779314

Jos. Gaal

ORSZÁGOS KÖNYVTÁRI KÖLCSÖNT
- Nem adható el! -
BUDAPESTI MAGYARSÁG

Allgemeines ökonomisches Lexikon,

oder Erklärung der Worte und Belehrung

über alle Gegenstände,

welche

bey einer vollständigen Landwirthschaft im Allgemeinen,

nämlich:

beym Acker- Garten- Obst- Holz- Wein- und Wiesenbau; bey der Rindvieh- Pferde- Schaf- Schweine- Geflügel- Fisch- und Bienenzucht; bey der Jägerey und dem Forstwesen; bey der Bierbrauerey und der Essigsiederey; bey Küchen- und häuslichen Frauenzimmergeschäften; bey der Branntwein- Kalk- und Ziegelbrennerey; bey der Anlegung wirthschaftlicher Gebäude; bey der Thierheilkunde, und bey allen landwirthschaftlichen Verrichtungen überhaupt vorkommen.

Mit Beschreibung

der Kennzeichen, Eigenschaften, Pflege und des Nutzens aller in der Oekonomie brauchbaren Pflanzen, Thiere, Mineralien, Baumaterialien und anderer verschieden zu benutzender Dinge.

Für

Gutsbesitzer, Oekonomen, Arendatoren, Kameral- und herrschaftliche Beamte.

Von

Dr. Johann Karl Lübeck,

erstem Physikus des löbl. Honter Komitats.

25

Zweyter Band. Mit Kupfern.

Pesth,

bey Konrad Adolph Hartleben, 1812.

Allgemeines
Oekonomisches Lexikon.

Von

Dr. Johann Karl Lübeck.

Zweyter Theil.

ESTETEMI KÖNYVTÁR OSZTÁLYA

Maas s. Gehau.

Maasch nennt man bey der Weinlese die zusammengestampften oder gemostelten Trauben, welche, wenn sie nicht gleich auf die Presse kommen, oder wenn man beym Weingarten kein Haus und Presse hat, in großen Bodingen gesammelt, dann in 20 bis 24 eymerige Fässer, die man eine **Laad** oder ein Maaschfaß nennt, gebracht, und so auf dem Maaschwagen nach Hause geführt werden. Hier wird der Maasch auf den **Krant** geschüttet. Dieser ist ein muldenförmiges, an der untern Seite offenes langes Gefäß, dessen eines Ende im Preßhause in die große Maaschboding reicht, das andere aber außer dem Preßhause befindlich und so groß und so angebracht ist, daß man das Maaschfaß von dem Wagen auf dasselbe kollern, die große obere Oeffnung des Faßes aufmachen, und den Maasch so in den **Krant** lassen kann, worauf der Maasch von selbst durch die abschüßige Richtung des Krantes in die im Preßhause befindliche Boding ablauft. In dieser Boding bringt man an der einen Seite, einen von Weidenzweigen geflochtenen, zilinderförmigen Korb an, welcher so hoch seyn muß, als die Boding selbst ist. In diesem sammelt sich nun der Most und wird von den Pressern ausgeschöpft, und entweder in eine andere große Boding, oder gleich in die Fässer gebracht, wobey man denselben zugleich, durch ein von Bast geflochtenes Sieb oder eine gewöhnliche Haberreuter seiht. Besser ists, den Most gleich in die Fässer zu bringen, denn der sich von selbst in jenem Korbe sammelnde Most, ist der beste Saft der Trauben; andere jedoch, die diesen Most in andere Bodingen bringen lassen, machen dieses darum, um dann auch den von der Presse ablaufenden Most mit demselben zu vermischen, und so gleichartigen Wein zu erhalten. Wenn sich endlich in dem Korbe wenig oder kein Most mehr sammelt, so wird der übrige Maasch auf die Presse gebracht.

Maaß nennt man jene Größe, durch welche man eine andre Größe eines Körpers, theils in Ansehung seiner Ausdehnung im Raume, oder seine Breite, Länge und Höhe; theils aber seine Schwere ausmessen und bestimmen kann. Diese letztere Bestimmung heißt auch die Größe des Gewichts. s. Gewicht. Das Maaß ist, um die Größen nach ihrer Ausdehnung zu messen, nach dem Unterschiede derselben eingerichtet; man hat also; **Längen-** **Flächen-** und körperliche Maaße, welche man auch **Hohlmaaße** nennt. In jedem Lande, ja in jeder Provinz sind diese Maaße verschieden. Das kleinste Längenmaaß bey uns ist **eine Linie**; diese beträgt ohngefähr soviel als ein Gerstenkorn breit ist, und wird in zwölf **Punkte** abgetheilt. 12 Linien machen einen **Zoll** oder **Daumen**, welche Maaß ohngefähr so lang

ist, als ein Mannsdaumen breit ist. Man theilt den Zoll zum ordinairen Gebrauche in 1/2, 1/4 und 1/8 Zolle, beym Rekrutenmaaß aber nur in vier Striche ein. Zwölf Zolle machen einen Fuß, Schuh oder Werkschuh. Nicht ganz dritthalb Schuh machen eine Wienerelle, und sechs Fuß machen eine gemeine Klafter. Durch diese werden dann große Längen oder Flächen bestimmt. Eine Faust Pferdemaaß hat vier Zolle; eine österreichische Postmeile 4000 Wienerklafter. Eine Waldklafter hat sieben Schuh in der Höhe und sieben Schuh in der Breite. Eine Wiener Quadratklafter hat 36 Quadratschuh oder 144 Quadratzoll. Ein Joch, Feldmaaß, hat 1600 Quadratklafter; in Ungern ist dieses sehr verschieden, denn ein Joch hat meistens 1200 Klafter, in guten Boden rechnet man aber nur 1100 Quadratklafter. Eine Wiener Kubickklafter hat 216 Kubickfuß und 1728 Kubickzoll. Nach diesem wird das Körperliche, oder das Mengen- oder das Hohlmaaß bestimmt, welches jedoch wieder in jeder Provinz verschieden ist. Bey trockenen Dingen ist das allgemeine Hohlmaaß ein Metzen. Dieser enthält nicht ganz zwey Kubickfuß, denn 10000 Metzen gleichen 19471 Kubickfuß, oder ein Metzen hält 3100 Kubickzoll Pariser Maaßstabes, und ein Wiener Metzen und die Wienermaaß überhaupt ist der ungrischen Maaß vollkommen gleich. Ein Metzen hat in Wien 8 Achteln, ein Achtel vier große Mäßl, ein großes Mäßl zwey kleine Mäßl, und ein kleines Mäßl zwey Becher. Ein Muth enthält 30 Metzen. Der in Ungern gesetzmäßig zum Verkehr bestimmte Metzen heißt der Preßburger Metzen, oder die Kila; nur wird er anders, als der Wiener Metzen eingetheilt. Man theilt ihn in halbe, viertel, achtel und sechszehntel Metzen oder in 32 Maaß oder 64 Halbe. Zwey Preßburgermetzen machen den in Unterungarn und im Bannat gebräuchlichen Köböl oder Kübel, denn man auch *Szapu* nennt, welcher in vier Viereel oder vier Véka eingetheilt ist. Anderthalb Preßburgermetzen machen einen Pesthermetzen, welcher in drey Drittel, oder drey Véka eingetheilt ist. Ein Mauthfaß in den Bergstädten, enthält eine Viertelmetze. Ein böhmischer Strich ist etwas mehr, als anderthalb Wienermetzen; ein gallizischer Korschetz aber, gerade zwey Wiener Metzen. Ein Malter in Ungern hat 20 Metzen. Das gemeinste Maaß der flüßigen Dinge, ist überall im östreichischen Kaiserthum, ein Eymer. Ein Eymer enthält etwas mehr als: ein und dreyviertel Kubickfuß, denn 1000 Eymer sind 1792 Kubickfußen gleich. In Oestreich hat ein Eymer 40 Maaß oder Kannen, eine Maaß zwey Halbe, eine Halbe zwey Seitl und ein Seitl zwey Pfiff. Ein Großseitl hat drey Pfiff. Ein Faß hat 10 Eymer, ein Dreyling 30 Eymer. In Ungern hat ein Eymer 64 Halbe, eine Halbe zwey Seitl, ein Seitl zwey halbe Seitl. Sonst theilt man den Eymer in halbe und viertel Eymer. In den Bergstädten nennt man die allgemeine Halbe ein Seitl, so, daß dort zwey Seitl eine Maaß ausmachen. Ein Antheil, Antal oder Attalag eigentlich, in der Tockayergegend, ist 90 Halbe oder fast anderthalb Eymer; ein doppeltes Antheil heißt ein Faß oder Göntz. Ein Faß in der Gegend um Erlau hält 3 Eymer; im Biharer Komitat rechnet man nach Tschöbör. Dieser hat 5 Kanta und eine Kanta 10 Halbe; ein kleiner Tschöbör ist 50; ein großer, oder wie die Ungern sagen, ein alter hat 100 Halbe. Die

Kohlen mißt man in Oestreich nach Stibichen. Ein Stibich hat 2 Metzen. Der Kalk wird nach Mitteln gekauft. 2 1/2 Metzen sind ein Mittel. Da die Ungleichheit der Maaße nicht nur im gemeinen Leben, z. B. wenn man für das Gesinde ausmißt, sondern auch im Allgemeinen, beym Handel eine große Beschwerlichkeit verursacht, so versuchten die Franzosen vor mehreren Jahren, ein allgemeines, natürliches Maaß aufzufinden, und führten es seitdem wirklich in ihrem weitläuftigen Reiche ein. Die Grundeinheit des Längenmaaßes heißt ein Meter, Metre, und ist der zehnmillionste Theil des nördlichen Meridianquadranten unserer Erdkugel. Die Länge des Meters beträgt sehr nahe 3 Fuß, 1 Zoll, 11 1/2 Linie des Wienerzollstabes, oder 3 Fuß 1 2/10 Linie des vormaligen Pariserzollstabes. Ein Zehntel — ein Hundertstel — ein Tausendstel Meter heissen Decimetre, Centimetre, Millimetre. Den zehnfachen, hundertfachen, tausendfachen zehntausendfachen Meter aber hat man die, aus der griechischen Sprache entlehnten Nahmen, Decameter, Hectometer, Kilometer, Myriameter, beygelegt. Die Einheit dts Flächen- oder Feldmaaßes ist ein Quadrat, dessen jede Seite zehn Meter beträgt. Diese Einheit heißt Are. Sie wird in Zehntel, Hundertstel und Tausendstel Are, nemlich in Deciare, Centiare, Milliare zertheilet; die zehnfache, hundertfache, tausendfache, zehntausendfache Are aber Decare, Hectare, Kilare, Myriare genennt. Gewöhnlicher ist es bey der Ausmessung der Flächen den quadrirten Meter (ein regelmäßiges Viereck, dessen jede Seite einen Meter beträgt) oder die quadrirten Theile, oder auch die quadrirten Vielfachen des Meters, für die Einheit anzunehmen. Hiedurch sind die Benennungen Quadrat-Meter, oder quadrirter Meter, quadrirter Decimeter, quadrirter Centimeter, quadrirter Decameter, (eine Are) quadrirter Hectometer, quadrirter Kilometer, (eine Million Quadratmeter) quadrirter Myriameter verständlich. Die Einheit des Hohlmaaßes zu trockenen und flüssigen Waaren oder des Frucht- und Getränkmaaßes ist ein Würfel, dessen jede Seite einen Zehntel Meter, nemlich einen Decimeter beträgt, und wird ein Liter (Litre) genännt. Der Liter wird nach dem angenommenen Dezimalsystem in Zehntel, Hundertstel und Tausendstel Liter, nemlich in die Decilitre, Centilitre und Millilitre zertheilt; der zehnfache, hundertfache, tausendfache, zehntausendfache Liter, aber, Decalitre, Hectolitre, Kilolitre und Millilitre genannt. Bey der Ausmessung des körperlichen Inhalts verschiedener Körper ist es gewöhnlich den kubirten Meter (einen regelmäßigen Würfel, dessen jede Seite einen Meter beträgt) oder die kubirten Theile oder auch die kubirten Vielfachen des Meters für die Einheit anzunehmen. Hiedurch sind die Benennungen Kubirter Meter, Kubischer Meter oder Kubick-Meter; kubirter Decimetre (ein Liter) kubirter Centimetre, kubirter Millimetre, kubirter Decametre &c. verständlich. Dem Kubickmeter hat man den eigenen Namen Ster (Stere) insbesondere bey der Ausmaaß des Holzes beygelegt, und er enthält 29, 2032 Pariser Kubickfuß. Zehn Ster heißen ein Decastere, zwanzig Ster ein Doppeldekaster (Double Decastere) fünf Ster sind ein halb Decaster (Demidecastere) &c. — Nach dem natürlichen, oder nach dem französischen Maaße, enthält nun:

1 Wiener Klafter	gleich der ungr. Klaft.	—	1896.614	natürl.	Millimetre
1 — Fuß	—	—	—	—	316.1023	—	—
1 — Zoll	—	—	—	—	26.34186	—	—
1 — Elle	—	—	—	—	779.9224	—	—
1 Böhmische Klafter	—	—	—	1778.496	—	—
1 — Elle	—	—	—	—	503.9600	—	—
1 Schlesische Klafter	—	—	—	1736.350	—	—
1 — Elle	—	—	—	—	579.0104	—	—
1 Mährische Klafter	—	—	—	1775.789	—	—
1 — Elle	—	—	—	—	790.6632	—	—
1 Wiener Quadratklafter		—	—	3597	1.45	quadrirte	Centimeter
1 — Quadratfuß	—	—	—	999.2070	—	—
1 — Zoll	—	—	—	6.938936	—	—
1 — Kubickklafter	—	—	—	6822394.6	kubirte	Centimeter.
1 — Kubickfuß	—	—	—	31585.17	—	—
1 — Zoll	—	—	—	18.27845	—	—
1 — Metzen	gleich dem ungrisch. Metzen			61499.49	—	—
1 — Becher	—	—	—	—	480.4645	—	—
1 — Eymer	—	—	—	—	56600.63	—	—
1 — Halbe	—	—	—	—	561.9934	—	—
1 Böhmischer Strich	—	—	—	93602.24	—	—
1 Gallizischer Korschetz		—	—	12299,.0	—	—
1 Grätzer Viertel	—	—	—	79878.64	—	—
1 Mährischer Metzen	—	—	—	70613.70	—	—
1 Schlesischer Scheffel	—	—	—	46376.22	—	—
1 Böhmische Pinte	—	—	—	1911.271	—	—
1 Mährische Maaß	—	—	—	1069.752	—	—
1 Schlesischer Quart	—	—	—	701.8478	—	—

Man kann aus dieser Vergleichungstafel leicht den Unterschied der Maaße bemerken, wenn man nur auf die Zahlen vor—und nach dem Punkte Rücksicht nimmt. So wird man leicht finden, daß die mährische Klafter die kleinste, die Wiener dagegen die größte ist. So ist im Gegentheil ein mährischer Metzen größer als der Wiener oder als der Ungrische. Seit dem letzten Landtage in Ungern, soll der Preßburger Metzen zu 64 Halbe, gleich an Inhalte dem Wiener, überall im Lande eingeführt seyn; aber noch sind die Landleute, Landwirthe und mehrere Städte und Komitate an den alten und größeren Metzen zu 72 Halbe gewöhnt, und daher entsteht jetzt sehr oft beym Ein- und Verkauf die Frage: nach welchem Metzen man handeln wolle? Acht alte Metzen sind nemlich soviel als neun neue. — Diese Unordnung erstreckt sich dann auch auf die kleineren Maaße.

Maden nennt man verschiedene kleine Würmer, die man in verdorbenen Viktualien, z. B. im Fleisch und Käse findet, und daher glaubte man vormal, sie seyen ein Produkt der Fäulniß. Sie sind jedoch die Larven verschiedener Fliegen, aus denen selbst wieder Fliegen entstehen. Aus Instinkt legen nemlich die Fliegen ihre Eyer schon an solche Orte, wo sie wissen, daß ihre junge Brut gleich Nahrung findet. Die Maden sind weich, weiß oder gelblicht, ohne Füsse, und nach Beschaffenheit ihrer Nahrung, entweder Fleisch- Käse oder andere Maden. Man nennt jedoch auch andere kleine Insekten Maden, z. B. die Kornmade.

Madratzen sind mit Pferdehaaren gefüllte und durchnähete Polster, Unterbette oder auch bloß Kissen, die man statt der Federbetten gebraucht. Sie sind der Gesundheit viel mehr zuträglich, als andre Arten von Betten.

Mähder nennt man denjenigen, welcher auf den Wiesen das Gras, um einen gewissen Lohn abmähet. Gewöhnlich arbeiten die Mähder um Taglohn; manchmal aber bedingt man sie überhaupt, für ein Stück Acker oder Wiese, und giebt ihnen auch nach der Uebereinkunft, das Essen oder nicht.

Mähen heißt das Getreide oder das Gras, mit der Sense abmähen. Das Gras wird immer am besten in den Frühstunden, wo noch der Thau auf demselben ist, abgemähet, weil es sich da am besten in Schwaden legt; auch verrichtet man diese Arbeit gerne, bey einem gelinden Regen. Haber und Gerste mäht man aber, wenn sie noch nicht zu sehr reif sind.

Mähne nennt man die langen Haare am Halse der Pferde. Schön ist sie, wenn sie weder zu dick, noch dünne, noch zu kurz ist. Bey Paradepferden kann die Mähne weich und zart seyn, bey Arbeitspferden zeigen aber spitzige, krause und starke Haare in den Mähnen, eine starke und gute Natur an. Einige Pferde haben meistens aber nur aus Nachlässigkeit der Knechte verworrene Knoten in den Mähnen, die man Juden- oder Schrattelzöpfe nennt; diese muß man öfters mit Fett schmieren, und nur nach und nach auseinander zu bringen suchen, denn mit Gewalt würde man nur ein Stück der Mähne ausreissen. Oft haben Pferde Geschwüre in den Mähnen; hievon s. Speckhals. Die Mähnen müssen bey dem Putzen täglich ausgekämmt werden. Die Engländer pflegen die Mähnen eben so, wie die Schwänze der Pferde zu verstutzen, welches auch bey uns hin und wieder geschieht, ob man gleich keine Ursache davon angeben kann. Will man daß den Fohlen die Mähnen schön wachsen, so muß man sie alle Monate stutzen und mit etwas Fett schmieren.

Magazin s. Lieferung.

Magazindl nennt man ein junges wildes Schein, so wie ein zahmes Frischling heißt.

Magd nennt man einen Dienstboten weiblichen Geschlechts, welchen man um Kost und Lohn auf ein Jahr dingt. Nach ihren Arbeiten sind die Mägde verschieden, denn man hat **Hausmägde**, welche alle beym Hause vorkommende Arbeiten verrichten; **Viehmägde**, welche die Aufsicht über das Vieh haben; **Stubenmägde**, welche die Arbeiten im Zimmer verrichten; **Kindermägde**, welche bey den Kindern sind; ꝛc.

Magen s. Mohn.

Magen, Ventriculus, Stomachus, ist der häutige Sack im Unterleibe der Thiere, in welchen die Nahrung zuerst durch die Speiseröhre zur Verdauung gebracht wird. Bey wiederkäuenden Thieren ist er in mehrere Theile abgetheilt: oder vielmehr sie haben vier Eingeweide, welche zur ersten Verdauung dienen, ehe die genossene Nahrung in die dünnen Gedärme übergeht, und diese nennt man gewöhnlich Mägen. Der Magen liegt gleich unter dem Zwerchfell, auf seiner rechten Seite liegt die Leber, auf der linken die Milz. Aus dem Magen gehen die Speisen durch den Zwölffinderdarm in die dünnen,

aus diesen in die dicken Gedärme, und die Ueberbleibsel derselben werden durch den Mastdarm ausgeführt.

Mahalebkirsche s. Kirsche.

Mahagonyholz, ein jetzt zu eleganten Möbeln häufig gebrauchtes rothbraunes Holz, von einem ausländischen Baume, der Swietenia Mahagony heißt.

Mahl nennt man ein Grenzzeichen, durch welches verschiedene Grundstücke unterschieden werden, und man hat daher Mahlbäume, Mahlhaufen ꝛc. An manchen Orten nennt man die Grenzzeichen **Marke**, und daher sagt man Marksteine, Marksäulen ꝛc. und da in Ungarn die Grenzen irgend eines Gutes, oder die Grenzen eines Ortes, oder einer Stadt der **Hotter** derselben genennt wird (von dem ungrischen Wort Határ), so hat man in Ungern Hotterhaufen, Hotterbäume ꝛc.

Mahlen ist das Geschäft der Müller, wodurch sie aus dem Getreide Mehl bereiten. S. Mehl.

Mahn s. Mohn.

Majoran, Mairan, Maigran, ein Gartengewächs, welches man zur Würze der Speisen und auch zur Arzney braucht. **Der gemeine Majoran**, Origanum Majorana, wird im Frühling, an einem warmen Orte, in ein gutes und gut bearbeitetes Land gebaut, und später reihenweise versetzt. Man kann ihn einigemal abschneiden und er wächst wieder nach, der Same desselben dauert nur zwey Jahre. **Der Wintermajoran**, Origanum Heracleoticum, ist perennirend, und hält den Winter aus. Er hat gröbere Blätter, verträgt die Scheere gut, und wächst nach dem Abschneiden schöner und dichter, daher man ihn statt Einfassungen anwenden kann. Eine Art des Majorans, Origanum Dictamnus, heißt der kretische Diptam und hat einen sehr angenehmen Geruch. Die Blätter desselben sind wollig.

Majorat — Majoratsgut ist ein solches Gut, welches unveräußerlich ist, und bey der Familie bleiben muß, und zu welchem immer der älteste in der Familie die Succession hat.

Mais s. türkischer Weitzen und Gehau.

Maisch s. Mösch.

Maisch in Weinbergen s. Maasch.

Maise s. Meise.

Malva s. Pappel.

Malter ist ein Getreidemaaß, welches nach den Ländern verschieden ist. In Ungern hält ein Malter 20 Metzen.

Malz nennt man Getreide, welches eingeweicht wurde, damit sich dessen Keime entwickeln, und welches man nach der Auskeimung dürrt, um den Wachsthum desselben zu unterbrechen. Man wendet es zur Bereitung des Biers, des Essigs oder des Brandtweins an. Zum Biere nimmt man gewöhnlich Weitzen- und Gerstenmalz, seltner Dinkel mit Haber vermischt, und mit Kukurutz fing man erst an, Proben zu machen. Zu Brandtwein nimmt man Weitzen- meistens aber Roggenmalz, zum Essig aber Gersten- und Weitzenmalz. Die große oder zweyzeilige Gerste, Hordeum distichon, ist die tauglichste zum Biermalz, weil sie dünnschälig und mehlreich ist, und eben so wählt man von andern Getreidearten diejenigen, welche eine dünne Schale haben, und welche von gleicher Beschaffenheit sind;

so taugt der rothe Weitzen besser zum Malz als der weiße. Wenn man Getreide malzen, das ist, Malz aus demselben bereiten will, so bringt man es in den **Quellstock**, **Quellboding** oder in die **Weichboding**, und schüttet so viel Brunnen- oder Quellwasser darauf, daß es ganz davon bedeckt wird. Nimmt man hiezu weiches Wasser, so wächst das Getreide zu schnell und ungleich, und man erreicht seine Absicht nicht so gut. Damit sich hiebey keine Säure erzeuge, welche auch Stoff zur Säure des künftigen Bieres geben könnte, so wird das Wasser aus der Weichboding täglich abgelassen und mit frischen ersetzt. Bey dem Ablassen und Aufgießen rühret man das Getreide in der Boding fleißig um, damit theils der Staub und Unrath herauskomme, theils aber auch, damit sich alles Leere und Unreine oben aufsetze und auf dem Wasser schwimme, welches man dann abschöpfen und wegwerfen kann. Die Kennzeichen, ob die Gerste geweicht ist, sind folgende: Man greife tief in die Boding und nehme aus der Mitte derselben eine Handvoll Getreide heraus und sehe zu, ob die Körner, wenn man ihre Spitzen zwischen die Finger nimmt, stechen oder nicht, denn geschieht jenes, so sind sie noch nicht genug geweicht. Andre untersuchen, ob die Gerste im Drücken weich sey, oder ob sie den Balg leicht fahren läßt, und dann ist sie genug geweicht. Um den eingeweichten Weitzen zu probiren, nimmt man ebenfalls eine Handvoll heraus und versucht es, ob er sich zusammenbalgen läßt, und kann man dieß, so ist er genug geweicht; eben so probirt man den Haber. Nun läßt man das Wasser ab und bringt das Getreide auf die Malztenne, wo man es, nachdem die Witterung warm oder kalt, einen bis anderthalb Schuh aufschüttet, und täglich drey oder viermal umschaufelt, damit es übertrocknen könne. Dann bringt man es in einen 1 bis anderthalb Ellen hohen Haufen, den man oben ebnet, und läßt es so, bis es erwärmt, so daß, wenn man den Haufen oben von einander macht und die Hand darüber hält, selbe von dem aufsteigenden Dampfe feucht zu werden anfängt. Dann fängt man an, es täglich bey warmer Witterung dreymal, bey kühler aber nur zweymal umzuarbeiten, und selbes jedesmal mehr und mehr auszubreiten, damit es dünner zu liegen komme. Wenn das Malz nicht höher mehr, als nur einige Zoll liegt, so läßt man es unter täglichen vier- bis fünfmaligen Umschaufeln, so lange liegen, bis die Gerste den dritten oder vierten Keim hervorgeschoben hat. (Weitzen und Haber treiben nur einen Keim). Hat es nun genugsam gekeimt, so wird es mit den Malzschaufeln so lange umgerührt und auch in die Höhe geworfen, damit das fernere Auskeimen verhindert werde und das ganze auskühle. Nun schafft man es auf einen luftigen Boden, den man den **Welk-** oder **Schwelgboden** nennt, arbeitet es täglich zwey bis dreymal um, so, daß es bey warmen Wetter ganz dünne liegt und damit fährt man so lange fort, bis die Körner einen weißen Strich, wie Kreide, von sich geben. Die beste Zeit zum Malzmachen ist im Frühjahr und im Herbst, doch wird man genöthiget, dasselbe auch zu andern Jahrszeiten vorzunehmen, nur gehet dieses mit der gewachsenen Gerste nicht gut an. Will das Malz nicht gut wachsen, so ist dieß ein Zeichen, das es nicht genug geweicht ist, man muß es dann öfters mit laulichten Wasser besprengen, den Haufen höher machen, selben wohl auch mit feuchten

Tüchern bedecken. Geweichter Weitzen zum Weißbier darf nur eine halbe Spanne, und wenn es kalt ist, eine Spanne hoch aufgeschüttet seyn, und er bedarf überhaupt weniger Bearbeitung als Gerste. Auch darf das Getreide zum Weißbiere nicht so lange wachsen, als zum Braunbiere. Nach allen diesem wird das Malz auf die Darre gebracht, auf welcher das Feuer schon vorher abgegangen und verraucht seyn muß, und die Horden müssen gehörig erwärmt seyn, damit das Malz keinen räucherigen Geruch und Geschmack annehme. Aus eben dieser Ursache darf man die Darre nicht mit Nadelholz, Steinkohlen oder Torf erwärmen, sondern man nehme hiezu Ahorn- Eichen- Ellern- Birken- oder Rothbuchenholz. Das Malz wird auf der Darre so lange umgewendet, bis man sieht, daß die Rührschaufel von dem schwitzenden Malze, nicht mehr naß wird, und das Malz ziemlich resch wird. Das Gerstenmalz darf nicht zu lange gedörrt werden, sonst verliert es seine beste Kraft und bekommt einen brenzlichten Geruch, aber auch nicht zu wenig, sonst läßt es sich nicht gut brechen oder schroten. Wenn die Malzdarre zu sehr erhitzt, oder die Dürrbleche zu schnell und zu stark erwärmt sind, so wird das Malz nie gut gedörrt werden, weil sich anfangs gleich alle Poren schließen und die Feuchtigkeit dann nicht gut heraus kann. **Weitzenmalz** zum weißen Biere dörrt man nur so lange, bis es sich schroten läßt; zum braunen Biere hingegen wird dasselbe und das Hafermalz noch länger gedörrt. Wenn die Kerne des Malzes einem lockern Mehle gleich sind, so ist das Malz im Allgemeinen genug gedörrt. Die Keime oder die Wurzel verliert das gedörrte Malz gewöhnlich, diese sind aber auch zu nichts nütze, und werden daher auch von vielen sorgfältig abgerieben. Um dem Biere eine schöne braune Farbe zu geben, darf man nicht das ganze Malz durchaus braun brennen, wie dieß einige Brauer thun, sondern man darf nur einige Mulden auf den Heerd in der Darre schütten, diese wohl braun werden lassen, und hernach unter das übrige Malz schütten, denn so bekommt das Bier einen bessern Geschmack und dennoch seine schöne Farbe. Will man dem Malze einen angenehmen Geruch geben, so kann man Wachholderbeeren oder auch das Holz davon in die Darre werfen, damit es mit dem andern Holz verbrenne. Wenn das Malz genug gedörrt ist, wird es auf dem Malzboden bis zum Gebrauche aufgehoben, da man es denn auf die Mühle bringt und schroten läßt. Man läßt das Malz weder zu klein noch zu grob schroten, denn im zweyten Fall bleibt zu viel in den Träbern; in dem ersten hingegen sinkt das beste zu Boden, setzt sich wie ein Stein auf einander und kann das ganze Gebräude verderben. Ehe man das Malz in die Mühle schickt, muß man es eine oder 2 Stunden vorher anfeuchten oder besprengen, weil es sich sonst leicht zu Staub mahlt. Ist das Malz grasekeimicht oder dumpfig geworden, so läßt man mit dem Malze zugleich einen oder anderthalb Metzen Hopfen schroten, wodurch es allen widrigen Geruch und Geschmack verliert. Wenn das Malz zu sehr gedörrt und gebrannt ist, so nennt man es hochgedarrtes Malz; wird dasselbe aber nicht auf die Darre gebracht und nur an der Luft getrocknet, so heißt es **Luftmalz**, welches dem Biere mehr Kraft, aber keine so dunkle Farbe giebt; auch nimmt man Luftmalz lieber zum Weißbiere und zum Essig. Bey der Bereitung eines guten Malzes kommt es auf folgen-

des an: Je weniger man mit der Zurichtung eilet, je besser wird es gerathen; die Gerste muß wohl durchweicht und gewachsen seyn; das Malz, welches, ehe es auf die Darre kommt, vorher acht Tage auf dem Welkboden gelegen, giebt recht schöne Würze, und braut sich rein aus; wenn das Malz nach dem Darren länger in einem Haufen liegen kann, ehe man es braucht, so giebt es sehr gutes Bier.

Malzboden nennt man den Theil des Bodens, oder auch ein verschlossenes Gemach im obern Theile des Brauhauses, woselbst man das gemalzte Getreide aufbewahrt. Gut ist es, wenn dieser Boden hart an der Malzdarre und über der Netzkammer angebracht ist, damit das Malz von der Darre sogleich dahin geschafft werden kann, und damit man es leicht durch einen hölzernen Schlauch in die Netzkammer lassen könne.

Malzdarre nennt man einen Ofen mit einem länglichten Gewölbe, worauf das Malz auf hölzernen oder dräthernen Horden gedürrt wird. Man hat hievon zwey Arten, **die Niederländische** und **die Bayerische. Die Niederländische Darre** stehet über einem ziemlich hohen, oder über zwey niedrigen Gemächern; sie muß vom Feuerheerde an bis an die Horden wenigstens 20 Fuß, sie kann aber auch 26 bis 28 Fuß hoch seyn. Der Feuerheerd ist 7 bis 8 Schuh lang, 4 Schuh breit, und von doppelt übereinander gelegten Mauersteinen aufgeführt. Auf diesen Heerd wird ein langer Ofen gesetzt, welcher inwendig anderthalb Schuh weit ist, und an jeder Seite eine neun Zoll hohe, und eines halben flachen Ziegels dicke Mauer hat. Auf diese Seitenmauer wird ein Gewölbe aufgeführt und gewölbt, welches man den **Sattel** nennt. Vor dem Ofen kommt eine eiserne Feuerthüre, so groß als das Feuerloch. Auf dem hintersten Ende dieses Ofens wird aus denselben eine viereckichte, inwendig und auswendig wohl vermachte und bestrichene Röhre, unten im Lichten 18 bis 20 Zoll weit, aufgeführet, welche man **die Sau** nennet. Wenn diese die Hälfte der Höhe bis zu den Horden erreicht hat, wird sie nach und nach eingezogen, so daß sie anderthalb Schuh unter den Horden nur noch 9 bis 10 Zoll Weite im Lichten behält, in welcher Weite sie bis zu den Horden fortgehet. Die **Darrhorden** sind entweder von haselnem Holz oder Drath geflochten, und sind besser als die sogenannten mit Löchern durchbohrten, und an manchen Orten eingeführten Dürrbretter. Noch sind vorne zwey Thüren auf beyden Seiten des langen Ofens, wodurch man hineinkriechen, und das durchgefallene Malz herauslangen kann. Diese nennt man **Zöllen** oder **Nebenseiten**, und sie sind am Boden entweder gepflastert, oder mit Lehm oder Estrich ausgeschlagen. Die Darre ist unten 10 Schuh lang und 8 Schuh breit, oben aber 15 Schuh lang und 13 Schuh breit; von den Horden bis zur Decke sind noch 6 Schuh. Die Wände laufen schräg rücklings nach obiger Weite hinaus. Wenn die Röhre des niedrigen Gebäudes halber nicht hoch genug angelegt werden kann, so muß der untere Heerd länger, oder in Ermanglung des Platzes, hinten am andern Ende übers Kreutz geführt werden; dadurch entsteht, theils durch den verlängerten Gang, theils durch die Nebengänge, die der Rauch machen muß, eben diese Wirkung. **Die Bayerische** oder **die Satteldarre** ist nur 5 bis 6 Schuh hoch. Sie hat entweder nur einen Heerd, auf dessen beyden Seiten Schlupfthüren sind, oder sie hat zwey Heer-

de, auf jeder Seite einen, und zwischen beyden eine Thüre. Diese Art Darren ist ohngefähr 20 Schuh lang und 10 Schuh breit. Der Sattel wird entweder von eigends dazu gemachten **Darrziegeln**, oder von gegeneinander aufgesetzten, mit Lehm überschlagenen Hohlziegeln gemacht, über welche oben am Forste wieder andere der Länge nach hingelegt werden; hinten, den Schürlöchern gegenüber, sind entweder ein oder drey ins Dreyeck gestellte Zuglöcher, jedes 2 Zoll ins Gevierte, eins aber größer. Die Horden liegen zu beyden Seiten an der Wand an, und in der Mitte von beyden Seiten auf dem Dürrbaume auf, so daß sie ein doppeltes Pult bilden. Man kann statt der Horden auch durchlöcherte Bretter oder durchlöcherte Bleche nehmen. Diese aber, als auch die eisernen Horden sind sehr theuer, doch sind sie dauerhaft, da die hölzernen Horden dagegen auch wegen dem leichten Entzünden gefährlich sind. Sehr gut sind töpferne Horden, denn sie sind nicht kostspielig, nicht der Feuersgefahr ausgesetzt, und brauchen auch weniger Feuerung. Sie bestehen aus Kacheln, deren jeder ein schräglaufendes Loch hat, und ruhen auf eisernen Stäben, welche von dem Darrbaume auf die Seitenmauer herabgehen, und die Fugen werden mit Lehm verstrichen. Das Feuer bey denselben muß sehr gelinde seyn, sonst verbrennen sie das Malz.

Malzstaub, Dürrstaub nennt man beym Malzen den Abgang der Keime, des Staubes und des übrigen Unraths vom Malze, ehe man dieses in die Mühle zum Schroten schickt. Wenn man ihn gehörig absondert, so wird das Bier reiner und wohlschmeckender, und wenn man ihn den Kühen unter den Trank mischt, so geben sie viel Milch.

Malztenne nennt man im Brauhause jenes Gemach oder Behältniß, wo das eingeweichte Getreide aufgeschüttet und bearbeitet wird, damit es wachse. Sie ist entweder ganz oder wenigstens halb unter der Erde, denn die über der Erde stehenden sind dem Einflusse und der Unbeständigkeit der Witterung zu sehr ausgesetzt. Der Boden wird mit Steinplatten oder mit glatt abgeriebenen Ziegeln gepflastert, und in die genaueste horizontale Gleichheit gebracht; oder er wird aus Lehmschlag, wie eine Scheintenne bereitet. Nach den Seiten zu wird er etwas abhängig gemacht, und mit einem Ausfluß zur Abführung der Nässe versehen. In einer Ecke derselben ist der Quellbottich oder der Quellstock, und nahe dabey, entweder im Gebäude selbst, oder außer demselben eine Pumpe angebracht, um das Wasser durch Rinnen gleich in derselben pumpen zu können. Oben über derselben sollte der Gerstenboden seyn, um von selbem gleich die Gerste in einem Schlauch herabschütten zu können.

Mandel, s. Mangel.

Mandel nennt man eine Zahl von fünfzehn, nach welchen gemeine Leute verschiedene Kleinigkeiten berechnen, z. B. ein Mandel Eyer, Nüsse, ist so viel: als 15 Eyer, oder 15 Nüsse.

Mandel nennt man auch einen Haufen Getreide, der aus 15 Garben besteht, und die man verschieden zusammensetzt, damit Luft und Sonne die Garben, besonders aber die Aehren besser austrocknen können.

Mandel heißt auch die Frucht des **Mandelbaams**, Amygdalus communis. Sie ist ein länglichter, platter, oben runder und unten

spitziger Kern mit einem dünnen braunen Häutchen umgeben, und in eine harte Schaale eingeschlossen, um welche sich während des Wachsthums der Frucht eine weiche fleischige, zur Zeit der Reife aber eine lederartige Haut befindet, die sich im August von selbst ablößt und abfällt. Man hat süsse und bittere Mandeln; erstere werden frisch, den Nüssen gleich genossen, oder aber gedörrt vielfältig zu Speisen und Näschereyen gebraucht, und in Apotheken zu Arzneyen, zur Mandelmilch und zum Mandelöl angewendet. Die bittern nimmt man manchmal einzeln zu Speisen, um selben einen besondern Geruch oder Geschmack beyzubringen; man kann eben so auch ein gutes mildes Oel aus selben pressen, aus den Ueberbleibseln dabey aber das allerstärkste und am schnellsten wirkende Gift bereiten. Der Baum hat einen kurzen Stamm, wird aber ziemlich hoch, und hat den Pfirschenblättern ähnliche, nur schmälere Blätter; er hat eine starke Wurzel, die sich aber wenig in der Erde ausbreitet. Er blüht bey uns im Frühling unter allen Obstbäumen am ersten, noch ehe sein Laub ausschlägt, daher leidet er auch sehr oft von Nachtfrösten. Seine Blüthen sind weiß, und stehen einzeln an den Zweigen. Er liebt einen trocknen, kiesichten oder sandichten Boden, und eine gegen Morgen und Mittag liegende Höhe und freyen Sonnenschein. Am besten gedeiht er in einer gegen die Nordwinde geschützten Lage. Man vermehrt ihn durch das Stecken der Kerne, durch das Pfropfen und Absäugen. Man legt schöne Kerne von dünnschäligen Mandeln nur 4 Zoll tief, weicht selbe aber vorher ein. Man versetzt die Bäumchen dann nicht, denn dieses vertragen sie nicht leicht; man lasse sie lieber an dem Orte, wo man die Kerne legte, stehen. Am besten legt man die Kerne im April, denn der Baum blüht gewöhnlich um jene Zeit, um die er gepflanzt wurde. Will man ihn durch Pfropfen vermehren oder veredeln, weil hierauf die Früchte süsser werden sollen: so pfropft man ihn auf Mandelstämme, und auf Pfirschen und Pflaumenstämme; hiedurch werden aber die Früchte selten vergrößert. Der Baum trägt lieber im Alter als in der Jugend; um selben fruchtbarer zu machen, soll man die Wurzeln im Winter entblößen, oder unten am Boden im Stamme ein Loch bohren, und in selbes einen eichenen Zapfen schlagen. Jüngere Bäume, die das Bohren noch nicht vertragen, schneidet man bloß am Boden an, worauf sie auch besser wachsen. Man hat mehrere Abarten des Mandelbaums, als, wie schon oben gesagt, mit süssen und bitteren Fruchtkernen; dann mit einer dünnschälichten Frucht, den man **Krachmandelbaum** nennt. Man hat auch **Zwergmandelbäume**, Amygdalus nana, die bittre Früchte tragen; dann eine andre Zwergart mit gefüllten Blumen, Amygdalus pumila, die man aber bloß zur Zierde hält. In Italien werden die Weinstöcke an die Mandelbäume gezogen, bey uns geschieht dieß sehr selten, und man findet die Mandelbäume meist nur an dem oberen und unterem Ende der Weinberge.

Mandelkleye nennt man die Ueberbleibsel beym Auspressen des Mandelöls. Man braucht sie statt einer Waschseife zum Händewaschen.

Mandelkrähe, Mantelkrähe, Blaukrähe, Grün- und Gartenkrähe, Coracias garrula, ein Vogel in der Größe eines Nußhähers, der aber fast wie eine Krähe schreyet. Er hat einen schwarzen Schnabel, am Leibe eine schöne blaue Farbe, auf dem Rücken aber ist er bräunlicht. Man ißt sein wohlschmeckendes Fleisch.

Mandelmilch nennt man ein Getränk, welches man bereitet, indem man Mandeln zerstößt, und wenn sie wie Brey sind, nach und nach mit Wasser vermischt, worauf dieses eine weiße Farbe bekommt, und indem es das ölichte der Mandeln zum Theil aufnimmt, einer Milch gleich wird. Man giebt auch Zucker dazu, und gebraucht die Mandelmilch als ein kühlendes und nährendes Getränk. Unrecht nennt man die auf ähnliche Weise, aber aus verschiedenen Samen, z. B. aus Melonen- Kürbis- Gurken- und anderen Kernen, bereitete Milch eine Mandelmilch, weil man sie eine Samenmilch, und zwar nach dem besondern Samen benennt, heißen sollte.

Mandeln nennt man zwey große Drüsen, oben an dem Schlund zu beyden Seiten des unteren Theils der Zunge. Sie sind locker und schwammicht, schwellen oft an, und sind überhaupt mehreren Krankheiten unterworfen.

Mandelöl nennt man das aus bittern Mandeln gepreßte Oel.

Mangeln nennt man auch die Trockenbeere, s. d. W.

Mangel, Mandel, Mangelrolle, Rolle ist eine Maschine, durch welche das reine leinene, und auch anderes Geräthe, nachdem es dazu vorbereitet, glatt und weich gemacht wird. Eine Mangel besteht aus einem langen, starken, eichenen Gerüst, zwischen welchem eine breite, dicke und glattgehobelte Pfoste oder Diehle von hartem Holze unbeweglich fest gemacht ist. Auf einer andern gleich so langen, aber ohngefähr 2 Zoll schmäleren Pfoste, ist ein mit Steinen gefüllter ablang viereckichter Kasten, welcher um anderthalb bis zwey Fuß kürzer als der Kasten ist, befestigt. Zwischen diesen beyden Pfosten liegen 2 lange, an beyden Seiten vorstehende, runde Walzen, welche man die Mangelhölzer nennt, um welche man die Sachen, die man mangeln will, recht dicht aufrollt oder aufwickelt. Diese mit dem Zeuge umwickelten Walzen laufen, wenn die obere Pfoste mit dem Steinkasten hin und wieder gezogen wird, unter derselben hin und wieder, und man läßt dieß so lange geschehen, bis durch den Druck die Wäsche die gehörige Glätte bekommt. Man hat auch größere Mangeln, die durch ein Rad bewegt, und bey Färbern findet man große, welche durch Pferde in Bewegung gebracht werden.

Mangkorn, s. Gemang.

Mangold, Mangoldrübe, Beta, von einigen **Runkelrübe** genannt, ist ein bekanntes Küchenkraut mit großen Blättern und einer dicken Wurzel. Die Abarten desselben werden bloß durch die Farbe der Blätter, und durch die Größe derselben bestimmt; man hat daher **großen, weißen Mangold**, mit sehr breiten und weissen Rippen; **gemeinen weißen; rothen** mit hell- oder dunkelroth gerippten Blättern, und **gelben** mit gelblicht grünen Blättern. Der Mangold verlangt, eben so wie die rothen Rüben, ein gut, aber nicht frischgedüngtes Erdreich. Man gräbt es im Herbst um, und belegt oder besteckt es im Frühling mit den Samenkernen reihenweise einen Fuß weit auseinander, und bedeckt den Samen sorgfältig mit Erde. Früher als zu Ende Aprils darf diese Arbeit nicht geschehen, weil sonst zu viele Pflanzen in den Samen schießen würden, welches man doch vermeiden will. Meistens entstehen aus jedem Samenkorn mehrere Pflanzen, diese müssen dann ausgezogen, und nur eine stehen gelassen werden. Die ausgezogenen Pflanzen kann man nach Belieben auf ande-

re Beete versetzen; die stehen gelassenen Hauptpflanzen werden jedoch nur vom Unkraut rein gehalten, und können öfters im Jahre abgeblattet werden. Man genießt die Blätter als Spinat, oder giebt sie Kühen als ein besonders gedeihliches Futter. Nach Michaelis nimmt man die ganze Pflanze aus der Erde, und verwendet selbe als Viehfutter. Um guten Samen zu erhalten, sucht man sich einige besonders schöne und unbeschädigte Wurzeln aus, bewahrt sie im Keller an einem trockenen Orte im Sande, und versetzt sie dann wieder im Frühling ins freye Land, worauf sie hohe Samenstengel treiben, die man, damit sie der Wind nicht abbreche, an kleine Stäbchen binden muß. Wenn die großen Körner gelbbraun werden, so schneidet man die Stengel ab, trocknet sie am Boden im Schatten, und streift endlich den Samen, wenn sie trocken sind, ab. Diesen bewahrt man an einem luftigen Orte auf, und kann ihn 3 bis 4 Jahre benutzen.

Mangoldrübe, s. Runkelrübe.

Manna nennt man ein Produkt des Eschenbaums, welches als Arzneymittel gebraucht wird.

Mannagrütze, s. Himmelthau.

Mannlehen, s. Lehen.

Mannstreu, Brachdistel, Eryngium campestre, eine Art Distel, die an ungebaueten Orten, und auf schlechten Weiden wächst. Man brauchte die Wurzel vormal zur Arzney.

Mansarddach, s. Dach.

Mantel am Rauchfang, s. Schurz.

Marder, Marter, Mustela Martes, ein Raubthier aus dem Geschlechte der Wiesel. Es hat die Größe einer Katze, niedrige Füsse, kurze Ohren und einen spitzigen Kopf. Am After hat es eine Blase mit einer starkriechenden Feuchtigkeit angefüllt. Man hat zwey Abarten desselben, als den **Baummarder** und den **Steinmarder**. Der Baummarder ist kastanienbraun mit einer weißlichten Kehle, hat weiche, zarte und dicht zusammenverwachsene Haare, daher man das Fell zu den vorzüglichsten Pelzwerken rechnet, und ihn selbst **Edelmarder** nennt. Sie halten sich in Wäldern, und zwar in hohlen Bäumen auf, aus welchen man sie bloß durch Räucherungen bringen kann. Sie nähren sich von Eyern, Vögeln und kleinen Thieren, die sie bezwingen können. Ihre Roll- oder Begattungszeit ist im Januar, und nach 9 Wochen bringt das Weibchen drey bis vier blindgebohrne Junge zur Welt. Ihre Losung riecht fast wie Bisam. Man fängt sie in Schlagbäumen, die man an solche Orte anbringt, wo so leicht kein nützliches Thier hinkommt. Man läßt den Schlagbaum das ganze Jahr an dem nemlichen Orte, so gewöhnt er sich selben zu sehen, und wenn man ihn nun alle 8 oder 14 Tage nur einmal stellt oder richtet, so wird man immer etwas fangen. Auch fängt man sie in gewöhnlichen Fangeisen, an die man einzelne Stückchen Fleisch oder Beinchen von Hühnern als Witterung giebt. Der **Steinmarder** ist etwas kleiner und mehr falb. Er hat eine ganz weisse Kehle, und seinen Aufenthalt in Felsenhöhlen und Steinritzen, in alten Gemäuer und Gebäuden. Er ist ein Feind alles Federviehes, beißt denselben das Genicke entzwey, saugt das Blut aus, und würget alles, was er beysammen findet. Seine Rollzeit ist im Februar. Man fängt sie in Tellereisen, die man ohne alle Witterung auf den Absprung, d. i. dahin legt, wo der Mar-

der von einem Gebäude zum andern springt, oder wo Löcher sind, durch die sie in ein Gebäude kriechen. Auch fängt man selbe durch eine eigene Marderfalle.

Marderfalle ist eine gewisse, einfache oder doppelte Verrichtung, um damit Marder oder auch Iltisse zu fangen. Zu einer einfachen Marderfalle nimmt man drey Stück Pfosten, die drey oder vier Schuh lang, neun bis zehn Zoll breit und drey Zoll dick seyn sollen. Man nagelt diese drey Stücke also zusammen, daß eins den Boden, die beyden aber die Seiten ausmachen, Fig. VI. A. B. C. D., hinten wird es mit einem Stück Pfoste, die 9 oder 10 Zoll in der Dicke hat, verschlagen, A C E F. Alsdann nimmt man ein anderes, so in eben der Stärke, aber nur den dritten Theil so lang seyn muß, als eines von den ersteren Stücken, dieses wird oben darauf genagelt, A F G H. Die übrige Oeffnung wird gleichfalls mit einem Brett versehen, welches man aber auf und zumachen kann, wie man G H I K sieht. Ist dieses fertig, so bohrt man an dem Rande der beyden Seitenbretter bey G H ein Loch, und schlägt zwey Nägel durch, daß sie das oberste Brett fassen, und demselben als Achse bey seinem Auf- und Zumachen dienen können. Daran nagelt man wieder ein Brett bey I K, dem Brette A C E F gleich, welches bloß an den Falldeckel befestigt wird, damit wenn er zufällt, das Ganze einem verschlossenen Kasten ähnlich sehe. Dann nimmt man zwey Stück Holz C M, jedes zwey Schuh lang, durch diese werden oben Löcher gebohrt, daß man den kleinen Finger durchstecken kann, und nagelt sie in der Mitte der Seitenbretter gegen einander über fest. Vorher wird in die Löcher oben ein viereckichtes Holz, einen Zoll stark, und das an beyden Enden wie eine Achse rundirt ist, daß es geläufig herumgehe, eingesteckt, und in der Mitte ein Loch gemacht, darein man einen schweren Stecken O N einstecken, und dergestalt befestigen könne, daß er auf das bewegliche Oberbrett G H I K, wenn es niedergelassen ist, bley- und senkrecht sich von selbst stelle und stehen bleibe, damit das gefangene Thier es nicht über sich heben könne. Ehe die Pfosten zusammengenagelt werden, muß in das mit A B C D bemerkte Seitenstück, unten bey X ein zwey Zoll hohes, und einen halben Zoll weites Loch eingeschnitten, und gerade gegenüber an dem andern Seitenbrett mit einem Bohrer ein kleines Loch gebohrt werden, damit man eine dünne Schnur dadurch ziehen kann, und einen Sprenkel oder Stecken, etwann eines kleinen Fingers dick, daran binden kann. Dieser Sprenkel P, so an seiner Spitze auf der andern Seite befestigt, und durch das Loch durchgesteckt worden, muß frey auf- und abgelassen werden können, zwey oder drey Zoll vor dem Loche herausgehen, und nahe an dem Ende P einen Einschnitt haben. An diesen Sprenkel wird dann in der Falle ein Ey, ein Stück von einer Henne, oder eine andere Witterung befestigt. Auswendig, in der Mitte des beweglichen Oberbrettes bey Y wird ein starker Bindfaden mit einem Ende, mit dem andern aber an ein kleines anderthalb Zoll langes, halben Fingers dickes, und an beyden Enden keilförmig zugeschnittenes Hölzchen S also angebunden, daß, wenn der Deckel 6 Zoll hoch aufgehoben, und der Bindfaden über die Achse des Steckens O N und über daß bey Q an einem aufgerichteten Säulchen bewegliche Röllchen herübergezogen worden, das kleinere Hölzchen mit dem einen Ende in die Kerbe des Sprenkels P, und mit dem andern an dem Rande

de

de des Loches X stehe. Wenn nun der Marder die Witterung riechet, gehet er hinein, und sobald er das Ey berührt, fällt das Hölzchen aus dem Sprenkel, und die Falle zu, wodurch das Thier eingesperrt wird. Die doppelte Marderfalle wird wie diese einfache bereitet, ist freylich etwas umständlicher, aber gewisser, denn das Thier sieht vor sich eine freye Oeffnung, und scheuet sich weniger in die Falle zu gehen. Wer die Beschreibung der einfachen genau liest, kann auch leicht eine doppelte darnach machen.

Margarethenblume, Kuhblume, Hungerblume, Maßlieben, (die große) Chrysanthemum Leucanthemum, ein Gewächs, das man auf vielen Wiesen häufig findet. Es hat 2 Schuh hohe Stengel mit mehreren Zweigen, an deren Enden große den Astern ähnliche Blumen erscheinen. Sie haben einen gelben Teller, und die Blumen- oder Strahlenblätter sind weiß. Die kleine Art Maßlieben, s. d. W.

Mark nennt man das Fett, welches in den Röhrenknochen der Thiere steckt. Man gebraucht es zu verschiedenen Speisen und zur Pomade.

Mark nennt man auch den innern, weichern Theil der Bäume, Sträucher und Kräuter, welcher von dem Holz und der Rinde eingeschlossen ist.

Mark, Markpfahl, Markstein, s. Mahl.

Marienbad, s. Bad. Weil viele Kräuter den Beynamen Marien oder Frauen führen, so muß man solche auch unter dem Artikel Frauen nachschlagen.

Marienkäfer, s. Sonnenkäfer.

Marillen, s. Aprikosen.

Mariniren, auch **margariren** nennt man eine besondere Zubereitung der Speisen, wodurch diese auf längere Zeit aufbewahrt werden können. Besonders geschieht dieses mit den Fischen, und weil diese hiedurch einen gewissen Meergeschmack erhalten, so heißt man diese Verrichtung das Mariniren. Man nimmt hiezu gebratene oder in Schmalz gebackene Fische, überschüttet sie mit gutem Eßig und Oel, salzt selbe gut, und bewahrt sie so auf, indem man noch verschiedene Gewürze beymengt.

Markt nennt man einen öffentlichen Platz, auf welchem Viktualien und andere Waaren zum Verkaufe ausgestellt werden. Nach der Zeit, wo der Markt gehalten wird, ist er entweder ein **Wochen-** oder ein **Jahrmarkt,** und nach den Waaren, die man zum Verkaufe hat, ein **Viehmarkt, Fisch- Holz- Kohl- Korn- Brodmarkt** ꝛc. Der Preis, um welchen manche Sachen verkauft werden, heißt der **Marktpreis,** und nach diesem richten sich oft die Preise der Dinge in einer ganzen Gegend. Aus dieser Ursache ists für den Landmann immer gut, wenn er den Marktpreis von den Dingen weis, die er ein- oder verkaufen will.

Marmor ist ein dichter harter Kalkstein, der sich zu verschiedenen Formen bearbeiten und poliren läßt. Man hat davon nach den Farben sehr verschiedene Arten, als: weißen, rothen, blauen, schwarzen, gesprengten, gelben, grünen ꝛc., und gebraucht sie zu Zierathen an den Gebäuden, oder zu Treppen, Gangsteinen ꝛc.

Marone, s. Kastanie.

Maronke, s. Pflaumen.

Marsch, Marschland, Masch nennt man ein niedriges feuchtes Land, welches zum Wiesenbau, nicht aber zum Getreidebau tauglich ist.

Maser, maserig sagt man von einigen Holzarten, die dergestalt wachsen, daß sie, wenn sie durchschnitten werden, allerley Züge, Wolken oder Flecke vorstellen, so, daß dieß nach der Verarbeitung und Polirung des Holzes besonders in die Augen fällt. Einige nennen dieses auch **Flader**, s. d. W. Die beste Maser ist am Stamme bey der Wurzel, und besonders am Nußbaum, der Esche und dem Maßeller.

Maßeller, kleiner deutscher Ahorn, Weißbaum, Maßholder, Acer campestre, ein kleiner Baum, mit breiten, dreytheiligen Blättern, und rund gekerbt wie das Eichenlaub. Man findet es als Buschholz hin und wieder, und da das Holz fest und hart ist, und faderig wächst, so gebraucht man es zur Einlegung der Schränke, Fußböden, zu Pistolenschäften ꝛc. Man macht auch lebendige Zäune aus selben, und gebraucht die schönen jungen Zweige, die eine weiche und besonders gestaltete Rinde haben, zu Tabacksröhren.

Maßiv nennt man ein Gebäude, wenn es ganz von Steinen aufgeführt ist.

Maßlasch ist eine edle Sorte Weines in Ungarn, welche man aus den Trockenbeeren macht, nachdem der Ausbruch ausgepreßt wurde. S. Ausbruch.

Maßlieben, die kleine, **Gänseblümchen, wilde Margarethenblümchen**, Bellis perennis, ein Kraut mit auf der Erde liegenden, gekerbten, länglichten und fetten Blättern. Die Blumen sind auf kurzem Stengel, gleichen den kleinen Astern, und haben weiße, oft auch röthlichte Strahlenblätter. **Die gefüllten Maßlieben, Sammtblümchen**, Bellis hortensis, hat man in Gärten mit verschiedenen Abarten, als weiße, rothe, leibfarbige, bunte, blaue, und auch eine gelbe Art, die stachlichte Blätter hat. Man vermehrt die Stöcke, indem man selbe im Frühlinge zertheilt.

Mast nennt man eine Benutzung der Eichen- und Buchenwälder. Wenn nemlich die Eicheln oder die Bucheckern gut gerathen, so nimmt man nach der Größe des Waldes, besser aber nach der geschätzten Menge der Eicheln, eine bestimmte Anzahl Schweine in denselben zur Mast auf, die dann während der ganzen Mastzeit dort verbleiben. Die Mast fängt gewöhnlich mit dem Michaelistag an, und dauert bis zum Nikolaitag, d. i. den sechsten Dezember. Man zahlt nun nach Accord mit dem Eigenthümer eine bestimmte Summe Geldes für ein erwachsenes Schwein, und rechnet hiebey zwey Frischlinge für ein altes Stück. Ist diese Mastzeit vorbey, so tritt die **Nachmast** ein, das ist, man nimmt entweder neue Schweine in den Wald, wenn noch Eicheln genug da sind, oder man läßt die alten noch länger in denselben, hierüber muß aber ein neuer Accord geschlossen, und neu bezahlt werden. Die Mast ist verschieden in Ansehung der Eicheln oder der Bucheckern; die von Eicheln ist ungleich besser. Die Mast ist ein sehr schöner Theil der Einkünfte bey Gütern, die Waldungen besitzen, indem man selbe ohne alle Arbeit und Auslage erhält, nur ist sie nicht sicher, weil die Eicheln nicht jedes Jahr gerathen. Gewöhnlich gerathen aber die Knoppern desto besser, wenn die Eicheln mißrathen, und diese gewähren oft noch mehr Vortheil.

Mast, Mastung nennt man auch die Art und Weise, das zum Schlachten bestimmte Vieh, als: Ochsen, Kühe, Schweine, Gänse, Enten, Truthühner, Kapauner ꝛc. fett zu machen. Die Mast geht glücklich von statten bey Ueberfluß an Weide, Ueberfluß an geringen Obstarten, Kraut- und Wurzelgewächsen, bey geringen Getreidearten, die man zu nichts andern benutzen kann, besonders bey wohlfeilem Kukurutz, in Brauhäusern und in Brandtweinbrennereyen. Will man das Vieh auf den Verkauf mästen, so muß man die Preise des magern und gemästeten Viehes sowohl, als auch die Kosten der Mastung, genau gegen einander berechnen, und das Geschäfte nur dann unternehmen, wenn der Ueberschlag zeigt, daß man Nutzen davon hat. Vieh, das man mästen will, muß gesund und gefräßig seyn. Um den Appetit desselben zu vermehren, und damit es sich die Zähne nicht stumpf fresse, muß man selbes oft Salz lecken lassen, oder Salz unter das Futter mischen; bekommt es Stampffutter, so muß dieses zuvor immer gehörig gereinigt und gewaschen werden. Die beste Zeit die Mastung anzufangen, ist im Herbste, weil es sich nach der Sommerweide leichter zur Mast bequemt, zumal wenn es ohnedieß gut bey Leibe ist. Anfangs pflegt man es mit wenig kostenden Rauchfutter zu füttern, damit es sich ausfülle, einen weiten Bauch bekomme, indem dann zur Fettigkeit mehr Raum ist; dann giebt man besseres Futter, aber nie auf einmal zu viel, lieber mehrmal im Tage; und immer nehme man ausgewachsenes Vieh zur Mast, denn junges wird dabey erst an Wachsthum zunehmen. **Die Rindviehmast** ist zweyerley, **die Sommer-** und **die Herbstmast.** Erstere fängt gegen das Ende des Monaths May an, da man das Vieh mit Tagesanbruch in eine fette Grasweide treibt, wenn die Sonne anfängt warm zu scheinen, an einen schattigen Ort, und wenn die Hitze nachläßt, wieder an den vorigen Ort, Abends aber in den Stall zurückbringet. Während dieser Mast muß das Vieh täglich drey bis viermal getränkt, und wöchentlich mit Salz versorgt werden. Auf diese Art ist es bis Michaelis recht fett. Um diese Zeit stellt man das Rindvieh zur Herbstmast auf, und behandelt es folgendermassen: früh um vier Uhr giebt man demselben Stampffutter, Schrot, Heckerling, Trebern ꝛc., um 8 Uhr Rauchfutter, besonders gutes Heu, um 10 Uhr lauliches Getränk mit Schrot, schwarzen Mehl, Kleyen oder Brandtweinspülicht angemengt, und bald darauf, wenn es etwas verschnoben hat, wie früh um 4 Uhr Stampffutter. Um 3 Uhr Nachmittags Rauchfutter, um 6 Uhr gemengtes Futter, und um 9 Uhr, wie vorher getränkt, und dann vollends mit gutem Heu abgefüttert. Das vorzüglichste Stampffutter zu dieser Mastung sind Runkelrüben und Kraut, auch fressen sie geschrotene Eicheln und Bucheckern gern. Man kann ihnen auf alles Mengefutter, und auch in den Trank Salz geben, auch wöchentlich die Zunge mit Salz reiben: besonders aber muß man die Krippen stets reinlich halten, und das Vieh selbst manchmal mit lauem Wasser waschen. So angestellt und fortgesetzt, wird diese Mastung in drey Monaten beendigt. Verschnittenes Vieh wird viel leichter fett, als unverschnittenes; Kühe werden eben so gemästet, nur werden sie während dem Mästen nie gemolken. **Die Schweinemast** ist zweyerley, die **Holzmast**, d. i. mit Eicheln oder Bucheln in Wäldern, s. d. vorigen Art., und die **Hausmast.** Diese ist nach

der Art der Früchte und der Gewächse unterschieden, mit denen man mästet. Am besten ist es, die Schweine zur Mastung um Michaeli aufzustellen, wenn sie von den Stoppeln nach Hause kommen, und schon etwas bey Leibe sind. Man muß selbe ebenfalls, wie das Rindvieh sechsmal täglich abwarten, und zweymal tränken. Anfangs giebt man ihnen Kartoffeln, Möhren, allerhand Gartensachen, Spülicht und Schrot, dann aber wird jedes Futter mit Gerstenschrot angemengt; am allerbesten ist aber die Mastung mit Kukurutz, denn durch dieselbe bekommen sie auch den körnigsten Speck. Bey Brandtweinbrennereyen giebt man ihnen täglich dreymal Spülig, und zweymal anderes Futter, Gerste, Kartoffeln oder Kukurutz. Anfänglich darf man ihnen das Saufen nicht zu gut geben, sondern man muß den Brandtweinspülig selbst mit Wasser vermengen; auch darf man sie Anfangs nicht überfüttern, sonst verlieren sie den Appetit, und man muß ihnen die Nahrung nur nach und nach verbessern. Damit sie immer beym Apetit bleiben, giebt man ihnen auch alle 2 bis 3 Wochen ein Quentchen Antimonium oder Spießglas. Man nimmt zur Mast am liebsten ausgewachsene, das ist, drey bis vierjährige Schweine, und sperrt zwey in einen Stall zusammen. Vertragen sie sich nicht, so unterscheidet man sie durch Bretter, daß sie zwar zu einander nicht kommen, aber doch einander fressen hören können. **Die Schöpse** mästet man zu Hause mit gutem Heu, Träbern, Gersten- und Haferschrot, den man ihnen unter Heckerling mischt. Auch kann man ihnen verschiedenes Stampffutter geben; doch giebt man ihnen nur kleine Portionen, aber desto öfter. Unter das Getränk mischt man ihnen Schrot, tränkt sie täglich zweymal, und giebt ihnen öfters Salz zu lecken. Wie man Federvieh mästet, ist bey jeder Art desselben besonders abgehandelt.

Mastdarm, Afterdarm ist der äußerste Theil der Gedärme, durch welchen sich die Thiere von den Ueberbleibseln der Nahrung entledigen.

Materie oder **Eiter**, s. Geschwüre.

Matten, Daacken, Decken, nennt man aus Schilf zusammengeflochtene Decken, die man zur Verpackung der Güter, oder zur Verwahrung derselben gegen Regen und Schnee anwendet. **Matten** eigentlich, nennt man auch Unterbreitdecken, die aus groben, wollenen Garn gewirkt sind.

Maucke, Aphis Rosae, nennt man die kleine, grüne Rosenblattlaus, die sich an verschiedenen Gartengewächsen in Menge aufhält. Man vertreibt sie, indem man die Pflanzen manchmal mit Kalk- oder Seifenwasser, mit Essig oder mit einem Tabackabsud besprengt.

Maucke, Struppe, Raupe ist eine kleine Geschwulst, welche sich an den Füssen der Pferde, unter den langen Haaren zwischen den Fesseln setzt, endlich aufbricht und grindig wird, und wenn sie zu lange dauert, verursacht, daß der Huf abgeht. Oft ist die Maucke trocken, bloß wie eine mehlichte Raude. Man heilt sie mit Queckssilbersalbe, und ist sie hartnäckiger, so wäscht man sie mit Kalkwasser, in dem man endlich auch etwas Sublimat auflößt. Pferde, die fleischige, stark behaarte Füsse haben, und viel im Schnee und Koth arbeiten müssen, sind diesem Uebel sehr ausgesetzt.

Maulbeere, die Frucht des **Maulbeerbaums**, Morus nigra und Morus alba. Sie hat eine länglicht runde Gestalt, und besteht aus vielen, an einem Stengel dicht aneinander sitzenden Beeren. Man hat schwarze und weisse Maulbeere; sie werden alle nur nach und nach reif, so daß man vom Julius bis im September immer reife Beere findet. **Die schwarzen** sind Anfangs grün, dann werden sie roth, zuletzt schwarz; sie haben einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack und werden roh gegessen oder eingemacht, oder zur Arzney verwendet. **Die weissen** sind entweder weiß, grau und röthlicht; sie sind kleiner als die schwarzen, haben einen süßen Geschmack, sind aber nicht so angenehm, wie die schwarzen. Man achtet sie daher nicht, und überläßt sie meist den Hühnern, Schweinen und Hunden zur Speise. Der schwarze sowohl, als der weiße Maulbeerbaum sind schöne Bäume, deren Laub von keinem Insekte benagt wird, und das bloß dem Seidenwurm bestimmt zu seyn scheint. Die Bäume haben männliche und weibliche Blüthen besonders, aber auf einem Stamme. Der schwarze trägt ziemlich spät Früchte, und leidet in manchen starken Wintern. **Der weisse** gleicht dem schwarzen, nur hat er eine weißere Rinde, mehr lichtgrüne Blätter und kleinere Früchte. Das Laub von diesen weissen Maulbeerbäumen ist die natürliche Speise der Seidenwürmer, und die Bäume vertragen es, wenn man ihnen das Laub nimmt, welches der schwarze nicht so leicht verträgt; auch schlagen sie im Frühlinge viel eher aus. Auch die Schafe fressen das Laub dieses Baumes gerne, und geben nach der Fütterung mit diesen Blättern feinere Wolle. Der Maulbeerbaum im Allgemeinen liebt einen guten, mehr sandigen als lehmigen Grund, und wächst sehr gerne an Gebäuden, durch die er beschützt wird. Man vermehrt ihn durch den Samen und durch seine Nebenschößlinge. 1) **Den Samen** sammelt man von beyden Arten von Bäumen, und sucht hiezu besonders schöne und reife Maulbeere aus. Um diese zu bekommen, schüttelt man den Baum sachte, wodurch die reifsten herabfallen, diese sammelt man, und läßt sie vier oder fünf Tage liegen, wobey man selbe, daß sie nicht faulen, öfters ummischt. Dann legt man sie ins Wasser, und aus demselben in ein Sieb oder in ein Leinwandsäckchen, und reibt sie mit den Händen so lange untereinander, bis sich die Körner abledigen, und dieß wiederhohlt man im frischen Wasser noch einmal. Dann giebt man sie nochmal in reines Wasser, und sondert die zu Boden fallenden Körner ab; alles übrige wird als unnütz weggeworfen, jene aber an der Sonne schnell getrocknet, und dann bis zur Saat an einem temperirten Ort aufbewahrt. Im Frühjahr säet man den Samen, und im zweyten oder dritten Jahre versetzt man die Bäumchen. 2) **Die Nebenschößlinge** senkt man behutsam ab, und versetzt sie dann im anderen Jahre. Man kann aber auch diese Schößlinge bloß abreißen, verpflanzen, das Bäumchen öfters begießen, und eines guten Erfolgs gewiß seyn; denn der Maulbeerbaum überhaupt, und selbst der Papiermaulbeerbaum ist nicht so zärtlich, als man meint. Man benutzt ihn hin und wieder als Köpfholz, und köpft ihn alle 4 bis 5 Jahre, außerdem giebt man das Laub dem Vieh, und vorzüglich wird durch denselben der Seidenbau befördert. Das Holz bekommt keine Würmer, und ist daher zu Tischler- und Drechslerarbeiten zu gebrauchen. Eben so taugt er auch zu Alleen. Die jungen Zweige in

alkaliſcher Lauge geweicht, liefern dem Hanf ähnliche Fäden. Zieht man den Baum in Hecken, ſo werden die Blätter feiner und weicher als von hohen Stämmen. Man hat noch andere Arten des Maulbeerbaums, z. B. **den virginiſchen** mit rother Frucht, Morus rubra, dieſer hat herzförmige, unten wollige Blätter, blüht im May, und hat länglicht runde, ſäuerliche Früchte. **Der Papiermaulbeerbaum**, Morus papyrifera, hat verſchiedenartig, meiſt aber beſonders drey und viertheilig, den Tulpenbaumblättern gleich, ausgeſchnittene Blätter, blüht im Junius, und hat rothbraune Beeren. Man vermehrt ihn durch ſeine Schößlinge.

Mauleſel, Maulthier, Maul, ein Laſtthier, welches zum Unterſchiede, wenn es von einem Eſelshengſt und einem Mutterpferd gezeugt, Maulthier, Hinnus, wenn es aber von einer Eſelin und einem Pferdehengſt iſt, ein Mauleſel, Mulus, genennt wird. Man findet zwar bey beyden die Geſchlechtstheile, ſie ſind aber ſelbſt nicht fähig ihre Art fortzupflanzen. Man zieht ſelbe in Italien und Spanien, bey uns ſind ſie aber eine Seltenheit.

Maulkorb, ſ. Beißkorb.

Maulſperre, ſ. Hirſchkrankheit.

Maulwurf, Talpa, ein kleines aber ſchädliches Thier, mit einer ſpitzigen Schnautze, faſt wie ein Rüſſel, kleinen kaum bemerkbaren Augen, kurzen Füſſen, mit breiten Pfoten, und einem blauſchwarzen, mit zarten wie Sammet anzufühlenden Haaren beſetzten Balg. Er wohnt unter der Erde, und wirft, indem er ſeiner Nahrung, den Regenwürmern, nachgeht, große Erdhaufen auf, wodurch er in Wieſen und Gärten außerordentlichen Schaden anrichtet. Man ſucht daher ihn auf alle mögliche Art zu vertilgen. Man erreicht ſeinen Endzweck zum Theil 1) durch Schierlingskraut, Conium maculatum; man kocht es, giebt es dann Stückweiſe in ſeine Gänge, und der widrige Geruch vertreibt ihn. 2) Durch ungelöſchten Kalk, welchen man ebenfalls in die Gänge ſtreut, und ſelbe oben zumacht; wollen ſie nun neuerdings durcharbeiten, ſo ſchadet ihnen der Kalk hiebey ſo ſehr, daß ſie krepiren. 3) **Durch verſchiedene**, oft zu künſtlich eingerichtete, **Maulwurfsfallen.** Eine der beſten iſt folgende: man gräbt im Frühling, da die Maulwürfe läufig ſind, einen großen Topf, der inwendig gut glaſurt iſt, oder einen kupfernen Keſſel in die Erde, ſo daß der Grund eine Handbreit darüber weggehe. In dieſen ſetzt man des Abends bey Sonnenuntergang einen lebendigen Maulwurf, ſchmiert aber das Geſchirr vorher um und um mit Schmeer, damit es recht glatt ſeye. Wenn nun der darinn ſitzende Maulwurf in der Nacht zu ſchreyen anfängt, ſo kommen andere, weil ſie ein ſehr feines Gehör haben, und wollen ihm helfen, fallen aber einer nach dem andern ins Geſchirr, und können nicht mehr heraus. Jemehr nun hineinfallen, je ſtärker wird das Geſchrey, und immer vermehrt ſich hiedurch die Zahl der Gefangenen. Man nimmt dieſe nun am Morgen heraus und tödtet ſie, das Geſchirr aber läßt man noch einige Tage dort, dann aber gräbt man es an einem andern Orte ein. 4) **Durch eigene Maulwurfsfänger**, denen man vom Stücke etwas gewiſſes zahlt. Dieſe geben Acht, wo ein Maulwurf die Erde aufwirft, dieſe fahrt treten ſie ein, und ſtecken ein kleines Stäbchen dahin. Wenn nun der Maulwurf ſeine verſtörte Arbeit ſieht, ſo kehrt er gleich wieder um, um ſie

zu erneuern, und hiebey bewegt sich das Stäbchen. Sobald sie dieses sehen, stechen die Fänger mit dem Spaten hinein, und werfen den Maulwurf heraus. Sieht man im Frühjahr recht große Maulwurfshaufen, so darf man sie nur 14 Tage ruhen lassen, und sodann ausgraben, so wird man ein ganzes Nest Junge darinnen finden. Die Maulwürfe haben außer diesen noch einige Raubvögel, das Wiesel, und eine Art rother Flöhe zu Feinden. Auch fliehen sie eine Gegend, wo Koriander angebaut ist. Ihr Balg giebt ein schönes sammtartiges Pelzwerk, aber lächerlich ist es, ihre Haare zur Bereitung der Filzhüte anzuempfehlen, wie diese wichtige Erfindung vor einigen Jahren in mehreren ökonomischen Journalen ausposaunt wurde. Auf Wiesen müssen die Maulwurfhaufen im Frühjahre entweder durch eine Wiesenschleppe, oder durch Spaten auseinander gerissen und geworfen werden.

Maurachen, Morcheln, Phallus esculentus, eine besondere Art eßbarer Schwämme, die man frisch und gedörrt gebraucht. Man findet sie auf fetten Wiesen, Feldern und Rainen, auch unter den Steinen. Sie sind grau, theils spitzig rund, und heißen **Spitzmaurachen**; theils rund und voll löchrichter Knorren, und diese nennt man **Ohren-** oder **Stockmaurachen**. Man findet sie nur im May, höchst selten in einem warmen Herbst.

Maus nennt man ein zahlreiches Geschlecht der nagenden Thiere, welche alle unten spitzige und scharfe Schneidezähne haben. **Die gemeine Maus**, Mus musculus, ist ein bekanntes, kleines niedliches, aber dem Hauswirthe sehr schädliches Thierchen. Es hat einen grauen, aschfarbenen, oft röthlichen oder falben Balg, runde Ohren, einen zugespitzten Kopf, schön schwarze, glänzende Augen, einen langen Bart, einen langen runden Schwanz, 5 Zehen an jedem Fuß, 16 Zähne, und vermehrt sich ungemein schnell. Nach dem Unterschied ihres Aufenthalts nennt man sie verschieden, als: Haus- Feld- Wald- und Wassermäuse. Man hat aber nach ihren Arten folgende Verschiedenheiten: **die gemeine Maus** s. oben; **die Spitzmaus**, Sorex aranens, s. d. W.; **die Ratte**, Mus Rattus; **die Feldmäuse**, Mus terrestris; **die Fahr- oder Rittmäuse**, Mus gregarius, und andere bey uns weniger bekannte Arten, als: **die Siebelmäuse**, Mus Lemnus ꝛc. und Prof. Kitaibel entdeckte neuerlich auch in Ungern **die Blindmaus**, Mus typhlus. Zu den Holz- und Waldmäusen gehören: **die eigentliche Holzmaus**, Mus sylvaticus; **die gemeine Haselmaus**, Mus Avellanarius; **die Ziesel- oder Bilchmaus**, Mus Citellus. Am schädlichsten sind dem Landmanne die Haus- und die Feldmaus, und man trachtet sie auf verschiedene Arten zu fangen und zu vertilgen. Gegen die Hausmäuse dienen am meisten die Katzen; dann vertilgt man sie durch Mäusegift, wobey jedoch große Vorsicht nöthig ist; eben so, wenn man für selbe Sachen aufstellt, die man mit Brechweinstein bestreut. Einige braten klein geschnittene Stücke Badschwamm in Butter, und stellen sie zur Lockung auf, daneben aber etwas Wasser in ein flaches Gefäß. Fressen nun die Mäuse davon, so schwillt der Schwamm in ihrem Magen auf, und sie sterben; Zweige von Traubenkirschen hin und wieder gelegt, vertreiben sie auch; viel fängt man auch in Mausfallen. Gegen Feldmäuse hat man noch weniger Mittel, und doch sind

sie oft eine Landplage. Einige rathen, daß man, um selbe theils zu vertilgen, theils auch nur zu vertreiben, Papierschnitte mit Schwefel getränkt anzünde, und in ihre Löcher stecke. Ihre Feinde, verschiedene Raubvögel und Raubthiere, mindern ihre Anzahl auch beträchtlich.

