

V e r s c h i e d e n e  
**K u n s t s t ü c k e.**

Von der Betrügerei mancher Fleischer, wenn sie Vieh kaufen wollen, um sich dafür zu bewahren.

Zum Behuf dessen will ich einen behenden Kniff und Betrug etlicher Fleischer anzeigen, so mir selbst passiret ist, damit sich ein jeder für dergleichen hüten kann. Wenn nun dergleichen böse Menschen einen fetten Ochsen, Rind oder sonst ein Stück Vieh kaufen wollen, und dasselbe besichtigen, und darum handeln, und ihren etwa zu theuer geboten wird, so haben einige Wolfskoth bei sich, streichen solches heimlich dem Rinde oder demjenigen Vieh, welches sie kaufen wollen, an das Maul. Nach diesem hält es nun beständig den Kopf auf die Erde, und frist dabei so lange nichts, bis man den Koth wieder abwäscht; sodann sagen sie, das Vieh sey krank.

Ober: Sie drücken einem solchen Vieh heimlich einen Pfening hinter einem Ohr in die Haut, nachher hält es den Kopf gleichfalls immer auf einer

Seite: so sagen sie: das Stück Vieh sey drehend. Nach solchen und mehreren Betrügereien bekommen sie hernach von einfältigen Leuten das Vieh um ein halbes Geld. Es mag sich also ein jeder für Betrug hüten und vorsehen.

Durch Proben zu erkennen, ob die Schafe frisch oder faul sind.

Man sehe ihnen in die Augen; haben sie rothe Adern darinnen, so sind sie frisch; sind die Augen aber bleich wie Unschlitt, so sind sie auch faul im Leibe.

Oder: Man dehne sie oben auf dem Rücken bei der Wolle; halten sie nun die Haut fest an sich, so sind sie frisch, lassen sie dieselbe aber leichtlich gehen, so ist es auch ein sicheres Kennzeichen, daß sie faul im Leibe sind.

Zu machen, daß die Schafe den Widbern gerne nachgehen.

Man verstopfe nur den Schafen die Ohren mit Wolle, so folgen sie den Widbern gern und willig auf die Weide nach.

Ein Widder, welcher eine schwarze Zunge hat, zeuget auch schwarze Schafe; wenn aber die Zunge weiße Streimlein hat, so ist es besser. Ein Widder, so dunkel oder schwarz ist, der zeuget gemeiniglich weiße Lämmer.

Zu erkennen, wie dicken Speck ein Schwein habe.

Man sticht das Schwein mit einem Pfriemen oben auf dem Rücken, welches dem Schweine, so



lange her Pfriemen durch den Speck gehet, nicht wehe thut; so man aber mit solchem das Fleisch berührt, so fühlet es den Stich gar bald, und fängt an zu schreien, und nun hat man das Maß des Specks gar leicht.

Ein Schwein kann so feist werden, daß es sich selbst nicht tragen kann. Im Varrone findet man, daß in Lusitania (Portugal) ein Schwein geschlachtet worden ist, welches fünfhundert und fünf und sechzig Pfund gewogen hat, von der Schwarte bis zu ihrem Rückgrath, ist ein Schuh und noch drei Finger breit gemessen worden. Es will Varro in Archadia ein Schwein gesehen haben, noch größer, denn eine große Kuh; dabei, daß es für Feistigkeit nicht hat aufstehen können, so daß auch die Mäuse von ihr gefressen, und Zunge in ihr gehecket, und solches niemals gefühlet hat.

#### Wie man wilde Gänse fangen kann.

Man nimmt Nießwurzel, oder Semen cicutae sammt der Wurzel, dieses legt man mit Haber und Korn einen Tag und Nacht ins Wasser zum Weichen; so dieses geschehen, so kochet man alles zusammen, so lange, bis die Körner solches Wasser alle in sich gezogen haben; nach diesem legt man es an einen Ort, da diese Gänse zu seyn pflegen; sobald sie nun diese Körner alle verzehret haben, so entschlafen sie, so viel ihrer davon gefressen, so, als wenn sie voll Wein wären; und so kann man sie mit den Händen fangen.

Item: Man kann auch die Körner in Schwefel kochen, so sterben sie, so viel ihrer nämlich davon gefressen. Will man aber, daß sie nicht todt bleiben sollen; so gibt man ihnen sogleich Baumöhl ein,

so kommen sie wieder zu sich. Solche Kunst gilt auch bei anderm Geflügel, sowohl dem zahmen, als dem wilden.

Wie man Enten und andere Vögel fanger. soll.

Man nimmt Tormentill und siedet solche in guten Wein, darnach siedet man Korn oder Gersten auch darin, und so wirft man solche Körner an den Ort ihrer Versammlung; so wie sie solche Körner gefressen, so werden sie ganz trunken und taub hievon, so daß sie nicht mehr fliegen können, da man sie dann mit Händen fangen kann, am besten ist es, wann tiefer Schnee liegt.

Item: Man nimmt Gersten und streuet sie an den Ort, da die Vögel ihre Wohnung haben, auf diese Art körrt man sie; hernach nimmt man Gerstenmehl, Ochsfengalle und Bisamen, und so mache man ein Müßlein daraus, alsdann thue man es auf ein Bretchen, so wie sie solches fressen, so werden sie so schwer, daß sie nicht fliegen können.

