

35.

M. a. 19
1

Christ 00

2 M. 127.

l Vom
Gebrauch und Mißbrauch
Des gesalzenen
oder
so genannten

Beckelfleisch

Und zwar wie dieser letztere
Der Policy, Oeconomie und
Gesundheit
grossen Schaden zufüge/
Woben zugleich die darinn zu
haltende rechte Maasß/ sampt unter-
schiedlichen Policy-Regeln / von den öffent-
lichen Schlachten und Fleischbäncken;

Item:

Bewehrte Urkney-Mittel wi-
der den Scharbock angewiesen/
Und allen
Haus-Wirthen und Haus-Müttern
Wohlmeynend communiciret
werden.

Gedruckt im Herbst-Monat dieses Jahrs.



Duß der Mensch essen müsse um zu leben / nicht aber bloß allein lebe um zu essen / ist ein so bekanntes Sprichwort / welchen vermuthlich niemand als ein Epicurischer Sardanapalus oder wollüstiger Heliogabalus widersprechen möchte. Es seynd aber so wol die Speisen als die Arten dieselben zuzurichten / unterschiedlich / die erste Welt hat sich (wie viel gelehrte wollen) bloß mit Kräntern / Baum- und Feld-Früchten / auch etwan mit Käß und Butter gesättiget / und von dem Fleisch-Essen wenig oder gar nichts gewußt / biß **GOTT** nach der Sündfluth dem Noah und seinen Nachkommen solches frey gegeben / und weil eben damahls auch der Wein-Bau erfunden / und am ersten getrieben worden / Nimrod auch ein gewaltiger Jäger vor den **HERN** genennet wird / als ist ohne allen Zweifel / daß von der Zeit an so wol zahme als wilde Thiere der Lecker-Mäuler ihre Tafeln mit allerhand gekochten und gebrauchten

tenen Fleisch werden haben anfüllen müssen/
 bis endlich mit zunehmender Uppigkeit die
 Schwälgeren höher gestiegen / und sonderlich
 ganz Asien angestecket / also daß man hernach
 mahls wer einen Weichling oder wollüstigen
 Menschen vorstellen wolten / solchen einen Asia-
 ten genennet / ob nun wohl dieses Laster sich lan-
 ge Zeit in besagten Welt-Theil allein befunden /
 andere Nationes hingegen / insonderheit die
 Abendländer (sich sehr der Mäßigkeit beflissen /
 (wie denn unsere alte Teutsche eine geraume
 Zeit von nichts anders als Käß und Butter /
 auch etwan von einen guten Wild-Braten /
 und frischen Trunt Bier / oder kalten Wassers
 gewust. Bey den Römern auch 600. Jahr der
 grüne Kohl ihre beste Speiß und Medicin ge-
 wesen) so haben sich doch mit denen / aus fremb-
 den / sonderlich aber denen Asiatischen Ländern
 häufig dafelbst eingeführten Beuten und über-
 wundenen Feinden / auch dero Laster mit einge-
 schlichen / also daß Rom von der vorigen Mäß-
 sigkeit abgewichen / und fast ja so hoch die De-
 licatessen zu lieben angefangen / als etwan vor-
 mahls die Völker gethan / welche von ihnen
 überwunden worden / denn da vergnügte man
 sich nicht mehr wie Livius schreibt / mit dem /
 was das fruchtbahre Italien an Victualien
 darreichte / sondern es mußte wie Gellius aus
 den Varrone berichtet / die Tusul Samos ihre
 Pfauen / Phrygia seine Hasel-Hüner / Ambra-

cia seine junge Ziegen / Sicilien die Aустern /
 Egypten seine Datteln / und andere fremde Län-
 der mehr ihre theure Lecker-Bißlein auff die Rö-
 mische Taffeln schicken / die Murenen , welche
 etliche vor Neun-Augen halten wollen / wur-
 den in eigenen Fisch-Zeichen unterhalten / und
 wohl gar mit Menschen Fleisch gemästet / damit
 sie nur desto delicateser werden möchten / die Pro-
 fession der Köche / welche bey den Alten etwas
 gemeines und verächtliches war / fing an eine
 Kunst zu werden / die man öffentlich in den
 Schulen lehrte / und soll insonderheit nach des
 Septimii Flori Bericht einer Nahmens Apici-
 us der erste Professor darin gewesen seyn / von
 welchen hernach / wie Seneca und Plinius mel-
 den / alle Schwelger und Lecker-Mäuler Apicia-
 ni genennet worden / biß endlich der Raht zu
 Rom sich gemüßiget befunden / diesen Unwesen
 mit ihren legibus sumptuariis & Cibariis ent-
 gegen zu gehen / und selbiges bey hoher Straff zu
 verbieten / wiewol auch solches nicht lang ge-
 währet / indem die nachkommende Käyser selbst
 ein Loch darinnen gemacht / und sich nicht ge-
 scheuet oftmahls ganzer Provinzien Einkünfte
 in einer Mahlzeit zu verzehren / welche Un-
 maß hernachmahls unter den Untertanen
 gleichfals eingerissen / und biß auff den heutigen
 Tag zu vieler Familien und Menschen Ruin
 beygehalten worden / nur daß jedes Land hier-
 innen unterschiedliche Manieren hält / und eines