Mausfalle ein künstliches Behältniß, in dem man Mäuse fängt. Sie ist verschieden, und man fängt durch selben die Mäuse entweder todt oder lebendig. Man hat selbe ganz von Drath, da sie oben, wie durch einen Trichter hinein kriechen, aber wegen der unten enge zusammengehenden Stacheln nicht wieder zurück können. Oder man hat sie von zwey Brettern, davon das obere vermittelst eines Stellhobels in die Höhe gerichtet, und mit einem Steine beschwert wird, welches, wenn die Maus an den in der Falle angebundenen Speck anbeißt, nieder- und die Maus todtschlägt. Man hat Mäusefallen, wie sie die Tyroler herumzutragen pflegten, welche aber nicht sehr lange gebraucht werden können; denn verunreinigt sie eine einmal gefangene Maus, so wittert dieß eine zweyte, und geht nicht so leicht hinein. Auch hat man Klötzchen von Holz, welche vorne mit Löchern, in die man Mehl streut, nebst dräthernen, mit Zwirn gespannten runden Bügeln, versehen sind, die, wenn eine Maus in ein Loch kriecht und anbeißt, losschlagen und die Mäuse gefangen halten. Auch fängt man mehrere über Nacht in einem großen, rein und glatt gescheuerten kupfernen Kessel, welchen man unter den Rand eines Tisches oder irgend eines Geräthes stellt, auf welches die Mäuse kommen können. An den Rand des Tisches legt man mehrere ohngefähr einen Zoll breite Brettchen, so fast ins Gleichgewicht, daß die eine Hälfte über den Rand und genau über dem Kessel, die andere etwas größere Hälfte aber auf dem Tische ist. Auf das eine Ende, welches über dem Kessel hinragt, legt man nun ein Stückchen gebratenen Speck, oder was immer für eine Witterung. Wenn nun die Maus den Fraß abhohlen will, so verliert das Brettchen durch ihre Schwere das Gleichgewicht, und fällt mit der Maus zugleich in den Kessel, in welchen man gleich auch Wasser giessen kann, um sie gleich zu tödten. Lustiger aber ists zu sehen, wenn man in dem Kessel mehrere Mäuse fangt, welches gewöhnlich geschieht, und wenn man Morgens erst, denn aus dem Kessel können sie nicht so leicht entspringen, eine Katze zu den vielen Mäusen läßt.

Mausen heißt bey den Vögeln, die alten Federn fallen lassen, und neue dagegen ansetzen. Die Zeit, wenn dieses geschieht, heißt **die Mausezeit.** In dieser müssen die Vögel besonders gut abgewartet werden, weil dieß eine Art Krankheit ist. Die vorsichtigste Abwartung brauchen die zur Vogelbaitz abgerichteten Raubvögel.

Mausöhrchen, Nagelkraut, Mauerhabichtskraut, Hieracium Murorum, ein auf alten Mauern, in Wäldern wachsendes Kraut mit weissen breiten, wolligen Blättern, und gefüllten, goldgelben Blumen. **Das kleine Mausöhrchen,** Hieracium Pilosella, hat länglichte Blätter, und ebenfalls goldgelbe Blumen. In Gärten hat man **das hochstänglichte Mausöhrchen,** Hieracium aurantiacum. An den Wurzeln der meisten dieser Pflanzen findet man, wenn sie blühen, kleine Kügelchen, welches Insekten sind, die man zum Schönrothfärben, gleich der theuern Kochenille gebrauchen kann.

Mauth, Geleite nennt man jene Abgabe, welche Reisende von ihren Wägen und Pferden, oder anderen Thieren, an gewissen Stationen geben müssen. Von dieser Abgabe werden die Brücken und Strassen in gutem Zustande erhalten. In Ungern hat man wenig solche Stationen, weil das Recht, Mauth zu nehmen, ein Regale ist, welches nur Städten und manchen Edelleuten verliehen wurde. Daher sind die Wege allgemein schlecht, denn nur auf seinem Grunde und Boden ist der Mauthnehmende verbunden, die Strasse zu unterhalten. Weiterhin ist vielleicht erst auf der dritten oder sechsten Station eine Mauth; und dieser Zwischenraum ist oft erbärmlich schlecht zu befahren. Vielleicht geschieht dieses nur, weil so außerordentlich viele von jeder Mauthabgabe im Lande befreyt sind!?

Mauthfaß, ein Getreidemaaß in Bergstädten. S. Maaß.

Mayblümchen, Faltrian, Konvallien, Convallaria majalis, ein Blümchen, das in feuchten, grasschattenreichen Wäldern wächst. Es hat zwey länglichte, breite Blätter, zwischen welchen der Blumenstengel erscheint, an dem oben 6 bis 12 weiße, runde, den Perlen gleichende, angenehm riechende Glöckchen hängen. Man braucht es zur Arzney, jetzt aber bloß nur als ein Niesemittel, indem man die Blümchen trocknet und zu Pulver stößt. Man hat davon eine gefüllte und eine rothblühende Art; auch kann man sie im Winter als Treibepflanzen behandeln.

Mayer, Mayerin, s. Hofmeister.

Maykäfer, s. Käfer.

Mays, s. Türkischer Weitzen.

Maywurm, Meloe majalis, ein Käfer, der bey der Berührung einen ölichten Saft von sich giebt, und gegen die Hundswuth gebraucht wird.

Meerglöckchen, Meerweide, Soldanelle, Convolvulus Soldanella, eine Weide, welche man durch Samen vermehrt, und weil sie nur an der Erde kriechende Stengel hat, zu Einfassungen benutzen kann. Sie empfiehlt sich durch ihre purpurfarbigen Glocken, und wurde vormals auch als Arzneygewächs benutzt.

Meerkohl, s. Seekohl.

Meerlinsen, Wasserlinsen, Lemna trisulca, ein Wassergewächs, mit kleinen, dünnen, linsenförmigen Blättern, an deren Unterfläche eine einfache feine Wurzel herabhängt, die sich mit einem dickern, kegelförmigen Körperchen endigt. An dieses Blatt wachsen bald mehrere Blätter an, und das geht sehr geschwinde fort, bis mit denselben die ganze Oberfläche des Wassers bedeckt ist. Auch durch den unsichtbaren kleinen Samen wird diese Pflanze vermehrt. Sie sind eine angenehme Speise der Enten, Gänse und Schweine.

Meerrettig, Kren, Cochlearia Armoracia, ein Küchengewächs, dessen Wurzel benutzt wird. Diese ist weiß, lang und stark, hat einen herben, starken und beissenden Geschmack. Die Blätter sind über eine Handbreit und oft ellenlang, laufen oben spitzig zu, und sind am Rande zerkerbt. Zwischen diesen wachsen zwey bis drey Schuh hohe Stengel mit weissen Blumen, auf welche ein schwarzer runder Same in einer Schote folgt. Er wächst gerne in lockern, feuchten und schwarzem Grunde, und erhält in demselben auch einen süßen Geschmack, besonders wenn er eine schattige Lage hat. Er wird ent-

weder durch die Kronen der dicken Wurzeln, die man ein Zoll lang abschneidet, und den Winter durch aufbewahrt, oder durch ohne dieß zu nichts nutzenden Nebenwurzeln fortgepflanzt. Das Land dazu wird im Herbst oder im Frühjahr tief umgegraben, gedüngt, und dann die Setzlinge einander gegenüber gelegt. Nach Johannis pflegen einige die Pflanze in die Höhe zu heben, indem sie selbe bey den Blättern fassend, behutsam emporziehen; sie reinigen die Wurzeln hiebey von den Nebenfasern, und drucken sie behutsam wieder in die Erde. Dieß nemliche kann man im September noch einmal wiederhohlen. Zu Ende Oktobers hebt man endlich von den Wurzeln so viel aus, als man im Winter zu verbrauchen gedenkt, und läßt das übrige in der Erde, welches, da der Meerrettig eine perennirende Pflanze ist, nicht verdirbt. Im Frühling hebt man wieder so viel aus, als man für den Sommer bedarf, und läßt das übrige fortwachsen; sollte die Pflanzung aber abgenommen haben, so vermehrt man sie wie vorher durch die abgeschnittenen Kronen. Den zum Wintergebrauch ausgehobenen Meerrettig schlägt man im Keller bloß in trockenen Sand ein. Man gebraucht den Meerrettig gerieben, entweder bloß mit Eßig, oder auch verschiedenartig mit Rahm, Mandeln und Zucker zubereitet.

Meerschwamm, Badeschwamm, Spongia officinalis, ein löchrichtes Gewächs, welches man im Meere findet. Man findet es in verschiedenen Gestalten, und dichtern und feinern Geweben. Man braucht ihn zur Arzney und in der Wundarzneykunst. Nach neuern Entdeckungen wird der Schwamm zu den Thierpflanzen gerechnet.

Meerschweinchen, Meerfadel, Meerferkel, Sus porcellus, ein kleines, dem Schweine ähnliches Thier, welches wie das Kaninchen gepflegt wird, und welches ein eben so geschmackvolles Fleisch, wie dasselbe hat, auch eben so fruchtbar ist. Man findet sie meist scheckicht, und sie können die Kälte nicht vertragen. Sie haben im Sommer mehrmal Junge, und zwar zwey bis vier auf einmal.

Meerwinde, s. Meerglöckchen.

Meerzwiebel, Scilla maritima, ein Zwiebelgewächs, dessen Zwiebel zur Arzney gebraucht wird. Man findet es hin und wieder in Glashäusern.

Meet, Meth ist ein aus Honig und irgend einer Flüßigkeit bereitetes Getränk, daher hat man Wasser- Wein- Bier- Most- und Essigmeth; auch bekommt er von den Zusätzen einen eigenen Namen, z. B. Rosen- oder Himbeermeth, und nach der Gattung des Honigs nennt man ihn weißen oder braunen Meth. Bey der Bereitung des Meths wird der Honig mit der hinzugesetzten Flüßigkeit so lange eingesotten, bis er ein Ey trägt, und hiebey immer fleißig abgeschäumt. Wenn das Ganze dann etwas abgekühlt ist, füllt man es in Gefässe, und giebt entweder Bierhefen, oder Sauerteig, oder Senf mit etwas Gewürz hinzu, und erhöht seine Farbe mit Safran. Zu dem gemeinen Meth nimmt man auf eine Maaß Honig 8 bis 12 Halbe Wasser, läßt dieses langsam sieden, und schäumt es immer ab, bis kein Schaum mehr aufgeworfen wird. Will man ihn lange aufbewahren, so läßt man ihn so lange sieden, bis er klebrig wird; dann gießt man wieder so viel Wasser hinzu, wie das Erstemal, und kocht und schäumt es, wie vorher ab. Dann gießt man alles in ein reines Faß, bewirkt mit etwas Hefen die Gährung, und ist diese genug weit gediehen, so

setzt man etwas Weingeist hinzu, wodurch der Meth helle, geistig und dauerhaft wird; den Wohlgeschack giebt ihm ein hineingehängtes Säckchen mit Zimmt und Nelken. Einige vergraben das Methfaß in der Erde, wodurch er einen Weingeschmack annehmen soll. Man verfeinert den Meth durch den Zusatz von verschiedenen gewürzhaften Dingen. Einige lieben den Zusatz der Hollunderblüthen mit Nelken, Pfeffer, Ingwer und Zimmet; andere lieben den **Rosenmeth**, welcher mit etwas Rosenblätter gekocht wurde, und dem man ebenfalls Gewürze zusetzt. **Himbeerenmeth** wird bereitet, wenn man Himbeeren in einem hölzernen Mörser zerstößt, Brunnenwasser darüber gießt, und sie so stehen läßt, bis das Wasser allen Geschmack und alle Kraft aus den Himbeeren gesogen hat. Nun seihet man das Wasser durch ein leinenes Tuch, und giebt einen Theil Honig dazu. Dieses Gemenge gießt man in ein reines Fäßchen, und thut einige Schnitte gerösteten und mit Hefen bestrichenen Semmelbrodes hinein, um die Gährung zu bewirken. Nach erfolgter Gährung nimmt man das Brod heraus, und wenn dieselbe nicht gut erfolgt, so giebt man frische Brodschnitte hinein, und man erreicht diese Absicht um so sicherer, wenn man das Fäßchen an einen warmen Ort stellt. Der Meth darf nie im Kessel abgekühlt werden, sonst nimmt er leicht einen unangenehmen und herben Geschmack an, eben so darf man ihn nie ganz warm auf die Fässer füllen; in beyden Fällen muß man ihn daher in einer Bottich auskühlen lassen.

Mehl nennt man das auf der Mühle, zwischen den Mühlsteinen zerriebene Getreide, welches, wenn es durch den Beukel von den Kleyen abgesondert wurde, **eigentlich Mehl**, wenn es aber noch mit den Kleyen vermischt ist, **Schrot** genennt wird. Gewöhnlich wird das Mehl vom Korn und Weitzen, auch oft von Gerste, und bisweilen nur von andern Getreidearten gemacht. Zur Bereitung eines guten, ächten Mehles ist vor allen ein gesunder, reifer und gereinigter Kern nöthig, aber auch die Stellung der Mühle muß hiebey nach der Regel richtig seyn. Aus dem Korn läßt man in großen Haushaltungen dreyerley Mehl machen, nemlich weißes, mittleres und schwarzes. Den Weitzen muß man vor dem Mahlen waschen, die dabey oben auf schwimmenden Körner wegnehmen, ihn dann auf Tücher aufbreiten, und an der Sonne trocknen. Dann kann man aus denselben viererley Sorten Mehl erhalten, nemlich **Kraftmehl** zu ganz feinem Gebackenen, dieses nennt man auch **Mundmehl**; dann **weißes oder Semmelmehl** zu Kuchen und Mehlspeisen; **mittleres** zu Klößen, und **schwarzes**, welches man zu Brod unter das **Kornmehl** mischen kann. **Gerstenmehl** nimmt man manchmal auch unter das **Brodmehl** für das Gesinde. Das Mehl, welches sich in den Mühlen verstaubt, und sich hin und wieder anhängt, heißt das **Staubmehl**, und das, welches sich zwischen den Steinen anhängt, das Steinmehl; beyde behält der Müller. Wenn das Mehl aus der Mühle kommt, wird jede Sorte besonders aufgehoben, und oft umgerührt, damit es nicht michtelnd oder dumpfig werde, welches im Sommer besonders leicht geschieht. Die Mehlkästen müssen in der Speisekammer immer an einem luftigen und trockenen Orte stehen.

Mehlbaum, s. Weißdorn.

Mehlbeerbaum, s. Arlesbeerbaum.

Mehlthau ist eine Krankheit des Getreides, wobey sich eine schleimichte Flüssigkeit an den Aehren und Blättern zeiget, welches besonders in feuchten Jahren, und am Getreide, das auf feuchtem Boden steht, geschieht, und wobey die Blätter zusammenschrumpfen. Auf so kranke Pflanzen setzen sich dann die Insekten in Menge, und daher glaubte man, daß diese aus dem Mehlthau entstünden, oder daß selbe aus der Luft herabfallen. Das mit dem Mehlthau angesteckte Gras gedeiht dem Viehe nicht.

Mehlwurm, Tenebrio molitor, ein Wurm, der im Mehle entsteht, besonders wenn dieses alt ist, und den man für die Nachtigallen zur Speise sammelt.

Meile nennt man ein gewisses Längenmaaß, um damit die Entfernung der Orte und Länder von einander zu bestimmen. Sie sind nach den Ländern verschieden, bald größer, bald kleiner. Eine östreichische Meile hat 4000 Kurrentklafter oder 12000 Schritte; eine ungrische ist größer, aber eigentlich unbestimmt.

Meiler, Kohlenmeiler, s. Kohle.

Meise, Maise, Parus, ein kleiner Vogel, der sich in Gärten und Wäldern aufhält, in hohlen Bäumen heckt, und verschiedene Arten hat. 1) **Die Kohlmeise, Spiegelmeise**, Parus major, ist die schönste, hat einen schwarzen Kopf und Schnabel, vom Genicke an ist sie grünlich blau bis zum Schwanz, und dieser ist am Ende dunkler und schwärzlicht. 2) **Die Blaumeise**, Parus coeruleus, ist am Kopf blau, sonst hat sie meist Farben wie die Kohlmeise, nur überall mehr blaulicht. Sie ist kleiner als ein Zeißchen. 3) **Die Wald- oder Holzmeise**, Parus pater, mit einem schwarzen Kopf und weissen Backen, und einem dunkelgrauen Rücken und Flügeln. Sie ist fast noch kleiner als die Blaumeise. 4) **Die Hanf- oder Rohrmeise**, Parus palustris, ähnlich der Holzmeise, aber noch kleiner. 5) **Die Schopf- oder Haubenmeise**, Parus cristatus, mit einem kleinen spitzigen Schopf von blau und weißgesprengten Federn. 6) **Die Schnee-Bergmeise**, Parus caudatus, ist die kleinste unter allen, hat aber den längsten Schwanz. Ihr Kopf ist ganz weiß, und sie legt auf einmal dreyzehn und mehr erbsengroße Eyer. Die Meisen sind überhaupt sehr fruchtbar, denn manche legen 15—19 Eyer, und sie nähren sich von Würmern, Raupen und fliegenden Insekten. Auch lieben sie die Nüsse und den Hanf. Man fängt sie mit Leimspindeln, Netzen und in Meisenhäuschen.

Meisterwurzel, Kaiserwurzel, Imperatoria Ostruthium, ein Arzneygewächs, das hin und wieder auf den Gebirgen wild wächst, und dessen Wurzel gebraucht wird.

Melde, Melte, Molde, Meltenkraut, Atriplex, ein Kraut mit mehreren Arten, **die zahme, oder Gartenmelde**, Atriplex hortensis, ist weiß und roth, und wird als Zugemüse, wie Spinat zubereitet, gebraucht. Man vermehrt sie aus dem Samen, dann aber säet sich selbe jährlich selbst aus, wenn man einen oder einige Stöcke in Samen schießen läßt. **Die Staudenmelde, Meerportulak**, Atriplex Halimus, läßt sich zu einer Hecke ziehen, und hat silberfarbige Blätter, die fast den ganzen Winter an der Pflanze hängen bleiben. Sie ist aber zärtlich und geht leicht aus. **Die wilden Melden**, Chenopodium, sind sehr verschieden. Die stinkende Melde,

das **Schamkraut**, Chenopodium Vulvaria, wächst an den Wegen und an Mauern. Die ganze Pflanze stinkt sehr, und wurde vormals in Apothecken gebraucht. **Die Miſtmelde**, oder **der Gänſefuß**, Chenopodium rubrum, wächst an Zäunen; **die grüne oder gemeine Melde**, Chenopodium viride, wächst überall in Gärten; eben so die **Schweinsmelde**, Chenopodium hybridum, und **die weiſſe Melde**, Chenopodium album.

Meliloten ſ. Steinklee.

Melioriren heist verbeſſern, und wird im landwirthſaftlichen Sinne von Gütern gebraucht, deren Grundſtücke, Viehſtand ꝛc. verbeſſert und dadurch die Einkünfte vermehrt werden. Wenn eine Arenda auf Melioration geſetzt iſt, ſo müſſen dem Arendator bey ſeinem Abgang die Meliorationskoſten von allen Verbeſſerungen, die er erweißlich machen kann, erſetzt werden.

Meliſſe, Honigmeliſſe, Bienen- und Zitronenkraut, Melissa officinalis, ein Arzneygewächs mit dunkelgrünen, krauſen, breiten Blättern, weiſſen Blumen und einem kleinen länglichtrunden Samen. Das ganze Kraut hat einen ſehr angenehmen Geruch und man nennt es auch **die Wintermeliſſe**, weil es perennirt. Man kann es in Gärten zu Einfaſſungen gebrauchen, wo demſelben die Bienen beſonders gerne nachgehen und man vermehrt es durch Zertheilung der Wurzeln. **Zur Sommermeliſſe** rechnet man: **die türkiſche oder moldauiſche Meliſſe**, Dracocephalum Moldavicum mit länglichten Blättern. Sie übertrift an Geruch die vorige Art. **Die Meliſſe von Molukka**, Melittis melissophyllum iſt ein niedriges, wohlriechendes Staudengewächs mit großen, breiten, herzförmigen Blättern, und weiſſen, rothgefleckten, rachenförmigen Blumen.

Meliszucker ſ. Zucker.

Melken heißt die Milch aus den Eutern des Melkviehes ziehen. Die Kühe werden im Sommerhalbenjahre gewöhnlich dreymal, früh, Mittags und Abends, im Winterhalbenjahre aber nur zweymal, früh und Abends gemolken. Bey einer ordentlichen Stallfütterung könnte man ſelbe jedoch immer täglich dreymal melken, denn je mehr das Vieh gemolken wird, deſto mehr ziehen ſich die Nahrungstheile in die, die Milch abſondernden Gefäße, wo ſelbe im Gegentheil mehr auf das Fleiſch und Fett wirken. Bey dem Melken ſollte die Hausfrau öfters zugegen ſeyn und Achtung geben, ob die Mägde die Kühe gehörig ausmelken, denn ſonſt verſeigen ſie und die Milchnutzung nimmt ab. Die Schafe werden an manchen Orten nach dem Abſetzen der Lämmer, bis Bartholomäi täglich dreymal, von da bis Michaelis zweymal gemolken. Die Ziegen werden eben ſo, wie die Kühe dreymal gemolken. Die Büffelkühe werden wie die gemeinen Kühe bey dem Melken behandelt und die Eſelinnen melkt man meiſt nur im Frühjahr, wenn jemand ihre Milch als Arzney gebrauchen will.

Melone, Cucumis Melo, eine Sommerfrucht, von der man mehrere Arten und unzählige Abarten hat, ſo, daß es faſt unmöglich zu beſtimmen iſt, welche eine beſtändige Art oder nur eine Spielart iſt. Ein verdienſtvolles Unternehmen wäre es daher immer, wenn jemand die Unterſcheidungszeichen der Arten bey den Melonen, in einer beſondern Monographie derſelben, aufzählen und beſtimmen möchte. Die Melonen haben lange auf der Erde kriechende Stengel, die

sich mit Ranken hin und wieder anhängen. Die Blätter gleichen Gurken- oder den Weinblättern, nur sind sie hin und wieder behaart und haben mehrere Einschnitte. Sie haben männliche und weibliche Blumen besonders, aber abgesondert auf einem Stengel. Diese sind glockenförmig, fünffach eingeschnitten und gelb. Die männlichen erscheinen ausserordentlich zahlreich, fallen aber nach und nach ab; die weiblichen hingegen haben gleich ein haariges Köpfchen hinter sich, aus welchem sich nach und nach die Melone bildet. Die Melonen sind nach ihrer Gestalt, Größe, innerer und äußerer Farbe und Beschaffenheit sehr verschieden. Einige sind rund, die meisten aber länglichtrund, theils grün, theils gelb, grau, aschfarben, glatt oder kraus, mit Warzen besetzt oder mit einem Netze umzogen, mit oder ohne Rippen. Das unter der äußern Schale befindliche Fleisch ist entweder weiß oder gelb, orangefarb oder röthlich, und dabey zart, mürbe, etwas derb oder schmelzend saftig. Neben diesem ist noch eine schwammichte Substanz nach innen, an der die Samen reihenförmig hängen, und bey manchen sitzen diese sehr fest, bey andern sind sie nur lose angereiht. Bey einigen Melonen ist viel, bey einigen weniger von dieser Substanz und diese sind vorzüglicher; auch ist dieselbe trocken oder mehr mit Saft umgeben, und von den trockenern Arten sammeln die Gärtner um so lieber den edlen Samen, besonders wenn die Substanz, welche den Samen hält, einige Stunden nach dem Aufschneiden und Herausnehmen derselben gar keine Feuchtigkeit von sich giebt. Der Same selbst ist entweder weiß, oder silberfarb, aschenfarb, gelb und gelblicht; einiger ist groß, ein anderer klein und noch ein anderer mittelmäßig; bey einigen ist er länglicht und platt, bey einigen mehr oder weniger gespitzt, bey andern aber kegelförmig abgestutzt. Die Größe der Melonen bestimmt ihre Verschiedenheit sehr wenig, und überhaupt trägt zu dieser viel, eine gute Abwartung und eine gute Witterung bey. Man hat Melonen, die kaum etwas größer sind, als eine Faust; von dieser Größe ist aber die Abstuffung bis zur Schwere von 15 und 18 Pfunden ausserordentlich verschieden. Die Größe hat jedoch auf die Güte der Frucht wenig Einfluß, denn die größten Melonen sind meist wässerig, wenig süß und viel weniger gewürzhaft, sie werden daher auch nicht als Leckerbissen betrachtet und werden meistens dem Vieh zu Theil. Die verschiedenen Arten der Melonen haben auch verschiedene Namen erhalten. Einige benennen sie nach ihrem Vaterlande und da hat man: Römische, Florentische, Neapolitanische, Romanische, Naiaische, Ungrische, Französische, Spanische, Marokkanische, Türkische und andere Melonen. Die in nördlichen Ländern wachsenden, welche man Marechés nennt, sind wässerigt und von einem faden Geschmack. In Spanien, Italien und Ungern sind sie schön und vortreflich; in England, Holland, dem nördlichen Frankreich und dem größten Theile von Deutschland erreichen sie selten ihre völlige Reife, und haben daher selten einen auszeichnenden Geschmack. Auf den meisten Inseln des mittelländischen Meeres sind die Melonen vortreflich, besonders auf Zante, Milo und Maltha. Die Neapolitanischen werden sehr geschätzt, aber die Italiener ziehen denselben die türkischen vor, ob gleich die Lombardischen von mehreren mehr gerühmt werden. In Asien sollen die allerbesten Melonen wachsen, und man glaubt die Bucharey sey das Mutterland

aller Melonenarten; gewiß ist es, daß die Melonen daselbst, und in den angrenzenden Ländern, als mehreren persischen Provinzen, ausserordentlich gut sind, und daß das glückliche Klima daselbst, mehr zu ihrer Veredlung als zu ihrer Ausartung beytrage. Man soll in der Bucharey mit den Melonen bis nach Hindostan Handel treiben, und Arten haben, die sich den ganzen Winter aufbewahren lassen, und nach kältern Gegenden sucht man besonders den Samen aus diesem Lande zu erhalten. Unter den Arten Melonen, welche unsre Gärtner als sehr vorzüglich schätzen und pflegen, sind: 1) **die Kantaluppe**, Cantaloupe, eine Art, welche den Namen von einem Orte im vormaligen Kirchenstaate bekam, wohin man sie aus Armenien gebracht haben soll. Sie ist meistens dicht mit Warzen besetzt, rauh, gestreift und manchmal haaricht. Das Fleisch derselben ist weiß, grün, gelb oder orangefarb, und diese letzte Abart soll die vorzüglichste seyn. Die Kantalupen übertreffen überhaupt alle übrigen Melonen bey uns, an schönen schmelzenden Fleisch, süßen Geschmack und höchst angenehmen Geruch. Man hat kleine frühzeitige; große, späte, mit einem großen Nabel an der Blumennarbe, und an beyden Enden etwas platt gedrückt; lange, die zehen Rippen haben; große, runde, die bis zehn Pfund schwer werden; und mittelmäßige, die man auch türkische nennt, diese haben nur hin- und wieder Warzen und sind meist an der Schale weiß. Unter diesen unterscheiden die Gärtner noch besonders: a) **die schwarze Kantaluppe**, welche die Italiener, **die Melone der Heiligen** nennen; sie hat eine dunkelschwarzgrüne, dicke Schale, ist von außen sehr ungestaltet, dicht mit Warzen besetzt, aber von Geschmack auch die vorzüglichste. b) **die Orangekantaluppe**, diese ist mehr länglicht, hat nicht so viele Warzen, gelbes Fleisch und eine gelbe Schale. c) **die grüne Kantaluppe** hat eine mit wenig Warzen besetzte Schale und ein dunkelgelbes Fleisch. d) **die weiße Kantaluppe**, ist groß, etwas gerippt, platt, warzig, mit einer grünlichten Schale und einem weißen Fleische. 2), **die Netzmelonen**, welche man auch **die Beschriebenen** nennt. Sie sind von gleichsam aussen, mit einem bald dichtern, bald leckerern Netz, welches aus dünnen oder dickern Fäden besteht, umgeben, und nach der Verschiedenheit desselben beurtheilt man die Güte und Schönheit derselben. Auch von diesen hat man verschiedene Spielarten. Eine vorzügliche ist jene, die von Lord Galloway den Namen erhielt, welcher den Samen von seinen indischen Reisen nach London brachte. **Die Gallowaymelone** ist rund, mittelmäßig groß, hat eine Anfangs grüne, dann eine schwarze Schale, die ganz mit einem weißen Netze umgeben ist. Das Fleisch ist grün und saftig. Auf der Blumennarbe desselben sieht man Anfangs fünf Sternchen, die sich nach und nach indem sie verschwinden, in eine Krone verwandeln. Sie hat alle Eigenschaften einer guten Melone, wenn man sie durch zu viele Pflege nicht verzärtelt. Man erhält den Samen selten und er artet auch leicht aus. 3) **Die Gerippten oder die Reifmelonen.** Die meisten haben zehn Rippen oder Einschnitte, und sie sind auch sehr verschieden. Unter diesen ist **die Uriancmelone**, länglicht mit zehn grünen Einschnitten, einer glatten, nur gegen die Spitze zu gestreiften Schale, mittelmäßig groß; mit einem derben, goldgelben Fleisch, einem sehr süßen Geschmack, und einem höchst angenehmen Geruch.

4) **Die glatten Melonen**, die man auch von verschiedener Farbe und Größe hat, und unter denen man **die weiße Melone** vorzüglich schätzt. Ausser diesen Arten sind mehrere, welche bald zu den gerippten, bald zu den Netz- bald zu den warzigen- oder zu den glatten Melonen gerechnet werden können. Unter diesen nennen wir nur folgende: **die Muskatellmelonen**, welche man in Frankreich die kleinen Sucrins nennt, haben einen lieblichen Geruch und Geschmack, sind klein, rund, und gleichen den **Pomeranzenmelonen**, deren Schale gegen die Spitze zu einige aschfarbene Streife hat. Sie hat die Größe einer Pomeranze, ein orangefarbenes Fleisch, den süßesten Geschmack und den durchdringendsten, angenehmsten Geruch. **Die Frühmelone**, welche man auch **die Zarte** nennt, ist nicht groß, meist an beyden Enden flach gedrückt und mit kleinen Warzen hin- und wieder besäet. Sie hat ein weißes, oder goldgelbes oder grünes Fleisch, das freilich nicht sehr dick ist, diesen Fehler aber durch Süßigkeit, angenehmen Geruch und lieblichen Geschmack ersetzt. **Die Dormermelone** mit einem goldgelben Fleische; sie ist nicht groß, hat aber die größte Fruchtbarkeit. **Die Herbst- oder die Domamelone**, ist rund, mittelmäßig groß, hat eine grüngelbe Schale, ein süßes weißes Fleisch und die größten Samenkerne. Sie hat aber weder ein schönes Ansehen, noch einen angenehmen Geschmack. **Die Tumleckmelone**, von den Türken bloß **Tumleck** genennt, ist eine vorzügliche Art, die sich den Winter über aufbewahren läßt. Sie ist länglicht, hat eine glatte, Anfangs röthlichte, dann aber eine gelbe Schale, einen breiten, großen und abgestumpften Samen, welcher mit der schwammichten Substanz fest zusammenhängt, und ein derbes, weißes Feisch. Man baut diese Art im Anfang des Maimonats, und schneidet die Frucht zu Ende Septembers samt den Stengeln ab. Man trocknet sie einige Tage bloß im Freyen, hüllt sie jede besonders in ein leinenes Tuch, nnd überschüttet sie in einem Keller mit trockenen Sand. So bewahren selbe die Griechen und Raitzen den ganzen Winter durch, auf und essen selbe erst im Frühjahr, wo sie einen angenehmen Geruch verbreiten, und wo ihr hartes Fleisch, weich zu werden, anfängt. Einige bewahren sie, bloß in einem Stück Netz aufgehängt, an einem temperirten Ort auf; andere legen sie einzeln in Haber und essen sie erst dann, wenn die äußere Schale weich wird, und wenn sie angenehm zu riechen anfangen. **Die französische Melone**, Melon d' Avignon oder St. Nicolas ist sehr beliebt, sie hat ein rothes, zuckersüßes, saftiges und weinartiges Fleisch. Eine besondere Art ist die **Schlangenmelone**, man hat sie meist in Zypern und Aleppo. Ich sah eine zu Bösing im Preßburger Komitat, die fast drey Fuß lang war. Sie bog sich wie ein Posthorn in anderthalb Zirkel, und war einen halben Schuh vom äußersten Ende fast noch einmal so dick, als der übrige Theil, der doch immer 6 bis 7 Zoll im Durchmesser hatte. Die anderen waren fast eine Elle und drunter lang; sie hatten einen ziemlich guten Geschmack, arteten aber im folgenden Jahre aus, denn keine wurde mehr nur eine Elle lang. **Die *Trigo longo*** ist auch eine seltne vortrefliche Sorte aus Spanien. Sie ist mehr als mittlerer Größe, eyrund, gegen den Stiel zugespitzt; hat eine dünne, weißlicht grüne, mit einem feinen Filze überzogene Schale, ohne Rippen oder Knoten, und weißes

saftiges

saftiges Fleisch, mit einem köstlichen erhabenen Geschmack. Die Samenkerne sind weißgelb und breit; sie reift Anfang Septembers und ist sehr fruchtbar. Von den ausländischen Arten sind viele merkwürdig. Unter 15 Arten persischer Melonen, die **Gmelin** in der Provinz Gilan fand, zeichnet sich, die **Adschiselami**, mit einer hellgrünen Frucht, die länglicht und mit einem weißlichten Netz überzogen ist, mit rothem Fleisch, einem balsamischen Geruch und vortreflichen Geschmack, aus; eine andre Art **Kalagork** ist rund, hat tiefe Furchen, rothes Fleisch und einen vortreflichen Geschmack. In Persien hat man eine Art, **Kischmisch** genannt, die ohne Kerne ist und frisch und gedörrt vortreflich schmeckt. In Egypten fand **Mailleb** eine kugelrunde Art, mit grünen Fleisch und guten Geschmack; bey Yezd in Persien fand **Tavernier** eine Melone mit einem festen Fleische, wie eine Renette hat; und in China hat man ein sehr kleine Art Melonen, die man mit der Schale, gleich einem Apfel, essen kann. Eine eigene Art der Melonen ist: **die kleine Orangen-Melone**, Cucumis Dudaim, die in Persien **Schemame** heißt, und die einen höchst angenehmen Geruch hat. Sie ist mit feinen, weißen Härchen besetzt, rund und gelb, wie eine Pomeranze, mit einem süßen aber faden Geschmack. Man trägt sie dort beständig in Händen, um daran zu riechen, und zu eben dem Zwecke hat man sie in Deutschland, England und Italien in Treibhäusern. Eine andre eigene Art ist: **die Chate**, Cucumis Chate, mit einer anfangs rauhen, dann aber glatten Frucht. Man baut diese Art besonders in Egypten; das Fleisch ist nicht sehr wässericht, noch sehr süß, löscht aber den Durst, auf eine angenehme Art. Dieses Gewächs beschreibt Gmelin unter dem Namen: **sibirische Gurken**; und nach **Amman** hat man zwey Arten davon; eine, die anderthalb Fuß lang ist, unreif genossen werden kann, aber bey der Reife keiner Melone im Geschmack etwas nachgiebt, und an Festigkeit des Fleisches zwischen einer Renette und einer Melone steht; die andere ist nur einen Fuß lang, und gleicht fast in Allem, der vorigen. Oft arten die Melonen aus, wie dieses schon oben gesagt worden; aber die Ursache hievon ist nicht diese, daß man die Melonen mehrere Jahre hintereinander in dem nemlichen Boden anbaut; vielmehr scheint die Ursache in dem zu liegen, daß man die Samen nicht sorgfältig genug auswählt und aufbewahrt. Freylich ist der Samenwechsel bey den Melonen vorzüglich anzuempfehlen; da man aber diesen selten erhält, oder da man von Samenhändlern oft genug betrogen wird, so ist es nothwendig, daß wir bey der Auswahl des Samens höchst vorsichtig seyen. Vor allen muß man daher wissen, welcher Same gut oder schlecht sey; und in dieser Rücksicht finden wir gleich einen großen Unterschied bey den Samen, wenn eine Melone in zwey Theile geschnitten wird, denn man sieht, daß er von dem Blattstiel bis zur Spitze verschiedenartig zu- oder abnimmt. Würde man daher diese Samen alle ohne Unterschied aussäen, so würde man gewiß Früchte, verschieden an Gestalt und Größe, erhalten; denn die Samen, welche am nächsten zum Stengel liegen, würden lange Früchte; jene aus der Mitte, große und runde Früchte, und die aus der Nähe der Blumennarbe würden platte und große Melonen erzeugen. Dieses lehrt die Erfahrung jährlich, denn säet man die Samen einer Melone, so erhält man gewöhnlich

fünferley Früchte, und aus diesen wählt ein erfahrner Gärtner immer nur jene zu Samenmelonen, welche der Stammmutter an Form und Größe am meisten gleichen. Die Melonen arten nach *Szabó*, um so leichter aus, wenn die Samen auf einem feuchten Orte aufbewahrt wurden; denn an trockenen Orten dauern sie viele Jahre hindurch. Eben so, wenn ihnen der Frost schadete, weil sie jeden Grad der Hitze, aber keinen der Kälte ausdauern können, und aus dieser Ursach sollten, die zum Samen bestimmten Pflanzen, gegen Abend und die Nacht durch immer, auf was immer für eine Art bedeckt werden. Schlechten Samen erhält man ferner, wenn beym Verpflanzen die Nebenwurzeln zu viel beschnitten oder zerrissen werden, denn diese nähren die Pflanze am meisten; wenn die Pflanzen zu enge bey einander gesetzt sind, weil sie einander die Nahrung rauben; wenn die Erde zur Erzeugung der Melonen nicht geschickt ist, oder wenn man sie mehrere Jahre hintereinander auf dem nemlichen Orte pflanzt; wenn man das Herz der Pflanze zu spät aufschneidet, weil hiedurch die Früchte um so später reif werden; ist der Sommer feucht und sind die Nächte kalt, so erhält man unschmackhafte und wässerichte Früchte. Gute Melonensamen aus einem wärmeren Klima erzeugen eben so gute Melonen, wenn man ihren Pflanzen schickliche Orte anweiset, aber die zweyte Generation artet gemeiniglich aus, wenn man den Samen nicht wieder erneuert. Ein und zweyjährige Samen sind zur Fortpflanzung noch nicht geschickt genug, denn sie setzen mehr unnütze Zweige und Blätter, als gute Früchte an. Man nimmt daher lieber fünf- sechs- und siebenjährige Melonenkerne zum Anbau, und hat man solche nicht, so rathet ein Gartenfreund, jüngeren Samen einige Wochen durch, in einer Papierkapsel in der Westentasche zu tragen, wo er durch die natürliche Wärme des Körpers zu einer gewissen Reife gebracht wird. Vorsichtige Gärtner wählen daher von einer schönen Melone bloß jene Kerne zum Samen, die sie von der reifsten Seite derselben, das ist, von jener nehmen können, welche immer der Sonne ausgesetzt war; denn jene, die man von dem Bauche oder dem Boden desselben, mit dem die Melone auf der Erde auflag, sammeln kann, haben nicht nur eine andere Farbe, sondern sie bringen auch unächte Früchte hervor. Um aber ganz gewiß zu seyn, daß wir die von uns geschätzte Art auch wieder im folgenden Jahre erhalten, ist alles dieses nicht genug; denn war in der Nähe derselben eine andre Melonenart, so wird es höchst wahrscheinlich, daß eine Art durch die andre befruchtet wurde, und dann erhalten wir auf alle Fälle eine Bastardart. Wenn man daher eine vorzügliche Art von Melonen hat, so baue man sie nicht mit anderen Arten unter einander, sondern wähle für selbe einen von den andern entfernten Standort. Noch besser ists, wenn man so, wie die weibliche Blume zu blühen anfängt, selbe mit einer Glasglocke vorsichtig bedeckt, damit die Insekten den Blumenstaub anderer Arten nicht auf selbe bringen können. Am besten aber ists, wenn man die weibliche Blume noch vor dem Aufblühen mit der Glasglocke bedeckt, und wenn selbe zu blühen anfängt, selbst künstlich mit den Männchen von der nemlichen Pflanze befruchtet. Nur so ist man gewiß, daß die Pflanze nicht ausartet, und die Befruchtung der Melonen auf eine künstliche Weise geht um so leichter von statten, da die Geschlechtstheile der

männlichen und weiblichen Blume groß genug sind, um leicht mit denselben umgehen zu können. Man bewahrt den Samen durch mehrere Jahre immer an einem trockenen und luftigen Ort auf, und schützt ihn gegen Nässe, Insekten und Mäuse. Wenn man ihn mit Tabakssamen aufbewahrt, oder mit Tabackpulver bestreuet, so sichert man ihn hiedurch gegen Insecken. Eine Hauptregel bey dem Anbau der Melonen ist: denselben einen, so viel es möglich ist, sonnenreichen Standort zu geben, denn im Schatten gedeiht die Melone nicht. Eine andre Regel ist: daß man den Standort der Melonen, wenigstens alle 2 Jahre wechsle, weil sie den Boden sehr auszusaugen scheinen, und weil sie dann am nemlichen Orte, vielleicht nicht Nahrung genug finden. Ein lehmichter, schwerer und fester Boden taugt für die Melonen nicht, denn bey der Regenszeit nimmt er zu viel Wasser in sich, welches nur langsam ausdünstet, und bey Sonnenschein und anhaltender Hitze bekommt er Risse, wodurch selbst die Wurzeln der Pflanzen zerrissen und diese so vernichtet werden können. Der Boden auf dem die Melonen freudig wachsen, darf weder zu feucht, noch zu trocken seyn, ein schwarzer Sandboden ist ihnen besonders angemessen, wenn er nur manchmal begossen werden kann; am allerbesten aber gedeihen sie in einem solchen, aber neu aufgerissenen Boden, daher man sie in Gärten auch sehr oft in ausgestochene Rasenstücke anpflanzt. Hat man keinen guten, für die Melonen angemessenen Boden, so kann man denselben auch durch Dünger verbessern, nur nehme man hiezu keinen frischen, sondern lieber einen dreyjährigen Mist. Der Boden wird im Anfange des Herbsts umgegraben und gedüngt, und nach zwey Monaten wird das Umgraben wiederhohlt, und so ruht er bis zur Säezeit. Man säet die Melonen entweder ins Mistbeet, in welchen sie entweder getrieben oder später in andere Mistbeete versetzt werden; oder man säet sie ins Freye. Wie die Mistbeete angelegt werden sollen, s. Mistbeet. Je früher man Melonen verlangt, je eher muß das Mistbeet zugerichtet werden; diese verlangen aber, der öfters anhaltenden Kälte wegen, eine lange Aufsicht und Wartung, weil bey der kleinsten Nachläßigkeit oft die ganze Arbeit zu Grunde gehet. Besser handelt man daher, wenn man nichts übertreibt, und wenn man die Beete nicht zu zeitig zurichtet, denn ohnedieß haben die Melonen aus frühen Treibebeeten selten einen vorzüglichen Geschmack und Geruch, ob ihr Aeusseres gleich schön und anlockend ist. Wird das Mistbeet im Februar zugerichtet, so muß man in dasselbe frischen Pferdemist auf drey Fuß hoch einbringen, damit er lange warm erhalte; auf diesen bringt man noch einen Fuß hoch gute, klare Erde, und richtet es so ein, daß zwischen der Erde und den Fenstern noch ein Fuß hoch Raum sey, damit die künftigen Pflanzen Raum und Luft genug haben. So wie die Erde auf den Mist gebracht worden ist, so werden die Fenster darauf gelegt und erst nach Verlauf von einigen Tagen, wenn die stärkste Hitze und der Dampf, der Anfangs im Mistbeete entsteht, größtentheils vorüber sind, werden die Melonenkerne in die Mitte des Mistbeets reihenweise in ein kleines Grübchen gelegt, und einen Zoll hoch mit Erde bedeckt. Säet man aber die Kerne ins Freye, so macht man für dieselben entweder lange Beete oder Nester. Ein Melonenbeet, in welches man sowohl den Samen im Freyen säet, oder in welches man auch, aus dem Mist-

beet genommene Pflanzen versetzen will, wird so wie ein Gurkenbeet angelegt. Man macht nemlich vier bis fünfthalb Schuh breite Beete und läßt zwischen diesen einen auch zwey Schuh breiten Gang. Ist der Boden hiebey schon im Herbste gedüngt, oder ist er vorzüglich gut, so macht man in der Mitte des Beetes nur einen Fuß breiten und eine Spanne tiefen Graben, dem man von den Seiten zur Mitte eine Abdachung giebt. In diesen Graben legt man nun den Samen oder setzt die Pflanzen ein. Ist der Boden aber weder im Herbste gedüngt, noch vorzüglich gut: so macht man den Graben in der Mitte des Beetes etwas tiefer, füllt ihn mit alten verrotteten Miste einige Zoll hoch an, bedeckt diesen einige Zoll hoch mit Erde und säet den Samen erst in diese verbesserte Erde. Eben so erhaltet man vortrefliche Melonen, wenn man in den Graben des Beetes, statt des Mistes ausgestochene Rasenstücke nimmt, diese umgekehrt darein legt, und nun die Kerne zwischen das Wurzelwerk des Rasens einbaut. Da jedoch die Melonen auf Beeten ziemlich weit auseinander gesetzt werden müssen, indem sich ihre Stengel zu sehr ausbreiten, so scheint es fast besser zu seyn, wenn man für selbe Nester macht, besonders wenn man Flächenraum genug hat. Zu den Nestern kann ich immer leichter kommen, die Pflanzen können sich ihrer Natur gemäß nach allen Seiten ausbreiten, und was gewiß noch ein Hauptvortheil ist: man kann selbe am besten gießen, denn bey dem Neste weiß ich die Stelle immer, wo die Wurzel ist, wenn sich die Pflanzen unter einander verwirrt ausbreiten sollten, und beym Begießen der Melonen soll nur die Wurzel nicht der Stengel begossen werden. Man macht diese Nester auf guten umgearbeiteten Boden immer 5 bis 6 Schuh von einander, so zwar, daß auch die zweyte Nebenreihe der Nester, von der ersten ebenfalls 5 bis 6 Schuh entfernt sey. Man zieht das Erdreich zu einem kleinen Hügel zusammen und macht also reihenweise so viele Hügel als man Raum hat oder als man bepflanzen will. Diese Hügel ebnet man oben an der Spitze, so daß sie einem abgestumpften Kegel gleich sehen, und daß der ebene Raum wenigstens einen bis anderthalb Fuß im Durchmesser betrage. Man kann diese Ebene etwas vertiefen, damit bey den künftigen Begießen das Wasser nicht gleich abfließe, und ist der Erdboden nicht sehr gut, so wird ohnedieß bey jedem Neste so verfahren, wie oben bey den Beeten gezeigt worden, das ist: man höhlt die Ebene noch mehr aus, und giebt Mist oder ein Stück Rasen umgekehrt in dieselbe, worauf man erst den Samen baut oder die schon vorräthigen Pflanzen einsetzt. Der gute, mehrjährige Same wird endlich gesäet. Wie man guten Samen erhält und aufbewahrt, ist schon oben gezeigt worden. Hier müssen wir nun erinnern, daß der Same vor dem Aussäen durch 24 Stunden in Wasser eingeweicht werden soll. Flußwasser ist hiezu besser, als Brunnenwasser, und am besten ist das Regenwasser. Einige weichen ihn in Milch, oder in Rosen- Honig- und Zuckerwasser; einige in Wässer, welche sie mit verschiedenen Gewürzgerüchen und selbst mit Bisam schwängerten; einige in Tockayerwein ꝛc. Alle glauben hiedurch der künftigen Frucht einen eigenen Geruch zu verschaffen; wo aber die Art nicht darnach ist, da wird auch diese Künstelei nichts verbessern. Wenn man den Samen säet, so ist es einerley, ob er mit der Spitze oben oder unten, oder aber flach

zu liegen kommt. Man legt die Kerne zollweit von einander, im Mistbeete, besonders wenn man genug Samen hat und viel versetzen will. Im Freyen jedoch, wo die Pflanzen an Ort und Stelle bleiben, wo sie eingesäet wurden, legt man den Samen in Beeten noch weiter von einander, und in Nester nimmt man immer nur drey oder vier Kerne. Wenn die Pflanze schon vier Blätter getrieben hat, so wird selbe bey einer guten Witterung behutsam versetzt. Man hebt sie hiezu mit einer Spatel heraus, so, daß sie an den Wurzeln noch Erde behaltet, und setzt sie an das bestimmte Ort in die bereits gemachten Löcher, wobey man die Erde etwas andrückt. Man versetzt die Pflanzen entweder aus einem ausgekühlten Mistbeete in ein neues, oder aus einem Mistbeet in ein kaltes Beet, wo man sie mit Fenstern oder Glasglocken bedeckt; oder aber, man versetzt die Pflanzen aus kalten Beeten, oder die im Freyen gesäet wurden, wenn sie zu dichte stehen. Diese aber werden nur gegen Ende May versetzt, weil man von denselben den Vortheil hat, später, also damals schon seltene Früchte, zu erlangen. Eine vortheilhafte Methode sie zu versetzen ist jene, wenn sie wenig oder nichts von ihrer Mutterde verlieren. Man hat hiezu ein gut eingerichtetes Instrument, welches im Ganzen einem Spalttopf gleicht, aber auch unten keinen Boden hat. Es besteht aus zwey Helften, die an der einen Seite durch ein Charnier vereinigt und beweglich sind, und indem sie sich vorne schließen, und gleichfalls durch eine bewegliche Charnier befestigt sind, bey der man den Stift ausziehen und einstecken kann, einen zilinderförmigen oben und unten offenen Topf bilden. Man macht es aus Eisenblech, und zwar 10 Zoll hoch und fünf Zoll im Durchmesser. Man begießt nun die Pflanzen, die man versetzen will; macht vorher die Löcher, in welche man die Pflanzen setzen soll. Das zusammengemachte Instrument setzt man nun so über die zu versetzende Pflanze, daß diese in die Mitte des Spalttopfs kommt und drückt diesen etwas über eine Handbreit tief in die Erde. Nun biegt man ihn langsam an die eine Seite, fährt mit der einen Hand unter den Topf, damit die Erde unten nicht herausfalle, oder damit man den Topf nicht leer herausziehe, und nimmt so den Topf mit der Pflanze heraus. Man bringt ihn nun auf das bestimmte Ort und setzt den Topf so in das Loch, daß die Pflanze nicht zu hoch und nicht zu tief stehe, wobey man nachhelfen muß, wenn das Loch zu seicht oder zu tief war. Man streut nun locker die Erde um den Topf her, damit man selben, indem man den Stift des einen Charniers auszieht, etwas öffnen und herausziehen kann. So fällt die Muttererde gar nicht von der Pflanze, und man kann nach ausgezogenem Topfe das ganze Loch gehörig mit Erde anfüllen, und selbe an die Muttererde der Pflanze andrücken. Die versetzten Pflanzen werden Anfangs gut und öfters begossen, auch entweder durch Bretter beschattet oder aber mit Töpfen zugedeckt; besonders unterläßt man dieses nicht, wenn man zu Anfangs May noch Nachtfröste befürchten muß. Vielleicht um das Versetzen zu erleichtern, versuchte Reichart eine Anpflanzung der Gurkensamen in kleinen Körben, und da diese Art von Anpflanzung bey Melonen eben so gut seyn wird und empfehlungswürdig zu seyn scheint: so führen wir sie hier an. Wenn die größte Hitze und der Dunst im Mistbeete verraucht ist, so werden die Melonenkerne in

runde geflochtene Körbchen von Weiden, die nicht größer als ein Blumentopf seyn dürfen, gelegt, welches man folgendermassen verrichtet: Man flechtet diese Körbchen weitläuftig von dürren Weiden, die vorher eingeweicht werden, damit sie sich biegen lassen, denn sollten die grünen hiezu genommen werden, so würden sie gewiß ausschlagen, und die darinnen gesäeten Melonen verderben. In diese Körbe legt man vermoderten, aber noch etwas strohigten Pferdemist, so, daß oben drey Zoll Raum darinn bleibt. Auf diesen giebt man zwey Zoll hoch gute Erde und drückt sie etwas ein, alsdann werden die vorher eingeweichten Kerne, die gekeimt haben, darein gesäet und mit einem halben Zoll hoch Erde gedeckt. Nach dieser Arbeit wird unter ein jedes Fenster in der Mitte des Mistbeetes in ein vorher bis auf den Mist gemachtes Loch ein Korb gesetzt, die Erde angedrückt und gleich gemacht. Diese Körbe läßt man so lange an diesen Orte stehen, bis man keine Wärme in dem Mistbeete spürt. Die in den Körben aufgegangenen und hervorgewachsenen Melonenpflanzen, müssen, wenn sie zwey Blätter erreicht haben, verzogen und in einem jeden Korb nur drey bis vier Pflanzen gelassen werden, je nachdem die Fenster breit oder schmal sind. Das Begießen darf man auch nicht unterlassen, doch muß das kalte Wasser, das man hiezu gebrauchen will, immer mit warmen, lau gemacht oder temperirt werden. Ist nun die Wärme von den Mistbeeten nach sechs bis sieben Wochen weg, so wird ein anderes Beet, wie dieses erste, zurecht gemacht. Man läßt es ebenfalls einige Tage verdunsten, und dann werden die Körbe aus dem ersten Treibebeete herausgehoben und in das Neue eingesetzt, in welchen sie stehen bleiben, bis sie ihre Früchte hervorbringen. Die Körbe verfaulen alsdann darinn und die Wurzeln wachsen hiedurch, und suchen in der im Mistbeete befindlichen Erde ihre Nahrung. Durch dieses Verfahren werden die Pflanzen in ihrem Wachsthum gar nicht gehindert, wachsen schleunig fort und setzen sehr zeitlich Früchte an. Wer sich dergleichen Körbe nicht bedienen kann oder will, der kann hiezu auch kleine, ohngefähr 7 Zoll tiefe Gartenscherben nehmen, nur müssen diese unten am Boden ein Loch in der Größe eines Thalers haben, damit die Wärme aus dem Mistbeete hindurch ziehen kann. Man verfährt mit diesen in Allem so, wie mit den Körben, nur müssen die Scherben, wenn man die Pflanzen ins zweyte Mistbeet bringen will, sammt den darin befindlichen Pflanzen umgekehrt, in die linke Hand genommen und mit dem Daumen der rechten Hand durch die Oeffnung des Bodens der Mist sammt den Pflanzen herausgedrückt werden, wobey man findet, daß die Wurzeln durch den Mist durchgewachsen sind. Die Pflanzen werden dann in die vorher zubereiteten Löcher versetzt. Noch eine, aber eine selten gut gerathende Anpflanzung der Melonen ist: wenn man halbe Eyerschalen sammelt, unten in dieselben ein kleines Loch macht, sie mit Erde anfüllt, dann zusammen in ein flaches mit Sand oder Erde angefülltes Gefäß, z. B. in eine Schwinge setzt, und in jede Schale ein Samenkorn legt. Wenn die Pflanze nun ins dritte Blatt treibt, so nimmt man die Schalen einzeln, zerbricht sie behutsam, daß die Erde nicht von den Wurzeln abfalle und setzt sie nun in das bestimmte Beet. So wie die Melonenpflanzen ohngefähr sechs Blätter erlangt haben, so beschneidet man sie, das ist: man schnei-

det das Herz, den Kopf oder die Spitze von den Hauptranken mit einem scharfen Messer hinweg, und bestreuet die Wunde bloß mit etwas trockener Erde. Hiedurch werden die Pflanzen gezwungen geschwinder Nebenranken zu treiben und an diesen ihre Früchte anzusetzen, denn die Melonen haben die Eigenschaft, daß sie an dem mittern oder Hauptstengel selten Früchte ansetzen, und wenn dieses geschieht, so kommen diese selten zur Vollkommenheit oder fallen ab, weil ihnen die Nahrung durch die Nebenranken entzogen wird. Die nach dem Beschneiden schnell fortwachsenden Seitenranken, werden von Einigen, so wie sie zwey Schuh lang sind, oder wie sich an denselben Früchte angesetzt haben, von neuem beschnitten; eben so schneiden andere ganze Ranken ab, an denen sie keine Früchte finden, ja sie berauben die Pflanzen selbst der vorzüglichsten Blätter, um nur, wie sie glauben, der Frucht mehr Nahrung zuzuschicken. Aber dieses Verfahren ist nicht zu empfehlen, weil die Pflanze durch häufige Wunden zu sehr ermattet wird. Einige rathen jedoch nur, die kleinen ihnen überflüßig oder minder schön scheinenden Früchte abzupflücken; nur die ersten und größten stehen zu lassen, wodurch diesen alle Nahrung zugeführt werden soll. Aber bey diesem Verfahren verliert man meistens auch jene Früchte, die man doch so gut nähren wollte, denn sie welken und fallen ab. Bey großen Pflanzungen aber, z. B. auf Melonenäckern, wo man wenig oder kein Wasser hat, und wo man überhaupt nie giessen kann, ist es gar nicht rathsam die Melonen zu beschneiden, noch weniger aber den Pflanzen einige Nebenranken zu nehmen, weil diese doch etwas Schatten und Kühlung gewähren, und die Erde nicht zu schnell austrocknen lassen. Ist aber zu der Zeit, wenn man die Melonen beschneiden soll, feuchtes oder trübes Wetter, so kann man die Pflanzen auch auf den Aeckern beschneiden. Wie die Pflanzen in dem Mistbeete ferner behandelt werden, daß man ihnen oft Luft geben und selbe begiessen müsse, s. d. Art. Mistbeet. Im Freyen läßt man die Pflanzen nun fortwachsen, nur lockert man die Erde um selbe öfters auf, wobey man jedoch behutsam verfahren muß, daß man die Wurzeln nicht verletze. Aus dieser Ursache ist es auch besser dieses Auflockern mit keinem eisernen Instrument zu verrichten, sondern lieber dazu bloß die Finger zu gebrauchen. So oft die Erde um die Pflanzen fest wird, soll sie aufgelockert und diese auch behäufelt werden, damit sie vom Winde nicht hin und wieder geworfen werden und abbrechen können. Vorzüglich und am besten verrichtet man diese Arbeiten zum Nutzen der Pflanzen, wenn man einen Regen erwartet. Unkraut darf um die Pflanzen nicht geduldet werden; öfteres Jäten ist daher höchst nothwendig; nur muß es behutsam geschehen, damit die Melonen nicht leiden, und sollte man es ja versäumt haben und sollte schon zu großes Unkraut um die Pflanzen seyn, so muß man selbes lieber abschneiden als ausreissen. Das Begiessen ist endlich auch eine nothwendige Sache, aber die Melonen dürfen nie soviel als die Gurken begossen werden, und immer soll dieß, wenn es auch nothwendig ist, sparsam geschehen. Im Mistbeete muß man mit dem Begießen besonders vorsichtig seyn; im Freyen kann man jedoch öfter begießen. Die jungen Pflanzen brauchen weniger Wasser, aber bey der Hitze des Junius und Julius ist es den erwachsenen nothwendig, und da kann man

täglich oder wenigstens alle anderten Tage begießen. Man begießt immer nur so viel es möglich ist, langsam die Wurzeln, und läßt die Ranken trocken, denn sehr leicht entstehet bey einem unvorsichtigen Begießen der Rost, auch auf den schönsten Früchten. Man hat daher auch eine eigene Art Melonen zu begießen, welche man freilich im Großen nicht anwenden kann. Man hat nemlich ein Gefäß mit Wasser, welches man auf einem Gestelle oder hölzernen Stuhl nahe an die Pflanzen stellt, so, daß man keine Ranke beschädigt. Aus diesem leitet man nun Schnüre von Werg an die Wurzeln, und das Wasser zieht sich durch diese Schnüre nach und nach aus dem Gefäße, und benetzt langsam und ohne Gewaltthätigkeit die Wurzeln. Die Melonen werden von der Mitte Augusts an, reif, oft geschieht dieß schon mit Anfange des Monats, und sie dauern bis fast Ende Septembers. Um selbe schöner zu erhalten und damit sie nicht faulen, wenn sie auf bloßer Erde liegen, legt man unter jede halbgewachsene Frucht ein kleines Bretchen, damit selbe trocken liege und damit dieses auch bey einfallendem Regen geschehe, so legt man das Bretchen etwas schräg, damit jede Feuchtigkeit abfließen könne. Einige legen Scherben, gewöhnliche Mauerziegel oder Dachziegel unter die Früchte; aber allen diesen ziehe man die Bretchen vor, denn die Ziegel erhitzen sich bey dem oft brennenden Sonnenschein, und die Frucht wird dann auf dieser Seite nicht nur bey Tage, sondern auch noch am Abende gebraten, da der Ziegel die Hitze noch beybehält, wenn die Sonne den übrigen Theil der Frucht nicht mehr erwärmet. Wenn die Melonen reifen, so muß man nun täglich, und am besten Abends nachsehen, welche schon zum Abpflücken reif sey. Freilich ist es schwer, die eigentliche Reife einer Melone ganz genau zu bestimmen, aber man kann sich doch durch folgende Kennzeichen des Reifseyns leiten lassen. Die jungen Melonen sind erst grün und gleichsam wollicht, später verlieren sie diese Wolle, und werden, je nachdem ihre Art ist, glatt, warzig, mit einem Netz überzogen, weiß oder schwärzlicht und wenn sie reif werden, lößt sich ihr Stengel von der Frucht ab, welches man Anfangs, nur als einen ringförmigen Riß an der Schale, zwischen der Frucht und dem Stengel bemerkt. Dieses geschieht und beobachtet man bey den meisten Melonen; es ist aber dennoch nicht bey allen Melonen der Fall, denn manche sind schon überreif, und der Stengel sitzt noch fest und unbeweglich an der Frucht. Manche werden bey der Reife bloß gelb, und bey andern, bey denen man die Reife weder am Stengel, noch an der Farbe erkennt, wird bloß der Nabel oder die Blumennarbe weich. Die reifen, abgenommenen Melonen werden in den Weinkeller gelegt, wo sie auskühlen und etwas abliegen sollen, dann aber nach und nach verspeißt oder verschickt, wobey man selbe gut ins Heu einmachen muß, damit sie sich auf den Wägen nicht stossen. Eine gute Melone muß völlig reif seyn, eine harte Schale, einen kurzen dicken, etwas gelöseten Stengel haben; sie muß schwer in der Hand wiegen, und im Wasser, wo nicht gänzlich doch größtentheils untersinken. Das zwischen der äußeren Schale und dem eßbaren Fleische befindliche Mark muß grün und dünne, das Fleisch aber derb, hart, orangefarb oder rothgelb seyn. Der Same darf nicht in Menge vorhanden seyn, und ist er auch in Menge da, so soll er doch mit

der schwammichten Substanz, und dnrch diese fest mit dem Fleische verbunden seyn. Wenn man den Samen aufbewahren will, so kann man ihn durch das Waschen im frischen Wasser von der schwammichten Substanz befreyen; nur jenen sammeln, der zu Boden sinkt, ihn im Schatten trocknen und dann wie schon gezeigt wurde, aufbewahren. Einige fürchten jedoch, ihm mit dem Waschen zu schaden, lösen daher den schönsten aus der schwammichten Substanz, so viel sie können heraus und trocknen selben ungewaschen. — Auch diese Vorsicht ist nicht zu tadeln. Der Nutzen der Melonen ist: daß man sie als eine angenehme Speise gebraucht, Schade nur; daß man sie nicht länger aufbewahren kann. Die Samen derselben braucht man in den Apothecken zur Samenmilch, auch kann man aus selben ein gutes Oel pressen. Die getrocknete Wurzel soll zu einem Quentchen genommen, Brechen erregen. **Feinde der** Melonen sind a) **die Mäuse**, besonders in Mistbeeten. Diese greifen die Samen, oft die Pflanzen und selbst die Früchte an. Man streue ihnen daher in die Mistbeete Mehl mit recht viel Brechweinstein vermischt, und man wird sich ihrer entlädigen. b) **die Maulwürfe**, besonders in freyen Anlagen s. d. W. c) **Ameisen**, welche ihre Haufen gerne bey und in Melonenbeeten machen. d) **Die Engerlinge**, welche die Wurzeln benagen. e) **Die Werre**, besonders kurz vor einem Regen. f) **Die Ratzen** fressen oft die besten Früchte an. g) **Große Regen**, besonders, wenn diesen gleich eine unmäßige Hitze nachfolgt. h) **Blattläuse**. — Die Melonen sind einer Krankheit, **dem Rost**, unterworfen, welcher Stengel und Blätter, sehr oft aber auch die Früchte angreift und dann bey diesen eine leichte und frühe Faulung verursacht. **Die Wassermelonen, Angurien, Zitrullen**, Cucurbita Citrullus, die man auch **türkische Melonen** nennt, (die Ungern nennen selbe **griechische** Melonen, Görög Dinnye, so wie sie die Zuckermelonen, bloß Melonen oder süße **Melonen**, Edes Dinnye, nennen) rechnet man gemeiniglich auch zu den Melonen, ob sie gleich zu dem **Kürbißgeschlecht** gehören. Sie haben, wie die Melonen einen kriechenden Stengel, aber die Blätter sind tief eingeschnitten, zerkerbt und dabey rauch. Sie haben eine weißgrüne Farbe, oft sind sie auch weiß gefleckt. Die Blüthe derselben ist goldgelb und die Geschlechter sind getrennt, aber auf einem Stengel beysammen. Die Frucht ist meistens rund, oft jedoch länglicht rund. Die äußere Schale derselben ist immer glatt, blaß oder dunkelgrün, oft mit schwarzen verzogenen Streifen, oft statt den Abtheilungen oder Rippen, wie selbe die süßen Melonen heben, mit dunkleren und schwarzen Streifen versehen, zwischen denen die übrige Schale gelbgrün ist. Bey einigen ist das Fleisch weißgelb, denn nur im unreifen Zustande ist es ganz weiß; bey andern rosenroth, roth mit Abstuffungen bis ins Scharlach- und Dunkelrothe. Nach der Farbe des Fleisches könnte man also die Abarten der Wassermelonen bestimmen; aber diese hängt, besonders bey der rothen Art, oft auch von der größeren oder minderen Sommerhitze ab, so wie denn in sehr warmen Ländern das Fleisch meist hoch- und scharlachroth ist. Besser würde man die Arten nach den Samenkernen bestimmen. Diese sitzen reihenweise, jedoch nicht so zusammenhängend wie bey den Zuckermelonen, zwischen dem Fleische; denn bey den Wassermelonen befindet sich in der Mitte keine

Höhlung, wie bey den Zuckermelonen; im Gegentheil befindet sich in der Mitte das stärkste und meist das beste Stück Fleisch der ganzen Frucht. Die Kerne sind nun entweder klein, bey manchen oft nur, wie die Koloquintenkerne, dann mittelmäßig und groß; meist sind sie platt gedrückt und länglicht rund, wie dieß bey den größeren der Fall ist; gewöhnlich aber platt und länglicht und bey vielen Arten ist der Kern mehr voll. Die Farbe der meisten ist schön schwarz und glänzend, bey einigen jedoch auch schwarz ohne Glanz. Einige sind aschenfarb, andere braun oder röthlich, und bey einer Art fand ich, daß die äussere Schale der großen, schwarzen, platten Kerne, zwey bis drey Risse, gleichsam Einschnitte, auf jeder Seite, bekam, so wie der Kern aus der Frucht genommen wurde, und zu trocknen anfing. Alle diese bis jetzt angeführten Verschiedenheiten der äußern Schale, des Fleisches und der Kerne, haben jedoch keinen Einfluß auf die Güte der Frucht; denn ich aß gleich wohlschmeckende Früchte von allen diesen Abarten; nur scheint dennoch die Schönheit und hohe Röthe des Fleisches die Güte einigermassen zu bestimmen, so wie sie für das Auge, besonders mit schön schwarzen Kernen, gewiß einen schönen Anblick gewährt. Das Fleisch der Frucht zerschmilzt fast ganz im Munde: dieß hängt aber zugleich von dem Grad der Reife ab, denn bey einer reifen Melone hat das Fleisch immer noch Derbheit genug und zerfließt nicht so schnell; bey einer überreifen aber ist der Geschmack zu süß und das Fleisch ist, als wenn Gries in demselben wäre, gleichsam als wenn sich der in der Frucht befindliche Zuckersaft zu kristallisiren angefangen hätte. Am besten sind die Früchte, wenn sie einen süßen, aber zugleich weinsäuerlichen Geschmack haben, weil sie so den Durst am besten stillen. Die Wassermelonen werden im Allen so, wie die Zuckermelonen behandelt, nur werden sie höchst selten in Mistbeeten gezogen, weil sie da nie einen guten Geschmack bekommen. Man pflanzt sie also lieber im Freyen, da gedeihen sie bey günstigem Wetter ausserordentlich gut, und von den weitläuftigen Melonenäckern in der Gegend von Hatvan werden sie tausendweise verführt, eben so wie im Neograder Komitate von Hugyak. Sie lieben einen sonnenreichen Ort und einen guten Sandboden, und ist die Witterung günstig, so werden die meisten Früchte 5 bis 10 Pfund schwer, und Melonen von 20 bis 30 Pfunden sind in Melonengegenden, besonders um Debrezin, eben keine Seltenheit. Sehr schwer ist es, die Reife einer Wassermelone zu bestimmen, denn der Stengel löst sich bey derselben nicht ab; sie ändert ihre Farbe beym Reifwerden nicht, noch hat sie einen besondern aromatischen Geruch. Man beobachtet nur, ob die Frucht auf ihre Größe nicht zu schwer sey, ob sie sich bey der Blumennarbe etwas eindrücken lasse, oder ob sie überhaupt, bey einem etwas stärkern Drucke mit dem Daume, einigermassen kracht. Nach dem Abnehmen bewahrt man die Früchte an einem kühlen Orte auf, bis man sie nach und nach verbraucht. In Persien bewahrt man reife Melonen zwischen Schnee auf; auch bey uns könnte man dieses in Eisgruben versuchen. Eine andre Methode, sie länger aufzubewahren, wäre auch: wenn man selbe, noch ehe sie völlig reif sind, wenn man nur erst einen angenehmen Geruch bey denselben verspürt, mit einem ohngefähr zwey Zoll langen Stengel abschneiden würde. Man lege sie dann in eine Schachtel, oder in ein

anderes hölzernes Gefäß, welches man gut verwahren kann, auf eine Lage von Sägespänen, die zwey Zoll hoch seyn muß, damit die Schwere der Melone nicht zu sehr auf den schweren Boden drücke. Dann füllt man das Gefäß ganz mit Sägespänen voll, drückt sie überall gelind an die Melone an, macht auch die obere Lage wenigstens zwey Zoll dick, verschließt das Gefäß, und bewahrt es an einem kühlen Ort auf. Auch zwischen Asche und Kleye könnte man diesen Versuch machen, und eben so könnte man mehrere Melonen in einen leinenen Sack binden, und so in einen Brunnen bis an das Wasser hinunter hängen. Die Wassermelonen, dienen bey uns zur Nahrung und um den Durst zu löschen. Die unzähligen kleinen, oder die man unreif abpflückte, und die Schalen der reifen dienen zum Schweinfutter. Die Kerne braucht man in Apotheken zur Samenmilch; geröstet sind selbe ein Surrogat des Kaffees. Der **Melonenkürbis**, Cucurbita Melopepo, wird als Gemüse gebraucht. Er wächst mit kriechenden 4 Fuß langen Stengel, oder man kann ihn auch an Weinpfählen aufziehen. Er hat sehr viele und tief eingeschnittene Blätter und gelbe Blumen, die an der Frucht oft bis zur Reife sitzen bleiben. Man kann die Kerne desselben entweder ins Mistbeet stecken, und dann die Pflanzen im May ins Freye verpflanzen; oder man steckt die Kerne gleich ins Freye. Er liebt eine fette, leichte Erde, Sonnenschein und reichliches Begießen. Unter diesen Umständen trägt er viele Früchte, bis die Nachtfröste seinem üppigen Wachsthum ein Ende machen. Die Früchte sind wirbelartig breit gedrückt, ungefähr 5 bis 8 Zoll im Durchmesser, hartschalig und weißgelb von Farbe; oft haben sie die Gestalt einer Zwiebel, oft die einer Glocke. Tiefe Rippen und Einschnitte haben alle. Einige haben in der Mitte Erhöhungen, andere Vertiefungen, einige sind glatt, andere voll Warzen. Im reifen Zustande haben die meisten 2 — 3 Pfund. Die Samenkerne sehen den Melonenkernen nicht unähnlich, nur daß sie glänzend und von dunklerer gelber Farbe sind. Die ersten Früchte kocht man, wenn sie noch eine weiche Schale haben, dann zerdrückt man sie zu einem Muß, vermischt sie mit Salz, Butter und Pfeffer, und verspeiset sie. Bey späteren Früchten findet man nicht mehr den guten Geschmack, wie bey den ersten, sondern dieser nähert sich mehr dem Kürbisgeschmack.

Meloten, s. Steinklee.

Mergel ist eine Erdart, die aus mehreren Bestandtheilen besteht, und durch welche die Felder verbessert werden können. Man findet ihn an vielen Orten, bey uns in Ungern wird er aber bis jetzt noch gar nicht angewendet; da er aber dem Getreidebau so vielfachen Nutzen gewähren kann, so wollen wir ihn hier näher beschreiben. Ein guter Mergel muß an der Luft verwittern und zerfallen, dieses geschiehet aber bey manchen Arten früher, und bey andern später; er muß, wenn man Essig oder Scheidewasser auf denselben gießt, aufbrausen, welches aber bey manchen Arten mehr oder weniger stark geschiehet. Er ist verschieden in Ansehen der Farbe, des Gewebes und des Gehalts. Man findet ihn grün, weiß, gelblicht, bläulicht, röthlicht, braun und roth. Man findet ihn: als **Staubmergel**, mürbe, selten fett anzufühlen, und so, daß er sich fast gänzlich im Wasser auflößt; **halbharten Mergel**, blättericht, bröckelicht oder in ordentlichen

Lagen, und als **Steinmergel** mehrentheils in Gestalt eines Schiefers. Nach seinem Gehalte ist er: **Kalkmergel**, dieser enthält entweder gleichviel, oder auch etwas mehr Kalk- als Thon- und andere Erdarten. **Thonmergel**, dieser hat mehr Thon- als Kalkerde. **Sandmergel**, dieser bestehet aus Sand und Kalk, oder aus Thon und Sand, aber entweder mehr oder weniger, und hienach entstehen verschiedene Abänderungen. Man findet ihn an verschiedenen Orten theils in Hügeln, theils in Hohlwegen, an abhängigen Feldern, in Ebenen, und auch, und zwar besonders in sumpfichten Gegenden. Er befördert das Wachsthum der Pflanzen, und rottet das Unkraut auf den Feldern aus; unfehlbar vertilgt er aber auf nassen Feldern die häufig wachsende Tresve. Man kann ihn bey richtiger Auswahl auf schwere und leichte Felder bringen, und selbe in die fruchtbarsten verwandeln, wo selber dann ohne Düngung durch mehrere Jahre die reichlichsten Erndten verschafft. Er mäßigt und vertrocknet die überflüßige Feuchtigkeit auf den Feldern, und verschafft noch den Vortheil, daß der Frost im Frühling und Winter den Erdboden nicht so aufziehen, und die Wurzeln der Pflanzen von der Erde entblößen könne. Bey der Verbesserung der Felder muß man jedoch bey den verschiedenen Mergelarten auf Farbe und Güte sehen, und dabey folgendes bemerken: 1. Gewöhnlich ist der gelblichte, graue oder fahle Mergel der beste, obgleich die Farbe, im Ganzen genommen, bey der Güte des Mergels, sehr wenig bestimmt. 2. Muß man die Felder, die man mit Mergel verbessern will, wohl kennen und untersuchen; denn sind sie thonicht und letticht, so darf man auf dieselben keinen thonartigen, sondern bloß Kalkmergel aufführen; hat man jedoch leichte und sandige Aecker, so wird auf diesen wieder der Thonmergel mehr Nutzen verschaffen. Anfangs soll man nur wenig Mergel auf das Feld bringen, und selbes bloß einen halben Zoll, oder einen Zoll hoch bestreuen, diesen unterpflügen, und mit dem übrigen Erdreich gut vermischen. Ist dieses noch nicht genug, so kann man im folgenden Jahre leicht nachhelfen. Am besten bringt man den Mergel im Herbst auf das Feld, und wenn derselbe dann bald untergepflügt wird, im folgenden Sommer aber diese Felder mehr gepflügt und geegget werden, so vermischt er sich auch um so besser mit dem Erdreich, und desto besser wird das Feld. Die Fruchtbarkeit eines mit Mergel gedüngten Ackers dauert 10 bis 12 Jahre, aber gut ist es, wenn man demselben im sechsten oder achten Jahre mit etwas animalischer Düngung nachhilft, weil man dann sicher ist, hiedurch den Ertrag seiner Felder aufs doppelte zu erhöhen. Verschiedene Arten von Mergel, besonders der **Kalkmergel**, verwittern langsam; man handelt daher gut, wenn man diesen, ehe man ihn auf das Feld führt, zu Pulver zerstoßt, und dann wie den Gips ausstreuet.

Merzenbecher, Narcissus Pseudonarcissus, ein Zwiebelgewächs mit einer wohlriechenden Blume. Diese hat sechs Blätter, und in der Mitte derselben einen Becher oder eine Röhre, bisweilen mit gleicher, oft aber mit verschiedener Farbe.

Merzschaf nennt man ein Schaf, welches man Alters oder anderer Ursachen halber zur Zucht untauglich findet, und welches man gewöhnlich im Merz von andern Schafen auswählt, und zum Schlachten bestimmt.

Merzviole, s. Veilchen.

Mespel, s. Mispel.

Metalle nennt man mineralische Körper, die im Feuer mit einem Glanze schmelzen, mit einer konveren Fläche erhärten, mehr oder weniger feuerbeständig sind, und sich hämmern und ausdehnen lassen. In der Landwirthschaft sind die nothwendigsten Metalle das Eisen und das Kupfer.

Metre, **Meter**, die Einheit des französischen Längenmaaßes. S. Maaß.

Meth, s. Meht.

Metzen ist ein gewöhnliches Kornmaaß, welches 64 Halbe enthält. So ein Metzen ist der Preßburger, und dieser ist gesetzmäßig durch ganz Ungern eingeführt — er soll dem Wiener Metzen gleich seyn. S. Maaß.

Meublen, s. Mobilien.

Mexikanische Wunderblume, falsche Jalappe, spanischer Anstrich, Mirabilis Jalappa, ein Ziergewächs in Gärten. Es macht einen kleinen anderthalb oder 2 Fuß hohen, runden Strauch mit einem saftigen Stengel und schön grünen Blättern. Die Blumen sind trichterförmig, weiß, gelb, schön roth, oder weiß und roth gestreift. Der Same ist rund und besonders gestaltet, reif ist er schwarz. Man vermehrt die Blume durch den Samen, den man im Frühjahr steckt. Einerley ist es, ob man die Pflanze versetzt oder nicht. Auch die Wurzeln kann man den Winter über ausnehmen, in trocknem Sand verwahren, und im Frühling wieder setzen: so erhält man auch eine schöne Pflanze. Die Wurzel hat eine abführende Kraft, aber schwächer als die eigentliche Jalappe. **Die langröhrichte Wunderblume**, Mirabilis longiflora, gleicht im Ganzen der vorigen, nur hat sie rauhere Blätter und Blumen, deren Trichter 2 Zoll, und oft drüber lang ist. Sie sind weiß und öffnen sich, wie bey andern Mirabilisarten nur gegen Abend.

Meyer, s. Hofmeister.

Meyerin, s. Hofmeisterin.

Meyerhof, s. Hof.

Mieß, s. Moos.

Miethen heißt eine Wohnung von dem Eigenthümer eines Hauses kontraktmäßig aufnehmen, und demselben dafür einen bestimmten **Miethzins** zahlen.

Miethen nennt man auch, wenn man Gesinde um einen gewissen Lohn für ein ganzes Jahr aufnimmt. Gewöhnlich giebt man demselben bey der Aufnahme, gleichsam zur Sicherheit des Dienstes von ihrer Seite, als auch zur Gewißheit, daß sie in diesen Dienst kommen müssen, ein gewisses Geld, welches man **Miethgeld** oder **Trangeld** nennt.