Item: Man nimmt auch Weizen oder Gerste, weicht solche in Wein, esen und Wünscherlingsaft, und so wirft man ihnen solches vor.

Eine probate Bienensalbe zu machen, daß die Bienen von selbst in den Stock fliegen.

Man nimmt süßen Rhein- oder auch Landwein, nachdem man viel oder wenig machen will. Item Meth, so fein alt ist, Meise ana, Bierwurz, die fein süß ist, thut hierunter geriebene dürre Raute und eine handvoll Salbey, welche an der Sonne gedörret ist, alles klein gerieben, desgleichen Zucker, Bimmetrinden, langen Pfeffer, Mößik, Post, Plenen-



pulver, und auch sonst andere den Bienen lustige Blumen mehr. Was man nicht hat, das suche man in den Apotheken. Solches alles siedet man nun miteinander, und wann es kalt ist, so thut man es in ein Glas, oder in einen neuen verglasernten Topf, setzt es an die Sonne, und rührt es oft um. Mit solcher Salbe bestreiche man nun den Stock oben am Haupte wie auch inwendig und auswendig um das Flugloch.

Ein sicheres Mittel, wie man die Raubbienen dämpfen soll.

Man setze einen solchen Stock, dem sie so hart zusetzen, ein wenig fort, und setze einen andern Stock an solche Stelle, dann mache man Deuten von Papier, und stecke solche in die Löcher, setze unten einen Topf voll Wasser hinein, so ersaufen sie alle.

Item: Man stoße des Abends die Stöcke zu, und schmiere Honig um die Fluglöcher, am andern Tage früh um 8 Uhr, da kommen sie häufig, und holen das ausgestrichene Honig, hier nun schlage man todt, was man todt schlagen kann. Nun gib deinen Bienen Frauenmilch im Honig zu essen, so müssen die Raubbienen gewiß sterben.

Item: Setze ihnen ein wenig Honig in einem Köpflein in den Stock, mache ein Hollunderrohrlein ins Spundloch ein, doch also, damit es zu hinterst den Stock nicht berühre, so kriechen sie durch solches Rohrlein hinein, aber so klug sind sie nicht, daß sie sich hinten wieder durch das Rohrlein herausfinden sollten, daher müssen sie endlich darin verhungern.

Oder wenn sie sonst vorne zum Flugloch hinein kriechen, so mache man das Loch des Abends zu, und lasse sie einen Tag oder zwei Nächte darinnen hungern, so müssen sie auch sterben; was nun nicht gestorben seyn sollte, solche würget man todt, denn sie sind alsdann gar matt, und können sich kaum regen. Man muß aber die andern Stöcke derweil zuhalten, ein bis zwei Tage, damit sie auch nicht mit zusammenkommen. Oder man mache seine Bienenstöcke zu, denen sie so hart zusetzen, und lasse sie sich draußen vor den Stöcken anlegen. Darnach bestreue sie mit Mehl, und wenn sie also wieder in ihre Stöcke kommen, und das Mehl ihr Honig berühret, so wird es sauer, und sie müssen sodann davon sterben, denn Brot und Mehl dienet zu dem Honig nicht. Nach solchem nun muß man den Bienenstock fein rein wieder auskehren und abwischen, so daß das Mehl wiederum aus solchem kommt, damit es einem seinen eigenen Bienen nicht auch widerfährt. Ein gar sicheres Mittel.

#### Ein Mittel für den Stich der Bienen.

Das gemeinste Mittel, welches ein jeder Bauer weiß, ist, solchen Stich mit feuchter Erde zu reiben, oder mit Honig zu schmieren, so läßt alsdann der Schmerz nach. Solches ist also des gemeinen Mannes Recept, und ist auch nicht ganz zu verwerfen.

Aber das allergewisseste und beste Mittel ist: wenn man den Bienenstich mit Urin wäschet, so vergehet nicht allein der Schmerz von der Stund an, sondern das Fleisch geschwillet auch nicht von solchem Stich.



Wie man die Krebsen frisch und beim Leben erhalten soll, damit sie nicht sobald sterben.

Man setze die Krebsen in einen Zuber im Keller, gieße Bier über sie weg, so bleiben sie nicht allein frisch, sondern sterben auch nicht leichtlich.

Wie man die Krebsen mästen soll.

Man nimmt recht frische und große Krebsen, welche sowohl am Leibe als auch an den Scheren nicht verletzet sind, man spület solche in einem Zuber, worinnen Wasser gewesen ist, rein ab, und setzet sie in solchem, wenn er zuvor wieder ausgespület worden, in Keller; auf den Abend besprenget oder begießet man sie mit Sahne oder Milchrahm, so daß sie überall weiß werden, und nicht darinnen schwimmen; nach solchem naschen die Krebsen den Rahm auf, und werden nicht allein fett, sondern auch wohlschmeckend darnach, dabei muß man sie aber des Morgens und des Abends wieder spülen, und so sich todte unter solchen finden, sie heraus thun: denn wenn die Milch oder der Rahm sauer wird, so sterben sie. Solches nun wird continuirt, so lange man will, nämlich vierzehn Tage, auch drei oder vier Wochen; sie werden über die Mästen wohlschmeckend darnach.

