey/ vnd gibs so hin.

Das LXXXVII. Capitel.

Ein gut Essen von Schenzugen.

Wiltu ein gut Essen von Schenzungen haben / so
 seude sie abe in einem Topff/ vnd seche vnd zuschneide sie
 in hübsche breite stück/ vnd mache darauff ein soht/ wie im
 75. cap. gemeldet ist/ Wiltu aber diß Soht mit Zwippeln oder Epf-
 feln nicht haben/ so mache es schlecht mit Pfefferkuchen / vnd mit
 Weine/ schütte kleine Rosinen darein / vnd würze es ab mit vor-
 genanten Wörken. Also magstu auch machen die Eyer von den
 Kuchen.

Das LXXXVIII. Capitel.

Ein

Ein gut Soht auff gebratene Trappen/Krancken/
Schwanen/Birekhanen/Arverhünner/Fa-
san/Pfarwen/Sigelhünner/Kephün-
ner/oder andere gute Vögel/vnd
Kehkeulen zu machen.

W Im ungeschelte Mandeln auff eine Pfanne / vnd
röste sie wol abe/stoß sie in einem Mörsel/wirff darzu et-
liche Bäheschnitten von Semmeln / vnd stoß das stuck
durcheinander auff's aller kleinste/nim darzu einen guten Wein/
seige das durch ein Tuch/thue es in einen Topff/laß es auffsieden/
thue Zucker darein/mache ihm einen lieblichen schmack/süßlich vnd
säwerlich/wie es dir am besten gefelt/würke es ab mit Ingber/Mu-
scaten/Muscatenblumen/vnd wenn das Soht fertig ist/so gebrau-
che es auff's vorgenante Geflügel oder Wildpret/Vnd wenn du es
anrichtest/so bestrewe es mit Cinamey/vnd gib's hin.

Wiltu ein gut Hirschenwildpret oder Kehwildpret machen/so
gebrauch darauff dieses Soht/wie oben bezeichnet siehet.

Das LXXXIX. Capitel.

Einen Hasen in seinem eigenen Sohte
zu machen.

W Er da wil einen guten Hasen in seinem eigenen
Sohte machen/der noch frisch ist/so nim darzu Wasser/
ein wenig Essig/vnd schweis/schneide ein wenig Brodt
darein/setze ihn zum Feuer/vnd laß ihn wol abrühren/das er nicht
stinkend wird. Nim ganz geschelte Zwippeln/lege sie in einen
Topff/

Topff/ sende sie wol mit Wasser/ das sie ganz weich werden/ vnd fein treuge einsieden/ schütte sie in einen Reibtopff/ reibe sie klein/ geus darzu ein halb quart Wein/ oder ein ganzes/ darnach des Hasens viel ist/ vnd geus das zu dem Hasen/ vnd laß es darnach sieden/ wärme ihn wol abe mit Pfeffer/ Ingber vnd Nelcken/ koste ihn zu rechter masse/ vnd richte ihn an. Wiltu so bestrewe ihn mit Nelcken/ oder mache darauff mit farbe/ vnd schneid Epffel hübsch lenglich thue sie in einen Thänen tigel/ wiltu so thue darzu kleine Rosincken/ Honig vnd Schmals/ mache es geht mit Saffran/ geus dar ein ein wenig Wein/ vnd laß es sieden/ das die Epffel fein weich werden/ vnd wenn du den Hasen gerichte hast/ auff die Schüssel/ so strewe darauff diese farbe/ das er ganz geziert ist/ vnd gib ihn hin.

Das XC. Capitel.

Einen Hasen auff Behmisch anzurichten.

Wiltu einen Hasen auff Behmisch haben/ so stecke ihn an einen spieß/ salze ihn vnd brate ihn ab/ bis in die helffte. Wenn er denn halb gebraten ist/ so zeuch ihn vom spieß/ vnd hawe ihn zu stücken/ lege ihn in einen Topff/ oder in eine Pfanne/ geus darein ein gut Zischbier vnd Esig/ nim dazu schweis/ vnd ein wenig Pfefferkuche/ vnd setze ihn zu dem Feuer/ vnd rühre ihn ab/ das er nicht zusammen leufft/ laß ihn wol sieden/ nim geschelte Zwippeln/ hacke sie klein auff's aller kleinste/ thue sie in einen Tigel/ thue schweinen schmals darzu/ setze es vber ein Kofsewer/ röste sie ganz wol braun ab/ schütte sie auff einen Durchschlag/ das das schmals rein danon seige/ schütte sie zum Hasen/ vnd wärme in abe mit Pfeffer/ Ingber vnd Nelcken/ koste ihn zu rechter masse/ Schneide Epffel hübsch klein würfflicht/ thue darunter kleine Rosincken/ mache ihn eine solche farbe/ vnd strewe sie darauff/ wie for-
ne ge-

ne geschrieben stehet/ vnd gib sie hin. Also mag man auch kochen
Huschen vnd Rehwildpret/wilde Entvogel/klein vnd grosse Vo-
gel/wilde vnd zahme Gänse.

Das XCI. Capitel.

Uwerochsen vnd Elendwildpret.

Wiltu haben ein gut Uwerochsen vnd Elendwilt-
pret/so seude das abe in einem wasser/vnd mache darauff
ein Weinsohr/braun oder gelb/wie vorgeschrieben stehet/
auff Hirschwildpret. Wiltu es mit Zwippeln haben /so seude sie
denn/vnd rühre sie ab in einem schwarzen Sohr/ vnd würge es
mit Nelcken/Pfeffer Ingber/vnd kreische die Zwippeln drauff/wie
vor geschrieben stehet auff den Hasen.

Das XCII. Capitel.

Kapphanen in einem Rosenwasser.

Wiltu machen gute Kapphütter/die da fett sein/in
einem Rosenwasser/so nim die Rehbütter / vnd stecke sie
an einen spiß/vnd brate sie abe also/das sie nicht zu sehr
gebraten sein. Nim geschelte Zwippeln/schneide sie hübsch schein-
lich in eine Zinnerne schüssel/geus darauff eine gute magere Rin-
derne suppe/ setze die Zwippeln mit der schüssel auff einen Rost/thu
darunter ein klein Kohlfewer / das die Zwippeln warm sieden in der
schüssel/Nim denn die gebratene Kapphanen oder Kapphanen / zu-
gliede sie/vnd laß die Glieder an einander bleiben hangen / kerbe sie
hübsch auff den Brüsten nach der lenge/vnd lege sie in die Schüssel
zu den Zwippeln/würge sie ab mit Ingber/Muscatenblumen/vnd
Cinamoy

Einamey/ geus ein halb quart Rosenwasser darein/ vnd decke ein andere schüssel darüber/ thue ein wenig ein besser Feuer darunter/ das sichs wol durcheinander zeucht/ das nicht allzu viel soht bleibet/ vnd gibs denn/ wenn dirs gefellet/hin.

Das XCIII. Capitel.

Junge Hünner mit Pommeranzen.

Wiltu junge Hünner mit Pommeranzen kochen/ so seud die Hünner in einem wasser/ vnd wenn sie gefo-
ten sein/so geus das wasser ab/vnd geus einen guten wein
darauff/vnd nim Pommeranzen/schele sie/vnd lege sie zu den Hün-
nern in den Wein/setze sie zum Feuer/vnd laß sie auffsteden / wür-
ze sie ab mit Einamey / Ingber / Muscaten / Muscatenblumen/
Saffran vnd Zucker/vnd mache ihm einen süßen schmack / salze
sie zu rechter masse/vnd gibs hin.

Das XCIV. Capitel.

Ein Rehemuß von Reheköpffen.

Wiltu ein Rehemuß von Reheköpffen machen/
so zuhawe sie zu stücken/ wasche sie rein aus ein mal oder
drey das die haar rein daruon kommen / lege sie in einen
Topff/ vnd salze sie wol/ laß sie wol steden/ das sie gar weich wer-
den / denn laß die Beine gar heraus / das keines darinnen bleibt/
lege dasselbig: Fleisch in eine Mulde / oder auff ein reines Brett/
vnd hack's klein/ Wenn du es nun fein klein vnd rechte gehacket
hast/so lege es in einen Tigel/thue Schmalz darein/vnd reibe auff
einem Reibeyßen alsbaldene Semmeln darein / vnd geus guten
süßen

süßen Wein darzu/ vnd ein wenig schweiß / wirff Rosincken dar-
 ein/ klein geschchnittene Mandellern/ rühr es wol durcheinander/ das
 es hübsch schwarz wird/ setze es ober das Feuer dz es fein langlam
 seud/ vnd nicht stinckend wird / würcke es ab mit Pfeffer / Ingber/
 Nelcken/ wirff ganze Muscatenblumen darein/ salze es / thue Ho-
 nig darein / oder Zucker / oder mit Enamey gemenget / vnd gib
 das hin.

Das XC V. Capitel.

Ein Hirschlümmelein anzurichten.

Wiltu ein Gericht machen von Hirschlümmelein / so
 schneide stücke darvon/ in der größe als Semmeln / oder
 wie du wilt/ wasche es rein aus / das es nicht nach dem
 Eingweide stincket/ lege es in einen Topff / vnd geuz darauff gute
 süße Langweil oder Rosent / thue farbe darzu/ vnd schneide darein
 Zwippeln vnd Epffel/ setze es zum Feuer/ vnd thue Esig darzu/
 vnd laß es sieden/ doch das es nicht zusammen leufft/ Vnd wenn es
 wol gefotten ist/ so nim es wider aus dem Soht/ vnd schneids fein
 klein würfflicht/ wenn du es geschnitten hast/ so thues wider in den
 Topff/ ir ab das Soht durch ein Sieb/ vnd geuz es wider auff den
 vorigen zuschnittenen Hirschlümmelein/ setze es zum Feuer / vnd laß
 es auffsieden/ würcke es ab mit Nelcken/ Pfeffer vnd Ingber / salze
 es zu rechter masse/ richte es an/ vnd gibs hin.

Das XC VI. Capitel.

Ein Pastet von Kephümmern/ oder Haselhümmern / oder
 jungen zahnen Hännern/ oder grossen vnd kleinen Vogel/ /
 oder wilden Endvogeln/ oder Kälberbrüsten/ oder wo
 von es dir am besten gefelt / zu machen.

Erstlich so brate das die helfte abe / denn zuschnelde
 es zu kleinen stücken / vnd nim Weizen oder Ruckennehl /
 vnd mache einen harten Zeig mit Wasser / denselben mache
 hol / wie ein Reiberpfflein tieff / vnd wenn du in hübsch hol gemachte
 hast / so nim Kindern marek / zuschneid es fein klein / vnd strewe es in
 diesen Zeig / schütte darzu Meyeran / Rosmarin / oder andere gute
 Kreuter / vnd lege darauff was du haben wilt vnter diesen vorge-
 nanten Geflügeln / das der boden gleich bedackt wird / schütte dar-
 auff Pfeffer / Nelcken / Muscaten / Muscatenblumen / Ingber / Ci-
 namey / vnd schütte darauff Rosincken / grosse oder kleine / wiltu so
 schütte darzu klein geschnittene Mandeln / strewe darauff die vor-
 genante Kreuter / vnd lege widerumb eine schicht des Geflügels dar-
 auff / darnach wider die vorgeante wärze / so lange bis der Zeig
 voll wird / Denn mache darüber einen Zeckel von Zeige / vnd lege
 ihn oben darauff / vnd mache es feste zu / vnd mache oben in der mite
 te ein klein Löchlin drein / vnd setze es auff eine Schüssel / damit man
 Brodt in Ofen schiebt / vnd schiebe es in einen Backofen / der nicht
 allzu heis ist / vnd laß das fein langsam backen. Wenn das nun eine
 halbe stunde die heiffte gebacken ist / so nims heraus / vnd geus Ro-
 senwasser drauff / vnd setze es wider in Ofen / vnd laß also noch ei-
 nest darinnen stehen vnd backen. Wenn du es wilt auffgeben / so
 schneide den obersten Zeckel zu rings herumb hübsch auff / vnd laß
 also den Zeckel darauff ligen / setze es auff eine Schüssel / vnd gib
 hin.

