

Der Kleine
Sorgfältige Haushalter/

Nebst der
Beschäftigten Marta/

Worinnen

Kürzlich angewiesen wird/was alle Monat durch
das ganze Jahr bey der Garten- Arbeit in Acht zu
nehmen/

Auch

Wie man zu rechter Zeit gegen den Winter sich mit Fleisch
versehen / Ochsen und Schweine mit grossem Nutzen schlachten/
das Fleisch vor Verderben vermahren/gute Würste und Topff-
Pasteten machen/

Auch allerhand Feder- Viehe mit Vortheil fangen / warten/
und in kurzer Zeit feist machen könne.



Qsnabrück / bey J. G. Schwänder. Anno 1677.

31.

246.12

BIBLIOTHECA
PONICKAVIANA

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK
HALLE
(S.A.)





Gründliche Unterrichtung / wie und wo man ei-
nen Garten soll besäen / zu welcher Zeit / und wie lange ein jeder
 Saame ohne Aussäung gut verbleiben kan; kürzlich nach den
 zwölff Monathen des Jahrs eingetheilt; nebst einer Unter-
 richtung von Blumen und Bäumen.



Wann man einen Garten besäen will / muß die Erde
 durch und durch naß / und wohl befeuchtet seyn / und son-
 derlich anmercken / ob der Garten hoch oder niedrig gele-
 gen.

Wil man den Garten im Fröling besäen / muß man
 denselben im Winter umbgraben oder außfurchen / daß
 dadurch wird alles Unkraut getödtet.

Ehe und bevor man säet / soll man alles Unkraut außgetten / die Erden
 losß graben / und dafern sie schwer oder mager ist wol durchmisteten und
 düngen.

Die Gärten düngtet man gemeiniglich umbs andere Jahr: aber da
 man Kohl und Römische Bohnen pflanzen wil / soll man alle Jahr wol
 misten / und das Jahr hernach sol man allerhand Arten Wurtzeln / als
 Palsternacken / Mören oder gelbe Wurtzeln / Zucker Wurtzeln / Rättich
 und dergleichen säen / weilen nicht gut ist / dieselbigen in neugemisteten
 Grund zu säen / auß Ursach / weil durch die Fettigkeit des frischen Mistes
 viel Wurme hervor kommen / und die vorgemelte Wurtzeln wurmsti-
 chig machen.

Wil man gut Saat von Petersilien un andern gewinnen / muß man
 den Strauch zwey Jahr in der Erde stehen lassen. Es ist auch sehr gut /
 daß man die Palsternacken den ganzen Winter in der Erden läset. Wil
 man gut Spinagien Saat ziehen / muß man nehmen die im Augusto
 gewonnen / oder die im Januario oder Februario gesäet ist. Rättich mag

Der kleine sorgfältige Haushalter.

man allezeit unter alle Arten von Wurzeln säen. Rettich - oder Radisch - Saat muß man außrupffen/ehe es ganz dürrre ist / und an die Sonne auffhängen.

Allerley Saat/ nachdeme es in der Sonne getrucknet ist/wird am besten bewahrt in einem Saat-Häuflein/und wenn es hart frieret / wird es außgetroichen oder außgerieben.

Das Erdreich da man Zwibeln säen will/muß in selbigem Jahr darinnen man säet/gemistet werden/es mag auch wol das Jahr zuvor schon gezeilet seyn/ dann man einen Garten mit Misten / Brechen und Graben nicht leicht verderben mag.

Die Betten müssen von einer solchen Breite gemachet werden / daß man dieselbe mit der Hand bis zum halben Theil kan überreichen/ umb selbige desto bequemer außzugetten / oder etwas daraus zu langen ; gemeinlich nimbt man 4. Fuß breit/ außgenommen die grossen Bohnen/ Römischen Bohnen/ Palsternacken/ Wurzeln/ Kohl/ Artichocken / und dergleichen ; Ob deren Betten etwa kleiner oder grösser seyn/schadet nit/ und machet es ein jeder nach seiner Gelegenheit und Gutdüncken.

Ben dem Säen

Muß man allemahl in Acht haben/ob es gut klar Wetter ist / oder zu vermuthen/und nicht eher säen/ehe die Sonne das Land bescheinet. Man muß auch darauff sehen/daß das Saat nicht zu alt / noch zu dürrre / noch vermengget sey / sonst wäre die meiste Arbeit umbsonst und verlohren. Das allerbeste Zwibel-Saat ist dasjenige / welches zu erst auß seinem Häuflein reiset.

Dannit einer allerhand Sorten Blumen und selbige verdoppelt/und daß sie desto eher ihre Farben variiren und ändern/bekommen möge/muß er selbige säen einen oder zwey Tage vor dem vollen Mond / auß daß sie mögen außschessen mit demselben vollen Mond/ und daß man doppelte Stock - Violetten oder Negelein / Leucojon arborefcens möge bekommen/ muß man selbige im September in sonderlich darzu verordnete Töpfe säen/und hinstellen an einen Ort/da sie nicht erfrieren / und im Außgang des Winters/oder im Frühling verpflanzen / alsdann tragen sie den ganzen Sommer durch/und dafern sie gesäet seyn/wie oben vermeldet/ werden auß einfachen gedoppelte. Das Saat muß seyn auß dem erste Herbst
Sproß/

Der kleine sorgfältige Haushalter.

Sproß/dieser wegen muß man die ersten Blumen stehen lassen/ und das selbe Saat allein aufheben und säen/wann das Gewitter nicht gar zu kalt/und der Wind nicht Nordlich ist.

So man einigen Frost oder Reiffen besorget / muß mans mit Matten oder Stroh bedecken/und einige Stecken oder Zweige darunter legen / damit gedachte Matten das aufgegangene Saat nicht zerplätten oder verderben.

Wann das Gewitter allzudürre ist/ muß man den Garten begießen mit einem Sieffer/ darinnen unzehlich viel feine un subtilen Löchlein seyn/ und zwar des Abends/ weil es im Mittag gar zu heiß ist / doch nicht mit Wasser auß einem steinern Ziehe-Brunnen/welches zu kalt ist / es wäre dann/das man selbiges Wasser einen Tag und Nacht zuvor außgeschöpffet / und an die Sonne gestellet gehabt hätte ; das Regen-Wasser ist am bequemsten dazu.

Im neuen Mond

Soll man säen Kerbel/Saurampffer/Wermuth/Petersilie/Rüben/Rettich/Radis/Borzelein/Borage/Dachsenzunge/edlen Majoran/Hysoppen/Thymian/Basiligen/Kresse/2c.

Im alten Mond

Säet und verpflanzet man allerley Kohl/Bonen/Erbsen / Wurzeln Balsternacken/Endivien/Eichorien/Zwibeln/Lattich oder Kropff-Salat/Zucker-Wurzeln/Cardobenedicten/Melonen/Kübis/Cucumern/Spinagie/Fenchel/Seuff 2c.

Beym Verpflanzen ist in Acht zu nehmen:

Den grossen Seeländischen Kohl oder Cappuskraut muß man dritthalb Fuß weit voneinander pflanzen ; Den Savoyischen und Blumen-Kohl anderthalb Fuß weit/auff diese Art und Manier :



Die Römischen oder Türckischen Bohnen pflanzt man Rauteweise gleich/2-Fuß voneinander/wie den grossen Kohl/ vier und vier beyammen auff diese Manier :



A 3

Wie

Der kleine sorgfältige Haushalter.