Oder: Man gieße Wasser in einen Zuber, Kübel oder Faß, schwenke sie darinnen um, und gieße das Wasser hernach wieder davon, sodann setze die Krebsen fein sanft wieder hinein, den folgenden Tag begießet man sie mit Bier, und schlage vorher ein

Ey in dasselbe, dann rühre es gut durcheinander; man kann sie ebnermaßen gut damit mästen.

Einen oder mehre lebendige Krebsen so roth zu machen, als wenn solche gesotten wären.

Man legt solche in starken Brantwein oder Aqua vitae, so werden sie roth darnach. Ex cancro ablatis pedibus inhumato, ex basilicone herba inter duos lapides trita generantur Scorpiones.

Su verhüten, daß das Getreid nicht brandig werde.

Das Korn, so man in der Weichfasten säet, wird nie brandig, und bekommt viel Spalzen. Ingleichen, wenn man an dem Tage säet, da der Michaelismond voll ist.

#### Ein anderes:

Man dresche einige Mandel oder Schocke Weizen, so viel man nämlich nöthig hat, vor, so auch Gersten und Haber, und schütte ihn auf den Boden, breite ihn aus, so, daß er nur einer Hand dick lieget, dann siebe man Aschen darein, rühre es wohl durcheinander, und lasse es so drei Tage liegen; nach diesem säe man ihn aus, wenn die Sonne eben in der Wage ist.



Su machen, daß der Flachs wie eine Seide wird.

Man nimmt Flachs, leget ihn in einen Kessel umher, schabt Seife, Alaun und gesiebte Aschen untereinander, und legt eine Schicht um die andere in den Kessel; wenn dieses gechehen ist, so gießet man Wasser darauf, und siedet es so mit einander einen halben Tag, oder noch etwas länger; wenn nun dieses auch geschehen, so wasche man den Flachs aus dem rüben Wasser, nachher aber hänge man ihn an die Sonne, und sodann reibe und hehle man ihn.

Theophrastus Paracelsus, de natura rerum, lib. 7. sagt: Wenn man Flachs in scharfer Lauge siedet, so aus Weidenasche gemacht worden ist, so soll aus solchem Seide, oder doch wenigstens ihr ähnlich werden.

Item: Man nehme guten Flachs, so viel man will, solchen hehle man recht gut, so lange, daß derselbe genug hat; hernach beklebet man ihn mit frischem Kälberkoth (oder bestreichet ihn damit); wenn dieses geschehen ist, so läßt man ihn vier bis fünf Tage lang stehen, hernach wäscht man ihn recht wohl aus, da er denn so gut wie eine Seide wird, also, daß man ihn so subtil und rein bearbeiten kann, als man nur will.

Alle Arten von Bäumen zu pflanzen, daß sie wider ihre Gewohnheit viel größere Früchte bringen müssen.

Man nimmt dünnes, altes und röthiges Blech, formiret solches gleich einem Ochsen- oder Rühhorn,

also, daß es an der Spitze ein kleines Löchlein habe, wächst es inwendig mit Salzwasser, und pflanzt in solches einen Apfel-, Birn- oder Pfirsichkern, oder auch von einer andern Frucht, also, daß der Theil des Kerns, oder vielmehr des Samens über sich gegen das Löchlein stehe, da er nämlich anfängt auszuschießen. Nun decke man das blecherne Häuslein am Boden mit einem andern Bleche wohl zu, damit es allenthalben wohl verschlossen sei, ausgenommen nicht an der Spitze, wo das Löchlein ist.

So nun alles dieses geschehen ist, so nehe man es auch auswendig mit Salzwasser, und pflanze es im Herbst oder im Weinmonat in das Erdreich mit der Spitze, da das Löchlein ist, über sich, damit das blecherne Horn oder Häuslein etlichermaßen vom Erdreich durchfressen werde.

Wenn nun die auf solche Art beschlossenen Kerne vom Erdreich befruchtet werden, so fangen sie an auszuschießen, und dann dringen die Wurzeln hin und wieder an das Blech, so lange, bis sie zuletzt hindurch brechen und wachsen. Weil die Wurzel von Natur hart und spitzig ist, bringet sie sich hin und her, bis sie mit Hilfe des Erdreichs, als welches auswendig das Blech durchfrisst, etliche Löcher machet, und so durchwächst.

Indem nun aber der Zweig wächst, so nimmt er einigermaßen den Geschmack von dem Salzwasser, und die Farbe von dem Eisen an sich, wenn auch die Zweige ausschlagen, so müssen sie allzumal zusammen kommen, und auch zusammen wachsen, also, daß aus vielen nur ein großer Zweig oder Stamm wird; so wird nachfolgend die Frucht über ihre Natur viel größer, welches gar schön und herrlich anzusehen ist.



Zu verhüten, daß die Bäume das Obst nicht fallen lassen.

Man sammle die Naden, so im Korne wachsen, solche reiße man mit den Wurzeln aus; fangen sie nun an weß zu werden, so mache man einen Kranz daraus: solchen gürtete man um den Baum, so behält er seine Früchte bis zur rechten Zeitigung, und läßt sie nicht fallen.