bald in dieser Art Speisen / daß andere in jener ihre Schwelgereyen und Debauchen machet / die wenigsten aber sich mit dem was ihr Feld und Boden darreichet genügen lassen / weil auch nicht alles / aus der Frembd vor solche Lecker Mäuler kan frisch überbracht werden / als seynd dannenhero die vielfältige Mittel erdacht / durch welche die ViActualien können eingemacht / conserviret / und zum überbringen bequem gemacht werden. Zwar ist es nicht ohne / daß manches Land nicht alles / oder doch nicht so viel hervor bringt / als zu seiner Einwohner Unterhalt vonnöhten ist / es fehlet aber auch vielmahls an Sparsamkeit oder an guter Policey und Ordnung / daß die Einländischen ViActualien nicht zureichen / sondern von weiten her noch mehrere darzu müssen angeschafft und bis zu ihrem Verbrauch mit ziemlichen Unkosten / wie auch bey Verwandlung ihrer eigenen und natürlichen Substanz zu einer schlechteren und zu vielen Kranckheiten erreichenden / conserviret werden / dergleichen dan vornemlich das unmaßige Essen des so genannten Beckels oder gesalzenen Fleisches ist / wir sagen / das ungemäßigte Essen / dann ob wir uns gleich wohl bescheiden können / daß das gesalzene Fleisch so wol denen Reisenden als Soldaten / item auch denen Leuten / welche nicht täglich zu Markt und Schrang gehen / und frisch Fleisch nach ihrem Appetit einkauffen können / fast unentbehrlich

behr
leng
selbe
Ma
cher
täg
und
der
folg
Ma
So
Zei
Län
ged
auf
W
na
ma
len
che
den
lic
ne
in
ch
zu
de
ih
ch



behrlich sey / so ist doch hingegen auch nicht zu leugnen / daß der überaus grosse Mißbrauch desselben / und zwar in denen Ländern / welche die Natur mit einen fruchtbahren Boden und reicher Viehzucht begabet / und deren Einwohner täglich zu Markt gehen können / der Policey und denen Regula des Haushaltens / wie auch der Gesundheit überaus schädlich sey / welches folgender massen zu beweisen stehet:

Es ist nemlich bekannt / welch eine grosse Menge Ochsen und Rüh / Hammel und Schweine jährlich um Herbst und Winterszeit in denen um die Ost-See herum gelegenen Ländern geschlachtet / eingesalzen / im Rauch gedorret / und zum Gebrauch hernachmahls aufbehalten werden / also daß mancher Hauswirth noch ein ganzes Jahr und länger hernach desselben in Vorrath habe. Nun kan man zwar nicht in Abrede seyn / daß unterweilen ein frisches Stück gesprengtes oder geräuchertes Fleisch / wann man sich ein zeitlang an den frischen müd und satt gegessen / überaus delicat und annehmlich sey / wie dann auch erfahrene Hauswirth in Ober-Teutschland / ja so gar in Spanien / Italien und Frankreich sich solches belieben lassen / und etwan etliche Familien zusammen treten / und einen Ochsen mit einander schlachten / selbigen unter sich theilen / und ihre portion alsdann auff eßliche Tag und Wochen einsalzen / so bald solche aber verzehret / sich

wieder zu den weit gesündern frischen Fleisch wenden. Daß nun solches wohl gethan / der übermäßige Brauch des gesalzenen Fleisches hingegen der Policen / Hauffhaltung und Gesundheit schädlich sey / wollen wir folgender Gestalt beweisen.

Erstlich ist der übermäßige Gebrauch des Beckelfleisches der Policity schädlich / weil es dadurch das Ansehen gewinnet / ob fehlte es an solchen guten Ordnungen / durch welche das frische Fleisch allezeit zur Gnüge angeschafft / und in wenig differenten Preiß eine Jahrszeit wie die andere verkauft werden könnte. Ich sage in wenig differenten Preiß / dann ob gleich die Schlachters dagegen einwenden möchten / daß die Winter-Fütterung mehr als des Sommers zu stehen komme / so ist doch der Differenz so groß nicht / daß darum der Preiß um das alterum tantum, oder noch eins so hoch müsse gesteigert werden / weil wir sehen / daß an denen Orten / wo das Einschlachten nicht in Gebrauch / und gleichwol auch Winter ist / die Fleischhärkers darum keines weges den Preiß steigern dürfen / in Ansehung daß der Sommer Preiß ihnen auch zu gute gekommen / welche Gleichheit dann allenthalben könnte eingeführet werden.

Zweitens ist auch das häufige Einschlachten der Policity schädlich / in Ansehung der großen Geld-Summen / welche grosse Vieh-Händlers

lers in so kurzer Zeit aus einer Stadt und Land ziehen / und damit ihren mercklichen Nutzen schaffen/denen Bürgern selbst wird dadurch der Lust und die Gelegenheit benommen der Viehzucht obzuliegen/oder des Einkaufs wegen (ob sie gleich einen mercklichen Vortheil dabey finden würden) auszureisen / viel Landereyen bleiben dadurch ungenuet / die Mistweichung gehet knapp zusammen/und der Zoll oder die Accis drücket gemeiniglich mehr die Bürger als fremden Verkäuffers / als welche mit ihren baaren Geldern sich benzeiten davon machen/ und nach Haus reisen.

Drittens so ist auch an denen Orten/wo das gefälzene Fleisch bey ganzen Tonnen und Schiffs-Ladungen voll eingeführet wird / die Gefahr zu besorgen / das solches anderwärts geschlachtete Fleisch / von unreinem und ungesundem / etwan gar zum Essen und Schlachten ungewöhnlichen / und der Natur zu wieder seynden Vieh seyn möchte.

Vierdtens kommen dadurch die Fleischhauer selbst (indem ihnen das Vieh häufig vor die Thür gebracht wird/und auch die Bürger von den Fremden ihre Nothdurfft kauffen) aus der Kundschaft des Einkaufs/welches eine Sache ist / die bey abgeschrittener Zufuhr / ein Land oder Stadt mehr drücken könnte / als man es etwan bey Friedenszeiten nicht bedencken möchte.