Wie man alles Gewächs / jedes zu seiner rechten
Zeit / säen und verpflanzen soll.

Im Januario

Serpflanzet man Bäume; umb St. Petri Tag beschneidet man die Weinstöcke im abnehmenden Mond / wann es schön Wetter und guter Wind ist / oder am Ende des Februarii / und nicht später. Man pflanzet Hecken / säubert die Bäume / und reiniget die Gärten gegen den Sommer. Man führet den Mist auff's Land. Man mag auch wol Petersilie / Spinage / Salat und Zwiebel säen / nachdem das Wetter gut ist / umb selbige frühe zu haben / dann es hat zu Zeiten Gefahr / daß es aufzrieret / darumb gehen diejenige sicherer / die es im Februario oder was später säen.

Im Februario

Sät man Petersilie und Kropff - Lattich im abnehmenden Mond. Man säet Zucker - Wurzeln in diesem Mond oder im Merzen / doch je eher je besser / weil sie die Dürre nicht ertragen / und dabey nicht fortkommen können. Man säet und pflanzet grosse Bohnen und Spinage darzwischen / auch Radieß / nach eines jeden Belieben. Im gleichen Erbsen / und Radieß darzwischen / Meerüben und Radieß darinnen / wenn man sie gerne frühe haben will. Wann die Palsternacken zu dick stehen / soll man sie voneinander absondern / und einen Fuß breit voneinander pflanzen / sonst können sie nicht tügen. Etliche machen in allen Betten ein klein Bettlein ohngefähr eines Fußes breit / darauff säen sie Steck - Salat / und wann die Zeit kombt die Cucumern zu pflanzen / so pflanzen sie selbige darauff / und wann der Salat nacheinander abgezogen und verbraucht / dann lauffen die Cucumern übers ganze Bett ohne einigen Schaden.

Im Martio.

Als ihr keine Rettiche habt zu verpflanzen / mögt ihr dieselbe säen im Anfang des Merzen / so kommen sie noch früh genug. Man säet Patienz / Raquette / Kresse / Bimpernelle / Saurampfer ; Man säet auch Endivien / daß man Saat davon ziehe ; und Eichorien selbige grün zu essen ; Hyssopen und Anis. Alle gute Kräuter verpflanzt man in diesem
Mond /

Der kleine sorgfältige Haushalter.

Mond; Die besten im abnehmenden Mond. Man verpflanzet die Arttschocken; Man säet allerley Saat-Blumen und Bäume zu zeugē. Mit dem vollen Mond des Merzensäet man / und 2. Tag vor dem vollen Mond des Augusti verpflanzet man die Topff-Blumen und Animonien/und begeußt sie des Tages dreyimal/ oder zum wenigsten zweymal/ und alsdann muß man sie den Mittag über zudecken. Balsternacken/ Wurtzeln/ Bermuht/ Spinagie/ Erbsen/ Borage/ Ochsenzung/ Peterstlie/ allerhand Kohl/ (ausgenommen Blumenkohl) Steck-Salat/ Kropfflattich/ Spanische Salade als die groß genug ist / wird er verpflanzet wohin man will/wie auch Kerfel/Lauch/Zwibeln/Rüben/grosse Bohnen/Kresse und Hirschzungen. Man legt auch umb diese Zeit den Asperges.

Im April

Säet und verpflanzet man Salat/ün das von nun an/vor 14. Tagen zu 14. Tagen/Spinagie/Wurtzelkraut/Kropfflattich/Zucker-Wurtzeln/Melonen/Cucumern/Kürbiß/Kerfel/Saurampffer/Wermuht/Hyssopen/Majoran/Tymian/Rosmarin/Melissen/Sellerie/Bohnen/Erbsen/Pimpinellen/Kettich/Radies/Spargen/2c.

Im Mayo

Pflanzet man Cappus-Kraut / so im Mertz gesäet ist; Man säet Rüben/umb frühe davon zu genießen. Nach dem halben Mond mag man Kettich säen/wenn man von selbigen frühe essen wolte. Item Wurtzelkraut/Lattich/edel Majoran/Basilgen/Römische Bohnen / alles mit gutem trucknen Wetter/sonderlich wann es vorher viel geregnet hat/sonsten würde es alles vermodern und verderben. Selbe Wurtzeln so lange dauern / und nicht wurmsichig werden / Eichorien oder Wegwartz/Zuckerwurtzel/Carduus Benedictus.

In diesem Mond oculirt man Pomeranckenün Citronen-Bäume/ün säuget ein allerhand curieuse Bäume/als Oliven/Granaten/Myrthē/ 2c.

Im Junio.

Im Anfang des Monats/vor St. Johan. Bapt. Tag pflanzet man Römische Bohnen/die man grün behalten und essen wil. Nach St. Johannis Tag Endivien/Kettich/Radies. Man säet auch Endivien / so man gedencket zu verpflantzen/ item Kropfflattich/Kerbel. Man oculirt auch allerhand Arten Rosen umb St. Johannis-Tag.

Im

Der kleine sorgfältige Haushalter.

Im Julio

Samlet und hebet man auff allerley Saat / so reiff ist. Man säet Rüben/Kerbel/Andivien/Spinagie, Lattig/ auch Rettich nach St. Johannis Tag/im abnehmen desmonds.

Man Oculirt die Bäume im heissesten des Jahrs auff die ausschüsse desselbigen Jahrs / des Abends im vollen Liecht/ bey feuchten Gewitter/ ohngefehr umb St. Johannis Tag / wan die schorbige Rinden von den Holz beginnen zu fallen. Mit den vollen Mond oculirt man Kirschen/Pflaumen/Äpfel/Birn/Rosen/Pomeranzen/ Citronen bis zum halben August - Mond. Zwen Tage vor den vollen Mond säet man Anemone, man muß sie aber wol feucht halten und vor die Sonnen überschatten.

Im Augusto

Beginnet man Rüben zusäen; Man verpflanzet die außgesäeten Topff-Blumen mit den vollen Mond des Augusti, wenn er auch gleich im September einfielt. Man säet Spienagie, Endivie / und verpflanzet sie auch / wann sie so groß ist. Saphoischen - Kohl säet man auch in disen Mond/selbigen gegen den Winter zu pflanzen/un im folgenden Vor-Jahr früh zu gebrauchen. Man hebet auf Kerbel-Saat/Lattig-Saat/Rapunzen/Feldkropffen/ Cabus-Kohl/ umb nach Allerheiligen im November zu pflanzen.

Im September

Sät man Rübefamen und Spinagie, und pflanzt Kohl darauff. Im gleichen Feldt. Salat davon daß saat ein Jahr alt seyn muß/sonst kombts nicht hervor. Item Kerfel und Kropfflattig im abnehmenden Mond. Man verpflanzet Kräuter allerhand Arten. Man samlet die Blumen-Knospen oder Hülsen / selbige zu pflanzen. Im gleichen allerhand Kräuter/auff die weise/wie hernacher beschrieben. Man schneidet ab allerley grüne Kräuter / selbige aufzutrocknen / als Thymian/Majoran/Saiben/Rosmarin/Hyssopen/Lorbeeren etc.