Item: Wenn man auch einen Baum mit einem bleiernen Gürtel umgibt oder umgürtet, so läßt er die Frucht nicht fallen, und wird mehr fruchtbar.

Item: Man nimmt frühzeitige wilde Feigen, und hängete sie an die Bäume, so bleiben die Früchte auch bis zu ihrer Zeitigung.

Zu machen, daß ein Baum zweierlei Obst trage, eines mit Kernen, das andere ohne Kerne.

Man nimmet hiezu ein Pfropfreis, stößt solches an einen großen Pelzstock mit dem großen Theile des Zweiges, als welches der Wipfel ist; solches beuge aus und herüber zur andern Seite des Stammes, und beschneide es hernach mit einem Messer zur Pelzung, so wie man zuvor mit dem untersten Theil des Pfropfreises gethan hat, stoße es auch in die andere Seite des Stockes, und wenn das Pfropfreis mit beiden Enden eingesteckt worden, so schneide man es oben mitten von einander; wenn sie nun beide also bekleiben, so hat der Zweig, der mit dem Stamm aufgeschossen ist, Kerne; der andere hingegen bleibt ohne Kerne. Allein man muß den Zweig, der auf das Ende geschossen ist, endlich abbrechen, und wegbrin-

gen, damit der andere Zweig, der mit den Wipfeln aufgeschossen ist, und Früchte ohne Kerne bringet, nicht verderbe.

### Saure Früchte süß zu machen.

Man bohre in einen sauren Baum ein Loch, unter sich hinab, in den Stamm, also, daß das Loch nicht ganz durch den Stamm gehe, sondern nur bis an den Kern; alsdann fülle man das Loch mit Honigseln, und verschlage solches mit einem Hagedornkeil oder Nagel, nach welchem nun wird die Frucht süß. Oder: Man umgrabe die Wurzel, und lege Schweinsmist daran.

Einen Apfel an einem Baume noch einmal so groß zu erzeugen, als die Art des Baumes sonst erzeugt hat.

Man nimmt den Apfel, so wie er am Baume ist, und slicht vorne an der Blüthe hinein bis auf den Grund, da die Kerne innen sind, hernach thue man in eben solchen Stich ein oder etliche Rübensamenkörnlein, nach welchem wird der Apfel noch einmal so groß, nur mit dem Unterschied, daß er seinen natürlichen Geschmack verlieret.

Zu machen, daß ein Apfelbaum zugleich Apfel und Rosen trage.

Man impfe einen Rosen sproß einem Apfelstoc zwischen der Rinde; denn wenn er mit dem fremden Stamme zusammenwächst, und also groß wird, werden um diese Zeit, wenn die Früchte hervor kom-



men, dagegen Rosentknoöpfe herausblühen, und das mit einem sehr schönen und lieblichen Geruche, an welchem jedermann ein Vergnügen haben wird.

Kunstartig zu machen, daß ein Kirschbaum sowohl Kirschen als Weintrauben trage.

Man setze einen Weinstock neben einem Kirschbaum, bohre letzterem ein Loch über sich durch den Stamm oder Baum, welches so groß und dick ist, als der der Reben, alsdann schabe man von den Reben die äußere Schale bis zur grünen, und lasse es so wachsen. Ist es nun in solchem Stamme wohl verwachsen, so schneide man die Reben vom Stamme los, und bestreiche den Abschnitt mit Baumsalbe.

Wenn man Kalk auf die Wurzeln der Kirschbäume schüttet, so werden alsdann die Kirschen früher zeitig.

Wie man Kirschen den Winter über frisch erhalten kann.

Man breche ihnen die Stiele ab, lege sie in einen neuen Topf, und bestreue sie mit weißen Zucker, so wie man sonst etwas einsalzet, und setze sie also hin.

Oder: Man lasse sich ein Erlenholz ausbohren, thue reife Kirschen hinein, und schlage an beiden Seiten hinten und vorne einen Zapfen dafür, damit kein Tropfen Wasser und auch keine Luft hinzu kommen kann, dann werfe man solches Holz in einen kühlen Brunnen oder auch sonst in ein frisches Wasser. Dieses lasse man nun bis im späten Win-

ter liegen, so bleiben solche Kirschen so frisch, als wie sie vom Baume kommen.

Ober: Man thue Kirschen, welche nicht zerquetschet sind, in ein Faß, und unterlege sie mit Cubulo oder Wallwurz, so lange, bis sie sich nicht rühren können, so bleiben sie lange gut.

Ober: Man nimmt Kirschen, Pflaumen oder dergleichen Früchte, ingleichen recht reinen Flußsand von allerhand Erde. (Die Früchte müssen aber alle abgebrochen werden, und dabei ihre Stiele unverletzt behalten) Sodann nehme man neue Töpfe, nach dem man viel oder wenig von solchen frisch erhalten will, und lege eine Schichte um die andere hinein, bald Kirschen oder Pflaumen, bald aber reinen Flußsand, so lange bis ein Topf voll ist. Nun verbinde man solchen mit einem sehr starken Papier oder Pergament gar fest, und verpiche solchen, damit keine Luft oder Feuchtigkeit hinzu kommen kann, dann verwahre man sie im Keller, in einem Boche, so bleiben sie ein ganzes Jahr frisch und gut.