Belangend das andere/nemlich die Haus-
haltung und den Schaden/ den der übermäßi-
ge Gebrauch des gesalzenen und geräucherten
Fleisches darin verursachet/ so bestehet solcher
vornemlich darin/das

Erstlich ein Hauswirth/ der solchergestalt
seine Küche beschlachten will/ ein ziemliches
Stück Geld in einer Summa vor das ange-
schaffte Vieh auszahlen muß/ mit welchem
Gelde/(so oftmahls gegen Intresse auffgenom-
men wird) er das Jahr durch manchen Umsatz
hätte thun und damit etwas lucriren können.
Salz/Eßig/Feurung/ Accis, Gefäß und andere
zum Schlachten erforderete Unkosten/ wollen
auch bezahlet seyn/ welches ebenfals keine ge-
ringe Summam austrägt.

Wann nun solchergestalt das Schlachten
und Einsalzen geschehen/wird vieler Orten Ge-
wohnheit nach eine ziemliche portion zum pra-
sent herum geschickt/ und gemeiniglich das
beste Stück aus den Ochsen zum Braten be-
halten/ auff solches hernach gute Freunde ge-
nöthiget/ und dabey so viel an Getränd und
andern Victualien zugeschaffet/ etwan auch
vonden Rinder-Braten (welcher wie in theils
Backöfen geschieht/ zuvor schon credenzt,
ausgeprest/ oder ausgedruckt worden) so
übermäßig wegen seiner Größe/ und weil man
nunmehr überflüssig Fleisch im Haus zu haben
vermeynet

vermehret/ gegessen / ferner auff Gewürz und wohlschmeckende ingredientien zu den Würsten so viel spendiret/dasß bey gemachten Überschlag abermahl ein ziemliches auffgewand / hingegen der Portion des eingeschlachteten Fleisches abgegangen zu seyn / wird befunden werden.

Welchen Abgang das Salz und der Rauch hernach auffß neue vermehren / indem jenes das Fleisch zernaget/ und durchfrist / das subtilste und kräftigste an denselben verzehret / der Rauch hingegen seine Substanz gar austrocknet/ also daß nach abermahl gemachten Überschlag ein solches Stück Fleisch um ein merkliches an Gewicht weniger als was es frisch gewogen/ wird befunden werden.

Wann man ferner betrachtet / wie anfänglich von dem Peckelfleisch / als dessen man nun ein Quantität zu haben vermehret / so gar unmäßig gegessen wird / so ist es abermahl ein Schade/der der Haushaltung in Mangel des frischen Fleisches / als welches ehe sättiget / und nicht so viel davon kan gegessen werden / zu wächst.

Schaden bringet auch das Peckelfleisch / weil dessen Brüh nicht zu gebrauchen stehet / da hingegen die frische Fleisch-Brüh hundert Vortheile in der Haushaltung schafft / man macht davon wohlgeschmackte Suppen vor Gesunde und

und Krancke / richtet damit vielerhand Zugemäße sehr wohlſchmackend zu / und läßt ſich inſonderheit das friſche Fleiſch auff ſo vielerley Manier mit und ohne Kräuter zum Sieden und Braten gebrauchen / welches bey dem Beckelfleiſch unimmermehr geſchehen kan / zwar erzehlet ein gewiſſer berühmter Medicus , daß eine ſich überaus klug-dünckende Hauß-Wirthin ein großes Nüßmen gemacht / von einem ehlich Tage lang ausgewäſſerten Stück Beckelfleiſch / welches ſie hernach eben ſo lang in Eßig geleget / und endlich einen guten Sauerbraten davon zugerichtet / allein er meldet ferner / wie er ihr gewieſen habe / einen dergleichen Braten mit weit weniger Mühe und Unkoſten / auff folgende Manier zu machen. Sie ſolte nemlich einen alten Feuer-Eymer oder Stiefel nehmen / ſelbigen rein waſchen / vier Wochen in die Beckel legen / dann wieder auswäſſern / alsdann ehliche Tage in Eßig beißen / und hernach 7. Stunde kochen laſſen / endlich eine gute Brüh darüber machen / ſo würde ſolches eben den Geſchmack als ihr gerühmter Sauerbraten haben. Er anatomiret aber das ausgewäſſerte und wieder in Eßig gelegte Beckelfleiſch alſo / daß durch jenes dem Fleiſch ſein natürlicher Safft und Krafft / welcher doch dem Menſchlichen Leib zum nutriment gebühret / faſt gänzlich verlohren würde / und was noch von Krafft und Ge-

Geschmack/wie auch von Fett und Marck übrig
 bliebe/solches wurde durch die Eßig-Beize auf-
 gelöset / daß es mit der zweyten Elixivation
 oder Auslaugung / so mit dem Sieden geschie-
 het/vollend weggespühlet / und nichts als ein
 krafftloses caput mortuum zurück behalten
 würde / welches in der That also ist / dann ob
 wohl der mäßige Gebrauch des Salzes zur
 Verhütung der Ungesundheit/denen Gesunden
 höchstnötig / so ist hergegen die Übermaß um
 so viel schädlicher / wie solches in der Haushal-
 tung dadurch erfahren wird / daß der auff das
 gefalgene Fleisch vermennte Nutzen mehr an
 Getränck / als wo frisch Fleisch gespeiset wird/
 consumiret/wie vielmahl trägt es sich nicht zu/
 daß das Gesinde einen Eckel davor bekommt/
 ganze Tonnen Fleisches /absonderlich wann sie
 nicht wohl mit Salz versehen / stinckend wer-
 den/das äusserste von dem geräucherten Fleisch
 von vielen abgeschnitten und den Hunden vor-
 geworffen / manches Stück wol gar aus der
 Kammern promoviret/versehnet / ent-
 führet/versezt / oder wohl gar vor ein geringes
 verkaufft / item von dem Ungezieser benaget
 wird / welches alles bey Speisung des frischen
 Fleisches nicht zu befürchten ist.