Im October

Ist man sorgfältig / wie man die Kräuter die man behalten wil/sonderlich die sehr theuer seyn/wol bewahren möge. Man säet Feldsalat. Man mistet und düngt die Garten-Betten / und gettet das Unkraut aus. Zwen Tage vor dem vollen Mond verpflanzet man die Topffblumen/die im Augusto eingelegt seyn. Im

Der kleine sorgfältige Haushalter.

Im November

Zerpflantz man alle gute Kräuter. Man gräbet die Wurzeln aus der Erde/und verpflantz dieselben/ davon man im folgenden Jahr gedencet Saat zu haben. Man legt auch die Balsternacken/ gelbe Wurzeln und Artischocken unter die Erde / selbige lange zu bewahren. Die Rüben und rothe Beten legt man in Sand/und erhält sie also frisch und gut/bis man ihrer bedarff.

Im December

Anget man an die Bäume zu verpflanzen / und das überflüssige schädliche Holz von den Frucht-tragenden abzusäubern. Man pflanzet Hecken. In diesem Monat pflanzet man Balsternacken/ rothe Betwurzeln/ Rettich/ Rüben / 2c. umb von denselben Saat zu ziehen; wie auch allerhand Arten Kohl zur Saat. Im Advent verpflanzet man allerley junge Bäume; Man säet Petersilie und Kresse/ man muß aber dieselbe fleißig zudecken vor den Frost. Es ist sehr rahtsam in diesem Monat allerhand fruchtbare Bäume fort zu setzen und zu verpflanzen.

Wie man Melonen zeugen soll.

Man muß ein dickes Bette machen von frischem Pferd mist/vierthalb Fuß dick/und 4. Fuß breit/und denselben fein fest zugetrampffet/und dann über 4. oder 5. Monat kurzen frischen Pferd mist darüber gethan/wann diß geschehen / muß man 4. oder 5. Finger dick der besten Erden darüber thun/und lassens so 3. oder 4. Tage still liegen / ehe man darein pflanzet. Wenn man nun drein pflanzen wil/muß man jedes Samkernlein 3. oder 4. Finger breit voneinander legen/und einen halben Finger lang tieff in die Erde/und fein sanfft zuklopffen/damit die Mäuse die Kerne nicht heraus fressen. Wann diß geschehen/muß man das Bette zudecken mit einer Rohr-oder Stroh-Matten/an 4. Steckē gemacht/sonderlich des Nachts/ auch des Tages/wann es kalt ist. Nach 3. oder 4. Tagen/wann sie heraus sprossen/muß man sie bedecken mit Gläsern oder gläsernen Blocken/und continuirlich des Nachts die Matten über die Gläser decken/ und des Tages wieder davon abnehmen/und wenn die Kälte groß ist/muß man eine Brustwehr rings umb das Bette machen von neuem Pferd mist eines Fußes dick/und nachdem sie 5. oder 6. Tage aus der Erden gewesen seyn/muß man sie rings umbher mit guter Erden anfüllen/ und alsdann wiederumb mit Gläsern bedecken / wie vorhin ; Und so bald sie

Der kleine sorgfältige Haushalter.

4. Blätter gewonnen/ muß man das oberste Hertzblätlein mit den Nägeln der Finger abkneiffen/ und demnächst 5. oder 6. Wochen hernach/ auf ein ander Bette verpflanzen/ welches drey Wochen vorher darzu bereitet worden/ von 3. Viertel Fuß tieff guter Erden/ ein jede Pflantze drey Fuß weit voneinander/ und auff jede Pflantzen eine gläserne Blocke/ unß so es noch gar kalt ist/ allezeit mit Matten zudecken/ über die Gläser her/ sonderlich des Nachts. So bald sie nun grosse Zweige bekommen/ muß man ihnen allgemählich Luft geben/ auff kleinen Furchlein unter jeden Glase/ zu erst einen Daumen breit hoch/ hernach 2. 3. und mehr/ und sie also stehen lassen/ bis daß sie Früchte bekommen. Man muß mit Fleiß die falschen Blumen und überflüssige Aste abschneiden/ wann sie 3. Aste oder Zweige aufgeschossen haben/ muß man die übrige alle wegschneidē.

Wie man Blumenkohl säen und pflanzen soll.

Italiänisch oder außländisch Blumenkohl-Saat muß man säen mit dem neuen Mond des Aprilis. Hierländisches Saat säet man im Majo im neuen Mond.

Ehe und bevor das Saat gesäet wird/ muß mans eine Stund oder zwey im Wasser einweichen/ unß dann in frisch umbgegrabene Erde säen/ und damit es die Erdflöhe nicht fressen/ muß mans bisweilen begießen/ oder besprengen/ und wann die Pflantzen einen halben Fuß lang erwachsen seyn/ muß man sie in der Veränderung des Monds verpflanzen/ und des Tages vor die Hitze der Sonnen mit einem Kohlblat zudecken/ und des Abends wieder abnehmen.

Wie viel Jahr ein jedes Saat gut bleibe.

Zu erst ist zu wissen/ daß alles Rund-Saat ein Jahr und länger kan gut bleiben/ als das platte und kleinere Saat/ massen das kleinere Saat eher außdörret als das runde und grobkörnige. Bleibt gut

Kerfel 2. Jahr.

Saurampfer 2. Jahr

Wermuht 3. Jahr.

Petersilie 2. Jahr.

Küben 4. Jahr.

Nadies 4. Jahr.

Kettich 4. Jahr.

Borrage 2. Jahr.

Ochsenzung 2. Jahr.

Grob Majoran 2. Jahr.

Edel Majoran 1. Jahr.

Hysfopen 2. Jahr.

Spinagie 2. Jahr.

Anis 3. Jahr.

Thy.

Der kleine sorgfältige Haushalter.

Thymian 2. Jahr.
Kellerhals 3.
Basiligen 1.
Cucumern 2.
Spargel 1.
Melissen 2.
Artischocken 2.
Bimpinellen 3.
Römische Bohnen 1.
Endivien 2.
Portulac 3.
Grosse Bohnen 1.
Balsternack 1.
Selbe Wurzeln 1.
Lauch/Borrey 1.
Fenchel 6.
Senff 6.
Meliden 2.
Balsam 3.
Nieswurcz 2.
Ackeley 2.
Kresse 4.
Blattaria 1.
Blumkohl 3.
Allerhand Kohl 4.
Erbsen 1.
Zwiebeln 2.
Selleri 2.
Krautkraut 3.
Lattich 3.
Convolvulus 2.
Mariendistel 2.

Sonnenblume 2.
Flos Africanus 1.
Lathyrus 2.
Malva, Pappeln/2.
Mohn 1.
Thlaspi Caud 2.
Baldrian 2.
Winter-Rosen 2.
Ireas, Biolwurcz 2.
Tulipanen 1.
Anemone 1.
Zuckerwurzeln 2.
Carduus Benedictus 1.
Lilien 1.
Beonien-Rosen 3.
Melonen 2.
Kürbis 2.
Kensler-Cron/Corona Imperialis 1.
Rittersporen/calcatrippa 2.
Lupinen 2.
Kornblumen/3.
Steinklee/Melilotus 4.
Mastblumen 2.
Fingerhüte/Digitalis 2.
Mutterkraut 1.
Reinfahren 3.
Regellein 3.
Goldblumen 2.
Angelica 1.
Orobus verus 2.