Milbe nennt man mehrere Insekten, meistens aber jene, die sich im Mehl und im Käse aufhalten. Die **Käsemilbe**, Acarus Siro, ist klein, und kann mit bloßen Augen kaum gesehen werden. Manche Krankheiten schreibt man den Milben zu. Die **Krätzmilbe**, Acarus exulcerans, findet man in den Krätzbläschen, besonders bey bösartiger Krätze. Bey der rothen Ruhr findet man in Stuhlgang eine unzählige Menge der Ruhrmilbe, Acarus dysenteriae ꝛc.

Milch ist eine weiße, süße, fette Flüßigkeit, welche die Natur in den Brüsten der weiblichen Thiere, damit diese ihre Jungen damit ernähren, bereitet. Höchst selten findet man auch in den männlichen Brüsten Milch. Als Nahrungsmittel steht sie in der Mitte zwischen den Pflanzen und den thierischen Nahrungsmitteln, daher nimmt sie auch leicht die Natur unseres Körpers an. Aus eben dieser Ursache geht sie auch nicht in Fäulniß über, wie alle abgesonderten thierischen Theile, sondern wird sauer. Die Arten der Milch von verschiedenen Thieren haben fast einerley Bestandtheile, Sie enthalten a) wässerichte. b) ölichte, schleimichte Theile, Phosphorsäure, c) salzicht süsse, als Milchzucker und Zuckersäure, und d) erdichte, käsichte Theile; nur ist die Mischung dieser Bestandtheile verschieden, und daher rührt der Unterschied der Milcharten. Die meisten wässerichten und zuckerartigen Bestandtheile hat die Eselsmilch; dann folgt die Frauenmilch, dann die Pferdemilch, so weiter die Kuhmilch, Ziegenmilch und Schafmilch — diese letztere hat die wenigsten wässerichten und zuckerartigen Theile, aber die meiste Fettigkeit. Bey der Landwirthschaft wird die Milch der Hausthiere verschiedenartig benutzt, und diese unterscheidet sich von der Frauenmilch dadurch, daß sie von allen Säuren leicht gerinnt oder zersetzt wird, und daß sie als Nahrung leichte Säure erregt; denn eine gesunde Frauenmilch ist blaulicht, halb durchsichtig, hat keinen Geruch, und nur einen süssen Milchgeschmack, sie scheidet sich nicht von selbst, wenn sie an einem temperirten Ort steht, und wird in temperirter Wärme weder durch Säuren noch Alkalien verändert; von höchst rektifizirtem Weingeist gerinnt sie jedoch innerhalb 48 Stunden bey 100 Grad Fahrenheit. Tropft man selbe ins Auge, so verursacht sie gar keine Empfindung, und auf Leinwand getropft, hinterläßt sie keine Flecken — auf dem Nagel erhält sich ein Tropfen sehr lange, und fließt leicht ab, wenn man den Nagel schief hält. Gute Kuhmilch muß keine Mißfarbe haben, sondern recht weiß seyn; sie muß einen angenehmen Geruch, und einen vollkommen süßen Geschmack haben. Die Gesundheit der Kühe, ihr Alter und ihr Futter haben auf die Güte der Milch Einfluß. Von einer Kuh, die das erstemal gekalbt hat, ist sie wässericht, von einer alten dick, aber mager. Fett und ölig ist sie von guter grüner Fütterung, mager vom Strohfutter. Oft geben die Kühe blaue Milch, und dieses soll nach einigen von den blauen Blüthen der wilden Ochsenzungen, und von den blauen Blüthen des Klees herrühren. Man darf daher, um keine blaue Milch zu bekommen, bloß, wenn diese Kräuter blühen, anderes Futter geben. Wenn man die Milch gehörig benutzen will, so muß man mit derselben vorzüglich reinlich umgehen. Sie muß in reine Gefäße gemolken, die Euter vorher abgewaschen, und sie dann durch reine Tücher geseihet werden, und in eben so reine Gefäße zur Aufbewahrung kommen. Kann man die Milch gleich verkaufen, so ist dieß der beste Nutzen; kann dieß nicht geschehen, so wird sie zu Butter und Käse benutzt. Man bewahrt sie hiezu in eigenen Milchtöpfen von Töpfergeschirr oder Holz, und wählt mit Vortheil solche, die oben breiter sind als unten; auch dürfen sie nicht zu tief seyn, sonst kann die Milch allen ihren Rahm nicht gut genug aufstossen. Man setzt diese Gefäße in die Milchkammer, wo die Milch Gelegenheit hat, ihre Bestandtheile, nemlich, den Rahm, die käsichte Materie und die

Molken gehörig abzusondern; leichter geschieht dieses an einem temperirten Orte, daher man die Milchkammer immer an einem Orte anbringt, wo ein freyer Durchzug der Luft ist, und wo man keine faulende Dünste oder Gestank in der Nähe hat. Hat die Milch ihren Rahm gehörig aufgestoßen, welches erfahrene Wirthinnen gut wissen, so wird er abgenommen, denn bleibt er zu lange auf der Milch, so wird er bitter, und wartet man im Gegentheil nicht so lange, bis die Milch ihn allen aufgeworfen hat, so erhält man zu wenig Rahm. Diesen giebt man zusammen in einen eigenen Topf, und bewahrt ihn entweder zum Buttermachen auf, oder man verbraucht ihn an und für sich zu Speisen. Aus dem zurückbleibenden Theile der Milch wird der Molken abgesondert, und aus dem übrigbleibenden käsichten Theil der Topfen oder Quark bereitet. Oft wird jedoch die Milch noch, ohne daß man wartet, bis sie den Rahm aufwirft, gleich zum Käsemachen benutzt, und hier erhält man die süßen Milchkäse, deren Bereitung unter dem Worte Käse zu finden. Die Nahrungsmittel der Thiere scheinen keinen besondern Einfluß auf die Milch zu haben, den einzigen ausgenommen, daß sie die Absonderung derselben befördern. Freilich bemerkt man manchmal, daß altes Stroh, starkriechende Pflanzen ꝛc., der Kuhmilch einen besondern Geruch und Beygeschmack geben; allein es ist noch eine zu beantwortende Frage, ob die Milch einer medizinisch gefütterten Ziege zum Besten der Schwindsüchtigen, auch die Kräfte der Futterkräuter annehme. Die Milch im Allgemeinen ist für junge Geschöpfe das zweckmäßigste Nahrungsmittel, aber auch für Erwachsene ist sie eine gesunde und gute Nahrung. — Man benutzt sie auch manchmal als Arzneymittel, und hat selbst eigentliche Milchkuren. Die Eselsmilch nimmt man hiezu vorzugsweise — auch bereitet man aus der Milch eigends die Molken zum medizinischen Gebrauch. **Buttermilch** nennt man jene, die beym Buttermachen übrig bleibt. Da man nicht immer frische Milch haben kann, und dieses doch besonders im Sommer so oft wünscht, so ist folgendes Mittel empfehlungswürdig, durch welches man die Milch länger aufbewahren kann, ohne daß sie sauer wird. Man nehme 12 Pfund in Scheiben geschnittenen Meerrettig und 12 Pfund Wasser und destillire hievon ohngefähr 9 Pfund ab. Dieses Wasser schmeckt und riecht sehr scharf, und muß gut verpicht aufbewahrt werden. Von diesem Wasser nimmt man nun einen Eßlöffel voll auf ein Seitel Milch, und diese wird hiedurch auch mitten im Sommer eine Woche lange gut erhalten.

Milch nennt man bey männlichen Fischen dasjenige zarte Mark, welches sie im Leibe tragen, und worinn ihr Same enthalten ist. Wenn man dieses mit den Fingern drückt, so giebt es einen milchähnlichen Saft von sich.

Milch nennt man den weissen, dicken Saft, welchen einige Kräuter von sich geben, wenn man sie beschädigt, z. B. **die Wolfsmilch.**

Milchrahm, s. Rahm.

Milchzähne nennt man alle Zähne der Säugthiere, die sie in der Folge wieder verlieren; bey Pferden nennt man sie Füllenzähne.

Mirabellen, s. Pflaumen.

Mirte, s. Myrte.

Mischling nennt man sowohl das Gemangkorn, als auch verschiedenes unter einander gemischtes Futter, z. B. Wicken mit Haber ꝛc.

Miserere nennet man die Darmgicht, s. d. W.

Mißjahr oder **Mißwachs** der Früchte ist ein solches Jahr, da der Ertrag der Früchte, ohne Verschulden der Landwirthe, meistens durch üble Witterung, so zurückgesetzt wird, daß kaum die Hälfte des gewöhnlichen Ertrages, oder auch noch weniger erzielt wird. Der Mißwachs betrifft gewöhnlich nicht alle Früchte, und manchmal wird nur eine einzige Getreideart durch denselben zurückgesetzt. Bey Arendakontrakten muß man auch immer auf Mißjahre Rücksicht nehmen, und hierüber, im Falle sie eintreten sollten, etwas bestimmen.

Mispel, Mespel, Nespel, die Frucht des Mispelbaums, Mespilus germanica, eine mit einer braunen Schale überzogene Frucht, welche bloß eine Erweiterung des Kelchs zu seyn scheint, indem man denselben oben sammt der Blumennarbe deutlich erkennt. Man findet in derselben 5 steinharte Kerne im Marke zerstreut, und obgleich diese also nicht in einem Kernhause eingeschlossen sind, so rechnet man sie doch zum Kernobst. Sie werden spät im Herbste reif, und müssen dann erst noch auf Stroh gelegt, ihre Reife und Weiche erlangen. Sie haben eine zusammenziehende Kraft, und man ißt sie roh. Der Strauch, an dem sie wachsen, wird manchmal einem mittelmäßigen Baume, meist jedoch nur einem Zwergbaume gleich, wächst hin und wieder wild, wird aber meist an den Enden der Weingärten gezogen. Man vermehrt ihn durch den Samen oder durch die Wurzelschößlinge, welche man jedoch nach einem Jahre von einem fruchtbaren Stamme pfropft; aber eben so kann man sie auf Quitten- Aepfel- und Birnwildlinge pfropfen. Er verträgt jeden Boden, liebt aber dennoch fetten am liebsten, und trägt um so größere Früchte, je öfter er versetzt wird. Arten des Mispelbaums, außer dem gemeinen, sind: der **Zwergmispelbaum** mit rother Frucht, Mespilus Cotoneaster, auf hohen Gebirgen, mit runden, oben glatten und unten wolligen Blättern; der **Amelanchierbeerbaum**, Mespilus Amelanchier, ꝛc.

Mist nennt man nicht nur allen Auskehricht aus Gemächern, wo Menschen und Thiere wohnen, sondern besonders die Exkrementen aller bey der Landwirthschaft vorfindigen Thiere, welche man zur Düngung der Felder, Wiesen und Gärten gebraucht. Weil aber dieser Mist wenig Zusammenhang hat, und man damit nur wenig düngen könnte, so wird er mit Stroh vermischt, welches man auf die Miststätte und in die Ställe streuet, und wodurch man dem Vieh zugleich eine weiche und warme Lagerstatt verschafft. In Ermanglung des Strohes kann verschiedenes Laubwerk, und selbst die Nadeln des Schwarzholzes zum Unterstreuen gebraucht werden. Wenn man den Mist aus den Ställen schafft, so bringt man ihn auf einen Haufen, und zwar meist, die verschiedenen Arten Mist, als Kuh- Schweine- und Pferdemist, in Lagen aufeinander, damit er zusammen aufs Feld komme, und zu allen Arten von Feldern tauglich sey, welches bey einzelnen Mistsorten der Fall nicht ist. Auf diesen Haufen wird auch aller Auskehricht aus den Scheuern, dem Hofe und den Zimmern geworfen, damit selber dorten mit verfaule. So einen Haufen nennt man **Miststätte**. S. d. W. Nach den Arten der Thiere ist der Mist verschiedener Beschaffenheit, und daher sind seine Düngungskräfte auch sehr verschieden. Der **Eselsmist** ist der beste, ob das Thier gleich das schlechteste Futter frißt; aber es frißt sehr langsam, und verdaut sehr kräftig, daher

seine

seine Exkremente zur chemischen Wirksamkeit sehr vorbereitet sind. Er paßt für jeden Boden und für alle Getreidearten. Der **Pferdemist** wird für hitzig gehalten, und er ist es auch, nur wissen manche nicht, was sie eigentlich mit dem Worte „**hitzig**" sagen wollen. Meistens nennt man aber zu stark reitzende Dinge, hitzig, und in diesem Sinne ist dieses der Pferdemist auch, daher er meist bey einem kraftarmen Boden gut anschlägt. **Der Kühmist** ist milder als Pferdemist; seine Güte hängt aber oft von dem Futter des Rindviehes ab. **Der Schafmist** taugt auf schwache Felder, denn er ist ebenfalls hitzig. Man unterscheidet ihn in Mist und Pferch. Ersterer ist der Mist aus Ställen mit Stroh vermischt, dieser aber bloß der über Nacht von den Schafen fallende Unrath derselben. Beyde Arten sind auf Felder gut, wo man Roggen oder Kraut bauen will; für Weitzen taugt er nicht, und am wenigsten schickt er sich auf Sandboden. **Der Ziegenmist** ist mit dem Schafmist einerley. **Der Schweinemist** enthält zu viel wässerichte Theile, und ist daher unwirksam; man vermischt ihn aus dieser Ursache mit andern Mistarten. **Der Hühner- und Taubenmist** sind sehr hitzig, und man streut selbe daher nur vor dem Winter auf kalte Kleefelder. **Menschenkoth** und Urin sind als sehr kräftige Düngungsmittel bekannt. Aller Mist muß, ehe er wirksam seyn soll, genugsam verfaulen, und dann leistet eine Fuhre mehr, als zwey andere von rohem Mist.

Mistbeet, Mistbette nennt man eine länglicht viereckigte, mit Holz oder Steinen ausgefütterte, und mit Pferdemist und gutem Erdreich angefüllte Grube, in welcher man zarte Pflanzen aufziehen, oder solche, die man früher haben will, treiben kann. Daher hat man auch **Mist- und Treibebeete.** Mistbeete werden auf zweyerley Art angelegt, entweder werden sie in die Erde eingesenkt, d. i. Gruben in die Erde gemacht, und Kästen darauf gesetzt; oder der Mist wird auf die bloße Erde gelegt, und wie zuvor mit Kästen eingefaßt. Zu den tiefen Mistbeeten macht man in trockenem Erdreiche, an einem der Sonne ausgesetzten Orte, eine Grube nach der Größe des aufzusetzenden Kastens anderthalb Fuß tief, in nassem Boden darf sie auch nur einen Fuß tief seyn. Die Kästen, die man zur Einfassung der Mistbeete gebrauchen will, werden von starken Brettern gemacht. Die Länge derselben ist willkührlich, die Breite jedoch immer vier bis fünfthalb Fuß, und dabey sind sie so eingerichtet, daß der hintere Theil acht bis neun Zoll höher als der vordere ist. Die Höhe derselben richtet sich aber nach den Pflanzen, die man erziehen will, nur muß der Raum zwischen der Erde und den auf dem Beete liegenden Fenstern immer so viel betragen, daß die Blätter der Pflanzen, wenn sie ausgewachsen sind, nicht an dieselben stossen. Sind die Kästen sehr lang, so muß man denselben auch noch Queerriegel verschaffen, damit sich die Bretter nicht werfen, und so Unbequemlichkeiten verursachen. Wenn man jedoch die Höhe der Kästen manchmal aus was immer für einer Ursache zu klein machte, oder wenn man Pflanzen hat, die unter den Fenstern üppig wachsen, und selbe bald berühren, so kann man sich im Nothfalle helfen, wenn man die Kästen etwas in die Höhe hebt; und aus dieser Ursache muß man beym Anbau der Pflanzen auch darauf sehen, daß höher wachsende Pflanzen an den hintern Theil des Beetes gesäet werden. Nach der Breite der auf die Beete zu liegen

kommenden Fenster müssen in der obersten Seite des Kastens Queerhölzer von Latten eingelassen, und diese mit einer Art von Hohlkehle versehen werden, damit das Wasser bey Regenwetter abgeleitet werden könne. Zur Bedeckung der Mistbeete hat man entweder Fenster von Glas, oder auch nur von im Oel getränktem Papier, in ordentlichen Rahmen, welche aber in jedem Falle gut passen müssen. Sind die Beete aber noch im Winter angelegt, so ist die Bedeckung mit Fenstern allein nicht hinreichend, sondern man muß gegen die Strenge der Kälte noch andere Bedeckungen anbringen, und hiezu braucht man Decken von Kühhaaren, Daacken von Schilf oder von Stroh, welche jedoch alle immer über die Fenster hervorragen müssen, und braucht man sie nicht, so sollen selbe an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Man giebt in die Mistbeete gewöhnlich Pferdemist, und der frischeste ist am besten, besonders wenn er so trocken als möglich ist. Man muß ihn so legen, daß er recht dicht auf einander zu liegen kommt, damit er sich später nicht noch mehr setze, und so Höhlungen oder Ungleichheiten im Beete verursache. Die Höhe des Mistes richtet sich nach der Zeit, in der man die Beete anlegt, und nach dem Erdboden, je nachdem dieser trocken und warm, oder naß und kalt ist. Zu frühen Mistbeeten muß man drey Fuß tief, und zwar gut getretenen Mist nehmen, zu späteren ist jedoch ein oder anderthalb Fuß genug; aber hiebey kann man auch auf die Verschiedenheit der Pflanzen rechnen, denn Melonen z. B. vertragen mehr Wärme, als Kohlarten und Salat. Auf diesen Mist wird nun einen Schuh hoch gute und klare Erde gebracht, alles gehörig eben gemacht, und nun die Fenster darauf gelegt. Man säet nun den Samen nicht sogleich, weil im Mistbeete in den ersten Tagen zu viel Hitze und Dampf entsteht. Dieses muß man abwarten, untersucht nach drey oder vier Tagen das Beet, indem man mit der Hand durch die Erde bis fast an den Mist greift, und wenn man es nun nicht zu warm findet, so säet man die Samen ein. Man muß nun aber jetzt vorzüglich auf die Beete Acht haben, denn Anfangs haben sie meist zu viel Wärme, und man muß daher bey Tage jeden guten Augenblick benutzen, das ist, wenn die Sonne sich nur zeigt, oder wenn der Mittag heiter ist, und dem Beete Luft geben. Man hebt hiezu das Fenster von einer oder von der andern Seite in die Höhe, und legt ein kleines Stückchen Holz unter, damit selbe etwas eröffnet bleiben; man bewegt das Fenster auch ohngefähr eine Spanne hoch einigemal auf und zu, damit man den Ausgang des Dampfes befördere, und schließt es dann wieder zu. Aber bey allen diesen muß man auch behutsam seyn, damit nicht zu viel, oder zu kalte Luft unter die Fenster komme, und so den zarten Pflanzen schade. Verlieren die Beete ihre Wärme, so verschafft man ihnen solche zum Theil wieder, indem man um dieselben neuen Mist herum legt. In Ansehung des mehr oder weniger Luftgebens muß man auf die verschiedenen Pflanzen Rücksicht nehmen; Salat, Erbsen, Radieschen dürfen weit weniger eingeschlossen seyn, als Melonen, und eben so muß man die Pflanzen mit dem Begießen verschieden behandeln; auch hat hierauf die Jahrszeit selbst einen Einfluß. Zeitlich angelegte Mistbeete bedürfen gar keines Begießens, und Melonen dürfen auch nicht begossen werden. Andere Pflanzen müssen jedoch, und selbst Gurcken, jemehr es gegen das Frühjahr geht, begossen werden. Daß

man nicht zu vielerley Pflanzen untereinander säen könne, und daß man das Unkraut im Mistbeete ausjäten müsse, dieß versteht sich von selbst. Werden die Kästen der Mistbeete nicht in die Erde eingesenkt, sondern die Beete bloß über der Erde gemacht: so nennt man diese, **freye Mistbeete**. Man benutzt sie meist zu Gurken und Melonen, bedeckt sie wohl auch mit Glasfenstern, meistens aber nur mit Strohmatten, die man über selbe herrollen kann. Man hat ferner **halbfreye Mistbeete**, wo der Mist frey liegt, und nur die Erde über demselben mit dem Kasten eingeschlossen ist. Auch hat man **kalte** oder **blinde Mistbeete**, da man, um Spargel, Artischocken und andere Gewächse, die im Winter in der Erde stehen, und die man zeitig treiben will, einen zwey Schuh tiefen Graben macht, diesen mit Pferdemist ausfüllet, und bis einen halben Schuh hoch über der Erde fest antritt, dann aber denselben mit der ausgegrabenen Erde überschüttet. Durch diese Erhöhung erhält man Schutz gegen die Winde, und durch den Mist Wärme, wodurch die Pflanzen geschwinder hervorwachsen. Zu den Mistbeeten rechnet man auch die Lohbeete. S. d. W. Ganz einfach machen sich die ungrischen Bauern Mistbeete, in welchen sie ihre Taback- und Krautpflanzen ziehen. Sie umfassen nemlich einen, nach Belieben, großen Theil ihres Düngerhaufens mit einem anderthalb oder zwey Schuh hohem Zaune, streuen etwas mehr als eine Spanne hoch Erde darauf, und säen den beliebigen Samen in selbe. Um dieses gegen die Hausthiere zu bewahren, wird es an der erhabensten Stelle des Misthaufens angebracht, und gegen das Geflügel wird es entweder mit einem Netze überzogen, oder bloß mit sehr ästigen oder stachlichten Reisern bedeckt. Durch das Begießen geräth der ganze Dung leichter in Gährung, und sie verbessern selben, oder zwingen ihn zur früheren Reife, ohne selbst auf diesen Nutzen zu denken.

Mistbreiten, Miststreuen ist eine Arbeit, durch welche, der auf das Feld in kleine Haufen geführte Mist, auf dem Felde umher geworfen wird. Am besten ist es, wenn dieses kurz zuvor geschieht, ehe der Mist untergepflügt wird, weil sonst die Luft mehrere gute Theile aus demselben ziehen könnte. Es ist daher dort wenig Vortheil zu erwarten, wo man den Mist im Winter auf die jungen Saaten umher streut. So viel es möglich ist, muß er überall gleich dicht umhergeworfen werden, denn oft entstehet an Orten, wo mehr Mist liegt, ein sogenannter **Lagerfleck**, wo nemlich das Korn üppiger wächst. Langer Mist läßt sich nicht gut ausbreiten, und hindert selbst das Pflügen, weil er sich immer durch den Pflug vorschieben läßt.

Mistel, Ginster, Affolter, Viscum album, eine Schmarotzerpflanze, welche auf den Aesten der Eichen, Linden, Tannen, Weiden und Kernobstbäume wächst. Die Aeste desselben bestehen aus lauter zusammengefügten Knoten, welche kreutzweis stehen, und vorne an der Spitze haben sie blaßgrüne, dichte, abgerundete Blätter. Im Herbste trägt die Mistel weiße, runde, Erbsengroße Beeren, welche ein feines Häutchen, und inwendig ein weiches, zähes und leimichtes Mark haben, woraus man den bekannten Vogelleim bereitet. Das Rothwildpret liebt den Mistel, und man braucht ihn manchmal zur Arzney.

Misten sagt man auch statt Düngen.

Misten sagt man von Thieren, wenn sie sich ihres Unrathes entledigen. Wenn dieses nicht natürlich geschieht so hat es verschiedene Ursachen oder Krankheiten zum Grunde. Man braucht dagegen innerlich auflösende und abführende Arzneyen, Stuhlzapfen und Klystiere.

Mistführen nennt man den Mist auf das Feld schaffen; es geschieht dieß zu verschiedener Zeit. Gewöhnlich führt man den Mist 1) auf die Braache zum Wintergetreide, wenn diese umgepflügt und bald gewendet werden soll; 2) auf das schon gewendete Feld, kurz vor der Saat. 3) Im Herbst, nach vollbrachter Bestellung und Umackern der Stoppeln, führt man ihn dahin, wo man Sommerfrüchte hinbauen will. Diesen sollte man jedoch auch noch vor Winters unterpflügen. 4) Zu Ende des Winters und im Frühling auf Felder, die im Herbst nicht bedüngt wurden.

Mistgauche, Mistjauche, Atel nennt man die aus den Ställen und von der Miststätte ablaufende Feuchtigkeit, welche den Urin der Thiere, und die feinsten ausgelaugten Theile des Mistes enthält, und daher besonders viel düngende Kraft mit sich führt. Man sollte sie nie ungenützt fortrinnen lassen, sondern selbe in einer Mistgrube sammeln, und mit derselben die Düngerhaufen begießen, oder sie so für sich aufs Feld führen. In diesem Falle legt man ein großes mit Mistjauche gefülltes Faß, das einen ziemlichen Zapfen hat, auf den Wagen. Unter dem Zapfen des Fasses befestigt man eine bis über das Hintertheil des Wagens hinausreichende, mit fingersdicken Löchern durchbohrte Rinne. Wenn man nun auf den Acker kommt, so zieht man den Zapfen aus, und dann schießt die Jauche aus dem Fasse in die Rinne, und aus dieser auf das Feld, auf welchem sie sich, weil der Wagen immerfort, und auf dem Felde strichweise auf und ab fährt, sehr gleichförmig verbreitet. Dieses ist eine vorzügliche Klee- und Wiesendüngung. Wo man große Miststätten, und daher auch viele Jauche hat, da kann man selbst eine Pumpe, anbringen, um sie heraufzupumpen, und dann den Misthaufen begießen zu könnrn. —

Mistgrube nennt man eine Grube, in welche man den Kehricht und andern Unrath schüttet. Wenn in derselben alles verfault oder öfters mit Mistjauche begossen wird, so giebt dieß einen guten Dünger.

Misthaufen nennt man oft die Miststätte; gemeiniglich aber die kleinen Haufen Mist, wie man selbe auf die Aecker zum Düngen aufführt. Diese müssen jederzeit gleich weit von einander abstehen, und gleich groß seyn. Ihre Entfernung von einander darf nicht mehr betragen, als so weit ein Mann den Mist mit der Mistgabel bequem werfen kann, welches ohngefähr sieben Schritte beträgt.

Mistler, Schnerrer, Krammetsvogel, Turdus viscivorus, eine Art Krametsvögel, der seinen Namen daher hat, weil er die Mistelbeere gerne frißt. Er ist größer als die Drossel, und der eigentliche Krammetsvogel. Sie sind meist im Wald, und kommen selten aufs Feld, um Würmer zu suchen. Sie brüten des Jahrs zweymal, und zwar 3 bis 5 Junge. Um Allerheiligen fängt ihr Fang an, und man bedient sich hiebey der Lockvögel und der Leimspindeln.

Miststätte heißt der Platz, wohin der aus den Ställen geschafte Mist auf einen Haufen geworfen wird. Die Stelle hiezu soll etwas tiefer seyn, als der übrige Hof ist, damit sich auch das Regenwasser daselbst sammeln, und der Mist so leichter faulen könne.

Mistung, s. Düngung.

Misswachs, s. Missjahr.

Mittel, eine Maaß in Oesterreich, zum Kalkmessen. S. Maaß.

Mittelband ist ein starkes Stück Leder, durch welches die Kappe und die Handruthe an einem Dreschflegel dergestalt verbunden ist, damit der Dreschflegel, bey Schwingung der Handruthe, dahin falle, wohin man will.

Mobilien, Fahrniß, Fahrendes Gut nennt man bey einem Hause alles, welches nicht band- niet- und nagelfest ist, und welches man daher von einem Orte zum andern bringen kann. Nächst allem Haus- Wirthschafts- und Küchengeräthe, rechnet man dazu alles Geld, Silber, Kleinodien, baares Geld, Kellergefäße, alles abgemähte Getreide und abgeschüttelte Obst; alle Thiere, Vögel und Fische, welche man aber besonders Semoventien nennt. Hingegen werden alle zu einem Gute gehörigen Inventarienstücke an Vieh, Schiff und Geschirr; Fische in den Besetz- Streich- und Streckteichen, alles Getreide auf dem Felde, und Obst auf den Bäumen, das Braugeräthe im Brau- das Brandweingeräthe im Brennhause; so wie in Mühlen alles zu denselben gehörige Geräthe ꝛc. zu dem Immobiliarvermögen gerechnet wird.

Model, eine Form, z. B. ein Kerzenmodel. S. Lichtform.

Modell nennt man die Vorstellung irgend einer Sache, z. B. einer Maschine im Kleinen, aus Holz oder Pappe, um sich von derselben einen Begriff machen zu können.

Modererde, Stauberde, Dammerde nennt man diejenige Erde, die man auf der Oberfläche eines urbaren Landes findet, und die größtentheils aus verfaulten Theilen der Thiere und Pflanzen besteht. Sie giebt den Pflanzen die meiste Nahrung.

Modriger Geschmack der Fässer. S. Weinfaß.

Möhre, Mohrrübe, gelbe Rüben, Daucus sativus, ein Küchengewächse, von dem man bloß die Wurzel braucht. Diese ist der Farbe nach weißgelb, hochgelb und rothgelb, und diese letzte Art ist die schmackhafteste. Das Land hiezu muß tief gegraben werden, und man säet den Samen im April, wo sie jedoch auf dem Felde angebaut wird, da pflügt man das Feld zweymal hintereinander tief, und säet den Samen als dritte Frucht ins Brachfeld. Manche pflegen zu selben zu düngen, sie werden aber davon holzig. Das besäete Land muß schön eben gerechnet werden, oder man überfährt es auch mit einer Walze. Im Sommer jätet man ein- oder zweymal, und zieht hiebey die zu dicht stehenden Pflanzen aus. Im Oktober nimmt man sie aus der Erde, schneidet das grüne Kraut ab, und bewahrt sie im Keller im Sand, wo sie am schmackhaftesten bleiben, oder in einer Grube. Jene, die man verfüttern will, können auch in kegelförmigen Haufen dergestalt aufgesetzt werden, daß die Spitzen der Wurzeln einwärts kommen. Zum Samen läßt man den schönsten, rothgelben und unbeschädigten, schneidet das Kraut von denselben nicht ab, sondern schlägt sie mit demselben im Keller in Sand ein, und versetzt sie im Frühjahr einen Schuh weit von einander in ein gedüngtes Beet, und versieht die Samenstengel mit Stöcken, damit sie der Wind nicht abbreche. Im August wird der Same reif, dann nimmt man ihn von dem Stengel, legt ihn auf ein Sieb, und läßt ihn wohl anstrock-

nen. Man gebraucht sie als Gemüse, aber auch als Futter zur Mastung für das Rindvieh, Schweine und Gänse. Manche versuchten auch aus denselben Zuckersaft zu bereiten, und Brandtwein zu brennen; von beyden Arbeiten hat man aber wenig Ertrag. Eben so braucht man auch den ausgepreßten Saft bey Krebsschäden. Eine Art der Möhren sind **die Karotten**, oder die holländischen rothen Möhren, Daucus Carota, welche hochgelb oder blutroth sind. Man behandelt sie in Allem wie die gemeinen Möhren. **Die wilden Möhren**, Daucus officinalis, wachsen überall auf Wiesen und Feldern. Sie sind den Möhren in Allem gleich, nur haben sie kleinere Wurzeln. Das Vieh frißt das Kraut derselben grün sehr gerne.

Mönchskopf, s. Löwenzahn.

Mörsel nennt man ein starkes von Messing oder Eisen hohlgegossenes, oder von Stein oder Holz hohl ausgearbeitetes Gefäße, in dem man verschiedene Sachen mittelst eines Mörselstößels, oder einer Keule klein oder zu Pulver stößt. An Apotheken hat man selbe auch zu eigenen Arbeiten aus Glas.

Mörtel ist eine Vermischung von Kalk und Sand, mit Wasser flüßig gemacht, welche die Maurer zur Verbindung der Steine beym Bauen gebrauchen. Der haltbarste wird aus Kalk und Sand von Tropfsteinen oder auch alten Dachziegeln gemacht, und **Zement** genennt. Bey Wasserbauten nimmt man jedoch am besten und vortheilhaftesten Tarras hinzu. Mischt man zum Mörtel Gerberlohe und Thonerde in gleichen gewogenen Theilen, so bekommt er keine Risse.

Mösch oder **Maasch** nennt man das geschrotene und mit heissem Wasser vermengte Malz, welches immer **gemöscht** oder umgerührt wird, damit es sich nicht zusammensetze, und von dem Wasser wohl durchdrungen werde.

Mösch nennt man beym Brandtweinbrennen, den mit Wasser und Hefen in dem Einmachfaß vermengten Schrot, aus welchem, nach gehöriger Gährung der Brandtwein gebrennt wird.

Mohär, s. Muhar.

Mohn, Mahn, Magen, Magsamen, Papaver, eine Pflanze, die im Garten und auf dem Felde gebaut wird. Der **eigentliche Gartenmohn**, Papaver somniferum, ist den Samenkapseln nach entweder **offen**, das ist, sie öffnen sich, wenn sie reif sind, und schütten ihren Samen selbst aus; oder **ungeöffnet**, d. i. seine Samenkapseln öffnen sich nicht von selbst. Der Farbe nach ist er aber auch in zwey Arten getheilt, nemlich in den blauen und in den weißen. Dieser giebt das beste, jener aber das meiste Oel. Der Mohn hat drey bis vier Fuß hohe Stengel, mit langen, breiten, zerkerbten, krausen und weißlicht grünen Blättern. Oben auf diesen Stengeln an den Spitzen der Aeste derselben wachsen große einfache oder gefüllte, meist verschiedenartig roth gefärbte Blumen, deren große Blätter rund oder zerkerbt sind. Sie haben oft die verschiedensten Farben, und ein grosses blühendes Mohnfeld ist daher eine unbeschreibliche Augenweide, denn manche sind weiß, andere weiß mit zerkerbten rothen Spitzen, oder purpurroth mit weissen Enden, mennigfarb, leibfarb, zinnoberroth, scharlachroth, alle lillafarben ꝛc. Nach der Blüthe erscheinet ein runder Kopf, der inwendig in einige Fächer abgetheilt, bey der Reife aber meist hohl ist, und die runden oder nierenförmigen Samen-

körner lose in sich enthält. Man säet den Samen auf guten Sandboden, auf zu geilem Boden würde die Pflanze zu fett wachsen, und leicht umfallen. Die Zeit zur Saat ist das Ende Aprils, wenn man keine Nachtfröste mehr befürchtet. Man darf ihn ja nicht zu dichte säen, sonst verdirbt man sich selbst die Erndte. Sind die Pflanzen fingerlang, so lasse man sie da, wo sie zu dichte sind, ausziehen, so daß jede Pflanze fast einen halben Fuß Raum habe; auch darf man das Jäten nicht verabsäumen. Im Anfang Augusts wird der Mohn reif. Man schneidet daher die Kapseln desselben ab, und öffnet sie zu Hause, nachdem sie trocken sind; oder man zieht die ganze Pflanze aus, und drischt die Köpfe mit leichten Dreschflegeln aus. Hat man jedoch Pflanzen mit offenen Köpfen, so muß man diese gleich auf dem Felde ausschütten. Weil aber der Wind oft vorher, durch das Schütteln der Pflanze, schon die halbe Erndte zerstreuen kann, so ist die Art mit offenen Köpfen zum Aussäen gar nicht anzuempfehlen. Der Same wird zu Hause gereinigt, getrocknet, und an einem luftigen Orte aufbewahrt. Man benutzt ihn bey verschiedenen Speisen und Backwerk, und zum Oelschlagen. Die Stengel dienen zur Feuerung, und aus den grünen Samenkapseln wird in wärmern Ländern das Opium bereitet. — Auch gelangen schon Versuche in Ungarn, aus den Mohnkapseln Opium zu bereiten. Andere Arten des Mohns sind: **der Kornmohn**, Papaver Rhoeas, oder die **Klapperrosen**, s. d. W., dann der **Stachelmohn**, Papaver Argemone, mit kleinen gelblichten Blumen und stachlichten Samenhäuptern. Man rechnet mit Unrecht hieher den **gehörnten Mohn**, Chelidonium glaucium und hybridum, welches die Gärtner Papaver corniculatum nennen.

Mohnöl, Mohnsamenöl ist das ausgepreßte Oel des Mohnsamens. Man kann selbes als eines der besten, reinsten und mildesten Oele zu allen Speisen anwenden.

Mohnsaft nennt man das Opium, welches man durch kleine Ritze oder Einschnitte in die Mohnköpfe erhält. Es fließt nemlich hierauf ein Tropfen milchartige Flüssigkeit heraus, welche dann an der Sonne verhärtet und gesammelt wird. Dieses ist das reine und das beste Opium. Das unreinere wird durch Zerstossen und Auspressen der Samenkapseln, wobey man dann den Saft langsam eindickt, bereitet. Man hat versucht, aus mehreren Pflanzen Opium zu bereiten, aber keines ist so gut, wie das vom Mohne. Dr. Coxe in Philadelphia machte jedoch auch aus dem gemeinen Gartensalat, Lactuca sativa, Opium, welches man im dasigen Spitale anwendete, und so gut, wie das gewöhnliche, wirksam fand.

Mohrenkopf nennt man einen Grauschimmel mit einem schwarzen Kopf und dergleichen Füssen. Sie sind dauerhafte Pferde, und ändern die Farbe nicht.

Mohrrübe, s. Möhre.

Molde, s. Melde.

Molken, Milchwasser, Serum lactis, ist der wässerichte Rückstand der Milch, wenn das übrige zu Käse geronnen ist, daher man selbe auch **Käsewasser** nennt. In Apotheken wird die Molken zur Arzney durch verschiedene Säuren bereitet. Sie gewährt eine angenehme Kühlung im Sommer; sie ist ein gutes Getränk für Schweine. Man kann in derselben das Fleisch auf einige Zeit gegen die

Fäulniß bewahren; frische Molken kann man beym Waschen und Bleichen statt Seife gebrauchen.

Molter, Mulde ist ein länglichtes, ausgehöhltes, und am Boden rundes hölzernes Gefäß, das verschieden groß ist, und verschieden gebraucht wird. Die großen nennt man auch **Tröge**, und hat dann Waschtröge, Backtröge ꝛc. Das Holz der Pappel, Ahorn und Buchen taugt zur Verfertigung derselben.

Momordika, s. Balsamäpfel und Eselsgurken.

Monatrettig, s. Rettig.

Monatrose, s. Rose.

Mongoliza nennt man eine Art Schweine mit kurzem Leib und Füssen, und mit krausen Haaren. Diese Art wird sehr leicht fett, und von einer guten Fütterung mit Kukurutz fast so breit, als sie lang sind. Die meisten werden aus der Türkey zu uns getrieben.

Moor, Torfmoor ist ein Sumpf, dessen Boden meist aus vermoderten Wurzeln besteht, und der sich daher, wenn er ausgegraben und getrocknet geworden, als Torf benutzen läßt. Es ist sehr schwer, so einen Moor urbar zu machen; meistens zieht man Erlen auf selben, die man als Buschholz benutzt; will man ihn jedoch urbar machen, so müßte man ihn mit Sand überfahren, mit Abzugsgräben versehen, um das stehende Wasser abzuleiten, und dann erst als Wiese benutzen.

Moos, Mieß, ein kleines Gewächs, welches man auf Bäumen, Steinen, und auf der Erde als eine Schmarotzerpflanze antrift. Man hat nach ihrem Standort also auch verschiedene Arten desselben: 1) Das **Baummoos**. Es ist den Bäumen schädlich, und man muß die Bäume von selben öfters reinigen; 2) das **Lungenmoos**, s. d. W. 3) **Wiesenmoos**, welches man durch einen Moosrechen vertilgt. Man hat hiezu aber auch einen eigentlichen Wiesen-Moospflug, welchen man den englischen nennt. S. Fig. VIII A ist der Gründelbalken, B das Mittelsäul, C das Wiedergerüst, D das Streichbrett oder der Hobel von einer starken eichenen Pfoste gut beschlagen, und inwendig hobelmäßig scharf gemacht, um die losgeschnittenen Moostheile abzustreifen. E die obere Scheibe, worinn die sieben Messer eingestellet und verkeilet werden, und F die untere Scheibe, in welche die Messer nur eingelegt werden. Dann sind die sieben Messer, aber nicht so stark als jenes, welches bey dem gemeinen Pflug der Sech heißt. Der Pflug wird nun auf ein ordinäres Ackerpflug-Gestell gelegt, und das Reibscheitel so eingerichtet, daß die Richtung, wie bey einem gemeinen Pflug seicht oder tief gegeben werden kann. Wenn alsdenn die sieben Messer mit dem Streichbrett oder Hobel D in gehöriger Richtung stehen, wird angefangen, der Länge nach auf der Wiese abzufahren, und wenn gleich beym ersten- und zweytenmal der Moos sich nicht ganz ablösen sollte, so versuche man über queer zu fahren, und alle Theile vom Moos werden sich abstreichen; auf gleiche Art lassen sich veraltete Maulwurfs- und andere Hügeln ausgleichen. Der abgeschurfte Moos wird zusammengerecht, und kann zur Aushülfe als Streue dienen, oder er wird in Haufen gethan, mit etwas Kalk der Fäulung überlassen, und dann als Dünger gebraucht. Daß dieses Verfahren im Herbst geschehen müsse, läßt keinen Zweifel übrig; nur ist noch nöthig anzumerken: daß die so behandelten Wie-

senflecken entweder noch in demselben Herbst, oder im folgenden Frühjahr mit Asche, Atel oder etwas kurzen Viehdung gedünget, mit Haber, Wicken, Erbsen, Linsen, dann untermischten verschiedenen guten Grassamen oder Klee angebaut, überegget oder auch nur eingerechet werden müssen. Der Anbau von den vorbeschriebenen Getreidsorten als Futtersurrogate wird deswegen nöthig, weil nicht immer verbürgt werden kann, daß der ausgesäete Klee- oder Grassamen das erste Jahr gehörig aufwachset, folglich, ohne diesen Anbau, die Wiesenflecke leicht ohne Nutzen bleiben könnten.

Moosemmerling, Rohrsperling, Emberiza Schoeniclus, ein kleiner Vogel, der sich im Rohr und Schilf, wo er Moos findet, aufhält. Er hat eine starke Stimme, heckt zur Sommerszeit im Rohr, brütet auf 4 bis 5 Eyer, und zieht unbemerkt im Herbste fort.

Moospflug, Moosrechen, s. Moos.

Moosschnepfe, s. Schnepfe.

Moraſt nennt man ein größeres oder kleineres Stück nassen Bodens, wo sich das Wasser sammelt, und nicht ablaufen kann. Man sollte selbe, wo es immer nur möglich ist, auszutrocknen suchen; dieß ist freylich kostspielig, es gewährt aber großen Nutzen. Rührt der Moraſt vom Austreten benachbarter Wäſſer her, so kann man dieß durch Aufführung starker Dämme abhalten. Rührt er aber von zufließenden und stehen bleibenden Schnee- oder Regenwasser, oder von unterirdischen Quellen her, so muß man demselben durch Gräben dorthin, wohin der meiste Fall ist, einen Abzug geben. An solchen Orten kann man öfters am leichtesten Teiche anlegen.

Morcheln, s. Maurachen.

Morgen heißt ein in Deutschland hin und wieder übliches Feldmaaß.

Morgengabe heißt ein Geschenk, welches ein angehender Ehemann seiner Gattin, am Morgen nach dem Hochzeitstage, als ein Zeichen der völlig erlangten ehelichen Rechte, machte. Heut zu Tage ist die Morgengabe, nach den Einrichtungen der Länder, verschieden.

Most nennt man den ausgepreßten Saft der Trauben, aus welchem, wenn er vergohren hat, der Wein wird. Man erhält auch aus anderen Früchten, z. B. von Aepfeln, Birnen ꝛc. Most, aus dem der Obstwein entsteht. Derjenige Most, welchen man beym Zerstampfen oder Zermosteln der Trauben erhält, ist besser als jener, welcher später von der Presse abfließt. Wenn man die Trauben und den Most in Allem rein behandelt, so wird der daraus entstehende Wein auch um so vorzüglicher. Um den Most länger zu erhalten, muß er wenigstens bis zur Hälfte eingesotten werden, und so bleibt er lange süß. Man braucht ihn eingesotten zu verschiedenen Speisen, z. B. zur Bereitung des Quittensalats.

Mosteln nennt man die Trauben, in der Weinlese, mit eigenen hiezu gemachten hölzernen Stempeln, zerstampfen. Diejenigen, welche diese Arbeit verrichten, nennt man Mostler.

Mostelschaff nennt man ein hölzernes, umgekehrt kegelförmiges, unten aber abgeschnittenes Gefäß, welches ohngefähr zwey bis drey Eymer faßt. Dieses hat unten einen festen, ohngefehr ein Drittel in der Höhe des Gefäßes aber einen halb beweglichen und durchlöcherten Boden, dessen beweglicher Theil unten auf Stützen aufruht. In diesen werden die Trauben von den Buttenträgern geschüttet, und wenn

3 oder 4 Butten voll darinn sind, gemostelt. Der durch das Mosteln entstehende Saft fließt durch die Löcher des oberen Bodens in den unteren Theil des Gefäßes, und hindert daher nicht das gänzliche und nothwendige Zerstoßen der Weinbeere. Sind diese endlich alle zerstamoft, so wird das Mostelschaff in die Boding ausgeleert, der unten befindliche Most öffnet durch seinen Druck den aufwärts beweglichen Boden, und fließet mit dem Maasch zugleich in die Boding, aus welcher man dann alles entweder auf die nahe Presse, oder in das Maaschfaß bringt, um selben auf einer entfernten Presse auszupressen.

Molicke, s. Tagwerk.

Motten, Schaben sind kleine Raupen, die sich zu Schmetterlingen verwandeln. Phalaenae tineae. Hieher gehört die **Tuchmotte**, Phalaena vestianella, deren Flügel spießförmig und aschgrün sind, mit weißer Rippe und in die Höhe steigenden federartigen Spitzen. **Die Pelzmotte**, Phalaena pellionella, hat weißgraue, in der Mitte mit einem schwarzen Punkt bezeichnete Flügel. Diese zerfrißt das Pelzwerk, jene die Kleider. **Die Bienenmotte** ist die Raupe des Bienenfalters, Phalaena melonella, und Phalaena sociella. Man hat verschiedene Mittel gegen die Motten; meistens aber legt man nur gegen dieselben stark riechende Dinge zwischen das Pelzwerk und die Kleider, z. B. Kampfer, Weinrauten, Baldrianwurzel, Juchten, Roßmarin, Tabacksblätter. Sehr gut ists auch, die Kleider auch öfter in die Sonne zu hängen, und dann gut auszuklopfen. Man nennt auch noch, aber unrecht, andere Insekten Motten oder Schaben, aus welchen jedoch Käfer entstehen, z. B. den Wurm des **Speckkäfers**, Dermestes lardarius, den man bey uns allgemein **den Schwaben** nennt. Er frißt alle fetten Küchensachen. Der Dermestes pellio, macht an dem Pelzwerk außerordentlichen Schaden. Unser **gewöhnliche Schabe**, (Schwabe) Blatta orientalis, hält sich in warmen Stuben hinter den Betten, bey Backöfen und an Feuermäuern auf.

Mottenkraut, Schabenkraut, Verbascum Blattaria, ist eine Art von Wullkraut. Man nennt noch mehrere Kräuter, Mottenkraut, z B. das Ruhrkraut, Filago, auch einige Arten der Rainblume, Gnaphalium.

Mücke, Gelse, Culex pipiens, nennt man das kleine Insekt, welches den Menschen im Sommer mit seinem feinen, langen Rüssel sticht, und Blut saugt. Man nennt sie auch **Schnacken**, aber dieses sind eine Art Tipulae. Man vertreibt die Mücken mit Tabacksrauch und dem Rauch von Alantwurzel, Hanf und Wermuth. Das beste Mittel gegen den Stich ist, sich mit Salmiakgeist zu schmieren, oder auf den Stich Baumöl zu streichen.

Mühle ist eine, von verschiedenen Rädern und Getrieben zusammengesetzte Maschine, die durch eine äußere Gewalt in Gang gebracht, und wodurch eine sonst starke oder beschwerliche Arbeit mit besondern Vortheil leicht und geschwind verrichtet wird. Ihrem Gebrauch nach giebt es: **Korn- Getreide- oder Mahlmühlen; Stampfmühlen, Oelmühlen, Schneidemühlen, Brett- oder Sägemühlen, Walk- Papier- Bohr- Loh- Polier- Schleif- Mang- Taback- und Pulvermühlen.** Nach der Kraft, durch welche sie bewegt werden, hat man: **Handmühlen, Roß- Wind- und Wassermühlen.** **Handmühlen** sind die kleinsten, und nur auf eine oder zwey Perso-

nen, welche sie treiben, eingerichtet. Man brauchte sie vormals, jetzt selten zum Mahlen des Getreides, meist nur leicht zerreibliche Sachen, z. B. Salz zu mahlen; aber in Festungen nutzen sie in Kriegszeiten sehr oft. — **Roß- oder Pferdemühlen**, die man oft auch durch Ochsen umtreiben läßt, sind an Orten, wo wenig Wasser ist, z. B. in Unterungern, sehr gebräuchlich. Sie werden entweder mit einem horizontal liegenden großen Rade und aufrecht stehender Welle, an welcher ein Arm statt einer Deichsel, daran das Zugvieh, vermittelst eines Ortscheites, gespannt wird; oder mit einem Trittrad, welches durch das Auftreten des Viehes umhergetrieben wird, angelegt. Eine einfache, dauerhafte und vortheilhafte Pferdemühle ist abgebildet Fig. I. A. 1. Der Platz hält im Diameter 14 Schuh, der Umkreis hat 42 Schuh, jedoch ist der Raum zum Umgang des Pferdes nicht bemerkt. 2. Der Wellbaum ist etwas über einen Schuh stark, mit geringem Beschläge, damit er nicht spalte oder breche; die zwey Ringe sind bey 2 angegeben. 3. Der Arm ist 5 Schuh lang, vom Mittel des Wellbaums an bis dahin, wo die Wage, an welche das Pferd gespannt wird, zu sehen ist. 4. Das Triebkammrad am Wellbaum, oder das obere Kammrad, so überzwerch nach der Fläche gelegt ist, hat im Durchschnitt 7 Schuh 1 1/3 Zoll. Ein Kamm hält 2 Zoll. Im Umkreise stehen 64 Kämme. Dem Spatio nach hat der Kamm 7/4, das Spatium aber 9/4, das beträgt zusammen 4 Zoll. Dieß Rad greift in einen Triller mit 16 Stangen oder Spindeln, und geht in 64 Kämmen viermal. Die Höhe des Trillers beträgt im Diameter 21 1/3 Zoll. 5. Das untere Kammrad, so sonst mit dem Wasserrad, wenn ein solches vorhanden, zugleich umgeht, auf die Seite oder Schärfe gelegt, wird daher auch das Seitenrad genennt. Dieses hat 72 Kämme, jeder 1 1/2 Zoll dick, und hält in seiner Theillinie 6 Schuh, und drückt ein Geschirr oder Kumpf mit 6 Stangen, läuft in 72 zwölfmal, wenn das Pferd einmal herumgeht, und auf diese Art lauft auch der Stein 48 mal herum. 6. Das Lager. 7. Der Kumpf, der das Seitenrad treibt, ist zwar schwer zu bewegen, wenn er nieder ist; kommt er aber in Schwung, so hilft er dem Werk. Ein Sechserkumpf hat im Diameter 6, und im Umkreise 18 Zoll. Ein Achter hat im Diameter 8 Zoll, und geht in 72 neunmal. Ein Neuner ist neun Zoll hoch, denn ein Triebel oder eine Stange ist anderthalb Zoll, und der Raum zwischen den Triebeln ist auch anderthalb Zoll. Eigentlich aber und genau muß jederzeit, wie oben vom Kamm gesagt, der Triebel um das Achtel schwächer seyn, als der Raum weit ist, da dann der Raum 9, der Triebel aber nur 7 Theile hat. Der Achter geht 36 mal, der Neuner 32 mal, wenn das Pferd einmal herum kommt. Ein hoher Kumpf geht leichter als ein niederer, aber dabey auch etwas langsamer. 8. Die Mühlstange, worauf der Stein liegt im Lauf. 9. Der Mühlstein kann bey 3 1/2 Schuh im Durchmesser haben; denn gar zu breite Steine haben wohl einen Schwung, aber wenn sie zu hart auf einander gelassen werden, so stehen sie auch bald still. Darum muß man hier gebührende Maaß halten. 10. Die Aufhelfschraube, womit der Stein hoch oder nieder gerichtet wird. Fig. I B zeigt 1. das Gestelle; 2. das Loch, darinn der Wellbaum eingerichtet wird. 3. Die zwey Lager, worauf das Kammrad liegt. 4. Das Lager, in welchem das Mühlpfännchen ein-

gerichtet ist, worinn der Stein läuft. 5. Zeigt, wo die Schraube oder das Aufhelfeisen eingerichtet wird. 6. Die Mutter, welche an den Eisensteg oder Aufstellsteg unten bey 7 eingerichtet ist. 7 Der Ort des Eisenstegs. 8. Die Schraube oder das Aufhelfeisen. 9. Eine Platte, welche bey 10. auf das Holz oder Lager gemacht wird, damit die Schraube das Holz nicht abnutze. 10. Der Platz zu 9. 11. Der Wellbaum. 12. Die zwey Zapfen, deren einer unten im Pfännchen, der andere aber oben im Geschwell geht. 13. Ein Loch, in welches die Welle des Kamrads eingemacht wird. 14. Das Loch, wo der Arm eingerichtet wird. — Schille. — **Windmühlen** sind auch in ebenen Gegenden gebräuchlich. Sie haben vier Flügel, welche aus starken Bäumen, die man Voranruthen nennt, und die kreutzweis durch die Welle gesteckt werden, und den daran befestigten Sprossen versehen. Diese letzten sind, um den Wind besser fangen zu können, entweder mit Segelleinwand, oder breiten, dünnen, hölzernen Spänen entweder ganz oder nur zum Theil bespannt und bekleidet, welches man, nachdem der Wind mäßig oder stark bläßt, abändern kann. Weil aber eine Windmühle schlechte Dienste leisten würde, wenn sie nicht nach der Veränderung der Windes gewendet werden könnte: so steht das Ganze auf einer Spindel, daran man es vermittelst des Sterzes, oder des sogenannten Wendeholzes so wenden kann, wie es die Nothdurft erfordert. Bey einigen Windmühlen steht das ganze Gebäude fest, bis auf das Dach, welches mit der Welle, daran die Flügel stecken, nach dem Wind gewendet werden kann. Wegen dem ungleichen Trieb geben die Windmühlen kein reines, meist sandiges Mehl, und weil dort mehr als in Wassermühlen verstäubt, so muß man den zehnten Theil Mehl abrechnen. — **Wassermühlen** sind entweder mit Panster- oder Staber- oder Straubezeug gebaut. Sie werden von Flüssen und Bächen getrieben, und sind theils **Pfahlmühlen**, theils **Schiffmühlen**. Jene werden an Teiche, Bäche und Flüsse gebauet, und stehen mit ihrem Grundwerk unbeweglich auf festem Boden. Nach dem unterschiedenen Fall des Wassers, da dieses nemlich bald oben auf die Mühlräder fällt, bald unten an dieselben mit Gewalt antreibt, werden sie in **oberschlächtige** und **unterschlächtige** eingetheilt. Bey oberschlächtigen Mühlen fällt das Wasser von oben herab auf das Mühlrad, und treibt solches vorwärts. Man hat sie an Bächen und gebirgichten Orten, wo das Wasser einen starken Fall hat, angelegt, und das Wasser ist oberhalb der Mühle in ein enges Gerinne eingefaßt. Unterschlächtige Mühlen nennt man, wo das Wasser unten an das in dem Mühlgerinne hängende Mühlrad fällt, und dasselbe durch seinen Stoß rückwärts treibt. **Schiffmühlen** hat man auf großen Strömen. Sie sind auf platten Schiffen erbauet, und können von einem Ort zum andern gebracht werden, wo der Strom das größte Gefälle hat. Sie heben und senken sich mit dem steigenden und fallenden Wasser, müssen aber mit starken Ketten gut am Lande befestigt, oder an einen sehr guten Anker gehängt, und gegen den Winter in den Winterstand gebracht werden. **Die Mühlen nach ihrem Gebrauche sind: Bohrmühlen**, auf diesen bohrt man große Stämme oder Pflöcke der Länge nach durch, und bereitet selbe hiedurch zu Wasser- oder Brunnenröhren. Die Wasserradwelle wird mit einem Kammrad versehen, und demselben viel oder wenig Kämme gegeben, je nachdem es geschwind oder

langsam treiben soll. Das Kammrad greift in ein nächst daran befindliches Getrieb oder Trilling ein, und drehet also den mitten in dem Trilling befestigten Bohrer mit herum. Dieser wird mit einer Drehedacke eingeschlossen, und die Bäume, die man durchbohren soll, liegen auf einer Ruthrahm eingepflöckt und befestigt, doch muß man selbe gegen den Bohrer nachdrucken, welches ein Mann ins Werk richten kann. — **Lohmühlen**; hier treibt das Wasserrad eine starke mit Tangenten versehene, oder eine sogenannte Daumenwelle, welche die Stampfen, womit die Rinde von gewissen Bäumen zum Gebrauch der Rothgerber klein zerstampft werden, in die Höhe hebt, und wieder fallen läßt. Eben so sind die **Tabacksmühlen** eingerichtet. — **Getreidemühlen**; hier werden Körner zu Schrot oder zu Mehl gemahlen. Am besten geschieht dieß in Wasser- und besonders Panstermühlen. Das vornehmste und betrachtungswürdigste bey so einer Mühle ist: der **Mahl- Mühl- Eich- oder Sicherpfahl**, welcher die Höhe des Wasserstandes anzeigt; der Fach- Grund- oder Spundbaum, welcher unmittelbar vor den Gerinnen der Mühle liegt; das Grießwerk mit Grießsäulen, Dacken und Spannrähmen; die Schützen oder Schutzbretter; die Leerwände. das wüste Gerinne, wodurch das überflüßige Wasser wegfällt; das Wasser oder Mahlgerinne, darin die Mühl- oder Wasserräder hängen; das Wasserrad mit seinen Armen und Schaufeln, daran die Welle, die Scheiben, das Stirnrad; die Drielinge oder Drehlinge; das Kammrad; das Getriebe, darinn die Scheiben und Stäbe oder Triebe stecken; das Mühleisen in der Pfanne; der Bocks, der Bodenstein, in welchem die eiserne Haube; der Läufer oder oberste Mühlstein; der Rührnagel; der Schuh; der Rumpf, worinn das Getreide aufgeschüttet wird, und aus denselben auf den Bodenstein läuft, auf welchem es von dem sich umdrehenden Läufer zermalmt oder zerrieben, und klein gemahlen wird, dieser heißt an manchen Orten der Kahr; die Rumpfleiter; der Lauf oder der Zarg, darinn die Mühlsteine umlaufen; der Beutelkasten, in welchem vermittelst des Beutels das schöne Mehl von der Kleye abgesondert wird; das Schiebebrett; das Beuteltuch; die Krücke; der Mehlkasten; der Schrotkasten; die Daumen- die Anschlagwelle; die Klobensäule; die Redscheere; die Beutelwelle mit den zwey Armen; der Steg; die Tragbank; die Hohldecke; die Hebeschiene, daran oben der Arm; die Laune; die Keile; das Ziehwerk; die Ziehscheiben; das Getriebe; das Ziehstirnrad; die Pansterketten; die Weife oder Gatter; die Scheiden; die Stammscheere; die Zapfenlager; die Rückscheere; der Rückbaum; die Steige; der Ziehboden; der Mehlboden, und der Staubboden. Wenn man in so einer Mühle gutes Mehl verfertigen will, so ist hiezu vorzüglich ein gesunder, guter und reiner Kern nöthig; aber eben so erforderlich ist in dieser Hinsicht auch eine der Regel nach gut gestellte Mühle. Um eine gute Stellung der Mühle zu bewerkstelligen, hat man nöthig: a) an Beuteln, einen Kapp- einen Schrot- einen Mund- und einen Brodbeutel; b) an Säuberern, ein Kappsäuberl, ein Schrot- oder Griessäuberl, und ein Dunstsäuberl. c) An Sieben, ein Weißdunstsieb, ein Griessieb, ein Scheidesieb, ein Schwarzdunstsieb, ein Feindunstsieb. Man verfährt hiebey folgendermassen. Der gehörig gereinigte Weitzen wird: 1) genetzt. Auf ein Malter von 20 Preßburger Metzen werden, wäh-

rend solches umgeschaufelt wird, nachdem die Frucht mehr oder weniger ausgetrocknet ist, nach und nach 19 bis 20 Halbe Wasser geschüttet, damit alle Körner wohl durchnetzt werden; oft sind jedoch auf einen Metzen 3 bis 4 Halbe Wassers nöthig. Oder die Frucht wird vorher durchaus gewaschen. In beyden Fällen wird dann das Malter entweder auf einen Haufen zusammengeschlagen, oder dasselbe in eine Netzwanne gebracht. Nach dem Netzen wird die Frucht 2) gedünstet. Man läßt nemlich die Haufen im Sommer 24, im Winter 48 Stunden liegen; doch muß man sie um die Hälfte der Zeit umschaufeln. In der Netzwanne darf die Frucht nur halb so lange stehen, weil sie da besser dunstet. Nun wird die Frucht 3) gekappet. Zu diesem Ende wird der Kappbeutel eingehängt, das Kappsäuberl vorgespannt, der Weitzen in die Gosse geschüttet, und der Läufer auf den hohen Gang gerichtet, daß er gleichsam nur die Spitzen der Fruchtkörner abstosse, ohne solche zu zermalmen. Auf diese Art läßt man das ganze Malter ablaufen. Dasjenige Mehl, welches hiebey in den Mehlkasten gebeutelt worden, ist bloß als Viehfutter anwendber. Der Dunst aber, welcher durch das Kappsäuberl gefallen ist, wird einstweilen beysammen gelassen. Alsdann wird 4) der Stein geschärft und gerichtet. Man hängt nun den Schrotbeutel ein, spannt das Schrotsäuberl vor, schüttet den Nro. 3 erhaltenen Dunst auf, und vermahlt ihn ordentlich zu Mehl, wodurch zugleich die Steine ausgeputzt werden. Das Mehl, welches man hier erhält, heißt Streifpolle, und wird inzwischen besonders aufgehoben. 5) Die gekappte Frucht wird nun geschroten oder gegriesel. Beutel und Säuberl bleiben wie im vorgehenden Punkte stehen, nur wird der Läufer zum Schroten gehoben, und dann der gekappte Weitzen aufgeschüttet und abgelassen. Das von diesem Gang erhaltene Mehl heißt das Schrotmehl, welches man besonders einsackt. Den durch das Schrotsäuberl durchgefallenen Dunst läutert man sodann durch das Scheidesieb in eine Wanne; das, was hier durchgefallen ist, heißt der weisse Dunst. Was in dem Scheidesieb geblieben, bringt man in das Griessieb, und läutert dadurch den Gries besonders; jenes hingegen, was durch das Schrotsäuberl nicht durchfiel, heißt Schrot. 6. Wird dieser Schrot aufgeschüttet und zu Mehl vermahlen; dieses Mehl wird zu dem vorigen Schrotmehle gethan, und dieß zusammen ist das Semmelmehl, welches besonders eingesackt wird. Der durchgefallene Dunst heißt der schwarze, und das, was über das Säuberl gehet, die Schrotkleye, die besonders aufgehoben wird. 7. Jetzt wird der schwarze Dunst durch das Schwarzdunstsieb geläutert aufgeschüttet, und nachdem der Mundbeutel eingehängt, und das Dunstsäuberl fürgespannt worden ist, herabgelassen, und dieses nöthigen Falls noch einmal wiederhohlt. Das Mehl davon heißt der schwarze Auszug, welches eben so, wie der durchgefallene Dunst, jedes besonders bey Seite, und die hier erhaltene Kleye zur Schrotkleye gethan wird. 8. Auf eine gleiche Art behandelt man auch den weißen Dunst, woraus der weiße Auszug wird, und wenn man beyde Arten vermischt, erhält man das sogenannte Auszugsmehl. 9. Während diese zweyerley Dünste vermahlen worden, wird der Gries ausgewunden, den man dann aufschüttet, und bey ganz ausgespanntem Dunstsäuberl zum Mundmehle vermahlt, welches man besonders einsackt. Es kann auch, wenn man mehr Mund-

mehl machen will, der hiebey erhaltene Dunst nochmals auf das Scheidesieb gebracht; und was hierin bleibt, zum Mundmehle vermahlen werden. 10. Der Gries- und der weiße Dunst werden alsdann zusammengeschüttet, und ein- oder zweymal vermahlen, woraus man wieder einen Auszug erhält, den man zu dem Auszugsmehl Nro. 8. mischen kann. 11. Nun wird der Streifbeutel eingespannt, der Dunst von Nro. 10. zu dem schwarzen Dunst Nro. 6. gemischt, aufgeschüttet, und ein- oder zweymal herabgelassen; welches dann das sämmtliche Semmelmehl abwirft. Ist diese Vermahlung geschehen, so wird das Dunstsäuberl vorgespannt, der Dunst Nro. 11, die Kley Nro. 6. und 7, und die Streifpolle Nro. 4. untereinander gemischt, aufgeschüttet, und so oft es nöthig ist, gemahlen; woraus man das Streifpellmehl erhält. 13. Der Dunst von Nro. 12. giebt vermahlen, das sogenannte Brodmehl, welches besonders eingesackt, und die hier erhaltene Kleye zu jener von Nro. 12. gethan wird. Hiebey wird der Brodbeutel eingehängt. 14. Will man weder Gries noch Mundmehl machen; sondern bloß nur ordinär mahlen; so wird die Frucht nach eingehängtem Schrotbeutel und vorgespanntem Schrotsäuberl gleich nur geschroten; sowohl der schwarze als auch der weiße Dunst, durch das Scheidesieb abgeläutert und gehörig vermahlen. Das hievon in dem Beutelkasten erhaltene Mehl wird sodann der Queere nach in zwey gleiche Theile abgetheilt, und jener Theil, welcher gegen das Mehlloch hinliegt, als ein Auszug besonders eingesackt; zu dem übrigen Mehle wird noch das Mehl, das man von den letzten Dünsten und der ersten Kleye erhalten, gemischt, welches, wie bey dem vorigen Mahlen das Brodmehl giebt. Wie viel man von den verschiedenen Mehlarten erhalten soll, s. Mühlenordnung. Um eine solche Mahlmühle mit Vortheil anzulegen, muß man auf folgendes merken: a) Ob die Mühle immer genugsam Wasser hat, und ob man Winter und Sommer mahlen könne. b) Wie viel Gänge man, und was für andere Arten von Mühlen man dabey anbringen kann, z. B. eine Oel- Schneide- oder Stampfmühle. c) Ob es eine Zwangmühle sey, d. i. ob die Leute ihr Getreide auf selbe zum Mahlen bringen müssen, oder ob dieses den Mahlgästen frey stehet. d) Ob man die Produkte aus der Mühle gut benutzen oder gleich verkaufen könne. e) Ob zu derselben Grundstücke gehören? f) Welche Abgaben, oder welchen Pacht man zahlen müsse? g) Ob man im Wasser fischen dürfe? h) Ob die Wehren, Dämme und alle Gebäude in gutem Zustande sind? i) Ob die Mühle gegen Ueberschwemmungen und Wassergüsse sicher sey? k) Was an Zeug und Geschirr zur Mühle gehöre, und welche Nachbarn man habe? — **Oelmühlen.** Diese sind sehr vortheilhaft, wo viel Lein, Hanf oder Mohn gebaut wird. Man legt sie entweder in einem Gerinne mit dem Mühlgängen an, oder macht denselben gegenüber an der andern Seite des Flusses ein besonderes Gerinne oder Wasserrad. Dieses hat an seiner Welle innerhalb des Oelmühlgebäudes ein Stirnrad, welches mit seinen Kämmen in das an der Daumenwelle befindliche Getriebe eingreift, und dasselbe sammt gedachter Welle umtreibt. An dieser sind vorne, in gewisser Weite, Hebarme oder sogenannte Daumen befestigt, welche die Stampfen aufheben, und wieder fallen lassen. Diese Stampfen müssen von guten, festen, ahornen oder weißbuchenem Holz verfertigt, und unten mit eisernen

Schuhen beschlagen, auf die ausgearbeiteten Löcher im Grubenstock, darein sie fallen, unten am Boden mit starken eisernen Blechen gefüttert seyn. Will man nun aus den Samen Oel bereiten, so wird dieser erst gestoßen, dann in einem Kessel über dem Feuer geröstet, und also warm zwischen zwey Haartücher, in die, in viereckichtes Holz eingegrabenen runden Löcher gelegt, und folgends in die viereckicht ausgehauenen Löcher der Oellade, welche von starkem eichenen Holz gemacht seyn muß, eingethan, darauf ein anderer viereckichter Klotz gesetzt, und von hinten ein Keil durchgestossen, der vorn etwas schmäler als hinten ist, endlich mit einem an der sogenannten Schlegelwelle, an einen langen und starken hölzernen Arm befestigten, ungefähr drey Schuh langen und achtzehn Zoll starken eichenen Schlegel, die Keile hinein, das Oel aber unten heraus, und in die untergesetzten Geschirre getrieben. Wer sehr gutes Oel haben will, darf die Samen zum ersten Pressen oder Schlagen nicht rösten, sondern sie werden, wie sie zerstampft sind, kalt ausgepreßt. Da jedoch hiebey in den Samen noch Oel zurückbleibt, so werden die so erhaltenen Kuchen noch einmal zerstampft, nun erst geröstet, und zum zweytenmal gepreßt. Dieses zweyte Oel ist nicht so angenehm vom Geschmack, als das erste. — **Papiermühlen.** Diese brauchen ein starkes Wasser, und besonders gut ist es, wenn das Wasser rein und weich ist, weil dieß zur Schönheit des Papiers viel beyträgt. In Holland braucht man hiezu meist Windmühlen. Die nöthigen Theile bey diesen Mühlen sind: das Wasserrad; die Daumwelle; die mit Eisen beschlagenen Stampfen oder Hämmer, welche mit ihren Schwingen in den Hinterständen hängen, und zwischen den Vorderständen niederfallen; der Löcherbaum, gemeiniglich mit fünf bis zehn Löchern; jedes Loch hat eine eiserne Platte zum Boden, in jedes Loch fallen drey oder vier Hämmer. Eine angebrachte Rinne leitet Wasser in den Löcherbaum, welches durch das Sieb wieder abläuft. Man verfertigt das Papier nun folgendermassen: Die Lumpen oder Hadern werden sortirt, in einem vom Wasser getriebenen Schneidewerk zerstückt, eingeweicht, und zu einem schwachen Grade der Fäulniß gebracht, denn diese löset den Schmutz ab, verfeinert und beschleuniget die Arbeit. Die angefaulten Lumpen bringt man feucht in die Stampfmühle, und der gröblich zerstampfte Halbzeug wird mit dem Leerbrecher in das Leerfaß gegossen, und im Zeughause in dem Zeugkasten in viereckigte Haufen geschlagen, damit er abtrockne. Nachdem dieser Halbzeug steif getrocknet ist, so wird er in den Holländer gebracht. Das Wasserrad treibt nemlich eine mit 36 eisernen und messingenen Schienen beschlagene hölzerne Welle, welche über einem bedeckten Troge über zehn andere metallene Schienen, oder über die Platte am Kropfe den Zeug zermalmet. Durch eine Rinne wird das Wasser hineingeleitet, welches den Zeug über die schräge Seite des Kropfes zwischen den Schienen durchspület, und wieder durch die Scheibe abläuft. Soll das Papier gefärbt werden, so wird hier dem Zeuge die Farbe gegeben. Aus dem Holländer wird der Ganzzeug in den Ganzzeugkasten geleitet, wo er dann bis zur Verarbeitung aufbewahrt wird. Indem er unter dieser Zeit etwas abtrocknet, so wird er in den Rechen, einen Kasten, worinn eine gezackte Stange vom Mühlwerk hin- und hergezogen wird, gequerlet, oder wieder mit Wasser vermischt, und alsdann in die Butte gebracht

bracht. Die Butte ist ein walzenförmiges, beynahe drey Ellen weites Faß, welches einen breiten hölzernen Rand, übergelegten großen und kleinen Steg, und eine am Boden angebrachte kupferne Pfanne hat, durch welche das Wasser erwärmt wird, damit die Papiermasse mehr zertheilet, und die Arbeit bey kalter Witterung erträglicher werde. Der Zeug wird in der Butte durch ein Paar, vom Mühlwerk beständig auf und niedergezogene, mit durchlöcherten Scheiben versehene Stäbe, um den Zeug in der Butte überall verbreitet zu erhalten, umgerührt. Aus dieser Butte wird sodann mit der Form jederzeit so viel als zu einem Bogen nöthig ist, von dem aufgelöseten Ganzzeug geschöpft. Die Form bestehet aus feinen parallellen messingenen Bodendräthen, die durch die Nehdräthe über den untergelegten hölzernen Stegen mit einander verbunden sind, und ein doppeltes eingeflochtenes Zeichenwappen und Namen haben. Die gefüllte Form empfängt der Kautscher, wo das Wasser abläuft, dann wird ein jeder Bogen über einen besonderen Filz gestürzt, bis ein Bausch wird; jeder Bausch wird gepreßt; dann werden die Bogen vom Leger auseinander genommen, und zum Trocknen aufgehängt. Das Schreibpapier wird geleimt, durch Alaunwasser gezogen, getrocknet, und durch die Schlagstampfe geglättet, hernach gepreßt, und endlich in Bücher und Rieße zusammengelegt. — **Pulvermühlen.** In diesen wird der geläuterte Salpeter mit Kohlen und Schwefel unter einander gestampft, und zu Schießpulver gemacht. Doch diese gehen den friedfertigen Oekonomen nichts an. — **Sägemühlen, Schneidemühlen** oder **Brettmühlen.** Diese brauchen ein bequemes Treibwasser mit einem guten Gefälle, und es werden in denselben Pfosten, Bretter und Latten geschnitten. Das Wasserrad muß in einer Sägemühle, nach der Höhe seines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Wassers entweder mit weiten oder mit engen Schaufeln, von dünnen, leichten Tannenbrettern gemacht seyn, damit es nicht zu schwer, sondern flüchtig und schnell umlaufe, und die Welle mit dem daran gemachten Stirnrade und Kämmen zugleich umtreibe, welche Kämme hinwieder die Kumpfwelle und das Schwungrad treiben, und sodann am Ende derselben das Gatter und den krummen Zapfen umdrehen, daß solcher wie an einem Schleifstein, den Lenker, welcher unterm Gatter angebracht ist, das Gatter und die Säge zugleich auf- und niederschiebe, und den Brettklotz durchschneide. Weil nun die Säge in ihrer Bewegung auf und nieder, beständig an einem Orte bleibt, so muß der Brettklotz alle Schnitte gegen die Säge zurücken, und hiezu wird das Schiebezeug durch das Gatter bewegt, daß die Schiebestange in den Zahnring eingreife und fortrücke, welcher das Getriebe und Stirnrädchen unter sich umtreibt. Die Welle an den Stirnrädchen daneben hat ein Getriebe, welches über sich den Kammbaum an dem Wagen ergreift, und solchen nach und nach fortschiebt. Wenn nun der auf diesen Wagen festgeklammerte Brettklotz einmal durchgeschnitten, wird der Wagen zurückgeschoben, welches entweder von dem Müller, oder mittelst eines besondern Getriebes geschieht, und der Klotz losgemacht, nach der Stärke der Bretter oder Pfosten hinten gestellt, und zum neuen Schnitt angesetzt. Bey einigen neuen Sägemühlen hat man mehrere Sägen nebeneinander gestellt, so, daß ein ganzer Block auf einmal in mehrere Bretter geschnitten werden kann. — Außer diesen

Arten Mühlen hat man noch mehrere kleine bey Haushaltungen, z. B. Kaffee- oder Gewürzmühlen, die jedermann kennt. Walkmühlen; in diesen werden Leder, Zeug und Tuch gewalkt, das ist: gestampft, und zur gehörigen Gelindigkeit gebracht. Man bringt diese allein für sich, oder bey andern Mühlen dergestalt an, daß das Wasserrad den Wellbaum mit seinen Hebarmen herumtreibt, wie bey Stampf- und Papiermühlen, welche Arme die Klappen oder rund und glatt gemachten Stampfen aufheben und niederfallen lassen, deren man dann mehr oder weniger, nach der Stärke des Wassers, oder nach der Nothwendigkeit anbringt. Bey diesen muß man jedoch immer einen Ofen sammt Kessel anbringen, damit man in demselben die Tücher einweichen kann.

Mühlgründel s. Mühle. Die besten erhält man von schlank gewachsenen 150 bis 200 jährigen Weißeichen, und sie werden sehr theuer bezahlt.

Mühlenordnung ist ein Landesgesetz, welches verschiedene, die Einrichtung und Verfassung der Mühlen, betreffende Dinge festsetzt und verordnet. So darf nach der Verordnung, kein Müller oder Mühlherr den Mahl- oder Wehrpfahl ausziehen; keiner darf ohne Beyseyn und Zuthun der Nachbarn und der geschwornen Müller einen neuen Fachbaum legen, oder denselben durch Keile verfälschen, und über den Mahlpfahl erhöhen. Vorzüglich aber bestimmt eine gute Mühlordnung den Antheil oder den Lohn des Müllers für seine Arbeit, und wieviel er dem Mahlgaste an Mehl und an Kleye zurückgeben müsse. Um der Bevortheilungssucht zuvorzukommen, sind eigends Versuche in dieser Absicht angestellt worden, und dabey hat es sich gezeigt, daß man von einem Metzen Weitzen erhalten kann, und zwar: an Mundmehl zwey Achtel, an Semmelmehl drey Achtel, Brodtmehl drey Achtel, schwarzer Poll zwey Achtel, Kleye zwey Achtel, also zusammen einen und vier Achtel Metzen. Von einem Metzen Korn bekommt man: Vorschußmehl zwey Achtel, Küchenmehl einen Metzen und ein Achtel, Kleye zwey Achtel, also zusammen: Einen Metzen und fünf Achtel. Hier muß man bemerken, daß ein Achtel Gries, jederzeit für zwey Achtel Mundmehl gerechnet wird. Das Gewicht der zu vermahlenden Frucht ist in Hinsicht der Sicherheit ein Mittel, welches zuverlässiger als die Maaß, ja auch wirklich unter allen das Entsprechendste ist. Um hiebey nicht zu viele Umstände zu haben, wäge man von dem zu vermahlenden Getreide überhaupt nur einen Metzen, und nach diesem Maßstab läßt sich das Gewicht des Ganzen leicht ausrechnen, und darnach wird von dem Müller das nemliche Gewicht auf folgende Art verlangt: Die Frucht wird nemlich entweder trocken oder angenetzt vermahlen; im ersten Fall werden auf 100 Pfund 3 Pfund als Staubmehl nachgelassen und daher 97 Pfund angenommen. Bey nassen Vermahlungen werden hingegen auf 100 Pfund 5 Pfund zugegeben, und vom Müller 105 Pfund gefordert. An Kleyen werden beym Korne bey 100 Pfund 6 Pfund, beym Weitzen aber 2 Pfund angenommen. Bey dieser Vermahlungsart muß jedoch das Gewicht der Gebühr vom Müller, das ist: von 100 Pfund zehn Pfund abgeschlagen werden. Nach einem Versuche erhielt man von einem Metzen Frucht der 75 Pfund netto gewogen hat: an Mehl 67 Pfund, an Kleye 6 Pfund; im Staub verflogen

½ Pfund — zusammen 75 Pfund. Bey k. Verpflegs-Magazins-Verwaltungen, wo nur eine Gattung Mehl verfertiget wird, geschehen die Vermahlungen auf nachstehende Art: 1) Von 30 Metzen Frucht, welche auf 2320 Pfund gerechnet werden können, ist der Müller zu geben gehalten: An Mehl 2120 Pf. an Kleye 120 — als Abgang nimmt man an 80 Pf. Zusammen 2320 Pf. Hiebey werden dem Müller zum Lohn höchstens drey Gulden bezahlt. 2) Werden dem Müller 30 Metzen Frucht geliefert, an Abgang werden ihm 90 Pf. angenommen, an Kleye liefert er 5 Metzen oder 150 Pf. das übrige Gewicht muß er in Mehl liefern. In diesem Fall bekommt der Müller nur 30 Kreutzer. 3) Werden dem Müller 30 Metzen Frucht vorgewogen, welches Gewicht er ohne allen Abgang zurückliefern muß; zur Belohnung aber bekommt er die Kleye. In dieser Rücksicht und auch überhaupt sind die gegebenen Mühlenordnungen in verschiedenen Ländern verschieden. Aber eine Beschädigung leidet der Mahlgast immer, wenn der Müller berechtigt ist, bey ungleichen Fruchtpreisen gleiche Mahlgebühr zu nehmen.