Das XC VII. Capitel.

Ein Welsch Gekrüse / wie Kalden zu machen.

Wiltu ein Welsch gekrüse auff die art machen / wie
 die Kalden / so nim das Gekrüse / vnd reis die darme auff /
 V iij nim

nim es vnd wasche es rein aus / das der vnflatz gar heraus kompt / vnd nim saltz in ein Müldlein / vnd reibs wol mit saltz zwischen den händen. Darnach nim ein ander frisch wasser / vnd wasche es rein aus / ein mal oder drey / lege es in einen Topff / vnd laß es wol sieden / vnd lege darzu Petersilien Wurzel: Wenn das wol gesotten ist / so lege darein grüne Petersilien / das die Petersilie einen wall oder zweyne darinnen oberseude / vnd nim die grüne Petersilien / so wol die wurzel wider heraus / reibe sie klein in einem Reibtopff / vnd nim ein wenig weisbrod darzu / reibe es wol durcheinander / vnd drucke dz durch ein Sieb / wiltu das Getrübe ganz lassen / so geus das Soht darauff / wiltu denn nicht / so magstu das Getrübe zuschneiden / wie die Kalben / vnd setze sie zum Feuer / vnd laß sie auffsieden. Würhe sie ab mit Pfeffer Ingber vnd Saffran / wirff auch ein wenig Muscatenblumen darein / salze es zu rechter masse / vnd gib es auff.

Auff ermeltes Getrübe ein gut Weinsohz
zu machen.

Wiltu denn auff icht ermanes Getrübe ein gut weinsohz machen / so nim Pfefferkuchen in einen Topff / geus ein quart Wein drauff / oder wie viel du des Sohdes haben wilt / vnd laß es fein auffsieden / würhe es ab mit allerley würhe / thue kleine Rosincken darein / vnd Honig oder Zucker / mache im einen lieblichen schmack / salze es zu rechter masse / kosts vnd gibs hin. Also magstu auch die Getrübe von den Hausen / Stühren / Lachsen oder andern grossen Fischen machen.

Das XC VIII. Capitel.

Einen Schwantz von einem Welße
zu braten.

Wiltu

Wiltu ein Gebratens von einem Welschschwanz machen/so geus ein heis sidends Wasser darauff/vñ brühhe ihn rein aus/das der schlamm heraus kömpt / schabe ihn mit einem Messer rein/vnd wasche ihn wider aus reinem Wasser/das da kalt ist lege ihn auff eine schüssel oder mulde / vnd salze ihn wol/stich löcher dadurch/vnd binde auff ein seglische seite zweene hülserne spisse auff's aller feste / lehne die schwänke gegen dem feur/das sie treuge werden auff beyden seiten/vnd lege ihn auff einen Kohst/vnd thue ein klein Kohstfeuer darunter / vnd drehe ihn offft omb/wenn er gar gebraten ist/so lege ihn auff eine schüssel/ nim die spisse darvon/vnd bestrewe ihn mit Ingber/vnd gib ihn dann hin.

Das XCIX. Capitel.

Ein schweinen Wildpret anzurichten.

Wiltu ein gut schweinen Wildpret haben von einer wilden Saw/so seuds in einem Wasser abe / vnd salze es abe/vnd wenns gesotten ist/so schneide hübsche kleine oder grosse stück/wie du wilt/vnd nim gebähete Semmel vñ Pfefferkuche in einen Topff/geus einen guten Wein drauff / oder süsse Langweil/oder Kosend/setze das zum Feuer/vnd laß wol auffsiden/thue Zucker oder Honig darein/mache jm einen lieblichen schmack/würge es ab mit Pfeffer/Ingber/Netcken/vnd ein wenig Saffran/das es fein breunlich wird/salze vnd koste es zu rechter masse/schele weinliche Epffel/schneid sie in vier theil/lege sie in einen Zigel/thue darzu grosse Rosincken/geus darzu schweinen schmaltz / vnd ein wenig Wein/mache sie geht mit Saffran / setze sie auff das Feuer/kreische sie wol weich/richte das Wildpret an / vnd strewe darauff diese farbe/vnd gib's hin. Also magstu auch anrichten / das Fleisch von dem Seeschweine/oder Meerwildpret.

Das

Das C. Capitel.

Gehackte Hünner anzurichten.

Wiltu gehackte Hünner machen / so nim gute alte gebrüete Hünner / zeuch ihnen die Haut ab / zugliede sie / vnd schneide das Fleisch den Gliedern vberall weg / vmb die Brust vnd allenthalben / auffß beste du kanst / lege dasselbige Fleisch auff ein rein Brett oder müldichen / nim reinen Speck dar drunter / lege die Beine in einen Topff / setze sie zum Feuer mit wasser / salze es ein wenig / vnd laß die Beine wol sieden / vnd nim weis Brod / legs zum Hünnerfleisch / hack's klein / schlage Eyer drein / wie in Klühlein / das es nicht zu dunne wiew / würze es ab mit Pfeffer / Ingber / Muscatenblumen / Saffran / vnd salze es zu rechter masse. Nim die beine aus dem topff / vnd laß die suppe bey dem Feuer stehen / vnd winde das gehackte fleisch vmb die beine / vnd das die orter nur ein wenig bloß sein / lege sie denn wider in die heisse suppe / laß dz wol sieden / biß dich deucht das es anug hat / so würze es denn mit Pfeffer / Ingber / Saffran / vnd wirff Muscatenblumen drein / vnd schneid grüne Peierfihen drein / vnd koste es zu rechter masse / vnd gib's hin.

Das C I. Capitel.

Einen Schöpßmagen zu füllen.

Wim mager Kalbfleisch vnd reinen speck / hacke das klein durcheinander / thue darcin kleine Rosincken / vnd schlahe vier Eyer drein / salze es / vnd würze es ab mit Pfeffer / vnd allerley Würze / mach es mit den Eyern nicht allzu dicke / noch

noch zu dünne/ vnd nims vnd fülle es in Schöpffmagen/ einen jeglichen magen nur die helffe/ vnd spreile sie oben zu/ lege sie in ein heis siedent Wasser/ vnd seud sie ab/ wie die Würste/ das sie wol gefötten vnd ganz harte sein. Nun sie denn aus dem wasser/ vnd schneid sie hübsch scheibelicht / mache darauff ein fein braun soht von Pfefferkuche/ vnd vom Weine/ würke das mit aller Würke/ vnd mach ihn einen lieblichen schmack/ vnd lege dasselbige zuschnittene Fleisch darein/ salze es/ vnd kosto zu rechter masse.

Wie man Hünner/ Gänse/ Holztauben/ etc. füllen sol/ besibe Catonem de rustica cap. 89. 90.

Das CII. Capitel.

Grosse oder kleine Vogel in Zwippeln anzurichten.

Wiltu kleine oder grosse Vogel in Zwippeln machen/ so setze die Vogel zu/ vnd laß sie wol siden / nim geschelte Zwippeln/ vnd hacke sie klein/ thue sie in eine pfanne oder in einen tigel/ thue darein ein wenig Schweinen schmaltz/ vnd eine Kinderne suppe/ vnd setze es vber das feuer/ vnd laß es wol siden/ schlage das wasser von Bogeln / vnd schütte sie in die Zwippeln/ vnd laß sie wol kreischen/ würke sie wol ab mit Pfeffer / Ingber vnd Saffran. Wenn sie nun wol gekreisheset/ das sie nicht zu feuchte noch zu treuge sein/ so richie sie an/ vnd gib es hin.

Das CIII. Capitel.

Beerclawen anzurichten.

Wiltu haben ein Gericht von Beerclawen/ so nim sie vnd stosse sie in einen topff/ vnd geus darauff Wasser/ vnd laß sie wol siden/ also lang bis in die Haut weggethet/ wenn

wenn die Haut wegstömpt/so lege sie wider in ein reines kaltes wasser/vnd wasche sie reine aus/vnd lege sie in einen Topff / vnd geus rein wasser darauff / vnd setze sie zum feuer/ salze sie wol / vnd laß sie ganz weich sieden/denn nim die Beerklawen/ vnd zuschneid sie zu stücken/vnd mache darauff ein braun soht von Pfefferkuchen/ oder guter süßer langweil/vnd wärke es ab mit allerley Würke/ schütte darein Rosincken/ mach ihm einen süßen oder säwertlichen schmack/salz zu rechter masse/vnd richte es an. Ein solch soht mag man auch auff einen Biberchwanz machen. Wiltu denn die Beerklawen ganz haben/ so laß sie kalt werden / vnd reib einen senff fein klein/vnd nim Mandelkernen darunter/vnd reib das klein vntereinander/mache in auff mit einem guten süßen wein/oder Langweil/treib ihn durch ein Tuch oder Sieb/thue darunter Zucker oder Honig/mache ihm einen süßen lieblichen schmack / Vnd wenn du wilt diese Beerklawen auffgeben / so lege sie auff eine schüssel / vnd geus darauff einen solchen geriebenen senff/vnd gib sie hin. Also mag man auch machen die süße von einem Ochsen/ oder ein heupt von einem wilden schweine.

Das CIV. Capitel.

Ein Geislutz von Ochsenfüßen.

Wiltu machen ein Geislutz von Ochsenfüßen / so nim die Füße/ vnd spalte sie von einander / vnd lege sie in einen Topff/vnd laß sie wol sieden/vnd salze sie/vnd weñ sie gar gefotten sein/ so liß die beine vnd die luttien heraus / schütte das fleisch in einen Mörsel/ vnd stoß es wol kleine / geus darein einen lautern Wein/zeuch es durch ein Tuch/ vnd geus darzu reinen schweis/vnd laß es mit durchlauffen/thue es in einen reinen Topff/ das es mit auffseudet/vnd rühre es wol ab / das es nicht stinckend wird/

wird/ thue darein Zucker oder Honig/ mache es wol süsse/ würtze es wol abe mit allerley Würtze/ vnd ein wenig Saffran/ salze es zu rechter masse/ vnd koste es/ vnd wenn das fertig ist/ so geus es in eine tieffe hülserne schüssel/ vnd setze es jrgend in einen Keller/ laß es gerinnen/ vnd wenn es geronnen ist/ so schneids hübsch zu stücken/ vnd legs auff eine schüssel/ vnd bestrewe es mit Ingber/ oder vberzogenem Anis/ vnd gib sie hin.

Wiltu sie denn haben auff eine andere meinung.

So brate vier Hünner abe auff eine Schüssel/ mache inen die hülße das sie ragen/ vnd wenn sie gebraten sein/ so wasche sie aus einem warmen Tischbier/ vnd setze sie hübsch auff eine schüssel/ das die hülße empor stehen/ geus diese Geisluß drüber (weil sie warm ist) die schüssel gang voll bis an den rand/ vnd laß es gerinnen/ vnd wenn es geronnen ist/ so stecke darauff Mandelkernen/ vnd sein geschnitene Einaimey/ vnd laß die hülße vnd die flügel hübsch vergülden/ so wol die Mandelkernen/ das es wol gezieret ist/ vnd gib es hin.

Das CV. Capitel.

Wie man gebraten Geflügel die Fasten vber bis
nach Ostern halten solle.