Kräuter die im Augusto mit dem vollen Mond ver-
pflanzet werden.

Rosmarin / Lavendel / Salbey / Thymian / grober Majoran / Edel-
Majoran

Der kleine sorgfältige Haushalter.

Majoran/Wolgemuht/Lauch/Nagelkraut/Müntze/Melisse/Raute/
Mutterkraut/Weinraute/Pimpinelle/Katzenkraut/Saurampfer/
Rheinfahren/Dragon/Steinbrech/Bruchwurtz/Agrimonia, Alleluja o-
der Feld-Saurampfer/und alle Kräuter die Pflanzen haben.

An Blumen werden vorbesagter massen verpflanzet:

Violetten oder Negelein/Camillen/Lilien/Marienblümlein/Peonien/
Rosen/Zeitlosen/von Topffblumen die alten Sträuche/Winter-Rosen/
Viol-Wurtzel/Tulipan/Anemone, Martagon, Crocus vernalis. Es wer-
den auch im Majo und Junio verpflanzet/nachdem die Blumen ver-
gangen seyn/welche dicke knopffigte Wurtzeln haben/als die Anemone,
Tulpen/Hyacintthen/Crocus.wie dann gleichfals alle diejenige Blümē/
so Zwibeln haben/wann sie ihr Saat getragen haben/aus der Erde sol-
len genommen und versetzt werden/außgenommen die Corona Imperia-
lis, und weisse Lilie/die sich nicht wol verpflanzen lassen.

Wurtzeln:

Merrettich/Angelica/Tormentill/Ohrwurtzel/Rhebarbar/Brio-
nia.

Wie man Weingärten und allerley Hecken zeugen soll.

Man sol die untersten Sprößling in die Erd legen/un innerhalb Jahrs
abschneiden/und verpflanzen wohin man wil/umb dieselbige Zeit/da
man den Weinstock beschneidet/nemlich im Januario oder Februario/un
alsdann kan man auch die abgeschnittene Stöcke/an welchen noch ein
wenig altes Holtzes gelassen/in die Erden legen/und 3. oder 4. Knöpf-
fe oder Augen von dem einjährigen Holtze haben/und setzen die ein wenig
liegend bis an das oberste Auge in die Erde.

Man kan auch einlegen Tamarisken/Barbarissen/Ligustrum, Quit-
tenbeern-Holtz/Weyden/Welsche Kirschbäume/Stichbeeren/Wachol-
derbeeren/Johannisbeeren/Myrthen/Cypressen zeuget man durchs ein-
legen.

Von den Bäumen.

Mandel-Bäume werden geimpfet oder oculirt / Granaten werden
einge-

Der kleine sorgfältige Haushalter.

ingelegt in Töpfe/darinnen ein Loch unten im Boden ist. Solcher Gestalt kan man alle Bäume fortbringen ohngepfpoffet. Man thut ihm also: Erstlich nimbt man im Fröling/ehe die Augen heraus brechen / einen Schößling / von welchen Baum man will / und stecket denselben durch das Loch im Topffe bis oben auß/ritzet dann die oberste Rinde an dem Säuglinge an einer Seite entzwey / so weit die Wurtzel außschlagen sollen / und füllet dann den Topff mit guter geiler Erde/ über halb voll/und so er etwas hoch von der Erde stehet / muß man ihn fest anbinden/das er vom Winde nicht abgeworffen werde; Darnach übers Jahr schneidet man den Schößling von seinem Aste ab / und verpflanzet ihn wohin man will. Ist eine lustige und gewisse Kunst / in kurtzer Zeit viel guter Frucht-tragender Bäume zu überkommen.

Man leget auch noch ein

Pomeranzen Apffel-Baum/Citronen-Baum/süße Datteln-Baum/Ohl-Bäume/Feigen-Bäume/Maulbeer-Bäume/Wacholder-Bäume/Sibenbaum/Lindenbaum/Lorberbaum/Haselnüsse/Rosen/Pflaumen und dergleichen.

Durch Pfropffen

Werden gezeuget Mespeln/Quitten/Apffel/Birn/Kirschen/Pfersich/Pflaumen/wie auch durchs oculiren.

Ohne Wurtzeln werden gepflanzet die Böppeln/Weyden / wie auch einige Apffel-Bäume/die man Zwerg-Apffel nennet / so man die pflanzet da es nicht gar zu naß und feuchte ist/ dann die übermäßige Feuchtigkeit oder Nässe ersticket und verdorret den Pflantzen.

Mit den Wurtzeln verpflanzet man alle junge Sprossen von Apfeln/Birnen/Kirschen/Nüssen/Welschen Kirschen/Eichen/Büchen/Eschen/Bircken/Pfersichen/Pflaumen zc.

Von den Pfropff-Reisern.

Die Pfropffreiser/die man bewahren will/muß man in die Erde legen/das die Spitzen oben außstehen/an einen Ort/da der Sonnenschein nicht hin kommen kan. Und so man sie weit über Weg tragen will / soll man sie in ein Rübe oder Apffel stecken/wodurch ihre Feuchtigkeit erhalten wird. In Erwehlung der Pfropffreiser ist gute Aufsicht nöhtig/dan daran ligt es/das die Bäume zeitig tragen/und auch oft wol 20. oder 12 Jahr ohne Frucht verbleiben.

Der kleine sorgfältige Haushalter.

Die besten Pflropffreiser sind diese/welche an den Spitzen un̄ Haupt-
ästen des Baumes sitzen/und an welchen man siehet/das sie in demselben
Jahr/da man pflropffen wil/viel blühen und tragen wollen / dann daher
komet es/das die jungen Bäume desto eher Früchte tragen.

Im Schneiden oder Zubereiten der Pflropffreiser ist in Acht zu neh-
me/das man die Rinde/so auswärts mit den Wildling oder Stamm sich
vereinigen muß/nicht ablöse / und muß der Einschluß des Pflropffreises
bey nahe dreyeckicht gemacht werden/das die äusserste Seite allemal di-
cker sey als die innere.

Wie man auff verschiedene Art pflropffen soll.

Ehe und bevor man propffet/muß man wohl zusehen/ob der Grund
der Baum-Schule gut und bequem ist vor sothane Pflropfflinge / und
was für Bäume an selbigem Ort am besten wachsen. Man propffet auf
Weyhnacht-Abend/oder umb selbige Zeit/nachdem es kalt oder laulich
Wetter ist / die Welsche Pflaumen-und Birn-Bäume / und die so früh-
zeitige Früchte bringen. Aber mit Apffel-und Mispel-Bäumen ist's bes-
ser zu warten bis in den Merzen/da man siehet / das sie anfangen auszu-
brechen. Umb selbige Zeit ist gut zu pflropffen auf grosse Stämme/und
zwar ins gemein vom Merz an bis zum ersten Maji/doch das man all-
zeit Acht habe auff die Natur eines jeden Baums. Dann die so den mei-
sten Saft haben/müssen zuerst gepflropfft werden/un̄ die weniger Saft
haben/später/ausgenommen die Granat-Bäume und Feigen-Bäume/
welche zwar durrer Natur/und doch frühe wollen gepflropffet seyn.]