Der dritte Schaden welcher bey den ge-
 wöhnlichen Einschachten in der Haushaltung
 zu besorgen / findet sich bey manchen seinen blin-
 den

den Einkauf/ da man an statt des vermeyneten
 Vortheils/ das Schlacht-Vieh so theuer be-
 zahlet/ daß ein Pfund ja so hoch zu stehen kömmt/
 als man das frische Fleisch (wann es auch am
 theursten ist) in der Fleischbandt hätte kauffen
 können. Die bey dem Einkauf zu Raht gezogene
 Schlächters haben mehrmahls ihr Intresse da-
 bey/ entweder durch Collusion mit den Ver-
 käuffern/ oder daß den Bürgern das Einkauffen
 verleidet/ und hingegen der Einkauf ihnen zu-
 zugewand werden soll ; Zu geschweigen / wie
 manchmahl ein sehr alter/ und eh er auff die Ma-
 stung gekommen / ganz ausgemärgelter Ochse
 gekauffet wird / dessen Fleisch nicht viel Ge-
 schmack hat/ sehr schwindet/ und also zusammen
 fällt/ daß kaum die Helffte aus dem Topff wie-
 der zu bekommen / über daß auch ein oder mehr
 Stunden länger Feuer muß darunter gehalten
 werden/ als bey einen jungen und frischen Fleisch
 nicht geschieht. Welches doch unter allen
 Nahrungs-Mitteln/ die den Menschen zu seiner
 Erhaltung von Gott mitgetheilet/ das kräft-
 igitste ist/ und fast allenthalben/ auch mit gerin-
 gen Unkosten täglich kan angeschaffet wer-
 den.

Folget drittens noch mit wenigen der merck-
 liche Schaden / welcher der Gesundheit durch
 den übermäßigen Genuß der gesalzenen Spei-
 sen zugebracht wird. Dieser besteht nun erst-
 lich

lich darin/das das Salz / welches eine corrosi-
vische Eigenschafft an sich hat / und welches ca-
pable ist (auch die Sehnen/ Nerven/ Membran-
nen, Ligamenten und Kröspeln / der uhralten
Ochsen zu durchbeissen und mürb zu machen)
unseres Leibes innerliche subtilste Theile / eben
solchergestalt corrodiret und zerfrist / das hier-
auff die Lympha, weil solche gleich einem Was-
ser wird / in welchen viel Salz auffgelöset ist/
die Gefässe / durch welche sie in des Menschen
Leib gehet/angreiffet/eine Stagnation oder Still-
strhen/und endlich eine putrefaction oder Fäule
erwecket / daraus allerhand Geschwüre noth-
wendig folgen müssen.

Weil auch ferner das Salz eine austrock-
nende und verzehrende Krafft hat / so greiffet
dessen Mißbrauch anfänglich alles Fette in den
Leib an / und führet hierauff bey manchen eine
salzige Dörsucht ein / Zähn und Zahnfleisch
werden ebenfalls dadurch angegriffen / das man
sie bey manchen aus und einziehen kan / wie et-
wan eine Nuß aus den Hülsen gezogen wird/
wobey sie dann stetig bluten/welches eigentlich
der Anfang des Scharbock's ist. Ferner frisst
es die Mandeln roh / und zwar mit einer höchst
empfindlichen Entzündung / es schneidet in die
Därme / und erwecket erbärmliche convulsio-
nes so ins gemein das Darmgicht genennet
wird. Ostmahls erwecket es auch ein Erbre-
chen/

chen / ohne etwas herfür zu bringen / solches
 rühret nun her aus einem Nagen und Käseln
 des Magens / als in welchem sich die Salz-
 Säure per omnes tunicas & fibras nicht an-
 derst wie die Sauve in einen Esig-Krug hinein
 dringet / und also zum Säuern eine beständige
 Mutter hinterläst. In der Haut äußerlich
 verursacht es die Krätze: Dem einen die Feuch-
 te / den andern die Trockne. Sie verursacht
 die Flechten / sonst Zittermahle (Lat. Impeti-
 gines) genannt. In den ganzen äußerlichen
 Leib empfindet man immerwährendes Jucken/
 bis so gar in den Mastdarm hinein; daher die-
 jenige / welche oft reiten und gehen / gleich wund
 werden / absonderlich im Sommer / welches
 Ubel denen Weibs-Bildern sehr gemein ist / in-
 dem sie sich gar vielmahls in grosser Hitze solche
 inflammationes zugezogen / daß bey einigen der
 kalte Brand darzu geschlagen. So werden
 auch solche versalzene Menschen post unum
 alterumve actum carnalem, wann sie auch die
 frömmsten Ehrent seyn / in pudendis stracks
 wund / bekommen allerhand Erosiones, roh
 oder Frattigkeiten / und dieses meistens in heim-
 lichen Orten / oder wo sich sonst die Haut run-
 zelt; und dieses wiederfähret so gar auch öfter-
 mahl den Kindern in der Wiegen / weil sie
 solche salzigte Säfte mit sich aus Mutterleibe
 gebracht / von der Brust gesogen / und wohl gar
 ihren

ihre
 der
 C
 gem
 sich
 den
 glei
 man
 erw
 daß
 mei
 prie
 cher
 viel
 emp
 sehr
 klein
 der
 con
 sam
 Ger
 So
 Sä
 men
 nen
 stöß
 ger
 mi
 dri

ihren Nachkömmlingen als ein Erb-Recht wieder einpflanzen!