Wiltu wissen/ wie man sol allerley Geflügel/ vber die Faste bis nach Ostern lang halten/ es sey von Kephünern/ haselhünern/ Buchhanen/ grosse oder kleine vogel/ so brate sie/

abe/ vnd salze sie abe an dem spisse/ vnd wenn sie gebraten sein / so
 zeuch sie vom spisse/ vnd nim Semmel vnd Pfefferkuche/ vnd geus
 einen Wein/ oder süsse Langweil in einen Topff/ vnd lege darzu den
 geribenen Pfefferkuchen/ so kanstu das auch darnach machen / laß
 das wol sieden/ vnd wenn es gesotten ist/ so treibe es durch ein Sib/
 vnd thue es wider in einen reinen topff/ setze es zum Feuer/ vnd thue
 darein Zucker oder Honig/ mache ihm einen säwerlichen schmack/
 wärke es wol abe mit Pfeffer vnd Saffran/ vnd salze es/ vnd koste
 es zu rechter masse/ vnd wenns mit der wärke gesotten ist / so setze es
 vom Feuer/ das es kalt wird / nim denn ein warm Tischbier / vnd
 wasche daraus dieses Geflügel / vnd nim ein Fäßlin/ wo des Ge-
 flügels viel ist/ das da gerecht ist darzu gemacht/ vnd lege diese Vo-
 gel darein/ vnd wenn das voll gemacht ist / so laß den boden wider-
 umb darüber machen/ vnd laß es feste zuschlagen/ vnd bore in den-
 selben boden ein klein loch/ vnd nim ein trüchlerlein/ vnd fülle dieses
 kalte soht drein/ das es gar voll wird/ vnd schlags mit einem Zäpf-
 lein zu/ vnd wenn sich das gefast hat / so zeuch in einem tag oder
 zweyen den zapffen wider heraus / vnd fülle es wider voll soht / vnd
 stopffe es wider feste zu / vnd wenn sie acht tage also gestanden / so
 zapffe das soht reine heraus/ thue es in einen topff / vnd setze es zum
 Feuer/ erfrische es mit einem Weine/ vnd schaum es abe reine/ vnd
 laß es wol wider kalt werden/ vnd fülle es wider in das Fäßlin/ stopf-
 fe es feste zu/ vnd setz irgend in ein kalt Gemach / vnd drehe es offte
 vmb/ Wenn du es wilt gebrauchen/ so nim aus dem Fäßlin/ so viel
 du bedarffst/ erfrische es wider/ wie oben geschrieben stehet/ mit wein
 vnd allerley wärke/ thue darein kleine oder grosse Rosincken / vnd
 gib sie hinauff/ kalt oder warm/ wie dirs am besten gefelt.

Das CVI. Capitel.

Große Vogel lange roh vnd gut zu behalten.

Wiltu

Wiltu grosse Vogel lange roh behalten/das sie gut bleiben/so nim Zachandelbeeren / vnd Karbe / schütte sie in einen Mörfel / vnd stoß sie kleine / pflücke die Vogel hübsch rein/nim sie aus/vnd lege sie in einen reinen topff/vñ schützte darzu diese gestoffene Karbe / vnd Zachelorbeeren / geus darzu ein quart Weinessig/salze es/vnd mache feste zu / das die Fliegen nicht darzu kommen/vnd weiß du die Vogel darffst/so wasser sie in einem reinen wasser/vnd wasche sie reine aus / vnd geus wider ein ander wasser drauff/vnd wenn dir gefelt/so brate sie.

Das CVII. Capitel.

Kindfleisch anzurichten.

Wiltu Kindfleisch forne von der Brust / oder vom Sagel aurichten/so wasche dieselben stücke reine aus / lege sie in einen Topff / vnd setze es zum feuer / geus darauff wasser/salze es/vnd schäume es reine abe / vnd wenn es eine stunde gesotten / so scheppe die beste suppen daruon / vnd geus darein einen Bieressig/das der Topff widerumb voll wird/vnd wirff darein eine gute Hand voll salt/vnd laß es sieden / daß das Fleisch wol weich wird/ists aber eingefotten / das es nicht weich oder weis ist / so geus mehr wasser darauff/wenn das gesotten ist / so mache darauff ein gut soht / wie oben bey dem Wiltpradt geschrieben stehet.

Einen Kindern braten anzurichten.

Nim den Braten/klopff ihn wol/salt ihn ein/laß ihn also tag vnd nacht ligen/ stecke ihn darnach an / vnd setze in einem töpfflein Saltwasser zum feuer/vnd begeus in also heis darmit/das er halb damit brate/darnach wenn er ganz gar worden ist/so gib in auff.

Das CVIII. Capitel.

Ein Zimmel vom Hirsch anzurichten.

Wistu haben einen guten Zimmel von einem Hirsche/so haw ihn abe von den hinder digen / so ferne die gelencke wenden/das der affter ganz beinander bleibet / darnach nim den schwanz / vnd binde darumb ein Tuch / vnd wasche die Zimmel reine aus/vnd lege ihn in einen Topff oder Kessel/geus darauff wasser/vnd setze es zum feuer/vnd laß einsieden / vnd lasse ihn wol/vnd wenn er gefotten ist / so lege ihn auff einen Kohst / vnd röhste ihn hübsch braun/bestrew ihn wol mit Zucker / vnd bestecke ihn mit ganzen Nelcken/Einamey vnd Muscatenblumen / mache darauff ein gut soht/vnd würke es mit allerley würke/vnd wenn du ihn auff die schüssel hast geben / so strewe darauff Mandelkernen/Rosincken/Einameß/vnd laß gaucke Muscaten / vnd ganze lange Einamey vergulden/vnd bestecke die Zimmel hübsch damitte / ziere ihn wol/vnd gib ihn hin / Also magstu auch machen Rehesfleisch von hinderviertel.

Das CIX. Capitel.

Wilde oder zahme Gänse/Endten/oder Kaphanen
auff Vngrißch anzurichten.

Wistu machen gute fette zahme oder wilde Gänse oder Andvögel/oder Kaphanner auff Vngrißch / so brate sie gar abe/vnd mache darauff ein soht / nim Weinessig / vnd wein/schlage Eyer darcin/vnd mache ein gut sauffen/lege dar ein ein rohes ganzes Knoblochheupt oder zwey / vñ laß es wol mitte sieden/würke es abe mit Einamey / Muscaten / Muscatenblumen / Ingber vnd Saffran/vnd mache im einen lieblichen schmack / vnd wenn die vorgenante Geflügel gebraten sein / so lege ihn auff die schüssel / vnd geus darauff das soht / vnd gibs hin. Gänse

Gänse auff eine andere meinung anzurichten.

Wiltu sie haben auff ein andere meinung / so nim Kürscheln
vnd weis Brodt / vnd leg es in einen Topff / geus darauff einen gu-
ten Wein / vnd setze es zum Feuer / laß auffsteden / vnd wenn es ge-
sotten ist / so treib es durch ein Sieb / vnd lege darcin Zucker oder Ho-
nig / vnd würcke es ab mit allerley würcke / vnd brauch das soht / zu
den vorgenannten Geflügeln / Also magstu auch machen gebackte
ne Fisch.

Das CX. Capitel.

Eine Gallart von jungen Ferkeln auff Un-
gerisch zu machen.

Wiltu machen eine Gallart von jungen Ferkeln /
auff Ungerisch / so laß die Ferkel wol absieden in einem
wasser / vnd geus darzu guten Weinessig vnd Wein / vnd
laß es mit einander sieden / würcke es ab mit allerley würcke / lege dar-
ein etliche ganze Knoblochheupter / vnd laß sie mit sieden / mache
die Gallart süsse oder sawer / wie sie dir am besten gefelt / vnd lege sie
hübsch auff die schüssel / vnd geus darauff das soht durch ein Sieb /
vnd setze es irgend / da es gerinnet / vnd stecke darauff ganze Zeen
Knobloch / wiltu / so laß die Heupte von den Ferkeln fein gank /
vnd setz sie in die Gallart / vnd vergülde sie hübsch / vnd gib sie hin /
Also magstu auch machen Gallart von Fischen.

Das CII. Capitel.

Eine schwebende Gallart zu machen.

Wiltu

Wiltu machen eine schwebende Gallart / die da sol
 über die schüssel schweben / so laß dir machen in die schüssel
 eine Eyserne röhre / die da gestalt ist / wie die / da man pfle-
 get ein gros Licht einzustecken / vnd laß dir machen ein güter von
 drate / so breit als die Schüssel / vnd das fein rund ist / mache mitten
 durch das gegitter ein hols / vnd laß dir machen ein gerecht schefflin /
 das das gegitter kan darein gelegt werden / vnd seud fisch oder fleisch
 abe / vnd mache das soht wol mit Hausenblasen / würze es abe mit
 allerley würze / vnd lege das auff dieses Fleisch oder Fische / vnd geus
 darauff dieses soht / vnd setze sie das sie gerüret / wenn sie gerunnen ist /
 so schlag die reiffen von dem säßlin / vnd nim die Gallart fein her-
 aus / stecke sie auff die röhre in die schüssel / vnd laß sie hübsch ver-
 gülden / bestecke sie mit Mandelkernen / bestrewe sie mit Rosincken /
 ziere sie wol / geus rein wasser vnden in die schüssel / vnd setze darein
 lebendige Gründel oder Kressen / vnd andere lebendige Fische / vnd
 gib sie hin / so wirstu haben ein schön essen.

Das CXII. Capitel.

Ein andere schöne lautere Gallart von Fischen
 oder Fleisch zu machen.

Wiltu machen schöne lautere Gallarten / von Fi-
 schen oder Fleische / so gebrauche darzu Hausenblasen /
 wenn du es auff die schüssel wilt legen / so laß das Soht
 eine weile stehen / das sich setzet / denn nim das oberste / vnd geus es in
 die schüssel / vnd laß es gerinnen / bestecke sie mit Mandelkernen / vnd
 bestrewe sie mit Rosincken / vnd vergülde sie / ziere sie wol / so wirstu
 haben eine lautere Gallart / vnd gib sie hin.

Das CXIII. Capitel.

Eine

Eine Meisterkunst.

Wiltu betveren eine Meisterkunst / von Golde zu machen / von Fischen vnd Fleische / oder Hännern / oder aber worvon du sie haben wilt / so seud sie fein ab in einem Salzwasser / vnd lege sie in eine schüssel / lege darein zucker oder honig / würke es ab mit allerley würze / vnd salze es / vnd setze es in einen heissen Backoffen / darinnen wirds gerinnen vnd gestehen / vnd wenn es gar harte ist / so nim sie wider heraus / vnd laß sie kalt werden / bestecke sie mit Mandelkernen / oder Rosincken / wiltu so vergülde sie / vnd ziere sie wol / vnd gib sie hin.

Das CXIV. Capitel.

Eine Gallart mit farben zu machen.

Wiltu haben eine Gallart mit farben / so mache ein teil weis / das ander roth / das dritte gel / das vierde blau / das fünffte schwarz / vnd lege jedere farbe in eine sondere schüssel / vnd wenn die Gallarten nun gestanden sein / so schneid sie / vnd lege sie auff eine schüssel / eine farbe nach der andern / bestecke sie mit Mandelkernen oder Rosincken / wiltu so vergülde sie / vnd ziere sie wol / vnd gib sie hin.

Das CXV. Capitel.

Eine grosse Wurst zu machen.

Wiltu machen eine grosse Wurst von einem schweine / so nim Reiß / das dich dünckt / das es genug darein seye / wasche sie reine aus / vnd nim darunter hübsch gequelt schweinen fetts / schneide es fein würfflicht / vnd nim darunter ganze pfeffer / guten milchrahm oder sahne vnd Meyeran / salze es vnd mengs wol durcheinander / vnd fülle es in die Würste oder Schweinen magen / vnd laß es wol sieden.

Kleine Würste zu machen.

Wiltu kleine Würste machen / so nim schweinen Fleisch / laß das kleine hacken / vnd schütte darein gestossene Nelcken / Pfeffer / Ingber vnd würze es wol / vnd salze es / vnd fülle es in grosse Ochsendärmer / vnd mache kurze würste einer guten spannen lang daruon / binde sie an beiden orten zu / vnd henge sie in den rauch / Wenn du sie wilt brauchen / so wasche sie reine aus / seud sie beym Rindfleisch / oder bey gansen Hännern / vnd wenn du sie wilt auff geben / so schneid sie hübsch scheibetlich / vnd lege sie fein vmb die schüssel / wilt du sie aber ganz lassen / so magstu darauff machen ein braun soht.