Es ist einmahl gewiß / das die Pflropffreiser müssen in dem neuen
Mond geschnitten/und mit dem abnehmenden Mond/2. oder 3. Tag vor
dem neuen Mond müssen gepflropft werden. Denn was im neuen Mond
gepflropft wird/wachset zwar sehr wol in die Höhe/ aber es bringet we-
nig Früchte.

Man soll nicht pflropffen wann der Süde-Wind wehet / massen der-
selbe zu heiß und zu dürre ist.

Wer hievon mehr Particularien und Wissenschaften begehrt/der lese
unsern Sorgfältigen Haushalter.

Vom

Vom Schlachten.

In Monat October und November werden überall Vieh-Märckte gehalten/und hebet sich mit denselben die Schlacht-Zeit an; alsdann regulirt sich ein jeder Haußvatter nach dem Kauff und Verkauf des Fleisches / umb sich zuerst mit gutem Rindfleisch zu versehen. Doch siehet man zu/das es jung/schön/gesund und feist ist / welches durchs Tasten und Fühlen erkandt wird. Die Jugend oder das Alter wird an den auswachsenden Kerben und Ringen auff den Hörnern erkandt; die Fettigkeit an der Rinde/Bölle und sanfften Quabben. Insonderheit aber ist nohtwendig/das man mit Fleiß anmercke und in acht nehme die Zeit und das Gewitter/wann man schlachten lassen will.

Wann das Gewitter sommerlich ist/so ist kein Fleisch taurhafft/ dan es leichtlich übel riechend und ohnschmeckend wird. Darumb pflegten die Alten ihre Schlachtungs-Zeit zu halten / wann die grauen Winter-Krähen sich sehen ließen / wann die Tage kalt/das Wetter hell/klar und frostig ist/wann der Athem des Menschen sichtbar / und wie ein Nebel-Dampff von ihm außfährt / dann ist es ein bequiem schlachtbar Gewitter.

Wann man aber einen Ochsen gerne bald in kurzer Frist feist haben wolte/soll man demselben/wann er aus der Weide kombt / vorwerffen gehackten Kohl/so in scharffen Essig geweicht ist / und darauff ihm geben Sprewe mit Weizen-Kleyen vermengert 5. Tage nacheinander/ am 6. Tage gebet ihm gemahlene Gerste / allmählich mehr und mehr/ und gebet ihm des Morgens zu trincken. Und da er Würme in der Zungen hätte/wie sich oft zuträgt/so reibet ihm dieselbe mit Salz.

Die Zeit anlangend / soll man Rinder/Ochsen/Kühe/Schweine und Schafe schlachten/im ersten Viertel des neuen oder wachsenden Monds/ weil das Fleisch alsdann viel feister / nahrhaffter/angenehmer und wol-schmeckender ist / als im Abnehmen des Monds;

Dann alles was im abnehmenden Mond geschlachtet wird / das verkrimpffet/wird klein/hart und zehe /es erfordert mehr Feuer und Holz/ und muß länger sieden / kochen und braten. Wie dann eine Wurst oder
Sau-

Die Geschäftige Marta.

Sauſiſe wol auff den vierten Theil kan einkrimpffen / und ſich verkleinern.

Darumb ſoll man auch die Schweine ſchlachten im erſten Viertel / oder im wachſenden Mond.

Man ſoll auch denſelben in einem Tag und Nacht nichts zu trincken geben / damit das Fleiſch und Speck deſto truckner und härter möge ſeyn / dann durch das Trincken ziehet die Beckel auch deſto mehr Feuchtigkeit an ſich ; Und ſo man den Schweinen ein Futtermahl abbricht / und nichts zu freſſen gibt / iſt das Fleiſch deſto beſſer und angenehmer zu eſſen.

Je weniger Knochen man im Fleiſch und in den Schincken läſſet / je beſſer es iſt / dann das erhält die Beckel lange gut / und das Fleiſch bleibt wohlſchmeckender / und verdirbet nicht / ſonderlich wann es halb hungerig und durſtig iſt geſchlachtet worden.

Wann nun das Schwein geſchlachtet iſt / laſſen einige ſelbiges alſobald zerhauen und einſaltzen / nachdem ſie es zuerſt ins Waſſer legen / und das Blut ausziehen laſſen. Aber es iſt beſſer ſelbiges einen Tag lang auffhengen / und alſo das Blut außziehen und trocknen laſſen / dann das Fleiſch dadurch deſto truckner und geſunder wird ; Darnach kan man daſſelbe nach eines jeden Belieben in groſſe oder kleine Stücke zerhauen / dann wohl eingefaltzen / eingepacket / und ein ſchweres Gewicht darauſſe geſetzt / daß die Beckel obenher zu ſtehen komme / ſo bleibt es gut und verdirbet nicht.

In etlichen Landſchafften hauet man das Fleiſch nicht in Stücke / ſondern mitten durch in zwey Theile / dann ſaltzen ſie daſſelbe in einem Bactrog oder Molden wol ein / neun oder zehen Tage lang / darnach hengt mans auff in den Rauch / diß / ſagt man / iſt viel härter und ſmackhafter.

Von einem Schwein kan man viel wolſchmeckende liebliche Speiſen bereiten im Winter / umb das gantze Jahr durch nützlich zu gebrauchen / es ſey geräuchert oder in der Beckel ligend.

Man pflegt zu ſagen / es iſt alles gut was an einem Schwein iſt / ausgenommen der Miß ; Aber wann man unſern ſorgfältigen Haußhalter durchſchauet / ſo iſt der Miß ein heilsames Mittel die alten ohnfruchtbar-

ren

Die Geschäftige Marta.

ren Bäume zu erneuern / zu verjüngern und fruchtbar zu machen / wann man die Wurzel auffspaltet / und den Mist umb die Wurzeln legt / so kan man auch denselben zu vielen andern Dingen in der Artzney nützlich gebrauchen.

Man kan auch die Schincken / Schultern / das Haupt oder Backenstücke neun oder zehen Tage im Saltz liegen lassen / und in den Rauch auffhängen. Den Rücken / das Seitenstück mit den Ribben kan man einsaltzen in ein Faß / umb davon im Winter seine Speise zu bereiten / un zu kochen mit Wurtzeln / Rüben / weissen Kohl und andern Kräutern / wie auch die angefüllte Grütz-Säcklein dabey zu kochen.

Nebst dem daß die gefüllte Spänfercklein sehr delicat seyn / kan man auch die Ribbestücken gar wol schmeckend zubereiten / und anfüllen / dieselbe rosten und backen / ist eine rare / leckere und angenehme Speise. Die Krancken mögen sie auch wohl. Über dem kochet und bereitet man auch einige Stücke / mit feinen zerriebenen Honig-Ruchen / Bier-Essig und halb Wasser / dieses mit seinem Fette gesotten / (oder an statt des Ruchen nehmen etliche Schweinen-Blut / das mit Saltz durchgerühret ist) und wenn es bey nahe gar gekocht ist / mit Saltz / Ingber / Pfeffer / Nägelein / Thymian / Majoran oder Basilie wohl gewürtzet / und also in Töpfen verwahret und bey gesetzt. Dis kan den gantzen Winter durch gut / angenehm und wol schmeckent bleiben / wann es mit seinem Fett oben bedeckt ist / sonst verchimmet und beschlägt das oberste bald / doch so man continülich davon gebrauchet / kan mans wol vor dem Schimmel bewahren.

