

reinen weichen federn/ gleich als in ein Bogelnest/ mit der spiz vber sich befehrt/ darnach mit andern Federn vnd Säcklin/ von gemeldten Raht gemacht/ also zudecken/ das kein Ey das ander anrühre. Laß sie nachmals also bleiben. Nach drey oder vier tagen soltu als denn die Eyer alle tage einmal sanfftiglich/ das sie nicht brechen/ vmbwenden. Darnach wenn die Hünner anfahen nach zwenzig tagen die Eyer durchboren/ mustu jnen dasselbig helfen/ vnd die Jungen Piplin einer andern Hännen/ welche ohne das wenig Hünlin hat/ zuführen. Aber wie mit allen diesen Künsten geschaffen/ so gehet doch die Natur in allen dingen vor.

Man kan sonst wol zuwegen bringen/ das die Hünner/ so wol den Winter/ als den Sommer durch/ Eyer legen/ wenn man jnen Kleien mit gedörten Nesselpflättern vnd Samen vermengetzueßen gibt.

Wenn man wil die Eyer zum Vorkauff behalten/ so wölen die Alten/ das man sie im Winter in Sprewer fein warm behalten/ vnd zudecken soll. Im Sommer aber in frische Kleien legen. Ich halt aber das widerspil/ denn gehackte Stroh ist allweden frischer denn die Kleien/ vnd Kleien vil wärmer denn Sprewer. So brechen die Eyer auch allwegen eher/ wenn man sie Sommerszeit in Kleien behalten thut.

Welche Eyer man mit reingestosenem Salz bestäubt vnd zudeckt/ oder aber mit Salzwasser besprenget/ dieselben bleiben gar klar/ vnd bleiben nicht so ganz voll vnd grob/ welches sie sonst vnwerd machet/ vnd bekommen ein bösen häßlichen geschmack. Ein guter Keller/ ist Sommer vnd Winter für die Eyer zu halten auch trefflich gut.

Die Junge Hünlin sol man kappen/ so bald jr die Gluckhänne nicht besonders vil mehr achtet/ oder wenn sie dem Hun nicht mehr nachschreien/ sah in an zu krähen/ vnd den anderen Hünnern nach zu gehen/ oder mit jnen zugenlen. Denn wenn sie zwenjähig oder drüber sind/ so ist es mit dem verschneiden zu lang gearbeitet. Man sol auch allwegen ein solches Hünlin zukappen neimen/ welches starck vnd schön ist/ vnd gleichwol nicht so schön mit federn behengt/ wie sonst ein ander guter Han. Man sol auch nicht eher Junge Hünlin kappen lassen/ man habe denn vorhin die aller kämpffigsten vnd die mutigsten/ für die Hünner davon abgesondert vnd außgelesen/ als deñ mag man dem vberigen rest verschneiden/ sie einsperren vnd mästen lassen.

Etliche pflegen den Rippen (wie es denen im Ländlin Mans vñ Britanien gar gemein ist) die Augen/ wie sonst andern Vögeln/ außzustecken/ vnd machen jnen ein Mästung von halbgesselter frucht/ eingemachten Kleien vnd klein zerschnittenem teig/ darvon werden sie gleich in vierzig tagen sehr feist.

Alhier wil ich etlicher guter stuck von Hännen/ Jungen Hünlin/ vnd Eyer nicht vergessen/ sondern etliche artzneyen/ die man von jetzt gemelten dingen zugebrauchen pflegt/ vñ allerley franckheit damit heilt/ beschreiben vñ erzehlen.

Die Bruthänne macht Junge Hünlin von allerley farben/ so man jr allerhand gefärbte Eyer vnter gelegt hat. Vnd welche Hänne von einem Teuber oder einem Baldhün oder Phasan bestigen wird/ dieselbige brütet holdselige Piplin von lustigen farben. In summa wenn jr wöllen/ Hünner/ Tauben/ Phasant oder sonst ander Geflügel von allerhand farben haben/ so sollet jr die Vogelkäfig/ oder sonst jre Bogelhütten vnd Hünnerheuser hin vnd her vnten vnd oben/ mit allerhand farben/ die euch schön beduncken/ decken/ beziehen vnd vmbhengen lassen.

Wenn man wil/ das die Hännen grosse Eyer sollen legen/ sol man gebranten Ziegel zerstoßen/ in neßen vnd vnter die Kleien mischen/ zu kleinen stücklin zertheilen/ vnd also den Hännen zu essen geben. Oder man nemme Ziegelstein/ zu stoss in zu kleinem puluer/ misch in darnach vnter Gerstenskleien/ gibts also den Hännern zu essen. Etliche nemmen genezt Rubrique oder Rötelstein/ vnd mischen in vnter jr essen.

Wenn man vier od auff das meiste/ sieben tage lang ein Ey/ in guten scharpffem Weinestig inbeisset/ so wird die Eyerschale so zähe darvon/ das mans mag durch das kleinste güldin Ringlin so ganz durchziehen/ oder aber in ein sehr enges Glas einzubringen. Wenn man sie aber widerumb in frisch Wasser eine gute weil nezt/ so werden die Eyer widerumb eben so hart/ als sie vorhin gewesen sind.

Die Eyer welche man ein weil im Gebrantenwein gebeygt hat/ verwesen vnd verzehren sich leicht.

Wiltu aber das die Eyer nicht leichtlich sollen brechen/ so stelle sie auffrecht mit der spizen übersich/ denn also brechen sie nicht/ wenn du schon die grösten last darauff legest. Ein Ey das ist so hart/ das es nicht möglich ist/ wenn mans der länge nach zwischen zweyen Händen oben an denn zweyen spizen faßt/ vnd auff das heffigste vnterwendt druckt/ das mans möge zertucken vnd brechen.

Es ist auch von alters her erfahren worden/ das alle die Eyer/ welche im Augustmonat/ im November