

Mantuanische Bulbari , die Ravennische Vimpernūslein/die Riminiſche Räflein/die Bolonische Gallereyē/die Genueſche Taig/ die Peruſiſche Krammetvögel/ die Romaniſche Gänſe/ die Lombardiſche Wachteln/von welchen Dingē ſie ſo ſchmackſamb können diſcurriren/daſſ ſie auch den Todten folten ei- nen Appetit darzu machen.

Der Küchen Geschäftte müssen wir auch alſie von wegen iher Excellenz nicht verges- ſen / als in welchen auch ein gutes theil iher Meifterschafft beſtehet: Als da ſind das Vieh abſchnieden / abziehen/ brühen/ bereiten / das Fleiſch ins Wasser legen / herauß nemmen/ ſpicken/ ans Feuer ſetzen / den Braten anſte- cken / den Braten wenden / darzu ſie damit auch ihr liebliſches vnd Vulcaniſches / wo nicht gar Plutoniſches Geſindlein haben / o- der aber foſt Bräter / ſo mit Gewicht / Fe- dern / Wind / oder Rauch getrieben werden: An etlichen enden können auch die Hund das Bratenwender Handwerk/ iſt aber bei ihnem ein Fußwerk: Item / das Feuer ſein propor- tionierlich ſchüren / den Braten treiffen / fal- ken/ ſtechen/ das geſottene aber ſcheumen/ wenden / falzen / würzen / verſuchen / vnd wann es gahr/ anrichten/ Fleiſch vnd Räf- ſuppen machen / das Gemüß bereitten : dar- nach den Braten aufziehen / in die Pfanne legen / oder auff Glumäſchen ſteilen / daß er biß zu gebührlicher Zeit warm bleibe / den Räf bereitten mit allerhandt Küchen / Conſect / oder Gebackens / daran ſie von ei- nem Gericht zum andern genugſamb zuthun haben.

Ihre Instrumenta ſind ſo manigfaltig/ daß ſie beynahē nicht alle zu erzählen/ vnd fo- te man ehe vnd beſſer ein ganzes Kriegsheer aufrüſten / als eine Küchen/ daß es nicht biß- weilen an etlichen mangelte / da dann die am- meiften zu loben/ welche ſich behelfen können.

Die gemeinste Küchen Waffen aber ſind / Körbe/groß vnd klein/ Manden/ Schüßeln/ Mulden/ Töpffen/ Deckel/ Kessel/ Brandt- reidel/ Holen/ Zangen/ Schüpffen/ Pfannen/ Löffel zum ſchöpfen vnd zum ſcheumen/ Spiß / Zangen / Spicknadeln / Dreyfuß / Mörſer/ Reibeisen/Sieb/Meffer/ groß vnd klein/ Beil/ Schneitradlin/ Würkladen vnd Büchſlin/ Salzfaß/vnd andere dergleicheit Ding mehr.

Unter daffen kommen die Gäste zusam- men/ allda finden ſich alſdann die Auffwar- ter/ Fürſchneider/ Eredenker/ Schencken vnd Bottelerer / da geuſt man Wasser auff/ da beut man denen/ ſo gewaſchen/ die Handzwe- le/da ſetzet man ſich/nach dem man ſich einwe- nig verehret hat: da tragen die Knaben auff/ ſchenken eyn / langen die Trinekgeſchirr / da fangen die Fürſchneider an auffs höſtlicheſte zu zerlegen/ da legt man für/ iſſet vnd trincket/ vnd iſt gutes Muhts/ hat allerhandt fürſchnei- lige Geſpräch vnd Kursweil / biß die Tischi widerumb abgehoben werden: alſdann ſtehce man nach geſchehener Danckſagung wide- rumb auff/ thut ſtando ein gratias trüncklin/ darunter einer hie/ der ander dort/ ſeinen Ab- ſchied nimpt/vnd geht frölich widerumb zu Haus.

Der erste aber/ ſo die Gasterenē eingefüh- ret/ iſt geweſen/nach Aristotelis Meining/L- talus, ein König in Italien/ von de die ganze Landſchafft den Damen bekoſen/ vnd behal- ten biß auff den heutigen Tag / welcher ſolche Zusammenkunſten angestellet / auff daß er ſeine Unterthanen/ ſo gleichſamb wild/ vnd ſehr unfreundliche Leute/ zusammen brächte/ daß ſie mehr freundſchafft vnd gemeinfchafft mit einander hielten. Sonften werden die Mahlzeiten vnd Gasterenē Gothi, Königs in Thracia, der Cleopatræ, Königin in E- gypten / deren Socrates Rhodius gedencet/

Ggggg ij deſſ