Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Monatliche Pflanzungs-Lust

Schaffhausen, 1678

Hauß-Arbeit

urn:nbn:de:bsz:31-116465

Visual Library

Was ein fleissiger Haußwirth disen Monath über verrichten solle in der Hauß haltung.

In disem Monath ist der gute starke Wein gesund / wie auch die gewürzten warmen Speisen. So soll man in disem Monath das Haupt und Füsse vor Kälte wol bewahren. Wir Teütschen sind der warmen Stuben sehr wol gewohnet / jedoch sind sie dem Menschen in disem Monath sehr schädlich / und weren die Kohlfeüer vil besser. Dann wañ man aus warmen Stuben in die Kälte gehet / so erkältet die Lüfft das Hertz und Hirn / schwechet die natürliche wärme und erreget die Flüsse in dem Haupt.

Von Schaffen.

In disem Monath läßt man den Schafen Erlenlaub vorlegen / welches darvon nicht isset / das überlebt schwerlich das künfftige Jahr.

Vom

Vom Rindvieh.

In der grossen Kälte sol man alles vieh fleissig warten / mit Futer und Nahrung wol versehen / und alle Löcher und ritzen der Ställe wol verwahren / das sie fein warm stehen. Es sollen sich auch ein Haußwirth und eine Haußwirthin nicht beschweren / des tags drey oder viermahl / deß Morgens Mittags und Abends / und ehe man zu Bette gehet / in alle Ställe herum zu gehen und zu besehen / wie das vie gewartet und versorget wird. Dann das verläßt nächst Gott einen Haußwirth nicht / wann ihm fleissig vorgestanden wird.

Das grobe Futter kan man vor Weinachten verfuttern / da frisset das Vieh alles weg. Nach Weinacheen behilfe sichs mit der fütterung leichtlicher.

Von den Hünern.

In den zwölff Tagen soll man den Hünern das Brod fein würfliche schneiden / auf dem Ofen dürren / und also warm vorstreuen: Man mag ihnen auch Haber auf dem offen rüsten / oder Erbeis oder Gerste / und also warm vorwerffen / daß ist ihnen

gesun

gesund / und legen wol darnach. Doch also / das sie auch nicht zu Fett werden. Wenn sie beginnen zu legen / o streüe ihnen nur Haber vor: Hiervon mehrers in vorigen Monaten. Ich habs aber hier auch mit melden wollen / umb etlicher Leüte Superstition willen / die mehr von den zwölff Tagen halten / dann von einer zeit / da doch eine zeit so gut / als die andere ist: Es sezen ihnen auch etliche warm trinken vor / das sol ihnen hierzu auch dienstlich seyn. Summa / das Vieh wil zu jeder zeit sonderlich aber im Winter / fleissig gewarten seyn / das Federvieh eben so wol / als das Klauenvieh.

Von Mistfuhr.

Im Winter soll ein Haußwirth gute achtung geben auf gelegene tüchtige Tage / darinnen er Mist führen kan. Dann in der zeit muß man das beste bey der Akerdüngung thun / und allen Mist hinauß bringen / auf daß man im Sommer / darinnen man sonst alle Hände voll zu thun hat / mit der Mistfuhr verschonet bleibe. So ist es auch sonsten dem Aker dazumahl am beſten

sten. Denn die Winternesse vom Schnee und Regen fellet drauff / und gibt seine Krafft fein in den Acker. Drumb muß er auch / so bald ein Fuder auff das Feld gebracht ist / bald mit von ein ander geworffen und gebreitet werden / sonst gefreuret er / und kan darnach mit keinem nutz und frommen gebreitet werden / so zehret ihn der frost auch gar auß / daß er gar troken wird / oder verbrennet sonst auff ein ander.

Kräuter-Wein zu machen.

Man muß dise Kräuter / worauch der Wein schmeken soll / in der zeit versammlen / wann sie am kräfftigsten sind / als vom halben Augusto biß halben September / dann da beginnen sie Blumen zu tragen. Sie werden in schattichten Orten getreuget.

Diese Kräuter thut man wol auff frischen Most / welchen etliche erst auffsieden. Oder man ziehet den Kräutern durch die Distillierkunst ihre Krafft ab / und als man so und solche Weine begehret / läßt man 1 oder 2 Troffen von disem Extract in das Glaßfallen / also fort wird der Wein die Gehr und Krafft / Geruch und Schmak von dergleichen Wasser haben.

Wem nun dise Distillierkunst unbekant ist / der nemme solbane Kräuter / Blumen oder Wurzel / wie man sie begehrt / treug und stauffe sie / giesse dann starken Brandwein darauff / lasse sie darin weichen / und die Krafft außziehen / stopfe sie dann einige Tage lang dicht zu / presse oder seige darauff selbige durch ein Tuch / und bewere den Safft / biß er ihn bedarff. Wil man dann Kräuter-Wein haben / so kan man einige

Tropf

Tropfen hiervon in den Trank fallen lassen.

Habt ihr keinen Brandwein / so nehmt indessen Stelle einen guten alten starken Wein / dann solcher nimt die Gehr / Geruch und Schmak von dem so man darein legt / bald an sich.

Etlich nehmen allein die getreugte Kräuter / Blummen oder Wurzeln / thun selbige auff das Faß / und giessen viel oder wenig Wein darauff / nach dem er stark oder kräfftig seyn soll.

Einige nehmen grüne Kräuter / haken und stampffen sie / andere nehmen treuge Kräuter / zerreiben und pulvern sie / jhängen sie also mit einem Tüchlein in den Wein.

Aus allem diesen kan ein jeder erkiesen was ihm gut dünkt / und das bequemeste ist.

Also kan man mit kleiner Müh und Kosten Alant-Wermuth Beruage Benedicten-Boborcellen-Salvei-Hisop-Roßmarin-und Flieder-blumen Weinmachen / die alle gesund sind.

Man macht auch Speceren Wein / als von Lorbern / Calmus / Cane / Cardemon / Cubeben / Ingber / Galgan / Negeln / Rhabarbar / Zittwer ꝛc.

E N D E.