Man kan auch eine angenehme wol schmeckende Sülitze oder Sülzspeck darauß bereiten / in dem man einige dünne fleischichte Speckstücke bey nahe gar kochet / und hernach in guten Essig oder Beckel leget / das bleibt den gantzen Winter gut / und ist eine gereite Kost / gleich auch die vorbesagte / umb also kalt einem ohnvermutheten Gast / mit Essig und Pfeffer / vorzusetzen / und davon zu essen.

Wann das Schweine-Fleisch wohl gesalzen ist / dann trägt es sich zum zeiten zu / daß die Beckel mit der zeit roht und Blutig wird / die giesset man weg / oder man kochet und schäumet sie ab / läset sie kalt werden / und geußt sie wieder auff das Fleisch ; Oder man thut sie gar hinweg / und

Geist

Die Geschäftige Marta.

geusst eine frische Beckel wieder darauß/die man selber machen kan/von Salz und fließendem Wasser/ oder klaren Brunnen - Wasser / welche/ ob sie Salz genug hat/daran erkannt wird / wann ein frisches Hünerey darinnen oben schwimmt.

Die Därme säubert und reiniget man/umb Würste daraus zu machen ; Dieselben machet ein jeder nach seiner Manier / entweder von der Leber/oder von dem Fleische/welches die Westphäler Meett/um die Würste davon Meett-Würste nennen ; Andere nehmen Haber - oder Gersten-Grüße / mit oder ohne Blut. Allerley Arten werden mit lieblichen Kräutern vermengert/und dadurch schmackhaft gemacht.

Das Rindfleisch wird auf vorbesagte Weise gleichfalls zugerichtet um eingesalzen/und hernacher die Beckel verneuert und verändert/wie oben gesagt/damit es lange Zeit gut bleibe ; auch streuet eine fleißige Haus-Mutter bey dem Einsalzen wol einigen Thimian oder Salbey darunter/umb das Fleisch desto angenehmer und wolschmeckender zu bewahren.

Wie man Sausisen soll machen.

Man soll 6. Pfund mager Schweinefleisch nehmen / da keine Heutlein oder Sehnen inne seyn/und 4. Pfund mager Rindfleisch/ oder Schafffleisch/ so besser ist/dieses wohl untereinander gehacket/doch nicht zu klein / thut dazu anderthalb Pfund klein geschnitten Speck/ein halb Pfund Salz/ 4. Loht gestossen Pfeffer/ mit ein wenig zerriebenen Muscat-Nüssen wol durcheinander gemengert / und in schöne Därme gestopffet/darnach eingesalzen / oder in Wein gelegt / oder in den Rauch gehangen/doch nicht allzu hart getreuet.

Noch eine neue Manier das Fleisch einzusalzen und lange zu bewahren.

Das Fleisch das man lange wil bewahren und gut halten / als ob es erst geschlachtet wäre/dem thut also ; Nehmet einen grossen Kessel/und leget das Fleisch darein/kochet es/und schäumet alle Unsauberkeit rein ab / und als es eine halbe Stunde wol gesotten hat/nehmet es heraus/lasset es kalt werden / und leget es in euer Fleisch-Faß/und giesset reine Beckel darüber daß es bedeckt ist ; von diesem Fleisch ist das letzte Stück im Faß so süß und wolschmeckend als das erste / so daraus zum essen gekocht worden / dieweil sein phlegmatisches Geblüt und Unsauberkeit außgekochet/und es davon außgesäubert und gereiniget ist.

Die Bansen oder Pincken kan man auch reinigen/auffrollen/und lange zum Gebrauch erhalten und bewahren.

Wie

Wie man eine Topff-Pastete machen kan.

Nehmet drey oder vier Pfund mager Rindfleisch und ein Pfund von dem Nieren-Fette/hacket es zusammen klein/thut ein Pfund gute Rosinen darein/und lasset das zusammen kochen/und scheumet es wohl biß es genug gekochet ist / giesset dann die Brühe beynah ab / und thut darzu ein wenig Pincken / nebst einer halben Maß süßen Wein/ein wenig Ingber/ Muscatenblumen / und Nägelein/ alles gestossen/lasset diß etwas zusammen sieden/doch rühret es wohl umb/ daß es nicht anbrenne / und setzet es also hinweg. Damit es aber nicht schimmele oder außschlage/muß man ein wenig geschmolzen Fett darüber gießen / und an einen trockenen Ort/und nicht in einen feuchten Keller setzen / und so mans nun gebrauchen wil / so thut man ein gut Theil guter Pflaumen darein / dann so man die Pflaumen eher darein thut/kan mans vor den Schimmel nicht befreyen.

Von den Hünern.

Die Hünen fangen an ihre Eyer zu legen im Februario und Merzen/im ersten und andern Jahr seyn deren Eyer am besten/aber wann sie alt werden / muß man sie tödten/dann sie essen viel und legen wenig. Magere Hünen legen mehr und grössere Eyer als die feisten/darumb muß man Kalck oder Steingrien unter ihre Speise vermengen. Im November hören sie auff zu legen / es wäre denn/ daß man einige über warmen Backöfen oder in warmen Kammern wolte halten/ umb den Winter über Eyer zu haben.

Die frische und weich-gesottene Eyer seyn sehr gut und wohl zu verdauen/ dann sie beschweren den Leib nicht/und machen ein gutes Geblüt.

Einige Hünen fressen ihre eigene Eyer ; Dieses zu verhüten / soll man das Weiße des Eyes heraus blasen / und zu dem Dotter ein wenig Gyps mit Wasser vermengget hinein gießen/daß es so hart werde als die Schale / dann so sie wiederumb darein hacken/und anders nichts finden/lassen sie davon ab / und essen keine Eyer mehr.

Hünen die nicht zu jung oder zu alt seyn / oder die noch nicht gelegt haben/ seyn die besten/und seyn gut vor schwindfüchtige sieche und francke Leute.

Die Hünen / welche allzu jung oder gar zu alt seyn / sind nicht so gut zu verdauen / allermassen dieselbige zu zehes und trüges Fleisch haben / es wäre

Die Geschäftige Maria.

dem daß man sie gar mürbe kochete/ zerknirschte oder stampffete / und alsdenn die Suppe abgösse mit ein wenig Saffran und andern Gewürz vermengete / und also den abzehrenden schwachen Leuten zu essen gäbe.

Wann man Hünner feist machen will / soll man sie einsperren in eine Kette / und ihnen alle Stunden zu essen geben / jedesmahl ein wenig // auch wenig zu trincken ; das beste das sie essen mögen ist geweichter Buchweize oder Gerste. Man muß sie über 3. Wochen nicht mästen / dann sie vor grosser Fettigkeit leichtlich sterben. Andere setzen die Hünner an einen warmen un düstern Ort / ziehen ihnen die Schlagfedern auß / und geben ihnen zu essen Teig von Gersten-Mehl / oder Gerstenmeel und gemahlen Leinsaat untereinander gemenget / etliche mengen auch wol darunter Weizen-Meel / ja auch wol Wein ; Einige geben ihnen Weizen-Brod in Bier geweicht ; ist bewehrt.