Würste auff eine andere meinung zu machen.

Wiltu machen würste auff eine andere meinung / so nim rohe Kalbflebern / vnd guten reinen speck / vnd hacke sie wol kleine / würze sie ab / vnd schlag darunter Eyer / vnd menge es wol durcheinander / mach es nicht zu dicke noch zu dünne / vnd fülle es in Ochsendärmer / das sie nicht zu voll werden / vnd auffreissen / vnd quelle sie in einem topffe / mache darauff ein soht / oder gebrauche sie wie vor geschrieben stehet.

Das CXVI. Capitel.

Ein geprest schweinen Heupt zu machen.

Wiltu machen ein geprest schweinen Heupt / so seude es gar weich / vnd laß die beine reine heraus / vnd stoß es in einem Mörsel / nim darunter ein wenig Weißbrodt / würze es ab mit allerley würze / schütte darein kleine Kossncken / vnd kleine geschnittene Mandeln / vnd salze es / bind es zwischen zwey reine Bretter / vnd beschwere es mit einem steine / das sichs fein zusammen drucke / vnd presse / darnach zuschneids fein / vnd mache darauff ein braun
oder

oder gehl soht/vnd las es mit auffsteden/vnd gib es hin/also magstu auch machen einen Kalbestopff.

Das CXVII. Capitel.

Eine Gallart von Kalbesfüssen.

Wiltu machen eine Gallart von Kalbesfüssen / so seud die füsse reine abe / vnd mache darauff ein hübsch soht von Wein vnd Eysige / vnd würke es wol / vnd wenns geromien ist / so gibs hin. Also magstu auch machen süsse von Schsen / von Hirschen / vnd von andern grossen Wildpraz.

Das CVXIII. Capitel.

Eine gute Salze zum Gebraten zu machen.

Wiltu machen eine gute saltze zum Gebraten / so nim darunter geribene Mandeln / thue darunter gebähete Semmel / reib es wol kleine durcheinander / mach es an mit Weine / würke es mit Cinamey vnd Ingber / vnd Muscaten / mache es süsse oder säwerlich / nur nicht zu dicke oder zu dünne / vnd gib sie neben dem gebratenen hin. Wiltu sie denn haben mit einer farben / so mache sie süsse mit einem roten Tropy / so wird sie hübsch roth werden.

Das CXIX. Capitel.

Ein Einduncke von Rosincken zu machen.

Wiltu haben eine einduncke von Rosincken / so stoss sie in einem Mörsel / vnd nim darunter gebähete Semmel / Vnd wenn du es gestossen hast / so machs auff mit einem Weine / vnd treibs durch ein Sieb / würke es ab / vnd gib sie hin. Also magstu auch machen eine Einduncke von Hanbotten / oder Kalincken beeren / oder aber andern guen Beeren.

Das III. Buch

Das C X X. Capitel.

Ein gut Gebäckens zu machen.

Wiltu machen ein gut Gebäckens von Kuchen / so mache einen weissen Teig / von Weizenem mehle / vnd lawen saltwasser / denn nim reine geschmelzte Butter / vnd mache den Teig fein linde / das er ganz zehle wird / vnd seie warm bleibet / brich in zu stücken / wie die Semmeln / darnach du den Kuchen haben wilt / zu zeuch den Teig in den Henden fein dünne / vnd lege ihn auff eine feuliche hülzerne schüssel / auff der die Decken Brod in Ofen schieben / vnd strewe darunter Mehl / das es nicht anklebet / vnd nim grüne oder weis kraut / schneid es fein zöliche / vnd brüe es in einem heissen saltwasser / drücke es nur mit den henden / das kein wasser drinnen bleibet / vnd strewe das kraut auff den gezogenen Teig / wiltu so magstu auch darzu strewen / hübsch kleine zerschnittene Kase / vnd beugeus es mit geschmelzter Butter / vnd lege darauff ein ander blatt vom Zeige / vnd strewe auff diß blatt wider genante materiam / vnd mache so viel Bletter darauff / so dicke du ihn haben wilt / drücke ihn wol zusammen an den örtern / schieb ihn in einen Backofen / vnd laß ihn backen / darnach wenn er gebacket ist / so gib ihn hin. Solche Kuchen magstu auch machen / von Epffeln / Rosincken / Birnen / vnd von allerley Obst vnd Kreuterey.

Das C X X I. Capitel.

Ein höflich Essen von einem Pflawen zu machen.

Wiltu machen ein höflich essen von einem Pflawen / so pflücke in rein / vnd laß den schwanz vnd auch die federn am heupte gar dran bleiben / vnd verbind den schwanz / so wol auch das heupt mit nassen tüchern / das sie wol verwaret sein / vnd stecke den Pflawen an einen spiß / vnd brate ihn fein abe / wenn er denn gebreten ist / so lege in auff eine schüssel / vnd mache den halß hübsch / das er
empor

empor stehet / vnd zeuch eyserne drehte durch die federn am schwanz
ke / vnd breite ihn fein von einander / vnd mache darauff eine gute
brühe oder gehl soht / vnd mache eine farbe darauff von Mandel-
kernen vnd Rosincken / vnd ziere ihn wol / vnd gib ihn hin.

Das CXXII. Capitel.

Ein Gebackens von Semmeln.

Wiltu haben ein Gebackens von Semmeln / so nim
vnd schneid die semmeln zu schnitten / vnd bestreich die schnitten mit
abgewürzter Confect / die da fein süsse gemacht ist / es sey von Bir-
nen oder anderm Obst / vnd wenn du jegliche schnitte bestrichen
hast / so lege die schnitten widerumb zusammen / das es ganz vnd
gleich wird / wie eine Semmel / vnd mache einen dünnen Teig von
mehl vnd eyren / vnd ombwinde die semmel mit dem teige / vnd lege
sie in heisse geschmeltzte Butter / vnd backe sie fein resch abe / denn
nim vnd zuschneid sie hübsch / wie die beschnitten nach der quere oder
leng / vnd lege sie omb ander Gebackens.

Das CXXIII. Capitel.

Ein ander Gebackens mit blettern von Eyern.

Wiltu haben ein ander Gebackens mit blettern von
Eyern / so mache die bletter gleich wie Rehemuff / vnd bestreich die
bletter hübsch mit Confect oder Mandeln / die da geferber sind mit
farben / vnd lege auff die bletter ein klein hübsch hölzern speisichen /
vnd winde dieses blatt fein drum / das es feulich wird / wie ein holtz /
vnd beware es mit kleinen speisichen an den örtern / das nichts auß-
laufft / vnd bewinde das wider mit einem Teige / wie forne geschrie-
ben stehet / backe es abe in einer heissen butter / vnd wenns gebacken
ist / vnd wilt es auffgeben / so schneid es hübsch in die leng auff vier
theil von einander / vnd lege das wol omb das andere gebackene.

Das CXXIV. Capitel.

Gebakens von Oblat bletter mit farben.

Wiltu machen Gebakens von Oblat bletter mit farben / so bestreich die Oblatbletter mit Confect / es sey was es wolle / vnd lege ein blat sechs oder acht vbereinander / wie dicke du es haben wilt / vnd drucke es feste zusammen / vnd schneid es nach der quer / zweyer quer finger breit / vnd verschleus es vmb die örter mit Zeige / vnd lege sie in eine heisse Butter / vnd backe es wol / vnd wenn du es heraus nimbst / so lege es in ein rein Zuch / das die Butter sein daren treuget.

Das CXXV. Capitel.

Spene oder ander gros Gebakens im Mörsel zu backen.

Wiltu backen spene / oder ander gebakens im Mörsel / so nimm Mehl vnd Eyer / so viel du des Zeiges haben wilt / vnd mache einen starken Zeig / vnd wenn du ihn kanst gebrauchen / das er hübsch treuge ist / so decke ein rein Tischuch auff ein Tisch / vnd streue mehl darauff / vnd wircke den Zeig stuck mit den Händen / so lang bis er gar zehet wird / das du ihn kanst mangeln / darnach mache daraus spene / oder ander gros Gebakens / du must es fein gleich machen / nicht zu dicke noch zu dünne / vnd wenn du es einleget so mus die Butter wol heis sein / sonsten wird es fett / vnd so du wilt / magstu in solchen Zeig Rosincken werffen / vnd magst machen / wie Confect stücken.

Das CXXVI. Capitel.

Höfliche Streubel zu machen.

Wiltu machen höfliche Streubel / so mache einen durren Zeig von mehl vnd Eyern / nicht zu dicke noch zu dünne /
wiltu

wiltu/so mache ihn geht oder weis/schütte darein Zucker/geus ein wenig weis hier darein/darumb das nicht fettes hinein laufft/schlage ihn wol durch einander/ vnd klopffe den Teig nicht allzu lange/das er nicht zehe wird/bore zwey oder fünff Löchlin in ein töpfflein/wie viel du wilt/die da hübsch scheinlich sein/vnd thue den Teig in das töpfflin/vnd laß es hübsch lauffen in die Butter/vnd laß es hübsch backen/drehe die oberste seiten hiemieder/vnd wenns gebacken ist/so lege es in eine schüssei/bestreue sie mit Zucker/vnd gib sie hin.

Das CXXVII. Capitel.

Eine Weinsuppe zu machen.

Wiltu machen eine Weinsuppe ohne Eyer/es sey in der fasten ober sonst/an einem feyertage/so nim einen Topff/ein halb/oder ein quart Wein/schneid darein brosam von einer semmel/vnd setze es zum sewer/lege Honig oder Zucker darein/vnd laß es wol sieden/vnd schlags durch ein Sieb/vnd thue sie wider in den topff/vnd wärhe es ab mit allerley Würke/nur nicht mit Melcken/schütte kleine Rosincken darein/vnd schneid auch gebähete semmel lengliche wie die möhren/auff Behemisch darein.

Das CXXVIII. Capitel.

Einen guten senff zu machen.

Wenn du wilt einen guten senff haben/so nim den selben/vnd wasser ihn reine/vnd schütte ihn in einen Reibetopff/vnd nim darzu gebrüete Mandeln/vnd reib ihn wol durch einander ganz kleine/mach ihn auff mit einem Weine/vnd treib ihn durch ein Tuch/wiltu ihn süsse haben/so thue Honig vnd Zucker darein/Diesen senff magstu gebrauchen/zum Gebraten/oder zu kalten Ochsenfüssen/oder zu Wilden Schweinen.

Scyptern.

Das

Das CXXIX. Capitel.

Eine rothe Einduncke zu machen.

Wiltu machen eine rothe Einduncke / vort rothen Rüb-
ben / die da gut ist / so mache sie hübsch reine / vnd schneid sie scheibes-
lich / lege sie in einen topff / vnd vermache sie oben mit kleinen höl-
hern / vnd stärke den topff ober einen andern topff / da heis sie end
wasser innen ist / vnd laß sie darüber stürsen / so werden sie weich
werden / so geus darauß einen guten senff / vnd laß sie stehen / so wird
der senff gar roth werden / vnd wenn du ihn wilt gebrauchen / so gib
ihn zu gebratenen Fischen / oder andern Gebratenen.

Das CXXX. Capitel.

Kälberne Brätlin anzurichten.

Wiltu machen gute Kälberne brätlein / als Rebe-
brätlein / so schneid sie hübsch lenglich / nim gestoffene Karbe / vnd
gestoffene Zachelorbeeren / vnd lege dieses Brätlein in eine mul-
de oder Rebetopffe / sals es nicht allzu sehr / vnd bestrewe es fein mit
der Karbe / vnd mit den Zachelorbeeren / vnd laß es darinnen eine
Nacht oder dreye wol ligen / wenn du sie wilt gebrauchen / so spicke
sie mit specke / vnd salbletter / vnd brate sie.

Das CXXXI. Capitel.