Es ist aber dieses noch nicht alles das Ungemach / welches das übermäßige Salz mit sich führet; Das Säpfein im Munde / samt den Schlund (Epiglottis und Oesophagus) wird gleichfals davon rohe und verschwollen / daß man oft nicht schlingen kan. In den Augen erweckt es vielmahls ein Zucken und Beißen / daß man solche stets reiben muß / wozu dann gemeiniglich eine inflammation schlägt / so proprie ein gesalzener Fluß genennet wird / welcher offters bis im Tod continuiret / wie bey vielen alten Leuten zu sehen. Das Haupt empfindet davon immer flüchtige Hitz / und sehr incommodirende Dämpffe / Schwindel / kleine Ohnmachten / und Hinläßigkeiten / sonderlich / wann es mit einem Acido noch darüber conjugiret ist / welche beyde gemeiniglich zusammen. Ferner treibet auch der überflüssige Genuß der salznen Speisen / wann deren Schärffe / mit der im Magen sich befindlichen Säure vermenget / durch den Schlund ein jämmerliches Brennen auff / welches man den Soth nennet / worzu bisweilen die alcalische Galle stößet / welche alsdann das dritte scharffe Salz generiret / nicht anderst als etwan in der Chymie aus den sublimaten Salis und Tartari das dritte Salz gemacht wird.

B

Es

Es sey aber ferne / daß wir durch Erzählung der vielfältigen gefährlichen affecten, welche durch den übermäßigen Gebrauch gesalzener Speisen / in und an den Menschlichen Leib entstehen / den gemäßigten Gebrauch desselben gänzlich verwerffen solten / da doch Gott selber das Salz als eine herrliche Gabe / ungeschmackte Speisen damit schmackfam zu machen / theils in der Erden wachsen / theils aus derselben hervor quellen lassen / auch unser Heyland selbst seine Jünger dem Salz vergleichet / wann Er sie bey Luca am 14. das Salz der Erden nennet / und der Apostel in dem Brieff an die Colosser am 4. Cap. schreibt: Eure Rede sey allzeit lieblich und mit Salz gewürzet / welches auch wie im 3. Buch Mose am 2. Cap. zu ersehen / bey allen Opfern mußte geopffert werden / ohne solches auch viel Speisen wiederlich seyn / und da man sie zu conserviren nöthig hätte / würden verfaulen müssen / ja die Gesundheit würde ohne Salz selber Noht leiden / indem es in äußerlichen und innerlichen Krankheiten grossen effect thut / wie es dann in Verschleimungen des Magens zur Zermalmung des Steins und Sandes / zum Verzehren der kalten Feuchtigkeiten bey Wassersüchtigen zur promovirung der Concoction, Erweckung des Appetits / und dergleichen sehr recommendiret wird / dannenhero auch so viele Sublimatus, Olea und andere einfache

fache
aus
Hor
ande
dem
wie
nom
gesch
die
da ob
dicke
fame
Sch
sche/
ge/
habe
derb
lich
tung
L
dann
fen
We
Da
Sch
Z
feit
sent
ma

fache und zusammengesetzte Medicamenta daraus präpariret werden / wie beyhm Sennerto, Horstio, Hartmanno, Crollio, Agricola und andern zu sehen. Sondern wir reden nur von dem Mißbrauch desselbigen / und daß es eben wie der Wein (welcher auch (wann er mäßig genommen wird) des Menschen Herz zu erfreuen) geschaffen ist / von vielen zur Unzeit und wieder die Vernunft gebraucht werde; insonderheit da ohne dem in denen See-Ländern/welche einer dicken und schweren Luft unterworffen/ genugsame gesalzene Speisen / als Butter / Käß/ Schincken / Heringe und andere gesalzene Fische/auff den Tisch kommen / daß man dasjenige/was man (gleich wie das Rind-Fleisch) frisch haben kan / nicht erst in Rauch und Salz verderben / und dadurch / wie nunmehr ausführlich erwiesen worden / der Policey, Haushaltung und Gesundheit schaden zufügen darff.

Hierauff möchte aber jemand fragen / wie dann diesen allen mit guter Manier abzuhelfen? Wir antworten abermahl auff dreyerley Weise/nemlich durch gute Policey, ordentliches Haushalten/ und diensame Arzney wieder den Scharbock.

Die Policey bestehet darin / daß ein Obrigkeit wegen der Fleischhauer / und wegen den öffentlichen Fleischbändlen/eine gute Verordnung mache/ daß nemlich alles heimliche Würflein

sonderheit der Juden Schlachten / (durch welche beyde Wege / viel ungesundes Fleisch in die Stadt practiciret / und das gemeine Gut der Accis beraubet wird / abgeschaffet / hingegen beendigte / so wohl Haus- als Schrang-Schlächter privilegiret / und angehalten werden / der Burgeren Bestes in denen ihnen auffgetragenen Einkauf zu observiren / kein ungesundes oder unveraccittes Vieh zu schlachten / und allzeit dahin zu sehen / daß gutes und genugsames Fleisch in den Fleischbäncken zu kauff stehen möge / wogegen ihnen wieder frey stehen sollte / unter den Thoren alles fremde geschlachte Fleisch so sie (daß es einpracticiret werden sollte) befinden würden wegzunehmen / und nach den Armen Häusern zu schicken.

Wann auch vielmahls viel Streits und Wort-Wechsels in den Fleisch-Bäncken wegen der zum Fleisch gewogenen Hinds- und Hammel-Köpfe / auch anderer Kleinoden / als Füße und Kalbdaunen / sich ereignet / als wäre wohl das beste / läme auch mit vieler Städte Policey-Ordnung überein / daß solches besonders Stückweiß nach dem Gesicht müssen verkauft werden / hingegen wäre das Fleisch nach dem Gewicht anzuzuegen / und solcher gestalt im Preiß zu setzen / daß es im Winter nicht zu hoch / und im Sommer nicht zu wohlfeil wäre / sondern daß eine Jahrs-Zeit sich nach der andern richtet.

tete. Alles Fleisch müste ferner in den öffent-
lichen Fleisch-Bäncken zu kauff gebracht / und
feil geleget / und dem ersten und besten der Geld
gibt (wann es anders nicht schon an gewisse
Kund-Leut versprochen worden) überlassen
werden.