**Daß man Nüsse ohne Schale wachsend machen kann.**

Man nimmt die äußere harte Schale von den Nüssen, doch also, daß der Nuszkern mit seinem Häutlein umgeben ist, und unverfehrt bleibet, darnach wickle man denselben Kern in Wolle, (oder in dünnes Tüchlein), die man inwendig in den Birken, oder auch in andern Bäumen findet, oder auch in ein Laub, und stecke ihn in die Erde.



Nüsse zu erzeugen, die recht dünne Schalen haben.

Zu diesem Behuf muß man die welschen Nußbäume oft von einem Ort zum andern fortsetzen, so bekommen sie große Kerne, und die Schalen werden dünner, auch wird der Baum fruchtbarer.

Die Art Quitten recht groß zu erzeugen.

Man beuge einen solchen Zweig, woran eine Quitten oder mehrere anhängen, in einen Topf voll Erdreich, und so lasse man den Apfel in solchen wachsen, so wird er groß.

Wie man rothe Pfirschen machen soll.

Man setze rothe Rosen zu solchen Pflanzen. Oder: Man nimmt einen Pfirschgstein, setzet ihn in den Grund; nach sieben Tagen nehme man solchen wieder heraus, mache ihn auf, in solcher Zeit thue man Zinnober in die Schale, und so vergrave man ihn wieder mit allem Fleiße. Wachsen nun solche Pfirschen, so werden solche roth.

Fünferlei Rosen auf einem Stocke zu erzeugen.

Man mache es also: Um die Zeit, wenn die Körnlein oder Knötlein heraus wachsen und knöpfen sollen, so bohre man mit einer Nale unter sich in den Stamm, unter dem Knöpflein, bis an den Kern, und senke gesottene Pressilien, vermittelst einer Feder, zu solchem Loche hinein, wieder in einen so zurecht gemachten Stamm thue grüne Farbe;

in den dritten gelbe, in den vierten schwarze Dinte, and im fünften blaue Farbe; nach diesem verstreiche man alle diese Löchlein, so wird man seinen Endzweck vollkommen erreichen.

**Braunrothe Lilien mit leichter Mühe zu erzeugen.**

Man nimmt die Stengel von den Lilien, wenn sie blühen, bindet ihrer zehen bis zwölf zusammen, and hänget sie in den Rauch, so gewinnen sie kleine Wurzeln, wie die Zwiebeln. Kommt nun die Pflanzzeit, so lege man sie in rothe Weinhefen, und lasse sie darinnen liegen, bis sie nach Guldünken roth geaug sind; nach solchem setze man sie in das Erdreich, und schütte zu einem jeden einen Theil der Hefen, so werden selbe die Purpurfarbe erhalten.

Man kann dieselben auch von Farben bereiten, wie man will; wenn man Zinnober zwischen ihre Zwiebeln thut, so werden sie roth; ingleichen Grünspan, so werden sie grün, und so fort an.

**Zu machen, daß die Lilien zu jeder Jahreszeit Blumen tragen.**

Man nimmt zu diesem Endzweck ihre Zwiebeln oder Wurzeln, und setzet etliche zwölf Finger tief, einige acht, und einige nur vier Finger tief, so wird man auf solche Art des Jahrs oft Lilien haben, solches gilt auch bei andern Blumen.



Wie man zweierlei Farben an einem Melkenstocke erzeugen soll.

Man nimmt die Wurzeln von zweierlei Stöcken, und schneide solche entzwei, dann bindet man solche zwei Stücke zusammen, und setze sie in gutes Erdreich.

Zu machen, daß die Melken im Winter blühen.

Wenn man im Sommer die Stengel, welche Knöpfe stoßen, abschneidet, so bringen solche erst im folgenden Winter ihre Blumen.

Eine Geschwindigkeit, Weinfeser fortpflanzen zu können.

Man nimmt ein Körblein von kleinen Gertlein geflochten; solches trage man zu einem Weinstocke, und mache mitten an dem Boden des Körbleins ein Loch, und ziehe eine Enken oder Feser vom Stocke durchs Loch, fülle darnach das Körblein mit guter Erde, hänge es über sich empor, daß es fest hange, und nicht weichen kann. Wenn dann ein Jahr vergangen ist, so schneide es unter dem Körblein ab, und setze ihn mit dem Körblein hin, wo du willst; es bekleibet.

Wenn man einen neuen Weinberg anlegen will, wie man erfahren soll, ob guter oder böser Wein daselbst wachsen werde.

Man mache auf so einem Grundstücke eine Grube zwei Schuhe tief, nimmt einen Erdschollen des aus-

gegrabenen Erdreichs, lege solchen in ein verglastes Geschirre, und so gieße man frisches und lauterer Regenwasser darüber, und rühre es wohl durcheinander, nun muß es sich setzen und wieder lauter werden; hernach koste man dieses Wasser, was für einen Geschmack selbiges angenommen hat, es sey gesalzen, bitter, Schwefel oder Pech, eben so wird der Wein darnach schmecken, und ist so ein Grundstück diesermwegen zu diesem Behuf zu verwerfen. Ist aber das Wasser süße und sonst wohl schmackhaft, so wird auch guter Wein in solchem Lande wachsen.

