

größten von dieser Aepffel-Sorte sind wie die Meißner und Altenburgischen Wein-Aepffel. Ja wie anderweit das Obst, Hirse oder Grise dem Landmann als seine meiste Kost zuwächst, und er derselben so leicht nicht überdrüssig wird, also ist es auch mit dieser Erdäpffel-Zugemüse beschaffen, die armer Leute ihr Fleisch und Gebratens sind. Ja man weiß durch Ausdrückung des besten und klaresten Saffts, eine Art weiße Stärke daraus zu machen, auch mit unter das Brod zu backen, und also dieselbe auf vielerley Art zu nutzen.

§. 8.

Die Saat und Erndten-Zeit dieser Erdäpffel will wohl in acht genommen seyn, daß beydes nicht zu früh und auch nicht zu spät geschiehet. Sie sind weicher Natur, und können kalte Luft nicht wohl vertragen, ob sie wohl an diesen sonst Winterischen Orte am besten gerathen. So bald sie aber gefrieren, sind sie auch verdorben, fangen an zu faulen, und wegen ihrer vielen Feuchtigkeit übel zu riechen.

§. 9.

Was endlich das Fleisch und Bier anlangt, so ist beydes zwar noch um wohlfeilern Preis zu haben, als an andern Orten, etwas leichte Waare. Viel fettes Vieh wird an andere Orte verkauft, wo es besser bezahlt wird, und wer was gutes vor sich will haben, mästets und schlachtets selbst. Doch liefert der Herbst gutes Schöpfen-Fleisch, und die Gänse werden wie die Schweine Heerden-weise aus Böhmen geholet, wenn das Commercium mit diesen Nachbarn frey und offen, und nicht wie bey dem gegenwärtigen Krieg, gesperrt ist. Daß aber das Bier sehr leichte hier gebrauet wird, welches gewisser maßen doch auch gut ist, weil es nicht rauschet, daran mag das frische und harte Quell-Wasser, so durch Röhren in das Städtgen, von einem Berge zum andern geleitet wird, wohl die meiste Schuld haben. Ja je länger es lieget, je schlimmer es wird, daher, so bald es abgegohren hat, wird es ausgeschencket, und schadet auch nichts, wenns von den Ruffen weggetruncken wird. Und ob es schon wohlfeil, und die Kanne nur
vor

es ist aber auf