Hübsche blawe Hechte zu sieden.

Wiltu hübsche blawe hechte siede / so nim halb wasser / vñ
halb wein / setze das wasser mit dem weine in einen tigel / oberfalte es
wol / vnd ferbe die Hechte wol / mit einem guten Bier oder Wein-
essig / vnd laß sie hübsch blaw werden / darnach lege sie in das sieden-
de Wasser / vnd laß sie wol sieden / gib ihnen gut Feuer / vnd laß sie
nicht zu treuge einsieden / so wirstu hübsche blawe Hechte haben /
Also magstu auch Karpffen machen.

Das

Das CXXXII. Capitel.

Ein Ferkel fein risch zu braten.

Wiltu ein gefült Ferkel fein risch braten / so saltz es auff einer mulden / oder schüssel / stecke es an einem spiß / vnd brich im den Rücken / das er krumpff wird / lege es zum Feuer / vnd las es hübsch braten / vnd wenns treuge wird / so nim warm wasser in einen Topff / das saltz wol / vnd bestreich das Ferkel immerzu ein mal oder vier darmit / wenn es denn wider treuge vnd schier gebraten ist / so bestreich es mit einer schwarten / vnd gib ihm eine gute hitze / so wird es fein gischen / darnach bespreng es widerumb mit saltz ohne wasser so wird es hübsch resch werden / vnd gib es hin.

Ein Füllsel zum Ferkel zu machen.

Wenn du wilt machen ein Füllsel zum Ferkel / so nim alles Eingeweide vom Ferkel / ohne die därmer vnd magen / vnd seude es wol / vnd lege denn die süße aus / die laß gang / das ander hacke / darzu nim Petersilien / vnd Meyeran / vnd Rosmarin / was du am liebsten haben wilt / vnd brosam von einer altbackenen Semmel / so viel du ihr bedarffst / vnd ein eben stücke reinen speck / vnd hacke das wol kleine durcheinander / vnd schlag darnach darein fünf oder sechs Eyer / darnach das Ferkel gros ist / das es gleichwol nicht zu dünne wird / sonst lauffts aus / vnd würke es mit Pfeffer vnd Saffran.

Das CXXXIII. Capitel.

Ein Muff / wie gerührte Eyer zu machen.

Wiltu machen ein Muff / wie gerührte Eyer / so nim auff eine schüssel zehen Eyre / vnd schlag sie in einen Topff / vnd reib darein eine Muscaten / vnd zucker es / das es wol süße wird / vnd mache es wol geht mit Saffran / vnd saltz es ein wenig / das es süße
B b
se blei-

se bleibet / vnd klopffe das wol durch einander / mit der würke / vnd nim ein wenig weis mehl / als da möchte sein ein löffel voll oder zwene / darnach dich deuche darunter / vnd nim den milchsahn oder rahm / der da gut vnd süsse ist / vnd nicht zusammen leufft / ein halb quart oder ein wenig mehr / thue ihn in eine Pfanne / vnd laß ihn siedē / vnd wenn er wol feud / so schüttes das geklopffte ding darein / vnd rüre es fein wie gerürte Eyer / es mus nicht lange stehen / ehe man es macht / sonst wird es Zeigicht / wenn man gleich das Gerichte daruor isset / so mustu es anrichten / vnd mit Zucker bestrewen / ehe du es hingabst.

Das CXXXIV. Capitel.

Einen Eyerkuchen oder spißkuchen zu machen.

Wiltu backen einen Eyerkuchen / so nim guten süßen Milchrahm oder sahn / vnd einen esselöffel voll oder zween Hefen / ist der spiß gros / so mustu auch desto mehr Hefen nemen / vnd schütte wol Saffran darein / das es schön geht / wird / geus auch noch ein wenig Butter darein / vnd klopffe es wol durcheinander / das es hübsch schlecht wird / vnd mache einen Zeig daraus / der da fein lose / vnd dir nicht an den Händen bleibet / vnd thue kleine Rosincke darein / vnd schmiere den spiß mit Butter / wie zu einem andern Eyerkuchen / jedoch nicht allzufett / das er nicht abfellt / vnd nim den Zeig / vnd brich stücke daruon / vnd wälle es lang auff einem Brette / vnd duncke die Hände in mehl / auff das dirs nicht anklebet / vnd mache aus dem Zeige ein stück oder sechs / darnach des Zeiges viel ist / vnd wenn du es wilt umb den spiß winden / so klopff es ein wenig mit der hand / das es breit wird / vnd lege es am orte an den Eyerkuchen spiß / vnd laß dir einen den spiß umdrehen / das du den Zeig heraußer windest / wie man möchte herumb winden ein seband / vnd wenn du desselben Zeiges ein stück herumb gewunden hast / so kloppfe

pffe es ein wenig zusammen/ das er breit wird / vnd sich am spisse
 zudecket. Darnach nim einander stücke teig/lege es an den spiß/
 vnd winde es aber herum/wie das vorige/ das thu so lange/ bis der
 spiß voll wird/vnd schlags denn vollend sein gleich an/das es ober-
 all gleich wird/vnd nicht am spisse bleib/ oder fürtsucht / vnd nim
 ein fadem/vnd binde ihn fein lose darmitte / vnd lege ihn denn zum
 feuer/vnd laß ihn backen/vnd wenn er halb gebackten ist/so betreuf-
 fe ihn mit einer heissen Butter / vnd salze den Teig zuvor hin zu
 rechter masse/vnd besprende ihn auch gleichwol darmitte am spisse/
 vnd wenn du die röhren abgeschneidest/ so magstu Butter zulassen/
 vnd dieselben in kleine schüssel den Eyeruchen darein zu tuncken/
 neben dem Eyeruchen hingeben.

Das CXXXV. Capitel.

Ein verloren hünlein zu machen.

Wiltu ein Gerichte machen/so man ein verloren hün-
 lein nennet/so nim einen topff/da anderthalb quart hinein gehet/
 setze rein wasser darinnen zu/vnd lege Petersilien darein/ vnd wenn
 sie wol mitte gesotten ist/so seige es reine durch ein tuch oder Sieb/
 vnd schlage fünf oder sechs Eyer in ein topfflein/ vnd schneid Pe-
 tersilien daran/wiltu/so thue auch kleine Rosincken hinein / vnd
 schütte Saffran oder Pfeffer hinein / zuklopffe das wol / vnd setze
 das Petersilien wasser zu/vnd laß es auffs sehrste sieden/vnd mache
 denn solch wasser auch gehl/vnd saffere es ein wenig/ vnd salze es/
 vnd mache es mit geschmelzter Butter auffs aller beste abe / vnd
 wenn es am sehrsten seudet / so salze die zuschlagenen Eyer / vnd
 geus sie in das wasser/ so seud es zuhauffe in einen klos / drehe den
 topff vmb/vnd laß es mehlich vmb den rand siedē/bis es also wird/
 wenn man mit einem leffel darauff drucket/ das sichs in der suppen
 umbdrehet/so gib es hin sampt der suppen / also ganz vnzerähret
 auff.

Ob ij

Das

Das CXXXVI. Capitel.

Ein ander Gerichte zu machen.

Wiltu machen ein ander Gerichte/so setze einen topff von einem halben quart mit wasser zu/lege Petersilien darein / vnd laß sie wol mit sieden/vnd nim darein brosam von zweyen altbaekenen Semeln/die zurüre/das sie ist als eine Hadengraupe/schlag denn fünff oder sechs Eyer darein/vnd schütte Pfeffer vnd Saffran darein.

Das CXXXVII. Capitel.

Wiltu machen ein gut soß/auff Lachs/ Hausen/Saler/oder schweinen Wildpradt.

So nim Epffel/Zwippeln/vnd Klimpke/das ist vngeschöpffe süße Bier/laß es miteinander sieden/das die Epffel vnd Zwippeln weich werden/vnd nim gebähet Brodt / reib dasselbe mit den Zwippeln vnd Epffeln/schlag es durch/ vñ würke es denn abe.

Das CXXXVIII. Capitel.

Einen guten Knobloch zu machen mit Epffeln.

Nim Epffel vnd schele sie/vnd schneid vnd koche sie/das es wird wie ein mürhs/ vnd thue sie ein wenig vom feuer/vñ laß sie kälten/nim Knobloch vnd schele ihn/vnd zugliede ihn / vnd geus kalt wasser darauff/vnd laß es ein wenig stehen/das das bitter herausser zeucht/vnd darnach nim ihn wider aus dem wasser/ vnd zureib ihn/thue die Epffel vnter den Knobloch/vnd reib sie miteinander/doch das die Epffel nicht zu sehr gerieben werden/vnd seye einen guten scharffen Wein oder Biereszig zum Feuer / laß ihn sieden/vnd scheume ihn/vnd setze ihn wider ins küle/das er vberschlegt/ das mit man den Knobloch nicht verbrühe / darnach geus den Eszig
auff

auff den Knobloch vn die Epffel/nim das fette/ das vom Gebraten
 ne getroffen ist/geus es auch zu dem ändern / vnd rüre es vnterein=
 ander/geus es alles widerumb aus dem Reibetopffe/in ein töpfflin/
 vnd setze es vber das Feuer/las es fein vnter einander pregeln/ dar=
 nach zutheil das Gebratene/ vnd geus den Knobloch darauff auff
 das Gebratene/ vnd gib es so hin/oder geus es in Schäßlein/ das
 mans zum Gebratenen/welches ganz gelassen werde sol/eintuncke.

Das XXXIX. Capitel.

Eine gute Kefche/das ist/ein gut Muff von Eschwech=
 len/Kirschen/oder weichseln.

Nim der Eschwechlen oder Weichseln einen Kessel/
 voll oder viere/rhöste eine schnitte Weisbrodt oder drey / thue das
 also in einen Wein oder Esig/ las es sieden / wenn die schnitten
 wol weich werden/so treib das also durch ein Tuch / oder Durch=
 schlag/der nicht weilscherig ist/thue daran Honig/ vnd einen Lef=
 fel voll Butter/vnd schütte daran annerkörner/ Kirschkörner/ wär=
 ze/Pfeffer/ Nelcken/ geliebt dir/ wenn du die Kefche auff die schäf=
 sel gibst / beschütte sie mit zuschnittenen Mandelkernen vnd Ko=
 smicken.

Das CXL. Capitel.

Eine gute Kefche von Kraßbeern.

Nim reine Kraßbeern / zuweibe sie in einem Topffe/
 vnd nim eine hand voll Kornmehl vnd Weizenmehl / so viel dich
 dünckt/reib das darzu/ vnd geus ein wenig Wein daran / treib es
 durch ein Tuch/oder Durchschlage/thue das in einen tigel/auff ein
 wenig Butter/mache es süsse mit Honig / oder Zucker / wärze es
 schlecht mit Nelcken/vergib nicht zu salzen/ wenn du sie auff gibst/
 geliebt dir es/besser sie mit was du wilt.

Das III. Buch

Das C X L I. Capitel.

Kindfleisch in einer Sasse.

Nim Kindfleisch das gut ist/ kochte das es gar werde/darnach schele Aschloch/so viel dich dünckt/zureibe den kleine/zulas ihn mit einem sawren wein oder Essig / wenn das Fleisch gekochet ist/so geus das also oben auff/vnd gedencke an das salz.

Das C X L II. Capitel.

Andere Salsen.

Nim sawre Weinbeer / salbenbletter vnd zwen heuyt Knobloch/zureibe das also miteinander/vnd thue darzu Peter silien/so wirstu eine gute salsen haben/wenn das fleisch gekochet ist / so geus die Sasse oben darauff/des salges vergif nicht.

Das C X L III. Capitel.

Ein guter Kompus aus sauren Kirschen.