#### Wie man Weintrauben ohne Kerne erzeugen kann.

Zu solchem Behuf muß man die Zweige, so man setzen will, so weit sie nämlich in den Grund, oder in die Erde kommen sollen, mit einem Griffel das Mark heraus nehmen, und wieder mit einem nassen Papier zusammen binden, und so in den Grund setzen.

#### Weintrauben ein ganzes Jahr hindurch frisch und gut zu erhalten.

Man nimmt frischen Leim, in welchem kein Sand ist, und rühret solchen in reinem Wasser, sobald nun die Trauben vom Stocke geschnitten sind, so tunke man die abgeschnittenen Trauben hinein, hernach lege man sie auf ein Bret in die Sonne, damit sie trocken werden, und so lege man sie in ein Fäßlein übereinander, so viel man nämlich deren



aufbewahren will; nun mache man das Faß fest zu, und setze es in den Keller zur Konversation.

Hernach schneide man diejenigen Reben ab, so voller Trauben sind, und hänge solche in ein Zimmer oder Stube; will man sie nun zum Gebrauch haben, so lege man sie zuvor in ein recht frisches Wasser, nach solchem quellen sie recht gut wieder auf, werden darnach recht dick, und schmecken auch wohl.

Ferner, wenn es schön und trocken Wetter ist, so schneide man die Trauben ab, thue die faulen oder schadhafte Beeren davon, stoße alsdann die Stiele in zerlassenes Pech, nur ein wenig, hernach lege man sie zwei Tage lang an die Sonne, alsdann lege man sie in Syren, doch so, daß sie einander nicht anrühren, so bleiben sie den ganzen Winter frisch und gut.

**zu verhüten, daß kein Wurm in einen Weinberg komme.**

Man verbrenne Rebenholz zu Aschen, (wenn es nämlich den Saft noch bey sich hat, welcher aus den Reben weinet), mit solchem umrühre die Aschen, und vergrabe sie mit Weine in den Weinberg, so kommt kein Wurm darin auf.

Hernach nehme man Krebsen aus einem fließenden Wasser, zehen an der Zahl, und thue sie in einen Topf voll Wasser, decke denselben wohl zu, und lasse ihn unter dem Himmel in der Sonne zehen Tage stehen, nach solchem besprenge man die Reben mit solchem Wasser, so wird man Wunder sehen.

Wie man einen Most lange süß erhalten soll.

Man hänge einen Häring in den Most, so gähret er nicht, sondern bleibet süß, so lange der Häring darin hänget. Etliche werfen auch von der Stund an, wenn solcher aus der Presse kommt, und in Fässer gefüllet ist, geröstetes Brot hinein. Noch andere thun alsobald Käse hinein.

Hernach nehme man eine Handvoll Salz, und wirft es unter die Presse, wenn man ihn auspresset.

Auch nimmt man gestoßenen Senft, schlage solches mit drei bis vier Maß Wein durcheinander, und thue dieses hernach in den Most, so läßt ihn selbiges nicht aufgähren. Dieses Mittels bedienen sich auch die Fuhrleute, indem sie Senft in die Fässer hängen, wenn sie Wein über Land führen.

Ferner nehme man süßen Most, sobald er lauter von der Kälter kommt, und thue denselben in ein dazu bereitetes reines Faß, welches mit einem guten Einschlage gebrennet ist. Der Trichter, durch welchen der Most ins Faß gegossen wird, muß mit einem Lappen wohl verwahret werden, damit der Geruch im Fasse bleibe. Wenn nun das Faß gefüllet, so schlage man es zu, damit keine Luft hinein gehen kann; dann lasse man es 14 Tage liegen, hernach nehme man ein anderes wohl zugerichtetes Faß, das etwas kleiner, fein rein ausgewaschen, und mit einem guten Einschlage gebrennet ist, damit der Wein lauter, frisch und beständig bleibt, und ziehe den Wein darauf ab, spunde abermals solches Faß fest zu, und lasse es nach dem Ablassen 14 Tage liegen, so wird es ein recht süßer Wein.



Noch eine Art, den Wein ein ganzes Jahr gut zu erhalten.

Man nimmt den Most von der Presse, gießet ihn in ein großes Faß, und so lasse man ihn auf den Boden setzen; hernach zapfe man ihn wieder von der Hefe eine gute Spanne über dem Boden, gieße ihn alsdann durch Haselspäne in ein Faß oder viere, so reiniget er sich so, daß er keine Unsauberkeit mehr bei sich behält. Mit solchem Wein nun kann man andern Wein, welcher grob ist, süßer machen.

Wie man das Wasser aus dem Weine bringen kann.

Man nehme von den großen Binsen oder Sämpten, schäle den Kern heraus und lasse ihn trocken werden, lege sie in den Wein, solcher ziehet das Wasser in sich, und scheidet den Wein vom Wasser.

Den Weinen einen guten Geruch zu geben.

Man nimmt hierzu eine Pomeranze, bestreket sie allenthalben wohl mit Gewürznelken, und so hänge man sie in das Faß, also, daß sie den Wein nicht berühre; nun mache man das Faß wohl zu, damit keine Luft hinzu kommen kann.

Wie man rothen Wein blank oder weiß machen soll:

Hiezu nehme man zwei Loth grobes Salz, und mische solches unter zwei oder drei Kannen Wein, so wird er hernach weiß.