Ungesundes Vieh oder sinnige Schweine/
item nuchterne Kälber / die zum wenigsten noch
nicht 14. Tag alt / oder unter 24. Pfund wiegen/
müsten bey Straffe der confiscation verboten
seyn. Wie nicht weniger auch alles Verfäls-
chen des Fleisches / durch Aufblasen / mit frei-
schem Blut bestreichen / oder sonst durch Zeichen
und Eyter abschneiden unfäntlich machen.

Wöchentlich oder Monatlich und zwar zu
ungewissen Tagen / müste auch das Fleisch durch
gewisse Deputirte vom Raht / Bürgerschaft
und Schlachter Eltesten taxiret / und der Taxt
auff ein ordentliches Täftelein auffgezeichnet/
öffentlich in der Fleisch-Banck auffgehänget
werden.

Was die Accis anbelangt / solten Bürger
und Fleischhacker gleich tractiret werden / und
keiner keinen Vorthail vor den andern haben/
weil sie beyderseits Bürger seynd / und der
Fleischhauer keine geringere Accis, als der Bür-
ger begehren kan / weil er ohne dem auff den
Fleisch / wann ers aushauet / gewinnet / der Bür-
ger hingegen müste es auch nicht prärendiren/
weil

weil er den Vortheil bey dem Selbst-Schlachten hat/den er sonst / wann er bey Pfunden kaufte/ den Fleischhacker geben müste.

Zwischen gut und schlechtem Fleisch müsten auch die Fleisch-Schäzer einen Unterscheid in der Taxa machen / und vor allen dahin sehen/ daß kein Fleisch zur Bandt gebracht würde/ als welches in den öffentlichen privilegierten Schlacht-Haus geschlachtet / und daß es gesund gewesen / von dem beeyndigten Beschauer attestiret worden.

Wann auch oben der Fleisch-Accis Meldung geschehen / so können wir nicht umhin/allhie anzuführen / was der Autor der entdeckten Gold-Grube in der Accis davon schreibt / nemlich daß wann nur auff jedes Pfund Fleisch ein Pfening Accise gelegt / und vor einen Menschen die Wochen nur 4. Pfund gerechnet würden / so truge solche des Jahrs auff einen Menschen 17. Gute Groschen / auff 6000. Menschen aber Jährlich 4250. Reichsthl. Woraus zu ersehen / was solches in einer grossen Boletreichen Stadt/wann man das Pfund mit 2. Pfening zum Profit des ararii beschweren sollte / bringen würde.

Ist noch übrig mit wenigen zu gedencken/ was ein anderer Autor des so genannten Be-weiß/daß das Pabstthum die Länder die unter seiner Botmäßigkeit leben/ Fleisch arm mache/ und dannhero verursache / daß die gesalzene Fische

Fisch
werd
beyb

Cat
viel
als
die
zu a
Pr
wer
Sa
sche
der
Br
und
ist/
den
nig
zuc
son
Nu
B
vie
zu
ren
ren

Fische so häufig in dieselben müssen eingeführet werden/vor Rationes solches Fleisches Mangel beybringe / es lauten aber seine Wort also :

Der Mangel des Fleisches bey den Catholischen / wird verursachet durch die vielen eingeführte Fast-Tage / weil sich alsdann der Landmann nicht so viel auff die Viehzucht leget / als aus welcher nicht zu allen Zeiten des Jahrs Geld (wie in den Protestantischen Ländern) kan gemacht werden : Hierauff aber erfolget der Schaden / das auch ein solches Papistisches Land nicht so viel Volck / als ein anders unterhalten kan / weil nechst den Brodt / nichts so dienlich zu der Nahrung und Fortpflanzungs Krafft der Menschen ist / als das Fleisch / das Einkommen aus dem Vieh fährt er ferner fort ist mit wenig Müh und Kosten zu erlangen / die Viehzucht bedarff nicht groß Arbeit / und absonderlich das Weiden desselben wenig Aufsicht / ein wenig Fleisch bey dem Brodt / gedeyet besser als drey mahl so viel an andern Speisen / aus grosser Viehzucht entspringen allerhand Manufacturen / aus welchen viel Menschen sich ernehren können. Sie führen den Überfluß im

Land ein / und macht der Vorrath an
Fleisch / daß das Korn gleichfalls in gemä-
ßigten Preiß verbleibet / welches sonst bey
dem Fleisch-Mangel desto häufiger wür-
de verzehret werden &c.

Wir könten uns dieses an den Orten / wo das
gesalzene Fleisch ausser den Zwang einer Ver-
längerung oder häufiger Seefahrt / so sehr im
Schwange gehet / zu Vermehrung der Vieh-
zucht / und grösserer abundance des frischen
Fleisches auch gesagt seyn lassen / so würde (wie
ich versichert bin) der übermäßige und ungesun-
de Gebrauch des vielen Salz-Fleisches / so viel
nicht einreissen / und folglich die Menschen an
den Scharbock nicht so viel zu curiren haben.