Nim saure Kirschen / thue die stiel darvon / vnd kochte sie in irem eigenen sothe/wenn sie gekochet sein / treib sie durch ein Tuch/laß sie kalt werden/ vnd thue Honig daran/vnd stoß galgen/wärte sie damit/vnd mit Nelcken/darnach thue sie in einen gläsernen topff/wenn du sie auffgibst/ so beschütte sie oben mit Ingber/also magstu den Kompus zu fischen im salz/ oder gebratens geben.

Kindfleisch im aschloch.

Kochte das Kindfleisch wol im salz/das es gar werde/schele aschloch/so viel dich dünckt/thue darzu vntreiffe weinbeern vnd Peter silien / kochte das in einer fetten Kindernen suppen / wenn dich dünckt gib das fleisch auff die schüssel/vnd geus das oben darauff.

Das C X L IV. Capitel.

Eine gute mohnsuppen zu machen.

Zureibe den mohn kleine/zulasse ihn mit wein/seige in durch ein sieb/thue daran ein wenig weizen mehl/ laß es also sieden/würke Pfeffer/ Ingber / saffran / Muscatenblumen / röhste weis brod/schneide das fein lenglicht/vnd thue es auff die schüssel/geus die suppe oben darauff/ des saltzes sey eingedenck in allen dingen.

Das CXLV. Capitel.

Endten oder Dirczhünner im schwarzen soche zu machen.

Nim die Dirczhünner / mache sie rein / saltze sie / vnd brate sie wol halb/darnach nim einen wein/ vnd thue darein gesotene Zwedtschen/oder Kirschen/ einen löffel voll oder zwene / röhste eine schnitte weisbrodt/thue die auch darzu/laß das also sieden/vnd seige darnach das soht durch ein tuch/ nim die Enten oder Dirczhünner/lege sie in das soht/laß sie also kochen / bis sie vollend gar werden/dünckel dich denn das soht zu fawer/so thue Honig oder zucker daran/vnd würke mit Pfeffer/ Ingwer/ Melcken/ thue ein wenig schmaltz daran/wenn du sie auff die schüssel gibst / schneide Epffel fein lenglicht/wie Rüben/pregel sie ein wenig in einem Zigel/mache sie geil/ lege sie oben auff die Endten oder Dirczhünner.

Das CXLVI. Capitel.

Endten oder Dirczhünner in einer geysen Brühe.

Du darffst sie nicht braten/mache sie rein vnd hacke inen die flügel abe/brate sie auff einem roste/ vnd röste eine schnitte Weis brodt oder zwo / thue das also mit einander in einen Mörsel/zustosß das auffß kleinste/ das es werde wie ein Kefe / vnd koche die Endten oder Dirczhünner/das sie gahr werden / vnd nim eine Suppen vom Rindfleisch/die nicht allzu sehr gesalzen / zulasse das gestosß

gestoffene im Mörsel vnd treib es durch ein Tuch / vnd lege die gekochte Burchhänner darein / wärke sie mit Pfeffer / Saffran / Muscatenblumen / vnd thue ein wenig schmaltz daran / schneide das viereckicht / vnd lege das auff die Burchhänner / bestrewe sie mit Ingber / Zimmetrinde / was dir geliebet.

Das CXLVII. Capitel.

Burchhänner oder Enten in Zwippeln.

Brate sie wol halb / vnd schele Zwippeln / hacke sie fein kleine / vnd rhöste sie in einem Tigel / das sie braun werden / darnach zuhacke die Enten oder Burchhänner / vnd koche sie in einer Rindern suppen / das sie vollend gar werden / vnd laß darnach die geröste Zwippeln mit ein wenig Wein / vnd wärke sie mit Pfeffer / Saffran / des nicht viel / vnd Nelcken / vnd thue die Zwippeln oben dar auff in den Kessel oder Topff / schawe daß das soht nicht zu lang ist / vnd gib es auff die schüssel.

Das CXLVIII. Capitel.

Vogel in Birnen gekocht.

Koche die Vogel / das sie gar werden / nim darvon die Lebern vnd köpff / zureibe oder zustoß das kleine / vnd zulass es mit einer Rindern suppen / die nicht sehr gesalzen ist / seige das durch ein Sieb / vnd lege die Vogel in das soht / schneide Birnen / vnd koche sie sonderlich in einem töpfflein / darnach thue sie zu den vogeln / vnd wärke sie / laß sie auffsieden / gib sie auff die schüssel / das Saltz habe ingedenck.

Das CXLIX. Capitel.

Gebratene Vogel / gefüllet in der wärke.

Wiltu die Vogel also zurichten / so pflücke die Vogel
fein /

sein rein / vnd nim sie aus / vnd schele Epffel oder Birnen / vnd nim einen reinen speck / vnd eine ehre oder zwey Petersillien / vnd eine gute handvoll Rosincken / hacke das durcheinander / vnd fülle es in die Vogel / spreile sie zu / daß das fützel nicht heraus felle / vnd stecke die Vogel an den bratspiß / vnd brate sie / darnach nim eine gute milch oder rahm / seude die / vnd lege die gebratene Vogel darcin / würke sie mit Saffran / Ingber / Muscatenblumen / vnd gib sie auff die Schüssel.

Das C L. Capitel.

Haselhünner oder Trappen in einem gehlen sohte.

Koche die Haselhünner oder Trappen / vnd brate eine halbe Henne / wenn sie gebraten ist / so thue sie in einen Mörfel / zustoß sie kleine / vnd zulasse die gestoffene Henne mit dem sohte / darinne du die Haselhünner kochest / zustoß auch etliche Petersilienwurzel / treib das also durch ein Tuch oder Durchschlag / vnd thue es also auff die Haselhünner / würke sie mit Pfeffer / Ingber / Saffran vnd Muscatenblumē / schaw daß das soht nicht zu lang sey / vnd gib sie auff die schüssel / das saltz habe ingedenck.

Das C L I. Capitel.

Ein soht auff Kephünner / Kaphünner / auch sonsten Hünner zu machen.

Koche sie / das sie gar werden / nim ein handvoll reiß / koche den wol / darnach thue ihn in einen Mörfel / röste eine schmitte weis brode oder zwey / vnd eine Hünner leber oder zwo / vnd pregel das in einem Zigel im schmalse / darnach thue das zum Reiß in Mörfel / zustoß das woll / vnd zulass das mit dem sohte darinnen du Hünner kochest / treibe das durch einen Durchschlag / der nicht weitlöcherig ist / vnd geus das also auff die Hünner / würke sie

sie mit saffran/Ingber/Muscatenblumen/laß das auffsteden/vnd gib sie auff die schüssel.

Das CLII. Capitel.

Allerley Gebratene hünner anzurichten.

Brate Hünner jung oder alt / vnd thue einen leffel voll gesothene Zwerschken oder Kirsche in einen Wein oder Esig / laß das also auffstede / darnach treib das durch ein Tuch oder durchschlag / zugiede die gebratene Hünner / lege sie darein / wärhe sie mit Pfeffer / Melcken / vnd ein wenig saffran / dünck dich dz soht sawer / so lege ein wenig Honig daran.

Das CLIII. Capitel.

Junge Hünner auff Engrißch.

Koche die Hünner wol / vnd nim ein zweenschillige Zwippeln / schele sie / vnd koche sie in Wein wol / thue darzu Peterfilien wurzel / wenn das wol gekocht ist / so zureibe das klein / als eine fälse / vnd treibe das durch ein Tuch mit dem weine / darinne du die Zwippeln gesotten hast / thue ein wenig Weinesig darzu / vnd lege die gekochten Hünner darein / wärhe sie mit Ingber / Zimmetrinden / Muscatenblumen / Saffran / wilu das zieren / pregele Mandelkernen / Rosinen / vnd thue sie darzu / als auff grossen Höfen gewonheit.

Das CLIV. Capitel.

Gebrathene Hünner in einem grünen soße.

Nim die Hünner / saltze sie / vnd brate sie / darnach nim Peterfilien / salbey / vnd Römische salbey / zureibe das fein klein / als eine fälse / vnd zulaf das mit einem Weine / vnd treibe das durch einen engen durchschlag / das es nicht also dünne sey / reib auch eine
schnittte

schnitte weis brodt mit / darnach mache das fein warm / geus das auff die Hünner / dünckel dichs zu sawer sein / thue Zucker an das soht / vnd gib das auff die schüssel / geliebet dirs / strewe oben auff zimmetrinde / oder Ingber gestossen.

Das CLV. Capitel.

Auff ein andere art Hünner anzurichten.

Koche die in einer Rindernen suppen / nicht sehr gesalzen / wenn sie gekocht sein / nim Eszig mit wasser gemische / thue das rein einen leffel voll oder zweene gesotene Zwetschken / oder kirschen / vnd eine dapengcke oder zweene von Koeken brodt / das lasz also sieden / darnach zureibe die Dapengken klein / treib sie durch ein Tuch oder sieb / lege die Hünner in das soht / lasz sie ein wenig sieden / würte sie ein wenig mit Pfeffer / Ingber / vnd Nelcken / vnd ein wenig saffran / geliebt dirs / ziere sie oben drauff / mit gehlgemachten oßfeln / wenn du sie auff die schüssel gibst.

Das CLVI. Capitel.

Eine gute Kefche aus Kalbes Gehirrn.

Koche das Gehirrn wol / darnach reibe das in einem Reibetopffe / vnd zulaz mit einem guten wein / vnd geus es in einen Kessel oder Zigel / schütte darzu eine handvoll / oder so viel dich düncket gunst / mische das durcheinander / würte es mit Saffran / vnd schütte ein wenig Feldklummel daran / lasz es in dem Zigel auff sieden / vnd mache sie mit Honig / wenn du sie auff die schüssel gibst / beschütte sie mit Zimmetrinden / oder mit gestossenem Ingber.

Das CLVII. Capitel.

Eine Kefche von welcken Rüben.

Koche die Rüben wol / darnach zubacke sie auffz kleinsten / vnd thue Honig in einen Zigel / schütte die Rüben drauff / lasz sie also drinnen pregeln / das sie nicht allzu dick werden / nim Anek-

körner vnd Polnischen kummel/ zustoß das zu pulser/thue das dar/
ein/würke es mit Ingber/ Nelken/ Zimmetrinden/ pfeffer nicht
viel/gib sie auff die schüssel/ das salt habe ingedenck.

Das CLVIII. Capitel.

Ein gut soht auff alle gefangene Vogel.

Koche die Vogel in einem schlechten wasser / vnd nim
ein stücke wol zu koche Rindfleisch/ zuhacker das kleine / darnach zu-
stoß es in einem Mörstel wol / verbrenne eine birnen oder drey auff
den Kohlen das sie wol schwarz werden/vnd röhrte eine schnitt weis
brod/zustoß das alles wol/vnd zulaf es mit einer Rindern suppen/
die nicht allzu sehr gesalzen ist/ vnd reibe das durch ein Tuch / vnd
lege die gekochten Vogel daren/schele birnen/ zuschneide sie in vier
stücken/lege sie darzu/laß sie mehlich sieden/würke sie mit Ingber/
Muscatenblumen/Zimmetrinden/pfeffer nicht viel / laß es ein we-
nig auff sieden/ gib sie auff die schüssel.

Das CLIX. Capitel.

Ein gut soht auff Kephänner.

Nimm ein stücke gekocht Rindfleisch / vnd ein wenig
reinen speck/zuhacker das klein/thue das in einen Mörstel/zustosse es
wol/damit eine schnitte weis brod braun geröstet oder zwo/ vnd ko-
che die Kephänner sonderlich in einem topffe vnd kessel / vnd nim
eine rinderne suppe/die nicht allzu sehr gesalzen / zulaf das in dem
Mörstel/das du gestossen/treibe durch ein Tuch/ vnd lege daren die
Kephänner/geus ein wenig Wein daran / würke sie mit Ingber/
Zimmetrinden/Saffran/Muscatenblumen/ pfeffer / deß nicht zu
viel/laß das darinnen mehlich auff sieden/ das soht mache nicht zu
lang/des saltzes habe ingedenck.

Das

Das CLX. Capitel.