Ober: Man nehme weiße Nebenasche, thue sie in das Faß mit rothem Wein vierzig Tage lang, und rühre es durcheinander, so wird der Wein weiß.

Ober: Man nehme Bohnenmehl oder das Weiße von 3 Eiern, thue es in eine Flasche mit Wein, und rüttle oder schüttle es wohl durcheinander, so wird der Wein auch weiß.

#### Noch einige Weinkünste.

Wenn man wissen will, wo Wein, Del oder Honig am besten sey, entweder oben, mitten oder zu unterst im Fasse, so merke man, daß ein jeglicher Wein allzeit mitten im Fasse am besten ist; das Del hingegen zu oberst und der Honig zu unterst am Grunde. Wenn man nun den Wein abläßt, so soll man den obersten und untersten am ersten verkonsumiren, und den mittelsten zu ferneren Gebrauch aufheben.

Aus solchen Ursachen geschieht es sehr oft, daß man dreierlei Wein aus einem Fasse geben kann, nämlich oben, mitten und unten, und der mittelste wird also am besten bezahlt. Das ist Vinum Cos, das ist: daran (color, odor, sapor) die Farbe,



der Geruch und Geschmack gut ist, wovon das Sprichwort:

Des edlen Lebens Kraft,  
Hast nimmer Nebensaft.

Zu machen, daß keine Fliege in ein Haus,  
Stube, Kammer oder Gewölbe komme.

Man hänge einen Wolfsschwanz, ehe er noch  
gebeißet worden, in ein Haus, so kömmt keine  
Fliege hinein.

Zu machen, daß alle Fliegen an einem Ort  
zusammen kommen müssen, damit man  
sie tödten kann.

Man nehme einen Zweig Rhododaphnes  
(Oleander) nebst dessen Blättern, zerstoße ihn und  
lege ihn in eine Grube, so versammeln sich daselbst  
die Fliegen.

Wiedehopfenfedern angezündet, und mit sol-  
chem die Stuben, Kammern ic. beräuchert, so treibet  
es alles Ungeziefer hinweg.

Ein heilsames Mittel für erfrorne Glieder.

Es werden weiße Rüben geschabet, alsdann in  
Sänfeschmalz geröstet, bis die Rüben braun wer-  
den, und auch ein Lichlein in ein kaltes Wasser  
gepreßt. Wenn es nun gestanden ist, so wird es  
vom Wasser abgehoben. Diese Salbe heilet alle

erfrorene Glieder, wenn sie damit geschmieret werden.

Ein Kunststück, die Wanzen zu vertreiben.

Fahrenkraut zwischen den zweien Krauentagen gebrochen, und unter das Bett gelegt, so vertreibt man sie.

Ein gewisses Mittel, die Warzen zu vertreiben.

Schwärzwurzel zu Aschen verbrennt und mit dessen Saft vermischt überlegt, ist bewährt.

Erfrorene Füße wieder zurecht zu bringen.

Man pflegt die gesalzene Brühe von eingesalzenem Ochsenfleisch zu nehmen, selbe warm zu machen, alsdann so warm es zu erkeiden ist, die erfrorenen Füße darein zu setzen, eine Stunde lang darinnen stehen zu lassen, hernach die Füße abzutrocknen, mit warmen Tüchern zu umbinden, und den Patienten in das Bett zu legen, solche Kur täglich zu wiederholen, bis nämlich aller Frost und Beschädigung aus den Füßen gezogen ist. Mit diesem Mittel hat man einer Person, die schon den Brand an dem Fuß gehabt, daß solcher hat abgeholt werden sollen, geholfen.



Ein sicheres Mittel, die Hühneraugen zu heilen.

Man darf nur von den Gänfen, wenn sie gebrühet werden, die Haut, so sich von den Füßen schälet, über die Hühneraugen binden, so wird man derselben ohne Schmerzen los.

Wunderbares und geheimes Schuhwachs zuzurichten, welches ungeachtet der Fettigkeit, woraus es bestehet, im Wasser sich auflöset, und den Schuhen, ohne zu rußen oder zu schmuhen, einen vortreflichen Glanz oder Schwärze gibt.

Man nimmt Seife, gelbes Wachs, zart gestoßenen Gummi, von jedem ein Viertelfund, vor 2 Kreuzer Kienruß, läßt den Gummi nebst anderthalb Schoppen Wasser in einer verglasurten tiefen Schüssel über einer Glut völlig zerschmelzen, schabet alsdann das Wachs und die Seife darein, thut zuletzt den Kienruß auch dazu, und läßt es unter stetem Umrühren gemächlich kochen, bis man vermeinet, daß es genug sey, endlich gießt man es in ein oder mehrere Häfelein, und hebt es zur Verwahrung auf. Wenn nun solches erhärtet ist, wird ein wenig Wasser daran geschüttet, diese Masse damit erweicht, und vermittelst eines hölzernen Spatels auf die Schuhe gestrichen. Man kann auch Kugeln daraus formiren, oder diese Masse in papierene Satoufen gießen, auch, so man es gebrauchen

will, nur mit ein wenig Speichel nebst den Schuhen benezen, um die Schuhe damit beschwärzen zu können. Dieses Wachs oder Schwärze wird alsdann mit einer Schubbürste auf dem Schuhe allenthalben wohl herum, und nach die'm mit einer andern trockenen Bürste von den Schuhen wieder sauber abgerieben; endlich können noch zum Ueberfluß die Schuhe mit einem wollenen Lappen abgerieben und gepuht werden, so ruhen und schmutzen sie im mindesten nicht.