Die alten Hünen / Enten / Gänse und Pfauen müssen sieche Leute vermeiden zu essen / dann sie nicht gut seyn vor den Magen / selbige zu verzehren // sondern verursachen Fieber und andere Zufälle mehr.

Von den Gänsen.

Die Gans ist ein sehr nützlicher und auch ein schädlicher Vogel ; Nützlich darumb / weil sie zweymal im Jahr ihre Federn und Pflaumen hergibt zur guten Betten und sanfften Schlaffen / auch Schreibfedern zum schreiben ; auch legt sie Eyer zum essen oder zum außbrüten / und junge dadurch zu zeugen / dabenebst ist eine Gans / sie sey gebraten oder gekochet / eben nicht ohnangenehm zu essen.

Schädlich ist die Gans den Korn-Ländern / Wiesen / Gärten und Höfen / in demal sie die jungen Sprossen abnagen / die Kornähren abschnabeln / un das Gras mit der Wurzel außrupffen / und was noch mehr ist / wo der Mist und Koth der Gänse ligt / da kan kein Kraut noch Gras wachsen.

Die weisse Gänse seyn die besten / weil sie mehr Eyer legen / und besser Fleisch haben als die bunten oder grauen / doch sind die grauen auch ziemlich gut. Gänse die eine breite Brust haben / und breit zwischen den Beinen seyn / hält man vor die besten ; Wann sie 4. Monat alt seyn / suchet man die schönsten und größesten auß / umb zu mästen und feist zu machen / und alsdann rupffet man ihnen die Schmeerfedern auß / so hinten auff der Steuze sitzen / und ihnen im Fett werden hinderlich seyn ; Etliche rupffen ihnen auch auß die Federn unter dem weichen Bauche / und von dem Kopffe ; Man zeucht ihnen auch wol aus die Schachten aus den Flügeln. Andere stechen ihnen auch wol die Augen auß / daß sie also geblendert stille sitzen

Die Geschäftige Marta.

gen und besser zunehmen sollen; ja man nagelt auch wol eine Leiste über ihre Füße an ein Bret/daz der Mist gerade hinter ihnen herunter fällt / und sie also im trockeren still sitzen/da sie auch desto eher feist werden sollen. In 3. Wochen kan man sie feist genug mästen / wann man ihnen guten schweren Habern/mit Sand und Wasser drey mahl des Tages zu essen gibt. Man kan bald mercken / ob sie zunehmen/größer und schwerer werden / man mästet sie auch wol mit eingeweichten Buchweizen und Weizen-Kleynen.

Ehe und bevor man sie abnehmen und tödten will / muß man ihnen einige Federn außrupffen/umb zu sehen/ ob die Ende auch trocken und reiff seyn / dann so fern sie noch pfeilig und blutig seyn/seyn sie nicht gesund zu essen; Wann sie aber zu tödten dienlich seyn/alsdenn hanget man sie auch wol eine ganze Nacht vorher an den Füßen auff/damit das Blut nach dem Halse und Haupte sich ziehe. Oben auff dem Kopffe ist eine Tieffe/da rupffet man die Federn auß/ und in das Grüblein sticht man mit der Spitze des Messers / umb das Blut heraus zu zapffen; man thut aber vorher in den Topff ein wenig Salz und Essig / und damit das Blut sich nicht lebere/rührt mans wol durch biß es ist erkaltet.

Nachdem sie nun also getödtet / pflückt man ihnen die Federn und Pflaumen ab/darauff tauchet man sie in einen Kessel voll heisses Wassers/reibet und schabet die kleinen Pfeilfederchen heraus / und was man nit außreiben noch außpflücken kan/wird über einer hellen Feuerflamme abgeseiget / und die Schuhe ihnen abgezogen; darauff legt man sie in ein kaltes Wasser/biß sie durch und durch erkalten/ und man die Galle sambt den Därmen desto füglicher heraus nehmen könne; man hauet sie in Stücke/thut sie in einen Kessel/und geust halb Wasser un halb Bier-Essig darauff / darinnen kocht man selbiges in Stücken zerhauenes Fleisch; das überflüssige Fett schöpffet man ab/und wann es wol gekochet ist/ thut man das abgezapffete Blut in den Kessel / und läst es also gar sieden; Man würzet es auch mit einem Loht gestossenen Zimmet-Rinden/Nägelein und Pfeffer / und thut so viel Salz hinein als genug ist. Will man das Fleisch gerne mürbe gekocht haben/ so wirfft man in den Kessel entweder ein Stücklein Glas / oder ein Stück altes Eisen/oder ein Stück Butter und Brod; So bald es nun gar gekochet ist / thut mans in steinerne Töpffe/ und sezet es zum Gebrauch bey seite / doch daz es mit seinem eigenen Fett wol bedeckt sey/ damit es nicht außschlage oder verschimmele; Dieser gestalt kan man das geheile/Winter durch/gut behalten/und einen unvermuthlichen Gast damit tractiren.

Die Geschäftige Marta.

Gänsefleisch ist grob und hart zu verdauen / weil es ein Wasser-Vogel ist / allein wann sie wol gebraten / wird sie nicht desto weniger ihres delicaten Geschmacks halber beliebt und gepriesen / sonderlich wann sie mit Apffeln / Anis / Pflaumen / Castanien / Beyfuß 2c. wohl angefüllet ist.

Man kan auch die Blumen und feiste Schmollen der Gänse außschmelzen un̄ mit Schweinen Blunnē / auch Ochsen-Zalch / Caneel / Pfeffer / Nägelein / Zwiebeln und Salz vermengen / das ist ein köstliches Schmalz / an statt der Butter zu essen.

An dem Brust-Bein der Gans (wann das Fleisch darab gegessen ist) kan man sehen / wie sich der künfftige Winter soll verhalten ; dann so dasselbe durchsichtig / hell und klar ist / soll der Winter viel Eiß / Kälte und Frost bringen ; aber wann dasselbe Brustbein trübe / dunkel und unklar ist / sol viel Schnee / Nebel / Dämpfe und Regen folgen ; dafern es aber zwischen beyden nicht gar dunkel / auch nit gar klar ist durchzusehen / sol der Winter auch temperirt und vermittelt seyn.

Von den Enten und Wasser-Vögeln.

Diese Vögel bedürffen keiner grossen Warte un̄ Verpflegung / sie haben gern ihre Freyheit auf den Weyhern / Teichen un̄ Pfülen / sie machen selber ihre Nester / man kan sie mästen gleichwie die Gänse. Das Fleisch der Enten ist eben nit unangenehm zu essen / sonderlich der Hals und die Brust ; Ihre Federn un̄ Pflaumen seyn edler / besser und gesunder drauff zu schlaffen / als die Gänsefedern. Sie legen sehr viel Eyer / seyn aber nicht so schmackhaft als die Hünereyer / doch kan man vors Gesind gute Kuchen davon backē. Das Fleisch der Enten kan zum Gebrauch eingesezt und bewahret werden / wie von den Gänsen vermeldet worden.

Von den Tauben.