Mühlstein nennt man den großen, rundgearbeiteten platten Stein, den man zum Mahlen des Getreides braucht. Jeder Mahlgang hat zwey Steine, von denen der unten festliegende der **Bodenstein** und der andere der auf jenem herumgetrieben wird und das Getreide zermalmet, der **Läufer** genennt wird. Sie sollen nicht zu hart und nicht zu weich seyn. Unter den besten sind die, von Hlinik im Barscher Komitat. Da die Mühlsteine an vielen Orten selten sind, und weit fortgeführt werden müssen; so hat man vor einigen Jahren eine Masse erfunden, aus der man künstliche, aber zum Gebrauche sehr gut dienliche Mühlsteine machen kann. So oft der Stein behauen oder scharf gemacht wird, soll man ihn mit groben Getreide zum Schrot ablaufen lassen, damit den Mahlgästen kein Nachtheil entstehe, indem sie sehr sandiges Mehl bekommen würden.

Münze s. Geld.

Münze, Mentha, ein Kraut, von dem man einige Arten zur Arzney gebraucht. Unter den Gartenmünzen braucht man: **die braune Münze**, Mentha rubra, mit zerkerbten Blättern und braunrothen Stengeln. **Die krause Münze**, Mentha crispa, mit krausen, sammtartigen Blättern, und **die Pfeffermünze**, Mentha piperita, mit kriechenden Ranken, spitzigen und zerkerbten Blättern, die einen scharfen, aber nicht unangenehmen Geschmack haben. Alle Arten haben einen angenehmen Geruch. Unter den wilden Münzenarten braucht man in Apothecken: **den Poley**, Mentha Pulegium, s. d. W. und selten die **Bach- oder Wassermünze**, Mentha aquatica.

Muhár, Mohár, deutsches Hirsegras, Panicum germanicum, ein vortreffliches Futtergras für Pferde und für das Rindvieh, welches in Ungarn, besonders in der Insel Schütt häufig gebaut wird. Man säet es im Anfange des Maimonats, wenn man bey der Aufgehungszeit desselben keine Fröste mehr besorgt, denn es leidet manchmal durch die späteren Fröste. In Gegenden, wo schlechte oder magere Wiesen sind, ist es ein unschätzbares Futtergewächs und kommt am besten in lockern, sandigen Gründen fort. Will man eine reiche Erndte von demselben haben, so muß man das Feld so rein eggen,

daß gar keine Schrollen überbleiben. In neuen Aufrissen gedeiht der Muhár am besten, und zwar auch im zweyten und dritten Jahre noch. Bauet man ihn zur Futterung, so muß er gemähet werden, wenn die Blätter noch schön grün und die Aehre oder die Kolben dunkelbraun sind, denn läßt man ihn ganz reif werden, so verlieren Stengel und Blätter alle Kraft und das Vieh frißt ihn nicht, dabey gewinnt man durch den Samen nicht viel, weil dessen Absatz nicht groß genug ist. Wenn das Gras aber zur rechten Zeit abgemähet und eingebracht wurde, so fressen es Pferde und Hornvieh nicht nur sehr gerne, sondern beyde Gattungen vom Vieh mästen sich durch den Muhár ohne Beymischung eines andern, oder Körnerfutters, vollkommen aus. Er blähet nicht im geringsten auf, und man kann ihn ohne alle Gefahr verfüttern. Gewöhnlich läßt man einen kleinen Theil des Anbaues zum Samen. Dieser wird, wenn er reif ist, ausgedroschen, bey einem sanften Winde ausgewindet und gereinigt. Auf ein Feld von 3 Preßburger Metzen Aussaat, braucht man nicht mehr als einen Viertelmetzen Muhársame, weil man auf einen Wurf nicht mehr nimmt, als was man zwischen drey Fingern fassen kann. Wird er zu dichte gesäet, so bleibt er in mageren Boden zu kurz; in fetten gedeiht er aber dennoch zum Futter gut. Säet man ihn aber zu dünne, so wird er wie das Rohr dick und das Vieh kann ihn nicht fressen, dagegen giebt er aber reichlicheren Samen. Von einem Joch kann man bey einem etwas feuchten Jahre 10 bis 12 Fuhren Futter fechsen. Wenn er in seinem halben Wuchse abgemähet wird, so treibt die Wurzel neuerdings und zwar mehrere Stengel, die man dann zum zweitenmale zum trockenen Futter abmähen kann. Diese zweyte Fechsung ist aber nur so ausgiebig, als die von einer mittelmäßigen Wiese, und man hat dann auf keinen Samen mehr zu hoffen. Er wächst auf guten Wiesen hin und wieder wild.

Mulde s. Molter.

Mundfäule bey Menschen nennt man den Scharbock.

Mundfäule bey Pferden nennt man auch die weitgediehene Bräune derselben, wenn der ganze Mund entzündet ist und am Zahnfleisch Geschwüre auffahren. Man reinige dabey den Mund des Pferdes oft mit Essig und Salzwasser, später mit etwas Alaunwasser, und gebe dem Pferd innerlich etwas Auflösendes und Abführendes.

Mundmehl s. Mehl.

Mundsemmel, ein kleines, von Beckern zum Verkauf verfertigtes Brodt aus weissem Mehle.

Mundstück nennt man einen Theil des Pfeifenrohrs, oder den obersten, gewöhnlich aus Horn gemachten Theil eines Tabackrohrs.

Mundstück, Gebiß nennt man das Stück an einem Zaum, welches dem Pferde, wenn man es aufzäumt, in den Mund gelegt wird. Für junge und rohe Pferde, die man zum Gehorsam bringen will, hat man geschlossene Mundstücke oder **Hohlbisse**. Die **Zungenfreyen Mundstücke**, die man auch offene oder **gekröpfte** nennt, braucht man für Pferde im fünften Jahr, die an Hals, Kopf und Leib schon gerecht sind. **Die gekröpften Gebisse mit Dringstangen** sind härter als die andern; die **Kappenmundstücke** werden selten mehr gebraucht, und die **Galgenmundstücke**, die man sonst jungen Pferden gab, sind mehr schädlich als nützlich und nur für große, weitmäulige Hengste zu gebrauchen.

Murmelthier, Mus Marmota, ein vierfüssiges Thier in der Größe eines Kaninchens, welches sich meistens auf denen Alpen und den höchsten Gebirgen aufhält. Man kann sie, wie Wildpret zubereiten und genießen.

Mus nennt man ein weiches und etwas stark gekochtes Essen. Bey uns nennt man dieß im Allgemeinen **ein Koch**, und hat dessen so verschiedene Arten, als die Hauptingredienzien zu denselben sind, daher hat man ein Mehlkoch, Grieskoch, Reißkoch, Breykoch ꝛc.

Muskatellerbirn s. Birn.

Muskatellertraube, welche man hin und wieder **die schmeckenden Trauben** nennt, sind Trauben mit einem angenehmen Muskatellergeruch und einem gewürzhaften Geschmack. Man hat drey Arten derselben: mit weissen, rothen und dunkelblauen Beeren. Alle sind dichtbeerichte und großbeerichte Trauben und man verfertigt aus denselben den Muskatellerwein, welcher jedoch meistens durch die Kunst nachgemacht wird, bey uns wird er nicht bereitet, aber in Frankreich findet man einige vorzügliche Arten, als: den Muscat de Frontignac und Muskat Lunel; und in Italien die Muscatelli di monte Fiascone und di monte Alcino.

Muskatenblühe und

Muskatennuß erhalten wir aus dem Ausland. Sie kommen von einem Baume, Myristica moschata, aus Java; der jährlich dreymal Früchte trägt. Die Kerne oder Nüsse dieser Frucht sind ganz oder länglichtrund, dick und hart, äusserlich grau mit vielen Wurzeln, inwendig röthlich mit vielen Adern durchzogen und von einem bittern, scharfen und aromatischen Geschmack und angenehmen Geruch. Bey der Reife der Früchte muß man vorher drey Schalen abmachen, erst eine und die grüne Rinde, wie bey den welschen Nüssen; dann folgt ein gelbes oder rothes Häutchen, das aber nicht ganz, nur strichweise herumliegt; dieses nennt man nun eigentlich die Muskatenblumen oder Muskatblüthe — und endlich folgt eine holzige und harte Schale, in welcher der Kern liegt. Man braucht sie als Gewürz und zur Arzney.

Muskatenrose s. Rose.

Muscheln nennt man zweyschalichte Schalthiere, im eigentlichen Verstande aber jene, die man zum Verspeisen braucht und diese sind: die Mya arenaria und der Mytilus edulis. Sie werden selten zu uns gebracht, und dann wendet man sie meist nur bey der Zubereitung der Kapaunen an, die man dann Kapaunen mit Müscherln nennt.

Muster, Abriß, Abzeichnung nennen die Nähterinnen oder auch Strickerinnen eine Zeichnung, nach der sie zu arbeiten pflegen.

Muster in der Baukunst nennt man den Riß. s. d. W.

Muster im Handel nennt man die Proben von verschiedenen Waaren, aus dem man die Beschaffenheit des Ganzen erkennen kann.

Muth eine Getreidemaaß, s. Maaß.

Mutterkorn, Kornmutter, Kornzapfen, Rankkorn, Secale cornutum, Clavus, ein größeres und stärkeres, auswendig schwarzes und inwendig blaues Roggenkorn, von einem eckelsüßen Geschmack und trocken, viel härter als anderes Korn. In nassen Jahren und wenn viel Melthau fällt, findet man es häufig und auch mehrere in

einer Aehre. Das Mehl hievon soll schädlich seyn, und die Kriebelkrankheit verursachen. Es entsteht durch einen kleinen Wurm, den **Blasenfuß**, Physapus. Dieser macht nach der Blüthe des Korns in den noch weichen Kern ein Loch, aus dem der eckle Saft herausquillet, den man auch Honigthau nennt. Das beschädigte Korn bekömmt einen Auswuchs und daher seine größere Gestalt. Aus eben der Ursache findet man auch in der Gerste solche Körner, die man Gerstenmutter nennt.

Mutterkraut, Matricaria Parthenium, ein Arzneygewächs, das man in Gärten findet.

Mutterpferd

Mutterschaf

Mutterschwein, s. Pferd — Schaf — Schwein.

Myrte, Myrtus communis, ein schöner immergrüner Baum, den man in Glashäusern überwintert. Er hat glatte spitzige Blätter und weiße Blumen, die einen angenehmen Geruch haben, und vom May bis in den Herbst währen. Man hat mehrere Arten desselben, z. B. den gemeinen, den krausen, den breitblätterigen, den mit doppelter Blüthe, mit Roßmarinlaub, mit Lorbeerlaub, mit Buchsbaumblättern ꝛc.

Nabe heißt der mittelste Theil eines Rades, auf dem von der einen Seite die Speichen aufsitzen, dessen Mitte aber durch einen großen Bohrer ausgehöhlt ist, um durch selbe die Achse zu stecken, an welcher sich das ganze Rad im Kreise bewegt. Die Nabe wird inwendig vermittelst eines eisernen Rinkens, den man **Büchse** oder **Bure** nennt, vor dem Ablaufen gesichert. Nächst dem hat sie noch von außen sechs eiserne Ringe, von denen die mittelsten die **Nabenrinken**, die beyden nächsten an den Speichen, die **Speichenrinken** und die äußeren, welche die Achsen berühren, die **Achsenrinken** genennt werden. Eschen- und Rustenholz geben die besten Naben.

Nabel nennt man das hinterbliebene Merkmahl der **Nabelschnur**, durch welche die Frucht eines Thieres im Mutterleibe, mit der Mutter verbunden, und durch dieselbe belebt war. Bey Thieren reißt diese Nabelschnur gleich nach der Geburt ab, bey Menschen wird sie unterbunden und abgeschnitten. Bey einer unvorsichtigen Behandlung der Nabelschnur kann leicht ein Nabelbruch entstehen.

Nabelgeschwür, **böser Nabel**, ist ein Zufall bey Kälbern und Schafen. Meist verursacht es bey letztern die Wolle, welche sich, wenn das Schaf Wasser gelassen an den Nabel setzt, antrocknet oder sich wohl gar in denselben hineinzieht. Hiedurch entstehet nun leicht Entzündung und Fäulniß. Die Schäfer schmieren das Uebel mit Leinöl ein, aber am besten ists, die damit behafteten Schafe auszumerzen; eben so muß man die Kälber mit diesem Uebel verkaufen, weil sie nicht zur Zucht taugen.

Nachbar sagt man in zweyerley Verstande. 1. **Nachbarn** sind solche, von denen nicht allein die Wohnungen, sondern auch Grundstücke, Felder, Wiesen, Gärten ꝛc. auch deren Gerichtsbarkeiten, Jagd- und Fischreviere an einander gränzen. Jeder Nachbar soll sich hüten, dem andern gegründete Ursachen zu Beschwerden oder zu Zänkereyen zu geben, und dieses auch seiner Familie und seinen Dienstboten nicht zulassen; sondern jeder soll sich der Einigkeit und der nachbarlichen

Freundschaft befleißen; die Gränzen in Richtigkeit und Ordnung erhalten, und selbige nicht zu schmälern suchen. — Die Nachbarn haben gegen einander verschiedene Rechte: Keiner darf dem andern sein Licht oder seine Aussicht verbauen; auch darf keiner ein neues Fenster anlegen, das in den Hof oder in den Garten des andern geht; er darf nichts in den Hof oder in den Garten des Nachbars werfen, oder etwas unternehmen, wodurch die gemeine Scheidung Schaden nehmen könne; er darf eben so wenig die Traufe verbauen als einen Abtritt anlegen, der dem andern Ungelegenheit verursacht. Andere Dinge, als: Fahr und Fußwege, Weiden, Einlenken auf einem Acker ꝛc. die ein Nachbar leiden muß, beruhen auf älteren Verträgen. 2. **Nachbar** heißt jedes Mitglied einer Dorfgemeinde. Will jemand sich in einer Dorfgemeinde ansäßig machen, so muß er das **Nachbarrecht** suchen, oder sich von den übrigen Gliedern der Gemeinde zum Nachbarn aufnehmen lassen. Er hat dann mit allen Mitgliedern gleichen Antheil an den Gemeinnutzungen sowohl, als an den Beschwerden.

Nachgras oder **Nachmath** s. Grummt.

Nachteule s. Eule.

Nachtgarn, Nachtnetz, Streichnetz ist ein zum Vogelfang gehöriges Netz, welches 60 bis 80 Fuß lang und 24 Fuß breit ist. Es ist fast eins mit dem Tiraß, und auch zu dem nemlichen Zwecke. S. Tiraß.

Nachtjagd, Abendjagd, Fackeljagd nennt man jene Jagd, wenn man zur Winterszeit vor Mitternacht, wenn kein Mondenschein und der Hase aus dem Holz auf das Feld gegangen ist, ein Netz vor das Holz stellt, auf jede Seite einen Flügel zieht, und hinter diese Mannschaft bestellt, welche die dahin gejagten Hasen fangen oder todtschlagen.

Nachtigall, Motacilla Luscinia, durch seinen Gesang der edelste Vogel. Sie hat einen länglichten Kopf, dünnen, spitzigen Schnabel, große Augen, eine schmale Brust und einen langen Schwanz. Wild ist sie lichtbraun und grau, eingesperrt verändert sie die Farbe und wird kastanienbraun. Ihr Gesang fängt zeitlich im Frühjahr an und dauert bis Johanni, wo sie dann einzeln fortfliegen. Ihre Brutzeit ist im May und Junius. Man fängt sie entweder als Junge von dem Neste oder man fängt die Alten mit dem Garn. Sie leben von Würmern, verschiedenen Insekten und im Vogelbauer nährt man sie mit Ameiseneyern, Mehlwürmern und zerhacktem Schafherzen.

Nachtlampe nennt man gewöhnliche Lampen, in welche man jedoch einen schwächeren Tocht giebt, daß er nicht so hell brenne, und nicht zu viel Brennmaterial verzehre. Auch macht man bloß einen Tocht von Papier, welches man zirkelförmig beschneidet, zusammenbiegt und bis in die Mitte von einer Seite einen Strahl ausschneidet, den man mit etwas Baumwolle umwickelt und anzündet. Dieses setzt man in eine Schale oder Kaffeetasse, und gießt so viel Oel dazu, als man glaubt, daß für die ganze Nacht nöthig seyn wird.

Nachtlicht nennt man lange von Unschlitt gezogene und mit zarten Tochten versehene Lichter. — Eben so macht man sie von Wachs,

die um so länger brennen, und keinen übeln Geruch verbreiten. Ueberhaupt soll ein Nachtlicht die Luft im Zimmer nicht verunreinigen, welches bey Oellampen gewiß der Fall ist, und dann soll das Licht der Flamme den Schlafenden nicht treffen, sondern dieses muß durch einen grüntaffetenen Schirm, auf was immer für eine Art abgehalten werden. Unter allen verdienen daher, die aus reinem, weissen Wachs gegossenen, sehr dick und breiten, aber mit einem sehr dünnen Tacht versehenen Kerzen den Vorzug zu guten Nachtlichtern. Man setzt sie in ein, aus weissen halbdurchsichtigen Glase verfertigtes Lampengeschirr, welches man irgendwo in die Ecke des Zimmers hinstellt oder auch in der Mitte aufhängt. Eine andere wohlfeilere und Gesundheit schonende Nachtlampe ist folgende: Man füllt den dritten Theil eines gewöhnlichen Trinkglases mit sehr feinem Sande, begießt ihn mit Wasser, daß er eine ziemlich feste Masse bildet, und läßt dann das Wasser höchstens eine Viertellinie hoch den Sand bedecken; den übrigen Rand des Glases füllt man nun mit geschmolzenen Schweinenfett, und steckt, wenn es geronnen ist, einen dünnen Tocht durch, welchen man im Sande befestigt, und den man, aus einem Sprößchen von weichem Holz, das mit Baumwolle überzogen und mit Wachs getüncht wird, verfertigt.

Nachtnetz s. Nachtgarn.

Nachtschatten, Saukraut, Solanum nigrum, ein giftiges Kraut, das an Wegen, Zäunen, alten Mauern und in Gärten wild wächst. Es hat länglichte, spitzige, ausgeschnittene Blätter, weisse Blumen, die in kleinen Trauben und schwarze, rothe oder gelbe Beeren, deren Saft einen widerwärtigen Geschmack hat.

Nachwein s. Lauer.

Nackende Huren s. Zeitlosen.

Nadel ist ein bekanntes Instrument zum Nähen, oder zu verschiedenem anderem Gebrauche. Man theilt sie ein in **Näh-** und **Stecknadeln**, diese haben an einem Ende ein rundes Köpfchen, jene aber ein Oehr, durch welches der Faden zum Nähen gezogen wird. Ausser diesen hat man: **Stricknadeln**, die aus einem Stückchen Drath bestehen, weder unten noch oben eine scharfe Spitze und weder Oehr noch Knopf haben.; **Spicknadeln**, diese sind von Stahl oder Messing verfertigt, ziemlich lang, etwas stark, an einer Seite zugespitzt, oben aber statt des Knopfs oder Oehrs sind selbige gegen die Spitze hinunter hohl vertieft, und in einige Theile zerschnitten, damit man in dieser Höhlung den zugeschnittenen Speck fassen und so den Braten spicken könne.

Nadeln nennt man die Blätter an dem Tangelholz, als Fichten, Tannen, Kiefern, Tarus, Lerchen- und Wachholderbäumen.

Nadelholz s. Tangelholz.

Nägelchen s. Nelke.

Nägelchen, Gewürznelken, Caryophyllus aromaticus, sind die unreife Frucht eines ostindischen Baumes, die als Gewürz, und das daraus gezogene Oel zur Arzney gebraucht wird. Die ganz reifen Nelken nennt man **Mutternelken**, sie sind dick und viel größer als die gemeinen.

Nähter ist ein, am Ufer eines Wassers von starken Pfählen und Gerten geflochtener, dichter Zaun, welcher der Gewalt des Wassers

Einhalt thun soll, damit es das Erdreich nicht unterwasche, abspüle und Risse verursache.

Nagel nennt man den unteren Theil der Blumenblätter. s. Blume.

Nagel ist ein eiserner, mit einem Knopfe versehener Stift, welcher zum Vereinigen verschiedener Dinge und auch zu anderem Gebrauche bestimmt ist. Nach ihrem Gebrauche haben sie verschiedene Namen; man hat **Sparr—Latten—Brett—Schloß—Band—Schindel—Schienen—Rad—Thor—Huf-** und andere Arten von Nägeln. Die kleinsten Nägel nennt man **Zwecke**, unter denen die Sattlerzwecke messingene Platten auf den Köpfen haben.

Nagelfest nennt man in einem Hause alles, was eingemauert oder eingezimmert ist, und alles dieß muß bey dem Verkaufe des Hauses dabey verbleiben.

Nahrung heißt alles, was Menschen und Thiere zur Unterhaltung ihres Lebens an Speiß und Trank genießen. Man nennt aber auch **Nahrung**, das Vermögen eines jeden, das er sich durch Verdienst erwirbt, und welches hinreichend ist, ihm gemächlichen Unterhalt zu verschaffen. **Nahrung** nennt man endlich ein kleines Gut z. B. eine Ansäßigkeit, nennt man eine Bauernnahrung.

Narbe, Stigma, ist der obere Theil des Staubweges, oder gleichsam das weibliche Geburtsglied der Blumen, s. Staubweg.

Narbenseite nennt man beym Leder die Seite, wo die Haare gesessen und kleine Vertiefungen, Narben hinterlassen.

Narzisse, Narcissus poëticus, ist ein Zwiebelgewächs, das man mit seinen unzähligen Abarten in Gärten zur Zierde zieht. Man theilt sie 1) **in gemeine einfache**, die bleich oder hochgelb sind und in der Mitte der Blume einen kurzen oder langen Kelch haben. 2) **in gemeine gefüllte.** 3) **in ganz weisse einfache**, die in der Mitte der Blume ein kleines Kränzchen haben, welches mit einem röthlichen Zirkel eingefaßt ist; und in ganz weisse gefüllte. 4) **in fremde**, oder ausländische, die auch in der Farbe verschieden sind. Unter diesen sind bemerkenswerth: die **Byzantinische**, welche auf dem Stängel 12 Blumen trägt; die **große Rosennarzisse** mit einer einzigen Blume; die **kleine Rosennarzisse**; die **Bergnarzisse**; die **Liliennarzisse** mit 8 bis 10 Blumen auf dem Stengel. Diese Arten Narzissen gedeihen an einem sonnenreichen Ort, in einem guten Wiesenerdreich, welches man mit Holzerde und etwas Bachsand vermischt; auch ist es gut zu diesem Erdreich Teich- oder Grabenschlam zu vermengen. Man setzt sie vier Zoll tief und eine Spanne weit von einander. Man verpflanzt sie alle 3 Jahre und vermehrt sie dann zugleich durch die Nebenbrut. Einige andere Arten der Narzissen nennt man die **Unvergleichlichen**, die ebenfalls gelb und weiß, gefüllt und ungefüllt sind, und die man den vorigen gleich behandelt; dann hat man die **indianischen Narzissen** und zu diesen zählt man: die **virginische** mit unrein weissen Blüthen; die **Jacobsnarzisse** oder die Amaryllis s. d. W. die **rothe Narzisse**, mit 20 und mehr kleinen länglichten Blumen; die **geschuppte Narzisse**, oder die indische Zeitlose, Colchicum indicum, mit feuerrothen Blättern, gleich der Granatblume, in deren Mitte noch viele kleine halbgeöffnete leibfarbene Blumen sitzen. Zu den Narzissen rechnet man auch noch den **Kameelhals**, die **Märzbecher**, die Jonquillen und die Tazetten.

Nase nennt man das Geruchswerkzeug bey Menschen und Thieren.

Nase, Näsling, Cyprinus Nasus, heißt auch ein Fisch, den man oft in Niederösterreich fangt, und der von dem hinter sich gebogenen Obertheil seines Maules den Namen hat. Er wird manchmal über ein Pfund schwer, hat aber viele Gräten.

Nase nennt man den Ansatz bey Dachziegeln, oder das am Rücken derselben befindliche Zäpfchen, wodurch sie auf die Latten gehängt werden. Bey Forstziegeln ist die Nase ohne Nutzen; bey Walmziegeln aber, wenn sie gleich unter dem Loche sitzt, wo man den Forstnagel durchschlagt, hindert sie, daß der obere Ziegel, wenn gleich sein Nagel los ist, nicht herunter fallen kann.

Naßgallen, Wassergallen nennt man solche Stellen in Feldern und auf Wiesen, welche beständig naß sind und die gemeiniglich Quellen unter sich haben. Man sucht selbe, so viel es möglich ist auszutrocknen. Hiezu wird ein Hauptgraben aufgeführt; unter der Galle wird bis auf den Triebsand ein Kessel ausgegraben, und ein kleiner Graben in den Hauptgraben gezogen. Den Kessel und den kleinen Graben setzt man rings herum mit großen Steinen aus und füllt den innern Rand eine halbe Elle mit Kieselsteinen aus. Ueberdiese legt man Wassermoos und bedeckt alles mit Erde, so kann man darüber pflügen und die nasse Stelle verliert sich.

Natter s. Schlange.

Naturalien nennt man bey Wirthschaften alle Dinge, die man an Getreide, Feld- und Gartenfrüchten, Heu, Holz, Vieh ꝛc. gewinnt; überhaupt alle Einnahme, die nicht im baaren Gelde besteht. Alle Abgaben, die man an solchen Dingen zu entrichten hat, nennt man Naturalabgaben, so wie die Zinsen, die man an dergleichen Dingen zu erheben hat, Naturalzinsen; und die Lieferungen die man mit denselben, wo immer hin, zu machen hat, Naturalienlieferungen.

Nebel nennt man die aus der Erde aufsteigenden Dünste, die nicht in den obern Dunstkreis steigen können, sondern nahe an der Erde und oft in solcher Menge bleiben, daß sie die Luft verdunkeln, daß man nicht hindurch sehen kann. Oft sind diese Nebel, dem Vieh sehr schädlich und man sollte dasselbe in neblichten Zeiten nicht austreiben. Sonst kann er durch Mittheilung der Feuchtigkeit den Wachsthum der Pflanzen befördern.

Negelein s. Nelke.

Nelke, Gartennelke, Blumennelke, Grasblume, Dianthus, ein Pflanzengeschlecht, von dem viele Arten in Gärten mit besonderem Fleisse gezogen werden. Man hat wilde und zahme Nelken; zu den wilden gehört 1) **die wilde Federnelke**, Dianthus superbus, mit einem 2 bis 3 Fuß hohen Stengel und blaulichten oder purpurrothen Blumen. 2) **Feldnelken, Steinnelken**, Dianthus Carthusianorum, an dürren Hügeln. Man zieht sie auch in Gärten. 3) **Pechnelke**, Dianthus Armeria, mit rothen Blumen, die mit weissen Punkten besprengt sind. 4) **Donnernelke, Gras-Wiesennelke**, Dianthus Deltoides, mit hochrothen Blumen. Die **Gartennelken** sind auch verschieden. Die **einfache Gartennelke**, Dianthus Cariophyllus, mit einfacher und verschiedenfarbiger Blume. Die **Bartnelke**, Dianthus barbatus, trägt umbellenförmig ihre Blumen, so daß wohl auch 100 in einem Büschel beysammen stehen. Die

Karthäusernelke (s. auch oben) Dianthus Carthusianorum, wird mit dieser oft verwechselt. Man hat von beyden gefüllte und ungefüllte. Die Sinesernelke, Dianthus Sinensis, mit purpurrother und violetter Blume. Die Federnelke, Dianthus plumarius, blüht am ersten, weiß und roth gefüllt. Die in Gärten vorzüglich geschätzten Topf- oder Scherbennelken sind alle durch die Kultur der einfachen Nelke, Dianthus Cariophyllus, entstanden. Sie werden durch Samen vermehrt und fallen bey der Aussaat, bald einfach bald gefüllt aus. Die Schönheit einer Nelke besteht darinn: wenn die Blume groß ist und die Blätter ordentlich an der Blume liegen; wenn die Blume nicht aufplatzt und keinen doppelten Kopf hat; wenn sie keine falschen einfarbigen Blätter haben; wenn die Streifen regelmäßig bis unten in den Kelch gehen; wenn die Blume schöne Farben hat, die aber nicht untereinander fliessen, und wenn der Grund glänzend und rein weiß ist. Je feiner eine Blume gestreift ist, und je mehr Farben sie hat, für desto schöner wird sie gehalten. Die feingestreiften mit zwey Farben nennt man Pikotten; die mit breiten Streifen und in diesen gesprengt heissen Bisarden. Dieses sind unbeständige Blumen, indem sie oft ganz falsch blühen und Blätter von einer Farbe bekommen. Die mit schmalen Streifen, welche 3 oder 4 Farben haben, heissen Pikottbisarden, und diejenigen, welche unten weisse und oben gespiegelte Blätter haben, heissen Famösen. Man hat durch Kultur, besonders aber durch die verschiedenartig bewirkte Befruchtung schon mehrere hundert Arten von Nelken hervorgebracht. Die Nelken wollen einen besonders guten Boden und sind auch sehr vielen Krankheiten unterworfen. Man vermehrt sie durch Samen, durch Zerreissung der Stöcke, durch abgebrochene Zweige, durch Senker und Ableger und selbst durch das Okuliren. Krankheiten derselben sind der weisse und gelbe Rost, die Faulung und die Raude oder die Krätze; dann auch eine Art Nelkenläuse.

Nespel s. Mispel.

Nessel, Urtica, ein Kraut mit verschiedenen Arten, als: die kleine oder Eiternessel, Urtica urens, die grosse Nessel, Urtica dioica; die taube Nessel, Lamium album gehört zu einem andern Pflanzengeschlecht, und eben so die stinkende Nessel oder das Wanzenkraut, Lamium purpureum. Die Nessel ist eine sehr nützliche Pflanze, besonders aber die grosse Brennnessel. Die Pflanze hat getrennte Geschlechter auf zwey Stämmen. Die Blätter sind länglicht herzförmig, tief gezahnt, rundlich geadert, sitzen auf langen Stielen, 2 und 2 einander gegenüber. An den Blattwinkeln entstehen Aeste, auf denen die Blüthen in vielen zertheilten kleinen Stielchen folgen. Der Stengel ist viereckicht, er erreicht eine Höhe von 6—8 Fuß; er ist so wie die Blätter, mit weissen, durchsichtigen, zarten Stacheln oder Brennspitzen dicht besetzt, die unten kleine angeschwollene Bläschen haben, und in diesen ist der Saft, der bey Berührung der Nesseln den bekannten Schmerz hervorbringt. Man vermeidet diese Stiche, wenn man die Pflanze unten angreift und mit der Hand nach oben hinausfahrt. Die Nessel wächst überall wild, sproßt sehr zeitig, wächst ausserordentlich schnell, blüht, wenn sie nicht abgefressen wird, im Juny und bringt zu Ende Augusts reifen, ovalen und eingedruckten Samen. Sie ist für alle Arten Vieh ein angenehmes Futter und

verdient daher mit besonderem Fleisse angebaut zu werden. Sie bauet sich auch leicht selbst an und nimmt mit jedem Boden vorlieb; sie wächst im trockenen Sand und auf steinigen und bergichten Orten; sie verträgt zugleich jede Witterung und verdient daher als eins der besten Futtergräser gebaut, und empfohlen zu werden. Sie ist der Unfruchtbarkeit nicht unterworfen, weil ihre Wurzeln verenniren und ein Joch Landes mit Nesseln angebaut, liefert zehn Fuhren Futter. Dieses Futter wird von jedem Vieh gerne gefressen und ist nicht nur gesund, sondern es widerstehet selbst denen Viehkrankheiten und Seuchen. Man füttert sie grün und mischt sie unter trockenes Futter, oder überbrüht sie und reicht sie dann lau dem Viehe; besonders aber gedeiht es dem Milchviehe, denn die mit Nesseln gefütterten Kühe geben mehr Milch und diese Milch giebt mehr Rahm. — Auch zum Heumachen schickt sich die Nessel. Man mäht sie, wenn sie eine Elle hoch ist und behandelt sie, wie andere Futterkräuter und so gewährt sie in einem Sommer 5 bis 6 Erndten; nur muß man die Nesseln nicht zu alt werden lassen. Ausser diesem Nutzen sind die Nesseln frisch und jung zerhackt ein gesundes Futter für das Federvieh; eben so kann man sie selbst für Menschen im Frühjahr als Gemüse, und besonders zu Kräutersuppen benutzen, so wie man sie auch zur Arzney gebraucht. Den Samen mengt man den Pferden unter den Haber und erzielt dadurch bey den Pferden ein glänzendes Haar; giebt man selben den Hühnern, so legen sie fleißig Eyer. — Einen Hauptnutzen der Nessel gewährt auch die äussere Rinde oder der Bast derselben, von welchem man das Nesselgarn oder den Nesselflor bereitet. Man schneidet hiezu die reifen Stengel im August oder im September ab und behandelt sie dann wie Flachs oder wie Hanf. Als Futterkraut und als Manufakturpflanze verdient daher die Nessel alle Aufmerksamkeit; man baue sie daher folgendermassen an: Man bauet sie entweder aus Samen, den man überall leicht sammeln kann. Man säet ihn im September, und streuet ihn mehr dicht als dünn aus; oder man ziehet sie auf eine noch vortheilhaftere Art, indem man im September oder im Oktober Nesselstauden ausreißt, die Stöcke, die sehr faserige Wurzeln haben, zertheilt und auf das bestimmte Feld verpflanzt. Man schneidet hiebey die alten Stengel ab und setzt die Wurzeln so tief, als sie vorher gestanden sind. Ist der Acker einmal bepflanzt, so hat man nicht viel weiter zu thun. Gut ist es, wenn man ihn düngt, aber mit Nachpflanzen darf man ihm nie zu Hilfe kommen, indem er sich von selbst bestaudet, von keiner Witterung leidet und weiter kein Umgraben nöthig hat.

Netto, s. Abwägen.

Netz nennt man ein gewisses Gestricke aus starken Zwirn oder Bindfäden mit weiten, oder engen Maschen, oder Schmasen, um darin allerley Thiere zu fangen. Man hat verschiedene Netze zur Jagd und zum Fischfangen.

Neubruch, Neuriß, Rodeland nennt man bisher nicht urbar gewesene Ländereyen, als Wiesen, Gärten, alte Teiche, Hölzer ꝛc. die vermittelst Ausrottung der daselbst befindlichen Stöcke und Wurzeln und anderer nöthigen Arbeit, in Feld verwandelt und zum Fruchtertrag eingerichtet werden. Wenn ein solcher Neubruch auf einem Grunde liegt, von dem man Zehend zahlen sollte, so ist das erste

oder auch einige Jahre von der Abgabe frey, dann aber entrichtet man den Zehend von selben, wie von anderen Gründen. Am besten macht man die Neubrüche durch Umgraben und Reolen fruchtbar, denn hiedurch kommen die Wurzeln am besten heraus, der Rasen hinunter und das Land wird hiedurch am lockersten und klärsten. Macht man sie auf andre Art, z. B. durch Pflügen, so kommen auch durch mehrmaliges Pflügen die Wurzeln nie so gut heraus, und man muß mehrere Werkzeuge noch, als Hackenpflüge, Eggen ꝛc. zu Hilfe nehmen, um die Erde locker zu machen. Zur ersten Frucht wählt man Runkel- oder andere Rüben, welche ausserordentlich groß werden, oder eine Sommerfrucht, vorzüglich Hirsen, nur keine Winterfrucht oder Hülsenfrüchte, dann erst Weitzen. In Gärten ist die erste schicklichste Frucht Melonen oder Gurken. — Ein Neubruch ist überhaupt ein sehr fruchtbares Land, und kann ohne Düngung einen mehrjährigen Fruchtwechsel ertragen, und immer vielfältige Früchte bringen. S. Ueberlehn.

Neuerung nennt man jede Veränderung der bisher in irgend einer Art üblich gewesenen Gewohnheiten und Gebräuche. Jede Neuerung in Dingen, die Servituten, Gerechtsame und andere Sachen betreffen, wobey mehrere Theilnehmer statt finden, kann nicht anders, als mit Einwilligung sämmtlicher Theilnehmer unternommen werden.

Neunauge, Bricke, Petromyzon fluviatilis, ein den Lampreten gleichender Fisch, der an den Seiten des Halses sieben Luftlöcher hat, und kaum 15 Zoll lang und einen Daumen dick wird.

Nichts, Weißes, nennt man den Zinkvitriol, den man im Wasser aufgelößt als ein gutes Augenmittel braucht.

Nickawitz heißt der Buchfinke.

Nickhaut, Membrana nictitans, ist eine besondere, zwischen dem Augapfel und den Augenliedern befindliche Haut, durch welche der Augapfel völlig bedeckt werden kann, ohne daß das Augenlied zugezogen wird. Man findet sie bey Fischen und Vögeln.

Niederjagd s. Jagd.

Nied- und Nagelfest s. Nagelfest.

Niesewurzel eine Pflanze mit mehreren Arten, welche noch unter dem Schnee oder im ersten Frühling blühen. Die **schwarze Nießwurzel**, Helleborus niger, hat weisse und grüne Blumen, blüht schon um Weinachten und heißt daher auch Christwurzel. Die **kleine Nießwurzel**, Helleborus hyemalis, hat goldgelbe Blumen. Die **weisse Nießwurzel**, Veratrum album, gehört in ein anderes Geschlecht, hat Blätter, wie der Wegerich, einen runden hohlen Stengel und oben bleichgelbe oder grünlichte sternförmige Blumen. Man braucht die Wurzeln von der weissen und schwarzen Nießwurzel in Apothecken.

Nocken, Nockerln, nennt man die von einem aus Mehl und Eyern gemachten Teig zerschnittene oder zerrissene Stückchen, die man erst in Wasser auskocht, dann entweder bloß mit Schmelzbutter übergießt, oder mit Topfen, Gries oder anderen Dingen bestreut und statt des Zugemüses zur Speise aufträgt.

Nössel ist ein Maaß von Flüssigkeiten in Deutschland und bedeutet so viel als ein Seidl oder ein Pfund Wasser.

Nona, das Neuntel, eine Abgabe, die ein Unterthan von den im Urbarium bestimmten Produkten, nemlich den neunten Theil, geben muß.

Nonne, Phalaena Monacha, heißt der Nachtvogel einer äußerst schädlichen Waldraupe. Sie ist großköpfig, breitleibig, blaulichtbraun und weißgefleckt, haarig mit einem dunkelblauen Rückenflecken und mit blauen Knöpfchen geziert. Man nennt sie meistens bloß Baum- Holz- oder Fichtenraupe. Im Junius oder Julius verwandelt sie sich in eine Puppe, aus welcher nach 16 Tagen der Nachtvogel entsteht. Man verwechselt mit dieser oft die **Tannenraupe**, die auch zu einem Nachtvogel, Phalaena pini, wird, oder den Fichtenvogel, Sphinx pinastri. Die Nonne kommt zu Ende Septembers aus den Eyern, nährt sich erst vom harzigen Saft der Tannen- und Fichtennadeln; wie die Tage aber neblicht werden, verkricht sie sich unter Moos, Baumrinden und Spaltenritze der Bäume, wo sie ohne Nahrung den ganzen Winter lebendig bleibt. Im Frühling kommt sie hervor und im May und Julius findet man sie zu Millionen. Vor zehn und mehreren Jahren machte sie im Thüringer- und im Harzwalde ausserordentlichen Schaden, und auch in Oberösterreich, in der Gegend um Wels, sind auf den Herrschaften des Grafen von Nostig, einige Waldungen angegriffen und zu Grunde gerichtet worden. Um ihre Schädlichkeit zu zeigen, wollen wir nur einiges anführen: Durch sie sind nicht bloß Tausende großer und kleiner Bäume ihres Laubes und Nadeln bis zu den Wurzeln beraubt, sondern ganze Wälder von mehreren Meilen in der Länge und Breite stehen verödet und ohne Vegetation, denn mit unglaublicher Gefräßigkeit nagt die Nonne Nadeln und Laub an Fichten, Tannen, Eichen, Buchen, Weiden und Obstbäumen, alles was an und unter dem Baume grün ist, ab, und verschont selbst junge Zweige nicht. Die wilden Thiere und Vögel sind aus solchen Wäldern gewichen, und selbst die benachbarten Menschen scheuen sich selbe zu betreten, weil sie wegen der Menge für giftig gehaltenen Excremente der Raupe, ihre Gesundheit und Leben einzubüssen befürchten, ꝛc. Um sie zu vertilgen rathet man den Distrikt, wo sie sich befindet, mit einem Graben zu umgeben, und das ganze Stück im Junius niederzubrennen, denn es ist besser ein Stück aufzuopfern, als große Strecken und Gebirge der Gefahr auszusetzen. Sind sie in einer Gegend noch nicht sehr ausgebreitet, so räuchere man mit Schwefel; oder man schüttle früh beym Thaue die Bäume, so fällt die Raupe herunter und man kann sie vertilgen. — Man sammle und vertilge die Puppen, eben so tödte man die Schmetterlinge. Im Frühjahr sammle man alles Moos, nebst den abgefallenen Fichten- und Tannennadeln und verbrenne sie. Einige rathen übelriechende Dämpfe an; andere sogar, einen angesteckten Distrikt mit Kanonen umzugeben und diese auf einmal loszubrennen. Um die von den Raupen entlaubten Tangelbäume noch zu erhalten, weil sie sonst leicht aussterben, rathet Leonhardi, das Harzreissen, nur nach andern Grundsätzen; man muß nemlich den Bäumen nach Proportion ihrer Größe im Junius 2 Fuß von der Erde eine 8 Fuß lange, oben 3 unten 4 Zoll breite Wunde machen; über dieser den Stamm 12 Fuß frey lassen, dann aber auf der, von der ersten Wunde entgegenstehenden Seite gleichfalls eine solche Wunde machen. Ist

der Raupenfraß sehr stark gewesen und erscheinen im folgenden Frühjahr die Nadeln nur sparsam, so muß man bey Eintritt der warmen Witterung alle schon verwundeten Bäume mit neuen Wunden versehen und der Baum bleibt gesund. Das nemliche Verfahren kann man auch bey Laubhölzern anwenden.

Nothreif ist derjenige Zustand des Getreides, wo wegen grosser Dürre die Halme vor der Zeit absterben, und die Körner trocken werden, ehe sie die gehörige Größe und ihr Mehl erlangt haben.

Nudeln sind von einem Teig aus Weitzenmehl und Eyern geschnittene, dünnere oder dickere Fäden, die man in Suppen einkocht oder auf verschiedene andere Weise zubereitet. Auch macht man dickere Nudeln, bloß von schwarzen Mehl und Wasser, um Geflügel z. B. Truthühner damit zu mästen.

Nuß nennt man jede Frucht, deren Kern in einer harten Schale steckt und eßbar ist, und daher machen die Nüsse eine der vier Hauptarten vom Obste aus.

Nuß insbesondere nennt man die Frucht des **Nußbaums**, Juglans regia, und heißt sie sonst noch Wall- oder welsche Nüsse. Sie liegen in einer zweyfachen Schale. Die äußere ist grün, färbt braun ab, springt bey der Reife auf und läßt dann die eigentliche Nuß fallen. Die zweyte Schale ist hart und holzig, und umgiebt den Kern, welcher mit einer dünnen, gelbbräunlichen Schale überzogen und durch ein hartes Wesen, welches man den **Steg** oder den **Sattel** nennt, in vier Theile getheilt ist, die jedoch in der Mitte zusammenhängen. Man ißt die Nüsse reif, die unreiffen werden mit Zucker eingemacht. Die grüne Schale kann als Farbematerial benutzt werden, die harte braucht man manchmal in Apothecken zu Dekokten; aus den Kernen kann gutes Oel gepreßt werden. **Der Nußbaum** ist an Höhe und Stärke ein ansehnlicher Baum, der seine Zweige, noch mehr aber seine Wurzeln weit herum verbreitet. Seine Rinde reißt gerne auf. Er hat geparrte Blätter, auf denen die Blättchen lang und breit sind und spitzig zu laufen, und an jedem Stiele sind die vordersten größer als die hinteren. Im Frühjahr treibt er längliche Zäpfchen, die beym Erscheinen der Blätter abfallen, und dieses sind die männlichen Blüthen, welche ihren Fruchtstaub den weiblichen Blüthen, woron 2, 3, auch wohl 4 und noch mehrere in einem Büschel beysammen sind, mittheilen. Der Baum wächst fast in jedem Boden, besonders aber liebt er gutes und trocknes Erdreich. Am besten ist es, wenn man ihn an freye Plätze, an Zäune oder zu Alleen pflanzt, weil seine ausgebreiteten Wurzeln und sein Schatten den nebenstehenden Gewächsen die Nahrung entziehen, und durch die Ausdünstung schädlich sind. Kann man einen eigenen Wald von denselben anlegen, so handelt man noch besser, und man findet hin und wieder kleine solche Wäldchen, deren Nutzen beträchtlich ist, weil die Nüsse nicht nur fast jedes Jahr so viel Früchte tragen, daß sie für ihren Standort bezahlen, sondern weil sie als Waldbäume eben so geschwind als Eichen oder Buchen wachsen, und man dann ihr Holz sehr theuer verkaufen kann. Man pflanzt ihn durch durch die Nüsse fort, und wählt hiezu, die vollkommensten und die dünnschäligsten. Man legt sie den Winter über im Keller in Sand, bis sie auskeimen und steckt sie dann im Frühjahr, wenn keine Nachtfröste mehr kommen, behutsam in die Erde, um die Keime nicht abzudrücken.

Nach 3 bis 4 Jahren versetzt man sie an ihren Standort, und zwar immer 8 bis 12 Klafter weit von einander. Dieses Versetzen muß auch im Frühjahr geschehen, und die Krone darf dabey nicht verschnitten werden, weil der Nußbaum ein sehr weiches Mark hat, durch welches der Regen in den Baum dringen und denselben verderben könnte. Eben so wird bey dem Versetzen die Pfahlwurzel nicht abgeschnitten, sondern man legt einen Scherben oder einen Stein unter selbe, damit sie nicht unter sich wachse, sondern sich seitwärts wende, wodurch der Baum fruchtbarer werden soll. Wenn die Pfahlwurzel gerade in die Erde wächst, so artet der Baum, der seine beste Nahrung aus der Oberfläche der Erde zieht, aus, und die Früchte werden kleiner. — So ausgeartete Nüsse, nennt man dann **Stein- oder Grübelnüsse.** Erfriert ein Nußbaum, so schneidet man ihn bey der Wurzel ab und er treibt oft schön aus der Wurzel; erfrieren aber bloß mehrere Aeste, so darf man selbe nicht wegschneiden. Der Baum erhohlt sich nach und nach und die dürren Aeste fallen nach und nach ab. Das Holz von erfrornen Nußbäumen taugt zu keiner Arbeit, denn es wird leicht wurmstichig. Das Holz der Nußbäume brauchen Tischler, Drechsler und Büchsenschäfter, und vom 40sten Jahre an ist es ausgewachsen. Bey uns hat man gewöhnlich die **gemeine Nuß**, Juglans regia, diese hat aber mehrere Abarten, als 1) **die große welsche Nuß, Pferde- oder Polternuß**, wird einer kleinen Faust groß, hat aber in der großen Schale einen kleinen Kern. Sie wächst am schnellsten und am größten. 2) Die **Steinnüsse** s. oben. 3) **Blutnüsse**, welche, wie die Lambertsnüsse eine rothe Schale haben. Von den ausländischen Arten verdienen empfohlen zu werden, a) **die runde, schwarze, amerikanische Nuß**, Juglans nigra, deren Blatt aus 15 kleinern besteht, und wovon die Frucht eine harte schwarze Schale hat. Sie ertragen die Kälte gut, blühen später, und würden daher von Frühlingsfrösten nicht leiden. b) **Die weiße, runde, amerikanische Nuß**, Juglans glabra, deren Blatt nur aus 5 kleinern besteht. — Die Frucht ist so groß, als bey der vorigen Art, der Baum leidet eben so wenig von der Kälte.

Nußhäher s. Häher.

Nutzen, Nutzung bedeutet 1) die natürliche Nutzung irgend einer Sache, und begreift alle Einkünfte in sich, die einem Eigenthümer durch den Ertrag seiner Aecker, Wiesen, Weingärten, Viehes, Jagd ꝛc. zuwachsen. 2) **Geldeinnahmen**, die man durch gewisse alte oder neue Verträge, Rechte, Gerechtigkeit ꝛc. jährlich zu genießen hat; dieses sind entweder gewisse Gefälle, als: Erbzinsen oder steigende oder fallende Nutzungen: als Gerichtsnutzungen, Strafgelder, Abzugsgelder, Pachtgelder für Regalien ꝛc. 3) **Vermischte Nutzungen** welche theils beständig, theils auch steigend und fallend sind, als: Getreidezinß, Zinß an Federvieh, Eyern und Naturalien. **Nutzen** oder **Nießbrauch** heißt auch, wenn jemanden ein Recht zu Theil wird, ein Gut, von dem er nicht der wahre Besitzer ist, zu gebrauchen und zu benutzen. Hieher gehören alle Arenden, wenn sie sowohl Zeit- als Erbarenden sind. Hieher gehören auch alle Lehn- Laß- und Erbzinsgüter, wovon dem Besitzer zwar für sich und seine Nachkommen der Nießbrauch gehört, das Obereigenthum aber allzeit dem Lehn-

oder Zinßherrn gehört. Hieher gehören auch die Leibrenten, Leibgedinge, Wittwengehalte und andere lebenslängliche Nutzungen.

Nutzholz s. Schirrholz.

Oberbaum nennt man einen vollkommenen, ausgewachsenen und überständigen Baum, der besonders zum Bau- und Nutzholze dienlich ist. Man nennt ihn auch einen **Hauptbaum**, und man läßt hiezu bey jeder Section auf einem Joche 8 bis 10 Stück der schönsten, jüngern Bäume stehen.

Oberholz, Stammholz, heißt beym Laubholz dasjenige, welches zu Hauptstämmen erwachsen und erzogen wurde. Es muß aus einem guten und gesunden Schafte gezogen werden, und nicht zu weit verbreitete Aeste haben, daher es gut ist, wenn es so behandelt wird, daß ihm die Räuber unten am Stamme benommen werden. Zu viel Oberholz stehen lassen, schadet dem Ertrage des Waldes, ob dieses gleich selbst auf einer anderen Seite gewinnbringend ist. Das Oberholz verkauft oder verbraucht man nemlich als Bauholz, und man hat von mehreren Arten desselben, z. B. von Eichen und Buchen, eine gute und einträgliche Mast; aber man hat hiebey zu wenig, oft nöthigeres Unterholz, man entbehrt die Gräserey, und bis zum Ertrage der Mastung muß man viele Jahre warten.

Oberjagd s. Jagd.

Oberschall heißt bey dem Einkaufe des Rindfleisches das obere Stück des Ziemers, das von der Keule des Rindviehs abgehackt wird.

Oberschlächtig nennt man eine Mühle, die getrieben wird, indem das Wasser von oben auf das Mühlrad fällt. Sie haben den Vorzug vor unterschlächtigen Mühlen, indem man hier nicht nur weniger Wasser bedarf, sondern weil man hier die Menge des Wassers besser bestimmen und leiten kann, um immer eine gleichförmige Bewegung zu haben, um folglich gleicheres und feineres Mehl zu bereiten.

Oblate nennt man ein dünnes, einem etwas dicken Papier ähnliches Gebackenes aus einem ungesäuerten Teige. Man hat sie zu verschiedenen Gebrauch und oft mit mehreren Beymischungen. Die, welche man zum Siegeln der Briefe gebraucht, färbt man roth, blau oder gelb.

Obst heißen alle Baumfrüchte, die man genießen kann, als Aepfeln, Birnen, Nüsse, Kirschen, Pfirschen, Aprikosen, Pflaumen, Quitten, Kastanien, Mispeln ꝛc. Auch heißen alle genießbaren Früchte von Stauden, Obst, als: Brom- Him- Stachel- Johannisbeere, und manche rechnen auch die Weinbeere und die Melonen hieher. Man theilt das Obst verschieden ein. 1. In **wildes** und **Gartenobst**. 2. In **Kern-** und **Steinobst, Nußarten** und **Beeren**. 3. In **Früh-** oder **Sommerobst** und 4. **Winter-** oder **Lagerobst**. Das **wilde Obst**, welches ohne Kultur auf Feldern und in Wäldern wächst, ist auch meist das Stammobst der guten Arten, welche wir in Gärten haben, aber es hat keinen guten, meist einen herben und rohen Geschmack und bleibt klein. Säet man Kerne von den besten Obstarten, und veredelt man die jungen Stämmchen nicht, so wächst immer nur wildes Obst an selben. Das wilde Obst gebrauchen einige zur Nahrung; mehr aber zur Bereitung eines weinichten Getränkes, oder zur Bereitung des Brandtweins, am allermeisten aber zur Ma-

stung des Viehes. Von allen Bäumen die durch das Versetzen, Beschneiden, Pfropfen ꝛc. veredelt werden, erhält man das **Gartenobst.** **Kernobst** nennt man alles Obst, dessen Samenkerne eine weiche Schale haben, und wo mehrere Kerne in einem besondern **Kernhause**, dem **Krebsch** oder dem **Pozen** in der Mitte jeder Frucht beysammen sind. Hieher gehören: Aepfel, Birnen ꝛc. **Steinobst** hat einen einzigen Kern mitten in der Frucht; hieher gehören Kirschen, Pflaumen, Pfirschen. **Nüsse**, deren in einer harten Schale befindliche Kern der eßbare Theil der Frucht ist. **Beeren**, deren Samenkerne in der ganzen Frucht zerstreuet sind, meistens wachsen sie auf Stauden und Sträuchern, einige aber auch auf Bäumen, z. B. die Maulbeeren. **Sommerobst** ist dasjenige, welches im Sommer reif wird, und das, wenn man es nicht bald genießt, einmacht oder trocknet, seines überflüßigen Saftes wegen leicht in Gährung übergeht. Hieher gehören alle Arten von Kirschen, Feigen, Pflaumen, Pfirschen, Aprikosen, einige Sorten Birnen und Aepfel und fast alle Staudenfrüchte. Dieses Obst ist nicht sehr nahrhaft und gewährt nur Annehmlichkeit für den Geschmack und Kühlung. Das **Winterobst** wird erst zu Anfang Herbsts oder noch viel später reif, und kann den ganzen Winter durch erhalten und aufbewahrt werden. Hieher gehören viele Aepfel- und Birnensorten, Quitten, Mandeln, Nüsse ꝛc. Die Güte des Obstes besteht in dem vollkommenen Wachsthume desselben, in dessen gewürzhaften Geruch und Geschmack, und in dessen süßen oder säuerlichten, weinichten Saft. Das Obst muß gehörig reif seyn, wenn man es einsammelt, und die Einsammlung muß bey schönem, und trockenem Wetter und mit Verschonung der Bäume geschehen. Das Früh-Obst kann man etwas vor der völligen Zeitigung abnehmen, weil es sich nicht lange hält, aber das Winterobst kann man schon länger am Stamme lassen, und auf keinen Fall darf dieses vor Michaeli abgenommen werden. Das Winterobst, welches man besonders schön auf dem Lager aufbewahren will, darf man nicht von dem Baume schütteln, weil es hiedurch Stöße und Flecke bekömmt, die zur früheren Fäulniß Anlaß geben; man muß es mit dem Stiele einzeln abbrechen und in Körben sammeln. Das abgelesene Obst darf man nicht gleich in Keller oder Gewölbe bringen, sondern es vorher in trockenen Gemächern abschwitzen lassen; auch soll man es nicht auf die Erde, sondern immer auf Stroh oder Tücher aufschütten, und die Arten nicht untereinander mengen, weil leicht eine von der andern den Geruch anzieht, welches besonders bey den Quitten der Fall ist. Einige bewahren das Obst in Fäßern und Kisten, aber hier ist das Nachsehen beschwerlich, welches doch alle 14 Tage geschehen muß, damit man das faulende fortnehmen könne. Man machte schon unzählige Versuche, sowohl Sommer- als Winterobst aufzubewahren. Die Poires blanches und die Bonchretiens, unsere Plutzer- und Kaiserbirnen, soll man jede besonders in Papier einwickeln und sie nicht mit bloßen Händen angreifen, dann aber auf einem trockenen Orte aufbewahren. Einige versiegeln selbst den Stiel mit Siegellack und glauben, daß sich so der Saft länger erhalte. Die Quitten lassen sich lange erhalten, wenn man sie bey trocknen Wetter abbricht und wenn man sie an einem trocknen Ort auf Sand legt. Die Kastanien bleiben in ihrer stachlichten Schale

lange frisch; die Nüsse aber in der grünen Schale, wenn man sie damit auf Sand legt und diesen Sand öfters mit Salzwasser befeuchtet. Aepfel und Birnen bleiben lange gut, wenn man sie zwischen Hollunderblüthen in Fäßchen oder Schachteln einlegt. Einige erhalten Aepfel ein Jahr lang gut, indem sie selbe, wenn sie behutsam abgepflückt sind, in einer Kammer ausbreiten, und dann in derselben, bey zugeschlossenen Fenstern, einen Rauch von Wachholderholz- und Beeren machen. Die Aepfel schwitzen hievon, und nach einigen Tagen legt man selbe erst an das Ort, unter den gewöhnlichen Bedingnissen, wo man sie den Winter durch aufbewahren will. Da es höchst wichtig ist, die Obstsorten genau zu unterscheiden, und man beym Einkauf ohne diese Kenntniß oft bevortheilt werden, auch selbst von Freunden durch Tausch nicht die verlangte Sorte haben könnte: so bemühten sich mehrere Pomologen die Obstsorten in ein gewisses System zu bringen. Hiebey helfen uns genaue charackteristische Monographien der Obstsorten, diese mögen dann in den verschiedenen Provinzen was immer für Namen haben. Immer wird es dann aber nöthig seyn, neben den systematischen Namen, auch den Provinzialnamen anzuführen. Jedes System hat indessen mehr oder weniger seine Schwierigkeiten und seine aus der Natur der Sache abstammende Lücken, und besonders ist dieß bey der Obstlehre der Fall. Denn, die zu große Aehnlichkeit der nur anschaulich verschiedenen Individuen auf einer Seite, und die Verschiedenheit und Abweichung in der Form, bey der nemlichen Gattung, auf der andern Seite, die nicht zu bemerkenden Uebergänge einer Familie in die andre, z. B. der Kalville in die Reinetten, und die große Allgemeinheit der Kennzeichen, bey dadurch verminderten, individuellen spezifischen Unterscheidungen, machen es zu schwer, oft auch nur den äußerlichen Umriß, die Form, fest zu bestimmen. Wir wollen hier bloß **Diel's Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Obstsorten**, Frankfurt 1799 — und einen **Vorschlag zu einem Pflaumensystem** (Gartenzeitung. 1804 S. 373) aufnehmen. **Form** und **Geschmack** sind wesentlich bey der Beschreibung einer Frucht, aber wie unzulänglich solche sind, uns Gewißheit über ein Individuum zu geben, das kann man sehr leicht erfahren. Um also aus diesem Labyrinth zu kommen, so muß sich unsere Aufklärung noch nach mehreren Stützen umsehen, und diese gewähren uns nach Diels Darstellung: 1. **Zeit der Reife und der Dauer der Früchte.** 2. **Die Abzeichen der Früchte.** 3. **Die Größe der Frucht.** 4. **Kelch und Stiel** mit ihren Höhlen und Einsenkungen, nebst ihrer Beschaffenheit. 5. **Das Kernhaus.** 6. **Der Geruch der Frucht und des Fleisches.** 7. **Die Farbe und die Textur des Fleisches.** 8. **Die Vegetation des Baums.** Folgende sieben Klassen machen nun dieses System, mit ihren Ordnungen bey den Aepfeln aus:

1. Klasse. Kantäpfel.
   Ordnung. 1. Aechte Kalville. 2. Schlotteräpfel. 3. Gulderlinge.
2. Klasse. Rosenäpfel.
   Ordnung. 1. Zugespitzte, konische oder walzenförmige. 2. Kugelförmige oder glatte.

3. Klasse. Rambour-Aepfel.
Ordnung. 1. Mit weitem kalvillartigen Kernhaus. 2. Mit engern Kernhaus.
4. Klasse. Reinetten.
Ordnung. 1. Einfärbige. 2. Rothe. 3. Graue. 4. Goldreinetten.
Geschlecht. 1. Aechte Reinetten. 2. Peppings.
5. Klasse. Streiflinge.
Ordnung. 1. Platte. 2. Zugespitzte. 3. Längliche, konische oder walzenförmige.
6. Klasse. Spitzäpfel.
Ordnung. 1. Länglicht, konisch, walzenförmig. 2. Zugespitzt.
7. Klasse. Plattäpfel.
Ordnung. 1. Wahre Plattäpfel. 2. Kugelförmige Plattäpfel.

Weit mehr Schwierigkeiten sind, die Birnen in ein System zu bringen. Bloß die Form hier, in Verbindung mit der Vegetation des Baums, sind die zwey Fundamente der wahren Natur, wodurch wir ein natürliches Birnsystem errichten können. Also Farbe der Haut, Form des Kelchs, dessen Standort, gleich oder eingesenkt, Stiel der Frucht, Farbe der Sommertriebe, ihre Punkte, Blatt, Blattstiel, Zahnung, Auge und Augenträger ꝛc. sind wesentliche Bedingnisse bey einer genauen Charakteristick, denn oft nur von einem einzigen dieser bestimmenden Kennzeichen hängt der entscheidende Punkt über reelle Differenz ab. Nach Diel's Ueberzeugung giebt es nur drey praktisch brauchbare und leicht verständliche Wege, welche uns bey den Birnen das Auffinden und Untersuchen erleichtern können. 1. Die Zeit der Reife nach halben und ganzen Monaten. 2. Die Beschaffenheit des Fleisches. 3. Die Klassifikation nach den natürlichen Familien; das einzige gründliche, aber schwerste System. Diel setzt nun bey seinem System die Beschaffenheit des Fleisches fest. Es besteht aus sechs Klassen, drey Ordnungen und drey Geschlechtern. Als:

1. Klasse. Butterhafte, schmelzende, sehr geschmackvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos auflösen. (Hieher gehören meist die köstlichen Tafelfrüchte.)
2. Klasse. Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen etwas, oder ziemlich rauschend ist, sich aber doch ganz auflößt. (Enthält ebenfalls treffliches Tafelobst.
3. Klasse. Saftreiche, oder doch saftige, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen abknackt, und sich nicht oder nicht ganz auflößt. Enthält Tafelfrüchte und Früchte für die Oekonomie.
4. Klasse. Hinreichend saftige Birnen, mit markichten oder etwas schmierigschleimichten Fleisch, jedoch gewürzhaft und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmack. Man könnte alle aus dieser Klasse die Schmeerbirnen nennen. Sie enthält Früchte zur Oekonomie, weniger zum feinen rohen Genuß.
5. Klasse. Birnen mit saftigem oder trockenem Fleisch, vom Geschmack aber fad. Enthält bloß Früchte für die Oekonomie.
6. Klasse. Birnen mit hartem, rübenartigem Fleisch, zum rohen Genuß unbrauchbar. Enthält die besten Kochbirnen für den Winter.

Jede von diesen sechs Klassen hat nun auch drey Ordnungen, die sich auf die Verschiedenheit der Durchmesser, in Rücksicht der Höhe und Breite beziehen: und diese sind:

Erste Ordnung. Der Durchmesser der Breite ist größer als die Höhe.

Zweyte Ordnung. Der Durchmesser der Breite und der Höhe sind sich gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr, als die Breite bey den Hauptformen der Frucht.

Dritte Ordnung. Der Durchmesser der Höhe ist stets schon in die Augen fallend größer, als derjenige der Breite, und muß wenigstens immer dreyviertel Zoll länger seyn.

Zuletzt hat noch jede Klasse und Ordnung zum schnellern Auffinden der Sorten drey Geschlechter, nemlich die Reifzeit der Frucht. 1. **Sommerbirnen**, werden auf dem Baum reif und so verbraucht. 2. **Herbstbirnen** zeitigen auf dem Lager im Oktober oder November, sind aber dann vorüber. 3. **Winterbirnen** fangen erst zu Ende Novembers, und später bis künftigen Frühling an zu zeitigen. Nach diesem Systeme beschreibt nun Diel den größten Vorrath der Birnen. Die Klassifikation nach den Familien würde ohnstreitig das Meisterwerk, und die größte Annäherung an die Natur selbst seyn, wenn wir bis jetzt nicht schon dadurch zu weit entfernt wären, daß eine solche Ausführung zum Voraus einen ungeheuern Vorrath von richtig bestimmten und ächten Obstsorten erforderte, um keine groben Lücken zu lassen. Bis jetzt hat Diel dieß System, wobey die Natur zwey Rollen spielt, einmal in der Aehnlichkeit der Form, einmal in der Aehnlichkeit der Form und der Vegetation, und wieder in die Uebereinstimmung des Fleisches, auf zehn Klassen gebracht, als: 1) Muskatellerbirnen; 2) Weißbirnen, Blanquettes; 3) Pomeranzenbirnen; 4) Rousseletten; 5) Butterbirnen; 6) Bergamotten; 7) Schmalzbirnen, das Ideal der Birnenform; 8) Zapfenbirnen; 9) Apotheckerbirnen; 10) Pfundbirnen. — **Bey den Pflaumen** leitet schon die Natur, um sie in ein System zu bringen, denn alle Pflaumen, die wir haben, kommen von vier wilden Arten her, nemlich: den **Zwetschgen**, den **Spillingen** oder Spelgen, den **Kriechen** oder Kricken und den **Schlehen**. Alle diese haben im wilden Zustande Stacheln. Daß diese 4 Arten wesentlich von einander verschieden sind und doch zu einander gehören, bestätigt sich dadurch: daß auf Zwetschken- und Kriechenstämmen gar nicht gerne edle Pflaumenreiser bekleiben; dieß dadurch, daß man auf Spillingstämmen alle Arten der Pflaumen gut fortbringen kann, und daß auf Schlechenpflaumen sogar Aprikosen gesetzt werden können. Es wären nun folgende Klassen von Pflaumen:

1. **Klasse.** Zwetschgen. **Abzeichen**: Sie haben glatte, glänzende Sommersprossen, lange Früchte, und in den Früchten lange, breite und platte Steine, so daß die Breite ohngefähr die Hälfte der Länge und die Dicke nicht ganz die Hälfte der Breite beträgt. Dazu haben die Steine einen scharfen Rand, z. B. Katharinenpflaumen. A. **Ordnung**, die vom Steine lassen, z. B. die ächte blaue Zwetschge. **Erstes Geschlecht**: die saftig sind. **Arten**: a) hart-

fleischig, b) weichfleischig. **Zweytes Geschlecht**: die nicht saftig sind. **Arten**: a) hartfleischig, b) weichfleischig. B. **Ordnung**, die nicht vom Steine lassen, z. B. die grüne Zwetschge. 1. **Geschlecht**, die saftig sind. **Arten**: a) hartfleischig, b) weichfleischig. 2. **Geschlecht**, die nicht saftig sind. **Arten**: a) hartfleischig, z. B. die unächte, große, gelbe Eyerpflaume. b) weichfleischig.

2. **Klasse**. Spillinge oder Spelgen, im engern Verstande Pflaumen genannt. **Abzeichen**: Sie haben graue oder braune, mit feiner Wolle belegte und dadurch saftig anzufühlende Sommertriebe; lange, dicke, runde und platte Früchte; in welchen die Steine theils glatt, wie eine Bohne, meist aber rauch und mit scharfen Kanten sind, und nie platt wie die Zwetschgensteine. A, die vom Steine lassen ꝛc. — erstens die saftig, zweytens die nicht saftig sind ꝛc. B. die nicht vom Steine lassen 1) saftig, 2) nicht saftig sind.

3. **Klasse**. Kriechen oder Krecken. **Abzeichen**: die jungen Triebe sind weniger wollig, zum Theil glänzend, das Laub ist kleiner und krauser; die Früchte sind rund, die Steine in den Früchten nähern sich sehr der Form der Kirschsteine. Die Kirschenpflaume macht von diesen den Uebergang zu den Kirschen. A) die von Steinen lassen 1) saftig 2) nicht saftig sind ꝛc.

4. **Klasse**. Schlehen. Sie wachsen in rauhen Büschen, mit kurzen struppigen Zweigen, und erheben sich nicht zu eigentlichen Bäumen. Die jungen Triebe sind wollig, von Farbe schwärzlich, die Früchte rund und die Steine in den Früchten süß, wie Weichselsteine. — Abtheilungen, — wie bey den vorigen Klassen. —

Obstbäume nennt man alle jenen Bäume, auf welchen das jetzt beschriebene Obst wachst.

Obstbaumzucht begreift alle Geschäfte in sich, die zur Erzeugung, Versetzung, Veredlung und Wartung der Obstbäume nothwendig sind.

Obstdarre, Dürrhaus, ist ein zum Abwelken oder Dürren des Obstes besonders angelegter Ofen, in dem in verschiedenen Fachen Horden, oder sogenannte Dürrbretter eingeschoben werden, von denen die untersten mehr Hitze bekommen, als die obern und so kann man dem Obste beym Dörren immer mehr und mehr Hitze geben. Am besten ist es, wenn man das zum Dürren bestimmte Obst erst ein Paar Tage an der Luft abwelken läßt, nachher setzt man es auf die obersten Horden, und so immer herunterwärts bis auf die untersten; so dörrt es nach und nach und behält den Saft beysammen, welchen es größentheils verliert, wenn es im Backofen gedörrt wird, indem es hier auf einmal der Hitze ausgesetzt wird. Eine zweckmäßige, nicht kostspielige und nicht holzfressende Obstdarre empfahl Sickler, deren Beschreibung ich auch hier aufnehme. S. Fig. IV. — Die Obstdörre Nro 1. bestehet eigentlich aus zwey Etagen Nro 2. und 3. Die untere Nro 1. ist bloß der Feuerheerd, in welchem das Feuer unterhalten wird; Nro 2. ist die zweyte Etage, und die eigentliche Welke oder Obstdörre. Nro 1. stellt eigentlich die Ansicht der ganzen Obstdörre mit den beyden über einander stehenden Etagen, und den in der obersten sich befindenden Welkhorden oder Dürrhorden vor. Im Lichte ist Nro 1. ein Oblongum von zwölf Fuß Länge und fünf

Fuß Breite. Diese umgiebt eine Mauer von ein Fuß Dicke und anderthalb Fuß Höhe; a, b, c, d, sind Platten von Stein, der im Feuer stehet von 6 Fuß Länge und 3 Fuß Breite, und einen oder dreyviertel Fuß Dicke. Diese vier Platten werden queerüber von einer Mauer zur andern, oder von der Fronte nach der entgegenstehenden Seite gelegt. Am Ende der 1. und 4. Platte muß ein Spatium e, k, gelassen werden, damit die Hitze und der Rauch des Feuers durch dasselbe in die zweyte Etage herauf ziehen kann. Dieses gilt auch von zwey andern Zuglöhern g und h, die an der hintern langen Seite angebracht werden müssen, die aber nur in der Breite von zwey Fuß, und zwar so, wie an dem Stück Mauer Nro 4. gezeiget wird, in proportionirlicher Entfernung von einander angebracht werden; nemlich so, daß ohngefähr in der Mitte der Höhe der Mauer, in der angegebenen Weite die Mauer wie ein halber Schlot nach und nach eingezogen wird, daß der Rauch und die Hitze hinter der Platte, die die Dicke der Mauer nur etwa einen halben Fuß deckt, hinauf und in die zweyte Etage steigen kann. Auf diese Platten wird nun ein Lehmen-Estrich, wie in einem Backofen, von einem halben Fuß Höhe oder auch wohl etwas schwächer geschlagen. In der Fronte der Mauer ist ein Schürloch Nro 2. i, zum Feuer von einem Fuß vier Zoll Höhe und Breite. Nicht weit in diesem Loche wird das Feuer größtentheils unterhalten. Denn zu tief unter dem Heerde hat es keinen Zug und gleichmäßige Austheilung der Hitze. Ist dieses fertig, so erhält die obere Etage eine gleichmäßige Einfassung oder Wand von gebrannten oder auch nur von Lehmziegeln Nro 1. k. Da, wo die Oeffnungen bey e, f, g, h, zum Aufsteigen der Hitze und des Rauchs gelassen worden sind, da erhalten sie eine Verwahrung; theils damit das auf dem Heerde zuletzt ganz abgedörrte Obst nicht durch diese Oeffnungen herabfällt und verloren geht; theils damit der Hitze eine Direktion gegen die Mitte des Dürrhauses gegeben wird. Dieses wird so bewerkstelliget. Auf dem Rande dieser Zuglöcher wird die halbe Breite eines gebrannten Ziegels der Länge nach aufgesetzt, an beyden Enden wird ein Ziegel, oder auch wohl in der Mitte einer, wenn die Oeffnungen lang sind, und eben so an den beyden kurzen Seiten der Obstdörre der Länge nach in die Höhe gesetzt. Die Ecken nach vorne zu werden vom Maurer schief abgeschlagen, und auf diese Steine dann Dachziegeln dachförmig aufgelegt. Da nun zwischen diesem Dache und dem aufgesetzten Rande an der Oeffnung der Löcher einige Zoll Spatium bleiben, so quillt Rauch und Hitze da heraus, wie man in dem eigentlichen Dürrorte in Nro 3. bey l, m, n, o, sehen kann und strömt nach der Mitte der Darre, um sich gleichförmig auszubreiten, hin. Die Einfassung oder der Mantel des Dürrhauses Nro 1. k kann 3 bis 3 1/2 Fuß hoch gemacht werden, und oben erhält sie eine Einfassung von schwachen Karnhölzern oder starken geschnittenen Latten, die allenthalben recht horizontal liegen müssen. In der Mitte der Einfassung des Mantels oder der Einfassung vorne ist abermals ein Loch p, das aber mit Holz eingefaßt ist, und einen Falz hat, in welchen eine Thür mit einem Grife gepaßt wird, wie bey q zu sehen. Durch diese Oeffnung wird das auf dem Herrde ganz abgedörrte Obst mit einer Krücke herausgezogen und aufgehoben. Die Horden, Nro 5. die in diesem Dürrhause

gebraucht werden, sind nicht von Weidenzweigen geflochten, sondern es sind selbe eine viereckichte oblonge Einfassung von Latten, in welche man der Queere nach soviel Späne von weichen Holz legen kann, um selbe auszufüllen, bis sie, einer neben dem andern in eine Entfernung gelegt, daß das zu dürrende Obst nicht durchfallen kann, die Länge der Horde ausfüllen. Sie werden im Dürrhause selbst in Zwischenräumen über einander gesetzt, nur daß erst über dem Heerde ohngefähr einen Fuß hoch, oder ein Paar Zolle höher als die Zuglöcher gehen, ein Gerüste von vier Queerhölzern gemacht wird. Diese werden in Löcher, die in die Wand etwa zwey Zoll tief gemacht worden, von der vordersten Seite zur hintersten gelegt, und auf diese die erste Reihe der Horden gesetzt. Die Horden richten sich nach der Länge und Breite des Dürrhauses. Auf jede zwey Queerhölzer werden zwey Horden neben einander gesetzt. Diese nehmen den Raum der Breite bis auf wenigen Zwischenraum an den Enden und in der Mitte ein. Auf den andern zwey Queerhölzern in der übrigen Länge des Dürrhauses stehen gleichfalls wieder zwey Horden neben einander, und also auf der untersten Reihe zusammen vier Horden. Man kann diese Horden so einrichten, daß sie viermal übereinander, und also sechszehn auf einmal gesetzt werden können. Da nun jede Horde mit einem halben Korb Zwetschgen beschüttet werden kann, so können acht Körbe auf einmal in die Darre kommen, und diese können alle zwey Tage, wenn das Dürren einmal im Gange ist, und wenn man nicht übereilt dürren, und die Zwetschgen oder das Obst, mit welchem sie beschüttet wird, braten und verbrennen lassen will, abgedürrt werden. Die untersten zwey Reihen Horden sind gemeiniglich überein gedürrt, und wenn man dieses findet, so schüttet man sie auf den unter den Horden befindlichen Heerd, wo sie ganz abwelken und gleichsam abtrocknen; setzt die zwey oben stehenden Reihen Horden herab auf die Stellen, die ledig sind, und über diesen wieder andere Horden mit frischen Obst angefüllt, und so fährt man fort, bis alles aufgedörrt ist. Es ist ein wahres Vergnügen, jeden Morgen einige Körbe voll schön gedürrtes Obst vom Heerde heraus zu krücken und aufzuheben. Die Darre, nachdem sie mit den Horden besetzt worden ist, wird oben mit bloßen darauf passenden Brettern zugedeckt, welche, da sie nicht genau an einander gefügt sind, den durchziehenden Rauch und die sich von dem Obste absondernden Dünste durchlassen. Man denke nicht, daß viele Hitze dadurch verlohren gehe; die Hitze hält sich ganz in der Darre auf, und dringt, ihrer wesentlichen Neigung nach, in kältere Körper überzugehen, in das immer frisch aufgesetzte Obst, sondert in demselben die Feuchtigkeiten ab, welche von dem durchziehenden Rauche aufgenommen und mit fortgeführt werden. Es dürrt in einer solchen Darre, wo der Rauch durch das Obst durchziehet, viel leichter, als in solchen, die mit Oefen geheitzt und verschlossen sind. In diesen kann die aus dem Obste sich entwickelnde Feuchtigkeit nicht abgeführt, sondern muß durch eine nachdrückliche Hitze aufgezehrt werden. Der, in der hier beschriebenen Darre, durchziehende Rauch aber reißt die feuchten Theile mit sich fort, und führt sie in die Luft mit ab. Man will zwar den auf diese Art gedürrten Zwetschgen den Vorwurf machen, daß sie, weil der Rauch durchzüge, nach Rauche schmeckten; das ist aber keinesweges der Fall, denn

da müßten sie den Rauch in sich schlucken. Dieß verhindert aber die im Obste sich immer entwickelnde Feuchtigkeit, die wenn er Neigung hätte, sich anzusetzen, ihn wieder mit sich fort nimmt, und gleichsam abwäscht. Wer sagt vom geräucherten Fleische, wenn es ordentlich geräuchert worden, daß es nach Rauche schmecke? Treflicher wird dessen Geschmack, und so verhält es sich gleichfalls mit dem auf diese Weise geräucherten Obste. „Sickler hält diese Darre, um das Obst auch in Großen zu dürren, für die beste. Die andern Darren, wo das Obst bloß durch die Hitze gedörrt wird, sind aus obenangeführten Gründen nicht zu empfehlen.

