

35.

M. a. 19
1

Christy 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.

Handwritten text in a Gothic script, likely a title page or a section header. The text is mirrored across the page, suggesting it was written on a single sheet of paper that was later bound in a book. The text is highly stylized and difficult to decipher, but appears to be a formal document or a religious text. The word "Ecclesia" is clearly visible in the center.

Fragment of text from the adjacent page, showing a large initial letter and several lines of text.





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 angesteket / 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. Beyden 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 Api-
 cius 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 Kayst 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
 beyhalten worden / nur das 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
der
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 Regulu 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 auffbehalten 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 geräucheretes 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 / Haushaltung 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 Fleischhacker darumb 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 Vieh-
zucht obzuliegen/oder des Einkaufs wegen (ob
sie gleich einen mercklichen Vortheil dabey fin-
den würden) auszureisen / viel Landereyen blei-
ben dadurch ungenuet / die Mistweichung ge-
het 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
gefalgene Fleisch bey ganzen Tonnen und
Schiffs-Ladungen voll eingeführet wird / die
Gefahr zu besorgen / das solches anderwärts
geschlachtete Fleisch / von unreinem und unge-
sunden / 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 Friedens-Zeiten 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

vermeynet/ gegessen / ferner auff Gewürz und wohlgeschmeckende 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 auff's 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 vermeynet / 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 Zuges
 mäße sehr wohltschmackend zu / und läßt sich in-
 sonderheit das frische Fleisch auff so vielerley
 Manier mit und ohne Kräuter zum Sieden und
 Braten gebrauchen / welches bey dem Beckel-
 fleisch unimmermehr geschehen kan / zwar erzeh-
 let ein gewisser berühmter Medicus , daß eine
 sich überaus klug-dänckende Haus-Wirthin ein
 grosses Nöhmen gemacht / von einem ehlich Ta-
 ge lang ausgewässerten Stück Beckelfleisch/
 welches sie hernach eben so lang in Essig geleet/
 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 folgen-
 de Manier zu machen. Sie solte nemlich ei-
 nen 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 gelete Beckelfleisch also / daß durch
 jenes dem Fleisch sein natürlicher Safft und
 Kraft / welcher doch dem Menschlichen Leib
 zum nutriment gebührte / fast gänzlich ver-
 lohren würde / und was noch von Kraft 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 abgesehritten und den Hunden vor-
 geworffen / manches Stück wol gar aus der
 Kammern promoviret/versehafft / ent-
 fähret/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 vermeintten
 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 Dörrsucht 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 Sauern eine beständige
 Mutter hinterläßt. 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
 S
 me
 nen
 stö
 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 rothe 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 sehen / 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 Würfeln

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 Fleischbänden 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-Bänden 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 solchergestalt im Preis 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 unkäntlich 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-Band 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/
B 3 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 Überflus in

Land ein / und macht der Vorrath an
Fleisch / daß das Korn gleichfals 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 auffer 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 jehlunge 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) jehlliche 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 siehe / 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
wilt
lerh
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 Théee 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 / Tausendgulden-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 Sennes-
 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.

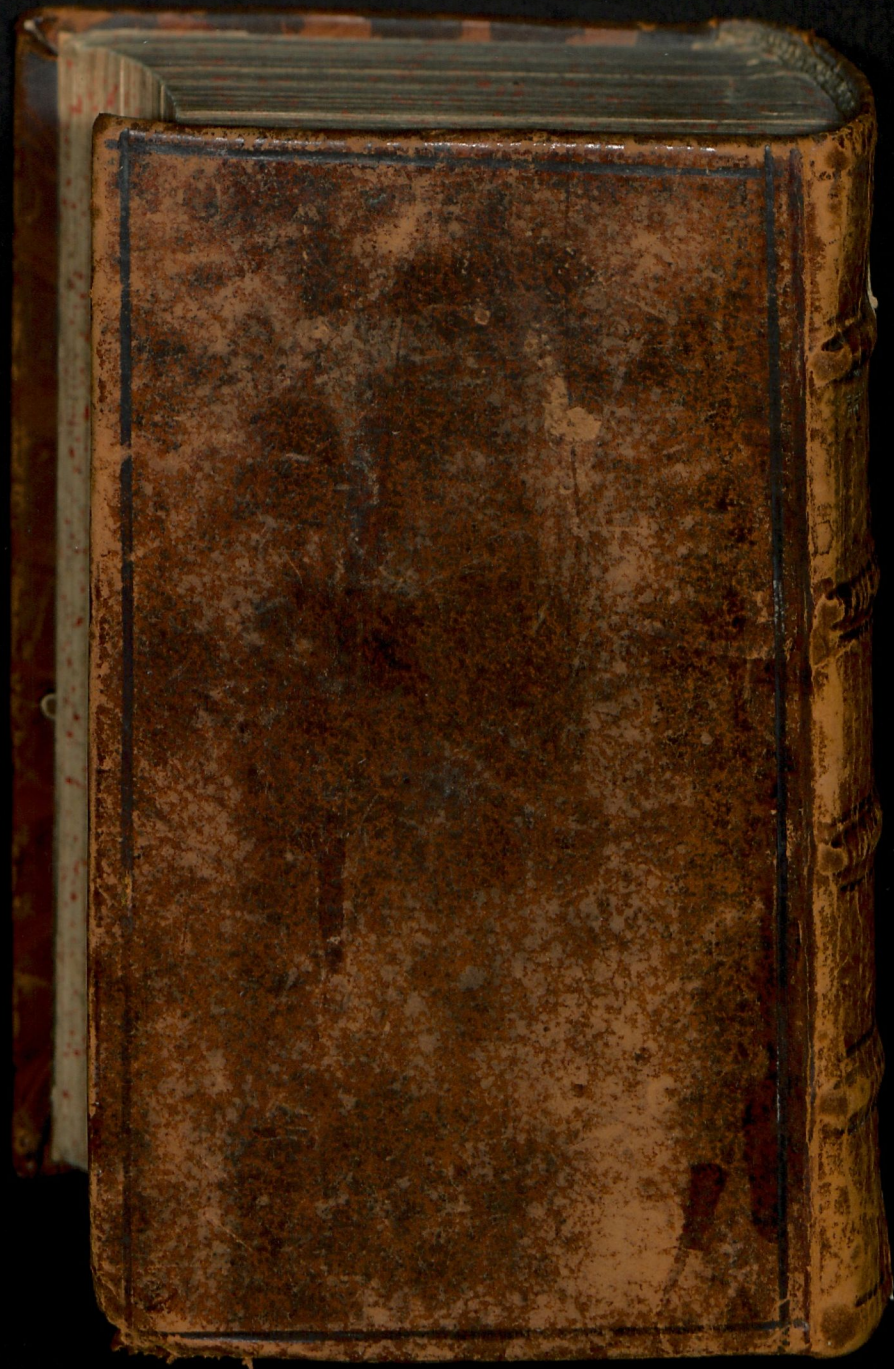




Ms. 154 617

12







l 5
Zom
Gebrauch und Mißbrauch
Des gesalzenen
oder
so genannten
Beckelfleisch

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

Druckt im Herbst-Monat dieses Jahrs.

