

Oliven zu
behalten.

Oliven inn eynem tage zubereyten/ Nün grüne Oliven / vnd beschneide sie eyn wenig auff der eynen seiten / thue sie darnach inns Wasser / darinn Kalck vnd durchgerocyete Aesche mit eynander vermischet ist (du must aber gedencen / das man muß zweymal noch so viel Aesche nehmen / dann des Kalcks) vnd lasse sie also 24. stunden lang darinnen wässern : Nün sie darnach herauß / vnd wasche sie vier oder fünff mal inn lauelechtem wasser / vnd thu sie inn eyn Steynern oder von Glas gemacht Gefäß mit sampt der Salzbrühe / welche du solt allwegen den dritten Monat abgiessen / vnd Thimian / Quendel / Amiffamen oder Fenchelstengel vnd Samen darunter thun / so würstu sie können eyne lange zeit gut behalten.

Eingefalzte
ne Oliven.

Wiltu Oliven einfalsen / so soltu weisse Oliven inn eyn Gefäß thun / vnd Salzwasser darüber schütten / vnd sie sechs Tage lang darinnen wässern / thue darnach frischen neuen Must darüber / vnd fülle das Gefäß nicht allzu vol / damit der Must nicht vberlauffe / wann er anfahet zu jären. Wann er aber anfahet zu jären / so mach das Gefäß gehet zu / Etliche pflegen vorhin eyne Hand voll Salz drein zuthun / darnach schütten sie erst den Must / die Oliven aber zu leyst hinein / Wann aber der Must anfahet zu jären / so stopffen sie das Faß zu. Eyn andere weise / Setze die Oliven an schatten / wo eyne durchgehende lufft ist / vnd lasse sie dörz werden / thue sie darnach inn eyn Irdin Geschirz / vnd fülls mit Honig wol zu / thu darnach etlich Gewürz oder Spezerei darunter.

Von Maniren Del zubereyten.

Das L. Capitul.

Von treierley weg Del zumachen.

Am 100.
Cap.
Nutzbars
Feyr des
Oels inn
eyn Hauß
haltung.



Wir haben im anderen Buch / da vom Delbaum gehandelt worden / zugesagt / das wir auch wollen vom Oele handeln / vnd ist zwar eyn fürtrefflich notwendig ding dem Herzen inn vnserem fürgenomnen Landgut : sintemal das Oele nicht weniger nutzlich ist zu erhaltung des Menschlichen lebens / dazu auch nicht vndienstlicher zum einkoffen der Haushaltung dann der

Wein. So ist es auch nicht möglich / das sich eyn Landgut möge bereichen / oder diejenige vollkoffenheit / so wir allhie begeren zu haben / erlangen / wo es jm nicht mit Del glücket. Ist derhalben nicht aufferhalb vnseres fürnehmens geschritten / so wir allhie nach dem wir nun weitläuffig gnug haben von allerhand Gartenwerck vnd Lustgärten gehandelt / insonderheit aber vom bauen vnd zeugen der Delbaum / Desselben gleichen anderen Kräutern vnd Bäumen / darauß man möcht allerhand Oele bereyten / auch auff dißmal summarischer weise vom Oele handeln. Sintemal wir solches auff dises Ort gespart haben / damit also vnserem fürnemmen nach / so vil es die Feldmaterien erleiden / hiebei auch die lust / vnd den wunderbarlichen nutz der Oliven / vnd anderer dergleichen Früchte / darauß eyn jeder guter Haushatter pflegt sein Oele zupringen / vermelden.

Treierley
weiß Del
zumachen.

Damit wir aber vom Oele inn gemeyn reden / so mag dasselbige auff treierley weise gemacht werden. Die erste geschicht durch das außpressen / vnd das ist die fürnemste vnd gemeynste weise. Die andere durch einbencken oder einzwingen / vnd die dritte durch die distillirung oder resoluirung / wie man dan die gebrante Wasser pflegt zudistillieren. Wir wollen aber allhie alleyn von den ersten zweyen sorten auff diß mal reden : die dritte aber an das ort sparen / da wir one das inn disem Buch auch vom distillieren reden werden.

Das LI. Capitul.

Wie vnd auff was weise das Baumöle gemacht soll werden.

Die