Obstkammer nennt man ein zur Aufbewahrung des Obstes eingerichtetes Zimmer. Sie soll an einem trockenen Orte und im Winter der Kälte nicht zu sehr ausgesetzt seyn. **Obstwein, Cider**, ein aus Aepfeln oder Birnen bereiteter Wein. Er wird auf folgende Art bereitet: Man läßt das Obst sehr reif werden, und dann noch einige Zeit, wo möglich im Freyen liegen. Dann zerstößt man das Obst und läßt es wieder einige Tage stehen, worauf es, wie anderer Wein, ausgepreßt wird. Auf dem Obstmost erscheint ohngefähr nach 24 Stunden eine röthliche Haut, die sich durch Blasen davon scheidet. Nun muß der Wein abgelassen und durchgeseihet werden. Man füllt ihn auf Flaschen, pfropft ihn gut zu und legt ihn auf die Seite.

Ochse heißt das männliche Geschlecht beym Rindvieh. Insbesondere nennt man bloß die verschnittenen Rinder Ochsen, denn im natürlichen Zustand heißt das männliche Rind ein **Stier, Vollstier, Bulle, Brenner und Rammelochse.** Die Ochsen werden, wenn sie erwachsen sind, zum Ziehen gebraucht, dann gemästet und geschlachtet. Ein Ochsenkalb, das man aufziehen will, muß von einer gesunden, milchreichen und großen Kuh gefallen seyn, und fünf bis sechs Wochen saugen, dann gewöhnt man es zum Heu, und es muß mit der Mutter fressen lernen. Im Frühjahr oder im Herbst, wenn es bald ein Jahr alt ist, wird es verschnitten, im dritten, besser aber erst im vierten Jahre wird es zum Zuge gewöhnt, und spätestens im zwölften zur Mast aufgestellt. Der Nutzen des Ochsen ist nicht nur seine Arbeit, sondern man gebraucht fast alle Theile seines Körpers. Sein Fleisch dient zur Nahrung, die Haut zum Leder, die Hörner für Kammmacher, die Knochen, Knorpel und Flechsen zu Leim, das Unschlitt zur Bereitung der Seife und Kerzen, und die Klauen zur Bereitung des Berlinerblau.

Ochsenaug, Rindsblume, Buphthalmum, ein Kraut mit einer großen sternförmigen Blume, welches häufig wild wächst, und vormals zur Arzney gebraucht wurde.

Ochsenstall, ein Gebäude zur Aufstellung der Ochsen. Er muß nach der Anzahl der Ochsen groß und eingerichtet seyn. Der Stand für einen Ochsen muß fünf Schuh breit und zehn Schuh lang berechnet werden, damit der Ochs sich bequem legen, stehen, und etwas wenden könne. Die Höhe des Stalles ist am besten 12 Schuh, damit der Stall nicht dumpfig werde. Er muß unter den wirthschaftlichen Gebäuden an einen guten Ort angebracht seyn, und hinlängliches Licht und Luft bekommen. Ersteres erhält er durch Seitenfenster, letztere aber durch gute Durchzüge oder einander gegenüber angebrachte Oeffnungen, die man öffnen und schließen kann, oder durch Dampf-

röhren, oder hölzerne Schornsteine, die man aus dem Stalle bis zum Dache hinaus führt. Ein guter Stall soll ganz gepflastert seyn. Hiedurch würde er nicht zu kothig, die Thiere träten nicht in den Boden, und der Urin senkte sich auch nicht in die Erde, sondern flöße durch Rinnen, wohin man ihn leiten wollte, und gienge demnach nicht verloren. Um den Abfluß des Urins zu befördern, macht man den Stall da, wo das Vieh mit seinem Hintern hinstehet, etwas abhängig, und bringt eben da einen kleinen Graben oder Rinne an, und leitet sie zum Stalle hinaus zur Miststätte. Die innere Einrichtung des Stalles beruht auf der Willkühr des Eigenthümers, und richtet sich nach der Menge des Viehes. Es sind hier zwey Fälle: 1) Man stellt entweder sein Vieh so, daß es mit den Köpfen nach den Wänden der längern Stallseiten hinstehet, sich mithin, wenn man vieles Vieh, und also beyde Seiten besetzt hat, den Hintern zuwendet. Hier macht man den Stall nach der Mitte zu von beyden Seiten abhängig, und bringt die zur Ableitung des Urins bestimmte Vertiefung oder Rinne in der Mitte an, damit sich der Urin von beyden Reihen des Stalles sammeln und ablaufen könne. In diesem Fall ist nur eine Abzugsrinne nöthig. 2) Man stellt das Vieh so, daß die Krippen oder Krippentröge und Raufen in der Mitte des Stalles der Länge nach angebracht sind, und das Vieh mit den Köpfen zusammen stehet. Hier muß man den Stall auf beyden Seiten, wo der Hintere des Viehes zu stehen kömmt, etwas abhängig machen, und sodann auf jeder Seite eine Vertiefung oder Rinne zum Abfluß des Urins anbringen. Uebrigens muß man, um alle mögliche Bequemlichkeit zu genießen, die zwey Reihen Futtertröge und Raufen in der Mitte so weit von einander bringen, daß man ganz bequem dazwischen hingehen, und dem Vieh sein Futter von vorne, sowohl in die Raufe als Tröge geben kann, ohne nöthig zu haben, jedesmal hinter dem Vieh wegzugehen, und in den Koth treten zu müssen. An mehreren Orten haben diese Art Ställe nur eine, aber eine breite Krippe, und über diese auch eine doppelte Raufe, aus der das Vieh von beyden Seiten fressen kann, wobey man nicht jedem besonders das Futter vorlegen muß. Uebrigens ist es sehr bequem, wenn man auf dem Boden über dem Stalle gleich das Futter für die Ochsen aufbewahrt, und wenn man dasselbe durch ein Loch in der Decke, gleich in den Heuverschlag im Stalle herablassen kann.

Ochsenzunge, ein Kraut mit verschiedenen Arten. **Die gemeine Ochsenzunge**, Anchusa officinalis, wächst an sandigen Orten. **Die wilde Ochsenzunge**, Echium vulgare, wächst an Wegen und Feldern, und war eine Arzneypflanze. **Die rothe Ochsenzunge**, Anchusa tinctoria, hat eine von aussen rothe, inwendig weiße Wurzel, man färbt damit Brandtwein, Butter ꝛc., auch gebrauchen sie die Färber.

Oca, ein Gewicht im Bannat. Es hält 2 1/4 Pfund. S. Gewicht.

Ocker, **Ocher**, ein gelber oder rother Eisenkalk, man hat auch gelben und braunen. Er wird von Anstreichern gebraucht.

Oculiren, **Aeugeln**, **Anschilden** ist eine Veredlung der Obstbäume, die man dadurch bewirkt, daß man ein Auge von einem guten Baume einem wilden einverleibt. Es ist eine sanfte, dem Baum unschädliche, und den Wildling erhaltende Veredlungsart; man verrich-

tet sie bloß mit einem Federmesser und einem mit Baumwachs gewichsten Bast. Die Augen dazu nehme man von gesunden Reisern, und zwar aus der Mitte derselben, denn die untern sind klein, und jene an der Spitze zu jung und schwächlich. Von heute gebrochenen Reisern oculire man erst morgen oder noch später, und zwar in einer warmen, schönen Zeit früh und Abends. Alte Stämme kann man in die Zweige, junge in den Stamm okuliren, nur müssen die Stämme allezeit in vollem Safte stehen, sonst löset sich die Rinde nicht gehörig. Das Okuliren ist nur durch die Zeit, in welcher es unternommen wird, verschieden. Im Frühjahr, sobald die Bäume im Saft stehen, und sich die Rinde löset, okulirt man schon, und dieß heißt das Frühokuliren. Um Johanni, einige Tage früher oder später, wenn der Saft Rasttag hält, okulirt man in das treibende Auge, doch bloß in junges Holz, das ist, in solches, das schon dieses Jahr gewachsen ist. Etwas später, in oder nach der Hälfte July bis Anfang September okulirt man eigentlich, und weil das Auge diesen Sommer nicht mehr austreibt, sondern erst im Frühjahr, so wird das das Okuliren ins schlafende Auge genennnt, da die um Johanni okulirten Augen bald oder später austreiben. In dem Verfahren hiebey ist auch eine kleine Verschiedenheit, man okulirt nemlich mit bloßer Rinde, wo bloß das Aug mit der Rinde ausgehoben ist, oder man okulirt mit Holz, wo das Aug oder der Keim auch mit etwas Holz ausgeschnitten werden kann, und dieß letztere Verfahren ist das bessere. Mit bloßer Rinde okulirt man, wenn Reis und Wildling in vollem Safte stehen, und nur ins treibende oder ins schlafende Auge; auch muß man mit den Reisern zur Arbeit eilen, denn sie halten sich nur wenige Tage. Man verfährt dabey, nach **Leibitzer**, folgendergestalt: 1. Schneide man etwa ein Viertel Zoll über dem Auge die Rinde am Reise queer bis ans Holz durch. 2) Fahre man vom Queerschnitt mit der Spitze des Federmessers neben dem Auge herunter, ohngefähr auf einen Zoll lang, und lenke den Schnitt sodann gegen die Mitte; von der andern Seite wird eben so verfahren, und der Schnitt durch den ersten durchgezogen. 3) Halte man das Reis mit der linken Hand fest, den Daumen der rechten Hand lege man aber an das Aug, und mit einem Druck breche man das Aug sammt dem Keim aus. 4) Betrachte man das ausgebrochene Aug, welches man **das Schild** nennt, ob der **Keim** mit ausgebrochen sey; ein Löchlein im Auge zeigt, daß er fehlt; fehlt er, so ist das Auge nicht tauglich, und man muß ein anderes suchen. 5) Man mache nun beym Wildling einen Queerschnitt, und von der Mitte dessen einen, 1 Zoll langen Schnitt herab in die Rinde bis ans Holz, in Gestalt eines T, öffne die Flügel mit der Spitze des Federmessers, lüfte weiterhin die Rinde mit einem Beinchen oder Hölzchen in Form eines Zahnstochers, und schiebe das Schild ein, daß es oben an dem Queerschnitt Rinde an Rinde passe, wozu der Blattstiel viel hilft, das Auge gehörig zu richten. Einige wenden die Gestalt des Schnittes um, und machen ihn wie ein L, aber dieß macht keinen Unterschied. 6) Lege man das Band dem Auge gerade hinten an, und ziehe es fest am Augenträger oder Stiel übers Kreutz zusammen, sodann wieder hinten übers Kreutz, und somit vorne den Queerschnitt und die Flügel gebunden, geht dann tiefer, und macht zuletzt einen festen Knoten. Man darf jedoch weder zu fest, noch zu locker binden.

Das Okuliren mit dem Holze ist die leichteste, sicherste und geschwindeste Art, Bäume zu veredeln. Das Verfahren dabey ist kurz. Man mache den T Schnitt am Wildling, und öffne eine Spitze des Flügels, um zu sehen, ob er Saft hat, und sich die Rinde löse. Dann schneidet man über dem Auge queer ein bis ins Holz, und etwa einen halben Zoll unter dem Auge setzt man das Messer an, und schneidet das Aug bis an einen Queerschnitt mit einem Span heraus, öffnet einen Flügel und den andern, daß man mit der Spitze des Schildes zwischen die Rinde kann, und stoßt das Schild ein, daß sich so viel Raum selbst öffnet, als es nöthig hat; richtet es an die Rinde des Wildlings am Queerschnitt, und giebt ihm das Kreuzband ziemlich fest, weil das Holz dem Zufestschnüren hinlänglich widerstehet. Bey diesem Verfahren gedeiht das Okuliren sicherer, denn das feste Band schadet hier weniger, das Auge vertrocknet nicht so leicht, und bedarf auch in der Hitze keines Schirms. Das Schild wächst um so leichter an, weil es sich selbst die Bahn in den Wildling öffnet, und man kann so auch im Frühling okuliren, wo die Augen keine Blätter haben.

Odermennig, Leberklette, Agrimonia Eupatoria, ein Arzneygewächs, das auf Feldern und an Rainen wild wächst. Es hat gefiederte, zerkerbte Blätter, und treibt auf einem Stengel eine ziemlich lange Blumenähre mit gelben Blumen, auf welche klettenartige Samen folgen.

Oekonomie, s. Haushaltungskunst.

Oel nennt man eine fette, flüßige Materie, die leicht Feuer fängt, mit einer von Rauch und Ruß begleiteten Flamme brennt, und mit dem Wasser nur vermittelst eines Schleims, Salzes oder einer Seife Verbindung eingehet. Untereinander vereinigen sich die Oele leicht, und lösen auch manche Körper auf, als: den Kampher, die Harze, den Schwefel, den Bernstein und Erdharze. Mit Laugensalzen machen sie Seifen, und mit Mineralsäuren werden sie dick und zähe. Man erhält Oele aus allen drey Naturreichen, vorzüglich aber aus dem Pflanzenreiche, und man sondert sie entweder mittelst der Destillation oder durch die Presse ab, daher hat man auch ätherische und ausgepreßte Oele. Jene haben mehr oder weniger einen Geruch, sind leicht entzündlich, haben einen scharfen Geschmack, sind in Alkohol auflösbar, und dieser mit Wasser dann vermischt, bekommt eine milchweiße Farbe, und das Oel sondert sich ab, mit Säuren vereinigen sie sich leicht — die ausgepreßten Oele hingegen lösen sich, so lange sie unverändert sind, in Alkohol nicht auf, werden durch einfaches Pressen gewonnen, sind nie recht flüßig, sondern haben meist eine schmierige Beschaffenheit, und sind von einigen Pflanzen selbst butterartig, wie von Lorbeeren, Kakao ꝛc.; sie brennen bey Annäherung einer brennenden Materie nicht, unterhalten aber die Flamme vermittelst eines Tochtes sehr gut; in der freyen Luft verfliegen sie nicht, einige trocknen jedoch schnell, als: Lein- Hanf- Mohn- und Nußöl; andere trocknen nie, als: Baum- Mandel- Rübenöl ꝛc. Sie haben keinen besondern Geruch und Geschmack, werden mit der Zeit ranzicht, gerinnen sämmtlich in der Kälte, vereinigen sich leicht mit Wachs, Schwefel ꝛc., und sind am geschicktesten mit den feuerbeständigen Laugensalzen Seifen zu bilden. In der Landwirthschaft braucht man die Oele aus allen Naturreichen. Die ätherischen meist zu Arzneyen, die ausgepreß-

ten zu verschiedenem technischen Nutzen; die animalischen zu Lichtern, und die mineralischen zu Arzneyen. Die ausgepreßten Oele erhält man aus den Samen der Oelfrüchte, und aus den Kernen des Obstes. Man reinigt die Samen oder die Kerne von anderen Bestandtheilen, zerstampft sie (und hiezu hat man im Großen eigene Oelmühlen) schlägt das zerstampfte in leinene Tücher oder Säcke, und preßt es zwischen metallenen Platten zu wiederholtenmalen kalt, bis sie kein Oel mehr geben, dann aber erwärmt man das übriggebliebene, und preßt es auch noch warm.

Oelbaum nennt man zwey verschiedene Bäume, unterscheidet sie aber, indem man den einen den wilden, den andern den zahmen nennt. Der zahme wächst im südlichen Europa, und heißt Olea Europaea. Von diesem kommen die Oliven, und aus diesen das Baumöl. **Der wilde Oelbaum**, Eleagnus angustifolia, wird ziemlich groß, hat weißlichte Blätter, und im May silberfarbene Blumen, die inwendig gelb sind, und weit und breit einen angenehmen Geruch verbreiten, daher man den Baum auch den Paradießbaum nennt. Man vermehrt ihn durch Stecklinge und die Wurzelbrut.

Oelkuchen nennt man die übriggebliebenen Hülsen beym Auspressen der Oele. Man giebt selbe dem Vieh unter das Getränk, die Leinkuchen besonders den Pferden, die Rübsenkuchen den Kühen, und die Hanfkuchen den Schweinen.

Oelmühle, s. Mühle.

Oelrettig, s. Rettig.

Ofen nennt man einen verschlossenen Raum, oder ein eigenes Gebäude, in welchem Feuer angelegt, und zu einer gewissen Absicht unterhalten wird. Man hat **Back- Brat- Glas- Kalk- Schmelz- Stuben- Treib- und Ziegelöfen**, nennt aber im Allgemeinen die Stubenöfen bloß mit dem Namen: Ofen. Von den andern ist unter den verschiedenen Artikeln gehandelt worden, hier ist die Rede bloß von Stubenöfen. Sie dienen zur Erwärmung der Zimmer, und bestehen entweder aus einem eisernen gegossenen Kasten, oder sie sind von Blech mit verschiedenen Röhren, oder sie sind von töpfernen Kacheln, diese nennt man Kachelöfen, oder sie sind von Ziegeln gemauert. Der Luxus erfand in neueren Zeiten selbst Porzellan-Oefen. Ein gut eingerichteter Ofen muß bey der möglichsten Holzersparniß, den Zimmern zu allen Zeiten die nöthige Wärme mittheilen. Man baue daher einen Ofen, der ein **Sparofen** seyn soll, nach folgenden Grundsätzen. 1. Das Feuer wirkt in pyramidenförmiger Gestalt über sich, hat daher an der Spitze die größte, und an den Seiten die geringste Kraft. 2) Die Luft muß dazu kommen, um eine raschere Flamme und eine geschwindere Fortschaffung des Rauchs zu bewirken, denn langsam brennendes Feuer hat weniger Hitze, giebt mehr Rauch, und daher auch mehr Ruß. 3. Um einen lebhaften Luftzug zu machen, muß die Luft unter der Flamme wirken, dieß macht einen Rost nöthig. 4) Das Feuer und der Rauch nehmen die Richtung, die ihnen die Luft giebt. 5) Durch das Feuer wird die Luft in den Kanälen verdünnt, durch welche der Luftzug geht, und wenn auf dem untern Kanale eine horizontale Decke nicht allzuhoch liegt, so wird solche bis zum Glühen erhitzt. 6) Vermittelst des Rostes brennt das Feuer lebhafter, weil auch durch denselben immer die Asche in das Aschenloch fällt. Die

Größe des Rostes richtet sich nach der Größe des Ofens, die Entfernung der Stäbe desselben von einander, aber nach dem Brennmaterial. Bey Holz kann diese Entfernung einen, oft anderthalb Zoll, bey Torf nur einen halben Zoll betragen. Der Rost muß nur 4 bis 6 Zoll über dem Boden des Aschenloches liegen. 7) Der Ofen hat die stärkste Wirkung, je weniger er an der Wand, sondern je freyer er im Zimmer steht, und je näher der Feuerort dem Fußboden ist. Er giebt mehr Hitze, wenn er auf einer Platte von Eisen, als wenn er auf einer Mauer aufliegt, nur müssen dabey die Füsse der Platte niedrig seyn 8) Schmale Oefen hitzen besser, als breite, weil keine Luft neben der Flamme vorbey kann, und diese daher an alle Seiten des Kastens anschlagen muß. Die Länge des Kastens soll die Breite nur einmal übertreffen. 9) Bey einem kleinen Feuer wird die 12 Zoll, bey einem stärkern 15 Zoll darüber erhöht liegende Decke bis zum Glühen erhitzt; in dieser Höhe kann man also eine Pfanne oder Blase einmauern. 10. Die Ofenthüre eines Zugofens wird 4 bis 6 Zoll hoch, und 6 bis 7 Zoll breit gemacht. Doch ist es besser, den Luftzug durch eine von aussen herein geleitete Röhre zu bewirken, als dem Zimmer die erwärmte Luft zu entziehen. 11) Der Kanal, durch welchen der Rauch in den Schornstein geht, muß wenigstens zwey Drittheile so weit sey, als der Quadratinhalt des Feuerheerdes, und die Züge müssen so eingerichtet seyn, daß ihre Länge zusammengenommen sechszehnmal so viel beträgt, als die Breite des Feuerheerdes. Diese Länge ist hinreichend, die ganze Hitze des Rauches im Zimmer zu behalten; bey größerer Länge wird der kalte Rauch feucht, und macht Flecken. 12. Die Züge müssen, so oft das Feuer nicht rasch genug brennt, vom Ruß gereinigt werden; dieses geschieht nach Art der Röhren auf verschiedene Art. 13) Je dünner die Wände des Ofens sind, je geschwinder heitzen sie ein Zimmer, die Hitze geht aber eben so geschwind verloren, daher muß man in der Höhe eine Klappe anbringen, und solche sobald das Feuer abgebrennt ist, zumachen, um die Wärme in der Stube zu behalten. Man vermeide daher sehr dünne Oefen, denn wenn man bey denselben die Klappe der Wärme wegen zumachen muß, so läuft man Gefahr, von dem entstehenden Kohlendampf zu ersticken. 14) Es ist sehr dienlich eine 2 Zoll im Durchmesser haltende eiserne Röhre durch die Flamme in den Ofen zu leiten. Dadurch wird die von aussen hereingeführte Luft erwärmt, ganz warm ins Zimmer gebracht, und trägt viel zur Erwärmung desselben bey. — Nach diesen Grundsätzen sind folgende Sparöfen eingerichtet, die auf der Fig. III. abgebildet sind. (S. Sparöfen. Leipzig. Baumgärtnersche Buchhandlung.) Nro. 1. ist die vordere Seite eines Kochofens, wie er im Zimmer erscheint. Er hat einen viereckichten eisernen Kasten cc und ee, darauf einen töpfernen Aufsatz, in welchem eben eine Röhre k zum Gebrauch des Zimmers angebracht ist. Diese Röhre ist im Durchschnitt Fig II. bey k ihrer Länge nach zu sehen. Ferner ist Nro. 2. der Aschenkasten g, und der Feuerkanal h mit einem eisernen Rost, auf welchen das Feuer gelegt wird, versehen. Die eigentliche Kochröhre ist c, — k aber die, in welcher die fertig gekochten Speisen warm erhalten werden, und endlich l ist die Oeffnung, durch welche der Rauch nach den Schornstein abzieht. Nro. 3. ist die Rückseite des Ofens, und zeigt die Oeffnung und Ka-

näle von vorne, und hier stellt sich die Figur des Kochofens von der äußern Seite dar. Die Oeffnung zum Aschenkanal g ist 5 Zoll hoch, und 1 Fuß weit, und die zum Feuerkanal 1 Fuß im Viereck. Die beyden Kochlöcher i und k sind 13 Zoll weit und 14 Zoll hoch, und das Rauchloch l 4 Zoll im Quadrat groß. Sämmliche Oeffnungen werden mit eisernen doppelten und einfachen Thüren versehen, die auch zum Vorschuß eingerichtet werden können, und die mit m angezeichnet sind. Der Feuerkanal erhält auf beyden Seiten eine Böschung, die Nro. 4. — nn und oo zu sehen ist. Da das Feuer auf dem Rost h seinen Zug allein durch den Aschenkanal erhält, so muß derselbe fleißig und täglich gereinigt werden. Die Zwischenräume oder Züge x x Nro. 2. und 4, dürfen nicht über drey, und nicht unter zwey Zoll Weite haben; denn im ersten Fall würde die Hitze nicht vortheilhaft genug zusammen gedränzt, und im zweyten wäre zu befürchten, daß sie zu bald verrusten würden. Soll der Ofen in einer Wand zu stehen kommen, und zwey Zimmer heitzen, wie Nro. 5. zu sehen: so muß zuvörderst die Wand brandfest von Ziegelsteinen, so erbauet werden, daß der Ofen wenigstens 2 Fuß von aller Holzbleiche entfernt bleibt. Die Konstruktion eines solchen Ofens bleibt dieselbe, wie bey dem Vorigen, bloß daß man statt der einfachen großen Zimmerröhre, zwey, wie a Nro. 5. zeigt, von der Seite anbringet. Wenn man die Zusammensetzung dieses ganzen Ofens, dessen Höhe, mit Ausnahme der Füsse, 6 Fuß 1 Zoll hoch ist, betrachtet; so sieht man bald, das gewiß in einer Haushaltung, sie mag so groß oder so klein seyn, als sie will, nichts empfehlungswürdiger, als ein solcher Ofen ist. Die Erfahrung hat gelehrt, daß die erwärmte Luft eines Zimmers, in dem so ein Ofen steht, immer die dem menschlichen Körper gleicheste und egalste ist, weil schon seine Zusammensetzung, ein starkes, und die Luft zu sehr erwärmendes Feuer nicht gestattet. Die Ersparniß des Holzes ist sehr beträchtlich, da die Erfahrung gelehrt hat, daß ein Viertheil des Holzes, was man in einem auf gewöhnliche Art erbauten Ofen sonst gebraucht, hinreicht, um dabey zu kochen, und sich erwärmen zu können. Wenn man nun noch die Reinlichkeit bey dem Kochen in Anschlag bringt, bedenkt, daß keine Speise angebrannt, nichts Unreines in das Gefäß, worein gekocht wird, hineinfallen kann, und alle Speisen, weil gleichsam eine jede gedämpft wird, weit schmackhafter und kräftiger gekocht werden: so ist gar nicht zu zweifeln, daß diese Art Oefen den verdienten Beyfall erlangen, und bald sich mehr verbreiten werden. Betrachtet man nun nach allen diesen guten Eigenschaften die Bequemlichkeit, die ein solcher Ofen gewährt, und die darinn besteht, daß die fertigen Speisen in dem obern Theil des Ofens, ohne zu verderben, warm gehalten, das Abendessen von der Hausfrau selbst, ohne sich schmutzig zu machen, warm gesetzt werden kann, und das Gesinde von seiner Arbeit nicht abgehalten zu werden braucht, so ist zu hoffen, daß alle Hausfrauen diese wohlthätigen Feuermaschinen zu verbreiten, und bey sich einzuführen, sich sehr angelegen lassen seyn werden. Man hat Versuche gemacht, die Aufsätze des Ofens ganz von Blech machen zu lassen, aber das Blech war zu schwach, und konnte die Hitze nicht vertragen. Mit glücklicherem Erfolg ließ man die Behältnisse i und k von Eisenbleich verfertigen, und selbe in die Ziegelöfen hinein setzen. Wenn eine Fabrik von Guß-

eisen sich damit abgeben wollte, ganz eiserne Oefen nach Nro. 1, und eiserne Kasten nach Nro. 9. einen halben Zoll stark verfertigen zu lassen, so würde der Effekt davon wahrscheinlich sehr groß seyn, da das Eisen der Körper ist, der die Wärme am längsten in sich behält. Es ist auch sehr leicht noch einen Raum zu finden, eine Wasserblase anzubringen, der neben dem Feuerkanal seyn würde, da dieß aber lokal ist, so muß man diese Bequemlichkeit demjenigen anzubringen überlassen, der einen solchen Ofen aufzustellen übernommen hat. Bey sehr großen Wirthschaften könnte es vielleicht seyn, daß der Raum, in dem Ofen zu kochen, nicht hinlänglich, oder auch das Kochen im gewöhnlichen Ofen zu beschwerlich wäre, und daher ist die folgende Art Kochofen so eingerichtet, daß man ihn auf jeden Heerd stellen kann, und der mit gleicher Holzersparniß geheitzt wird. Nro. 6. ist die vordere Seite eines solchen Kochofens, der auf einen ganz gewöhnlichen Küchenheerd angebracht worden. Er ist nach eben und demselben Maaßstab, wie der Erste angelegt. Nro. 7. ist das Queerprofil dieses Ofens, Nro. 8. ein Profil nach der Tiefe desselben, und Nro. 9. stellt den ganzen Ofen perspektivisch dar. Bey der Ausführung dieses Ofens bleibt alles, wie bey dem Ersten, nur läßt man die Zimmerröhre als überflüßig weg. e und f ist wieder Aschen- und Feuerkanal, g die untere, h die obere Röhre, und i ist der Rost. Das Rauchloch k kommt auf die Mitte des Ofens, und wird mit einem Schieber l Nro. 7. versehen. Dieser Schieber wird verschlossen, wenn das Feuer abgebrannt ist, und man den Ofen noch lange warm erhalten will. Die obere Röhre dient auch noch besonders zu Konfituren und andern dergleichen leichten Backwerk. Da die Aufsätze von den jetzt beschriebenen Oefen bloß von Ziegelsteinen, oder gewöhnlichen Kacheln verfertigt sind, so könnte dieß dadurch verbessert oder verschönert werden, wenn man sich in den Ziegelhütten bemühete, zu diesem Behuf eine eigne Art dünner Ziegel zu verfertigen, wodurch die Wärme sich leichter mittheilte, und zur Verschönerung könnten die Besitzer von Steingut- oder Porzellanfabriken dadurch sehr vieles beytragen, wenn sie darinn Kacheln verfertigen ließen, die wohlfeil und dünn ausgearbeitet wären.

Offene Zeit ist der geschlossenen entgegengesetzt, sie betrift Hutung, Jagd und Fischerey. Bey der Hutung ist die offene Zeit, wenn gewisse Grundstücke mit dem Schaf- und Rindvieh behütet werden können. Auf Feldern, wenn diese unbesäet liegen, auf den Wiesen von der Zeit nach dem Grummetmachen, bis zu einem gewissen Tag im Frühling, bey Hölzern, wenn eine bestimmte Anzahl von Jahren nach ihrer Abholzung verfloßen ist.

Ohrwurm, Ohrhöhler, Forficula auricularia, ein langes, plattes, kupferfarbenes Insekt, das einen gabelförmigen Schwanz hat. Er hält sich auf dem Kohlkraut, in hohlen Bäumen, in den Ritzen der Mauern, und in der Erde auf. Eine Fabel ist es, daß man glaubt, er suche besonders gern in die Ohren der Menschen zu kriechen, denn nur durch einen seltenen Zufall kann er sich dahin verirren. **Der kleine Ohrwurm**, Forficula minor, hält sich im Gartenkehricht und auf Misthaufen auf.

Oleander, Lorbeerrose, Nerium Oleander, eine Zierpflanze, die man in Gärten unterhält. Sie wächst wie ein kleiner Baum, die

Blätter

Blätter sind lorbeerartig, und bleiben den Winter über auf dem Baum. Die Blumen kommen im May und Junius, dauern lange, und sind rosenroth, auf diese folgt eine Schote mit einem wollichten Samen.

Oliven nennt man die länglichtrunden Früchte des zahmen Oelbaums. Mehr als halb reif werden sie abgenommen, erst in frischem, dann in Wasser mit Potasche geweicht, endlich in Fäßchen gelegt, mit Salzwasser übergossen, und mit einer gewürzhaften Essenz beschüttet, so als Kaufmannsgut behandelt und verspeiset. Aus den völlig reifen wird das Baumöl gepreßt.

Orchis, s. Knabenkraut.

Ordnung nennt man das richtige und regelmäßige Verhältniß der landwirthschaftlichen Geschäfte sowohl, als auch aller wirthschaftlichen Sachen gegeneinander, so, daß letztere stets ihren gewissen, bestimmten Platz haben, wo man sie außer ihrem Gebrauche zu allen Zeiten, ohne Suchen finden kann, und daß die Geschäfte auf die schicklichste Art, und mit genauer Punktlichkeit auf einander folgen. **Ordnung** nennt man auch das bestimmte, von der Landes- oder Ortsobrigkeit bestimmte Verfahren bey gewissen Dingen, so hat man eine Feuerordnung, Gesindeordnung, Wachtordnung ꝛc.

Orfe, Orbe, Goldforelle, Goldfisch, Sparus aurata, ein schöner Fisch, der unter dem Wasser feuerroth erscheint, zwischen den Augen eine goldgelbe Linie hat. Er hält sich in Flüssen auf, und wird seiner Schönheit wegen in Teichen gehalten. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, hat aber viele Gräten. Er laicht im Junius.

Original nennt man im wirthschaftlichen Sinne eine Schrift, als: einen Kontrakt, Verordnung, Attestat, Schuldschein ꝛc. welche gehörig aufgesetzt, von den nöthigen Personen eigenhändig unterschrieben, und nach Befinden besiegelt, auch wohl gerichtlich anerkannt und bestätigt worden sind. Werden hievon mehrere Exemplare abgeschrieben, so nennt man diese Abschriften **Kopien** oder **Duplikate**. Man braucht diesen Ausdruck auch von Rissen, Zeichnungen und Gemälden.

Orlean, eine gelbe Farbe, aus den Samenkörnern des westindischen Baumes, Bixa Orellana, dessen sich die Färber bedienen, und mit der manche Bauern ihre Butter schön gelb zu färben wissen.

Ortscheit nennt man das Stück Holz, daran das Pferd mit den Strängen an den Wagen gespannt wird. Eine Wage hat zwey Ortscheite. Bey einem Fuhrwerk mit 3 Pferden, wird das dritte Ortscheit entweder vorne an die Deichsel gehangen, oder wenn das Pferd die Wildbahn laufen muß, dasselbe neben dem Handpferd an ein einzeln angebrachtes Ortscheit gespannt.

Osterblume, s. Kuchenschelle.

Osterluzey, Hohlwurzel, ein Arzneygewächs, mit einer einblätterigen, besonders gestalteten Blume. **Die wahre oder runde Osterluzey**, Aristolochia rotunda, blüht im Julius. **Die lange Osterluzey**, Aristolochia longa, hat purpurrothe Blumen. **Die anhängende oder steigende Osterluzey**, Aristolochia Clematitis, treibt gerade 2 — 3 Schuh hohe Stengel, hat gelbe Blumen, auf welche eine Haselnuß große Beere folgt, daher man sie Wolfsapfel nennt. Sie verbreitet sich sehr schnell, und ist von manchem Acker kaum zu vertilgen. Zur Bekleidung einer Gartenlaube würde eine ausländische Osterluzey mit Blüthen, welche die Gestalt eines Ulmerpfeifenkopfs

haben, Aristolochia Sipho, die besten Dienste thun, denn sie lauft schnell zu einer ansehnlichen Höhe, und hat schöngrüne Blätter, die fast einer Handbreit sind.

Otter, s. Fischotter.

Otter, s. Natter.

Pacht, Arenda, Bestand ist ein zwischen 2 Theilen errichteter Vertrag, über die Ueberlassung gewisser oder sämmtlicher Einkünfte und Nutzungen eines Landguts nach gewissen Bedingungen, gegen ein gewisses Pachtgeld auf eine in dem Vertrage bestimmte Zeit. Der solche überläßt, wird der Verpachter, und jener, dem die Nutzungen übergeben werden, der Pachter oder der Arendator genennt. Die Arenda ist ein wirklicher oder eigentlicher Kontrakt, und wird von den Quasikontrakt unterschieden, weil er durch den klaren und deutlichen Willen der Kontrahirenden, übrigens auf welche Art es wolle, zu Stande gebracht wird. Daher produzirt er in Gerichten eine namhafte Aczion, und erhält bloß schon durch das beiderseitige Einverständniß, und durch den Willen der paciscirenden Theile seine Form und Gültigkeit, ohne daß mehrere Formalitäten zu seiner Consistenz nöthig wären; aber immer ist es dennoch rathsam, auch die obrigkeitliche Bestätigung, und sind es Stiftungs- oder Kameralgüter, die Confirmation und Ratification der höheren Stellen nachzusuchen und beyzufügen. Da in unsern Zeiten Güter ganz oder theilweise sehr oft verpachtet werden, so ist es nicht überflüßig hier über die Arenda etwas weitläuftiger (nach Bose) zu sprechen. Zu einem guten Arendakontrakt werden folgende Stücke erfordert. 1. Die richtige Benennung der zu übergebenden Grundstücke, obschon die Nutzung derselben, welche jederzeit nach Umständen, steigend oder fallend ist, nicht genau angegeben werden kann. 2. Die richtige Bestimmung des Arendageldes und aller Verbindlichkeiten des Arendators. 3. Die genaue Angabe der Dauer des Kontraktes. 4. Die bestimmte Auseinandersetzung aller Dinge, welche sich der Exarendirende oder der Besitzer vorbehält, worunter besonders, das volle Eigenthumsrecht über die exarendirten Güter gehört. 5. Die Bestimmung der nöthigen Sicherheit bey nicht richtiger Zahlung der Arenda. Hieher gehört a) die Versicherung der Zahlung nach dem Wechselrecht, b) eine hinlängliche Caution, entweder baar oder durch Verpfändung angemessener Grundstücke, c) die eidliche Entsagung der Gattin des Arendators über ihr Einbringen, d) die Clausula cassatoria, nemlich die Einwilligung des Arendators, daß, wenn das Arendageld nicht richtig entrichtet wird, die Arenda sogleich als aufgehoben angesehen, dem Arendator des Guts genommen, und die Uebergabe auf seine Kosten veranstaltet werden soll. In Hinsicht der Güter und der Pachtzeit giebt es verschiedene Arten von Arenden. In Rücksicht der Güter hat man 1. Generalarenden, wo man ganze Dominien aufnimmt. 2. Spezialarenden, wo man nur einzelne Güter, oder von diesen nur gewisse Einkünfte arendirt, z. B. Weinschank, Fischfang, Jagd ꝛc. In Hinsicht der Dauer sind die Arenden. 1. **Zeitarenden**, da gewisse Güter oder Einkünfte nur auf eine gewisse Zeit exarendirt werden, und diese sind die gewöhnlichsten. 2. **Erbarenden**, diese dauern beständig fort, und sie sind eine Art von Kauf. Solche sind in Ungern besonders oft bey den adelichen Gütern gebräuchlich. Der Arendator

zahlt erst eine Summe bey der Uebernahme, welche man das Erbstandsquantum nennt, und dann jährlich ein gewisses Arendageld, welches nie erhöht oder vermindert werden kann. Nach dem Tode des Erbarendators fällt die Arenda an die Erben desselben, auch kann er die Arenda bey Lebenszeit veräussern und irgend einem nach Gefallen überlassen, jedoch muß dieses mit Einwilligung und Bestätigung der Obrigkeit geschehen. Der Erbarendator muß alle Gebäude und alles was zum Gute gehört, auf eigene Kosten im baulichen Stande erhalten, jeden Schaden und alle Beschwerden tragen, und kann damit überhaupt, wie mit einem eigenen Grundstücke verfahren; nur darf er ohne Wissen oder Willen des Grundherrn nichts in der äusseren Form verändern, und keine Schulden darauf machen. Wenn bey so einem Kontrakte der Arendator allem Remiß entsagt, und jeden Schaden und Unglücksfall allein zu tragen verspricht, so nennt man dieß einen eisernen Pacht. Vom Halbpacht s. d. W. Eben so von Gewächsadministration s. d. W. Eine wichtige Frage ist es: ob es rathsam seye, oder nicht, seine Güter zu exarendiren? Im Allgemeinen thut ein Gutsbesitzer, der sein Gut selbst bewohnt, wohl, wenn er es auch selbst bewirthschaftet; denn er wird die Einkünfte nicht nur höher bringen, sondern auch das Gut in besserem Stande erhalten können, als er dieß von einem Arendator erwarten kann. Nächstdem giebt es der Unannehmlichkeiten so viele, wenn gleichsam zwey Herren im Gute sind, welche oft Dinge angeben, die einander gerade widersprechen, woraus dann nicht selten Streitigkeiten entstehen. Auch fallen oft zwischen beyden Familien oder ihren Dienstbeten Zänkereyen vor, daß einem auf seinem Grunde wohnenden Herrn, die Exarendirung seines Gutes geradezu zu widerrathen ist. Einem Herrn aber, der sein Gut nicht selbst bewohnt, ist die Exarendirung desselben auf jeden Fall eher anzurathen, als solches von Beamten ohne eigene Aufsicht verwalten, und diesen allein nach Belieben schalten und walten zu lassen. Bey einer mäßigen Arenda, wird sich daher der Gutsherr immer besser befinden, besonders wenn er bey seinem Arendator nicht befürchten muß, daß dieser aus zu großer Gewinnlust das Gut aussaugen und die Unterthanen drücken werde. Wer sein Gut mit Nutzen exarendiren will, der suche sich einen Arendator aus, der für einen rechtschaffenen, fleißigen, ordnungsliebenden, nicht zänkischen Mann, und für einen guten, geschickten und erfahrnen Landwirth bekannt ist; der aber auch ein, dem vorhabenden Unternehmen vollkommen angemessenes Vermögen besitzt; denn wenn ein Arendator bey seinem Antritte nicht ausser seinem Vorstande, wenigstens ein Jahr Arendageld im Beutel hat, so wird er nichts vor sich bringen. Die Produkte, wenn die Zahlungstermine herannähern, wird er zu verschleudern, und manche Verbesserung der Wirthschaft oder Vermehrung seiner Einnahme, die er ausserdem vornehmen würde, zu unterlassen genöthiget seyn. Mit einem solchen, braven und ehrlichen Manne wird nun eine Arendapunktation, d. i. ein vorläufiger Kontrakt aufgesetzt, von beyden Theilen unterschrieben, und zur gerichtlichen Bestätigung vorgetragen, auch der Tag zur Uebergabe bestimmt. An diesem Tage wird zuvörderst der in 2 Exemplaren gefertigte wirkliche Pachtkontrakt von beyden Theilen unterschrieben, besiegelt und gerichtlich konfirmirt; die Kaution baar, oder durch gültige hypothekarische

Dokumente berichtiget, und die eidliche Lossagung von Seiten der Ehefrau des Arendators bewirkt. Dann werden die Taxatoren verpflichtet. Gewöhnlich stellt jeder Theil Taxatoren, die durch das Loos dergestalt in drey Theile vertheilt werden, daß bey jedem Theile, einer von jeder Seite ist, und diese übergeben dann ihre Taxe dem Gerichtsverwalter, der endlich das Mittel herausnimmt, welches den wahren Werth der Sache bestimmt. Besser aber ist es, wenn die Taxatoren nicht von den Partheyen, sondern zwey oder dreyerley auswärtige Gerichte von den Gerichten des Ortes, ohne Vorbewußt der Partheyen, dazu bestellt und von beyden Theilen gemeinschaftlich bezahlt werden; die also nicht wissen, welchem zu Liebe oder zu Leide sie sprechen. Nun werden zuerst die Pferde, Rind- Schaf und das übrige Vieh, dann alles Schiff und Geschirr, Brauerey, Brennerey, Fischerey, Ziegeley, Jagd, Steinbrüche, Haus- und Wirthschaftsgeräthe, Mobilien und Semoventien, die der Arendator überkömmt, Stückweise vorgezeigt, und von den Taxatoren taxirt; die besäeten Felder müssen schon im Beyseyn der Gerichtspersonen, oder durch verpflichtete Säeleute besäet, und die vielleicht vorfindigen Fischteiche eben so besetzt seyn; alles dieses aber von gedachten Personen bey der Uebergabe pflichtmäßig vor Gerichte angezeigt werden. Hierauf werden die Gebäude und alle in jedem Behältnisse befindliche bewegliche und unbewegliche Dinge, auch das zu übergebende Getreide, Holz und andere Vorräthe, dem Arendator dergestalt übergeben, daß jedes Stück auf das genaueste beschrieben ist, z. B. ein Schloß mit französischem Schlüßel, Riegel ꝛc. eine Thür mit Bändern, Riegeln, Anwurf ꝛc. bey den Ketten werden die Anzahl der Gelenke, und bey den Leitern die Anzahl der Sprossen angezeigt, die Betten werden gewogen. Ueber dieses Alles wird ein richtiges Verzeichniß, welches man **Inventarium** nennt, ausgefertigt, wovon jeder Theil eine Abschrift bekommt. In eben dem Zustande, als es dem Arendator übergeben wird, muß es derselbe bey seinem Abgange wieder zurückgeben und der Werth davon wird auf gleiche Weise angegeben. Hat nun der Arendator das Inventarium im bessern Zustande der Güte nach übergeben, so wird ihm, im gegenseitigen Falle aber dem Verpachter von dem Arendator der Ueberschuß im Gelde vergütet. Sind aber mehr Stücke der Zahl nach vorhanden, als der Arendator erhalten hatte, so kommt es auf beyderseitige Uebereinkunft an, ob der Pachter diese mehrere Stücke, welche das Superinventarium genannt werden, behält, oder dem Verpachter für Geld überläßt. Die Kosten der Uebergabe und des Kontracktes werden gewöhnlich gemeinschaftlich getragen. Nächst den obenangeführten Hauptpunkten des Arendakontracktes, gehören nun noch folgende Stücke in einen wohl und klug eingerichteten Arendakontrackt: 1. Der Arendator macht sich anheischig, das Gut hauswirthschaftlich zu verwalten, die Feldarten nicht zu verändern, sondern nach der ihm angewiesenen Art pfleglich zu benutzen, gehörig zu düngen, nichts von Stroh oder Düngung zu veräußern, noch vielweniger Stroh zu verbrennen, und dagegen sein Deputatholz zu verkaufen. Die Stellen der eingehenden Obstbäume durch junge, gehörig veredelte, von den nemlichen Sorten zu ersetzen, an die Stelle eingegangener Weiden und Pappeln jährlich andere junge Setzlinge zu pflanzen. Die Gräben und Zäune gehörig zu

EGYETEMI KÖNYVTÁR DEBRECEN

heben und zu unterhalten. 2. Die Bezahlung der Arenda muß allzeit in gewisse bestimmte, am besten vierteljährige Termine abgetheilt und versprochen, auch die Clausula cassatoria nicht vergessen werden. 3. Werden dem Arendator die Gerichtsnutzungen mit verpachtet, so darf ihm nicht frey stehen, die Unterhanen eigenmächtig zu bestrafen, oder sonst zu behandeln, sondern dieses bleibt dem Gerichtsverwalter überlassen, der dem Arendator, die Gerichtsnutzungen gewissenhaft zu berechnen, anzuweisen ist. Auch muß ausdrücklich im Kontrackt festgesetzt werden, wer bey Obergerichtsfällen die peinlichen oder andern Kosten tragen soll. Sind die Gerichte nicht mit verpachtet, so muß sich der Arendator verbindlich machen, die Gerichte seines Prinzipals für seine erste Instanz anzuerkennen. 4. Es muß in der Arenda eine gewisse Zeit vor Endigung der Arendajahre festgesetzt werden, in welcher beyde Theile sich erklären müssen, ob der Kontrackt fortgesetzt werden, oder aufhören soll? Geschähe dieß nicht zur bestimmten Zeit, so muß die Arenda wenigstens noch ein Jahr unter den vorigen Bedingungen fortgesetzt werden. 5. Es muß im Kontrackte festgesetzt werden, wie es in den Casibus fortuitis, als unverschuldeten Mißwachs, Wetterschlag, Viehseuche und Kriegsschäden gehalten werden soll? Was ein Arendator hiebey mit Recht zu fordern hat s. Kriegsschäden und Remiß. 6. Bey entstehendem Brande gehört dem Arendator ebenfalls eine Entschädigung, wenn er ohne seine oder der Seinigen Verwahrlosung entstanden ist; geschieht er aber durch diese, so ist er verbunden, alle durch sein oder der Seinigen Verschulden verursachte Brandschäden aus eigenen Mitteln zu ersetzen, welches ebenfalls im Kontrackt ausdrücklich zu erörtern ist. 7. Es muß im Arendakontrackt bestimmt angegeben werden, wie es gehalten werden soll, wenn das Gut während der Arendazeit verkauft werden sollte, und ein gewisses nach der Zahl der noch zu sitzenden Arendajahre bestimmtes Abtrittsquantum ausgemacht werden, das der Arendator auf diesen Fall bekommt. Wird diese Vorsicht unterlassen, so ist der Arendator zwar verbunden, dem neuen Käufer das Gut ohne Weigerung zu übergeben, er kann sich aber wegen seiner Entschädigung an seinen Verpachter halten, woraus oft langwierige Processe entstehen. 8. Der Arendator muß sich verbindlich machen, vor beendigter Arenda ohne Einwilligung des Verpachters, nicht aus der Arenda zu gehen, oder die Arenda einem andern zu übergeben, oder auch nur einzelne Theile davon an Andere zu sublociren; dahingegen dem Verpachter frey stehet, wenn der Arendator seinen Kontrackt nicht erfüllt, denselben sogleich auf dessen Kosten aus der Arenda zu jagen, und da ist der Arendator gehalten, das Gut ohne Weigerung auf seine Kosten zu übergeben. 9. Der Arendator muß dem Jure retentionis entsagen: d. i. für sich ausdrücklich erklären, daß im Fall er bey Beendigung der Arendazeit Ansprüche an den Verpachter haben sollte, er demohngeachtet das Gut nebst allen Inventariis zu gehöriger Zeit übergeben und räumen, auch nichts vom Inventario oder sonst bis zu Austrag der Sache an sich behalten wolle. Hingegen dem Verpachter frey gestellt bleibt, den Vorstand so lange inne zu behalten, bis alle Verbindlichkeiten von Seite des Arendators vollkommen erfüllt sind; auch sich noch über dieses erforderlichen Falls an des Arendators Person und Habseligkeiten zu halten. Folgende Vorsichtsregeln sind be-

sonders noch für die Grundherren und Verpachter wichtig, und werden daher hier nicht überflüßig stehen. 1. Man verpachte, wo es nur möglich ist, das Holz, d. i. die Waldungen (außer den Weiden und Gewährig) nicht dem Arendator mit, denn man läuft jederzeit Gefahr, dieselbe unrechtmäßig behandelt, und am Ende der Arendazeit von allen großen und schönen Bäumen entblößt zu sehen. Ist man ja genöthigt, die Holznutzung dem Arendator zu überlassen, so lasse man einen Holzaufseher verpflichten, der dahin sehe, daß beym Laubholz die Gehaue nach ordentlicher Eintheilung der Sekzionen oder Schläge, jährlich geholzet und nicht überschritten werden; daß ferner kein Oberholz geschlagen werde, als was zur Konsumtion nöthig, oder wipfeldürr oder sonst schadhaft ist, auch die Stöcke gehörig ausgerottet und die Löcher wieder zugemacht werden. Beym Schwarzholz ist darauf zu sehen, daß die Schläge in der hergebrachten Ordnung abgetrieben, die Stöcke ausgerottet und die Schläge wieder mit Holz besäet und bepflanzet werden. 2. Wo das Holz nicht mit exarendirt wird, hat der Verpachter darauf zu sehen, daß der Arendator außer seinem Deputatholze sich nicht etwa ein mehreres anmaße oder unbefugter Weise Bäume umhaue, oder Stöcke und Wurzeln ausrotte, oder durch Hütung den Hölzern mehr, als ihm im Kontrackte erlaubt und vergönnt worden, Schaden zufüge, welches gewissenlose Arendatoren im Einverständnisse mit eben so gewissenlosen Jägern und Holzaufsehern nicht selten zu thun pflegen. 3. Man vertraue keinem Arendator die Verwaltung reservirter Grundstücke, an Wiesen, Hölzern, Teichen, Mühlen, Ziegelhütten ꝛc. oder den Verkauf der daraus gewonnenen Produkten, auch nicht die Aufsicht über die Bauten an; denn der Verpachter wird dabey allemal zu kurz kommen, und der Arendator sich wohl befinden. 4. Der Verpachter mache den Arendator vor Antritt der Arenda, mit allen Frohnen oder Robotten, Diensten und andern Recht und Gerechtigkeiten, auch Nutz- und Beschwerungen des Gutes, bis auf die geringste Kleinigkeit bekannt; weil sonst die Arendatoren aus dem geringsten Umstande eine Gelegenheit zu haben glauben, Ansprüche machen zu können. 5. Die Reparaturen der Gebäude müssen möglichst genau im Kontrackte angegeben werden, in wiefern sie der Arendator oder der Eigenthümer zu tragen hat. Man pflegt immer die kleinen Reparaturen dem Arendator zu überlassen, und die größern dem Herrn vorzubehalten; dieses ist aber im Grunde falsch, denn der Arendator wird nicht unterlassen, die kleinen Schäden so lange hinhängen zu lassen, bis sie zu grossen Reparaturen geworden sind; bleiben aber diese dem Arendator und die kleinen dem Eigenthümer zu bestreiten, so wird der Arendator jeden kleinen Schaden anzeigen und solcher in Zeiten, und mit wenig Kosten hergestellt werden. Auch ist es nicht Unrecht, wenn der Arendator bey allen Reparaturen den Arbeitslohn und der Verpachter die Anschaffung der Materialien trägt, doch muß auch hiezu der Arendator die Fuhren, in sofern sie nicht von den Unterthanen als Robott geleistet werden, unentgeldlich verrichten. 6. Man lasse sich nie auf Vergütung der Verschönerung ein, sonst muß man am Ende allzeit viel bezahlen, ein vernünftiger Arendator wird aber schon seines eigenen Nutzens wegen die Felder verbessern, und wenigstens nicht herunter kommen lassen.

Pachtanschlag s. Anschlag.

Pachtkontrackt ist der, bey jeder Arenda, von beyden Theilen zu Papier gebrachte und unterzeichnete, auch nach Befinden gerichtlich bestätigte Vertrag, darinn die gegenseitigen Verbindlichkeiten des Arendators und Eigenthümers auf das genaueste angegeben und bestimmt werden. Was hiezu eigentlich gehört, ist schon unter dem Worte **Pacht** gezeigt worden.

Pachter, Arendator, Pachtinhaber ist derjenige, der einem Eigenthümer gewisse Güter, Grundstücke, Nutzungen oder Gewerbe gegen ein gewisses, jährlich dafür zu entrichtendes Arendageld, auf eine festgesetzte Zeit abnimmt oder abarendirt, und während dieser Zeit selbe gehörig verwaltet, und möglichst, jedoch pfleglich oder wie sonst gewöhnlich nutzt. Ein Arendator muß das auszuarendirende Gewerbe gründlich verstehen, und so z. B. der Arendator eines Landguts ein guter Landwirth, der Arendator eines Brauhauses ein guter Brauer seyn. Er muß nicht nur, ehe er sich in die Arenda einläßt, den Arendaanschlag genau untersuchen, sondern sich auch mit dem Gute möglichst bekannt machen, zu dem Ende bey den Nachbarn und andern Personen, denen er eine genaue Bekanntschaft damit zutrauen kann, sich aufs genaueste nach der Beschaffenheit des Gutes erkundigen, selbige auch so viel möglich, durch eigenen Augenschein untersuchen. Die Dinge, worauf es bey dieser Untersuchung ankömmt, sind folgende: Ob die Gebäude an Dach und Fach und sonst im guten baulichen Stande, oder ob sie schadhaft und baufällig sind; von welcher Beschaffenheit die Felder und andere Grundstücke? ob, und wie sie bestellt sind? vorzüglich muß er sich genau von dem Inventario unterrichten. Wenn er dieses vernachläßigt, so kann er leicht Schaden leiden. Die beste Jahrszeit Arenda anzutreten ist, wie es auch gewöhnlich ist, auf Georgi und Michael.

Pachtgeld, Arendageld, Pachtquantum, Pachtlocarium, Pachtbestand, ist das verglichene Geld, das ein Arendator an seinen Verpachter für die exarendirten Dinge jährlich in gewissen Terminen bezahlen muß.

Pachtinventarium ist das Verzeichniß alles dessen, was einem Arendator an Pferden, Rind- Schaf und anderen Vieh, auch Schiff, und Geschirr, Geräthschaften, Gebäuden, Grundstücken, Mobilien, Robotten und Diensten, Getreide und andern Vorräthen übergeben worden, und welches er bey seinem Abgang in eben der Menge und Güte zurück zu geben hat. So ein Verzeichniß theilt man gewöhnlich in mehrere Kapiteln z. B. Kapitel 1. Zugvieh — Kapitel 2. Schafvieh — Kapitel 3. Grundstücke ꝛc. Bey allen geschätzten Stücken muß der Schätzungspreis beygefügt, und bey den Feldern die Aussaat, Düngung und Pflugarten, so wie bey den Teichen der Besatz nach seiner Qualität und Quantität, auch bey allen Grundstücken der Flächeninhalt beygefügt, alle übrigen Dinge aber aufs genaueste beschrieben werden. Dieses Inventarium wird unter gerichtlicher Autorität dem Arendakontrackte beygefügt, und jedem Theile ein Exemplar davon verabreicht.

Pact, Pactum, Vertrag, Vergleich, ist ein, zwischen zwey oder mehreren Personen getroffene, zu Papier gebrachte und von beyden Theilen unterzeichnete Abrede oder gegenseitiges Versprechen. Es

wird dazu von dem einen Theile das Versprechen, etwas zu geben oder zu thun, und von der andern Seite die Annahme dieses Versprechens, nebst einem gegenseitigen Versprechen, ebenfalls etwas zu leisten, erfordert; endlich wird es nochmal von beyden Theilen gegen einander acceptirt; denn jeder Vertrag beruhet auf diesen zwey Hauptstücken, dem Versprechen und der Acceptation, ohne welche er nicht gültig ist. Die genaue Erfüllung eines Vertrages gebieten sowohl die Pflichten eines redlichen Mannes, als auch die Gesetze.

Pärsch, Perschling, Barsch, Perca fluviatilis, ein Fisch, der sich in süßen Wässern, Seen und Flüssen aufhält. Er ist silberfarb, mit dunkeln von dem Rücken nach dem Bauch herabgehenden Streifen; hat kleine, aber dichte und harte Schuppen, und rothe Floßfedern. Er ist ein Raubfisch, selbst aber wehrt er sich dadurch, indem er seine Stacheln oben auf dem Rücken, so künstlich in die Höhe hebt, daß sich seine Feinde, ohne verletzt zu werden, ihm nicht nahen dürfen. Er vermehrt sich stark, will man ihn aber in Teichen halten, so darf man ihm ja keine Karpfen zur Gesellschaft geben, weil er diesen ausserordentlich schadet. Er laicht im März und April, und wird mit Reussen, Netzen oder Garnsäcken gefangen, besonders gerne aber beißt er an Angeln, an die man Krebse oder Weissfische gehängt hat. Diesen hier beschriebenen Fisch nennt man zum Unterschied den **Stockpärsch**, denn eine andere Art, der **Kaulpärsch**, Perca cernua, ist kleiner und rundlich oder wie man es sagt, kaulich. Sein Leib ist mit Schuppen bekleidet, gelblich mit schwarzen Punkten, der Bauch aber ist weiß. Man glaubt, daß der Zander eine Bastardart dieser Pärsche sey.

Päßling nennt man auch den Zimmel beym Hanf.

Paisselbeere nennt man die Weinschädlings.

Palatine nennt man eine sehr veränderliche Art von Halstüchern, die auch bloß ein Kragen, eine Halsbinde, aus verschieden gearbeiteter Seidenwaare, oder aus Rauchwaare, Zobel, Marder, Bären, Hermelin ꝛc. sind, und welche Frauenzimmer nach eintretenden Moden zu tragen pflegen.

Palmenbaum nennt man den Baum aus warmen Ländern, welcher Datteln hervorbringt.

Palmenwein nennt man ein Getränk, welches in warmen Ländern aus verschiedenen Palmenarten, so wie bey uns das Birkenwasser, gesammelt wird.

Panicum s. Schwaden, Fennich, Muhár.

Pannse, heißt in einer Scheuer der Raum, welcher sich auf beyden Seiten der Scheuntenne befindet, und von dem Erdboden an, bis oben unter den Forst in einem Stück fortgeht, darein das vom Feld eingeführte Getreide, in seinen Garben zusammengeschichtet wird. Ein großer Vortheil ist es, wenn diese Pannsen trocken sind, daher man sie auch an manchen Orten ausdielt, oder auspflastert, wo aber dieß nicht geschehen kann, da werden sie doch überall, ehe man das Getreide einführt, mit trockenem Stroh überstreut. Wenn man jedoch etwas feuchtes Getreide einzuführen gezwungen ist, so handelt man vorsichtig, wenn man mitten in die Panse, ein zwey oder dreyeimeriges Faß nimmt, und um selbes herum das Getreide aufschichtet, das Faß aber immer während dem Aufschichten höher und höher

zieht, bis alles Getreide eingeführt ist, wo man dann endlich jenes Faß, dem beyde Böden ausgeschlagen seyn müssen, stecken läßt, und auf diese Art einen Durchzug verfertigt hat, damit alle Feuchtigkeit gelinde ausdünsten und das Getreide nicht stocken oder auswachsen könne.

Pansterzeug heißt bey den Wassermühlen, ein, den Schauffeln nach, wie ein Staberrad gebautes, aber noch einmal so hohes und breites Wasserrad, das zwey Gänge zugleich treibt. Man hat zweyerley Pansterzeuge, nemlich **Zieh** und **Stockpanster**. Letzteres läuft auf einem festen Lager, ersteres aber kann vermittelst einer gemachten Vorrichtung in seinem Gerinne höher und niedriger gehangen werden. Ein Pansterrad ist gewöhnlich 8 Ellen hoch, und sechszehn bis achtzehn Zoll breit. Die Höhe des Wasserstandes bey einem Pansterzeuge beträgt 2 und eine halbe Quadratelle. Das Ziehpansterzeug, S. Fig. VII. hat ein Pansterrad A, welches nebst dem Stirnrad B, an einer Welle C läuft. Diese liegt bey dem Ziehwerke mit ihren Zapfen aa in den beyden Röhren der Weffe oder Gatter DD, durch die beyden Pansterketten EE, die unten am Rahmen, der sich in seiner Scheide auf und abziehen läßt, festgemacht sind, und oben über eine andere Welle F aufgewunden werden. Wenn nun diese letztere Welle F, durch das Haspelrad oder die Ziehscheibe G vermittelst des Getriebes H, und des Stirnrades I, umgetrieben wird, so kann das ganze Rad A, mit seiner Welle auf und niedergelassen werden. Eine solche Mühle hat den bedeutenden Vorzug für andern, daß man bey jedem Wasserstand, er sey hoch oder niedrig, mahlen kann.

Pantera nennt man ein viereckichtes, dreyfaches, auswendig beyderseits mit Spiegeln, und inwendig mit einen subtilen, weiten Jungarn wohl versehenes Garn, womit allerhand große und kleine Vögel in Menge gefangen werden. Der zugerichtete Platz, welcher mit der Pantera umzogen ist, und an dem einen Ende in der Mitte eine Hütte haben muß, heißt Roccolo. Unter allen Arten von Vögelfängen ist dieser der vornehmste, aber auch der kostbarste, und wird oft in Italien, Tyrol und Oestreich ausgeübt.

Pantoffelholz, Korkbaum, Quercus Suber, eine zärtliche Eichenart, die man an unseren südlichen Grenzen findet, welche eine überaus dicke Rinde hat, die man abschält, und zu uns unter dem Namen **Kork** bringt. Man hat im Verkaufe zweyerley, den weißen, oder den französischen, und den schwarzen, oder den spanischen. Er muß in schönen Tafeln seyn, kleine Knöpfe oder Hügel haben, mittelmäßig dick, auswendig und inwendig gelblicht, dicht, und wenn man ihn aufschneidet, ganz seyn. Vorzüglich braucht man ihn zu Stöpseln in Gläser und Flaschen, aber auch Schuhmacher brauchen ihn, und verschiedene andere Gewerbsleute. Man schält den Baum alle 8 bis 10 Jahre, und je älter er ist, je dicker ist die Rinde.

Panzer nennen die Jäger eine zum Theil mit Fischbein abgenähte, zum Theil aber mit Haare und Baumwolle ausgestopfte Jacke, welche man den großen, schwerfälligen, englischen Hunden, wenn sie an die hauenden Schweine gehetzt werden, anzulegen pflegt, damit sie nicht so leicht zu Schaden kommen.

Papier ist ein dünnes, aus alten Lumpen oder Hadern, von dem Papiermacher, auf der Papiermühle verfertigtes Blatt, welches zum

Drucken, Schreiben, Mahlen oder Einpacken bestimmt ist. Hauptsächlich unterscheidet man es in **Druck-** und **Schreibpapier**, jedoch hat man auch **Pack-** und **Löschpapier**, auch buntes, gedrucktes, Silber, Gold- und verschiedenes künstliches Papier, worunter besonders, das neuerlich wieder erfundene unverbrennliche Amiantpapier gehört, auf welches **Moskati** im Königreich Italien, an den Kaiser Napoleon einen Glückwunsch zum neuen Jahre drucken ließ. Eine besondere Art des Papiers, ist das indianische, welches in China und Japan, aus einer innern, weichen Baumrinde bereitet wird. Der Baum ist der Papiermaulbeerbaum, Morus papyrifera, welcher auch bey uns gut gedeiht, und sich sehr leicht vervielfältigt, und das davon gemachte Papier ist sehr zart, glänzend, als ob es versilbert wäre. Die Römer und Griechen schrieben auf einem Papier, aus der Pflanze Cyperus papyrus. Unser gewöhnliches Lumpenpapier ist sehr verschieden. Nach seiner Größe unterscheidet man es: in **Regalpapier**, welches das größte ist, und zu Landkarten oder Aufrissen, das geringere aber zum Einpacken gebraucht wird; in **Mediapapier**, das Mittel, zwischen dem vorherigen und dem **gemeinen**, welches jedoch auch noch an Größe verschieden ist; in **Kavalier-** und **Damenpapier**, welches das kleinste, fein, schön weiß und zu Handbriefen am bequemsten ist. Dem Gebrauch nach ist das Papier: **Schreib**, **Druck**, **Pack**, und **Löschpapier** oder Schrenz. Das Schreibpapier ist seiner Güte nach: feines Postpapier; gemeines Schreibpapier von verschiedenen Sorten, als: Kanzleypapier, zu reinen Schriften, **Konzeptpapier**, welches geringer ist, und zu Konzepten in Schreibstuben und Kanzleyen gebraucht wird. Das **Stempelpapier** ist ein, mit des Landesherrn Wappen bezeichnetes Schreibpapier, welches in verschiedenen Ländern eingeführt ist, und auf dem sich zugleich der Werth desselben, von einem Groschen bis zu mehreren Gulden, für den Bogen, angemerkt befindet. Auf solchen Stempelbogen werden nun alle Dokumente, Klagen und andere Schreiben an und von Gerichtshöfen aufgesetzt, und jene Dokumente, welche auf keinem Stempelpapier geschrieben sind, erhalten dann vor Gerichten, nach den eingeführten Gesetzen, keine Wichtigkeit und Gültigkeit. Das **Druckpapier** ist nicht geleimt, und schlägt daher durch und kann daher bloß von Buchdruckern gebraucht werden. Das **Packpapier** ist weiß, grau oder blau, und dient allerley Waaren darein zu packen. Das **Löschpapier** ist das geringste, und wird bey Krämern zum Einwickeln gebraucht. Man hat ausserdem noch vergoldetes, versilbertes und mit verschiedenen Figuren und Farben bemahltes Papier, welches man das **Kartonpapier** nennt. Ein Buch Druckpapier hat 25, ein Buch Schreibpapier aber nur 24 Bogen. Das holländische Papier ist wegen seiner Feinheit, das englische und schweizerische Velinpapier aber seiner Reinheit und Festigkeit wegen berühmt. Das Papier ist jetzt ein höchstnothwendiges und sehr gesuchtes Material, eine gut eingerichtete Papiermühle bringt daher vielen Nutzen.

Papierblume, **Strohblume** nennt man mehrere Arten von Blumen, als Gnaphalium, Gomphraena globosa, besonders aber das Xeranthemum annuum, welches auf trockenen, sandigen Wiesen und an der Sonne ausgesetzten Orten in Feldern sehr häufig wächst, es wird aber auch seiner Schönheit wegen in Gärten verpflanzt. Die

ersten Blätter der Pflanze sind Zichorienblättern ähnlich, und mit etwas Wolle bedeckt. Die Stengel sind rauh, rund, gestreift, steif, mit kürzern Blättern besetzt, auf diesen kommen schön blaß purpurfarbene, manchmal jedoch auch gelbe und weisse, oft einfache, oft gefüllte Blumen zum Vorschein. Wenn man diese nicht zu lange nach ihrem Aufblühen vom Stamme nimmt, so dorren sie gar nicht ein, und dauern unverändert mehrere Jahre fort, daher man sie auch **Perpetuellen** oder **Immortellen** nennt. Sonst hat die Pflanze keinen Nutzen.

Papiermaulbeerbaum s. Maulbeerbaum.

Papillion s. Schmetterling.

Pappel, Malva, ein Gewächs, von dem man mehrere Abarten, besonders aber Feld- und Gartenpappeln hat. Die wilden Pappeln, Malva sylvestris, heißen auch Käse- Gänse- oder Hasenpappeln, und sie sind nur ihrer Größe nach verschieden; die einzige Gänsepappel zeichnet sich noch durch rundere Blätter aus, daher sie auch Malva rotundifolia heißt. Sie wachsen allenthalben an ungebaueten Orten, um die Zäune und Hecken, in dürren und feuchten Boden, und haben viele Stengel, mit breiten, rundlichen, am Rande zerkerbten Blättern, leibfarbenen, oft weißen Blumen, und breite, runde Samenköpfe, gleich dem flachgedrückten Käse. Die Wurzeln sind weiß und ziemlich lang. Man braucht Wurzel, Blätter und Blüthen in Apothecken allgemein, als ein erweichendes, schleimichtes Mittel. Die große wilde Pappel, Malva Alcea heißt auch **Siegmarswurzel** oder **Fellriß**; sie hat große, schön rosenrothe Blüthen, und einen 2 bis 3 Fuß hohen Stengel. Die Gartenpappeln, Alcea rosea theilt man in einfache und gefüllte, man nennt sie auch sonst Rosenpappeln, Baumpappeln oder Herbstrosen. Sie sind ein prächtiges Ziergewächs in Gärten, schießen mit einem einfachen, dicken und rauhen Stengel hoch auf, haben unten große, breite und runde Blätter, und oben an dem Stengel nach und nach in einer Länge von 2 und 3 Schuhe viele sehr großen Rosen ähnliche Blumen von den verschiedensten Farben, nemlich hochroth, purpurfarb, braun, schwärzlicht, leibfarb, gelb, weiß, überhaupt mit den schönsten Schattirungen und oft auch bunt. Man vermehrt sie durch Samen, aber auch die Wurzeln können zertheilt werden, denn sie dauern mehrere Jahre fort. Die Blumen braucht man auch in Apothecken zum Thee; jene aber von der braunrothen Farbe sind vorzüglich tauglich, um mit denselben den Wein schön und unschädlich roth zu färben.

Pappelbaum, Pappelweiden, Alberbaum, Bellen, Populus, eine Baumart, welche gerne an feuchten Orten, an Ufern, Bächen und Wassergräben wächst, aber auch in trockenen, und manche Art selbst im Sande fortkommt. Die Blätter stehen wechselsweise auf den Zweigen, und die Geschlechter sind auf verschiedenen Bäumen getrennt. Die männlichen bestehen aus einem Kätzchen und haben 8 Staubfäden; die weiblichen sind eben auch ein Kätzchen, aus welchen jedoch die Früchte als Kapseln mit 2 Fächern folgen, in welchen viele mit Federbüscheln versehene Samen enthalten sind. Diese Federbüscheln sind eine Art feiner Baumwolle, welche man oft in Menge sammeln kann, und man hat sie wirklich schon zu verschiedenen Zeugen verarbeitet. Unter den bey uns einheimischen Pappeln sind

vorzüglich 1. **Die weiße Pappel, Weißalber, Alber, Silberpappel,** Populus alba, mit einem geraden Stamm, der viele und starke Aeste treibt, eine weißlicht grüne Rinde, und ein weißes spaltiges Holz hat. Die Blätter sind eckicht, breit und zerkerbt, oben saftgrün, unten aber weiß und wollig. Seine Wurzeln sind nicht sehr tief in der Erde, daher schaden ihm die Winde manchmal. Seine Knospen sind fett, von einem angenehmen Geruch, und man hat aus denselben schon auch Wachs bereitet. 2. **Die schwarze Pappel, Sarbaum,** Populus nigra, hat einen stärkeren Baum, härteres und gelbliches Holz, fast dreyeckichte, etwas zerkerbte Blätter, oben schwarzgrün unten grau, auf beyden Seiten glatt und an langen Stielen. Er hat eine aschfarbene Rinde, aus welcher manchmal Harz herausfließt. Seine fetten, ölichten und wohlriechenden Knospen werden so wie jene, von vorhergehenden zur Bereitung der **Pappelsalbe** angewendet. Diese beyden Bäume wachsen unter allen Bäumen am geschwindesten, und werden in guten Boden Riesenbäume; man kann sie aber auch alle 3 oder 4 Jahre köpfen und so benutzen. Sie werden leicht durch Setzlinge oder durch ihre Wurzelschossen vermehrt. Ihr Holz ist kein sehr gutes Brennholz, es taugt aber zu Tischler- Drechsler- und besonders Bildhauerarbeiten, weil es gar nicht schwindet. Aus dem Baste derselben kann man Stricke drehen. 3. **Die Zitterpappel,** Populus tremula, mit einem schönen Stamme und schön grünen Blättern, welche an langen, gegen das Blatt zu breitgedrückten Stielen hängen, daher sie auch bey der leisesten Luft schon zittern. 4. **Die Pyramidenpappeln,** Populus hungarica oder pyramidalis, eine vorzüglich schöne Pappelart, die ausserordentlich hoch und gerade in die Höhe wächst. Sie macht prächtige aber wenig Schatten gebende Alleen, weil sich ihre Zweige nicht ausbreiten, sondern immer an den Stamm gerade hinaufwachsen. Sie wächst fast überall, und in dem dürresten Sandboden, und läßt sich sehr leicht vermehren. Man benutzt das Holz derselben als Brennholz, oder wenn man es alle 6 oder 8 Jahre umhauen läßt, zu leichten Dachsparren. Nach dem Umhauen treibt der Stamm sehr geschwinde und schnell hinaufschießend von neuem. Ausserdem hat man bey uns mehrere Arten Pappelbäume, die nicht einheimisch sind, aber schon naturalisirt sind, als: 1. **Die italienische Pappel,** Populus nigra Italica, unterscheidet sich von unserer schwarzen Pappel nur dadurch, daß sich ihre Zweige nicht so sehr ausbreiten. 2. **Die Balsampappel,** Populus balsamifera, die Blätter sind mehr lang als breit, steif und stark, oben dunkelgrün, unten weißgrün, aber auf beyden Seiten glatt und glänzend, der Rand ist fein gezahnt. Die Rinde ist schwärzlich und glatt, das Holz weiß und hart. Man vermehrt sie leicht durch Schößlinge, Stecklinge und Samen, und sie liebt vorzüglich feuchten Boden. Im Frühlinge sind die Knospen mit einem zähen, gelblichten Saft versehen, der einen sehr angenehmen Geruch hat. Die Blätter sind bitter, daher von Insekten frey. 3. **Die kanadische Pappel,** Populus canadensis, und 4. **Die karolinische Pappel,** Populus heterophylla, und andere Arten.

Pappelrosen s. Pappel.

Paprika s. Capsicum annuum.

Paradieſsäpfel, Solanum lycopersicum, eine Gartenpflanze, deren Früchte zu Saucen und Zugemüßen gebraucht werden. Sie hat einen dicken in viele Aeſte zertheilten Stengel, gefiederte große Blätter, kleine gelbe Blumen und Aepfel zur Frucht, welche Anfangs grün, dann aber ſchön hochroth werden, und in ihrem Marke eine Menge platten Samen enthalten. Man ſäet dieſen zeitlich im Frühling auf ein der Sonne ausgeſetztes Ort, oder in das Miſtbeet, und verſetzt ſie dann 2 bis 3 Schuh von einander. Man nennt ſie ſonſt auch **Goldäpfel**, **Liebesäpfel**, oder *Tomatis*.

Paradieſsäpfel nennt man auch eine Art von niederſtämmigen Apfelbäumen, Malus pumila, welche man auch unter den Namen Johannisäpfel kennt. Er treibt wenig Holz, aber ſehr viel Früchte und dieſe ſind von weißer oder rother Art.

Paradieſskörner, Amomum grana Paradisi, ein in Küchen gebräuchliches Gewürz aus Oſtindien.

Paraphernalgut heißt jenes, welches die Weiber ihren Männern nicht als Ehegeld, ſondern ſonſt in währendem Eheſtande noch über die Mitgift zubringen. Ueber ſolche Güter hat der Mann keine Gerechtigkeit, ausgenommen, es geſteht ihm ſeine Gattin dieſes zu. In Oeſterreichiſchen Staaten hat jedoch auch der Mann den Nießbrauch von ſelben.

Parchent ſ. Barchent.

Parforce- oder **Laufhunde** ſind beſondere Jagdhunde, welche ein aufgeſprengtes Stück Wild, wie ſehr es auch wechſeln und ſich drehen mag, ſo lange verfolgen, und wenn es ihnen gleich aus den Augen gekommen, doch durch den Wind oder aus der Spur, wieder entdecken und auftreiben, bis es endlich vor Müdigkeit nicht mehr weiter kann, und durch einen Fang mit dem Hirſchfänger erlegt wird. Man nimmt gewöhnlich Mittelhunde dazu, von rother, braunrother oder grauer Farbe und langen Ohren.

Parforcejagd oder **Lauf-** oder **Rennjagen** iſt, wenn das Wild, ohne Garn oder Tücher dabey zu gebrauchen, durch Jäger zu Pferde und Hunde, die in verſchiedene Relais oder Vorlagen vertheilt ſind, ſo lange auf der Fährte verfolgt wird, bis es ſtürzt oder ermüdet, ſich von ſelbſt niederthut, oder von den Hunden zu Stande gebracht wird, daß es durch einen Fang mit dem Hirſchfänger erlegt werden kann, welches aber bey den Hirſchen mit Gefahr verbunden iſt, beſonders wenn ſie ihr volles Geweih haben, oder wenn ſie in der Brunſt ſind. Die Parforcejagd iſt eine Unterhaltung für große Herren, weil ſie koſtbar und oft ſehr gefahrvoll iſt, indem Menſchen und Vieh dabey leiden, und das endlich erlegte Wild dennoch nicht zum Gebrauche iſt.

Pariren nennt man eine Lekzion, die auf der Reitſchule dem Pferde beygebracht wird, daß es nach dem Willen des Bereuters ſtille halten, und vorne ſich etwas erheben muß.

Park iſt im eigentlichen Sinne ein Luſtgarten. Vormals nannte man die Luſtwälder an großen Gärten Parke, und forderte in denſelben viele und anſehnliche Alleen, ſchöne, freye Plätze, auf welchen mehrere Alleen zuſammenkamen; Teiche, Kanäle, Springwerke oder lebendige Wäſſer. Jetzt aber haben die Parke ein ganz anderes Anſehen gewonnen, und man nennt ſie gewöhnlich **engliſche Gärten**.

Das ermüdende Einerley der Franzosen, das schnurgerade, das unnatürlich Künstliche ist aus diesen Lustgärten jetzt verbannt. Man findet immer verschiedene, nach allen Richtungen laufende, sich angenehm schlängelnde Wege, in denen man immer durch neue Gegenstände überrascht, und durch mahlerische Aussichten entzückt wird. Wasser, Hügel, Thäler, Wälder, schöne Fluren, Gebüsche, Tempel, Obelisken, Statuen, stille Orte, offene und bedeckte Plätze, schöne Rasen ꝛc. wechseln mit einander ab, und ermüden das Auge daher nie durch Einförmigkeit. Obgleich diese neuen Parke oft kostspieliger sind, als die vormal gewöhnlichen französischen, so sind sie diesen doch als schöne Nachahmung der Natur vorzuziehen.

Parmäne s. Apfel und Obst.

Parmesankäs, ein beliebter Käse, der um Parma herum in Italien gemacht und allgemein geschätzt wird s. Käse.

