

Zungen noch nicht allerdings recht schmecken wollen. Es bestehet aber dieses alles nicht wenig auf der Wissenschaft / wie viel Zeit ein jedes Ding zum Sieden oder Braten haben muß: wie solches alle fleißige Köchinnen wissen / und würde gewiß wunderlich heraus kommen / wenn man wolte Rind-Fleisch und Kalb-Fleisch zugleich ins Sieden bringen / da das eine vier bis fünf Stunden / das andere aber kaum eine Stunde vonnöthen hat. Dieselbe Bewandnis hat es auch mit den Braten: Ein großer Wildbraten / Welscher-Hahn und dergleichen / müssen viel Stunden haben / da das kleine und mitlere Geflügel aufs längste eine Stunde / bisweilen / darnach es ist / kaum eine halbe / ja Viertelstunde vonnöthen hat / und wann man solche kleine Sachen zu früh bei das Feuer bringt / muß es ohnfehlbar verderben / denn wenn man schon gedenkt / du solt es / wenn es gahr / zurücke legen / so verweicht doch indessen das gekochte / und die Braten werden trükken. Der Holländische Hovenier erinnert bei denen Brühen / daß der Frankwein die Speisen bitter mache / und die Brühen verderbe / welches ich auch selber in der That erfahren / und erst nicht gewußt / wo es herkommen. Dieser zwar rath / man solle guten Rhein-Wein nehmen / welches in Holland / da sie von keinem andern wissen / auch seinen Grund hat / in Teutschland aber kan es an dessen stat wol ein guter Franken-oder Land-Wein thun. Sonst bin ich mit Ihm eins / daß man wenig Wein zu denen Speisen gebrauchen soll / ihre Liebligkeit aber vielmehr suchen bei dem Essig / Limonien / und Verjus: welches der Saft von unreiffen Weintrauben ist / und in Holland viel gebrauchet wird.

### Das andre Kapittel

## Von denen Dingen die zu denen Speisen gebrauchet werden.

**N**langend nun diejenigen Dinge / so uns GOTT zu unserer Nahrung gegeben / so seyn solche so wol bekand / daß es fast unnöhtig scheinen wil / viel davon zu melden. Biewol / wenn man es recht erweget / nicht wenig darvon erinnert werden könnte. Es bestehen aber selbe fürnemlich in lebendigen Thieren / und Erdgewäch-