#### Mittel für die Flöhe der Hunde.

Man beschmiere die Hunde nur mit Baumöl, so werden sie die Flöhe gewiß verlieren.

#### Des Herrn von Justi vorgeschlagenes und sicherstes Mittel wider die Kornwürmer.

Das beste und sicherste Mittel ist, wenn man Sorge trägt, daß das Getreide trocken auf den Boden kömmt, der Boden von Zeit zu Zeit durchlüftet, die Fenster und Läden bei trockener Witterung und streichenden Winden geöffnet, und das Getreide alle 4 Wochen einmal umgeschaufelt werden.

#### Die Warzen zu vertreiben.

Man darf nur die Warzen mit Petersilienkraut reiben, so heilen sie in einer Nacht; oder auch solche mit dem Wasser, das vom Thau des Nachts auf den Kuhkoth fällt, bestreichen, so vergehen sie auch.



Bewährtes Mittel, wenn man sich mit Pulver  
verbrannt hat.

Man kann eine Salbe von Milch, ungelöschten  
Kalk, und ein wenig Honig verfertigen, und solche  
auf den Schaden schmieren, so ist es geholfen.

Ein artiges, sympathetisches Kunststück, fremde  
Lauben zu fangen.

Es wird Hafnerleim mit Urin wie ein B-  
teig angemacht, etwas Spicköl, Storax, Kam-  
pheröl, Benzoe und Agtsteinöl dazu gethan, mit  
Kümmel, Fenchel und Erbsen überstreuet, und der  
Laib vor den Laubenschlag gesetzt, so pflegen die  
Lauben von dem Samen zu fressen, und den Ge-  
ruch mit sich zu führen. Wenn sie nun zu andern  
Lauben kommen, so verursacht bei ihnen der starke  
Geruch, daß sie mit denselben fliegen und bei ihnen  
bleiben.

Einer gewissen vornehmen Dame vortreffliche  
Mund- und Handpommade.

Man nehme 6 Pfund weißes Jungfernwachs,  
4 Loth Wallrath, eben so viel Mandelöl, 2 Quent-  
chen Kampher und 6 Pfund Ungarisch Wasser, setze  
dieses Alles vermittelst eines zinnernen Tellers auf  
ein gelindes Kohlfeuer, lasse es gemächlich schmel-  
zen, rühre es aber mit einem silbernen Löffel so  
lange, bis es beginnet hart und steif zu scheinen,  
wohl untereinander, so ist es fertig. Diese Pommade,  
wenn man sich damit wäscht, machet eine saubere

weiße Haut, wie ein Abaster, sowohl im Gesicht, als an den Händen.

Ein Jägerstück zu machen, daß sich viel Wildpret an einem Ort versammle.

Rec. Liebstöckelwurzel, Kampher, Hirschwurzel, Birkenasche, einen ungenehten gebrannten Ziegel, die Asterbürde von einem tragenden Wild, dieses Alles gedörret, zu Pulver zerstoßen, und in Erbsenmehl umgekehrt, woraus kleine Küchlein formirt, und an den Ort, wo das Wild seinen Gang hin hat, gelegt werden. Sobald nun das Wild diese Küchlein frist, so bleibt es da; im Fall es aber gleich wegliefe, so kommt es doch wieder, und bringt anderes Wildpret mit sich.

Eine recht gute Schwärze, die nicht herunter geht, zu bereiten.

Es werden Lindenfohlen mit Del, Quecksilber und Nußbaumsaft auf einem Stein wohl untereinander gerieben, damit kann man alsdann schwärzen, was man will, so gehet die Farbe nicht herunter.

Ein schlechtes, doch nützlich Mittel, einen Acker ohne Mist zu düngen.

Man nehme Korn, so viel nämlich gesäet werden soll, weiche es Tag und Nacht in gute dicke Mistpfüze, und säe es hernach in einen ungedüngten Acker. Das treibt so stark, als wenn er mit dem besten Mist gedünget wäre.



Einen Regenbogen an einer Wand vorzustellen  
und scheinbar zu machen.

Wenn ein Spiegel in ein Becken voll Wasser  
gelegt wird, so soll er von dem Widerschein einen  
Regenbogen an der Wand machen.

Kunststücke, viel junge Bienen zu erzeugen.

Wer viel junge Bienen haben will, der nehme  
Zerpentin in eine Schüssel, und gieße Wasser darauf,  
schütte hernach den Saft in den Honig, und gebe es  
ihnen zu essen, so ziehen sie viele Junge.

Ein artiges Kunststücklein, den Hans groß  
wachsend zu machen.

Man pflegt ein Gansel auszuhöhlen, Hans-  
samen hinein zu füllen, daß es ganz voll werde, es  
zu rechter Saatzeit in die Erde zu thun, daß das  
Löchlein im Ei über sich stehe, so wird ein sehr dickes  
und großer Hans daraus wachsen.