Parterre nennt man denjenigen Ort in einem Garten, wo die Blumen nach verschiedenen schönen Figuren gesetzt sind. Man theilt sie in deutsche, französische und englische. Die deutschen werden gewöhnlich mit Buchsbaum eingefaßt, und die Gärtner machen in selben verschiedene mathematische Figuren oder verzogene Namen. Die französischen sind gezogenes Laubwerk von guter Erde, darein nicht viel Blumen gesetzt werden. Die Plätze zwischen dem Laubwerk werden mit gutem und buntfarbigen Sand bestreut; auch macht man Wappen oder Namen in solchen Parterren. Die englischen sind vermengte Schneckenzüge von Rasen und Laubzügen nach französischer Art. Die Rasenparterre bestehen in allerhand Figuren, aus grünen, stets unter der Sichel gehaltenen Rasen, zwischen welchen die Gänge ebenfalls mit feinem Sande überstreut sind.

Parückenbaum s. Gerberbaum.

Paßgänger, Zelter heißt ein Pferd, das einen besondern Gang hat, den man den Paß nennet. Sie sind für Frauenzimmer und alte Leute bequem, dienen aber mehr zum Spazierreiten, als auf Reisen.

Passionsblume, Passiflora, eine besondere und merkwürdige Blume, die auf einem kurzen Stiel, aus einem schwachen, aber sich sehr hoch windenden Stengel, der zusammengewundene Gabeln hat, entspringt. Die Blätter sind dunkelgrün, und gleichen den Epheublättern. Man hat mehrere Arten von Passionsblume, die Wurzeln überwintert man in Töpfen in Glashäusern, und im Sommer blüht die Pflanze schön und ziemlich lange.

Pastellfarben nennen die Mahler diejenigen Farben, welche sie nach vorhergegangener Mischung mit Gummiwasser und etwas Gips anmachen, dann in lange, runde Stücke, wie Bleystifte walgern und so trocknen. Mit diesen trocknen Farben wird nun auf rauhem Papier oder auf Pergament gemalt, und diese Malerey, die sehr geschwind von Statten geht, heißt die **Pastellmalerey**.

Pasternack, Pastinack, Pastinaca sativa, ein Wurzelgewächs, von dem man eine wilde Art, und den Gartenpasternack hat. Dieser, oder der **einheimische Pasternack** hat einen steifen, hohlen, 3 bis 4 Fuß hohen Stengel; länglichte, zweymal zerschnittene, am Rande gekerbte Blätter, welche gefiedert wachsen. Die Blüthen erscheinen in Dolden und sind gelb, der Same ist länglich rund und

in einem dünnen Blättchen eingeschlossen. Die Wurzel wird wie bey der Petersilie lange und dick, und hat in der Mitte einen harten Kern. Man säet ihn im Frühjahr in mürbes, tief umgegrabenes Erdreich, hält ihn dann vom Unkraut rein, begießt ihn bey großer Dürre, und gräbt ihn endlich in der Mitte Oktobers aus. Man bewahrt selben im Gemüsekeller und benutzt ihn zum Rindfleisch, und auch als Zugemüse. — An vielen Orten säet sich der Same leicht, und selbst aus und man hat ohne Mühe die schönsten Pasternackwurzeln, nur muß man immer einige Stengel zum Samentragen stehen lassen. **Der wilde Pasternack**, Pastinaca sylvestris, wächst an ungebauten Orten. Er hat kleinere Blätter, geringere und holzichtere Wurzeln, und ist überhaupt zu nichts zu gebrauchen.

Paternosterwerk ist eine hydraulische Maschine, die viel Aehnliches mit einer Kastenkunst hat, und bey dem Bauwesen gebraucht wird, das Wasser aus der Tiefe zu schaffen. Es sind nemlich lederne Kugeln, die an einer Kette befestigt, durch eine Röhre gezogen werden. Die Maschine hat Aehnlichkeit mit einem Rosenkranz, und daher ihr Name.

Patrone nennt man auf den damastnen Stoffen und andern Zeugen das Muster, nach welchem die Blumen, Gänge, Zweige und Ranken gebracht und darein gewirkt werden. Hier bedeutet es soviel als **Dessein**. Die Zimmermaler bedienen sich ebenfalls der Patronen, damit ihre Arbeit geschwinder von Statten gehe.

Patrone heißt man auch das Futter zu einem Schuß in einer Flinte, ja man nennet auch den ganzen Schuß eine Patrone.

Paucke ist ein eisernes Instrument und einer Röhre ähnlich, durch deren Mittelpunkt ein eisernen Stab durchgesteckt, und an dessen einem Ende eine Kurbel angebracht ist, um diese Röhre über dem Feuer umzudrehen. Man braucht sie, um verschiedene Dinge in derselben zu rösten, z B. den Kaffee, oder Kakao, daher nennt man sie auch meistens nur Kaffeepaucke.

Pavien, s. Pfirschen.

Pausch und Bogen sagt und braucht man bey derjenigen Gelegenheit, wenn eine Sache nach keiner gewissen Zahl, Maaß oder Gewicht behandelt oder verkauft wird, und man über selbe nur nach Gutdünken einig wird. In Rechten heißt dieß: per aversionem kaufen, dahingegen das andere, ad mensuram kaufen, genennt wird.

Pech ist ein gesottenes und geläutertes Harz, welches man aus Fichten und Kiefern bekommt, und zu verschiedenen Dingen gebraucht. Man bereitet es auf mancherley Weise: Wenn das Harz aus den gerissenen Fichten von den Pechhauern in hölzernen Kübeln gesammelt worden (s. Harzreissen) so wird es in dem sogenannten Schmier- oder Pechofen, welcher in den Pechhütten von Lehm viereckicht und länglicht erbaut ist, in besonderen Töpfen, die an dem Boden halb so große Löcher, als eine Erbse, haben, vermittelst des untergemachten Feuers geschmelzt; da denn das auf diese Weise geläuterte Pech durch diese Löcher aus den Töpfen in untergelegte Rinnen tropft, durch die es in große Gruben rinnt, in welchen es erhärtet. Was von dem Harze in den Töpfen übrig bleibt, wird zur Bereitung des Kienrußes verwendet, s. Kienruß. Das weiße Harz oder Theer wird nun zu weissen, und das schwarze zu schwarzem Peche eingekocht. An einigen Or-

ten läßt man das Harz in warmen Wasser zergehen, gießt es in einen Sack und preßt es aus, und so erhält man es zugleich rein. Man bereitet aber das Pech auch auf eine andere Art aus Kienstöcken: Der hiezu bestimmte Ofen muß von unten bis auf ein Drittheil der Höhe von einer gleichen Weite zirkelrund erbaut seyn, dann läuft er pyramidenförmig zu, bis er oben endlich ganz spitzig gewölbt ist, damit die Hitze zusammen komme. Unten im Ofen ist der Boden wie ein flacher Kessel gestaltet, woselbst sich in der Mitte ein schmaler Raum anfängt, und nach dem Pechtrog, verdeckt, hinausgeht. Auswendig herum ist der Mantel, oder eine tüchtige Brandmauer, zwischen welchem das Feuer umher gemacht wird; vorn ist das Brandloch doch nur in der Brandmauer; hinten gegenüber das Kohlenloch, in dem Ofen und Brandmauer; an der Seite oben ist das Setzloch, den gehackten Kien darinn aufwärts zu setzen. Zu so einem Ofen gehören fast auf 1000 Mauerziegel, er dauert aber auch 4 bis 5 Jahre. Nun werden theils alle Stöcke und Kienstämme, Windbrüche und Lagerholz ausgerottet, theils noch auf jeden Brand einige rundschälige Bäume zugegeben, der nöthige Kien daraus gehauen, der weiße Splint völlig abgesondert, der ausgehauene Kien aber, wie Fischholz ganz schmal gespalten, und so dicht als möglich schichtweise und ordentlich in den Ofen aufeinander gestellt, bis dieser voll ist. Endlich werden die beyden Löcher in dem Ofen zugemauert, um die Brandmauer im Anfang durch Schmauchholz stark gefeuert, mit dem Brennen 2 Tage fortgefahren, daß es Tag und Nacht seine Zeit zum wirken hat, ehe es klar abläuft. Erstlich kommt das reine dünne Harz, aus welchem das Kienöl, so klar wie Brandtwein, in kupfernen Blasen geläutert wird; darauf der Schweiß, das Sauerwasser oder die Theergalle, der sogenannte Holzeßig, den man hier meistens als unnütz weggießt. Endlich kommt das rechte Theer oder Wagenschmier, von welchem das Pech in einem hiezu gemachten Ofen und großen Kessel gesotten und gehörig zubereitet, zuletzt aber in die Erde gegossen wird, wovon das feste schwarze Pech entsteht. Die verschiedenen Arten des Pechs entstehen von dem verschiedenen Grad des Siedens, das sogenannte **Schuhpech** wird nicht allzuhart gesotten. Das beste Pech wird hart gesotten, und zu Tafeln in Gruben gegossen. Man nennt es **Glaspech**, weil es wie Glas abspringt, oder **Pichpech**, weil es die Brauer zum Verpichen brauchen. Das schlechtere, weichere Pech gießt man in Tonnen, daher heißt es **Tonnenpech**, und nach seinem Gebrauch **Schiffpech**, **Wagenpech** oder Theer. Was beym Auskochen des Harzes und im Theerofen zurückbleibt, braucht man zum Kienrußschwelen. Je härter das Pech ist, je besser ist es. Man braucht es bey verschiedenen Gewerben, und in Apotheken zu Salben und Pflastern. Wenn man aus dem Pech, welches man durch Kochen mit Wein reinigte, in einer Retorte ein Oel abzieht, so wird aus dem Rückstande der feinste Kolophonium bereitet. Ein Surrogat für Pech erfand man aus Steinkohlen, und es ist dieß eine feste, glänzende Masse, wie Siegellack. Es schmilzt aber leicht, und soll wohlfeiler und haltbarer als Pech seyn. Der Erfinder ist ein Chemiker in Mähren.

Pechnelke, s. Nelke.

Pechtanne, s. Fichte.

Peisker, s. Beißker.

Pelikan, Pelecanus Onocrotalus, **die Kropfgans**, eine besondere Art Gans, in der Größe eines Schwans, aber mit einem weiten Kropf unter dem Schnabel am Halse. Sie nisten im Rohre, und fangen in ihren Kröpfen oder Säcken viele Fische, mit dem sie sich und ihre Jungen nähren, und weil sie, indem sie letzteres thun, blutig werden, so glaubte man, sie rissen sich selbst die Brust auf, und nährten ihre Jungen mit eigenem Blute. Man findet sie bey uns in den unteren Gegenden an der Donau und Theis, im Winter ziehen sie aber fort.

Peltschen, Coronilla varia und Coronilla Securiduca, zwey Pflanzen, welche in etwas der Esparsette gleichen, und daher auch Kronwicken oder unächte Esparsette genennt werden. Sie wachsen in bergichten Gegenden, werden aber auch in Gärten, der artigen Blumen wegen, gezogen. Das Vieh frißt das Kraut nicht.

Pelz, **Pelzwerk** nennt man allerley gahr gemachte, zugerichtete Felle von mehreren Thieren, sowohl aus- als inländischen, und nennt es auch mit dem gemeinen Namen Rauchwaare. Insbesondere nennt man aber ein Kleidungsstück Pelz, welches mit Pelzwerk ausgefüttert, mit eben demselben verbrämt ist, und meist nur im Winter getragen wird.

Pelzen, s. Pfropfen.

Pelzer, **Pelzreiß**, s. Pfropfreiß.

Pelzschule, s. Baumschule.

Penidzucker, **Gerstenzucker** bereitet man, indem man feinen Zucker zu einem Teig siedet, mit Kraftmehl wohl durcharbeitet, und dann in gewundene Stangen formirt.

Peonie, **Pfingstrose**, **Königs- und Gichtrose**, Paeonia officinalis, ein ausdauerndes Blumengewächs. Es hat knollichte Wurzeln, große zerschnittene Blätter, und große einfache oder gefüllte Blumen, die auch wohl 4 bis 6 Zoll im Durchmesser haben. Sie sind dunkelroth und nur selten fleischfarben. Die Wurzel und die Blumen haben einen eben nicht unangenehmen, aber betäubenden Geruch, nur beyde werden in Apotheken gebraucht.

Peperlesalat, Chaerophyllum bulbosum, ein Gewächs, welches man im Frühlinge, sowohl Kraut als Wurzel als Salat gebraucht, s. Rübenkerbel.

Pepping, s. Apfel und Obst.

Perennirende Gewächse nennt man diejenigen, welche aus der nemlichen Wurzel viele Jahre hintereinander immer neue Stengel, Blumen und Samen treiben. Sie sind den Sommergewächsen entgegengesetzt, die in einem Sommer aus dem Samen auswachsen, und dann verdorren. Zu ersteren gehört z. B. der Spargel, zu letzteren aber z. B. die Gurken ꝛc.

Pergament nennt man ein steifes, glattes, elastisches, zum Schreiben und zum Mahlen taugliches Leder, welches gewöhnlich aus Kalb- und Hammelfellen, aber auch aus Bock- Esel- und Schweinshäuten bereitet wird. Man bedient sich dessen besonders gern in Schreibtafeln, weil man den Vortheil dabey hat, daß man das Geschriebene wieder mit Fett oder Bimsstein, oder mit Schmalte abreiben kann.

Perle, **Jungfern**, **Wassernymphe**, Libellula, ist ein geflügeltes Insekt mit einem langen, runden Leib, 6 langen Füssen, einem

langen Schwanz, und vier überaus zarten Flügeln, die mit allen Farben des Regenbogens spielen. Sie lassen ihre Brut, die wie Fischrogen aussieht, ins Wasser; aus dieser entsteht ein Wurm, der sich endlich in das Insekt verwandelt.

Perlen sind ein kostbarer Schmuck, welchen meist nur Frauenzimmer brauchen. Man hat orientalische oder wahre und Wasser- oder falsche Perlen. Die wahren werden im Meere gefischt, und die Muschel, welche selbe enthaltet, heißt Mytilus margaritiferus, die **Perlenmuschel**. Man hat auch in Deutschland und bey uns eine Muschel, welche Perlen führt, sie heißt Mya margaritifera. Die schönsten, runden oder birnförmigen, die nach dem Unterschied ihrer Größe, nach Stück oder Zahl verhandelt werden, nennt man **Zahlperlen**; die ziemlich großen, aber ungleichen nennt man **Brockenperlen**; einige hievon sind auf einer Seite sehr schön, auf der andern aber nicht und gleichsam nicht ausgezeitigt, diese heißen **Kartenperlen**; die kleinste Sorte, die man vorhin auch in Apotheken brauchte, sind die **Staubperlen**. Die Schale oder die Muschel, in welcher man die ächten Perlen findet, heißt man die **Perlmutter**.

Perlgraupen, s. Graupen.

Perlhuhn, Numida Meleagris, ein schönes Thier von aschgrauer oder schwärzlichter Farbe, mit unzähligen runden weißen Flecken, die den Perlen gleichen, daher der Name. Sowohl der Hahn als die Henne haben einen Kamm; sie sind etwas größer als unsere gemeinen Haushühner, mit einem längeren und dünneren Halse, und mit einem abgestumpften herabhängenden Schwanz. Sie werden an vielen Orten als Seltenheit gehalten, und vermehren sich, bey gehöriger Aufsicht, leicht. Ihre Eyer hält man für eine Delikatesse, sie sind gelbbraun, und kleiner als Hühnereyer. Ihr Geschrey ist unausstehlich.

Perpetuel, s. Papierblume.

Persico nennt man einen versüßten Brandtwein oder Rosoglio, der mit Pfirschenkernen zubereitet ist.

Pertinentien heißt alles, was zu einem Landgute gehört, als: Aecker, Wiesen, Felder, Wälder, Holzungen, Seen, Teiche, Bäche, Weiden, Triften ꝛc. Pertinentien eines Hauses sind: Ställe, Böden, Keller, Gärten, Hofraum und dergleichen. Bey Verkaufung des Prinzipalstückes werden alle Pertinentien und Zugehörungen zugleich für verkauft gehalten. Man kann sie eintheilen in bewegliche und unbewegliche, körperliche und unkörperliche. Wesentliche sind bey einem Landgute, z. B. Aecker, Wiesen, Weide; außerwesentliche aber: Waldungen, Fischerey, Mühlen, Ziegeleyen, Kalköfen, Gerichte, Zehenden, Jus patronatus, Brau- und Schankgerechtigkeit ꝛc. Damit nach dem Verkaufe eines Gutes keine Streitigkeiten vorfallen, so muß man so klug seyn, in dem Kaufkontrakte alle Pertinentien mit Namen zu benennen.

Perückenbaum, s. Gerberbaum.

Pest, s. Viehpest.

Pesteln nennt man diejenigen in der Erde 8 bis 10 Zoll, und über der Erde 3 bis 4 Zoll starken Pfähle, welche mit 3 Löchern versehen sind, um Stangen durchzustecken, dergleichen man zu Vermachungen für das Vieh, oder auf Höfen zu Vieheinställen braucht.

Pestilenzwurz, Tussilago Petasites, nennt man den großen Huflattich, der auch an feuchten Orten wächst, aber einen Stengel mit weißröthlichten, traublichten, dick bey einander stehenden Blüthen treibt. Die Blätter dieser Art werden in Apotheken nicht gebraucht.

Petersilie, Apium Petroselinum, ein Küchengewächs, von dem man das Kraut und die Wurzel braucht. Diese ist lang, ziemlich dick, hat einige Fasern und einen guten, gewürzhaften Geruch und Geschmack; die Blätter sind ausgeschnitten, größer als bey dem Körbel; die Stengel sind halbrund mit mehreren Nebenzweigen, und erscheinen erst in dem zweyten Jahre. Auf diese folgen die Dolden mit gelblichen Blumen, und kleinen, gelbgrünen, wohlriechenden Samen. Die Petersilie wächst fast in jedem Boden, wenn er gut durchgearbeitet und tief umgegraben ist. Man säet ihn im März oder April, und rechet ihn gleich gut unter; wer aber gleich im Frühjahr schönes Petersilienkraut haben will, der säet ihn im August oder Anfangs September. Die gemeine Petersilie hat glatte Blätter, eine Abart hat auch krause Blätter, und diese kann man eben so, wie die vorige benutzen; man zieht sie aber auch noch aus dieser Ursache vor, weil man sie nicht mit der **Hundspetersilie**, Aethusa Cynapium, verwechseln kann. Man hat auch noch eine andere Art von besonders süß und wohlschmeckenden Wurzeln. Das Kraut wird öfters abgepflückt, es wächst aber geschwind wieder nach; will man jedoch für den Winter gute Wurzeln erziehen, und will man auch im künftigen Jahre wieder sehr guten Samen erhalten, so lasse man die Blätter wenigstens bey diesen Stöcken unversehrt. Der Same wird im Julius reif, und er dauert mehrere Jahre, wenn man ihn in einem leinenen Säckchen an einem trockenen und luftigen Ort aufbewahrt.

Peterskorn, s. Einkorn.

Pfänden heißt, wenn auf eines Eigenthümers Grund und Boden ein Fremder entweder selbst, oder durch sein Gesinde, Vieh ꝛc. zu dessen Schaden etwas Widerrechtliches vornimmt, auf dieser That angetroffen, und ihm zum Erweis, daß er oder die Seinigen sich auf diesen verbotenen Wegen betreten lassen, etwas von die an, oder um sich habenden Mobilien oder Vieh, gleich an dem Orte, wo der Schade geschehen, genommen, und unverzüglich in diejenigen Gerichte geliefert wird, wohin der Acker oder das Feld gehört; wo dann das Urtheil gefällt wird, in wiefern der Gepfändete straffällig ist, und was er als Schadenersatz leisten müsse. Löst jedoch der Gepfändete sein Pfand nicht in einer bestimmten Zeit aus, so hat er auch das Recht auf dasselbe verloren.

Pfaffenholz, s. Spindelbaum.

Pfaffenröhrchen, s. Löwenzahn.

Pfahl nennt man ein langes, an einem Ende zugespitztes Holz, nach dem nöthigen Gebrauch von verschiedener Stärke, welches in die Erde gesteckt, oder fest eingeschlagen wird, um etwas damit zu bemerken, oder etwas daran zu befestigen. Besonders nennt man aber Pfähle jene starken Stücke Holz, die in einen Boden eingetrieben werden, um eine Last darauf zu gründen. Diese haben nun oben den Kopf, unten die Spitze und in der Mitte den Leib. Alle diese Theile müssen gegen einander gut proportionirt seyn; so rechnet man zur Stärke auf einen Schuh Länge einen Zoll Dicke, welches

man aufsteigend, aber nur bis zu 12 Schuh Länge versteht, weil zu einem Pfahl von 24 Schuhen, auch eine Stärke von 14 Zoll genug ist. Der Kopf wird platt abgeschnitten, und manchmal auch, daß er nicht versplittere, mit einem eisernen Ringe umgeben; wenigstens aber legt man einen solchen Ring an, so lange man Gewalt anwendet, den Pfahl in die Erde zu treiben. Zur Länge der Spitze rechnet man gewöhlich dreymal den Diameter desselben, immer ists aber besser, wenn sie länger ist. Man muß die Spitze immer auch der Beschaffenheit des Bodens anpassen, in welchen sie zu stehen kommt, und an manchem Ort, z. B. in steinichten, kiesichten Grund versieht man sie selbst mit Eisen, welches man dann einen Schuh nennt. Wenn man bloß hölzerne Pfähle, und besonders noch in feuchtem Boden befestigen will, so pflegt man immer die Spitze anzubrennen, weil der so angebrennte Theil der Fäulniß besser Widerstand leistet. Sonst hat man bey der Landwirthschaft noch **Zaunpfähle**, **Brunnklammern**, **Weinpfähle** ꝛc.

Pfahleisen, **Hopfenstichel**, **Stecheleisen** ist eine eiserne Stange, an dem einen Ende mit einem starken und wohlzugespitzten Kolben oder Kopf versehen, mit welcher man Löcher in die Erde stoßt, um Hopfenstangen, Weidenpfähle, Zaunpfähle ꝛc. in die Erde zu setzen.

Pfahlhaufen nennt man in Deutschland eine Eintheilung der Weinberge, da man 6 Schock Weinstöcke zu einem rechnet. Ein Weinberg also von 10 Pfahlhaufen enthält 60 Schock oder 3600 Stöcke.

Pfahlstecken, **Stäbeln**, **Steckenschlagen** heißt in den Weinbergen bey jedem Weinstock und Senker einen Weinpfahl beystecken, damit die Rebe und der Botzen daran geheftet, und gegen den Wind verwahrt werde. Man verrichtet diese Arbeit gemeiniglich zu Ende Aprils oder Anfang Mays; die Pfähle muß man sich aber schon früher anschaffen, und wo es nöthig ist, die ältern ausbessern.

Pfahlwurzel, s. Herzwurzel.

Pfahlziehen, **Steckenziehen** ist eine der letzten Arbeiten in den Weinbergen, indem sie erst nach der Weinlese anfängt. Man verrichte dieselbe mit Vorsichtigkeit, daß man die Spitzen an den Pfählen nicht zu viel zerbreche. Dabey muß der Winzer wissen, ob die Gebirge gedeckt oder ungedeckt sind. Bey letztern müssen die Pfähle ausgezogen, und die Spitzen oben zusammengesetzt werden, damit die Luft die Feuchtigkeit von dem in der Erde gestandenen Ende ausziehe, der Stock aber bloß dabey stehen bleibe; theils aber muß er sie mit dem Weinholze niederlegen. Bey einem gedeckten Weinberge mit einem lockern und sandigen Boden, werden die Pfähle umgekehrt in Schutz gesteckt oder umgeworfen — besser für die Weinstöcke, aber sehr schädlich für die Pfähle ist es: wenn die jungen Stöcke mit den Pfählen niedergelegt, und bey einem Senker in einer Grube so lange daran gelassen werden, bis die Stöcke in den Gruben gedüngt sind. Hiedurch erkennt man im Frühjahr oft nur die ungedüngten Gruben, weil sie oft durch Gewässer im Winter, durch das Aufthauen oder durch die Haue einschießen, eingetreten oder eingeworfen werden; durch das Niederlegen der Pfähle werden aber die Stöcke gegen die strenge Winterskälte gesichert.

Pfand nennt man eine Sache, die ein Schuldner bey Ausleihung irgend eines größern oder kleinern Kapitals, seinem Gläubiger über-

giebt, der selbe so lange behält, bis Kapital und Zinsen bezahlt sind. Dieses wird aus dem Grunde gegeben, daß der Gläubiger, im Fall der nicht erfolgten Wiederbezahlung, etwas in Händen habe, wodurch er sich zahlhaft machen kann. Dem Gläubiger ist es nicht erlaubt, irgend einen Gebrauch von dem Pfande zu machen, und selbst, wenn der Schuldner die Zahlung nicht leistet, darf er es nicht ohne Einwilligung des Schuldners oder der Obrigkeit veräußern, oder zu seinem Nutzen verwenden, weil sonst der Schuldner Entschädigung von ihm fordern kann. Ein Pfand nennt man gewöhnlich nur eine bewegliche Sache; wird aber dem Gläubiger eine unbewegliche Sache verpfändet, so behält sie der Schuldner im Gebrauch, dem Gläubiger wird aber das Pfandrecht davon durch obrigkeitlichen Consens zugesichert, dieses heißt man aber nicht Pfand, sondern eine Hypotheck. Pfand nennt man auch jene Sache, welche beym Pfänden, s. d. W. dem Straffälligen genommen wurde.

Pfanne nennt man ein eisernes oder kupfernes Gefäß, welches gewöhnlich auf 3 Füssen ruht, und zum Kochen und Backen gebraucht wird. Man hat daher Bratpfannen, Kohlpfannen ꝛc. **Pfanne** nennt man in einem Brauhaus den großen viereckichten Kessel, in dem das Bier gebraut wird. **Pfanne** nennt man auch die Vertiefung, darinn sich der Zapfen einer Welle bewegen läßt; man nennt auch den Theil des Flintenschlosses **Pfanne**, auf welchen das Pulver geschüttet wird, und endlich auch einen Theil der Gelenke, nemlich die Vertiefung in einem Knochen, in welcher sich der andere herum bewegt.

Pfannenstein nennt man das, was sich in großen Siedereyen, z. B. Alaunsiedereyen, während des Kochens unten und an die Seite der Pfanne setzt.

Pfau, Pavo, ist ein schöner großer Vogel, wo dem Männchen seine zierlichen Federn und der lange gespiegelte Schwanz, besonders wenn er ihn erhebt, ein prächtiges Ansehen geben. Man hält sie nur hin und wieder zur Zierde. Die Weibchen legen und brüten erst im dritten Jahre; legen gewöhnlich im May 6 — 8 Eyer, und wird es in der ersten Brut gestört, so legt es neuerdings, aber die Brut von so einem zweyten Legen ist nicht so gut, als wenn sie gleich das Erstemal ausbrüten. Das Fleisch der Pfauen wird gegessen. Ein noch wenig bekannter Nutzen derselben ist: daß er ein Mittel wider Ratten und Mäuse sey, indem diese Thiere den Ort, wo ein Pfau, und zwar ein Märzhahn, weil er eine durchdringende Stimme hat, gehalten wird, meiden.

Pfauentauben, Columba laticauda, eine Art Tauben, die ihren Schwanz (im Gehen) den Pfauen gleich ausbreiten.

Pfeben, s. Kürbis.

Pfeffer ist eines der gemeinsten Gewürze. Man hat runden und langen Pfeffer, und der runde ist entweder weiß oder schwarz. Er kommt aus Ostindien. Der **spanische Pfeffer**, oder der **Kayennepfeffer**, **Paprika**, Capsicum annuum, ist ein bey uns nationalisirtes Gewürz, das viele andere entbehrlich macht. S. Capsicum annuum.

Pfefferbaum, s. Seidelbast.

Pfeffermünze, s. Münze.

Pfeifen, s. Lockpfeifen.

Pfeifen, Röhrchen, s. Pfropfen.

Pfeifenthon ist eine Mergelart, aus der man Tabackspfeifen und auch das unächte Porzellan oder Fayence macht.

Pfeiffer sind kleine Maden, eigentlich die Raupen mehrerer Arten von Rüsselkäfern, Curculiones. Sie machen besonders im Rübsamen außerordentlichen Schaden, denn oft finden sich die Rüsselkäfer Sommers so häufig ein, daß sie fast in jede Blüthe ein Ey legen, aus dem sich dann in der entstehenden Schote das Insekt entwickelt, das sich erst von den in der Schote befindlichen Körnern nährt, endlich heraasfrißt, und ein Loch in der Schote hinterläßt, das ihr Aehnlichkeit mit einer Queerpfeife giebt, daher das Insekt selbst die Benennung erhalten hat. Das sicherste Mittel dawider ist die zeitigere Aussaat des Rübsamens als gewöhnlich, am besten schon mit der Gerste, denn nun blühet er, ehe der Rüsselkäfer sich einfindet, welches nicht eher, als im Junius, zu geschehen pflegt.

Pfenning ist eine kleine Scheidemünze, von der 12 Stücke einen Groschen ausmachen.

Pfenningkraut, s. Egelkraut.

Pferch, Pfirsch, Hürde, Pferchschlag, Hordenschlag ist ein von Horden umgebener Platz auf dem Felde, zum Nachtlager für die Schafe bestimmt, damit sie durch ihre Exkremente, die sie darinnen lassen, den Acker düngen. Der Pferchschlag nimmt seinen Anfang mit dem Hammeln und Merzvieh im Avril und May, wenn die Nächte warm werden; Mutterschafe mit ihren Lämmern kommen aber erst im Junius hinein. Die Horden werden alle Nächte fortgeschlagen, und es wird damit so lange, in langen schmalen Stallungen fortgefahren, bis der ganze Acker gedüngt ist. Wenn ein Stück der Länge nach über den Acker abgepfercht ist, so wird ein zweytes angefangen, das gepferchte aber umgeackert. Bey eintretenden Frühjahrsfrösten oder starken Regen muß das Pferchen ausgesetzt werden. Auf ebenen Feldern ist der Pferchschlag eine gute Düngung, jedoch nur auf zwey Früchte, denn länger äußert er seine Kraft nicht; auf abschüßigen Aeckern aber taugt er nicht, weil ihn noch vor dem Unterpflügen die Regen wegschwemmen. Thon und Lehmboden sind am besten zum Pferchen. Die Regeln, um den Pferchschlag vortheilhaft einzurichten, sind ohngefähr folgende: 1. Man wechsle damit, und bringe den Hordenschlag nicht alle 3 Jahre auf das nemliche Feld, denn jede Düngungsart hat seine eigene Kraft, und daher ist der Wechsel mit dem Düngen eben so nothwendig, als der Wechsel mit den Früchten. 2. Man pferche nicht immer bloß entlegene, sondern auch nahe Felder, weil sonst die erstern, nie die letztern an Güte erreichen werden. 3. Man pflüge den Pferch nicht so tief unter, als den Mist, weil sonst wegen ermangelnder Lockerung die Oberfläche bald zu fest werden würde, um die Eindrücke der Witterung einzunehmen. Man untergreife aber das Feld bey jeder folgenden Pflugart, so wird erst die Oberfläche und dann die Erde immer ein paar Zoll tiefer durchdüngt. Aus eben diesen Ursachen darf man den Pferch nicht zur Saat unterpflügen, theils weil dieß nicht tief genug geschähe, und theils, weil der Pferch seine Kraft noch nicht äußern könnte. 4. Man mache die Stallungen nicht zu groß, damit auch Pferch genug zur Düngung komme. Auch schlage man die Ställe in einer länglicht schmalen Gestalt, weil bey kurzen

breiten Stallungen zu viel Zeit vergeht, ehe der Pferch unterpflügt werden kann. — Man pferche daher nur Felder, wo man zuerst Lein, Sommerrübsen oder Kraut anbringen will, so daß der Pferch untergebracht, gewendet, und noch einmal zur Saat gepflügt wird. Wenn man aber Felder pfercht, die mit Winterfrucht bestellt werden sollen, so pferche man bis zur erfolgten Dreyart; dann kann man abgeerntete Erbsen oder Wicken, auch Klee- und Kartoffelfelder pferchen, und den Pferch unterpflügen, den Acker aber in einigen Wochen nochmal pflügen. Man pfercht hin und wieder im Herbste auch die abgemähten Grummtwiesen.

Pferd, Equus Caballus, ist das edelste, nützlichste und fast unentbehrliche Hausthier, indem es nicht sowohl zur Arbeit und Bequemlichkeit, sondern auch zum Vergnügen dient. Bey der Oekonomie betrachtet man sie, in Ansehung ihres ökonomischen Nutzens, im Allgemeinen; man kann sie jedoch auch in Ansehung der Hofwirthschaft in den Marställen, oder den Ställen großer Herrn, in Ansehung großer Stuttereyen, und in Ansehung der Reitkunst betrachten. Wir werden hier das Pferd bloß als zur Wirthschaft gehörig betrachten, in Rücksicht auf Stuttereyen, s. d. W., und eben so auf Hofwirthschaft. S. Pferdestall. Seiner Natur, besser aber seiner Erziehung nach hat man wilde und zahme Pferde. Die wilden wachsen in wilden Stuttereyen, wie man solche in Ungern und Siebenbürgen findet, auf den Feldern unterm freyen Himmel, ohne Wartung, und werden geweidet, ohne daß man in ihrer Jugend einen Versuch macht, sie nur in etwas zahm zu machen. Wenn die Füllen, die man **Wildfänge** nennt, 3 oder 4 Jahre alt sind, so werden sie mit Lust und Gewalt gefangen, mit Lebensgefahr und durch Hunger und Durst gebändigt, und so erst nach und nach abgerichtet. Die **zahmen** werden in Städten und auf dem Lande, oder in manchen Stuttereyen mit Fleiß erzogen, und von Jugend auf an Menschen und zum menschlichen Gebrauche gewöhnt. Die **Farbe** der Pferde ist verschieden, und man theilt sie in Haupt- und Nebenfarben. Hauptfarben sind vier: die schwarze, die weisse oder die Schimmelfarbe, die Fuchsfarbe, und die braune. **Schwarze** Pferde, die man gewöhnlich **Rappen** nennt, sind von melancholischer **Komplexion**, daher sehr oft zornig, träge, untreu, zum scheu und kollerig werden geneigt. Ein Rappe, dessen Auge schön hell und kastanienbraun, ist weniger scheu, als einer mit dunkeln, schwarzen Augen; hat dieser aber noch einen braunen Ring um den Augapfel, so kann man sich nicht nur auf ein scheues, sondern auch auf ein Pferd gefaßt machen, das sich seiner Augen nicht lange wird bedienen können. Unter den **weissen** Pferden oder **Schimmeln**, die man für weichlich hält, daher mehrere diese Farbe gar nicht lieben, setzt man die **schneeweissen**, als die seltensten, besonders wenn sie rothgefärbte Schweife und Mähnen, dann schwarze Augen und ein schwarzes Geschröte haben. Diese dienen besonders zur Pracht. Die **apfelgrauen** oder die **Spiegelschimmel** sind eine gute Art zum Reiten und Fahren, nur daß sie in einem Gespann nicht lange einerley bleiben, weil sie jährlich, wenn sie hären, wie alle andern Schimmel, ihre Farbe verändern, theils lichter, theils dunkler werden, und also dem Zug ein schlechtes Ansehen geben. Unter den **hechtgrauen** ist kein Unterschied, als daß immer einer lichter und dunkler und an den Schenkeln schwärzer ist, als

der andere. Sie haben oft böse Augen und man findet besonders in Ungern viele von dieser Farbe. Die **Fliegenschimmel** sind zweyerley, entweder mit rothen und braunen, oder mit schwarzen Tupfen besprengt; die erstern sind schöner, die letztern aber besser. Unter den **Schwarzschimmeln** findet man oft gute Pferde, man achtet sie aber dennoch nicht sehr hoch; die **Rothschimmel** sind gute Pferde, nur werden sie leicht tückisch. Doch im Ganzen genommen sind die zwey und dreyfarbigen Pferde, von einem guten Gemüth, und von einer dauerhaften Gesundheit. Wenn die Grau- und Blauschimmel schwarze Köpfe haben, so nennt man sie gewöhnlich Mohrenköpfe. Unter den **Braunen** sind die **licht-** und **goldbraunen** die hurtigsten, besonders aber zeigt bey ihnen ein schwarzer Schweif, eben solche Mähnen und Extremitäten die Güte an. Die **dunkelbraunen** sind zweyerley; die einen sind gespiegelt, wie die Apfelgrauen, die andern sind um die Schenkel, hinten beym Geschröt, an den vordern Füssen, auch in den Flanken, und um das Maul und die Augen, lichtbraun. Diese hält man für gute Pferde, sind die Pferde aber an den jetzt benannten Orten fählicht, so hält man sie für matte und faule Pferde. Die **schwarzbraunen** kann man kaum von den Rappen unterscheiden, aber an den oben genannten Orten sind sie gewöhnlich lichter oder fahlicht, dabey aber hitzig. Die **kastanienbraunen** werden unter allen Braunen für die besten gehalten, und zwar je dunkler sie sind, je mehr gute Eigenschaften traut man ihnen zu. Ueberhaupt zieht man die Braunen den übrigen Farben vor, denn dergleichen Pferde sind munter, beherzt, dauerhaft, hurtig, arbeitsam und gelehrig; auch können sie mehr Ungemach als andere erdulden, daher man sie selbst in Krankheiten eher erhalten kann. Die **Füchse** sind meist feurig, hitzig, begierig, freudig, aber auch ungeduldig und zornig. **Lichtfüchse** haben theils einen weissen Schwanz, Schopf und Mähne, was aber den übrigen Theil anbelangt, sind sie roth, manche aber lichter, andere dunkler. **Rothfüchse** haben ein schönes Ansehen, und sind sehr rar. **Schweißfüchse** oder **Dunkelfüchse** findet man auch von allerley Schattirung, lichter und dunkler. Außer diesen vier Hauptfarben und ihren Unterabtheilungen hat man noch **Falben** und **Schecken** Letztere sind allezeit weiß, mit Flecken von einer andern Farbe; sind sie gespreckelt, so nennt man sie **Tieger**. Die Falben sind ein Mittelding zwischen Braunen und Füchsen, und zeichnen sich meist durch einen schwarzen, auf dem Rücken herunterlaufenden Streif aus. Man hat Mausefalben mit einer graubraunen Farbe, **gelbe** und **Isabellen**; haben sie weiße Schweife und Mähnen, so nennt man sie **Hermeline**. Die Pferde von allen Farben haben auch manchmal Abzeichnungen, d. i. weiße Füsse, kleine weiße Flecke an der Stirn. Diese heißt man **Blume**, sind sie größer, **Stern**, sind sie länglicht, **Bläße**, und ist es ein ganzer weisser Streif bis auf die Nase, **Schnippe** oder **Laterne**. Die Pferde sind unterschieden nach ihrem Vaterlande: die **deutschen** hält man wegen ihrer Geduld, Arbeitsamkeit und Dauerhaftigkeit für gute Pferde, und wirklich kann man aus selben durch gute Unterweisung die besten Pferde ziehen. Meistens dienen sie besser zum Zug als zum Reiten; Ausnahmen hievon findet man aber in Oestreich, Meklenburg, Hollstein. Die **holländischen** und **westphälischen** sind schön gestaltete weiche Pferde, und taugen ihrer Größe und Ansehens wegen besonders

vor Kutschen. Die **böhmischen** und **mährischen** sind groß, leiden aber leicht an den Augen; letztere jedoch sind immer vorzuziehen, da sie ein sehr dauerhafter Schlag sind. Die **ungarischen** sind dauerhaft, meist aber nur auf ebenem Lande; sie sind feurig und besonders für Reiter tauglich, weil sie leicht und gerne laufen. Die **siebenbürgischen** sind gesetzter, haben stärkere Schenkel, und dauern daher wohl auch in Gebirgen. Die **pohlnischen** sind dauerhaft, daher gut auf Reisen. Die **podolischen**, aus der Ukraine, aus Bukowina sind ein sehr guter Schlag, dauerhaft, stark und von gutem Ansehen. Die **gemeinen spanischen** Pferde sind allen andern an Schönheit, Stärke und Munterkeit überlegen. Die besten fallen in Andalusien, in Estremadura aber die schönsten. Die **Genetten**, welche man für eine Bastardart von den barbarischen und spanischen hält, kommen aus Grenada, sie sind eben nicht groß, aber von Brust und Kreutz und allen Gliedmassen schön und gut formirt, tragen den Hals hoch, laufen sehr schnell, und auch mit den **barbarischen** um die Wette. Die **neapolitanischen** haben in Italien den Vorzug, weil sie an sich selbst schön und edel, vorzüglich aber weil sie sehr dauerhaft sind. Nach diesen folgen die **florentinischen** und die **bolognesischen**. Die **französischen** sind nicht zum auszeichnen, sie taugen wenig, sind nicht dauerhaft, und vorzüglich zum Reuten schlecht, daher die französische Kavallerie meist ausländische Pferde hat. Die **englischen** geben an Güte und Dauerhaftigkeit keinem etwas nach, sonderlich aber findet man unter denselben blitzschnelle Wettrenner, aber auch Paßgänger mit einem sanften und sichern Gang. Die **türkischen** Pferde sind sehr verschieden, weil dieses Reich aus vielen Theilen besteht. Die besten und berühmtesten waren schon im Alter die **Thessalischen**. Die **ägyptischen** sind schnell und bequem zum Reisen, haben aber einen weichen Huf, und taugen nur im Sand. In Bulgarien, Servien, Bosnien und der Wallachey zieht man auch gute, besonders zum Kriegsdienste taugliche Pferde. Diejenigen, welche man die **persianischen** nennt, sollen im ganzen Oriente ihres Gleichen nicht haben. Man schätzt sie in der Türkey so hoch, wie wir hier die **arabischen**, welche gewöhnlich vorne etwas schmal, nicht sehr groß, munter, stark, flüchtig und sehr lebhaft, dabey aber auch treu, sanftmüthig und fromm sind. Die tartarischen sind überaus dauerhaft und arbeitsam, nur zottig und unansehnlich, weil sie nicht gestriegelt werden; sie schwimmen leicht über die Flüsse, und haben einen so starken Huf, daß sie des Beschlagens nicht bedürfen. — Zur Schönheit eines Pferdes werden erfordert: Eine nicht übermäßige Statur, wohlgestellte und zusammengesetzte Gliedmassen; ein kleiner magerer Kopf, eine schmale hohe Stirn; kurze, spitzige, aufrecht stehende und wohl ausgeschnittene Ohren; große helle, schwarze und muntere Augen; große aufgeblasene Nasenlöcher; ein kurzes und trockenes Kinn; ein feuchtes, nicht allzuenges, rothes, nicht schwarzes Maul; eine weder zu dicke, noch zu lange Zunge; ein etwas gebogener, weder zu dicker noch zu dünner, mehr lang als kurzer Hals; dicke und lange Mähne und Schweif; eine starke und breite Brust, an der man die Muskeln gut sehen kann, und die doch nicht mit zu viel Fleisch bewachsen ist; ein starker Rücken, der vom Ende des Halses an, bis zum Anfang des Kreutzes eine kurze und nicht zu sehr eingebogene Satteltiefe hat; ein

wohl ausgefülltes Kreutz mit einem flachen Kanal in zwey Theile gesondert; ein kleiner eingezogener, an einer Stutte aber etwas grösserer Bauch; völlige und länglichte Seiten; runde und dicke Lenden; ein schwarzes und eingezogenes Geschröte; runde und starke Hüften; gleiche, weder ein- noch auswärts gebogene Knie; gerade, magere doch starke Schenkel; kurze, wohlabgesetzte Kegel; wohleingetheilte Fessel; ein mittelmäßiger Saum, und ein schwarzer, runder, harter Huf. — Die Fehler der Pferde theilt man gewöhnlich in dreyerley Arten: 1. **Erbfehler** oder **Erbmängel** sind jene, die ihnen entweder die Gesundheit nehmen, als: Rotz, Maucke; oder die ihr Ansehen verringern, und hieher rechnet man, wenn sie weitöhrig, speckhälsig oder dickköpfig sind; oder die den Umgang mit ihnen gefährlich machen, d. i. sie sind falsch, beissig, tückisch, kollerisch, stützig, hartmäulig. 2. **Hauptfehler** sind: wenn sie schwachen und kurzen Athem haben, hartschlächtig sind, Köckern oder nach Luft schnappen; Fehler am Gesichte, als: Blindheit, Felle am Augen, Mondblindheit; schiefschenklich, kuhlatschig, bockbeinig, schwach, vorn sich kreutzend oder streichend sind; wenn sie ein Saukreutz oder einen Saurücken haben. 3. **Geringe Fehler** sind, die sich zum Theil verbessern lassen, oder die wenig schaden, z. B. wenn sie sich nicht gerne beschlagen, putzen oder aufsitzen lassen; wenn sie sich im Wasser niederlegen, eigensinnig, scheu, schläfrig sind. Viele dieser Fehler wissen die Pferdehändler geschickt zu verbergen, und man wird von ihnen oft betrogen. S. Roßhändler. Man unterscheidet die Pferde auch noch nach ihren Hälsen, und da hat man a) **Hirschhälse**, die tragen den Kopf in der Höhe, und sehen über sich, indem der Kopf durch den Hals, darunter, dicker als oben, unterstützt und verhindert wird, daß er nicht von sich selbst herabhangen kann. Sie sind zum Berganreuten und zum schnellen Laufen gut, ungeschickt aber über einen Schlagbaum oder eine Höhe zu springen, weil ihr Hintertheil meist schwerer als der Vordertheil ist. b) **Schweinhälse** stecken den Kopf zu weit vorwärts weg, und lassen denselben zu sehr sinken, weil er oben dicker als unten ist. c) **Schwanenhälse**, ist der Hals weder oben noch unten zu dick, auch dabey hoch gewachsen, welches nicht allein des Pferdes Ansehen vermehrt, sondern auch dem Kopf nicht nachgiebt, daß er sich abwärts auf das Mundstück lege, oder auf solchem ruhen kann. — Das Alter der Pferde erkennt man am besten aus dem Schieben und Abgehen der Zähne. Die Pferde haben vierzig Zähne, die vordern oder die **Rabzähne**, stehen vorne im Maul, und zwar oben sechs und unten sechs; aus diesen zwölf, und aus den vier Hacken oder Hundszähnen erkennt man eigentlich das Alter. Dann hat das Pferd 24 Stockzähne, 12 unten und 12 oben, mit diesen geschieht das Kauen. Wenn ein Füllen geboren wird, hat es alle Zähne, außer den **Föhlen** oder Hundszähnen. Wenn ein Fohlen in das vierte Jahr geht, und sehr selten nur am Ende des dritten, fangen die Fohlenzähne an zu wachsen. Je jünger ein Pferd ist, je dünner, schärfer und kürzer sind sie; je älter aber das Pferd ist, je vollkommener, größer und runder werden diese Zähne. Hiebey hat man sich gut gegen Betrug vorzusehen, weil man sie dünn und spitzig feilen kann, damit das Pferd jünger scheine; allein man darf sie nur inwendig begreifen, denn sind sie glatt und eben, so sind sie befeilt, weil die jungen Foh-

lenzähne von Natur nicht glatt sind, sondern Gruben oder eine Höhle haben, an der man den Unterschied wohl merkt. Einige schlagen diese Hackenzähne gar aus, damit man das Alter nicht erkenne. An den vordersten Zähnen erkennt man das Alter dergestalt: Bey Herannahung des dritten Jahres, bey manchen Pferden auch später, fallen die mittelsten vier vordern Zähne aus, als zwey oben und zwey unten, welches Ausfallen man Schieben oder Brechen nennt. Wenn das vierte Jahr herbeynaht, so schiebt oder bricht es wieder zwey unten und zwey oben, die nächsten bey denen, die es vorm Jahre geschoben. Im herannahenden fünften Jahre schiebt es die äußersten vier, als wieder zwey oben und zwey unten. Wenn es nun ausgebrochen oder ausgeschoben, so ist das Pferd bey seinem rechten Gewächs, und fängt nun an, in die Breite und in die Dicke zu wachsen. Die geschobenen Zähne sind nicht so weiß als jene, die es aus Mutterleib brachte, sondern honigfarben mit eingedruckten Gruben oder schwarzen Flecken darinn, welche man die Kernung, die **Bohne**, oder den **Kern** nennt: denn wenn diese Zähne oben ganz glatt und weiß sind, so ist das Pferd alt, und hat die Bohnen ausgefressen, wiewohl ein Hengst sie eher ausfrißt, als eine Stutte oder ein Wallach. Wie ein Pferd nun in seinen jungen Jahren seine Brüche gethan, eben so und in gleichen Jahren verliert es den Kern an den Zähnen, die es der Ordnung nach geschoben hat. Erstlich frißt es den Kern aus den vier vordersten oder mittelsten Zähnen im siebenten Jahre, denn im sechsten Jahre steht es still; im achten Jahre frißt es den Kern aus den nächstfolgenden, und im neunten aus den letzten vordern Zähnen. Nach dem neunten Jahre hat das Pferd keinen Kern oder Bohne mehr, sondern die Zähne sind glatt, vollkommen, und fangen an weiß zu werden, deßgleichen nun auch die Hackenzähne vollkommen, rund und stark werden. Wenn die Fohlen die vordern Zähne schieben, so schieben sie zugleich auch die Stockzähne, und zwar in jedem Jahre acht Stück. Betrügerische Roßhändler feilen den Pferden die Zähne kürzer, schlagen sie mit einem Meissel hohl, brennen mit einem glühenden Eisen den Kern darein — doch man kann diesen eingebrannten Kern mit einem spitzigen Messer oder Nagel herausgraben, welches man bey Fohlen, die den natürlichen Kern noch haben, nicht kann. — Vom zehnten bis ins dreyzehnte Jahr erkennt man das Alter noch so ziemlich an den Warzen, vorn inwendig an den Kothen. Bey älteren Pferden kann man das Alter immer genau und richtig unterscheiden; denn die weißen Haare an den Augen, die Runzeln an den Lefzen, hin und wieder hervorbrechende graue Haare sind freylich Zeichen des Alters, aber nicht Zeichen zur Bestimmung eines gewissen Jahres. Beym Pferdekauf muß man vorsichtig seyn, und besonders auf folgendes sehen: Man untersuche das Alter an den Zähnen; besehe die Augen genau, ob nicht etwa eine Blindheit vorhanden; man merke ferner auf, ob es am Halse, an der Brust oder sonst ein Merkmal habe, woran man erkennen könne, ob es vorher einen Schaden gehabt hat, oder im Zuge zu sehr angegriffen worden ist. Man sehe zu, ob es auf allen vier Füssen, besonders auf den vordern gleich, und fest stehe, und stehen bleibe, ohne die Füsse abzuwechseln, und bald einen, bald den andern vorzusetzen? Man stosse das Pferd in die Kniekehle, ob es auch fest stehe? Man reite es wo möglich bergan, so wird man am

besten finden, wie es die Beine hebt, ob es mit den Vorderbeinen knickt oder Hülfe im Zaume sucht? Man untersuche, ob es den Spath, die Maucke, Gallen, Hornklüfte oder Oberbeine habe? Man hebe ihm die Vorderbeine auf, um zu sehen, ob es sich gut beschlagen lasse, oder ob es zu lange Vorderbeine habe, weil es gerne anstößt? Man gebe auf den Athem acht, ob es etwa hartschlächtig oder kurzathmig sey? Man untersuche die Beschaffenheit des Rückens, ingleichen ob es sich gut satteln, anschirren und zäumen läßt. Man kaufe nie ein Pferd unter dem Sattel, sondern lasse denselben abnehmen. Man sehe zu, ob es die Ohren oft zurück legt, denn dann ist es tückisch. Man gebe Acht, ob es sich gut vom Stalle oder von andern Pferden wegreiten lasse; die dieses nicht thun, sind oder werden stätisch. Man lasse dem Pferde im Futter Haber geben, um zu sehen, ob es nicht köcke oder ein Krippenbeisser sey. Man lasse es auch tränken, denn nach dem Tränken sieht man es gleich, ob ein Pferd dämpfig ist, und dieser Fehler wird besonders oft bemäntelt und verdeckt. — Wenn ein Landwirth hinlänglich grünes Futter hat, so kann er seine benöthigten Pferde selbst ziehen. Hiezu wird er nun nicht nur durch die vielen öffentlichen Anstalten ermuntert, die die Veredlung der Pferdezucht beabsichtigen, sondern es wird ihm dieses auch erleichtert, da oft größere Gemeinden oder Gutsbesitzer besonders ausgewählte Beschäler halten, und unentgeldlich herleihen. Wenigstens sind in Ungern für ärmere Gemeinden oder Landwirthe, in jedem Komitate, in dem Orte des Sitzes das Komitats, mehrere, 6 bis 8 Beschäler vorhanden, welche aus dem K. K. Hauptgestütte zu Mezöhegyes genommen, bloß dazu bestimmt sind und gehalten werden, um unter dem Landmann einen edlen und vorzüglichen Schlag von Pferden zu verbreiten. Diese Beschäler werden erst dann zugelassen, wenn sie das fünfte Jahr erreicht haben, und vollkommen ausgewachsen sind. Eine Stutte sollte aber nie vor dem vierten Jahr belegt werden. Man muß immer darauf Rücksicht nehmen, daß eine Stutte in so einer Zeit wirft, wenn die wenigste Feldarbeit ist, und man sie daher nicht sehr gebraucht. Eine Stutte trägt nur 11 Monate und 10 Tage, oft auch bis zum Ende des 12ten Monats; daher ist es immer am besten, wenn sie zu Ende März, im April, oder höchstens zu Anfang May belegt wird, weil dann die Fohlen eben um jene Zeit fallen, wo die Weide gut wird, und die Stutte viel Milch bekommt, als auch, weil die Stutte um die Zeit ihres Hochträchtigseyns am meisten geschont werden kann, indem die Frühlingsarbeiten erst später ihren Anfang nehmen. Um gewiß zu seyn, daß eine Stutte empfangen hat, oder daß sie zugekommen ist, läßt man sie nach 9 Tagen das zweytemal und nach nochmals 9 Tagen das drittemal belegen. Eine trächtige Stutte muß man schonen und gut füttern. Sobald das Fohlen zur Welt ist, bestreut man es mit etwas Salz, damit es die Mutter gern belecke und liebgewinne. Nach 14 Tagen kann die Stutte wieder zur Arbeit gebraucht werden, und das Fohlen kann mitlaufen. Nach drey Monaten kann man dieses abgewöhnen, daher gewöhnt man es auch schon vorher zum Fressen neben der Mutter. Beym Abgewöhnen bringt man es in einen besondern Stall, giebt ihm Heu, tränket es noch einige Zeit mit laulichtem Wasser, in welches man Mehl und Kleye mengt. Der Mutter aber melkt man noch mehrere Tage das Euter aus. Sehr ge-

sund ist es für die Fohlen, wenn sie auf die Weide gehen, und ihr Futter selbst suchen müssen, denn sie können sich dabey immer auslaufen. Auch im Stalle muß es einen geräumigen Ort haben, und dabey soll dessen Krippe niedriger seyn, diese aber, so wie dasselbige wächst, immer erhöht werden, damit es den Kopf hoch tragen lerne. Wenn man die Pferde zur Weide führt, muß dieses langsam geschehen, damit sie nicht warm dahin kommen, und ihnen die Weide schade. Bey Nebeln, starkem Thau, oder Reif muß man immer warten, bis die Sonne einige Zeit geschienen hat. Eben so muß man sie Abends vor Sonnenuntergang in den Stall bringen. — Nächst der Weide füttert man junge Pferde im Stalle mit Heckerling, worunter gutes Heu geschnitten worden. — Vor dem vierten Jahre sollte man die Pferde nicht zur Arbeit anhalten, und so geschonte Pferde sind dann gewiß dauerhafter und stärker, als jene, die im 2ten oder 3ten schon arbeiten müssen, wie man dieß besonders bey den Bauernpferden wahrnehmen kann, welche leicht krumme Hinter- und steife Vorderfüsse bekommen. Die Hengstfohlen, die wallacht werden sollen, werden gewöhnlich im zweyten Jahre gerissen, doch würden sie kräftiger, wenn dieses später geschähe. — Um ein Pferd in gutem Stande zu erhalten, braucht man es nicht übermäßig zu füttern, nur muß man ihm hinreichend gutes Futter, und zwar in einer bestimmten Ordnung geben. Das Füttern muß zwey Stunden dauern, da ihnen das Futter auf zwey oder dreymal gereicht, auch Heu aufgesteckt wird; alsdann läßt man sie eine halbe Stunde stehen, und tränkt sie endlich. Die Krippen und Rauffen müssen stets rein seyn, das Futter von allem Staub und Unrathe rein gehalten werden, weil das Unterlassen der Reinlichkeit, bey dem von Natur reinlichem Pferde üble Folgen haben kann. Ordentliches Striegeln und Putzen ist eine halbe Fütterung; auch müssen die Pferde öfters an den Augen und am ganzen Leibe gewaschen werden. Die Ställe müssen immer rein, und so angelegt seyn, daß der Harn leicht ablaufen könne, denn von einem feuchten und unreinen Standorte bekommen die Pferde leicht die Maucke und verschiedene Krankheiten der Füsse. Wenn sie von der Arbeit erhitzt in den Stall kommen, dürfen sie nicht gleich gefüttert, sondern man muß sie eine halbe Stunde stehen und verkühlen lassen; noch besser ist es, sie nach schnellem Laufen einige Zeit langsam spatzieren zu führen. Am vorsichtigsten aber muß man in diesem Falle mit dem Tränken seyn. Manchmal kann man ihnen Steinsalz zum Lecken geben. An manchen Orten giebt man den Pferden im Sommer durch 14 Tage grünes Futter, um sie dadurch zu reinigen; aber erfahrne Pferdekenner widerrathen dieses, weil die Pferde, so behandelt, leicht die Druse bekommen. Pferden, die arbeiten und dann immer im Stalle stehen, ist bloß trockenes Futter am besten. Einige geben den Pferden Wicken, andere Wicken mit Haber; einige Gerstenschrot, oder allerley geringes Getreide durcheinander gemengt. Das beste Futter für Pferde ist jedoch der Haber. Ein Paar Arbeitspferde bekommen wöchentlich 2 Preßburger Metzen Haber, außer diesem 16 bis 20 Pfund Heu und Heckerling, und mit diesen können sie genugsam auskommen, wenn sie ordentlich gefüttert werden. Es ist den Pferden nicht zuträglich, wenn sie lange müssig im Stalle stehen; doch muß man sie in großer Sommerhitze, und eben so in großer Winterkälte schonen. Müs-

figen Pferden ist das Aderlassen manchmal dienlich, weil vom langen Stehen verschiedene Gebrechen herrühren. Der Verkäufer eines Pferdes ist nach Rechten verbunden, für die Hauptmängel des Pferdes zu stehen. — Die gemeinsten Krankheiten und Zufälle der Pferde findet man unter folgenden Rubriken beschrieben: **Aderlassen**, **Augengebrechen**, **Galle**, **Beinbruch**, **Blutpissen**, **Bräune**, **Brand**, **Dampf**, **Darmgicht**, **Druse**, **Durchlauf**, **Feifel**, **Fesselwund**, **Froschgalle**, **Gelbsucht**, **Geschröt**, **Haarschlächtig**, **Harnmängel**, **Hauck**, **Herzschlächtigkeit**, **Hinken**, **Hornkluft**, **Huf**, **Hufzwang**, **Kegel**, **Kern**, **Röthe**, **Koller**, **Krippenbeisser**, **Krebse**, **Kröte**, **Lahmgehen**, **Leben**, **Leberkrankheiten**, **Lederfresser**, **Leiste**, **Lungensucht**, **Mähne**, **Mandeln**, **Mastdarm**, **Maucke**, **Milzkrankheit**, **Mundfäule**, **Räbe**, **Rappen**, **Rothlauf**, **Rotz**, **Ruhr**, **Schenkel**, **Schlafsucht**, **Spat**, **Stallen**, **Steingalle**, **Trommelsucht**, **Verbellen**, **Verbiegen**, **Vernageln**, **Ueberritten**, **Vollhüftigkeit**, **Wassersucht**, **Wurm**, **Zahngebrechen**.

Pferdefliege s. Bremse.

Pferdefuß wird in mehrere Theile abgetheilt: 1. **Vorderfuß**, der obere Theil, oder die **Schulter** desselben enthält 2 Knochen, einen breiten an der Brust liegenden, das **Schulterblatt** und einen andern darin eingelenkten röhrenförmigen den **Kegel** oder das **Armbein**. Beyde sind mit dem Schulterfleisch bekleidet. Mit dem Kegel ist der Knochen des **Vorarms** durch das Gelenk des **Ellbogens** verbunden; der Vorarm besteht aus zwey nebeneinander liegenden Röhrenknochen. Zwischen diesem und dem Schienbein ist wieder ein Gelenk, das **Knie**, worin 7 kleine Knochen in 2 Reihen geordnet sind. Mit dem Schienbein ist in dem Gelenk der **Köthe** der **Fesselknochen** verbunden, der in den breiten Knochen der Krone eingelenkt ist. Diese letztere endlich ist mit dem äußersten Knochen des Fußes, oder dem sogenannten Knochen des kleinen Fußes verbunden, und hinter dem Gelenke zwischen ihnen liegt noch ein kleiner rundlicher Knochen, welchen man den **Kern** nennt. Der Knochen des kleinen Fußes hat fast einerley Bildung mit dem Horn des Hufs, von dem es allerwärts umgeben, und seinem Wesen nach lockrer ist, als andere Knochen. 2. **Hinterfuß**, bey diesen ist der erste röhrenförmige Knochen vom Körper an gerechnet, der **Hankenknochen** oder **Backenknochen**, der sich unten mit dem **Oberröhrenknochen** verbindet. Auf dem Gelenke, die **Leiste** genennt, liegt nach vorn zu die **Knieschribe** und verhindert, daß der **obere Röhrenknochen** bloß nach hintenzu gezogen werden kann. Der obere ist mit dem **untern Röhrenknochen**, durch das aus 6 Knochen bestende Gelenke der Kniekehle oder hintern Ellbogens verbunden. Der untere Röhrenknochen ist mit den unterwärts folgenden Gelenken eben so gebildet, wie das obgedachte Schienbein des Vorderfußes. Die Theile des **Hufs** s. Huf. Die Füsse der Pferde sind vielen Zufällen und Krankheiten unterworfen. Zuweilen hauen sie sich, wenn sie sich durch Morast durcharbeiten müssen, mit dem hintern Hufeisen auf den Nerven des Vorderfußes, wovon dieser schwillt, und das Pferd lahm geht. Hiebey ist Umschlag von Hollunderblüthen und Krausemünzen in Wein gekocht, und warm aufgelegt gut, wenn die Haut nicht aufgerissen ist. Ist die Nerve entblößt, so läßt man zur Ader. Andere Krankheiten der Füsse s. **Köthe**, **Fessel**, **Huf**, **Buglahm**, **Steif**, **Leben**, **Hornkluft**, &c.

Pferdehaare s. Mähne.

Pferdehändler s. Roßhändler.

Pferdekastanien s. Kastanien.

Pferdeschwanz s. Schachtelhalm und Engländern.

Pferdeschwemme nennt man den Einschnitt in das Ufer eines Flußes, wodurch man die Pferde ohne Gefahr reutet, um sie theils zu ihrer Gesundheit zu erfrischen, theils aber von Koth, Staub und Unrath zu reinigen. Bey großen Ställen hat man eigene Teiche zu Pferdeschwemmen eingerichtet, und oft mitten in den großen Höfen, welche dann auch bey entstehender Feuersgefahr von großem Nutzen sind.

Pferdestall ist ein Gebäude mit Krippen und Rauffen versehen, und in gewisse Stände eingetheilt, wo die Pferde bedeckt stehen, gefuttert werden und ruhen können. Zu einem wohlangelegten Pferdestall wird erfordert, daß der Boden, worauf die Pferde stehen, so sey, daß sie die Hufeisen nicht so sehr darauf abschlagen können; daß dieser Boden dauerhaft und nicht grubicht, ungleich oder faul sey, und daß er ohne große Kosten und Zeitverlust verbessert und hergestellt werden könne; daß der Harn nicht darauf stehen bleibe, einfresse und den Boden nach und nach stinkend mache; daß unter den Pferden eine gute Abtheilung gemacht werden könne, damit sie sich nicht beissen oder beschädigen, und mit einander spielen können. Die Krippe oder Bahren sollen so bereitet seyn, daß die Pferde immer in einerley bequemen und solcher Stellung daraus fressen können, damit sie sich den Hals schön gewöhnen; daß sie sich an der Zunge nicht beschädigen, und den Hafer nicht unnütz verstreuen, und damit man ihnen das Heu bequem vorlegen könne. Man hat einfache Ställe mit einer Reihe Pferden, und doppelte mit zwey Reihen, und von solcher Breite, daß zwischen diesen in der Mitte ein geraumer Gang gelassen ist. Ein doppelter ist im Lichten 15 bis 16 Ellen, ein einfacher aber nur 9 bis 10 Ellen breit, beyde aber 5 Ellen hoch. Wo es möglich ist, da baue man den Stall von Morgen gegen Abend, damit sie von den Fenstern auf der Mittagsseite im Winter die Sonne, und von denen auf der Mitternachtsseite im Sommer frische Luft zu geniessen haben. Man kann dieß nicht immer erreichen und daher trachte man nur die Ställe gegen die großen Luftzüge zu sichern, und am besten ist es, wenn man nach Belieben Licht und Luft aus und einlassen kann. Gewölbte Ställe sind gut, sonst aber bekommen sie nur einen Lehmstrich, damit kein Heu und Staub von oben herunter falle, und auf diesen wird dann das Rauhfutter für die Pferde aufbewahrt. Um den Dampf auszulassen, hat man hin und wieder auch Röhren; immer ist es aber gut, so viele Oeffnungen oder Fenster zu haben, damit der Stall nicht dunkel sey, indem die Pferde aus solchen Ställen leicht scheu werden. Wenn eine Krippe 4 Fuß hoch, anderthalb breit und 15 Zoll tief ist, so ist dieß das rechte Maaß für ein Pferd. Sie müssen inwendig glatt gehobelt seyn, damit sich die Pferde keine Splitter in die Zunge stechen; gut ist es auch, wenn sie mit Blech vorne beschlagen sind, besonders bey Pferden, von denen man befürchtet, daß sie Krippenbeißer werden. Die Raufen über den Krippen kommen so hoch zu stehen, daß sie die Pferde bequem mit den Mäulern erreichen, und die Sprossen soweit ausein-

ander ſtehen, daß ſie das Heu bequem herausziehen können. Der untere Stallboden, der eigentliche Stand der Pferde wird gemeiniglich mit Eichen, Föhren, Erlen oder Tannenholz gebrückt. An manchen Orten, wo Holz mangelt, bedient man ſich der Ziegel, und dieſe läßt man dann auf die hohe Seite ſetzen. Federvieh und Schweinſtälle taugen nicht in die Nähe der Pferdeſtälle; in dieſen ſelbſt müſſen die Kutſchers ihre Schlafſtellen, Heubuchten und Futterkäſten haben; auch müſſen große hölzerne Hacken oder Nägel angebracht ſeyn, damit ſie das Geſchirr daran hängen können.

Pferſich, Pferſing, Pfirſche, eine Gattung Steinobſt, die Frucht des Pfirſchenbaums, Amygdalus persica. Sie werden im September und auch ſpäter reif, ſind rund, auswendig wie geſpalten, und meiſt mit einer wolligen Haut umgeben; inwendig ſind ſie fleiſchig, ſaftig, von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften und ſehr vortreflichen Geſchmack. Man theilt ſie in zwey Gattungen, nemlich in ſolche, die ihr Fleiſch nicht von dem Steine löſen oder fallen laſſen, und welche von den Franzoſen Pavien, bey uns aber Duranzen genennt werden; und in ſolche, die ihren Stein leicht löſen und fallen laſſen, und dieſe heißen bey den Franzoſen Peches. Unter die Duranzen zählt man die harte, oder **Herzpfirſche**, die **Quittenpfirſche**, die frühe oder **Johannispfirſche**, die **Nuß** oder **glatte Pfirſche** und die **Mandelpfirſche**. Zu der andern Gattung gehört: die **gemeine weiche Pfirſche**, ſowohl die **grüne** als die **weiße**, die **Blutpfirſche**, und die mit gefüllter Blüthe. Die Peches werden gewöhnlich eher reif als die Duranzen. Man hat auſſer dieſen angeführten Arten noch ſehr viele Arten, und unter dieſen machen die Nuß- oder die glatten Pfirſchen, die man auch Brugnons nennt, eine beſondere Art aus. Unter dieſen ſind diejenigen, die gelbes Fleiſch und um den Kern viel rothes haben, die beſten; die meiſten übrigen Brugnons ſind aber wäſſericht und unſchmackhaft. Die wahre Güte dieſer treflichen Frucht beſteht darinn; daß ſie ein feines, aber nicht feſtes Fleiſch, und eine dünne und gelbe Schale haben muß. Wenn ſich dieſe Schale nicht leicht abziehen läßt, ſo iſt die Pfirſche nicht gehörig reif; auch muß das Fleiſch im Munde ſchmelzen und einen weinhaften, etwas gewürzhaften Geſchmack haben. Die Wolle mit der ſie bekleidet ſind, muß zart und nicht übermäßig ſeyn, denn viel Wolle iſt nur an unedlen Pfirſchen und an ſolchen, die ohne viele Wartung im Freien wachſen. Beſſer ſind die Pfirſchen, die bey guter Wartung im Freien, als die an Spalieren wachſen; auch bekommt man von einem Baume nicht lauter gleich gute Früchte. Die rechte Zeit ihrer Reife iſt, wenn ſie ſich leicht vom Stengel nehmen laſſen; fallen ſie aber ſelbſt ab, ſo ſind ſie überreif. Sie faulen leicht daher muß man ſie bald genießen. Meiſt werden ſie roh gegeſſen, und beſonders ſchmecken ſie mit gutem Wein vortreflich; man ſchält ſie aber auch, dörrt ſie oder macht ſie mit Zucker ein. Die Kerne ſind bey den meiſten der Mandel gleich wohlſchmeckend, und geben dem davon abgezogenen Waſſer und Brandtwein einen vortreflichen Geruch, daher man ſie zu Roſoglios anwendet. Der Baum hat eine graue, ſcharfe Rinde, lange ſchmale Blätter und purpurfarbene Blumen, welche ſehr bald im Frühjahr erſcheinen. Er ſchlägt ſeine Wurzeln nicht tief, kommt bald in die Höhe, wird 8 bis 10 Schuh hoch,

dauert

dauert aber nicht sehr lange. Er liebt lockeres, leichtes, feuchtes und wohlgedüngtes Erdreich; ist er aber auf Mandelstämmen veredelt, so wächst er auch in trockenem und sandigem Boden. Gegen die Mittagssonne will er frei, gegen die Nordseite aber bedeckt seyn. Um den Stamm und um die Wurzeln muß er rein gehalten werden, auch darf er keine überflüßige Feuchtigkeit haben, sonst schadet ihm das Harz, welches sich an diesem Baume besonders häufig zeigt. Man vermehrt ihn im Frühling durch Steckung der Kerne, und das hieraus erwachsene Bäumchen versetzt man im März. Wenn die Steine von guter Art waren, so trägt auch der Baum ohne Veredlung dergleichen Frucht; öfters schlägt er aber dennoch auch aus der Art. Man vermehrt sie jedoch auch durch das Spätäugeln und Spätoculiren, auf Pflaumen, auf Mandel und auf Pfirschenstämme, die man aus Kernen zog. Einjährige Mandelstämme und die von der schwarzen Damascener Pflaume sind die besten. Schwer ist es die Pfirschen durch das Pfropfen zu veredeln, denn sie bekleiben sehr schwer, daher rathen die Pomologen, man soll in den Spalt ein Pfirschenreis und ein Mirabell- oder sonstiges Pflaumenreiß pfropfen, damit man beym Ausbleiben des Pfirschenreises doch keine ganz vergebene Mühe habe. Nach neueren Erfahrungen bekleibt jedoch auch das Pfirschenreiß leichter, wenn man nicht mit dem Sommertrieb, sondern mit alten Holz pfropft. In kalten Orten muß man den Stamm gegen den Winter mit Stroh verwahren, und um die Wurzel langen Pferdemist legen. Wenn aber der Frost die Zweige dennoch berührt, so müssen sie im Frühling, so weit sie abgestorben sind, abgenommen werden; ist aber der Baum ganz erfroren, so muß man ihn bis an die Wurzel abschneiden, weil er oft noch von neuem treibt. Die gemeinen Pfirschen stehen am besten im Freyen; die Duranzen aber wachsen gerne in Spalieren und überhaupt in geschützten Lagen. Man beschneidet die Zweige nicht wie an Birnbäumen, denn gegen die Gewohnheit anderer Bäume, tragen hier die jungen Zweige schon im zweyten Jahre. Man schneidet ihnen niemals die Zweige in der Mitte ab, weil ihr Mark gegen die Witterung sehr empfindlich ist, und fast der ganze Zweig verderben könnte. Die Fruchtzweige dauern überhaupt nicht lange, und vergehen meist ihrer schwachen Eigenschaften wegen, sobald sie getragen haben. Die beste Art ihrer Beschneidung ist: wenn man einen Theil der dicken Zweige kurz beschneidet, und dann so viel Trag- oder Fruchtzweige läßt, als der Baum nur ernähren kann. Jenes erhält die Bäume in ihrem Wachsthum und Schönheit, und dieses verschaft uns viel und schöne Früchte. Die schwachen Zweige muß man lange verschneiden, weil sie noch in demselben Jahre, aber nicht in der Folge wieder Früchte tragen, und je mehr man Zweige läßt, desto mehr hat man Früchte zu hoffen; die großen und starken Zweige schneidet man aber kurz ab, weil sie in der Zukunft wieder zweyerley Schossen hervorbringen, nemlich Holz und Fruchtzweige. Da auch die neuen Zweige bald ausgehen, so muß auch frühe schon für folgende gesorgt seyn, und diese wählt man von mittelmäßiger Dicke, auch müssen sie dann schon mit Trageknospen besetzt seyn. Die Knospen sind doppelt, wo sie gut heißen sollen und haben ein Holzauge in der Mitte Der Baum ist, wie schon oft gesagt worden, sehr dem Harzfluße unterworfen, daher thut man wohl,

wenn man ihn spät beschneidet, selbst dann erst, wenn die Blüthe-knospen schon im Aufbrechen sind. Aus Steinen gezogene Bäume lassen sich nicht nur besser beschneiden, als die gepfropften Stämme, sondern sie dauern auch länger.

Pfif, ein halbes Seitl, das Maaß eines Getränkes. S. Maaß.

Pfifferling, **Eyerschwamm**, Agaricus Cantarellus, ein kleiner, länglichter, gelbröthlichter Erdschwamm, der wenn es feucht ist, häufig unter schattigen Bäumen wächst, und auch verspeiset wird.

Pfingstrose s. Peonienrose.

Pflanze nennt man im weitläuftigen Sinne, alle Gewächse, welche aus der Erde hervorkommen. Im gemeinen Leben theilt man sie, 1. in Bäume, die aus einer Wurzel und einem hölzernen Stamm bestehen. 2. in Sträucher, die aus vielfachen hölzernen Stämmen bestehen. 3. in Stauden, die zwar mit harten und auch holzigen Stämmen versehen sind, die aber jährlich absterben und alle Frühjahr neu treiben und 4. in Kräuter, die aus einem zarten und saftigen Stamm bestehen und nach der Frucht eingehen. Die mehresten Pflanzen haben mit einander verschiedene Theile gemein, z. B. die Wurzel, den Stamm, die Blätter, die Blumen, die Frucht, die Augen ꝛc. Einige dieser Theile dienen zum Leben, als die Wurzel, die Blätter; andere wieder zur Fortpflanzung, als die Blume, die Augen. Der innere Bau der Pflanzen ist einfacher als bey Thieren, aber nichts desto weniger ist er uns noch wenig bekannt; nur wissen wir, daß die Pflanze aus flüßigen und festen Theilen bestehe. Jene sind der Saft und diese die Oberhaut, die Rinde, der Splint, das Holz und das Mark. In Queerschnitten bey Bäumen sieht man dieses deutlich, nicht so bey kleinen Pflanzen oder zarten Sommergewächsen. Untersucht man die festen Theile, so findet man gewisse **Fasern**, gleichsam zarte Fäden, aus denen, wenn mehrere beysammen sind, die **Haut** und wenn sich diese zusammenrollt, **Gefäße** gebildet werden. Die Pflanzen haben eine doppelte Haut, die Oberhaut, Epidermis, und das zellichte Gewebe, welche zusammen die Rinde ausmachen. Wenn sich diese verdichtet, so wird der Splint, und wenn dieser noch mehr verhärtet, die Holzlage daraus. In diesen, gleichsam in der Achse der Holzlagen liegt das Mark, welches eben den Bau hat, wie das zellichte Gewebe, nur ist es bey einigen Pflanzen lockerer, als dessen Umgebungen, bey anderen ist es aber wieder der härteste Theil der Pflanze. Die obenangeführten Hauptheile der Pflanzen, und zwar **die zum Leben dienenden** sind: die **Wurzel**, welche aus mehreren kleinen Röhren, den Wurzelfasern, zusammengesetzt ist, welche eben so viel Pumpen oder Saugmaschinen sind, welche den Nahrungsstoff aus der Erde ziehen, und in die Herzwurzel bringen, welche der Hauptsaftbehälter ist, in welchem sich der Saft sammelt, und von da in die Fasern aller Theile der Pflanze verbreitet wird. Der **Stamm** gehet anfänglich aus der Wurzel gerade in die Höhe, und verbreitet sich endlich bey Bäumen und Sträuchen in mehrere Aeste, an deren Enden und Seiten sich die Blätter befinden. Bey den Kräutern entstehen zum Theil statt der Aeste **Knoten**, aus welchen die Blätter hervorkommen. Die Blätter entstehen aus **Augen**, die sich an den Aesten ansetzen, und bey den Bäumen Holzaugen genennt werden. Sie bestehen aus einem Gewebe von ver-

schiedenen Fasern oder kleinen Röhrchen mit einer allgemeinen Haut überzogen. **Die zur Fortpflanzung dienenden Theile** sind: der Keim; dieser enthält, wie der Same, eine Pflanze im Kleinen, jedoch mit dem Unterschied, daß das Pflänzchen im Samen in eine Haut eingewickelt ist, welche im Keime mangelt. Die Keime theilt man in Augen und Zwiebel, jene sind mit Schuppen bedeckt, diese sind fleischig und unter der Erde. Alle Stämme der Bäume und Sträucher setzen ihr Leben durch Augen fort; bey den ausdauernden Pflanzen bringt die Wurzel alle Jahr unter der Erde ein Auge hervor, daraus sich im folgenden Jahr, die Pflanze über der Erde entwickelt. Bringt man ein Auge in die Rinde einer andern Pflanze, so wächst es mit derselben zusammen, und dieß nennt man Oculiren. Was die Zwiebel anbetrift, so fangen die Ueberbleibsel von den häutigen Blattern, sobald die Pflanze über der Erde abstirbt, an, dick und saftig zu werden, und innerhalb derselben entstehen neue Blätter, welche mit ihren Augen versehen sind. Diese werden nachher die fleischigen Nebenzwiebel und in diesen sammeln sich die Säfte im Herbste an, die dann im Frühling die neue Pflanze hervortreiben. In den blumenbringenden Zwiebeln kann man im Winter, die Blätter, den Kelch, die Blumenblätter und die Geschlechtstheile der folgenden Blume mit leichter Mühe erkennen. **Die Blumen** der Pflanzen dienen als Geburtsglieder zur Erzeugung und Befruchtung, und die folgenden **Früchte** sind der befruchtete Eyerstock, der **Same** aber ist das Ey.