Folget fürs andere / wie den häufig einge-
rissenen Gebrauch des Salzfleisch durch kluge
Haushaltung entgegen zu gehen / und der ob-
jection zu begegnen / daß ohne grossen einge-
schlachteten Vorrath ein Haus-Vater mit sei-
nem vielen Gesind / den Winter nicht würde
durchbringen / solcher Vorrath aber ohne
Salz sich nicht halten können ? Wir antwor-
ten auff das erstere / daß weil es sich in der That
befindet / daß ein hungeriger Magen mehr ge-
salzenes als frisches Fleisch mit appetit ver-
tragen kan / also auch das wöchentlich einzu-
kauffende frische Fleisch weit weniger das Jahr
über

über an Gewicht/ als das Pectelfleisch austragen / und dannenhero so viel weniger kosten/ die davon kommende Suppen aber die abgehende Quantität des Salzfleisches ersetzen werde. Zweytens so wird auch den im Winter zu besorgenden Fleisch-Mangel / durch obgegebene gute Policey-Regeln gesteuert / und drittens ist das Fleisch, auff mehrere Wege/ als durch blosses Salz zu conserviren / nemlich entweder roh durch Eßig / oder weil solcher in Meng genossen auch schädlich / durch ein mäßiges mit wenig Eßig vermengtes Abkochen / und zuschmelzen durch darauff gegossenes Fett oder Butter/ item durch das Trängen an der frischen Luft / wie dann einige einen frischen Schweins-Schinken etwan 3. Tag in Salz legen / solchen hernach ausnehmen / die von der Salz-Lack entstandene Schleimigkeit mit einem Messer sauber abschaben / hernachmahls den aus dem Salz genommenen Schinken / etlichemahl in siedend heiß Wasser eintuncken / durch welche jeßlinge Veränderung / aus der kalten Lack / in das heiße Wasser / derselben gleichsam erschrocken/ abgehärtet/ und tüchtig gemacht wird/ daß er sich hernach (wann er nur in der freyen Luft hanget) jeßliche Monat lang ohne Rauch conserviren kan. Noch andere schlachten erst/ wann es des Winters am kältesten / und conserviren dadurch das Fleisch länger / und ohne

Gefahr / die ihm sonst / wenn es zu zeitig geschlachtet wird / bevor stehet ; Oder sie theilen auch die Schlacht-Zeiten so ein / daß nicht eben alles Vieh auff einmahl / sondern etwan ein Theil im Herbst / der andere gegen Weihnachten / oder gar noch weiter hinaus erst geschlachtet / und was lebendig bleibt / so lange auff den Stall unterhalten werde / so gewißlich die auffgewandte Futter Unkosten reichlich ersetzt.

Ist noch übrig / von etlichen bewehrten Arzney-Mitteln wider den Scharbock eine kurze Meldung zu thun. Hierzu gebrauchen nun etliche insonderheit / wo der Scorbut Uberhand genommen / viel Mercurialische Mittel / auch wohl gar in desperaten Zufällen / die Salivations-Cur, ausser aber daß dieselbe sehr gefährlich / und was in dem Patienten noch gesund ist / völlig gar ruiniren kan / so hat man noch nicht viel exempla, daß grosse Zeichen und Wunder zur Gesundheit damit verrichtet worden ; Es bleibet vielmehr bey dem alten Argument, daß was ohne Gefahr / und durch geringe Mittel zu curiren stehet / nicht durch gefährliche Arzneyen zu Werck zu richten / müsse unternommen werden. Ein gutes Kräuter-Bad /

Bat
dem
wied
nich
eine
zene
thun
Dec
Not
ten.
Ha
Sch
sapa
mel
fall
Mo
trin
wiv
lerk
die
stun
sen

bu
M
ne

Bad/vorhergehende Purgantia, und nach dem Bad ein gemäßigtes und etlichmahl wiederholtes Schwitzen / wird gewislich nicht ohne Nutzen seyn / zuvorderst aber eine gute Diät und Enthalten von gesalzener Speise / das Seinige auch dabey thun. Einige gebrauchen vielerhand Decocta von Sassafras, Salben / kleinen Rosinen / Eichorien-Wurzeln / geraspelten Hirschhorn/Süssen-Holz/ Anis / von Haber- und Gärsten-Grün / Citronen-Schaalen/Leber-und Löffel-Kraut / Sarsaparilla, und was dergleichen Species mehr sind/aus welche jeder nach seinem Gefallen / was ihm beliebt ausnehmen/und Morgens und Abends an statt des Théé trincken/und gebrauchen kan / das übrige wird ein verständiger Medicus durch allerhand dienliche Medicamenta, welche die Spitzen der Säure in den Magen stumpff machen/ schon zu verordnen wissen.

Es seynd aber solche wider den Scorbüt und die übermäßige Säure in dem Magen streitende Medicamenta vornehmlich die Krebs-Augen/ so wol præ- als un-

unpräpariret/das Philosophische Hirsch-
horn/ohne Feuer präparirtes Elfenbein/
und Zähne von Meer-Rossen / Bibern/
wilden Schweinen / item präparirte
Perl-Mutter / Menschen Hirnschaal/
Hecht-Kiefer / Corallen / Marggraffen
Pulver/ gegraben Einhorn/ präparirte
Elend-Klaue/ Alcalische Saltz von Kräu-
tern und Pflanzen/ als Cardobenedict,
Wermuth / Tausendgülden-Kraut &c.
gebrandte Liqvores und Spiritus, als
Liquor CC. Succinatus, Tinctur von
Antimonio, Spiritus Salis Armoniaci
eben dieser Anisatus, Spiritus Scelo tyr-
bicus, Spiritus fuliginis, Cochlearia,
Eboris &c. samt unterschiedlichen flüch-
tigen Saltzen mehr.

Aus denen Mineralibus ist vortreff-
lich das Antimonium Diaphoreticum,
Berg-und Antimonii-Zinober/Schweiß-
treibend Martialisch Antimonium,
Schwefel-Blüthe / Martialischer Wein-
stein / Antihecticum Poterii, Bezoardi-
cum minerale, Crocus Martis aperiti-
vus, cum Salibus, arcanum duplica-
tum M. Specificum Cephalicum M.)