Wilde Endten zuzurichten.

Koche die Endten/ vnd damit ein stücke speck/ darnach nim den speck/ die lebern von den Endten/ braun geröst/ weis brod/ Petersilie/ zustoße den in einen Wörsel/ zulass es mit dem sohte/ da du die Endten innen kochst/ treib das durch ein Tuch/ zulege oder zu hake die Endten/ lege sie in das soht/ wärke sie mit Pfeffer/ Saffran/ Nelcken/ geus ein wenig Wein daran/ laß das bey mehlich auffsieden/ vnd gib sie auff die schüssel/ das salt habe in allen dingen eingedenck.

Das CLXI. Capitel.

Virel hünner/ oder wilde Endvogel in einem guten sohte.

Pflücke dieselben/ vnd nim sie aus/ wasche sie mit weine/ hastu nicht wein/ nim einen guten Essig/ gemischt mit wasser/ thue darzu Hünnerblut/ koche das bey mehlich/ rhöste eine schnitte weis brodt oder zwo/ das sie schwarz werden/ lege sie in eine Kinderne suppen/ darnach zustoß sie/ nim darzu Petersilien wurzel/ zulass das mit der suppen/ da du die Endten innen leudest/ treib das durch ein Tuch/ oder sieb/ zuschneide die Endvogel/ lege sie in das soht/ wärke sie mit Pfeffer/ Ingber/ Nelcken/ Saffran/ thue schmalz daran/ laß das also auffsieden/ vnd gib sie auff die schüssel.

Zame Endten anzurichten.

Nim zame Endten/ pflücke sie/ vnd mache sie wol rein/ brate sie/ vnd mache darnach ein Kirschnuß/ geus es darauff/ vnd gib sie auff die schüssel/ vnd gib sie hin auff den Tisch.

Das CLXII. Capitel.

Vogel in Senffe zuzurichten.

Koche die Vogel/darnach zureib den senff fein klein/
zulass den mit einem Eßige/treib ihn durch ein Sieb/lege Honig
daran/so viel dich dünckt/vnd lege die Vogel in einen topff/geus
den senff oben darauff/lass es kalt werden/vnd gib sie hin.

Das CLXIII. Capitel.

Schöpfen Fleisch in seinem eigenen soche zuzurichten.

Koche das Fleisch wol/wenn du es gekocht hast/so sei-
ge der suppen ein teil daruon/vnd geus ein wenig Eßig daran/vnd
nim salbenletter/wirff die daran/koche sie also/du hast ein gut al-
ber essen.

Das CLXIV. Capitel.

Schöpfen Fleisch mit Weinbeeren.

Koche das Fleisch/wie vor/darnach wenn es wol ge-
kocht ist/nim etliche trauben/pflücke die beeren daruon/vnd geus
ein theil des soches vom Fleisch/schütte die Weinbeern daran/lass
es also mit sieden/Wenn du das Fleisch auff die schüssel gibst/be-
streue das mit gestossenem Ingber/das sals habe allzeit ingedenck.

Das CLXV. Capitel.

Einen Hasen in seinem eigenen soche anzurichten.

Setze den Hasen zu in einem schönen wasser/thue
des bluts darzu/vntermische das vor/vnd rüre biß es wol siedent
wird/vnd schneide öpffel lenglicht wie Rüben/röbste sie in einem
Zigel ein wenig/mache sie gelte mit saffran/wenn der Hase geko-
chet ist/würke ihn mit Pfeffer/Ingber/Melecken sind gut darbey/
vnd wenn du ihn auff die schüssel gibst/so schütte die Melecken oben
drauff.

Das

Das CLXVI. Capitel.

Allerley Wildpret/ das da gefalzen ist.

Wasche das Wildprat aus einem wasser oder etlichen/das es das saltz vergethet/vnd koch es in einem Topff oder Kessel/darnach röhste eine schnitte brodt oder zwey/thue sie in einen Esstig mit Wein gemischet/zuschneide etliche Epffel/thue sie auch dazu/laß das also sieden/wenn es wol weich wird / so treib das also durch ein Tuch oder Sieb/vnd lege das gekochte Wildprat dar ein/würke es/womit dirs geliebet/auch magstu geyle Epffel darauff schütten/wenn du es auff die schüssel gibst/ so dirs gefellet.

Das CLXVIII. Capitel.

Wiltu Endten oder Birekhänner in einem schwarzen sothe zurichten.

Nim Zwetschke oder Kirschen/die gesotten sein/ einen löffel voll oder zweene/ thue sie in einen sawren Wein/ vnd röhste weis brodt/thue das auch in den Wein/laß es ein wenig sieden/darnach zureibe das weis brodt/vnd geus den Wein oben drauff/ treib das durch ein Tuch oder Sieb/ vnd stecke die Birekhänner an / laß sie wol halb braten / darnach zulege sie / oder laß sie ganz/wie du wilt/lege sie in das soht/laß sie kochen/ bis sie gar werden / düncket dich/das das Soht zursawer sey/ so lege Honig oder Zucker daran/ vnd würke sie mit Pfeffer / Ingber / Nelcken / thue ein wenig schmaltz daran/ geliebt dirs mache geyle Dessel darauff / wenn du es auff die schüssel gibst.

Das CLXIX. Capitel.

Ein Hirschen Wildprat in einem neuen Sothe.

Nim

Nim das Wildprat/wasche das/drücke es wol aus in dem Wein/zuhacke das Wildprat zu stücken/ vnd nim eine gute Kinderne suppen/die nicht allzu sehr gesalzen/vnd den Wein/seude das in dem sothe/laß es wol weich werden/wenn das also eine weil gefotten hat/schlage es in eine mulde/ oberliß das Wildprat/vnd treibe das soht durch ein tuch/das es nicht also dick ist/ lege das Wildprat wider darein/thue darein eine gute handvoll Rosincken/zuschnittene Mandelkernen/würke/Pfeffer/Zingber/Nelcken/saffran/laß also sieden/bis es gar wird.

Das CLXX. Capitel.

Ein jung Lämblin auff Polnisch.

Zuhacke das Lämblin auff stücken/koche es/das es gar werde/darnach hacke Zwippeln fein klein/röste sie/das sie braun werden/wie auff einen Hasen/Darnach nim ein Wein oder Essig/thue die gerösten Zwippeln darein/würke es mit pfeffer/Zingber/Muscatenblumen/Nelcken/Saffran/vnd lege das Lämblin in das soht/laß es aber auff sieden/schaw das du es nicht zu sehr salkest.

Das CLXXI. Capitel.

Wachteln im Raum.

Koche die Wachteln/das sie gar werden/darnach wasche sie reine aus/vnd klaube die stubfedern daruon/darnach nim einen süßen Raum/laß den sieden/vnd würke mit Pfeffer/Saffran/geliebt dir/thue Muscatenblumen darzu/lege die Wachteln darein/laß sie auff sieden/vnd gib sie auff die Schüssel.

Das

Das CLXXII. Capitel.

Vom Kalbfleische.

Nim Kalbfleisch/das nicht knochen hat / lege das in ein kalt wasser/laß darinne ober nacht / darnach zuschlage das auff einem stock mit einem knüttel / vnd nim ein stücke speck / zuhacker das/sampt dem fleisch kleine/thue darzu Rosincken/ vnd grüne Petersilien/vnd schlage vier oder fünff Eyer daran/ mische das durch einander/würke mit Pfeffer/Saffran/vnd saltewas dich dünckel/ setze in einem Topff wasser zu/ laß es sieden /mache sie leblich ein aus dem gehäckel/wirff sie in das heisse wasser/laß sie darinn sieden/ vnd zuhacker ein wenig speck/thue ihn darzu/vnd würke mit pfeffer/ Saffran/wiltu/hacker ein wenig Petersilien daran/laß also kochen/ bißes gahr wird.

Das CLXXIII. Capitel.

Einen Kehkopff zuzurichten.

Koche einen Kehkopff wol/mache ihn auffß reinest/ klaube die knochen vom fleisch/ zuhacker das fleisch auffß kleinst/ schele etliche Eyffel/hacker sie auch darunter / vnd thue Honig dar zu/so viel dich dünckel / würke sie mit Pfeffer / Ingber / Nelcken/ Zimmetrinden/auch saffran/ thue das also in einen Zigel auff butter/laß also wol auffpregeln/der butter darff nicht viel sein/ wenn es gar ist/so gib es auff die schüssel.

Das CLXXIV. Capitel.

Andere mößer.

Thue dem kopff wie vor/zuhacker das fleisch auffß kleinste/thue das in einen Mörsel/zustosß es wol/darnach zuklopffe etliche Eyer/vnd zuläß das gehacker fleisch damit / treibe es durch
Dd ein

ein Tuch/mache es mit Honig süsse/reibe ein wenig weis brod daran/würze es mit Pfeffer/Ingber/Zimmetrinden/ Nelcken/ Saffran/des nicht viel/thue das auff ein heis schmalz in einen Tigel/ laß es wol aufpregeln/ vnd gib es auff die schüssel.

Das CLXXV. Capitel.

Andere Mößler.

Koche den Kopff/mache ihn reine/hacke das Fleisch kleine/röhste von weisbrodt zwo dopencken / das sie braun werden/ lege sie in Honig/das sie weich werden/zureibe sie/vnd thue sie vnter das gehackte Fleisch/würze Pfeffer mit dem mehresten/ Ingber/Nelcken/Saffran nicht viel/thue das in einen Tigel/auff ein heis schmalz/schütte ein hand voll Rosincken daran / vnd geus ein wenig wein darzu/ laß das also wol pregeln / das nicht viel feuchtigkeit darinnen bleibet/vnd gib es auff die schüssel/gelicht dir/geus darauff Zimmetrinden/oder Troye.

Das CLXXVI. Capitel.

Ein Hirschen Wildpret aus Rindfleisch.

Nim Rindfleisch das mager ist/lege es in einen wein/ gemischt mit Hannerblut/laß das eine gute weile darinne/darnach koche es/aber nicht allzu sehr in dem weine / thue darzu wol geröhst weis brodt/vnd treib das also durch ein Tuch/würze es mit Pfeffer/nelcken/Saffran/vnd röhste Epffel/zureibe die kleine/mache sie geyle/lege sie in das soht/zuhacke das Fleisch zu stücken / lege es in das Soht/ laß es kochen / bis es gar wird / lege es auff die Schüssel.

Das CLXXVII. Capitel.

Würste

Würste von Ehern zuzurichten/ein gut Geriche.

Nim etliche Eyer/zuschlage sie/vnd rüre sie/wie sonst gerürte Eyer/das sie wol harte werden/darnach nim Petersilien/sampe etlichen wurzeln/zuhacke sie fein klein mit den gerärten Eyren/vnd mische darzu ein wenig weissen mehl/so das nicht weich genug were/schlage darein ein Ey oder zwey/die rohe fein/vnd mische sie darzu/mache strükel wie würste/vnd lege sie in Butter/vnd röste sie wol/darnach mache ein fein söhlein/lege die würste auff eine schüssel/geus das soht oben darauff.

Das CLXXVIII. Capitel.

Ein gut schlecht soht auff Ohruppen.

Koche sie sonderlich/ersilich aus dem saltz/darnach sende etliche Petersilienwurzel im wasser/röste weis brod/thue das darzu/zureibe es miteinander klein/zulasse es/würke es miteinander klein/zulasse es/würke es mit Pfeffer/Ingber/Saffran/Muscarenblumen/geus das auff die Druppen/laß es auffsteden/du mußt das soht vorhin durch ein Sieb seigen/ehe denn du es auff sie geußt.

Das CLXXIX. Capitel.

Einen Hasen in seinem eigenen sothe zum Abendessen.