Pflanzen nennt man das Geschäft des Feld und Gartenbaues, da man Pflanzen oder Reiser in die Erde steckt, damit selbe darinnen bekleiben und fortwachsen. Von Bäumen sagt man öfters setzen und versetzen; bey jungen Kohlpflanzen aber wird das Zeitwort Pflanzen gewöhnlich gebraucht.

Pflanzen nennt man in einem besondern Verstande die jungen Kohl- Kohlrabi- oder Krautpflanzen.

Pflanzenbeet ist ein Stück Landes, in welches man im Frühjahre, den Kapp- und Kohlsamen aussäet. Es soll nicht lehmicht, aber auch nicht sandig, mehr trocken als feucht und gut umgegraben seyn. Wenn es der Sonne ausgesetzt ist, und wenn man es gegen den Frost durch Strohmatten verwahren kann, so hat es die beste Einrichtung. Bey Tage muß man es gegen Vögel und das Flügelwerk sichern; auch soviel als es möglich ist, trachten, daß die Erdflöhe auf selben nicht überhand nehmen.

Pflanzengeschlecht. Die Befruchtung der Pflanzen hat eine Aehnlichkeit mit der bey dem Ey der Thiere. Linné gründete sein System auf die männlichen und weiblichen Werkzeuge der Begattung oder auf die Geschlechtstheile. Wo bey Pflanzen in einer Blume beyde Geschlechter vereinigt sind, diese nennt man Zwitterblumen. Oft enthalten die Blumen aber nur entweder bloß die Staubfäden, oder bloß die Staubwege, dann heißen jene männliche und diese weibliche Blumen. Oft sitzen auf einer Pflanze männliche und weibliche Blumen, und diese Pflanzen nennt man Pflanzen mit halbgetrennten Geschlechtern, Plantae androgynae, oder die Blumen sind auf verschiedenen Pflanzen oder Stämmen, und dann nennt man sie mit ganz getrennten Geschlechtern, Plantae divicae. Es sind aber auch noch Pflanzen, die Zwitterblumen und zugleich Blumen mit getrennten Geschlechtern haben.

Man nennt sie Pflanzen mit vermengten Geschlechtern, Plantae polygamae.

Pflanzenläuse s. Baumlaus.

Pflanzer nennt man ein Gartenwerkzeug, welches dem Haupt eines Rechens gleicht, auch bisweilen größer ist. An der obern Seite hat es einen Handgriff oder Stiel, unten aber mehrere, in gleicher Weite von einander stehende Zähne, mit welchen Löcher in die Erde gedruckt werden, Erbsen, Bohnen und andere Samen zu stecken.

Pflanzholz, Pflanzenstecker, ist ein einfaches, aus einer Handhabe mit einem herunter gehenden Stiel, bestehendes Werkzeug zum Verpflanzen des Weißkrautes, Kohls und anderer Pflanzen.

Pflaster heißt ein mit Feldsteinen oder mit Platten bedeckter oder aufgelegter Boden auf Strassen und offenen Plätzen; auch in Höfen, Ställen und andern an der Erde befindlichen Gemächern. **Pflaster** nennt man auch ein aus fetten, ölichten und harzigen Dingen mit verschiedenen Kräutern, Pulvern und Ingredienzien zusammengesetztes äußeres Heilmittel, von dem man sehr verschiedene Arten hat. Meistens werden sie auf Wunden und Geschwüre gelegt, und hier besteht ihr Nutzen darinn, daß sie den Zugang der Luft abhalten und so die Heilung befördern.

Pflaume, Zwetschge, eine Gattung Steinobst, die Frucht des Pflaumenbaums, Prunus domestica. Sie sind von unterschiedener Farbe und Größe; ihr Fleisch ist gelb oder grünlicht, süß oder säuerlich und saftig und angenehm zu essen. In unsern Gärten findet man gemeiniglich die **gemeinen** runden Pflaumen, an Farbe roth oder gelb; die großen und kleinen **Kriechen** oder Haferpflaumen, die schwärzlich, wässerig und gering sind; die **großen Damascener** Pflaumen, diese sind fleischig, süß, rund, haben einen kleinen Kern und den Vorzug vor allen andern; die **kleinen Damascener** sind den vorigen ähnlich, und nur durch Größe unterschieden; die großen **ungrischen Pflaumen** sind länglicht, violblau, sauersüß, haben einen langen, platten Kern und sind eine der edelsten Arten; die kleinen ungrischen sind nur etwas an Farbe von den vorigen verschieden. Man hat auch die großen rothen und gelben Roßpflaumen; die gelben Malonken oder Eyerpflaumen und die rothen Malonken oder Maronken, welche beyde rund und groß sind; die gemeinen gelben und wachsgelben Spillinge oder Hundspflaumen; die halbrothen und halbgelben Spillinge, dann die weissen Spillinge. Man hat auch noch viele Arten grüne Pflaumen, die an Ansehen den nackten Pfirschen gleichen, und von mehreren Gärtnern Ringlotten, von andern aber Mirabellen genennt werden. Die Franzosen nennen alle Pflaumen, in welchen der Kern los liegt, Mirabellen, wo das Fleisch aber daran hängt, Prunes und im Deutschen könnte man sie Schlehenpflaumen nennen; in Ungern nennt man sie aber Duranzenpflaumen. Man genießt die Pflaumen, so wie sie reif sind, dann auch als Zugemüse gekocht, gedörrt, zu Muß eingesotten oder mit Zucker eingemacht; auch braucht man sie als gelind auflösende und abführende Arzney. Der Baum wächst bey uns wild und kultivirt, und die verschiedenen Arten sind durch den verschiedenen Boden, durch die Wartung, durch Okuliren und Pfropfen entstanden; welche aber die Stammart sey, läßt sich nicht ganz genau bestimmen. Blumen, Blätter und Früchte haben

kurze Stiele. Erstere sind weiß und jene haben vertiefte Furchen und stark hervorstehende Adern. In einem mittelmäßigen und feuchten Boden gedeiht der Baum gut, nur muß man ihn öfters umhacken und zuweilen misten. Wenn er zu dicht an einander oder im Schatten steht, so wächst er freilich auch und trägt auch Früchte, aber diese sind nie so süß, als wenn er freye Luft und Sonne hat. Man vermehrt sie durch das Pflanzen der Kerne oder durch Abnehmung seiner Brut; veredelt wird er aber durch Okuliren, Absäugen und Pfropfen. Die Damascener, die großen ungrischen und die Maronken lassen sich im Frühlinge gut in den Spalt pfropfen; an trockenen Orten pflanze man sie im Herbst, in feuchten aber im Februar oder im März. Will man Pflaumenbäume in Menge pflanzen, so kann man dieses aus den Steinen thun. Man werfe die gesammelten Steine in ein Faß, und übergieße sie einen Fuß hoch mit Mistjauche. So läßt man sie einige Wochen stehen, die oben aufschwimmenden wirft man als unbrauchbar weg, die übrigen werden aber auf ein Gartenbeet linienweise in Rinnen gelegt, und mit ein bis 2 Zoll hoch Erde bedeckt. Im Frühjahr gehen diese Kerne fast alle auf und wachsen rasch und freudig. Die Stämme wachsen dann eben so schnell, sie sind gesunder, dauerhafter und haben eine mit der Krone im gehörigen Verhältniß stehende Wurzel, und sind überhaupt nicht so entkräftet, als die von Wurzelschößlingen erzogenen. Die Pflaumenbäume leiden leicht 1. vom Moose, dieses muß man daher im Frühling abkratzen und den Stamm mit einem wollenen Lappen reiben 2. von dürren Zweigen, welche immer weiter absterben, und die man daher im Gesunden abnehmen muß. 3. von Wasserreisern, diese nimmt man ab; man verhütet sie aber durch gute Düngung um den Baum. 4. vom Harz oder Gummi, dieses muß man abnehmen, ehe es hart wird; die Rinde, wo es herausgeflossen, muß man bis ins Gesunde ausschneiden, die Wunde mit Baumsalbe bestreichen, und den Baum schröpfen. Einen alten fast abgestorbenen Pflaumenbaum kann man manchmal noch herstellen, wenn man ihm alle Aeste abschneidet. Einige Sorten kann man an Spalieren ziehen, man muß sie aber zeitlich im Frühlinge beschneiden, und eben so kann man auch lebende Zäune daraus ziehen, welche schön, beständig und fruchtbar sind, aber ziemlich viel Mühe erfordern.

Pflaumenbrandtwein s. Sliwowitza.

Pflaumenmus, Zwetschgenleckwar oder **Ladtwerg**, wird folgendermassen bereitet: Man schneidet die reifen Pflaumen auf, nimmt die Kerne heraus, siedet sie in einem Kessel unter beständigen Umrühren, bis sie einkochen oder so dick werden, als man es haben will. Ehe sie gänzlich eingekocht sind, reibt man sie durch ein Sieb, daß die Schale, die größten Fasern und alles Grobe überhaupt zurückbleibt, und den erhaltenen Saft kocht man bey gelindem Feuer und beständigem Umrühren so lang, bis es dicht genug ist, um sich gut aufbewahren zu lassen. Will man dem Muse mehr Süßigkeit geben, so kann man etwas Zucker hinzuthun, und soll es gewürzhaft seyn, so kann man Zimmt, Nelken oder Keine zerschnittene Zitronenschalen hinzuthun.

Pflaumfedern s. Federn.

Pflaumnelke s. Nelke.

Pflicht nennt man, was eine Person zu thun und zu leisten schuldig ist. In der Landwirthschschaft versteht man unter Pflicht dasjenige, was auf den Gütern zu leisten, haftet; so ist ein Acker zehendpflichtig, wenn er der Geistlichkeit den Zehend abgeben muß; oder das Gut ist dienstpflichtig, es muß nemlich dem Grundherrn einige bestimmte Dienste leisten. Pflicht nennt man auch das Versprechen oder den Eid, welcher bey Uebernahme eines Amtes geleistet wird, und daher sagt man: Er ist in Eid und Pflicht genommen.

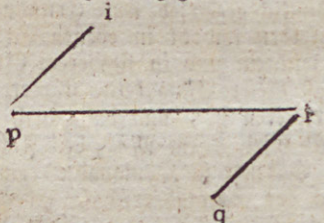
Pflug ist das vornehmste Ackerwerkzeug, durch welches der Erdboden aufgerissen und die Erde umgewendet wird. Man hat verschiedene Pflüge, nemlich den gemeinen und den künstlichen, oder den verbesserten Pflug. Der gemeine Pflug besteht aus verschiedenen Stücken. Das Stück Holz, worauf der ganze Pflug gebaut ist, heißt das **Haupt**. Dieses wird unten mit einer eisernen Sohle belegt, welche die **Hauptsohle** genennt wird. Auf jener Seite, wo die Erde ausstreicht, ist das Haupt mit einer Schiene bedeckt, welche die **Seitenschiene** heißt. Das breite und vorne spitzig zulaufende Eisen, welches auf das Haupt gelegt wird, heißt die **Schaar**, **Pflugschaar** oder **Pflugschaareisen**. Die Hasve, welche durch das Loch der Pflugschaar geht, heißt man einen Bolzen. Der breite Nagel, den man durch den Bolzen vorstößt, wird ein Riegel genennt. Das breite Brett an der Seite des Pflugs, daran sich die Erdschollen legen und umwerfen, nennt man das **Streichbrett**. Das dünne Schieneisen, das auf das Streichbrett geschlagen wird, heißt die **Streichschiene**. Das dem Streichbrett gegen über aufwärts stehende Brett, welches von der Griessäule, bis an die eine Pflugsterze geht, heißt das **Molderbrett**. Das länglichte Holz, das unten durch das Pflughaupt geht, und oben durch den Grengel, heißt Griech- oder Grießsäule. Die zwey langen krummen Hölzer, die von hinten oben hinaus gehen, an welche der Ackermann seine Hand legt, und damit den Pflug hebt und regiert, heissen Pflugsterzen. An manchen Orten macht man nur eine Pflugsterze. Das lange mit mehreren Löchern durchbohrte Holz, das fast einer Deichsel am Wagen gleich kommt, wird der **Grengel** oder **Pflugbalken** genennt. Das lange, große, krumme Eisen, so in den Grengel eingepflockt ist, und hart vor der Pflugschaar hergeht und das Erdreich zerschneidet, heißt der **Sech** oder die **Säge**, oder auch **Pflugeisen** und **Kolter**. Die kurze eiserne, aber doch dicke Kette, mit einem großen halben Ringe, die man an den Grengel legt, und vorne durch das Pfluggestell stößt, heißt **Grengelkette**. Wo man leichte, lockere Aecker hat, da braucht man statt dieser bloß eine aus Weiden oder eichenen Reisern geflochtene Wiede, und nennt sie **Grengelwiede**. Der Nagel, den man an dem Grengel vor die Grengelkette vorsteckt, darnach man seichte oder tief arbeiten will, heißt der **Stöffel** oder **Vorstecker**. Auch hat man beym Pfluge hinten zwischen den beyden Sterzen einen ziemlich dicken und langen Stecken, vorne mit einem breiten und scharfen Eisen beschlagen, welchen der Ackersmann in der Hand hält, und damit die fette Erde, so am Pflug und am Streichbrett anklebt, abstößt, diesen heißt man eine **Reute** oder **Pflugreute**. Das Holz, daran die Räder gemacht sind und darauf der vordere Theil des Grengels aufliegt, heißt die **Pflugkarre**, **Pflugstock** oder **Pfluggestell**. Die Räder sind an der Pflug

spille, welche statt der Achse dient, festgemacht, so daß diese beständig umläuft. Aus dem Pfluggestell geht vorne gleichsam eine kurze Deichsel krumm aufwärts in die Höhe, welches die **Pflugzunge** heißt. Von der Pflugzunge bis an das Pfluggestell geht ein krummes Holz mit Löchern in Gestalt einer Schiene, welches die **Leyer** heißt und zur Stellung des Pflugs dient. An der Pflugzunge ist vorne eine Pflugwage, woran die Pferde oder Ochsen gespannt werden. An der vordern Seite des Pflugstockes ist ein kleiner Haspen eingeschlagen, in welchem eine lange zwieselichte Ruthe aufrecht steckt, welche man die **Enke** nennt, und dazu dient, daß die Ackerleine in derselben ruht, damit sie den Pferden nicht unter den Schweif oder das Zeug komme. Die Ackerleine oder das Leitseil nimmt der Ackermann in die linke Hand, mit welcher er zugleich eine Pflugsterze oder Rüster, und mit der rechten Hand die andere anfaßt und auf diese Weise beydes, den Pflug und das Zugvieh regiert. So ist es, bey guten Landwirthschaften; in Ungern hat man aber Beyspiele, daß auch in guten Feldern mit 6 Ochsen gepflüget wird, wo ausser-dem Ackermanne, noch bey jedem Paar Ochsen als Treiber ein Mann oder wenigstens ein Knabe mitgeht, so daß bey einem Pfluge oft 4 Menschen arbeiten. Im leichten Lande sind 2 Stück Zugvieh genug; im strengen muß man vier, und in manchen Fällen auch 6 Stück haben, um das Vieh zu schonen. Man treibt das Vieh der Länge des Ackers nach gerad aus, und regiert den Pflug so, daß er im rechten Maaß in das Erdreich greift und gerade Furchen macht. Will man seichte arbeiten, so zieht man das Pfluggestelle hinter sich, und stößt die Grengelkette ein oder zwey Löcher weit, oder soviel es nöthig ist, an Grengel hinter sich zurücke. Wenn man aber mit dem Pflug tiefer in die Erde greifen will, so läßt man die Kette ein oder zwey Löcher weit vorwärts hinauslaufen. In schwerem Boden, oder wo viel Unkraut, besonders viele Queckenwurzeln sind, da bedient man sich des Haackenpflugs, des Haackens oder Ruhrhackens. Bey diesem geht das Haupt unten auf der Erde weg; der Grengel ist oben durch die Säule durchgesteckt. Durch diese geht unten queer durch, ein hölzerner Nagel, die Spillewetter genennt, auf dessen beyden Seiten ein Paar länglicht krumme Hölzer nach der Länge, ein wenig auswärts in die Höhe gehen, und unten am Haupte befestigt sind, diese nennt man die Ohren. Nächst obiger Säule hat es auch noch die Grießsäule zu deren beyden Seiten, oben am Grengel, zwey länglichte Hölzer angepaßt, und die an der Hintersäule durch ein durchgehendes Queerholz befestiget sind und hinten hinausgehen, welches die Rüstern oder die Sterze sind. Vorne am Haupte wird das Schaar, welches ein breites, vorne spitz zulaufendes, zweyschneidiges Eisen ist, verkeilt. Manchmal wird es bey sehr harten Feldern mit einem Sech versehen. Ausser dem ist die Karre und alles, wie bey einem gewöhnlichen Pfluge. S. 1-ter Band Fig. I.. Damit man mit dem Pflug ordentlich pflügen könne, muß er ordentlich gehalten und richtig gestellt werden. Die Haltung ist leicht, er darf nur vermittelst der Rüstern ordentlich in den Furchen gehalten werden, so geht er bey einer ordentlichen Stellung von selbst gut. Zu der richtigen Stellung gehört aber mehr, besonders aber gehört hiezu folgendes: 1. Das Sech muß nach der Schneideseite und Spitze zu etwas mehr vorwärts geboge

seyn; es kann ohngefähr bis anderthalb Zoll über die Spitze des Schaars herunter gehen, aber es muß schlechterdings mit der Spitze oder Molderseite des Schaars in einerley Linie stehen. Steht es zu weit links, so schneidet es mehr Erde durch, als das Schaar fassen kann, steht es zu weit rechts, so durchschneidet es weniger, als das Schaar untergreifen kann, und erschwert daher die Arbeit. Das Stellen geschieht durch die mehr oder weniger, oben im Sechloche des Grengels, neben dem Sech eingetriebene Keile. 2. Das **Schaar** schneidet die Furche unterwärts der Breite nach durch, hinter dem Seche her. Seine Spitze muß mit dem Schneideende eine Horizontallinie bilden, doch muß die vordere Spitze etwas, aber beynahe unmerklich in die Höhe stehen. Steht diese zu tief, so wühlt das Schaar zu sehr in die Tiefe, der Kopf geht vorne zu tief und steht hinten in die Höhe, dieses nennt man mit des Landmanns Ausdruck: **der Pflug geht auf dem Kopfe.** Diesem Uebel kann man durch Keilen wenig oder gar nicht abhelfen, sondern der Schmidt muß das Schaar anders richten. Die Molderseite des Schaars muß mit dem Molderbrette des Pflugs paralell laufen, steht es zu weit auswärts, so greift es zu weit in den Acker, und kann ihn dann nicht gehörig umwenden. Steht es hingegen zu weit vorwärts, so wird der Schaar durch das Molderbrett von dem Acker abgedrängt. 3. Der **Kopf** muß platt und gleich gearbeitet, und nach hinten zu im gehörigen Verhältniß der Länge und Breite stehen; ist er zu lang, so macht er schweren Zug; ist er zu breit, so klemmt er in die Furche zu sehr ein; ist er kurz und zugleich breit, so wendet er die Furchen gar zu schnell. 4. Die **Grießsäule** muß senkrecht in die Höhe stehen; wenn sie in dem Pflugkopf eingezapft wird, so darf von dieser an der Molderseite des Grießsäulenlochs weder zu viel, noch zu wenig Holz stehen bleiben, sondern der Kopf muß auf dieser Seite von dem überragenden Holze der Grießsäule gerade bedeckt werden. Im ersten Falle würde der Pflug schief und ungewiß gehen, im letzten immer an den Acker anstreichen. 5. Das **Streichbrett** wird in die Grießsäule eingefalzt und angenagelt, auch über der Fuge mit einer glatten eisernen Schiene bedeckt und befestigt. Es muß ganz genau auf den Kopf passen. 6. Das **Keilen** des Pfluges ist nöthig, um sein tief oder seicht gehen zu bewirken, wozu das Vor- und Hinterstecken des Königs nicht hinreicht, da, wenn das Keilen dabey versehen wird, so geht der Pflug auf dem Kopfe oder das Schaar hebt aus und fährt darüber hin. Die zu dieser Stellung nöthigen Keile, sind zwey, in dem Loche des linken Rüster, wo der Grengel durchgeht, steckende Keile, woran der oberste, von inwendig hinaus, der untere aber von außen herein steht; treibt man nun den obern zurück und das untere herein, so kommt der Grengel hinten und vorne tief zu liegen, folglich geht der Pflug seichter, und so erfolgt durch umgekehrtes Verfahren die entgegengesetzte Wirkung. Will dieses noch nicht helfen, so verwechselt man die Keile, oder schlägt beyde über oder unter dem Grengel ein, bis man die verlangte Stellung hat. 7. Die **Leyer** treibt den Pflug entweder an die Furche an, oder von der Furche ab; steckt man den Vorstecker links, so wird er an- und steckt man ihn rechts, so wird er abgetrieben. Die Räder sind von verschiedener Art, an manchen Orten sind sie von gleicher Größe, gewöhnlich ist aber

eins größer als das andere, und das größere geht gemeiniglich in der Furche. Meistens sind sie um die feststehende Spindel beweglich, hin und wieder aber auch, an der beweglichen Spindel fest. Auch führte man jetzt höhere Pflugräder ein, und erleichterte hiedurch dem Zugviehe die Arbeit. Außer diesem zum Ackern gewöhnlichen Pflug hat man auch noch andere, als den **Wiesenpflug**, den **Abziehpflug**, den **Schälpflug**, den **Rejolpflug** ꝛc. An diesen letzten muß man mehr Zugvieh anspannen, man ackert aber auch sehr tief mit demselben. Mit dem **Wendepflug** pflügt man an hohen Gebirgen seitwärts und streicht die Erde von der Höhe in die Tiefe herab. Wenn man damit eine Furche gepflügt hat, so wird beym Umwenden des Pflugs der Hintertheil desselben nebst dem Schaar auch umgewendet. Auch hat man den **eisernen Pflug**, und mit dem Ackermesser kann man ohne Zugvieh pflügen. In neuesten Zeiten gieng das Grübeln des menschlichen Geistes so weit, daß man einen Pflug erfand, wo statt das Zugvieh anzuspannen, bloß Segeln aufgerichtet werden, der daher vom Winde getrieben wird. Eine vortheilhaftere Verbesserung oder Erfindung ist **der Doppelpflug**, oder der Pflug mit zwey Pflugschaaren; mit dem man also eben soviel ausrichten kann, als mit 2 gemeinen Pflügen. Schon viele waren damit bemüht, einen Doppelpflug aufs vortheilhafteste einzurichten, aber bald fand man hie und da Mängel; denn soll ein Doppelpflug wirklich nützlich seyn, so muß man ihn überall anwenden können, und zu demselben keine stärkere Bespannung brauchen. Wir wollen hier die Beschreibung des Krebsischen Doppelpflugs liefern, weil dieser selbst den Beifall unserer hohen Regierung erhielt, und weil er schon mehrere Proben überstand. Sein Bau ist auf Erfahrung gegründet und mit Nutzen ausführbar. Bey dem ersten Versuche mit demselben im J. 1802 erhielt er den Beyfall der Bauern, und dieses dient gewiß zu seiner Empfehlung, da diese gewöhnlich gegen jede neue Erfindung eingenommen sind. Man hat mit demselben sowohl in ebenen Boden, als auch Bergan und Bergab, in leichtem und in schwerem Grunde geackert und durchaus gefunden: daß dieser Pflug keine stärkere Bespannung braucht; daß er leicht zu regieren ist, und daß durch die zweyte Furche die erste gehörig bedeckt wird. Im März des Jahrs 1804 machte der Erfinder (Krebs, Gärtner in Königsaden) einen öffentlichen Versuch mit demselben auf der Staatsherrschaft Ebersdorf bey Wien, wo man auch die Vorzüge und die guten Eigenschaften desselben anerkannte, worauf der Erfinder auch von S. M. dem Kaiser eine Belohnung von 200 Dukaten erhielt. Nach Anrathen der, zur Beurtheilung der Nützlichkeit dieses Pfluges, niedergesetzten Kommission kann er nicht wohl angewendet werden, zum Aufreissen einer Heide oder Wiese, oder wenn langer, noch nicht gehörig abgefaulter Dünger untergeackert werden soll, weil sich dieser in die Pflugschaaren sehr verwickeln würde. Aber diese Einwürfe gegen denselben benehmen seiner Nützlichkeit nichts, weil es gewiß schwer ist, Heiden und Wiesen auch mit dem einfachen Pfluge umzureissen, und weil sich der lange, unverfaulte Dünger auch in die einfache Pflugschaar verwickelt. Auf alle Fälle ist ein guter Doppelpflug für den Oekonomen und den Staat von der größten Wichtigkeit, und sollte der Krebsische, auch nur bey der zweyten und dritten Braache, und bey dem Anbau, wo die

Arbeit sehr oft durch vielerley Umstände ins Stocken geräth und sich häuft, anwendbar seyn, so wäre sein großer Werth vollkommen entschieden. Wenn man diesen Pflug verfertigen will, so ist es unumgänglich nothwendig, sich bey der Verfertigung in allen seinen Theilen genau an den Maaßstab zu halten. So bewirken die hohen Räder, die schon nach der Struktur des Pflugs wesentlich sind, und deßwegen nicht etwa kleiner seyn dürfen, den besonders leichten und geraden Gang desselben. Die Abbildung dieses Pfluges ist Fig. II. Nro. 1. bey A wird eingespannt; die Deichselstange hat bey B einen Spielraum, welcher sich aber nicht in der Mitte der Achse befindet, wie dieß in der Abbildung deutlich zu sehen ist. Dieser Spielraum dienet dazu, der Deichsel eine mehr oder weniger gerade Richtung zu geben. Der überflüssige Raum wird mit Keilen angefüllt und befestigt. Aus der nemlichen Ursache ist die eiserne Stange C angebracht, welche bey der Achse in einem Gelenke läuft, vorne einen Hacken hat und damit in die eiserne Platte D, welche sich an der Deichsel befindet, eingehängt wird. E ist eine gerade stehende, an der Achse befestigte Stange, durch welche das Leitseil oder der Zügel durchläuft. Die Schienen der Räder sind eiserne Reife bloß mit Kapseln versehen, in welchen die Speichen eingesteckt und befestigt sind. Das ganze wird durch den Ring F an den Pflug angeschoben, und Nro. 2 der Nagel G vorgesteckt. HH sind Vorschneidemesser oder Seche. Die Pflugeisen I.I. sind mit Kapseln versehen, damit sie bey KK angesteckt werden können. An dem Gestell LLL sind Schrauben angebracht, um dadurch verschiedene Richtungen hervorzubringen, unten befinden sich der Festigkeit wegen Gegenschrauben, wie Nro. 3 deutlich zu ersehen ist. Bey M wird die eine Pflugschaar, N als die andere, bey O befestigt. Die Stellung der Pflugeisen muß so seyn, daß sie beyde ein Zickzack, oder folgende Figur:



beschreiben, wie auch bey Fig. 3 deutlich angegeben ist. Die Krümmung R. ist nothwendig, weil sonst die Stange nicht bey S hervorkommen könnte. Die Keile TT dienen auch dazu, um verschiedene Richtungen hervorzubringen. Auch ist der diesseitige Arm bey T noch einmal so hoch, als der jenseitige. Von H nach T beträgt die Länge 4 Schuh 6 Zoll Wienermaaß. Die Länge des vordern Bretts 2 Schuh 3 1/2 Zoll. Die Länge des hintern Bretts 2 Schuh 1 1/2 Zoll. Die Höhe der Räder im Durchmessen 2 Schuh 3 Zoll und die Länge der Achse 2 Schuh 11 Zoll.

Pflug, Joch nennt man an vielen Orten ein gewisses Ackermaaß, nemlich so viel, als man täglich mit einem Pfluge bearbeiten kann.

Pflugdienste nennt man diejenigen Robothen, welche die Unterthanen eines Ortes mit dem Pfluge leisten müssen. Sie müssen nemlich eine gewisse Anzahl Tage pflügen, oder sie müssen sämtliche Al-

lodialfelder eines Gutes so oft pflügen, als es die Statuten des Orts mit sich bringen. Meist müssen sie dieses unentgeltlich thun; an manchen bekommen sie jedoch die nöthigen Nahrungsmittel.

Pflügen heißt den Acker mit dem Pflug umreißen, und zur Aufnahme der Saat geschickt machen. Zur Wintersaat soll das Feld, wo es nur möglich ist, viermal gepflügt werden, nemlich 1. gebracht, 2. gewendet 3. gerührt oder aufgetrieben und 4. zur Saat gepflügt. Das erste und drittemal wird das Feld **auseinander** geackert, dieses geschieht so, daß man auf der rechten Seite einer Tafel oder Stücks anfängt, eine Furche zieht, dann sie links wendet und an der linken Seite der Tafel heraufzieht, dann wieder neben der ersten Furche hinunter, und so fortpflügt, bis das ganze Stück abgepflügt ist, und die Beetfurche in der Mitte bleibt. Das zweyte und viertemal wird der Acker **zusammen** gepflügt, so daß man in der Mitten anfängt, sich rechts wendet, und gleich daneben wieder eine Furche heraufzieht, dann an der ersten Furche wieder hinunter und so fort, daß am Ende des Beetes rechts und links Beetfurchen bleiben. Da aber bey jeder Pflugart das Streichbrett mit seiner Schiene ein Stück Erde bedeckt, den das Schaar nicht ergreift, so bleibt dieser ungeackert liegen, welches bey dem gewöhnlichen Pflügen in allen Pflugarten wiederhohlt, und also bey jeder Furche ein Strich von zwey Zoll Breite unbearbeitet bleibt; so thut man besser, wenn die Stücke breit genug sind, das erste und drittemal queerüber und die andern beydenmal der Länge nach zu pflügen. Dadurch werden die liegengebliebenen Streifen Land umgepflügt, und der Acker wird besser durchgearbeitet. Noch besser ist es, wenn man einen Hackenpflug hat, so kann eine Pflugart erspart werden, wenn man das Erstemal mit dem gewöhnlichen Pfluge das Feld auseinander ackert, dann mit den Hacken übereck hackt, und das letztemal das Erdreich mit dem gemeinen Pflug wieder zusammenpflügt. Zu Sommergetreide pflügt man nur zweymal, nemlich einmal im Herbst nach der Bestellzeit, dieses heißt man **stoppeln**, **fälgen**, **stürzen**, das zweytemal im Frühjahre zur Saat. Aus schon angeführten Ursachen ist es auch gut, den Acker im Herbst in die Queere und im Frühjahr der Länge nach zu pflügen. Das Braachen geschieht am besten tief, die Wendeart seichter, die Dreiart noch weniger tief, die Saatfurche wird aber beynahe so tief gemacht, als die Braache, Im Lehmboden darf man nicht tiefer als 3 bis 4 Zoll ackern; in hohen trockenen Sandboden darf auch nicht tief geackert werden; nassen Boden muß man tief ackern, damit die Feuchtigkeit sich in die Furchen ziehe, und die Luft und Sonne den Acker trockne. Beym Pflügen zur Saat muß man schmale Beete machen, und das Feld zweymal nach einander zusammenpflügen, damit in die Mitten ein hoher Mittelrücken überbleibe. Schwarzer mit feuchtem Sand vermischter Boden muß ebenfalls tief gepflügt werden, weil er gemeiniglich zu naß ist, und so doch austrocknen kann. Schweren Boden darf man nie pflügen, wenn er naß ist, weil sich sonst das Erdreich zusammenschmiert, und in großen Schrollen hart wird. So darf auch kein berasetes Feld in der Nässe gepflügt werden, weil sonst die Gras und Queckenwurzeln leicht wieder ausschlagen.

Pflugschaar ist ein hinten breites und vorn spitzig zulaufendes, in der Mitte offenes Eisen, welches fast die Gestalt einer umgewand-

ten V 4 hat, vorn an das Haupt des Pflugs gesteckt, und die Erdschollen damit umgeworfen werden. Die **Haacken** oder **Hackenschaar** hat eine doppelte Schneide, und sieht einer doppelten Schaar gleich, ist aber hinten mit einer Dille versehen, womit sie an das Haupt des Haackenpflugs gesteckt wird. Eine Pflugschaar soll stark mit Stahl besetzt seyn.

Pflugsech ein langes, vorn etwas gekrümmtes und an der einen Seite geschärftes Eisen, in Gestalt eines Messers, welches unter sich in den Grengel oder Pflugbalken fest eingekeilt ist, damit es im Pflügen das Erdreich von einander schneide, und die Pflugschaar desto leichter die Erdschollen umwenden könne. Man nennt es sonst auch das **lange Messer**, die **Säge**, das **Kolter**.

Pfoste ist ein 3 bis 4 Zoll starkes eichenes, kiefernes oder anderes Brett, zu manchem häuslichen Gebrauche nützlich. Wenn ein Landwirth solche vorräthig hat, so muß er sie immer im Trockenen aufbewahren.

Pfropf nennt man einen Stöpfel, den man in ein Loch steckt oder treibt, von Holz oder Kork oder Papier z. B. in Wände, Flaschen, auf den Schuß in die Flinte ꝛc.

Pfropfen heißen die Zimmerleute, wenn sie an eine stehende Säule oder anderes Holz, das an einem Ende schadhaft geworden, ein frisches Stück statt des verdorbenen dergestalt anpassen, auch beyde Theile so mit einander verbinden, und mit Nägeln befestigen, daß sie an allen Seiten gleiche Stärke haben und als ein ganzes Stück an einander halten.

Pfropfen, Impfen, Pelzen nennt man dasjenige Geschäft bey der Obstgärtnerey, durch welches ein wilder und unfruchtbarer Stamm, durch einen darauf gesetzten Zweig von einem guten und fruchtbaren Baum, den man **Pfropfreiß** nennt, veredelt wird. Alte Stämme kann man hiedurch verjüngen, Spätfrüchte kann man in Frühfrüchte, und Farbe und Geschmack kann hiedurch verwandelt werden. Die Stämme auf welche man pfropft, nennt man **Wildlinge** oder **Wildstämme**, und man erhält sie sowohl aus Wäldern und Hölzern, wo sie wild wachsen, oder aus eigends dazu angelegten Baumschulen, wo man sie aus Kernen zieht. Sie sollen höchstens eines Arms dick und wieder nicht weniger als ein Daum dick seyn. Die jungen werden niedrig, die alten höher und wilden nahe an der Erde gepfropft. Die Pfropfreiser nehme man von jungen und gesunden Bäumen, die schon getragen haben, nicht von den untern Aesten, sondern in der Höhe von frischen, saftigen Zweigen, behutsam, daß die Rinde nicht verletzt werde, im Februar bey hellem Wetter, und wenn man sie versenden oder lange verwahren will, so soll man sie unten am Schnitt mit Lehm beschlagen oder mit Moos umwinden. Will man aber gleich mit denselben pfropfen, so kann man sie erst im März oder April abnehmen, und dieß ist besonders bey dem Steinobst thunlich. Die beste Zeit zum Pfropfen ist im März oder im April, wenn die Fröste vorüber sind, und der Saft in die Reiser getreten ist. Das **Pelzen** geschieht auf mancherley Art: 1. Die gemeinste ist **in den Spalt**. Man schneidet nemlich einen schönen, glatten, zwey oder dreyjährigen Stamm, worauf man pfropfen will, mit der Baumsäge

geschwind ab, machet die Oberfläche an dem abgesetzten Ende, welches, wenn es flach, die **Krone**, wenn es schräg abgeschnitten ist, der **Rehfuß** heißt, mit dem Pfropfmesser glatt, spaltet den Stamm, jedoch ohne den Kern zu verletzen, und stecket in den Spalt an einer, oder wenn er stark genug ist, an beyden Seiten ein am Ende gehörig zugeschnittenes Reiß, nachdem man vorher den Spalt im Stamm, mit einem Keilchen von einander gezwungen, dergestalt ein, daß die lebendige und saftige Rinde am Stamme genau mit der Rinde des Reises zusammentreffe, der Absatz gerade auf den Stamm zu sitzen komme, und keines vor dem andern hervorrage. Alsdann zieht man das eingesteckte Keilchen wieder heraus, legt etwas Moos an den Spalt, verklebt denselben und die ganze Pfropfstelle gehörig mit Baumwachs, umwindet sie mit einem Stück Leinwand, und verbindet es mit Bast oder Bindfaden, damit weder Sonne noch Regen Schaden daran thue. Diese Pfropfart ist vorzüglich gut für das Kernobst. 2. Das Pfropfen **in und zwischen die Rinde**, findet nur an solchen Bäumen statt, welche stärker als 3 oder 4 Zoll im Durchschnitte sind, und die man, ohne ihnen sehr zu schaden, nicht spalten kann. Man erwählt hiezu Reiser, die einen reichlichen Zoll stark und 4 bis 5 Augen lang sind; diese werden am dicksten Ende schräg, wie ein Rehfuß abgestoßen und der Schnitt beynahe einen Zoll lang gemacht. Uebrigens wird das Reiß wie zum Pfropfen in den Spalt zugerichtet, und hinter die Rinde eines abgehauenen Stammes mit einem beinernen Keil eingesetzet, und auch wie das Spaltreiß mit Baumwachs verbunden. Diese Art zu pfropfen ist einfacher als die in den Spalt, und besonders bey alten Birn- und Aepfelstämmen zu empfehlen. 3. **Das Pfropfen in den Kerb** geschiehet ebenfalls an alten unfruchtbaren Kernobstbäumen, da man den Stamm oder einen dicken Zweig absäget, um die Krone herum tiefe Kerben durch die Rinde in das Holz haut, gute Reiser durchschneidet, und sie dergestalt genau anpaßt, daß Holz mit Holz, und Rinde mit Rinde zutreffen, zuletzt aber die Kerben wie gewöhnlich verstreichet und verbindet. Ein Stamm kann, je nachdem er stark ist, 4 bis 6 solche Ausschnitte vertragen. Die beste Zeit in den Kerb zu pfropfen ist ebenfalls im Frühjahre. 4. Das Pfropfen mit **den Röhren** oder **Pfeifchen**, welches man das **Röhreln**, **Pfeiffeln** oder **Teicheln** nennt. Wenn man im May, da der Saft in die Bäume steigt, und die Rinde sich leicht ablöset, an einen fruchtbaren Baum guter Art, von einem erst in demselben Jahr gewachsenen, schönen und geraden Schoßreiß, zwey Queerfinger weit unter- und zwey über dem Jahrknoten die Rinde, mit ringsherum bis auf das Holz gemachten Einschnitten, gleich einem Röhrchen oder Pfeifchen ablößt, und wenn vorn die Spitze des Reises abgeschnitten, dasselbe mit seinen Augen und Jahrknoten unversehrt abschiebet; sogleich aber, weil es noch saftig ist, wieder über einen von gleicher Dicke gewachsenen wilden Zweig, dem vorher die Rinde, soweit es nöthig und das Röhrchen recht angezogen seyn muß, an- und einschiebt, unten und oben mit Baumwachs verstreicht und mit Bast oder Hanf verbindet, das Band aber, eben so wenig als das Röhrchen naß macht, auch oben an die Spitze einige Blätter steckt, welche mit ihrem Schatten das Röhrchen gegen die Sonnenhitze schützen, daß es gleich anfänglich den Saft d-

sto besser annehmen könne. Alles Pfropfen soll auf gesunde und gerade Stämme, bey schönem, gelinden und trockenen Wetter geschehen. 5. **Das Pfropfen durch Absäugeln** s. Ablaktiren. Auch hat man noch eine nützliche Baumvermehrung, nemlich das Ablegen s. d. W. Mehrerley Obst und besonders frühes und spätes auf einen Stamm zu pfropfen ist eine leichte Kunst, aber es verdirbt den Stamm. Lächerlich ist auch das Unternehmen mancher Baumkünstler, wenn sie durch Injektionen gewisser Mittel in die Säfte des Baumes, der Frucht Geruch oder verschiedenen Geschmack und Farbe geben wollen. Die Engländer pflegen zu mehrerer Veredlung und Vervielfältigung des Ertrags der Früchte schon einmal gepfropfte Stämme, noch zum zweytenmale zu pfropfen. Auf Quittenstämme pfropfen sie Birnen, und auf diese noch einmal edlere Sorten. Um den Kentischen Pippinapfel recht vollkommen zu erhalten, pfropfen sie auf wilde Apfelstämme erst den Süßapfel, und auf diesen erst den Pippin.

Pfropfinstrumente nennt man alle Werkzeuge, die man beim Pfropfen nöthig hat. Sie bestehen aus folgenden: 1. **Zwey Pfropfsägen**, eine zu großen, eine zu kleinen Stämmen. Sie müssen sehr scharf und weit geschränkt seyn, weil man im grünen Holze damit arbeiten muß, damit sie glatt durchschneiden und das Holz nicht zuläuft. 2. Ein **Zugmesser**, um starke Stämme nach dem Sägen damit glatt zu machen. 3. Ein **Gartenmesser** oder krummes Messer, um die Nebenschossen abzuschneiden. 4. Ein **stärkeres** dergleichen zu größeren Stämmen. 5. Ein **Pfropfmesser**, 3 Finger breit und ohne den Heft eine Spanne lang; dieses muß am Rücken stark seyn, um einen Spalt besser aufthun zu können, es muß keine Spitze haben und ganz glatt seyn, damit es keine Schiefer verursache. 6. Ein **kleines Messer**, welches sehr scharf seyn muß, um beym Abschneiden der Schossen, die Rinde glatt abzuschneiden. 7. Ein scharfes **Okulirmesser**. 8. **Runde Pelz-** oder **Pfropfbeinchen** von Elfenbein oder Ahornholz, welche unten scharf seyn müssen, um die Rinde von den Stämmen abzulösen. 9. Ein langer **eiserner Pfropfmeissel** unten 2 Finger breit, etwas dick und scharf, nach und nach aber immer dünner abfallend, damit die Reiser im Ausziehen nicht verletzt werden. 10. Noch einer derselben bey mittelmäßigen Stämmen zu gebrauchen. 11. **Spaltkeile** von Elfenbein und Buchsbaum. 12. Ein kleiner **Hammer**. 13. Ein **Korb** mit zwey Fächern und einem Deckel, um in dem einen Fache die Pfropfreißer, und in dem andern den Zug, Bast, Bindfaden, Wachs, Moos ꝛc. zu haben.

Pfropfreiß ist ein jähriges Reiß von einem guten Baume, welches man auf einen wilden Stamm setzt, um solchen dadurch zu veredeln. Man muß die Pfropfreiser von jungen, gesunden Bäumen nehmen, welche schon getragen haben, oder von denen man wenigstens mit Gewißheit weis, daß sie von guter Art sind. Sie müssen nicht von den untersten Aesten, sondern im Gipfel des Baumes auf der Mittagsseite, wo die Reiser am besten und zeitigsten sind, von frischen saftigen Zweigen behutsam, um die Rinde nicht zu verletzen, abgeschnitten, und bey schicklicher Witterung aufgesetzet werden. Trocken gewordene Pfropfreiser weicht man einen Tag in frischem Wasser ein und gräbt sie dann noch einige Tage ganz in frische Erde, so werden sie so gut und saftig als vorher. Gute Pfropfreiser müssen sich nach

der Stärke des Stammes richten, und ist derselbe stark, so kann man darauf Reiser mit vier bis fünf, auf schwache hingegen nur mit zwey bis drey Augen setzen. Will man sie einige Zeit aufbewahren oder gar versenden, so muß man sie etwas lang schneiden, und am Bruche mit feuchten Lehm oder Thon, oder mit Moos verbinden, oder auch nur an einem schattigen Ort in die Erde stecken. In weiten Versendungen kann man sie auch in eine Rübe oder in einen Apfel stecken. Aepfel pfropft man auf wilde, und sollen es Zwergbäume werden, auf Stämme von den kleinen Johannisäpfeln. Birnen auf wilde oder aus Kern gezogene, oder auf Quittenbirnstämme. Pfirschen und Aprikosen auf Wildlinge derselben Art aus Kernen gezogen, oder auf süße Mandeln, ingleichen auf Pflaumenstämme; süße Kirschen auf süße, saure auf saure Wildlinge, oder Kirschenstämme, doch nicht auf Schwarzsaure, weil die Reiser wegen dem zähen Safte derselben nicht leicht fortkommen. Pfropft man ein Reiß von einer großen guten Art auch auf einen Wildling von großer guter Art, so wird der Baum am Stamme und Früchten desto schöner; diese aber auf Wildlinge von kleiner Art gepfropft, bringen zwar große Früchte, aber kleine Stämme. Ameisen und Raupen pflegen dem jungen Laube bey Pfropfreisern sehr nachzustellen, dagegen ist Kienruß das beste Mittel.

Pfund hat mehrere Bedeutung. Man versteht unter demselben eine gewisse Summe Geldes z. B. ein Pfund Sterling, gewöhnlich aber versteht man unter demselben ein bestimmtes Gewicht. In unseren Ländern hat ein Pfund gemeines Gewicht 32 Loth, ein Loth 4 Quintel; ein Quintel 2 halbe Quintel, oder das Quintel wird auch in Sechszehntel eingetheilt. Ein Pfund Gold oder Silbergewicht hält 2 Mark, ein Mark 8 Unzen oder 16 Loth, ein Loth 6 Gran, ein Gran drey Grän, oder man theilt die Mark auch in 24 Karath und ein Karath hat 4 Gran. Ein Pfund Apotheckergewicht hat 24 Loth oder 12 Unzen, eine Unze 2 halbe Unzen oder 2 Loth; ein Loth vier Drachmen; eine Drachme 3 Skrupeln und eine Skrupel 20 Gran. In Deutschland hat an vielen Orten ein Zentner Fleischgewicht 110 Pfund, ein Zentner Kramergewicht aber nur 100 Pfund, und daher hat ein **Stein**, der gewöhnlich der fünfte Theil eines Zentners ist, nach jenem Unterschied entweder 20 oder 22 Pfund. Bey uns hat der Zentner allgemein 100 Pfund.

Pfund nennt man in Rust und Oedenburg die Maaß eines Weingartens. Ein Pfund hat 60 Quadratklafter und trägt 80 bis 84 Halbe Wein. **Pfund** nennen die Binder auch eine gewisse Menge Binderholz, nemlich so viel, als sie zu Gefässen brauchen, welche zusammen 30 Eymer fassen.

Philadelphus coronarius s. Jasmin, wilder.

Phytolacca decandra, Kermesbeere, Alkermes, eine Pflanze mit ovalen zugespitzten Blättern. Sie perennirt, stirbt aber oben jeden Herbst ab, und treibt im Frühling schnell neue, auch bis armdicke ästige Stengel, die die Höhe von 6 bis 8 Fuß erreichen, und eine Menge traubenförmiger Blüthen haben, auf welche Beeren folgen, deren Saft sehr schön roth ist. Sie färben, aber nicht dauerhaft, verschiedene Sachen. Die Zuckerbäcker nehmen den Alkermessaft zur Bereitung des rothen Eises, und auch in Apothecken wird er mit Zu-

ker abgekocht aufbewahrt. Der eigentliche Alkermessaft in Apothecken ist aber ein ganz anderes Compositum.

Pikotten s. Nelke.

Pilze nennen einige alle Arten von Küchenschwämmen, die man frisch oder getrocknet zum Essen zubereitet; insbesondere wird aber der **Pilzling**, Boletus bovinus so genannt, der oben kastanienbraun, aber nicht blättricht sondern rauh ist. Unter diesen ist eine Abart, die unten mehr dick und im ganzen mehr weiß ist, diese nennt man die Steinpilze. Sie werden verschieden zugerichtet verspeißt.

Pimpernuß, Klappernuß, eine kleine, mit einer holzigen gelbröthlichen Schale, gleich einer kleinen Nuß bedeckte Frucht, in der Größe eines Kirschkerns, deren 2, drey auch vier in einer Haut oder in einer ziemlich großen Blase stecken, und im Boden derselben an einen Stiel angewachsen sind. Der Strauch, Staphylea pinnata, kann zu einem mäßigen Baum gezogen werden; er wächst jedoch in feuchten Gründen wild.

Pimpinelle, Pimpernell, Bibernell ein Kraut, wovon man eine wilde und eine zahme Art in Gärten hat. Die wilde ist entweder die große oder die kleine. **Die große Bibernell**, Pimpinella Saxifraga, heißt auch die weiße oder die Steinpimpinelle; sie wächst auf sonnenreichen Wiesen und Rainen, hat eine lange, glatte weiße Wurzel, mit einem starken Geschmack und Geruch. Die Blätter sind wie bey dem Pastinack, oben schwarzgrün und glänzend. Im May erscheinen auf einen langen, hohlen Stengel viele Zweige mit weissen doldenförmigen Blumen, denen ein wohlriechender Same folgt, der dem Petersiliensamen ähnlich ist. Das Gewächs ist ein sehr gutes Futtergras, welches zum Anbau sehr empfohlen wird. **Die kleine wilde Pimpinelle** ist von dieser nur an Größe verschieden. Man gebraucht die Pflanze auch zur Arzney und an den Wurzeln der größern Art findet man, wie an dem Scleranthus perennis rothe Körner oder eine wilde Kochenille. **Die Garten- oder italienische Pimpinelle** ist ebenfalls groß und klein. **Die kleine**, Poterium Sangvisorba, heißt auch **Sperberkraut**, und ist eins der gesündesten Futterkräuter, wächst auf dürren, bergichten und steinichten Wiesen, daher kann man es dort anbauen, wo ohnedieß nicht viel wächst. Die Wurzel ist ausdaurend, das Kraut wächst gut und man kann es 2 bis 3mal mähen. In England ist es unter dem Namen Burnett ein berühmtes Futterkraut. Die Blätter kommen theils aus der Wurzel, theils aus dem Stengel, und bestehen aus 16 Paar länglichten, gezähnten Blättchen. Am Gipfel des Stengels und der Nebenstengel ist ein ährenförmiges Blumenköpfchen, das Anfangs grün, dann purpurfarben ist. Die weiblichen Blumen mit rothen Staubwegen, nehmen den obern Platz ein, und aus den männlichen hängen die gelben Staubbeutel abwärts. **Die große italienische Pimpinelle**, Sangvisorba officinalis, wächst häufig auf feuchten Wiesen; die Stengel sind noch einmal so hoch, als bey der vorigen Art, die Blätter größer und härter; die länglichtrunden purpurfarbenen Samenknöpfchen geben zerquetscht einen blutrothen Saft. — Das Gewächs ist kein so angenehmes Futter für das Vieh, als das vorige, es ist auch ungleich schwerer anzubauen.

Pinus nennt man ein weitläuftiges Geschlecht Nadelhoz, s. **Kiefer, Tanne, Fichte, Lerchenbaum.**

Pinschebeck heißt man ein goldgelbes, zusammengesetztes Metall, welches aus Kupfer und Zink besteht.

Pipe nennt man ein spanisches Weingefäß, das ohngefähr 5 Eimer hat.

Pipe nennt man den Hahn an oder in einem Fasse, durch welches der enthaltene Wein abgelassen wird.

Pips oder Zipf eine bekannte Krankheit der Hühner, welche meist von unreinem Getränke herrührt. Sie besteht in einer Verstopfung der Drüsen und Nasenlöcher, welches den Hühnern schweren Athem verursacht, und daher kommt es, daß sie den Schnabel aufsperren. Zugleich entsteht auch eine harte Haut auf der Zunge, und bey manchen kommen auch an den Ohren Läuse, Pediculus gallinus. Als Verwahrungsmittel gebe man manchmal Feldkümmel unter das Futter, oder Hammerschlag unter das Saufen. Im Julius hängt man ihnen auch Kohlstauden an einer Schnur so hoch auf, daß sie solche eben erlangen und davon fressen können, welches ihnen ebenfalls zur Genesung hilft. Bey wirklich eingetretener Krankheit, ziehet man ihnen mit einer Stecknadel das Häutchen von der Zunge ab, welches man den Pips nehmen heißt, bestreut die Wunde mit Asche, giebt ihnen etwas Butter und Pfeffer, stecket ihnen eine Feder durch die Nasenlöcher, welche man oft hin und wieder ziehet, und reibt ihnen einigemal den Schnabel mit Oel, in dem Knoblauch geweicht wurde. Den Kopf bestreicht man der Läuse wegen ebenfalls mit Oel und haltet sie sonst reinlich.

Pisébau nennt man den Bau mit Wellerwänden s. Wellerwand.

Pistill s. Staubweg.

Plagge heißt ein unter den Bäumen im Walde gehauener Platz, wo man Heide und Gras abhauet, und solchergestalt den Wurzeln leicht Schaden zufügt. Diese Arbeit nennt man das **Plaggemachen**, es ist aber an den meisten Orten verboten, weil durch dasselbe der junge Nachwuchs gehindert wird.

Planke nennt man eine bretterne Wand, womit ein Hofraum oder ein Garten eingeschlossen und verwahrt wird. Sie besteht aus starken, eingegrabenen Säulen von Eichenholz, daran die Bretter auf verschiedene Weise angeschlagen werden. Denn entweder nagelt man die Bretter stoßweise von unten bis oben in einer Flucht gehend, und zwar jedes mit sechs Nägeln an die Säulen, weil jedesmal eine davon in die Mitte des Brettes zu stehen kommt; oder man macht in der Mitte der Säulen einen Falz, schiebt die Bretter über einander dahinein und verbindet die Säulen oben mit einem Simms, den man im Nothfall abnehmen kann, wenn z. B. die Bretter eintrocknen oder ein einzelnes schadhaft wird. Zu dieser Art Planken werden für eine Brettlänge drey Säulen gerechnet. — Man kann aber auch solche Planken von Latten machen, dann nennt man sie aber allgemein Stacketen. Man verriegelt nemlich die Säulen oben, unten und in der Mitten und nagelt die Latten daran, so daß sie in die Höhe stehen, und oben mit einem daran gearbeiteten Kopfe versehen sind. Der Raum von einer Säule zur andern wird ein Feld genennt, und hiebey läßt man manchmal die Ecklatten nur dritthalb Ellen hoch, die nachfolgenden immer höher und die mittelste wird am höchsten gemacht, so daß das Ganze ein bogenartiges Ansehen bekommt.

Platanus eine Gattung sehr schöner Bäume. Die Blätter stehen wechselsweise an den Zweigen, und jeder Stiel dringt mitten durch ein kleines Blatt. Die Stämme tragen männliche und weibliche Blüthen, jedoch in runden Kugeln abgesondert. Bey den männlichen machen einige kleine Blättchen die Blumendecke, die Blume ist kaum sichtbar, wohl aber rothe Staubfäden. Die weibliche Blume besteht aus vielen länglicht unten zugespitzten ausgehöhlten Blättern. Der **morgenländische Platanus**, Platanus orientalis, leidet höchst selten in unsern Wintern, und ist ein prachtvoller Baum. Seine Blätter sind groß, haben 5 Abschnitte und sind an beyden Flächen glatt, die Stiele sind braunroth. Die Rinde ist braun, das Holz fest und weißlicht. Man pflanzt den Baum durch Samen und Stecklinge. Jenen streut man in feuchte Erde und bedeckt ihn flach, damit er vom Winde nicht verweht wird. Die Bäume aus Stecklingen sind meist schwächer, niedriger und zärtlicher. Der **nordamerikanische Platanus**, Platanus occidentalis, liebt besonders feuchten Boden. Seine Blätter sind mehr stumpf, nicht so sehr ausgeschnitten, wie bey dem vorigen. Sie sind auch sehr groß und ihre untere Fläche ist wollicht. Er hat eine aschgraue Rinde und ein weisses ziemlich festes Holz. Man pflanzt ihn auch durch Samen, oder durch 5 bis 6 Fuß hohe Zweige fort, die man in feuchten Boden steckt. Der Stamm hat die besondere Eigenschaft, daß bey zunehmender Stärke die Rinde sich alle Jahr von selbst losblättert und abfällt. Er wächst geschwind, und taugt nicht nur der großen Blätter wegen vorzüglich zu Alleen, sondern auch weil die Inseckten den Blättern nicht schaden.

Platte s. Biegeleisen.

Platterbse s. Erbse.

Plüsch ist eine Gattung von Sammt, die aus Kameelhaaren und Leinenfaden, theils glatt, theils geblümmt durcheinander gewirkt wird. s. Sammt.

Plutzer nennt man an vielen Orten die Kürbisse. Die sogenannte Plutzerbirn, oft auch Popoltzerbirn genannt, ist die Bonne Chrétienne d' été.

Pocken, Blattern nennt man einen Ausschlag, den man verschiedenartig, bey Menschen, Thieren, Vögeln und selbst bey Fischen findet. Es entsteht gewöhnlich nach einem vorhergegangenen Fieber ein Ausschlag, d. i. mehr oder weniger; größere oder kleinere Blasen, in welchen sich Eiter sammelt, und die nach dem 10 Tage ihrer Erscheinung abzutrocknen anfangen. Bey den **Menschenpocken** sind mehrere Arten: **die Kinderblattern**, oder die **natürlichen Pocken** waren vorher eine fürchterliche Krankheit, welche Unzähligen das Leben, mehreren das Augenlicht und den Gebrauch einzelner Gliedmassen raubte. Man minderte ihre Gefahr fast durch hundert Jahre schon durch die Inoculation oder die Einimpfung, nach welcher die Geimpften meistens gutartigere Pocken bekommen, und wo weder die Sterblichkeit, noch die Gefahr der Verstümmelung so groß war. Die Einimpfung geschah, indem man entweder ein Stückchen eines in gute Pockenmaterie getauchten Fadens, in eine kleine Oeffnung der Haut des zu Impfenden legte, oder indem man bloß diese Materie frisch in einer kleinen Hautwunde auf einer Lanzette, beybrachte. Wohl-

thätiger aber wurde diese Einimpfung nach der Entdeckung des Dr. Jenner, daß die Pocken an dem Euter der Kühe, an den menschlichen Körper gebracht, auch einen und zwar partiellen Hautausschlag hervorbrächten, welche jedoch den Geimpften gegen die natürlichen Kinderpocken gänzlich schütze, so daß er sich nach der Impfung jeder Berührung oder Ansteckung mit wirklich Blatterkranken aussetzen könne, und dennoch nicht angesteckt werde. Man nennt daher diese von Kühen genommenen Pocken die **Kuhpocken** und ihrer guten Wirkung nach, die **Schutzpocken**. Sie sind eine der wichtigsten Erfindungen der neueren Zeit; verursachen nur eine sehr gelinde Krankheit, bey welcher der Kranke munter ist und auf seyn kann; es entstehen nur so viele Pocken als man Impfstiche angebracht, und doch ist eine einzelne genug, um gegen die Gefahr einer künftigen Ansteckung zu sichern. Unter den menschlichen Pocken hat man noch Wind—Spitz Wasser—Schweinspocken ꝛc. deren Beschreibung jedoch nicht hieher gehört. Unter den Thieren haben vorzüglich Kühe, Schweine und Schafe Pocken s. Kuhpocken — Schafpocken. — Auch Tauben und Karpfen haben manchmal Pocken, und diese sind in dieser Zeit nicht eßbar; nach einiger Zeit werden sie aber durch die Natur geheilt.

Pockerln nennt man die Truthühner, s. d. W.

Poding s. Bottich.

Pöckelfleisch, s. Böckelfleisch.

Poffesen, s. Nierenschnitte.

Poley, Mentha Pulegium, eine Pflanze, die an feuchten und sumpfigen Orten wächst; sie hat einen durchdringenden Geruch, und wird in Apotheken gebraucht.

Policey nennt man diejenige Einrichtung eines Staates, Distrikts oder Ortes, wodurch alles besorgt wird, was zur guten bürgerlichen Ordnung und Zucht, zur allgemeinen Sicherheit, und dazu gehöret, daß es niemanden und zu keiner Zeit an den nothwendigen Bedürfnissen fehle. Hier sprechen wir nur kurz von einer guten **Dorfpolicey**, und diese kann man in die äußere und innere eintheilen. Zu der äußern gehört 1) daß jährlich an einem gewissen Tage die Gemeinde mit ihren Vorstehern, und wo eine Herrschaft im Dorfe ist, auch mit Zuziehung einer Person von Seiten der Herrschaft, die äußern Gränzen umgehe, und wie man sagt, den Hotter besehe, um zu sehen, ob die Grenzsteine, Hügel, Bäume, Pfähle, Gruben, Graben und Raine, wie sie im Grundbuche verzeichnet sind, noch in gehöriger Ordnung da sind? wo und von der Beschaffenheit, wie sie seyn sollen, und darauf zu sehen, daß sie in der festgesetzten Ordnung erhalten werden. 2) Daß auch die Grenzzeichen zwischen einzelnen Nachbarn unverrückt bleiben, und niemand dieselben verändere, besonders aber wo Raine die Gränze ausmachen, solche von keiner Seite abgepflügt werden. Findet man aber eine solche Unrichtigkeit, daß solche sogleich im Beyseyn der Gerichtspersonen, der Geschwornen und der Gränznachbarn wieder in ihren vorigen Stand versetzt werden. 3) Daß Keiner die eingeführten Feldarten oder Kalkaturen zum Schaden der gemeinen Hutung verändere; daß aber auch durch Hutung und Gräserey in Feldern, Wiesen und Hölzern niemand die vorgeschriebene Zeit und die festgesetzten Gränzen überschreite. Zu einer guten **innern Dorfpolicey** gehöret, 1) daß ein oder mehrere Nacht-

wächter gehalten werden; 2) daß auch eine Tagwache, die Reihenweise von Hause zu Hause herum gehe, bestehe; 3) daß man auf eine Feuerordnung bedacht seye, und so viel möglich ist, Geräthschaften anschaffe, die bey Feuersgefahr nützlich seyn können; 4) daß niemand im Dorfe unbehutsam oder öffentlich, oder auf Böden und Scheunen Taback rauche, oder mit dem Lichte und Feuer überhaupt unvorsichtig umgehe; 5) daß alle Gebäude, so viel es möglich ist, fest und sicher gegen Feuersgefahr gebaut werden; 6) daß in Feyertagen Ruhe und Ordnung herrsche, und die Schenke nicht gewöhnlich der Tummelplatz der Raufereyen sey ꝛc.

Polturacken, eine Kupfermünze in Ungern, von der zwey einen Groschen ausmachen.

Pomade nennt man eine aus Mark, frischem Schöpstalg oder Schweinfette und Rosenwasser bereitete, und mit wohlriechenden Oelen vermischte Salbe. Man gebraucht sie, eine glatte, feine und weisse Haut zu erhalten, oder die Haare einzuschmieren, damit sie sich besser kämmen, krausen und pudern lassen.

Pomeranze, eine runde, etwas gedruckte Frucht des Pomeranzenbaums, Citrus aurantium, in Gestalt eines Apfels, welche von aussen mit einer dicken, wohlriechenden, goldgelben, grobnarbigten Schale bedeckt, inwendig aber in viele mit einem saftigen Mark angefüllte Fächer getheilt ist, in welchen die Kerne stecken. Man hat verschiedene Arten derselben, und die meisten bringt man uns aus Italien. Der Baum muß bey uns in Gewächshäuseru ausgewintert werden, trägt aber auch bey uns reife Früchte, und wird im ganzen Sommer im Freyen erhalten. Er hat immer grüne Zweige und Blätter, welche dick, glatt, fast lederartig, in der Mitte breit, oben aber zugespitzt sind, und an ihrem kurzen Stiel gleichsam ein kleines Herzblatt haben, welches sie von den Zitronenblättern unterscheidet. Die Blüthen bestehen aus 5 weißen in die Runde zusammengesetzten dicken Blättern, und haben einen durchdringenden, sehr angenehmen Geruch. Der Baum ist in seiner Wildheit mit Stacheln versehen, und man findet auf demselben immer reife und unreife Früchte, zu welchen im Frühjahr noch die Blüthe hinzu kommt. Wenn man mehrere Bäume beysammen zieht, so nennt man dieß eine Orangerie. Die Frucht wird zum Theil ganz gegessen, oder als Salat gebraucht, oder der Saft zu Zuckerbäckereyen und zur Arzney angewendet; denn so braucht man die wohlriechenden Schalen der Frucht, die Blüthen und auch die Blätter in Apotheken.

Pomesine, Apfelsine ist eine kugelrunde Frucht, Citrus malus Aurantia Sinensis, die der Pomeranze gleicht, selbe aber an Lieblichkeit übertrift.

Pompelmus, Citrus decumanus, eine große Oranze mit einer granatfarbenen, etwas gefleckten Schale. Sie hat ein röthliches Fleisch, und einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Der Stamm wächst schnell, hat viel und schönes Laub und einen Schaft, daher man sie gerne zieht, man hat aber mehrere Arten derselben.

Ponzinen, eine Art Limonien, s. Limonie.

Porzellan nennt man verschiedenes kostbares Geschirr, welches aus einer feuerbeständigen, zum Theil verglaseten, aber dem Glase an Durchsichtigkeit und Schmelzbarkeit weit nachstehenden künstlichen Mi-

schung bereitet ist; die entweder, ehe sie in den Zustand der Verglasung übergieng, oder nach völliger Verglasung in beliebige Formen gebracht worden, welche sie zu behaupten vermögend ist. Das ächte **Porzellan**, die schönste Töpferwaare, muß einen die Temperatur des schmelzenden gemeinen Glases noch weit übersteigenden Grad des Ofenfeuers vertragen können, ohne weich zu werden, nicht so spröde als Glas, aber weit härter, dichter, sehr unvollkommen durchsichtig und klingend auf dem Bruche seyn, sich matt, jedoch ohne besondere Rauhigkeit, nebst einer gefälligen, gewöhnlich weißen Farbe zeigen, auch weit beträchtlichere und geschwindere Abwechslungen von Hitze und Kälte, als das Glas und das unächte Porzellan vertragen können. Nach den Fabriken und dem dazu gebrauchten Material ist also das Porzellan sehr verschieden. Das chinesische ist das älteste bekannte, aber nicht das vorzüglichste, indem es von vielen andern übertroffen wird. In Deutschland bedient man sich verschiedener, so wenig als möglich gefärbter Thonarten hiezu, die man noch im Feuer brennen, und dann Porzellanerde zu nennen pflegt, und mischt hiezu Feldspath und mehrere Steinarten, z. B. Quarz. Wir können uns hier nicht auf die Bereitung weiter einlassen, da hiebey besonders viele Schwierigkeiten vorkommen, und führen also nur an, daß man ächtes und unächtes Porzellan hat. Jenes ist oben beschrieben, dieses aber ist wieder verschieden, als 1. **Fayence** oder **Halbporzellan**, dieses bestehet aus Thon, der mit einer schmelzwerkartigen Glasur überzogen ist, die auch durch Mahlerey verziert werden kann. 2. Das **eigentliche Steingut** oder **Steinporzellan**, dieses kömmt dem ächten, besonders an Dauerhaftigkeit am nächsten; es ist unschmelzbar und verträgt beträchtliche Abweichungen von Hitze und Kälte. Es wird aus einem dazu tauglichen Thon bereitet, und die Glasur ist keine eigentliche Glasur, sondern sie wird durch in den Ofen während des Brennens gestreuetes Salz bewirket, dessen Dämpfe sich auf die Oberfläche des Thons ansetzen, und eine wirkliche Verglasung verursachen. **Porzellanerde** haben wir in mehreren Gegenden; eine der vorzüglichsten bey Prinzdorf im Honther Komitate.

Porry, s. Lauch.

Pörsch, Post, wilder Roßmarin, Ledum palustre, ist eine strauchartige Pflanze, die an Sümpfen und feuchten Wäldern wild wächst. Sie hat einen scharfen Geruch und Geschmack, und wird oft in Apotheken gebraucht.

Portal heißt der Haupteingang in einen geschlossenen Raum.

Portulak, s. Burzelkraut.

Posseß, Besitz heißt entweder, wenn man eine Sache als Eigenthümer besitzt, oder es werden alle äußerlichen Handlungen darunter verstanden, wodurch man eine Sache in seiner Gewalt hat oder nutzet; nicht weniger nimmt man es auch für das Recht, welches in Ansehung der Sache und anderer Leute daraus entstehet, wenn man eine Sache für sich, oder im Namen eines anderen, entweder als Eigenthum oder unter einem anderen Titel, als Arenda, Mieth und Pfandweise ꝛc. besitzet, benutzt, ausübt und fortsetzt. Das erste ist eine Handlung, welche auch bey der Annahme herrenloser Dinge, bey andern Handlungen geschieht, und welche eben nicht die eigenthümlichen Rechte den Posseß nach sich zieht, wenn nicht die Meinung das

Recht auf irgend eine Weise vor sich zu haben, dazu kömmt. Zum Rechte des Posseßes gehören folgende Stücke, 1) bey körperlichen Dingen der leibliche Besitz, dessen Stellen bey unkörperlichen der Gebrauch und die Ausübung, z. B. eines Rechtes vertritt. 2. Wird hiezu die erwähnte Meinung erfordert; mit jenem wird der Besitz angefangen, mit diesem aber fortgesetzt. Und eben diese ist eben so verschieden, wie die daraus entstehenden Rechte. Hieraus erhellt, was in der Wirthschaft zur Besitznahme einer Sache erfordert wird, und man muß dahin sehen, daß auch andere damit übereinstimmen, daß man in Besitz gekommen oder gewesen ist. Bey herrenlosen Sachen hat es zwar nicht viel Schwierigkeiten, einen Grund des rechtmäßigen Besitzes zu finden, nur muß der herrenlose Zustand der Sache entweder allgemein bekannt seyn, oder doch von dem, der sie in Besitz nimmt, getreulich dafür gehalten werden. Ist dieses ungewiß, so muß man allerley Mittel versuchen, die Gewißheit davon zu erlangen. 3. Eine Sache, die vorher einen Herrn hatte, in Besitz zu nehmen, ist schon mehreren Schwierigkeiten unterworfen; denn der Besitzer muß sich entweder gerichtlich oder wenigstens schriftlich davon lossagen. Man kann auch einen Posseß durch einen langwierigen Gebrauch, welcher die Verjährung genennt wird, erlangen. Man erlanget aber eigentlich den eigenen Besitz durch **Erbschaft** oder durch **Kauf** oder andere **freywillige Ueberlassung**. Zu ersterer gelanget man entweder durch **Testament** oder durch natürliche Erbfolge. Wer einmal den Besitz einer Sache hat, der wird so lange darinnen geschützt, bis ein anderer durch Beweise darthut, mehr Recht daran zu haben. —

Post heißt in Rechnungssachen jede Summe, die in die Rechnung getragen werden kann. Eine jede Post muß in der gehörigen Ordnung und in die rechte Klasse geschrieben, auch mit nöthigen Belegen erwiesen werden. **Post** nennt man aber auch die von dem Landesherrn getroffene Einrichtung, vermöge welcher an gewissen Orten und Tagen ein Wagen nach einem andern festgesetzten Ort abgehet, mit welchem Personen reisen, Briefe, Paquete und Sachen dahin senden können, wogegen man nur eine geringe Abgabe zu bezahlen hat. Dieses nennt man die **ordinaire Post**, und die Orte, von wo dieselben abgehen, und wo sie ankommen, eine Poststation; die Nähe einer solchen ist für manchen Gutsbesitzer von solcher Wichtigkeit, daß sie oft als ein Nutzungszweig des Gutes mit in Vorschlag gebracht wird. Auf den Poststationen müssen stets Pferde bereitet seyn, um Reisende zu allen Zeiten, wenn sie es verlangen, bis zur nächsten Station zu bringen; dieses nennt man Extraposten.

Pottasche, Kali, Pflanzenlaugensalz erhält man, wenn man die Asche mehrerer Holzarten auslaugt, und diese Lauge dann einsiedet. Man erhält hiedurch ein griesichtes Salz, welches noch kalzinirt, und durch dieses blaulicht weiß wird. Sie wird bey Manufakturen und mehreren Gewerben gebraucht. Pottasche zu sieden ist eine sehr einträgliche Arbeit, wo man nemlich leicht Asche sammeln kann, und wo man Brennmaterialien genug hat.

Potzen, s. Kernhaus.

Poularde heißt man die jungen Hühner, denen die Mutter ausgeschnitten, und die also dadurch unfruchtbar und zum Eyerlegen untüchtig gemacht werden. Wie solches geschieht s. Kapaunen.

Poularderie nennt man einen Ort, wo man sich bloß mit der Mastung des Federviehes, vorzüglich aber der Hühner und Truthühner, beschäftigt.

Prädium heißt ein abgesonderter Mayerhof, in dem man meistens die Viehzucht betreibt.

Presse ist ein Instrument von Holz oder Eisen, in welchem, zwischen zwey platten Stücken, nemlich einem Boden und Deckel, vermittelst einer in der Mitte derselben aufgesetzten Schraube, ein dazwischen gelegtes Ding, so stark als man will, zusammengedrückt werden kann. Man braucht sie auf verschiedene Weise. In Haushaltungen hat man große Pressen, um allerley Säfte und Feuchtigkeiten, als Wein, Obstmost, Oel und dergleichen aus den Früchten zu drücken, und kleinere, z. B. wo man täglich die Tafeltücher zusammen preßt.

Pressen ist eine Arbeit, die in Weingärten zur Zeit der Weinlese vorgenommen wird, um den Saft aus den Trauben vermittelst einer Baum- oder einer Spindelpresse, auszudrücken. Wenn von den Buttenträgern die gesammelten Trauben in Tonnen oder Zuber, die etwas von der Erde abstehen sollen, geschüttet, dann entweder mit Keulen zerstossen oder gemostelt, oder mit Füssen wohl zertreten sind, der Saft aber durch ein Loch in das unten gestellte Faß oder Gefäß abgeflossen, so wird das übriggebliebene, nemlich die ausgetretenen Hülsen auf die Presse gesetzt, um dort gänzlich ausgedrückt zu werden. Um aber alle Beeren der Trauben geschwind und gewiß zu zerdrücken, erfand man auch eine Maschine mit zwey Walzen, welche in ihrem Umfange mit schieflaufenden Riemen eingekerbt sind, welche 2 Zoll Breite und 2 Linien Tiefe haben. Diese Walzen ruhen auf 2 Zapfen, die in einem festen Punkt sich umdrehen. Oben drüber ist ein viereckichter Trichter angebracht, worein die Trauben kommen, und die Walzen werden durch 2 Kurbeln in entgegengesetzter Richtung umgetrieben. So entgeht keine einzige Beere der Zerquetschung, und man erhält einen gleichartigen Most. — Bey uns hat man zu diesem Behufe in Weinhäusern, zweyerley Pressen, die Reifpressen und die Kastenpressen.

Prinzmetall, Prinz Robertsmetall ist ein zusammengesetztes Metall, aus 4 bis 6 Theilen Kupfer mit einem Theile Zink. Es hat eine schöne Goldfarbe.

Prozessions-Raupe, Phalaena processionea, eine außerordentlich schädliche Raupe, klein, grau, mit einem kleinen schwarzen Kopf ohne Haare, und eine läuft nach der andern so, daß mehrere eine ganze Linie bilden, daß man glaubt, es sey nur eine Raupe oder eine Schlange. Sie spinnt sich an den Bäumen, gewöhnlich an den untern Winkel eines Astes, gegen die Sommerseite an, und zwar so dick aufeinander, daß es einen großen Haufen ausmacht. In der Erndtezeit verpuppt sie sich, und bald erscheint der dunkelgraue Nachtschmetterling. Ihre Haare sind äußerst schädlich, und verursachen auf der Haut des Menschen eine Geschwulst, im menschlichen Körper aber Konvulsionen und den Tod. Besonders liebt diese Raupe bejahrte Eichenbäume. Man vertilgt sie, indem man Bäume, auf denen sie sich befindet, umhaut, abschält, und die Rinde verbrennt. Hiebey ist immer die Vorsicht nothwendig, daß sich die Menschen dabey so stellen, daß der Wind nicht auf sie zuwehe. Auch macht man Rauch um den

den Baum, und besonders an die eingesponnenen Nester, und ist, so viel es möglich ist, vorsichtig, daß die Haare der Raupe nicht an den Körper kommen, daher hat man zu dieser Arbeit Kappen von dünnen leinenem Tuch, und Handschuhe an.

Puder nennt man gemeiniglich das aus der Stärke bereitete Pulver, welches in die Haare eingestreut wird, s. Stärke.

Pürschen heißt bey den Jägern das Wild, sowohl großes als kleines, durch gezogene Röhre oder Schrotbüchsen fällen. **Pürschgeld, Schießgeld, Fangegeld** ist daher dasjenige, welches ein Revierjäger für jedes erlegte Stück Wild aller Art von seiner Herrschaft erhält, und welches jedem gleich beym Antritte seines Dienstes mit veraccordirt wird.

Pulver im Allgemeinen nennt man alle trockenen Substanzen, die durch Stossen, Reiben und Sieben in kleine, kaum zwischen den Fingern fühlbare Theilchen verwandelt wurden. Besonders aber nennt man Arzneymittel so. **Pulver** im besondern Sinne nennt man das **Schießpulver**, welches aus Schwefel, Kohlen und Salpeter besteht, im Großen auf der Pulvermühle bereitet, und zu den verschiedensten Absichten gebraucht wird. —

Pulya vászony, (vielleicht Apulische Leinwand) ist ein einfaches florartiges Gewebe aus oberungrischen Flachs verfertiget, ungefähr ein bis zwey Drittel Ellen breit, und im Stücke willkührlich lang, ohne eine andere Appretur zu haben, als die, welche ihr die Bleiche giebt. Man verfertigt sie im Heweseher Komitat um Erlau, oft glatt, oft mit Garn- und Baumwollfäden durchzogen, wo sie dann durch mannichfaltige Richtungen dieser Garnfäden, verschiedene ungekünstelte Desseins erhält. Die Raitzen sind die Abnehmer derselben für die untern Gegenden, und man glaubt, daß ihre Bereitung ein von den Türken zurückgebliebener Kunstzweig ist.

Pumpe, Pompe oder **Plumpe** ist eine Art Wasserkunst, wodurch man das Wasser aus der Tiefe auf eine leichte Art in die Höhe ziehet. Die Hauptstücke, aus welcher diese Maschine bestehet, sind die Röhren oder Stiefel, der Kolben und der Ventil oder die Klappe. Nachdem nun unter diesen Theilen vorzüglich der Kolben beschaffen, nach diesem entsteht auch der Unterschied der Maschine selbst, und man hat ein Pump- ein Saug- und ein Druckwerk.

Punsch nennt man ein Getränk, welches aus gutem Holländerthee, mit Zitronensaft, Zucker und Arack bereitet, und warm getrunken wird. Wenn man gekochtes Reißwasser statt des Thee's dazu nimmt, so soll es noch besser und schmackhafter werden.

Puppen oder **Larven** nennt man die Gestalten, welche die Raupen, z. B. die Seidenwürmer, beym Einspinnen annehmen. In dieser Gestalt erwarten sie ihre letzte Verwandlung.

Purgiren, Laxiren, Abführen der Pferde und des Rindviehes nennt man, wenn man ihnen durch Arzneymittel das Misten vermehrt, um hiedurch einige Unreinigkeiten oder Krankheitsstoffe aus dem Körper zu bringen. Man gebraucht hiezu sowohl abführende Mittel, als auch eben solche Klystiere. Man hat gelinde und heftig wirkende oder drastische Mittel; aber nie ist es gut den Thieren stark reitzende Mittel zu geben, besonders aber muß man dieses bey dem Rindviehe, wegen der Bauart und Einrichtung der Mägen desselben, vermeiden.