Ferner

Blä
Rho
Wu
se u
doch
zwe
wei
sein
ren
der
and
wil
lun
Ch
wi
son
ja
gel

Ferner dienen auch die Sonnen-
 Blätter/ der Weinstein/ Engelsfuß/ Aloe/
 Rhabarbara/ Jalappa, und Mæchoacana-
 Wurzel/ Scamonium &c. un ob gleich die-
 se und dergleichen sehr gut/ so triumphiret
 doch über alles Mercurius dulcis, so über
 zweymahl nicht rectificiret seyn soll;
 weil durch das oftmahlige rectificiren
 seine purgirende Krafft ziemlich verloh-
 ren gehet / so hernach mit Verstärkung
 der Dosis muß ersetzt werden/ wann man
 anders die gewünschte effectus erhalten
 will. Er will aber allzeit einen stimu-
 lum bey sich haben / welcher mit Res:
 Chialapæ, Troch. Alhandal &c. gegeben
 wird/ so wird er nicht nur zur Versüßung/
 sondern zur Ausführung der schädlichsten/
 ja auch putreficirten Humoren, weiß/
 gelb und blutiger Materien / so gar aus
 den tieffsten glandulis ein unge-
 meines præstiren.

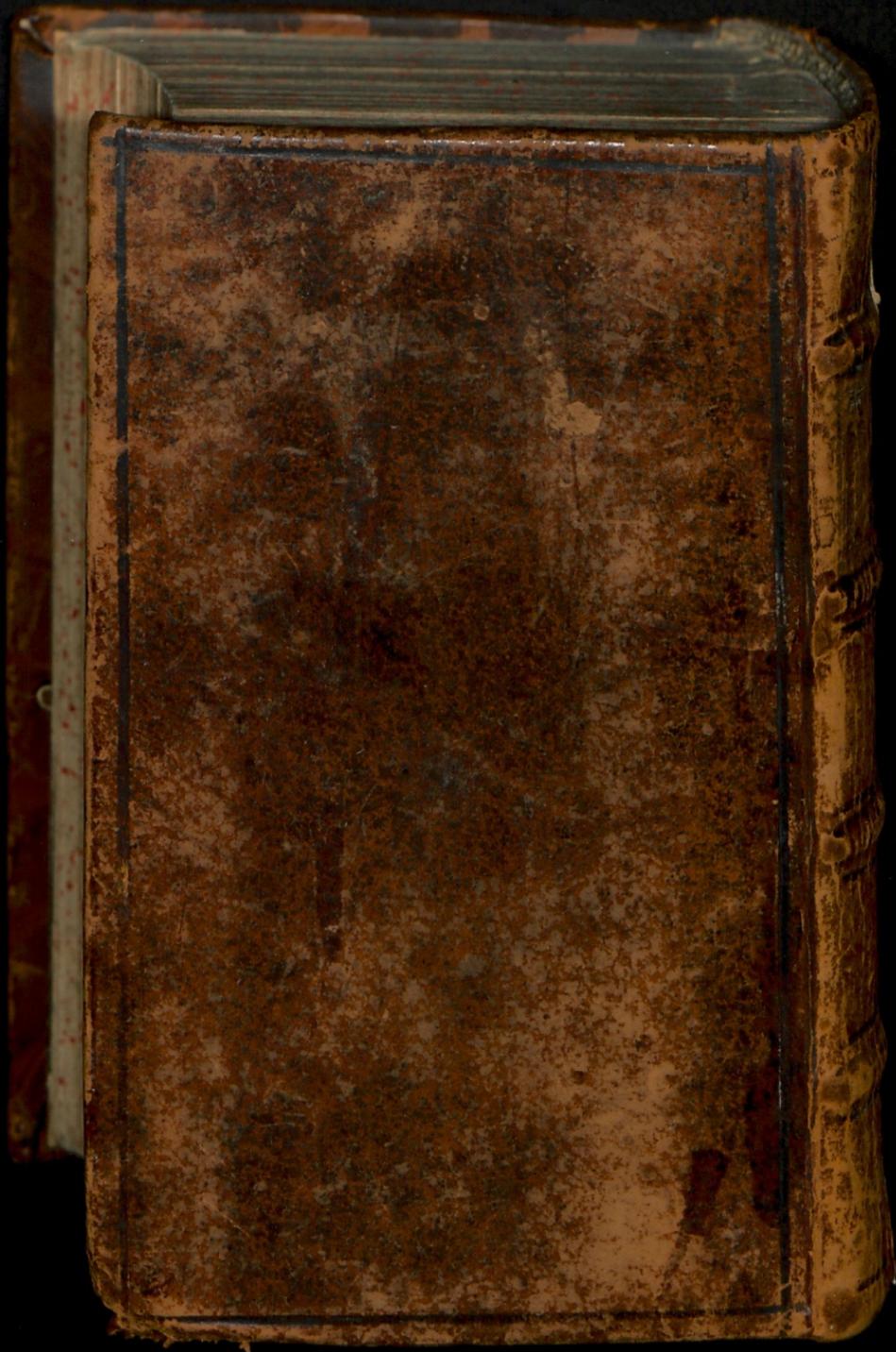




Ms. 154 617

12







Zom
 Gebrauch und Mißbrauch
 Des gesalzenen
 oder
 so genannten
Beckelfleisch

Und zwar wie dieser letztere
 der Policy, Oeconomie und
 Gesundheit
 grossen Schaden zufüge/
 oben zugleich die darinn zu
 tende rechte Maasß/ sampt unter-
 edlichen Policy-Regeln/ von den öffent-
 lichen Schlachten und Fleischbäncken;
 Item:
 wehrte Arzneyen-Mittel wi-
 der den Scharbock angewiesen/
 Und allen
 auf-Wirthen und Haus-Müthern
 Wohlmeynen und communiciret
 werden.

Druckt im Herbst-Monat dieses Jahrs.

