

174

1624

A

"DIE GUTE KRAFFT, STERCKE UND TUGEND DES FRANCOESISCHEN MEER-
SALTZES UND WIE MAN DAS BRAUCHEN SOLL"

AH 19/18

"Es ist mencklichem kund und zu wissen, das man mitt dem francösischen Meer-saltz, mit einem Mess desselbigen vil mehr ausrichten kan, als mit zweyen Messen des Hallischen, Burgundischen und Lutringischen Saltzes, also das es umb das halb wolfeiler ist, weder das ander, wegen das man umb das halb minder brauchen muss. Dann es ist vil krefftiger und dem Fech träghaffter und besser, dan ob es schon ein wenig grob ist, so schmiltz es und zergeht gleich und ist aus der ursach zu dem Fleisch, in die Molkhen und zu den Käsen sehr gutt. Wie dann in den Auvergnier und Hollendischen Käsen zu gspüren, die gar gut und kräfttig, und darzu von dem gar groben schwartzen Meersalz gemacht sind, wie dann mancher Erlicher Kriegsman, der in Franckreich und Niderland gewesen, wolerfahren und verschucht hatt. Jtem wan mann Rindfleisch oder Schwininfleisch einsaltzet, so mag und kan man es 5 oder 6 Monat, ia ein gantzes Jahr lang in disem Meersalz in der Standen ligen lassen und darf es nicht aus der Salzbrüen thun noch ziehen lassen, zu trochnen und zu mucten, weder wen man das kochen und essen wil, das ein groser underscheid ist under dem anderen saltz. Dann wan man das Fleisch uber 3 Wochen last in dem lutringischen hallischen oder burgundischen Saltz ligen last, so wirdt es stincket. Zum Beschluss behalt man das ermelt Saltz im Vorrath, so lange Jahr als man well, so hatt es ein solche stercke, Krafft und tugent, das es weder schmilz oder zergeht noch sich mindert, wie das ander Salz sonder es bleibt alwegen in einer güte und Anzahl."

AH 53, 388

175

1697 Februar 28., Gündelhart

A

SCHREIBEN DES LANDESHAUPTMANNNS [IM THURGAU], KASPAR KONRAD VON
BEROLDINGEN, AN DEN LANDVOGT [IM THURGAU, BEAT JA-
KOB II. ZURLAUBEN]

"Meine Schuldigkheith Erforderet, Meinem ... Herren Gevatter mit gegenwertigem aufzuwarten undt nachmahlen für mich, bevorderist aber Jn Nahmmen Eines