Zuhacke den Hasen/nim eine Kinderne suppen/mische sie mit wein/thue darein Hasenblut/eine dopencke oder zwo weis Brod/vnd zuschneide etliche Epffel/thue sie auch darzu/schele ein einige Zwippeln/thue sie auch darzu/lege den Hasen darein/laß ihn also mit dem allein/eine gute weile sieden/rühre es fleisig/das es nicht zusamen leufft/Darnach nim/vnd schütte

Dd ij

den

den Hasen mit dem allein in eine mulden / vnd klaube den Hasen aus dem sothe / lege ihn wider in den Topff oder Kessel / vnd zutreib die dopencken Epffel vnd Zwippeln klein / zulass sie mit dem sothe / treibe das durch ein Tuch oder Sieb / geus es wider auff den Hasen / las ihn sieden / bis es gar werde / würke Pfeffer / Ingber / Nelken / thue ein wenig schmaltz darein / lass das auff sieden / gib in auff die schüssel. Gelieb dir / schneide Epffel fein leglich / rhöste sie ein wenig / mache sie mit saffran gelb / lege sie in die schüssel auff den Hasen / das ist ein lustig Gericht.

Das CLXXX. Capitel.

Ein Kindern braten auff Ungrisch.

Nim einen Kindernen braten / der gut ist / lege ihn in kalt wasser / las ihn vber nacht ligen / darnach zuschlage ihn mit einem knüttel / salt ihn ein / darnach brate ihn kaum halb auff einem Kohste / darnach nim einen guten Wein / darzu ein wenig Eszig / schele etliche Zwippeln / schneid sie fein klein / nim eine handvoll Jaschandelbeer / darzu Kümmel / so viel dich dünckt / zuschneide einen Apffel oder vier fein klein / mische das alles durcheinander / würke das mit Pfeffer / Ingber / Muscatenblumen / vnd saffran / lege den braten in einen reinen Topff / geus den Wein darauff / vnd schütte das auch darzu. Darnach nim eine stürze / decke den Topff zu / vnd schmirre ihn fein zu / das der brodem nicht heraus kan / las das also in ihm sieden selber / bis dich dünckt / das es wol eingesotten / vnd des sothes nicht viel ist / mache den topff fein auff / vnd gib den braten also auff die schüssel.

Das CLXXXI. Capitel.

Ein Hecht gebraten in Zwippeln oder one Zwippeln.

Schupe den Hecht auff's reinst / hacke in zu stücken / wasche

wasche ihn fein aus / vnd salze ihn / las ihn eine weile im salt ligen / darnach backe ihn in öhle oder butter / hacke Zwibeln klein / röste sie / das sie braun werden / vnd wärke sie mit allerley wärke / ohne Muscatenblumen / zulas sie mit einem weine oder Eßig / lege den geröhten Hecht auff die schüssel / geus die Zwippeln oben darauff. Willu one Zwippeln / so nim etliche gute öpffel / schele sie / vnd hacke sie fein klein / vnd zureibe ihr ein theil / das sie werden / wie eine falsen / vnd nim ein wenig Wein oder Eßig / darzu thue die gehackten / auch geribene Epffel / las sie sieden / das das soht dicklich werde / wärke sie wie vor dünckt dich das soht sawer / lege Honig daran / vnd geus es auff den Hecht.

Das CLXXXII. Capitel.

Zum Abendessen ein gebackten Hechte.

Backe den Hecht in Butter oder Sehl / darnach nim einen süßen raum / schlage darcin zwene oder drey Eyerdotter / las die milch mit den Zötern sieden / mische das sie nicht zusammen laufft / wärke mit Pfeffer / Ingber / Muscatenblumen / vnd saffran / wenn du den Hecht gebackten hast / lege in auff die schüssel / vnd geus den Raum oben drauff.

Das CLXXXIII. Capitel.

Alt gebratene Karpfen oder Hechte.

Schupe die Karpfen / wasche sie / vnd nim sie aus / stecke sie an einen spiss / salze sie / brate sie wol / vnd mache ein soleh soht darauff / brate etliche Epffel / vnd wenn sie gebraten sein / so thue sie in einen Mörsel / darzu etliche Rinden von Kockenbrod / zustoß das auffo kleinste / zulas es mit Wein vnd Eßig durch einander gemischet / treib das also durch ein Tuch oder Sieb / wärke es wol mit Pfeffer / Melcken vnd saffran / nim die Fische / schabe das
gebrant

gebrandte daruon/ vnd lege sie in das soht/ das sie auff sieden/ gib sie auff die schüssel/ geliebt dir/ schneide Epffel lenglicht/ mache sie geel/ röst sie ein wenig/ lege sie oben auff die Fische/ geliebt dir/ beschütte sie mit Ingber oder Zimmetrinde.

Beschluß.

D^{ie}ß sey nun auch also genug vom kochen gesagt/ wer weiter in einer Stadt oder Land etwan ein sonderlich gut Ge-
richte antriffe/ der mag es hierein auch verzeichnen/ Denn kochen ist
auch schier der vnendlichen kunst eine worden/ daran man immer
weiter vnd weiter lernen muß. In summa/ es heist/ Spartam na-
ctus es, hanc orna, worauff sich einer begibt/ dem mus sein er le-
benlang nachgehn/ vnd je mehr vnd mehr drinnen lernen. Denn die
Weltkinder dencken/ren sachen immer weiter nach/ vnd wil ein
ding immer ein anderer besser machen/ vnd thum vor einen andern
haben vnd behalten. Es ist vns genug/ das wir nur etwas von ei-
nem dinge melden/ vnd gleichsam sedes ordinarias materiã setze
vnd machen/ das ihm ein fleissiger Hausvater immer mehr darzu
zeichnen/ vnd in seinem haushalten darnach desto besser fortkommen
kan. Man pfleget sonsten zu sagen/ Lendlich/ stuech/ ein jeglich
Land hat seine arten vnd Compendia/ wie mans nur an den braten
sihet. Denn an etlichen orten braten die Menschen: Da mus man
mit vnkosten einen Bratenwender halten/ der die Braten am spisse
beym feuer stetigs vmbdrehet/ vnd geschicht solches mit grosser vn-
gelegenheit. Denn da gehen vnkosten auff den Wender/ vnkosten
auffs Holz vnd Kolen/ vnkosten vnd schaden auff die Materien/
denn darnach der Brate gewendet wird/ darnach wird er auch gar/
wenn er bisweilen stille helt/ vnd sich den schwung des spisses regie-
ren lest/ so brät er ihn an einem ort gar/ am andern ist er noch halb
roh/ oder schleudert den Braten gar ab/ wenn er mübe oder gar ist/
das er in die Asche felt: Da verbrennet vnd verderbet man viel
Brat

Bratpfannen/das Gesinde frisset oder duncket in abwesen der Frauen das fette aus/ vnd wird bisweilen der bräther mit grosser gefahr seiner gesundheit schier so gar/ als der Brate. An etlichen örtern braten die Hunde/ so darzu gewenet sein/ das sie im rade laufen/ vnd also den spiß mit dem braten umbdrehen. An etlichen örtern hat man sonderlichen Bratzeug mit Gewichten vnd Käsdern/ da bisweilen der Zeug wol so viel kostet / als die Braten / die man innerhalb einem ganzen Jahr damit braten möchte. At etlichen örtern hat man Bradröhren in dem Ofen / darein man die Braten in einer Pfannen setzet/ vnd forne ein Plech vorscheubet/ das ist wol eine feine art / sonderlich im Winter / aber es gibt in der stuben einen starcken geruch oder stanck/ den nicht ein jeder in seinem Kopffe vertragen kan. An etlichen örtern heißen die Becker am Sontage früe den Backofen / darein setzen sie die Braten in einer Pfannen/ welche von den Nachbarn heuffig hingebbracht werden/ da kan man seinen Braten mit zween oder drey pfennige gebraten bekommen/ ohne alle weitere scheden vnd vnkosten. Also geschiches auch offte in andern sachen/ als mit dem bleichen der Leinwad/ da sein die Schlesische Weiber viel behender drauff/ als andere/ können auch viel ehe weis bleichen / denn andere/ darvon an seinem ort weiter berichte geschehen sol.

Ende des Ersten Theils.





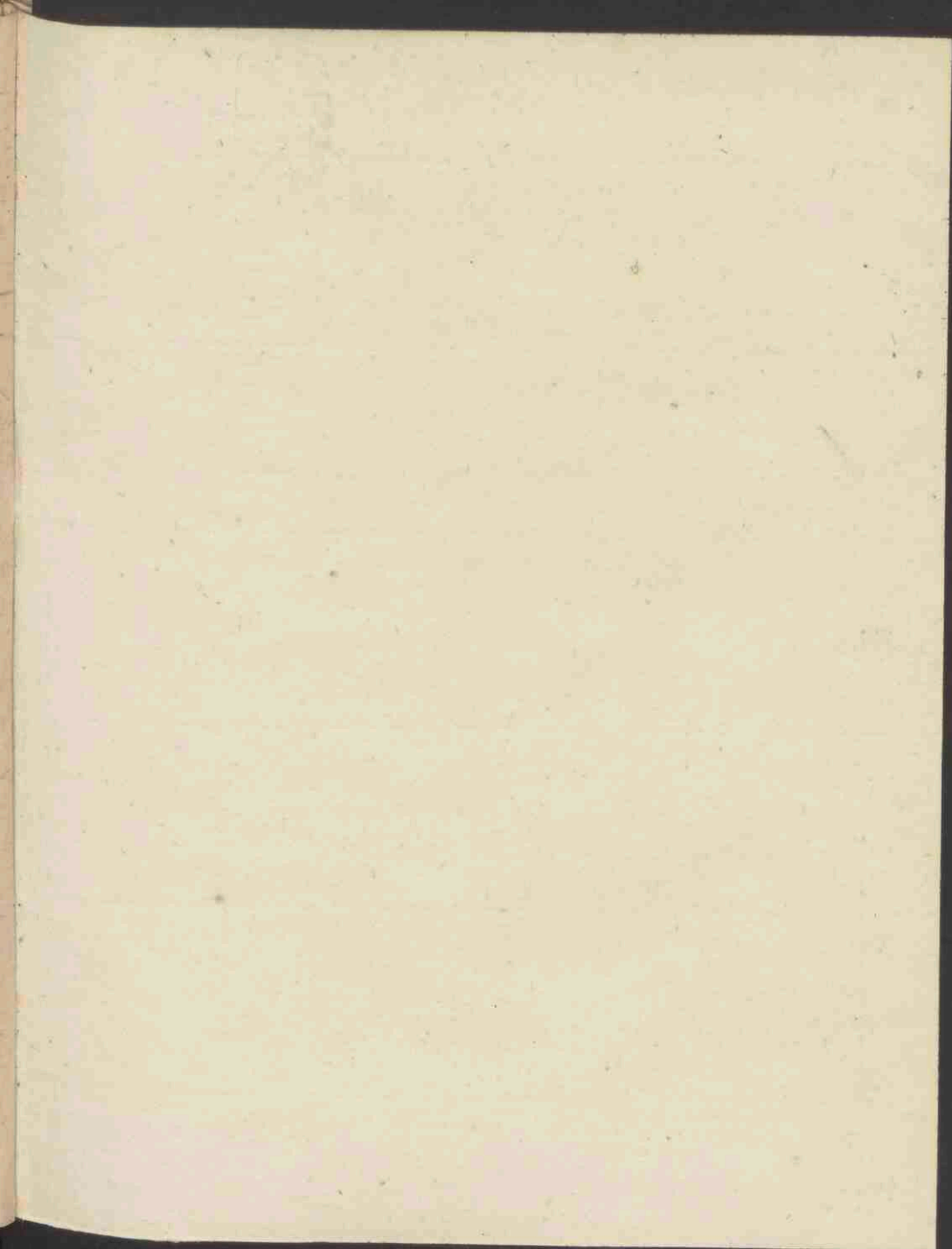
Wittenberg/



Gedruckt durch Christoph Axin / In vorle-
gung Paul Helwiche Buchführers.

Im Jahr

15. 15. XCIII.



OCN 901230105

1205