Die Tauben seyn zu halten gleichwie die Hünere / der Nutz und Vortheil davon ist fast gleich / dann sie alle Jahr sich sehr mehren / und wohl verkaufft werden. In den beyden Winter-Monaten / wann tieffer Schnee ligt / darff man sie nur füttern / darnach fliegen sie ins Feld / und auf die Acker / und ernehren sich selbst. Ihre Häuser und Schotte müssen fein sauber gehalten werden ; Wann man ihr Futter-Korn in Honig-Wasser einweicht / so bleiben sie gern un̄ verlassen ihr Schott nicht / sondern bringen andere Tauben mit dahin / sonderlich wann man den Tauben ihre Flügel mit Balsam bestreicht / solichem Geruch folgen andere Tauben alle nach. Imgleichen nimb rothe Erde mit gestossenen Kümmel / Honig und Bichel wol vermengt / einen Teig davon gemacht / und im Ofen gebacken / und gib ihnen davon zu essen / so bald sie davon gegessen / fliegen sie nimer weg / sonder locken noch viel fremde Tauben zu sich. Sie brüten 3. oder 4. mal des Jahrs / die März-Brüt
ist

Die Geschäftige Marta.

Ist die beste. Tauben - Mist ist sehr hitzig / und gut das Land zu erwärmen.

Von den Indianischen Hünern oder Calecunen.

Dieser Vogel gibt eine leckere wolschmeckende Speise/ aber er ist darnebst ein rechte Schlindgrube vieler Speisen/ein lebender Haber - Kasten; Sein Gesang/ so lang er noch jung ist/ist ein stetiges Gepfiffe/und wenn er älter wird/ein lautes abscheuliches Geschrey und Kollerey. Das Fleisch ist delicat / aber schlecht und nicht wol zu verdauen/darumb muß mans wol salzen/spicken und pfeffern.

Sie werden gefüttert gleich wie die Hünner / doch mit mehrer Sorge und Fleiß; und das noch mehr ist/ ein jeder Calecun verschlindet so viel Speise als ein Mühlferd im Futter. Sie vermögen gar keine Kälte / thun grossen Schaden in den Gärten/und seyn gar unsauber wie die Gänse/ darumb muß man ihre Wohnungen stets reinigen/und sie den Winter in warmen Orten halten. Die Eyer der Indianischen Hünner/wie die Medici sagen/seyn nicht gesund zu essen/sonderlich dem seine Gesundheit lieb ist/denn sie den Stein und Nuffas verursachen.

Von Rebhünern/ Turteltauben / Krammets - Vögeln/ Spreen und Phasanen.

Diese Vögel suchen allezeit warme Luft/und so bald es kalt wird/ fliegen sie von einem Orth zum andern/mit grossen Tropfen oder Schaaren/sonsten können sie nicht wohl gezähmet werden / werden auch zu keinem andern End unterhalten/ als zu Panqueten und köstlichen Mahlzeiten. Die Turteltauben lassen sich vor allen andern am leichtesten zähmen; gibt man ihnen Wein zu trincken / so vergessen sie aller vorigen Freyheit.

Die Rebhüner legen viel Eyer; Diese Eyer gegessen machen ohnfruchtbare Frauen fruchtbar/und geben den Säugenden viel Milch. Die Galle mit ein wenig Honig vermischt machet ein klar Gesicht. Man locket sie mit einem Weizen - Körnlein im Winter wanns gefroren ist/wie und wohin / und wie weit man wil/wenn man immer eines nach dem andern fallen läffet / bis hin auff die Krönung oder Stellung/und sind leicht zu fangen.

Im Herbst geht man des Morgens früh vor Tag hinaus/und hört wo sich die Hünner zusammen setzen; in Wäldern da hohe Bäume sind darff man sie nit suchē/sondern in kleinē Büschlein/ alwo sie sich forne zusammen locken/da muß man einen Sarnsack oder Nes mit 2. Flügeln/da hindē ein Korb an ist/auf den Fahrē/ da sie gerne lauffen/vorstellen / darnach sein mählich von fernem hinter ihnen herschleichen/und wenn man sie auff's Feld gebracht/ so hat man eine Kuh auf ein Leinwad gemahlet/die bindet man an den Arm wie eine Tartsche/ und treibt sie mehlich zum
Diese

Die Geschäftige Marta.

Neße zu/zwischen die Bände oder Flügel. Es dürffen aber die Bände nicht hoch seyn/ein wenig über eine gute Spanne. Wenn sie darnach zwischen den Bänden in den Garn-Sack kommen/der hinten spizig zu ist / so läufft man schnell zu/und behält sie in dem Sacke ; wann nun eines hinein läufft/ so lauffen sie alle zu ein ; stehen sie aber alle vor dem Loche/und wollen nicht vollend hinein / so klatsche nur mit den Händen zusammen/und jage sie mit Gewalt/ so brällen sie vollend in den Korb hinein.

Die Turteltauben seyn am besten zu zähmen/und bald feist zu machen/wann man sie jung fängt/und zuerst ihnen Wein zu trincken gibt/mit Hirse/ Buchweizen oder Weizen/und streuet ihnen ein wenig Sand in ihre Trinck-Gefässe.

Die Krammets-Vögel seyn gerne in warmen Landen / darumb bleiben sie nit lange/sondern suchen allezeit eine warme Luft / darumb ist's vergeblich dieselbe aufziehen und mästen wollen ; sie seyn gern bey den Olivenbäumen/welche sie sehr verderben und beschädigen/davon sie auch fett werden / essen sich davon ganz satt/ seyn aber damit noch nit vergnüget / sondern nehmen davon mit sich weg in ihren Klauen und Schnäbeln/so viel sie weg bringen können. In diesen Landen werden sie mit Wacholderbeeren oder mit Queckebeeren und Spreckeln gefangen.

Die Spreen oder Stahren seyn sehr wild/ihre Speise ist grün Korn/ Weizen/ Buchweize/Gärste/ zc. gegen den Winter ziehen sie in andere Länder/ihr Fleisch gegessen laxirt den Leib und ist sehr delicat. Man fängt sie in der Menge folgender Gestalt : Nimb eine grosse Fischreufe mit einem zimlichen engen starckē Loch/ wenn sie hinein kriechen/das sie nit wider herauß kriechen können/ die stelle auf den Baum/da sie häufig sich aufhalten/binde sie nach der Länge an/das sie über ends stehe/und lege ein Bretlein hinein/darauff streue Haber und Hanfsamen/dann es läufft gewaltig nach dem Hanff/so kriechen sie häufig in die Reufe zum Loch hinein/und beissen sich drinnen herum/ und haben ein grosses Wesen durcheinander/ das man offt ein Schock oder zwey darinnen fahet und mehr. Sie kriechen alle hinein/so viel ihr da im Hauffen seyn.

Die Phasanen aufzubringen gibt viel Müh/ doch wer es begehrt auff sich zu nehmen/hät seine Lust und Nutzen davon/sie kosten viel zu unterhalten / und muß einer sein besonder Berck davon machen / dann sie müssen in einen länglichtē Käfig gegen der Sonne an einer Mauer hangend eingesperret werden. So sie älter seyn als ein Jahr/können sie gar schwerlich zahm gemacht werden / und wenn sie völlig am Fleisch und Fette seyn/werden sie zu Banquetten und kostbaren Mahlzeiten zubereitet.

E N D E.



BIETHACA
KAVIANA

BIETHACA
KAVIANA

