

legit Vmb widerumb: Arithmetici, qui natura sunt, ad omnes, vt ita dicam, disciplinas acuti sunt. Das ist: Die von Natur zu der Arithmetie sind geneigt/die werden auch in allen andern Künsten gar sùrtrefflich vnd subtil. Et qui tardi, si in hac exerceantur, etiam si nullam aliam vtilitatem capiant, acutiores tamen, quam antea fuerat, redduntur. Das ist: Vnd welche etwas trág sind/vnd hierinnen geübt werden/wann sie schon keinen andern Nutzen davon hetten/so werden sie doch sähiger/als sie zuvor gewesen. Die partes oder theil Arithmeticae werden von Proclo lib. 1. sup. Euclidem also erzehlet: Arithmetice tres sunt partes, linearum, planorum & solidorum numerorum consideratio. Desgleichen thut auch Angelus Politianus, aber etwas weiter vnd vmbständiger in seinem Panepistemonie. Die secreta Arithmetices findet man lib. 1. secretorum Iohannis Iacobi Weckeri. Die invention Arithmetices wird den Sidonijs zugeschrieben/wie Caelius Rhodiginus meldet lib. 10. c. 34. antiq. lect. Vnd wer derselbigen Excellenz will wissen/der lese etliche capita in gemeltes authoris li. 12. welchs fast lauter solche Sache tractirt/so zur Arithmetie gehören.

Theil der Rechenkunst.

Der Sechzehende Discurs.

Von den Messern vnd Fleischhawern.



Je Messer / so in Lateinischer Sprach von Varrone lib. 2. de re Rustica, Lanii, vnd von Terentio in seinem Eunuch, Macellarii genennet werden/welche beyde Namen/wie Donatus vorgibt / von ihrem Handwerck/nemblich à laniando & macellando. herkommen / dieweil sie das Viehe schlachten/abziehen vnd zerlegen / sind den Anatomisten nit sehr vngleich/vñ beynaher nit in dem vnterschieden/dz die Anatomisten nur mit menschliche Körpern/welche sie auch bisweilen lebendig angreifen vñ zerstückten / biss auff die Beine: Die Messer aber nur Viehe schlachten/vnd Fleisch vnd Bein mit einand mit grösserer Vngestümme als man in den officinis Anatomicis pflegt/in stücker zerhawen. Ir Handwerck hat seinen ersten Anfang vnd Ursprung nach vieler Meynung von denen bekommen/so vor Zeiten habē angefangen das Viehe zu den Opffern zuschlachte. Es ist aber solchs Handwerck sehr nöthig zum menschlichen Lebe: sintemal jedermänniglichē bewußt / dz dasselbige ohne Fleisch nit wol kan erhalten werden. Ir beste Kunst aber vnd Subtilitet ist diese/dz sie ihr Viehe mit gutem Bedacht wissen zu kauffen nach dem Augenschein/ also dz wann sie nur ein Stück ansehē/sie beyläufftig wissen/was es mag wiegen vnd machen ihren Kauff darnach. Desgleiche wird auch dieses erfordert dz sie es können mästen: Item wann es geschlachtet/artig auß zu machen/dz Blut herauß zu lassen/das es nit roth sehe/item wol vnd sauber zerlegen/sauberlich zuhalten/vnd zuschmücken: Damit ihm dann mancher einen Zulauff für allen andn/so seines Handwercks/macher. Auch soll ein Messer wissen/in welcher Zeit ein jedes Viehe am besten ist zu schlachten / als nemblich im Winter die Säwe/von wegen d Kälte/ die gemäste Ochsen vnd Rinder ehe vor/als nach Wehnachten/vmb Ostern die Zieglein / vnd Milchkalber: Im Sommer aber vor Ioannis, die Lämmer: Im Herbst die verschnittene Hammel:

Welches sie von einer Zeit zur andern wol sollen in acht nehmen: Dann es kan ihnen nicht schaden: Vnd dieweil ein jedes Fleisch zu seiner Zeit am kräftigsten vnd schweresten/fehlt es nit es trägt ihnen in ihr Taschen. Ir Werkzeug zeug ist/ein Beyl/Messer/Hackmesser/sprisen/Hacken/Seyl/Diel/Haweflos/Windel/Stahl vnd Besstein. Sonste ist das Handwerck sehr bequelm Freunde zumachen ohne schaden: sintemal sie einem guten Freund wol können ein gut Bislein behalten/vnd einem andern die Beine auffsatteln / das gleichwol alles bezahlt wird/vnd sie keinen schaden daran haben. Derohalben man auch gemeinlich sihet/das wer gut Fleisch in seinem Haus haben will / die Messer vnterstehet zu Freunden zumachen. Darff sich auch für dem Schärer nicht sonderlich befahren/ sintemal derselbige auch gern ein Aug zu thut/wann er gute Suppen haben wil. Vnd wer nit mit dem Messer kan/der hat auch nichts anders zu gewarten/ als Lappenfleisch/oder ein groß Bein / wann man ja ein gut Bislein soll haben / welches noch so viel weniger / als das Fleisch / oder ein Stück so eine zeitlang auff der Banck gelegē vnd roth worden/wie ein Krebs/oder ein Stück von einer alten magern Kuh / darüber man drey mal mehr Holz verbrennet/als dz Fleisch werth ist / vnd wann es lang gesotten/ so muß man es doch nachziehen/wie die Schuster das Leder. In Summa sie finden allezeit etwas/ das nichts tang/beizuwiegen. Vnd ist dieses noch das ärgste/das man noch kein gut Wort von ihnen hat/sondern wann man ein wenig mit ihnen will thädigen / binden sie also bald auff/mit einem Fluch/vnd werffen den Sack/wie man im Sprichwort sagt / für die Thür. Vnd kompt bisweilen/das sie einem verheissen/etwas beizuhalten/wann man aber kompt/ist nichts mehr vorhanden / vnd sind ire Verheissungen wie die Blasen an ihrem Viehe/nemblich nichts anders/als Wind vnd vnraht. Im wigē wissen sie auch den vortheil/werffen dz Fleisch in die schalen/dz dz gewicht vber sich schnapf.

Werkzeug