Für Pferde und für das Rindvieh sind, als Purgiermittel, mehrere Mittel berühmt; aber das beste ist das Glaubersalz, welches sich zugleich durch seine Wohlfeilheit empfiehlt. Man nimmt für ein erwachsenes Thier 4 bis 6 Loth in einer Halbe lauem Wasser aufgelöst. Außer diesem rathet man für Pferde folgendes unschädliche Mittel: Man kocht 2 Pfund Weinbeerln in 2 Halbe Wein, bis zur Hälfte ein, und giebt den ausgepreßten Saft dem Pferde, das zwey Abende vorher 2 bis 3 Loth Weinstein (präparirten) zur Vorbereitung bekommen, ein. Wirkt das Mittel in 24 Stunden nicht, so wird es noch einmal wiederhohlt. Ein Purgiermittel für die Pferde ist die Aloe, von der man ein bis anderthalb Loth auf einmal giebt. Es ist aber ein heftig wirkendes Mittel, und eben so heftig wirkt der Lerchenschwamm. In vielen Fällen dient ein Absud von 3 bis 4 Loth Sennesblätter mit Engelsüßwurzel, und die Rhabarber zu 2 bis 3 Loth ist besonders zu empfehlen. Von den Klystieren s. d. W.

Pußte, *Puszta*, ein ungrisches Wort, welches im Deutschen eine Wüste bedeutet. Man verstehet jedoch unter dem Worte Puszta, in Ungarn auch ein weitläuftiges Curialfeld, auf welchem gar keine Abgaben hafteten, und welches meist zur Beförderung der Viehzucht angewendet wurde. Man hat mehrere Pußten, deren Flächenraum eine und oft einige Quadratmeilen betragen. Heut zu Tage werden jedoch auf vielen Puszten zweckmäßige Meyerhöfe angelegt, und viele wurden bevölkert, d. i. es wurden Dörfer auf denselben erbaut.

Quack nennt man man die Kohlrübe unter der Erde, s. Kohl.

Quaderstein, Werkstein, nennt man einen viereckicht gearbeiteten Sand- oder Marmorstein. Der Bau mit demselben ist kostbar, aber sehr dauerhaft. Ist die lange Seite des eingebaueten Quadersteins sichtbar, so wird er **Laufer**, ist die kurze sichtbar, so wird er **Strecker** genennt.

Quadratmaaß, Flächenmaaß ist, wenn man die Länge und Breite einer Sache mißt, und beydes mit einander multiplizirt. Ein Joch hat daher in der Breite 40, und in der Länge 40 Klafter, denn multiplizirt man dieß, so kommen 1600 Quadratklafter heraus, so viel eigentlich ein Joch hat. Eine Fläche z. B. von 100 Klaftern Länge und 20 Klaftern Breite hat 2000 Klafter, also 1 1/4 Joch.

Quappe, s. Aalraupe.

Quark, Zwark, Matz, Topfen nennt man den geronnenen Theil der Milch, welcher nach abgenommenem Rahm, und nach abgelassener Molken übrig bleibt, und woraus in der Folge Käse gemacht wird. Man verbraucht ihn auch so für sich bloß gesalzen, mit Brod oder zu Kuchen und Speisen. Den zum Käse bestimmten Quark aber giebt man in einen Sack, und preßt die Molken heraus.

Quart nennt man eine Viertelkanne, den 8ten Theil einer Maaß, oder ein halbes Seitel oder Vierting.

Quartal ist eine Zeit von drey Monaten, welche bey Arenden, Lohn und andern Zahlungen gebraucht, und zum Termin genommen wird. Die gemeinsten sind Ostern, Johanni, Michaeli und Weihnachten. An manchen Orten aber Neujahr, Georgi, Jakobi und Michaeli, und an einigen Lichtmeß, Georgi, Jakobi und Michaeli.

Quartier nennt man ein Maaß flüßiger Dinge, soviel als Quart. Die Gärtner nennen Abtheilungen in Zier- und Blumengärten ein-

Quartier. Auch die Wohnung eines Jeden, besonders der Soldaten, heißt man **Quartier.**

Quatember nennt man eine Abtheilung, wie beym Quartal.

Quecken, Queckengras, Hundsgras, Peyer, Triticum repens, ein sehr beschwerliches Unkraut, mit vielen fast unausrottbaren Wurzeln, in Gärten und auf Feldern. Man kann es nur durch tiefes Ackern und durch fleißiges Ausrechen mindern und vertilgen. Hiezu muß man schon im Herbst, den mit Quecken überzogenen Acker tief umackern, daß der Boden milde werde, und die Wurzeln zum Theil herauf kommen. Im Frühjahr ackert man wieder, oder noch besser ist es, wenn man den Acker tief umhaut, ihn dann mit einer starken eisernen Egge eggt, und mit einem eigenen Queckenrechen abrechnet, und so die Wurzeln vom Felde schafft. Man verbrennt diese entweder, oder giebt sie in Schafställe zur Unterstreu, oder braucht sie zu Förften auf Stroh- und Lehmschindeldächer, oder man reinigt sie, schneidet sie wie Heckerling, und verkauft sie in Apotheken, wo sie unter dem Namen Radix Graminis, gebraucht wird.

Queckſilber ist ein schweres, aber flüßiges Metall, welches in der Oekonomie bloß zu verschiedenen Salben gebraucht wird, die man bey äußerlichen Krankheiten anwendet. So braucht man die Queckſilbersalbe, welche eine Mischung von Fett und Queckſilber ist. Um das Queckſilber leichter mit dem Fette zu vereinigen, nimmt man Anfangs wenig Fett, noch besser aber etwas Terpentin, und rührt es in einem gläsernen oder steinernen Gefäß so lange, bis man kein Queckſilber mehr sieht. In Kupfer, Eisen, Messing oder andern metallenen Geschirren darf die Mischung nicht gemacht werden, sonst amalgamirt sich das Queckſilber mit denen Metallen, welches man daraus sieht, daß solche Mörser inwendig weiß werden.

Quehlen nennt man die Handtücher, mit denen man sich nach dem Waschen das Gesicht und Hände abtrocknet.

Quelle, Brunnquelle, Springquelle nennt man ein aus der Erde, oder aus einem Felsen entspringendes Wasser. Man sucht sie am liebsten im September auf, weil dann die Wässer nur am besten durch Quellen fließen, und nicht wie die **Hungerquellen** im Frühlinge durch die obere Feuchtigkeit der Erde entstehen, und mit dieser zugleich verschwinden. Man vermuthet Quellen, wo Binsen, Rohr, Gänserich, Weiden und andere Wassergewächse stehen, ohne daß sie von einem sumpfigen Wasser erhalten werden; wo Frösche häufig auf der Erde sitzen; wo nach Aufgang der Sonne sich viele Mücken immer an einerley Stelle zeigen, und wo man oft Dünste aufsteigen sieht. Am besten untersucht man dann dort den Boden vermittelst des Erdbohrers. **Um Quellwasser zu finden,** rathet Graf von Mellin folgendes: Man nimmt einen neuen, irdenen wohlglasurten Topf, thut Schwefel, Grünspan und weißen Weihrauch, von jedem fünf Loth, wohl pulverisirt in denselben, deckt ihn mit fünf Loth verworner Schafwolle zu, wiegt ihn genau, und grabt ihn bey trockener Witterung einen Fuß tief in die Erde, und schüttet den aufgeworfenen Boden über den Topf her. Nach 24 Stunden grabt man ihn aus, und wiegt ihn aufs Neue. Hat er an Gewicht abgenommen, so ist gar kein Wasser da zu finden; hat er zugenommen, so findet man bey 2 Loth Zunahme das Wasser 75 Fuß tief, bey vier Loth 50, bey 6 Loth 37 1/2,

bey 8 Loth 25, und bey 10 Loth 10 1/2 Fuß tief. Auch können sie einige durch eine Wünschelruthe oder eine Weidengabel entdecken. Der Winkel der Ruthe muß vom Körper entfernt, und sie horizontal getragen werden. Wo Wasser ist, hebt sich das eine Ende. — Eine gute zu einem Brunnen brauchbare Quelle quillt von unten herauf, und lauft nicht in die Queere, auch soll sie anfänglich langsam, nach und nach aber immer stärker fließen.

Quellsand nennt man den feinen, schwarz und weiß melirten Sand, der sich, wenn man in die Tiefe gräbt, vordrängt.

Quendel, s. Thymian.

Quent, s. Quintl.

Quintl, **Quint**, **Quentchen** ist ein Gewicht, und zwar der vierte Theil von einem Loth. Ein Pfund hat also 128 Quintl.

Quirl, Verticillus, nennt man, wenn die Blumen den Stiel, wie ein Ring umgeben.

Quitte, eine bekannte Frucht des Quittenbaums, Pyrus Cydonia. Sie ist entweder rund wie ein Apfel, oder länglicht wie eine Birne, und daher hat man auch zweyerley Quitten, als: **Aepfel-** und **Birnquitten**. Jene sind klein und steinig, diese aber sind grösser und zarter. Anfangs sind sie grün, im reifen Zustande aber schön goldgelb. Eine Apfelquitte kann man auch recht groß ziehen, wenn man den Zweig, an welchem sie ist, in einen Spalttopf hängt, diesen mit Erde füllt, und ihn also bis zur Zeitigung läßt. Man muß sie erst spät im Herbst abnehmen, und dann auf Stroh oder Spreu gelegt aufbewahren; nur darf man sie nicht im Weinkeller halten, weil sie einen zu starken Geruch haben. Wegen ihres herben Geschmacks werden sie nie roh genossen, sondern gekocht und verschieden zugerichtet; auch verfertigt man aus selben das sogenannte **Quittenbrod** oder den **Quittenkäse**; auch giebt man sie frisch gerieben in Most, und erhält hiedurch einen angenehm riechenden Quittenwein. Die Samenkerne geben sehr viel reinen Schleim, und werden in Apotheken gebraucht. Der Baum ist niedrig, und wird meist als Buschbaum, selten an Spalieren erzogen. Er bringt seine den Apfelblüthen ähnliche Blumen nur einzeln an den neuen Trieben hervor, welche größere ausgezackte Blätter haben. Der Apfelquittenbaum hat kleine wollige Blätter, verworrene Zweige, und eine graue Rinde; der Birnquittenbaum hat aber größere Blätter, geradere Zweige, und eine schwärzliche Rinde, und dieser dient besser zu Zwergbäumen, die darauf gepfropft werden. Er liebt einen guten und lehmichten Boden, und mäßig kalte und feuchte Luft. Er treibt sehr viele Schößlinge, und wird durch diese vermehrt, auch hat er das Pfropfen nicht nöthig.

Quittung ist ein schriftliches Bekenntniß über den richtigen Empfang irgend einer Forderung an Geld oder andern Dingen. Verwalter und Rechnungsführer müssen sich bey allen Ausgaben Quittungen geben lassen, damit sie selbe, bey Ablegung der Rechnung, als Belege brauchen können.

Rabatt ist im Handel ein gewisser Abzug von der Kaufsumme, welcher daher rührt, wenn eine Sache auf Kredit, oder erst nach einigen Wochen oder Monaten zu bezahlen, gehandelt ist, und die Zahlung eher geleistet wird, da man gewöhnlich etwas von der Kaufsumme nachläßt. Oder wenn man Waaren im Ganzen, oder in großer

Quantität kauft, und der Handel auch so geschlossen wird, daß dann jedes Stück wohlfeiler kömmt, als es beym einzelnen Verkauf bezahlt wird. Meistens giebt nur ein Kaufmann dem andern Rabatt, jeder andere Käufer zahlt den Preis, wie er ihn behandeln konnte. Allzeit ist es daher besser, nie auf Kredit zu kaufen, weil ein Kaufmann hiebey auch seine Zinsen anschlägt, und man also immer mehr bezahlen muß.

Rabatte nennt man in Gärten jeden Streif Landes an Hecken oder Gängen, der gewöhnlich eine Einfassung hat, und mit Blumen- oder Staudengewächsen besetzt ist. Die Rabatten bey den Hauptgängen sind dritthalb bis drey Schuh breit. Nebenrabatten z. B. an Spalieren können schmäler seyn.

Rabe nennt man mehrere Raubvögel. Wir haben bey uns den **Waldraben** oder die **Raubkrähe**, Corvus graculus, (die kleiner als die folgende ist) und den **Kolkraben** oder **Goldraben**, Corvus corax, welcher glänzend schwarze Federn hat, und mit einem starken Schnabel, der hinten eine Hornhaut hat, versehen ist. Sie bauen ihre Nester oder Forsten in alten Gebäuden, Felsenritzen, auf hohen Bäumen, wo sie 30 Tage brüten, und 4 — 6 Junge zur Welt bringen. Sie nähren sich von Insekten, Mäusen, kleinen Vögeln und andern Thieren, die sie bekommen können, auch fallen sie auf das Aas. Sie sind dem jungen Federvieh, Rebhühnern, Fasanen, und selbst jungen Haasen gefährlich. Im Winter treibt sie der Hunger den Mist vom Felde zu hohlen; sie fressen ihn, oder tragen ihn in ihr Nest, wo bey der Wärme sich dann mehrere Insekten in demselben entwickeln. Auch erscheinen sie um diese Zeit in sehr großen Schaaren in Städten. Sie leben paarweise, brüten wechselweise, und nähren ihre Jungen gemeinschaftlich. Man kann den Raben, besonders wenn man ihn jung fängt, leicht zahm machen, ihn zu allerley Künsten abrichten, und selbst einige Worte aussprechen lehren, wenn man selbe ihm nach gelöseter Zunge oftmal vorsagt. Alle kleinen und glänzenden Dinge muß man für ihnen bewahren, weil sie alles wegtragen und verstecken. Sie nutzen, indem sie im Frühlinge hinter dem Pfluge her sind, und die ausgepflügten Engerlinge und Larven, woraus verschiedene Käfer entstehen, und selbst viele Feldmäuse auffressen. Ihre Vertilgung ist daher nicht anzurathen, eben so muß man sie aber auch nicht überhand nehmen lassen. Ihre Flügelfedern braucht man zum Schreiben, zum Zeichnen, und um Klaviere und Flügel damit zu bekielen.

Rabzähne nennt man bey einem Pferde die Vorderzähne. —

Rack, s. Arack.

Rad ist eines der nothwendigsten Stücke an einem Wagen oder Karren, weil durch dessen Umdrehen der Wagen fortrollt. Den mittleren Theil desselben, durch welchen die Achse gesteckt wird, nennt man **Nabe**, in dieser sind die 12 **Speichen** oder Radearmen befestigt, welche mit ihren äußern Enden in die **Felgen**, das ist, den äußern Umkreis des Rades, reichen, und von diesem sind immer sechs Stücke an einem Rade. Sie sind mit eben so viel eisernen Schienen, die man Radschienen nennt, belegt, und mit starken Radenägeln beschlagen. Gewöhnlich legt man aber einen eisernen Reif um das Rad, und dann nennt man dieses ein Reifrad. Die Höhe der Räder muß

sich nach den Lasten richten, die sie zu tragen haben, doch erleichtern verhältnißmäßig hohe Räder dem Zugviehe die Arbeit, besonders bey schlechten Wegen, ungemein. Eben so machte man in Frankreich viele Versuche mit schmalen und breiten Rädern, um zu beweisen, daß die letztern vortheilhafter sind. Sie sinken nicht so tief, weder im Koth noch im gewöhnlichen Erdboden, sie rollen leichter über Steine, drücken selbe ein, und bessern so den Weg, statt ihn zu verderben. Auch dauern sie länger, und bey ihrem Gebrauch soll das Vieh sehr geschont werden.

Radeberge nennt man hin und wieder den Schubkarren.

Radehacke, Radehaue, Reuthaue, gleichsam eine Haue zum Ausreuten oder ausrotten, ist ein Werkzeug von Eisen, vorn mit einer nach der Queere gehenden breiten Schärfe, und hinten mit einer Dille oder Aug versehen, in welcher ein ziemlich langer Stiel steckt. Man braucht es beym Graben machen, Ausroden der Wurzeln, und zu andern Arbeiten.

Rade, Radel, Raden, Kornnägelchen, Agrostemma Githago, ein bekanntes Unkraut auf Aeckern, vorzüglich aber im Wintergetreide. Es treibt einen ellenhohen Stengel, hat purpurfarbene Blumen und länglichte Samenköpfe, die mit schwarzen und bittern Körnern angefüllt sind. Dieser Same giebt freylich auch Mehl, welches, wenn nicht zu viel Rade im Getreide war, unschädlich ist, aber dennoch wird das Brod bitter und blaulicht davon. Die Raden vermehren sich stark; eine Art derselben, die **gefüllte Rade**, Agrostemma evronaria, wird in Gärten als eine Zierpflanze gezogen.

Radieschen, s. Rettig.

Radiren heißt einen geschriebenen Buchstaben, oder ein Wort in einer Schrift behutsam auskratzen, und also die Schrift verändern Eine Schrift, wo etwas radirt worden ist, kann nicht als ein Dokument vor Gerichten aufgewiesen werden.

Räbe, Rehe, verfangen oder **verschlagen** der Pferde oder des Rindviehes, ist eine mit Schmerzen verbundene Steifigkeit der Muskeln; die Krankheit befällt meistens den vordern Theil des Körpers, und rührt gewöhnlich von unterdrückter Ausdünstung her. Das Thier geht mit Beschwerde, als ob es Schmerzen empfände, strauchelt mit den Vorderfüssen leicht, die Haare bürsten sich um die Schultern in die Höhe, und je mehr das Thier geht, je beschwerlicher fällt es demselben. Dauert die Krankheit einige Zeit, so kömmt sie wohl auch an die Hinterfüsse, und wird sie langwierig, so zeigen sich um den Huf erhabene Reifen, und klopft man auf den Huf, so klingt es hohl. Bisweilen nimmt diese Krankheit den ganzen Körper ein, das Pferd will gar nicht gehen, legt alle vier Füsse nahe aneinander, und legt sich nieder. Hiebey nimmt das anfänglich leichte Fieber zu, der Harn wird klar, der Mist trocken mit Schleim überzogen; das Thier frißt nicht, das Haar bürstet sich am ganzen Körper, es kommt das Flankenschlagen und der Tod. Wenn ein Pferd schnell gejagt wird, und dann in der Kälte oder im Winde stille stehen muß, oder wenn man es nach Erhitzung gleich in die Schwemme reitet, oder wenn es zu geschwinde trinkt, so entsteht diese Krankheit leicht. Die **Freßräbe** vom Ueberfressen ist ein anderer Zufall; aber die Wind- und die Wasserräbe sind nur eine Krankheit, ob selbe gleich die Schmiede als

verschieden nennen, denn der Unterschied des Namens zeigt nur den Unterschied der Ursache der Krankheit an. Wenn man merkt, daß ein Pferd die Rähe bekommt, so gebe man selben keine starken, schweißtreibenden Mittel, sondern stelle es bloß in einen warmen Stall, behänge es mit Decken, und gebe ihm etwas lauen Wein. Auch nützt oft eine kleine Aderlaß; ein andermal nützt es, das Pferd warm zu reiten, dann in einem warmen Stall mit Stroh so lange zu reiben, bis der Schweiß sich gelegt hat. Hat sich die Krankheit schon in die Füsse gesenkt, so mache man ober dem Huf warme Umschläge; einige wirken den Huf bis auf das Leben aus, und schütten auf selben kochend heißgemachte Wagenschmiere mit Terpentin, und brennen sie obendrein mit einem heißen, aber nicht glühenden Eisen ein. Entstehen Hornklüfte, so muß man erst das Hauptübel, die Rähe, und dann erst diesen Zufall zu heilen suchen. Fällt die Krankheit auf die innern Theile, so ist selten Hilfe möglich. Ohne Fieber ist die Rähe nicht so gefährlich, als mit demselben; wenn aber ein Pferd einmal die Rähe hatte, so bekommt es selbe leicht wieder. Wenn das Rindvieh die Rähe oder das Verfangen hat, so wiederkaut es nicht, und hat ein kaltes Maul und kalte Ohren. Man pflegt demselben in die Ohren zu schneiden, und das Maul mit Salz zu reiben. Eben so schneidet man den Schweinen die Ohren, wenn sie nicht fressen, und giebt ihnen auch etwas Steinöl ein.

Rähmen heißt, die Reben nach dem Schnitte in Weinbergen zusammen lesen.

Räuber nennt man auch die Wasserschossen. Sie sind überflüßige, an dem Stamm und an den Aesten der Bäume auswachsende Zweige, welche gerade aufwachsen, und nützlichen Aesten den Saft rauben. Wenn man sie gewahr wird, muß man sie mit einem scharfen Messer, sind sie aber schon zu stark, mit einer Baumsäge abschneiden, den Ort mit einem scharfen Messer glatt machen, damit sich da keine Feuchtigkeit aufhalten, und die Rinde desto eher anwachsen könne.

Räuchern, Selchen heißt Fleisch, Würste, Fische in den Rauchfang oder in eine irgends zum Räuchern bestimmte Rauchkammer hängen, damit ihnen durch den Rauch, die damit aufsteigenden flüchtigen Salz- und Oeltheile beygebracht, und sie dadurch gegen die Fäulniß verwahret werden. Grünes Holz ist das beste Brennmittel hiezu, weil es mehr Rauch giebt, andere Brennmateriale könnten dem Fleische leicht einen unangenehmen Geruch beybringen. Alles zu räuchernde Fleisch muß vorher eine kürzere oder längere Zeit in Salz gelegen haben, und mit dem abfließenden Salzwasser täglich einigemal begossen worden seyn. Je höher man das Fleisch hängt, desto besser ist es, weil man es nicht austrocknen, sondern überziehen lassen will, und weil der warme Rauch zu tief eindringen, einen übeln Geschmack beybringen oder das Fleisch selbst verderben würde. In Westphalen giebt man daher darauf sehr Acht, daß nur der kalte Rauch auf das Fleisch kommt. Hat das Fleisch eine hellbraune Farbe erlangt, so ist die Absicht des Räucherns erreicht. Man muß es dann an einem Orte aufbewahren, der weder zu feucht noch zu warm ist, daher schlagen es mehrere in Fässer ein. In Ungern ist es aber allgemein, das Fleisch im Sommer über in den Stubenöfen aufzubewahren. Man schichtet es in denselben auf, und verlegt oder vermacht den Eingang so gut,

daß nichts hinein kann; ja man verschmiert alle Löcher mit Thon, und öffnet es nur jede Woche, um den nöthigen Bedarf herauszuhohlen. Am allgemeinsten wird Schweinefleisch geräuchert, und da ist das Mittelfleisch, das nicht zu jung und nicht zu alt ist, am besten dazu. In großen Haushaltungen räuchert man auch Ochsenfleisch, und geräucherte Zunge lieben viele. Wo man viele Gänse mästet, da zieht man denselben die Haut sammt dem Fette ab, und räuchert das übrige; wo man viele Spanferkel auf einmal hat, und sie nicht verkaufen kann, da räuchert man sie in halben Stücken. Geräucherte Fische, besonders aber zehn bis fünfzehnpfündige Donau- und Theiskarpfen, sind auch eine gute und beliebte Speise.

Räuchern, Ausräuchern heißt man auch, einen Geruch in einem Zimmer machen. Man nimmt nemlich glühende Kohlen auf eine Kohlpfanne, und wirft auf selbe etwas Zucker, Weihrauch, oder eigends hiezu verfertigte Räucherpulver. Um die Luft im Zimmer rein zu machen, räuchert man mit Wachholderholz; bey Krankheiten mit Essig und noch besser mit reiner Salzsäure, welche man im Zimmer auf heißgemachtes Eisen tropft; eben so werden bey Epidemien die Häuser, und bey Viehseuchen die Ställe mit dephlogistisirter Salzsäure ausgeräuchert.

Räucherkammer, s. Rauchkammer.

Räucherkerze, Franziskanerkerzchen nennt man ein besonderes Räucherwerk, welches aus Kohlenpulver, mit verschiedenen wohlriechenden Substanzen und Gummiwasser zu einer Masse gemacht, und davon kleine Stückchen, welchen man drey Füsse macht, bereitet werden.

Räucherpulver hat man sehr verschiedene. Zucker mit etwas Weihrauch und Benzoe ersetzt fast alle die unzähligen Mischungen.

Räude, s. Raude.

Räumen heißt beym Weinbau, wenn man das Erdreich um den Weinstock mit der Haue bis an die Thauwurzeln aufrührt, und zugleich die obersten Wasserwurzeln abreißt, damit die Pfahlwurzel desto stärker werden könne. Man unternimmt diese Arbeit im März gleich nach dem Beschneiden; manchmal aber geschieht sie, wenn zeitig gelindes Wetter einfällt, mit dem Beschneiden zugleich.

Räutern nennt man das überkehrte Getreide, durch das große und kleine Aehrensieb durchrütteln, und von der zurückgebliebenen Spreu rein machen.

Raffinat nennt man den reinen, geläuterten Hutzucker.

Raffinirung nennt man die Arbeit, wodurch die Reinigung verschiedener Stoffe oder Produkte geschieht.

Rahm nennt man den Stand oder die Einfassung um ein anderes Hausgeräthe, z. B. um Spiegel. **Rahm** nennt man auch den aus vier Leisten oder starken Hölzern bestehenden viereckigten Umfang, worein man etwas straff anziehen, und stark ausspannen kann, z. B. die Näh- und Stickrahmen; eben so heißt die hölzerne Einfassung der Fenster ein Fensterrahm.

Rahm, Raum, Milchraum, Sahne, Schmetten ist der beste und fetteste Theil von der Milch, welcher sich in den Milchgefäßen oben aufsetzt. Wenn er noch süße ist, so heißt er bloß **Obers** oder **süß Obers**, und wird zum Kaffee und anderen Speisen verbraucht;

in der Folge aber wird er theils zum Speisen, mehr aber zur Bereitung der Butter genommen. Je frischer der Rahm ist, desto besser ist die daraus gemachte Butter; nimmt man den Rahm von der Milch nicht ab, so kann man gute, die bekannten süßen Milchkäse daraus bereiten.

Raiger, s. Reiger.

Raigras, s. Raygras.

Rain, Rein, Rainung nennt man den schmalen Strich unbebauten Landes zwischen zwey Feldstücken, welcher theils zur Gränze, theils zur Gräserey dient. Er gehört entweder einem der daranstossenden Besitzer ganz, oder den Besitzern beyder anstoßenden Stücke, jedem zur Hälfte; manchmal aber in Rücksicht der Gräserey-Nutzung keinem von beyden, sondern der ganzen Gemeinde. An manchen Orten müssen sie eine Elle breit seyn, und ihr geringer Nutzen besteht bloß in der Gräserey, oder daß sie richtige Grenzen abgeben; dagegen aber benehmen sie dem Lande viel, was man zum Getreidebau hätte benutzen können; sie sind ein Aufenthalt der Mäuse, und verbreiten oft auf die benachbarten Aecker, die auf denselben wachsenden Unkräuter. Es wäre daher nützlich, sie entweder sehr schmal zu machen, oder gänzlich abzubringen.

Rainblumen nennt man verschiedene Pflanzen, besonders aber die sogenannten Strohblumen. Bey uns hat man von selben 1) **die zitronengelbe Rainblume**, Gnaphalium arenarium, sie wächst an trockenen, sandigen Orten, und blüht im Julius. Das Kraut zwischen die Kleider gelegt, soll die Motten vertreiben, daher heißt es auch **Mottenkraut**. 2) **Das Katzenpfötchen, Bergruhrkraut**, Gnaphalium dicicum, blüht auf dürren, unbeschatteten Orten im May und Junius, und zwar weiß oder roth. 3) Das **Sumpfruhrkraut**, Gnaphalium uliginosum, blüht an feuchten Orten im Julius mit schwarzbraunen Blumenköpfen. In Gärten hat man die schöne, **groß, breit- und spitzblätterige Rainblumenstaude**, Gnaphalium margaritaceum, deren Blumenköpfe wie Perlen aussehen.

Rainweide, s. Rheinweide.

Rammeln sagt man von Hasen, und es bedeutet das, was bey denen Hirschen das Brunften. Es geschieht im Februar und März.

Rammel, Ramme ist ein Werkzeug, das man braucht, um Pfähle und andere Dinge, welche in der Erde fest stehen sollen, hinein zu treiben. Sie besteht entweder aus einem zwischen zwey Säulen befindlichen hölzernen, mit Eisen beschlagenem Blocke, der entweder von Menschen oder von Pferden aufgezogen wird, und dann aus einer gewissen Höhe durch seine eigene Kraft auf die Pfähle oder andere einzutreibende Dinge fällt, um solche mit Gewalt in die Erde zu stossen; oder es ist ein anderthalb Ellen hohes, im untern Durchmesser eine halbe Elle starkes, kegelförmig zulaufendes Holz, oder sonst ein schwerer Holzpflock, woran oben ein Queerholz mit 2 Handgriffen befestigt ist, welches zum Einrammeln kleiner Pfähle, oft nur von einem Menschen in Bewegung gesetzt wird. An manchen großen Holzpflöcken hat man wohl auch zehn Handgriffe, so daß zehn Menschen zu ihrer Bewegung erfordert werden, und solche Handrammeln sind um so vortheilhafter zu gebrauchen, da man viel geschwinder mit denselben arbeiten kann. — Das Einrammeln von Pfählen ist meist bey Teichen und Ufern, welchen das Wasser oft schadet, eine nothwendige Arbeit.

Rammler nennt man den männlichen Haasen.

Rand nennt man den äußeren, schmalen oft mit Bäumen besetzten Streif Land an den Wiesen, den man nicht mit zum Heumachen, sondern zur grünen Verfütterung gebraucht, und an manchen Orten, so wie die Holzränder, vermiethet. Ein Holzrand ist der äußere mit wenig oder gar keinen Bäumen bewachsene, schmale Strich Land an einem Holze. Bey Weingärten hat man auch immer und zwar an manchen Orten sehr breite Ränder; hier sind sie mit Obstbäumen besetzt, oder es steht ein Lust- oder ein Preßhaus darauf, oder sie dienen zur Bequemlichkeit in der Weinlese.

Rankkorn nennt man auch das Mutterkorn.

Rankkorn ist auch ein im Maule der Schweine, oben am Gaumen befindliches Gewächs, welches die Gestalt einer runden Blatter hat. Es schwillt besonders in der Sommerhitze bisweilen an, und verursacht den Schweinen viel Schmerzen, legt auch oft den Grund zur Bräune. Man muß es daher, bey eintretendem Falle dem Schweine nehmen; welches zu thun, überhaupt bey allen Schweinen, die man zur Mast aufstellet, anzurathen ist, damit man sie während der Mastzeit dadurch für allen übeln, ihr Fettwerden verhindernden Zufällen schütze. Man verrichtet dieß, indem man das Schwein auf die Erde wirft, ihm einen Knittel queer durch das Maul steckt, um dasselbe offen zu erhalten, sodann man mit einem spitzigen scharfen Messer ringsherum in das weiße Gewächs bis ins Fleisch schneidet, und es so ausgräbt. In das dadurch entstandene Loch thut man Ingwer und Ofenruß, und giebt dem Schweine taube Nesseln ins Getränke. Auch ist die Vorsicht gut, so ein operirtes Schwein in einen eigenen Stall einzusperren, und gut zu warten.

Ranunkeln, Hahnenfuß sind Blumen, welche zu den schönsten gehören, die aber keinen Geruch haben. Sie sind sehr vielerley, und die im Garten gezogenen und veredelten haben alle Schattirungen von Farben, und blühen außerordentlich voll. Unter den bey uns wilden Arten sind: 1) **der Wasserhahnenfuß**, Ranunculus sceleratus, die schädlichste Art, weil er dem Vieh, wenn es denselben frißt, Magenentzündung verursacht, äußerlich aber durch seine Schärfe die Haut auffressen kann. Unter eben diesem Namen begreift man auch 2) den Ranunculus flammula, der auf feuchten Wiesen wächst, und 3) den Ranunculus lingva, welches auch eine sehr scharfe Art ist. Alle diese blühen gelb. 4. Ranunculus ficaria, s. kleines Schellkraut. 5. **Das Goldhähnchen, Butterblümchen**, Ranunculus auricomus, mit einem blattreichen Stengel, und sehr vielen Blumen auf feuchten Wiesen und Waldungen. 6. Ranunculus bulbosus, mit einer zwiebelartigen Wurzel. 7. **Der Krähenfuß**, Ranunculus repens, man findet ihn auch in wildem Zustande an mehreren Orten gefüllt. 8. Der gemeine Hahnenfuß, Ranunculus acris. 9. Ranunculus lanuginosus. 10. Ranunculus arvensis, und 11. **das Hechtkraut**, Ranunculus aquatilis, eine Wasserpflanze mit feingetheilten linienförmigen Blättern, mit welcher oft ganze Teiche und stehende Wässer angefüllt sind; sie blühen weiß. **Das Waldhähnchen**, Anemone nemorosa, rechnet man mit Unrecht hieher, s. Anemone. Die schönste Art dieses Geschlechts ist aber jene, die in Gärten gezogen wird, Ranunculus asiaticus, bey der großen Anzahl der Varietäten

derselben hat sie auch sehr viele Liebhaber. Die gemeinen haben meistens faserichte, dicke und lange, einige knollichte, und aus Warzen und Knoten zusammengesetzte Wurzeln. Die **Gartenranunkel** hat aber eine aus mehreren Knollen zusammengesetzte Wurzel, welche man, so wie das Kraut abgedorrt ist, aus der Erde hebt, und erst im künftigen Frühling wieder einsetzt. Man bereitet ihnen gutes Erdreich, aus der Erde, welche die Maulwürfe aufwerfen, aus Misterde und aus Bachsand. Man weicht dann die Wurzeln einen halben Tag ein, und setzt allemal 3 tragende Wurzeln oder Knollen drey Zoll tief in die Erde, und setzt die Töpfe in ein luftiges, jedoch warmes Gemach. Setzt man sie in Töpfe, so kann man dieß schon im Januar thun, und man hat dann schon zu Ende Aprils die schönen Blumen; setzt man sie aber ins freye Land, so ist es gut, wenn man bis zum Anfang Aprils wartet.

Ranzen heißt bey den Raubthieren sich begatten, z. B. beym Fuchs, Wolf ꝛc.

Ranzig ist eine gewisse Beschaffenheit der Oele und anderer Fettigkeiten, wenn sie ihr mildes Wesen verlieren, und einen scharfen, bittern, brennenden Geschmack annehmen, dabey verlieren sie auch den guten Geruch, und verändern die Farbe in eine dunklere. Die Sachen, als Oel, Speck, Butter, werden um so eher ranzig, je wärmer der Ort ist, wo man sie aufbewahrt.

Rappe nennt man ein Pferd von schwarzer Farbe. S. Pferd.

Rappée, eine Art Schnupftaback, s. Taback.

Rappen oder **Rapfen**, eine Pferdekrankheit. Es sind rauhe Schrunden der Haut, welche da durch, sowohl hinten als vorn in dem Gewerb der Knie aufreißt, und einer trockenen Raude gleich kommt. Wenn ein damit behaftetes Pferd zu gehen anfängt, so hinkt es, bis es sich etwas erwärmt, gleich als ob es den Spat hätte. Die Rappen entstehen von Unreinlichkeit und schlechter Wartung. Es zeigt sich erstlich eine Geschwulst, besonders in den hintern Schenkeln; die Säfte stocken, und werden scharf, dann fangen die Füsse an zu rinnen, und die Haare an den Schenkeln stehen über sich, gleich wie Sauborsten. Vor allen andern schneide man die Haare von dem Orte ab, wo der Schaden ist, und lege auf denselben die gemeine Queckfilbersalbe so lange, bis sich ein Schorf ansetzt, der nach und nach von selbst abfällt. Innerlich muß man blutreinigende Mittel gebrauchen, und das Pferd schonen, und in der Streu reinlich halten.

Raps s. Rübsen und Kohlsaat.

Rapunzel, **Rübenrapunzel**, Campanula Rapunculus, ein Gewächs mit weissen, länglichten Wurzeln, schmalen spitzigen Blättern, einem harten mit vielen Zweigen besetzten Stengel und vierblätterigen purpurblauen Blümchen, auf welche kleine, schwarze Samen in Hülsen folgen. Es ist ein Salatkraut, das man immer, wenn man in die Erde kann, gebrauchen kann. Man zieht es in Gärten, man hat aber auch eine dieser ähnliche Art auf Feldern wild, die man **Auersalat**, Campanula rapunculoides nennt. Eine andre Art Rapunzel giebt die Wurzel der sogenannten **Rapuntrick**, Oenothera biennis, die eine dem Sellerie gleichende Wurzel hat, und die an vielen Orten wild wächst. **Die Feld- oder Winterrapunzel**, Valeriana Locusta, wächst auch wild, wird aber in Gärten verbessert. Von dieser braucht man die zarten Blätter zum Salat.

Rasch ist ein aus Wolle bereitetes Gewebe, welches man zur Kleidung braucht.

Rasen, Wasen nennt man im Allgemeinen jeden Platz, der mit Gras bewachsen ist, insbesondere aber nennt man jedes ausgestochene Stück von dergleichen Rasen, von viereckichter Gestalt so, welches dermassen ab- und ausgestochen wird, daß die obere Rasenfläche allzeit einen größern Umfang hat, als der untere, nicht mit Rasen bewachsene Theil. Man braucht sie zu Wasserbauten, um Dämmen oder Böschungen damit die gehörige Haltbarkeit zu geben, auch bey Festungswerken; in Gärten zu Rasenbänken, Rasentischen oder auch bloß zu Einfassungen. Wenn man abgestochenen Rasen in Haufen legt und faulen läßt, denselben fleißig umsticht, und mit Mistjauche begießt, so erhält man einen vortreflichen Dünger, der besonders auf kiesichten Boden gut ist. In England sticht man den Rasen aus und verbrennt ihn gleich zur Düngung. An manchen Orten ist auch das **Rasenplaggenhauen** üblich, und wird dann zur Düngung verwendet. Man sticht nemlich Rasen ab, und belegt damit reihenweise den Schafstall oder den Misthof, nachdem der Mist gefahren worden, mit den Rücken ganz dicht und mit der Rasenseite oben, bestreut dann den Rasen mit Stroh, wie man den Misthof gewöhnlich bestreut. — In den Schafstall streut man jedoch kein Stroh, sondern legt alle 10—14 Tage eine neue Schicht Rasen. Je mehr Wurzeln hiebey der Rasen hat desto besser. Da jedoch das viele Rasenstechen einen großen Theil der besten Weide verdirbt, so scheint diese Art Dung zu machen, nicht vortheilhaft, und es würden diese Arbeit wenig Gemeinden oder Grundherrn erlauben. Man verwendet sehr viel Mühe darauf, um in englischen Gärten schöne Rasenplätze zu haben. An manchen Orten legt man selbst Blumenrasen an; die hiezu verwendeten Blumen müssen aber von der Art seyn, daß sie lange blühen und daß sie nicht hoch wachsen.

Ratte, Ratze, Mus Rattus, eine Art großer Mäuse, die in Scheunen, Kornböden, Ställen und Mühlen, im Getreide und Früchten, aber auch am Hausrath großen Schaden anrichten. S. Maus.

Rattenpulver s. Arsenick.

Ratze s. Ratte.

Raubbienen nennt man Bienen, die ihre Nahrung nicht wie andere Bienen auf den Blumen, sondern in den Stöcken anderer Bienen suchen, in die sie fallen, rauben und die guten Bienen tödten. Man erkennt sie 1. an einer dunkleren und glänzenderen Farbe, 2) sie fliegen selten zu dem Flugloche des Stockes, den sie berauben wollen, ein, sondern suchen ein anderes Loch, um hineinzukommen. 3. Man sieht sie allzeit beladen herauskommen. 4. Wenn sich eine einzige Raubbiene, bey dem Loche eines Stockes sehen läßt, so kommen gleich mehrere Bienen und fallen sie an. Haben sie Gelegenheit in Menge in einen Stock zu kommen, so tödten sie den Weisel, und vernichten dann leicht den ganzen Stock, welchem sie allen Honig rauben. Sie sind eigentlich keine besondere Gattung von Bienen, sondern jeder starke Stock kann nach und nach diese Gewohnheit annehmen, wenn man ihm zu wenig Honig läßt, oder mit dem abgenommenen Honig unordentlich umgeht, so daß man die Bretter und

die Außenseite der Stöcke nicht rein von Honig erhält, oder denselben vergießt. Durch diese Nachläßigkeit werden die Bienen veranlaßt, den weit bequemern Weg einzuschlagen, und schon fertigen Honig zu ihrer Nahrung einzutragen, als ihn erst mühsam zu suchen und zu bereiten. Oft treibt sie auch der Hunger zu diesem Unwesen. Wenn man Raubbienen in einem Stocke merkt, so setze man den angegriffenen Stock auf einen andern Ort, und einen leeren an seine Stelle, in dessen Fluglech man eine papierne Düte oder Skarnitzl macht, und einen Topf mit Wasser darunter setzt, in welches sie fallen und umkommen. Oder man mache Nachts alle Stöcke fest zu und bestreue die Flugbretter mit Mehl; wenn sie nun dieses in ihren Stock bringen, so entstehen Maden, wodurch der Stock eingeht, aber eben dieses Mittel kann oft auch gesunden Stöcken schaden. Weiß man aber, welcher Stock Raubbienen hat, so ists am besten, diesen Stock zu tödten. Sonst verhütet man die Raubbienen noch, wenn man die Stöcke wohl mit Lehm verschmiert, und wenn man außer der Schwärmzeit an dem Flugloche nur eine so große Oeffnung läßt, daß zwey Bienen zugleich herauskommen können.

Raubfische nennt man jene, die sich von andern Fischen nähren, z. B. der Hecht, der Zander ꝛc.

Raubthiere nennt man diejenigen, die sich sowohl vom Fleisch anderer Thiere, die sie tödten, als auch vom Aase nähren. Man rechnet zu selben: den Bären, den Luchs, den Wolf, die Fischotter, den Baum- und Steinmarder, den Iltis, die wilde Katze und das Wiesel. Da sie der Jagd, den Schafen, dem Hausgeflügel und den Fischen sehr zu Schaden sind, so sucht man sie so viel es möglich ist, zu vertilgen.

Raubvogel nennt man denjenigen, der sich sowohl vom frischen Fleische, als auch vom Aase nährt. Es gehören hiezu die Adler, die Geyer, die Habichte, Falken, Sperber, Eulen, Raben ꝛc. Sie haben einen krummen oder einen geraden Schnabel; bey den erstern ist das Männchen gewöhnlich kleiner, als das Weibchen. Alle Morgen werfen sie die Haare und Federn, des Tags vorher genossenen Raubes aus, welches man das Gewölle nennt, ehe können sie nichts fressen. Sie saufen nie, sondern finden die ihnen nöthige Feuchtigkeit beym Raube. Auch diese muß man, soviel es möglich ist, zu vertilgen suchen.

Rauchfang s. Schornstein.

Rauchfutter s. Rauhfutter.

Rauchkammer, Räucherkammer, ist ein eigenes Gemach unter dem Dache, bey einem Schornstein, in welches man das Fleisch zum Räuchern aufhängt. Entweder mauert man es, wenn es aber von Holz ist, so müssen die Wände wohlverklebt und der Estrich von Lehm seyn, damit man keine Feuersgefahr zu besorgen habe. Man leitet durch den Boden desselben den Rauch hinein, und macht es nach Belieben groß, nie aber höher, als acht Schuh.

Rauchwerk s. Pelzwerk.

Raucke, Rückette, nennt man ein Küchenkraut, das dem Senf gleicht, Brassica Eruca, und den Samen desselben nennt man den bittern Senf. S. Senf.

Raude der Thiere, Räude, Krätze, Grind, Schaben an den Thieren, ist eine Krankheit, welche die Haut ganz schuppicht, roh und voller Krusten macht; oder es sind kleine Geschwüre, welche die Haut durchnagen. Sie ist ansteckend und ein damit behaftetes Thier muß vor allen andern, von den gesunden abgesondert werden; ja selbst, durch die Striegel, Staubtücher, Zäune und Sättel kann diese Krankheit andern mitgetheilet werden. Man theilt die Raude: in die **trockene**, welche keinen Eiter führt, und den obern und äußersten Theil der Haut einnimmt; diese nennen einige das Geflecht oder den Zitterich; in die **feuchte** oder dicke, welche in die Haut hineinfrißt und der eigentliche Grind genannt wird. Die Krankheit wird durch scharfe Säfte, aber auch durch Unreinlichkeit und durch schlechtes Futter veranlaßt. Wenn die Raude bey Pferden noch nicht überhand genommen hat, so nützt Reinlichkeit, das Waschen mit Tabackabsud und das Schmieren mit einer Schwefel und Queckſilbersalbe. Innerlich giebt man abführende und die Ausdünstung befördernde Mittel. Ein bewährtes Mittel gegen selbe ist auch folgendes: Eine Halbe Thran, sechs Loth Terpentinöl, zwey Loth pulverisirte spanische Fliegen und sechs Loth Schwefelblumen. Den Thran kocht man gelind, mischt dann die Schwefelblüthen und dann die spanischen Fliegen, endlich das Terpentinöl hinzu. Lauwarm mit einer Bürste auf die ausgeschlagenen Stellen eingerieben, wirkt dieses Mittel am Besten. Nach 14 Tagen, bey langhaarigen Pferden wäscht man es erst nach 3 Wochen ab. Man laßt hiebey die Pferde in einem warmen Stalle stehen, und vom einmaligen Schmieren werden sie geheilt. **Die Raude des Rindviehs** bestreicht man auch entweder mit obiger Salbe, oder man wascht das Vieh mit Lauge und Seife oder auch mit Urin. **Die Raude bey Schafen** ist auch eine sehr üble Krankheit, weil ein einziges Schaf die ganze Heerde anstecken kann. Sie entsteht leicht nach kalter, feuchter Witterung, besonders im Herbst; bey feuchten Sommerweiden, wenn man das Salzlecken versäumt; von vielen Hungerleiden im Winter und von feuchten und engen Ställen. Man muß diese Krankheit durch äußerliche und innerliche Mittel zu heben suchen. Vor allem muß das gesunde Vieh abgesondert werden. Dann gebe man den Schafen Salz und wasche selbe mit einem Dekockt aus Taback mit Weineßig, in welches man Küchensalz, Schwefel und etwas Eisenvitriol nimmt. Auch schmiert man sie vorsichtig mit einer Salbe aus Schweinfett mit sublimirten Queckſilber. **Die Hunde** haben auch öfters die Raude; diesen giebt man während der Krankheit weniger Fleischnahrung, und schmiert sie mit einer Salbe aus Schmeer, Ruß und Wachholderöl mit etwas rothem Queckſilberpräzipitat.

Raude, Schurf nennt man auch eine Krankheit der Bäume, bey der die Rinde aufspringt. Sie entsteht, wenn die Bäume in zuviel Schatten stehen, wenn sie die Mittagssonne niemal haben, wenn man sie zu unrechter Zeit beschneidet, oder wenn man das Moos von selben nicht oftmal abschabt. Man reinigt die Bäume mit einem stumpfen Messer von dem Schurf, und überzieht sie dann mit Kuhfladen, worauf sie eine glatte Rinde bekommen und gleichsam verjüngt werden.

Rause, Rausse ist gleichsam eine von zwey Stangen oder Bäumen und dazwischen in gewisser Weite von einander stehenden Sprossen zusammengesetzte Leiter, die man in Pferd- und Rindviehställen schräg über der Krippe befestigt, um Heu, Grummt oder Futterstroh hinter dieselbe zu stecken, damit es das Vieh zwischen den Sprossen nur nach und nach herausziehen könne. Die Rauffen in Schafställen sind niedrig und müssen immer rein gehalten werden.

Raufen oder **Ziehen** sagt man vom Flachs oder Hanf, wenn er reif geworden und man selben mit den Händen auszieht. Das Jäten in Weingärten nennt man auch an manchen Orten das Raufen.

Rauhfutter, Rauchfutter heißt man das Heu und Stroh, welches im Winter dem Vieh zur Nahrung gegeben wird.

Raupe nennt man auch die Maucke s. d. W.

Raupe nennt man diejenigen Insecken, aus welchen eine Larve entsteht, die sich zuletzt in ein geflügeltes Insekt verwandelt. Uneigentlich heissen sie bey uns im Allgemeinen **Würmer**, daher man auch den Schaden, den sie anrichten den **Wurmfraß** nennt. Einige kriechen mit vielen Füssen ordentlich fort; andere haben nur vorne und hinten Füsse, und biegen den Körper beym Gehen in einen Bogen; noch andere halten sich allein mit den Hinterfüssen fest und richten den Leib in die Höhe, wie die Spannenmesser. Man hat welche bey uns, die bis auf 4 Zoll lang und fingersdick sind. Einige haben Gabelschwänze, wie die Weidenraupe; andre hinten eine Stachelspitze, wie die Pfeilschwänze. Man hat Stachelraupen, haarichte oder Bärraupen, ästige Dornraupen, Büschelraupen, Bürstelraupen, Waldraupen und ganz glatte Raupen. Einige leben einzeln, andere in Gesellschaft; einige wohnen in Blättern, die sie zusammenwickeln, man nennt sie Blattwickler; andere ziehen in Prozessionen zur Verwüstung herum. Ihr Aufenthalt ist verschieden; fast jede hat eine oder einige Pflanzen für sich; so lebt der Seidenwurm bloß vom Maulbeerbaum. Fast alle sind schädlich und manche richten außerordentliche Verwüstungen an; aber gut ist es, daß sie nicht jedes Jahr gleich häufig sind, sondern, daß sie nur manchmal als Landplage erscheinen. **Der Spaniol**, dessen Schmetterling der Frostschmetterling, Phalaena Geometra brumata, heißt, ist eine der schädlichsten Raupen, und man denkt an dessen Vertilgung damal am wenigsten, wenn sie am leichtesten möglich ist. Der Schmetterling fliegt nemlich erst vom Ausgang Oktobers bis zu Ende Dezembers von der Dämmerung bis spät in die Nacht hinein um die Bäume und Zäune, wo die unbeflügelten Weibchen das Männchen erwarten. Ein kleines Weibchen legt wenigstens 200 Eier und man könnte jene bey Tage, die Männchen aber Abends bey der Laterne in Menge fangen. Schädliche Raupen sind ferner: die **Stammotte**, **der Großkopf**, Phalaena Bombyx dispar. Der Schmetterling fliegt im Julius, das Weibchen ist schmutzig weiß und die Eyer überwintern in einem Klumpen, den man häufig an Obstbäumen und Brettwänden mit einem wollichten, röthlichten Gewebe umgeben sieht. Die **Nonne**, Phalaena Bombyx Monacha, ein Feind der Nadelwälder. **Die Ringelraupe**, Phalaena Bombyx Neustica, sie zeigt sich im Frühjahr in großen Gesellschaften, und so lebt sie bis zur Verwandlung. Der röthliche oder gelbliche, mit zwey Queerstreifen versehene Schmet-

terling legt seine Eyer rings um die Aeste so fest, daß man sie kaum mit einem Messer abschneiden kann. Der **Brandreutel**, Phalaena Bombyx Chrysorrhoea oder der **Goldafter**. Die Raupe kriecht noch im Herbst aus und man findet sie häufig in Geweben an den Spitzen der Obstbäume. Man rotte sie schon im Herbste aus. **Der Schwan**, Phalaena Bombyx auriflua, ein weißer Schmetterling, dessen Raupe, wie die vorige überwintert. Der **Blaukopf**, Phalaena Bombyx Coeruleocephala, sie lebt auf Obstbäumen im May und Junius. Der **Weidenspinner**, der **weisse Atlas**, Phalaena Bombyx Salicis, ist den Pappeln und Weiden schädlich; eben so der **Holzbieb** oder Weidenbohrer Phalaena Bombyx Cossus.. Sie lebt zwey Jahre, ist röthlich mit einzelnen Haaren; man traut ihr nicht, wegen ihrem ätzenden Safte, sie schadet Weiden, Pappeln, Linden, Eichen und Nußbäumen. Der **Fichtenspinner**, Phalaena Bombyx Pini, eine sehr gefräßige Raupe, welche den Nadelwäldern schadet. Die **Kohlraupe**, Phalaena Noctua Brassicae, frißt das Herz der Pflanzen ab, sie ist nackend, braunlich grau, verwandelt sich in der Erde, wo man die Puppe im Herbst und Frühjahr ausgraben kann. Die **grüne Kohlraupe** mit gelben Flecken nnd schwarzen Punkten, Papilio Brassicae, schadet allen Küchengewächsen. Die **grüne Rübenraupe**, Papilio Rapae, schadet eben so allen Kohlkräutern. Die **aschgraue Raupe** mit langen Haaren und gelben Streifen, Papilio Crataegi, verwüstet alle Obstbäume. Die **Obstmotte**, Tinea padella, an allen Obstbäumen; der **Eichenwickler**, Tortrix Veridana, entblättert im Frühling ganze Eichenwälder. Die **Wintersaatraupe**, Phalaena Noctua Segetum, schadet der Wintersaat und allen Küchenkräutern; der **Grasmäher**, Phalaena Noctua Graminis, verwüstet das Gras; die Phalaena Bombyx Selenitiva, die Esparsette, die Phalaena Bombyx lanestris, wohnt gerne auf Pflaumenbäumen; das goldene Gamma, Phalaena Noctua Gamma, auf verschiedenen Obstbäumen; der **kleine Fichtenspinner**, Phalaena Bombyx Pityocampa, verwüstet Fichten- und die Phalaena Bombyx processionea, Eichenwälder.

Raupen oder **Raupenlesen** heißt alle Raupennester und alles Gespinnste, das an den Bäumen und Blättern ist, mit einer eigenen Baum- oder Raupenscheere abnehmen. Man muß dieses noch im Herbst und dann spätestens im Februar verrichten, ehe die jungen Raupen noch ausgekrochen sind, oder wenigstens ehe sie an den Bäumen herumkriechen. Es muß dieses aber nicht bloß in einem Garten, sondern in allen geschehen, so kommen die Raupen leicht aus der Nachbarschaft. Den abgelesenen Unrath darf man nicht wegwerfen, oder bloß zertreten oder eingraben, sondern man muß ihn verbrennen, denn nur so werden die Raupen vertilgt. Sind noch Raupen übrig geblieben, so muß man sie nach einem Regen, wenn sie zusammenkriechen, sammeln und tödten. Einige machen zu ihrer Vertilgung einen Rauch unter den Bäumen von Wermuth, Knoblauch, Federn, alten Hornstücken, Leder und andern stinkenden Sachen. Andere räuchern mit Schwefel, oder schwarzem Harz. Man soll am meisten in der Blüthenzeit räuchern, und es wo möglich so einrichten, daß der Wind den Rauch im ganzen Garten unter alle Bäume treibt. Gegen die Kohlraupen rathet man um die Kohlpflanzen

Hanf zu säen, weil die Raupen dessen Geruch nicht vertragen können. Einige besprengen diese Gewächse mit einem ausgekühlten Absud von Wermuth oder Taback. Andere wollen die Krautpflanzen gegen die Raupen verwahren, indem sie den Samen in den Saft der Hauswurzel einweichen.

Rauschen heißt bey Saumüttern, wenn sie brünstig sind.

Raute, Gartenraute, Weinraute, Ruta graveolens, ein Gartengewächs mit blaugrünen Blättern, gelben Blüthen und einem schwarzen Samen. Man braucht es zur Arzney. Von der Wiesenraute s. d. W.

Raygras, Knollhafer, Hafergras, Avena elatior, eines der besten Futtergräser, welches man aber unter mehreren Namen kennt. Dieses aber unter dem Namen **französisches Raygras** bekannte, ist ein großes Gras, mit einem, eine und oft 2 Ellen hohen, saftigen Halm, das sich erstaunlich bestockt und blattreicher als die meisten andern Gräser ist, daher man es als Viehfutter so sehr schätzt. Es nimmt fast mit allen Boden und Lagen vorlieb, nur wächst es nicht an sumpfigen Orten. Es wächst frühzeitig und kann den Sommer durch einigemal gemähet werden. Alles Vieh frißt es gerne und das Heu davon ist nicht nur wohlschmeckend, sondern auch sehr nahrhaft; auf guten Boden gewinnt man immer von demselben doppelt so viel Futter als von andern Grasarten. Das **englische Raygras,** Lolium perenne, ist zwar auch ein gutes Futter, aber der Ertrag desselben ist lange nicht so ergiebig. Mit dem Raygras verwechsle man nicht den eigentlichen Wiesenhafer, Avena pratensis, s. d. W.

Rebe s. Weinrebe.

Rebhuhn, Tetrao perdix, **Feldhuhn** gehört unter das vorzügliche Federwildpret. Es ist etwas größer als eine Taube, hat aber eine andre Gestalt. Sein Kopf ist rund, der Schnabel wie ein Hühnerschnabel, der Hals ziemlich lang und wohl proportionirt, die Füße mittelmäßig hoch und Hühnerfüssen gleich. Der Schwanz ist kurz und alle Federn sind subtil. Am Kopfe hat es dunkelbraun und schwärzlichte Federn, an den Schlüfen und auch etwas unter der Kehle hinunter von ziegelgelber Farbe, mehr jedoch das Männchen als das Weibchen. Ueber den Augen hat es einen kahlen, kleinen hochrothen Fleck. Sonst ist es meist braun und grau und nur an den Seiten der Brust und des Bauches sieht man schöne lange dunkelrothe Federn. Der Hahn hat am Bauch, wo das weiße anfängt, einen rothen, hufeisenförmigen Fleck, welchen die Jäger das Schild nennen. Der Schnabel ist bey den Jungen braun, bey den Alten etwas hellblau. Sie leben meist an der Erde, weil sie nicht hoch fliegen können, und verstecken sich lieber in Gesträuchern. Sie sind gerne bey fruchtbaren Feldern und ernähren sich von Weitzen, Korn, Erbsen, des Winters aber von grüner Saat mit etwas Sand. Bey anbrechenden Morgen rufen sie zu drey verschiedenenmalen laut auf, und fliegen ein wenig weiter fort, wiederhohlen solches bis zum drittenmale und bleiben dann gewöhnlich, wo sie hinfallen, den ganzen Tag über, wenn sie nicht versprengt werden. Sie machen ihr Nest an der flachen Erde, in dicken Hecken oder im Grase, brüten drey Wochen und bringen 16—18 Junge. Eine ganze Brut, welche man

auch ein Volk nennt, bleibt beysammen bis zur Lichtmesse, wo sie sich dann zu paaren pflegen. Sie werden zur niedern Jagd gerechnet und entweder geschossen oder gefangen. Zum Schießen sucht man sie mit einem gutabgerichteten Hühnerhund, der dort, wo er sie findet, vor ihnen steht, so daß man sie umkreisen und schießen kann, wo dann der Hund das Geschossene dem Jäger bringt. Gefangen werden sie: 1. mit dem **Treibezeug**, welches ein Garnsack von Netz ist, von dem aus, ein paar kleine Netzwände schräg auseinander laufen. Dieß stellt man nicht allzuweit von dem Platze, wo man ein Volk Rebhühner liegen weiß. Der Jäger nimmt ein Schild vor sich, auf dem eine Kuh gemahlt ist, und welche die Rebhühner für eine lebendige Kuh halten. So hält er das Schild vor sich und nähert sich ihnen, bis sie endlich ins Netz laufen. 2. **Mit Stecknetzen**, welche man an kleine Feldhölzer stellt, worinnen man Rebhühner vermuthet; wenn sie nun des Abends auf die Felder ihrer Nahrung nachgehen wollen, so laufen sie in das Netz. 3. Mit der **Schneehaube**, welches ein viereckichtes Gestelle von Holz, um und um mit Netzen umzogen ist, vorn aber eine **Klappe** hat, welche in der Mitte der Falle durch einen Faden befestiget ist, der bey der kleinsten Berührung abfährt und die Klappe zufallen läßt. Diese Falle stellt man im Winter auf den Schnee und streuet einige Körner als Lockspeise hinein. Von Hunger getrieben, gehen sie der Lockspeise nach, und werden so gefangen. 4. Mit **Schlingen**, man macht nemlich an einem Bindfaden, den man auf einen halben Reif spannt, mehrere Schlingen von Pferdehaaren fest und stellt sie so an die Orte, wo die Rebhühner gegen Abend auf das Feld kommen. — Die Rebhühner haben ein köstliches Fleisch, wohlschmeckend, zart und gesund; wenn man sie aber zahm aufbewahren will, so verliert das Fleisch an Güte.

Rebeln sagt man auch statt **abriffeln**, wodurch der Kukurutz von der Aehre abgestreift wird.

Rechen, Harken, ein Werkzeug, das man beym Feld- und Gartenbau braucht. Auf dem Felde bedient man sich großer hölzerner Rechen, die aus einem ohngefähr 2 Zoll starkem Balken, an dem ein langer Stiel angemacht ist, bestehen, in welchem zwey bis drey Zoll von einander hölzerne Zinken eingemacht sind. Mit diesen wird das Heu, Grummet oder auch das gemähete Getreide zusammengerecht. In Gärten hat man kleinere Rechen, sie sind ganz von Eisen und haben nur einen hölzernen Stiel; man braucht sie um das umgegrabene Erdreich eben und gerade zu machen.

Rechnung nennt man bey der Landwirthschaft das Verzeichniß aller Einnahme und Ausgabe, und des nach Abzug der letztern übrig bleibenden Bestandes an Geld, Getreide, Vieh, Holz ꝛc. Jeder Beamte muß so eine Rechnung führen und sie wöchentlich oder monatlich seinem Obern oder seinem Prinzipal ablegen; auch mit jedem Jahresschluß einen Auszug davon, und einen Jahresschluß machen und übergeben, und der Prinzipal selbst ein Manual halten, und in dasselbe alle Einnahme und Ausgabe eintragen, damit gar keine Unordnung entstehen könne. Eine Beamten Rechnung muß jederzeit mit den nothwendigen Belegen versehen seyn. Einige Formeln zu Rechnungen sind folgende:

Rechnung über das Schafvieh.

Bey-lagen Nro.	Tag des Empfangs.	Empfang.													
		Widder		Schafe			Schöpsen		Lämmer	In Summa	Felle	Wolle		Schaf-Schmalz	
		Alte	Jährl	Melk	Gal	Jährl	Alte	Jährl							
		Stücke										Znt.	Pf.	Znt.	Pf.

Formular zur Hauptrechnung für einem Forstbeamten.

Beylage. Nro.	Tag. den	Namen der Käufer	Stammholz										Klafterholz										Stangen	Abfall	Bürtel		Geld-Betrag.
			Hartes					Weiches					Hartes					Weiches							Holz		
			Eichenes	Buchenes	Rustenes	Birnbaumenes	Tannenes	Föhrenes	Aspenes	Birkenes	Buchenes	Zerreichenes	Eichenes	Rüstenes	Tannenes	Birkenes	Erlenes	Weidenes	Latten	Decken	Reif	Raum	Gipfel	Klauh	Harte	Weiche
			Stück.										Klafter										Stück	Loos	Stück		
																									Baum	Baum	
																									Brenn	Brenn	
																									Baum	Baum	
																									Klauh		
																									Gipfel		
																									Raum		

Getreide Rechnung.

Tag.	Bestand und Einnahme.	Weitzen		Korn		Gerste		Haber		Kukurutz		Erbsen		Dinkel	
		Metz	Halbe	Metz	Halbe	Metz	Halbe	Metz	Halbe	Metz	Halbe	Metz	Halbe	Metz	Halbe
1811 den 1. Jan.	Bestand laut voriger Rechnung	182	32	600	20	500	40	1020	36	216	45	22	10	240	25
	Einnahme laut Manual	—	—	—	—	22	—	—	—	40	—	—	—	92	—
	Summe	182	32	600	20	522	40	1020	36	256	45	22	10	332	25
	Ausgabe laut Manual	62	16	212	—	—	—	—	—	66	—	—	—	40	15
den 1. Febr.	Nach Abzug bleibt Bestand	120	16	388	20	522	40	1020	36	190	45	22	10	292	10

Einnahme				Ausgabe			
Datum	Art und Weise	fl.	kr.	Datum	Art und Weise	fl.	kr.
1811				1811			
d. 1. Jan.	Bestand aus voriger Rechnung =	530	12	d. 2. Jan.	Dem Schmidt sein Auszügl bezahlt l. Beleg Nro. 1. = = = =	28	24
3.	Einen Mastochsen verkauft = = =	450	—	8.	Ein Pferd gekauft = = = = =	360	—
7.	2 Kälber à 18 fl. 30 kr. = =	37	—	11.	Für vier Ztn. Salz l. Beleg Nro. 2.	54	40
15.	12 Halbe Schmalz à 36 gr. = =	21	36	19.	Dem Kutscher im Voraus = = =	8	20
24.	5 Stück Lämmerfälle à 1 fl. 15 kr.	6	15	26.	2 Zuchtföre gekauft l. Beleg Nro. 3.	140	—
30.	32 Eimer Wein à 18 fl. = = =	576	—				
	Summe fl.	1621	3		Summe fl.	591	24
	Bilanze						
	Einnahme = =	1621	3				
	Ausgabe = =	591	24				
	Bestand für Mon. Februar =	1029	39				

Kellerrechnung.

Journals Art. / Beylage	Tag des Empfangs	Weine														Brandtwein								Wein Lager		Buchhalt. Kontobuch
		Tokayer				Weiße								Rothe								Zwetschgen		Lager		Korn		
		Ausbruch		Maslasch		abgezogene				auf d. Lager				alte				neue				alt						Pag.
						In Eisen geb.		In Holz		In Eisen		In Holz		In Eisen		In Holz		In Eisen		In Holz								
		Antheil	Bout.	Antheil	Bout.	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Eimer	Halbe	Post

Nach eben diesen Formularen, kann man nun auch die Ausgabs-Tabellen einrichten, und es wäre überflüßig, wenn wir dieselben hier, oder noch mehr dergleichen Tabellen über verschiedene Einnahmen, z. B. beym Rindvieh; beym Verkauf des Getreides, des Weines ꝛc. anführen wollten.

Regen nennt man die in Tropfen herabfallenden Dünste aus der Atmosphäre. Man hat auch **Wunderregen**, z. B. den Blutregen, Fröscheregen und Schwefelregen. Alle diese kann man aber erklären und kennt ihre Ursachen; so entsteht z. B. der **Schwefelregen** im Sommer durch den gelben Blüthenstaub vieler Pflanzen, den der Wind in die Luft führte, und der mit dem Regen wieder herabfällt.

Regenwasser ist das weichste, und zum Kochen, zur Verdauung und zur Auflösung verschiedener Substanzen, das schicklichste Wasser, nur muß es rein in großen Gefäßen aufgefangen, nicht aber vom Dache abgeflossen seyn. Am besten ist es zum Trinken für Menschen und Vieh; zum Waschen ist es das vortheilbringendste und zum Begießen der Gewächse das beste.

Regenwurm, **Erdwurm**, Lumbricus terrestris, ein langer, glatter, runder Wurm, ohne Füsse von braunrother Farbe. Er hält sich in feuchter und fetter Erde gerne auf und ist den Gartengewächsen oft schädlich.

Rehe, eine Pferdekrankheit. s. Rähe.

Reh, Cervus Capreolus, ein zum Hirschgeschlecht gehöriges, zur Mitteljagd gerechnetes Thier, dessen Männchen **der Bock**, **der Rehbock**, das Weibchen aber **die Riecke** genennt wird. Es gleicht dem Dammhirsch, ist aber kleiner als derselbe, und hat auf dem Rücken ein licht- oder dunkelfarbnes sträubes Haar, an den Seiten mit weißen Flecken eingesprengt, wenn es noch jung ist, und einen weißlichten Bauch. Der Rehbock setzt, wenn er ein Jahr alt ist, sein Gehörn mit 2 Spitzen; im andern und dritten aber mit 4 Enden oder Gabeln, manchmal aber auch 6 und bey dieser Zahl bleibt es. Er wirft sein Gehörn spät im Herbst erst ab; um die Mitte Jänners zeigt sich das Junge, welches im Februar seine vollkommene Größe erhält und die weiche Haut, womit es überzogen ist, schlägt der Bock erst im März ab. Um Weihnachten geht die Brunftzeit an und gegen Ende May setzt die Riecke 2 Junge, gewöhnlich von beyden Geschlechtern. Ein männliches Junge heißt ein Bockskalb; nach Verlauf eines Jahres, wenn es das kleine Gehörn bekömmt, heißt es ein Spießbock; im zweyten, wenn sich die Spitzen an den äußersten Enden der Stangen zeigen, ein Gabelbock, und erst wenn es das ordentliche Gehörn hat, ein Rehbock Ein weibliches Junge heißt von der Geburt ein Rehziklein oder Rehkitzlein; im andern Jahre ein Schmalreh, und wenn es sich begattet hat, eine Riecke. Die Rehe leben nicht wie die Hirsche in großen Haufen, sondern bloß Paarweise oder nur in Familien, nemlich der Bock mit seiner Riecke und den erzeugten Jungen, bis sich diese begatten. Ein Trupp zusammenlebender Rehe thun dem jungen Holze großen Schaden, hier halten sie sich gern im Frühlinge und Sommer auf, und gehen nur des Nachts auf die grünen Saatfelder zur Weide. Im Winter sind sie in tiefen Wäldern, wo sie Brunnenquellen, Sträucher und grüne Kräuter fin-

den. Auf der Jagd werden sie geschossen oder auch in Netzen gefangen.

Reibeisen, Riebeisen ist ein Instrument von Blech, lang, halb hohl, durchlöchert und dicht ausgeschlagen, auf dem man Zucker, trockene Semmel und andere Sachen zerreibt. Zu Muskatnüssen hat man ganz kleine Reibeisen.

Reif nennt man den gefrornen Thau oder Nebel, der sich auf die Erde legt, an Bäume und andere Körper ansetzt und gleich einem feinen Schnee ist. Er fällt im Frühling und Herbst, wenn es kalt ist und besonders, wenn die Witterung heiter ist. Im Herbst hindert er oft die Zeitigung mancher Früchte; im Frühjahr verbrennt oder vernichtet er junge Pflanzen ganz, z. B. den Trieb der Weinstöcke, Gurcken, Melonen ꝛc. Man sichert an mehreren Orten die Weingärten gegen denselben, daß man früh an dem Tage, wenn man ihn vermuthen kann, da er nur in den ersten Morgenstunden fällt, an einer Seite des Weinbergs einen großen Rauch macht, so daß ihn der Wind, da er nicht leicht in die Höhe steigt, über den ganzen Weingarten verbreiten kann. Man macht den Rauch aus altem Holz, feuchten Stroh, Mist ꝛc. überhaupt aus solchen Sachen, die nicht leicht in Flamme gerathen, sondern bloß Rauch geben. Auch Bäume sucht man durch die Erfindung der Frostableiter gegen den Reif zu sichern. S. Frostableiter.

Reif nennt man das Obst, wenn es seine vollkommene Beschaffenheit erlangt hat, und wenn der Same desselben schon zur Fortpflanzung tauglich ist.

Reif, Reiff, nennt man auch das hölzerne oder eiserne Band, welches die Binder um die Fässer legen. Die zu Reiffen nöthigen Stangen schneidet man im Januar oder Februar von Eschen, — Eichen — Hasel — Ulmen — Weiden —, am besten aber, von Birkenholz. Wenn man ihnen die Rinde ablößt, so sollen sie länger dauern, gewöhnlich aber läßt man die Rinde an selben.

Reifpresse nennt man eine große Weinpresse, auf welcher die Trauben nicht in einem Kasten, sondern auf folgende Art ausgepreßt werden: Auf den etwas schief liegenden, aus starken eichenen Pfosten bestehenden Boden der Presse, legt man zuerst einen großen eisernen Reif, der z. B. von einem 20 Eimerigen Fasse ist. In den Raum, welchen der Reif einnimmt, wird der Maasch geschüttet. Da nun der noch in dem Maasch befindliche Most leicht über den schiefen Boden der Presse in einer, an dem Rande desselben, angebrachten Rinne abfließen, und durch diese weiter in ein Gefäß geleitet werden kann; so kann man in den Raum des Reifes nach und nach mehr Maasch geben, bis dieser ohngefähr eine Spanne hoch wird. Nun legt man in dieser Höhe einen neuen eisernen Reif an, schüttet und erhöhet den Maasch in demselben wieder eine Spanne hoch und legt einen neuen, aber immer kleinern Reif an, daß das Ganze konisch zuläuft, und einer umgekehrten Boding gleich sieht. Hat man nun 6 bis 8 Reife (die letztern und höhern können auch von Holz seyn) angebracht, so läßt man das Ganze nun sich etwas setzen, weil die Schwere der obersten Trauben den meisten Most, aus den untersten Lagen austreiben, und derselbe leicht abfließen kann. Würde man gleich den Maaschhügel beschweren und pressen wollen, so würde die

Gewalt

Gewalt den noch zu flüßigen Maasch zwischen den Reifen heraus-pressen, und man hätte die Arbeit vergebens gemacht. Freilich fallt auch durch den eigenen Druck öfters etwas heraus, aber dieses sammelt man mit einer Schaufel und wirft es wieder oben auf. Hat sich nun der Maasch nach einer Stunde etwas gesetzt, so giebt man auf das Ganze einen starken runden Deckel, der ebenfalls aus starken Pfosten gemacht ist, und dessen Durchmesser wenigstens um einen Fuß größer seyn muß, als jener des größten und untersten Reifes. Man nennt diesen Deckel die Gans; und so, wie man diese auflegt, fängt der Most gleich stärker zu fließen an, weil sie ziemlich ins Gewicht fällt und also schon etwas preßt. Man läßt den meisten Most wieder ablaufen, und erst dann legt man auf die Gans, zwey bis drey Queerhölzer, auf diese ins Kreuz wieder einige und fährt fort, selbst vier bis fünf und sechsfach übereinander zu legen, bis man mit diesen so hoch ist, daß man auf selbe, den so hoch, als es möglich war, gehobenen Preßbaum niederlassen kann, welcher dann erst eigentlich zu pressen anfängt. Man darf sich bey dieser Arbeit ja nicht übereilen, denn will man schnell und zuviel Gewalt anwenden, so tritt der Maasch bey den Reifen heraus, geschieht dieß aber langsam, so kann man zuletzt eine ausserordentliche Gewalt zum Pressen anwenden. So ist es nicht genug, daß der Preßbaum an der sehr starken Spindel nach und nach herabgezogen wird, sondern man hat an dieser Spindel, die am einen Ende des großen Preßbaumes durch denselben gehet, auch einen großen Stein, mit starken eisernen Bändern angebracht. Dieser Stein, der oft 3 bis 5 Schuh hoch ist, und 2 bis 3 Schuh im Durchmesser hat, ruht in einer für ihn zurecht gemachten Grube. Anfangs preßt daher die Schwere des Baums, dann zieht man ihn immer tiefer herab, wobey er den Stein jedoch noch unbewegt läßt. So laßt man die Presse eine Weile ruhen, windet dann den Preßbaum wieder in die Höhe, legt nun auf die Gans, die schon ziemlich niedergedrückt ist, noch einige Queerhölzer. Auf das, der Spindel entgegengesetzte Ende des Preßbaumes legt man selbe ebenfalls oben auf, und zwar 2, 3 oder mehrere, so, daß er nun von dieser Seite selbst einen tiefern Stand hat und nicht in die Höhe kann, wenn man zu pressen anfängt, weil dieses, die, in der Vorrichtung auf denselben gelegten, viereckichten Hölzer hindern. Nun wird endlich die Spindel wieder gedreht, hiedurch der Baum niedergezogen und preßt auf die Gans mit viel vermehrter Kraft. Nach und nach dreht man die Spindel so stark, daß die Gewalt des herabzuziehenden Baumes endlich, den an der Spindel angebrachten Stein in die Höhe hebt. Man hebt durch das Umdrehen der Spindel den Stein, ohngefähr eine Spanne hoch, aus seiner Lage, und befestigt nun den Queerbalken, durch den man die Spindel in Bewegung setzt, damit dieser nicht zurückweichen könne, weil sonst die Spindel durch beyde entgegengesetzte Gewalten gezogen, schnell sich rückwärts drehen würde, und man dann seine Absicht nicht erreichen könnte. So läßt man die Presse stehen, bis sich der Stein durch seine Schwere wieder nach und nach setzt und das Pressen vollendet. Hat sich der Stein ganz oder nachdem man es nur will, zum Theil gesetzt, so bewegt man endlich die Spindel wieder rückwärts, und macht folglich die ganze Presse wieder auf. Man nimmt nun die

Querhölzer von der Gans und diese von den gepreßten Trauben, endlich die obersten Reife, und zerwühlt, indem man nach und nach die unteren Reife auch wegnimmt, den ganzen Haufen. Ist dieser nun ganz zerwühlt und die gepreßten Trauben wieder mit den Händen gut durchgearbeitet, welches in einer neben der Presse befindlichen großen Boding, oft auch bloß auf der Presse geschieht; so wird der unterste große Reif von neuem aufgelegt, die Halbtrestern von neuem, nach und nach in die Reife geschlagen, wobey man zuletzt den untersten etwas höher hebt, oder wenn er ein Schraufreif ist, ganz wegnimmt. Auf den frischen Hügel wird die Gans wieder aufgelegt, und man verfährt nun mit dem Pressen, wie das Erstemal, bis der Stein gehoben wird, und diese Gewalt nun die Flüßigkeit, soviel es nur möglich ist, aus den Trestern auspreßt. Man öffnet endlich die Presse wieder, und schlägt die zerarbeiteten Trestern in große Fäßer, Bodingen, oder eigends hiezu bestimmte ausgemauerte Gruben, wo sie einige Wochen gut verwahrt bleiben, bis man sie zum Brandtweinbrennen benutzt. Einige guten Wirthe scheuen die Arbeit nicht, den Stock, wie man den auf einmal zum Pressen aufgesetzten Maasch nennt, noch das drittemal pressen zu lassen. Man nimmt hiebey fast alle Reife von dem Stocke, behackt ihn mit einem scharfen Beil ringsherum, so daß der ganze fast ganz ausgepreßte Stock zilinderförmig dasteht; den Abfall bey dem Behacken legt man oben auf, giebt die Gans darauf und preßt wie vorhin. Man erhält hier aber nur wenig und sehr herben Most, weil hiebey schon selbst die Feuchtigkeit aus den Stengeln ausgepreßt wird. Es scheint nur, daß die Arbeit des Pressens auf einer solchen Reifpresse langsam vor sich geht; denn wirklich wird durch dieselbe die Arbeit befördert. Auf eine Kastenpresse kann ich selten 10 Eimer Maasch auf einmal aufschlagen, denn hiezu muß selbe schon eine der größern seyn, und dieser wird kaum in 12 Stunden und da nicht sehr gut ausgepreßt. Auf einer Reifpresse von mittelmäßiger Größe kann man, wenn man geschickte Presser hat, 36 bis 40 Eimer aufschlagen. Die ganze Arbeit des doppelten Pressens erfordert 30 bis 36 Stunden, und daher habe ich hiebey wenigstens den vierten Theil an Zeit und Arbeit gewonnen, und der Maasch ist besser, als auf der Kastenpresse ausgepreßt. Man gebraucht die Reifpressen besonders gerne im Preßburger Komitat, wo die herrlichsten Weingebirge am südlichen Abhange der Karpathen viele Meilen weit ununterbrochen fortgehen.

Reiger, Raiger, Reiher, Fischreiher, Ardea cinerea, ein Vogel mit langem Schnabel, Hals und Füssen, gleich dem Storche, welcher bey Fischereyen großen Schaden anrichtet. Man hat in den untern Gegenden um die Donau und Theiß herum verschiedene Arten Reiher, von denen aber der graue gemein, der weiße aber der edelste ist, weil dessen schöne Federn theuer verkauft und zu der prächtigen Tracht verwendet werden.

Reigerbaitze nennt man die Jagd auf die Reiher mit abgerichteten Falken und Blaufüssen. Man unternimmt sie nur an schönen Tagen.

Reihensaat eine neuerlich empfohlene Art des Säens. Man pflügt zu derselben, wie man zur Saat unter die Furche zu pflügen pflegt. Man beobachtet hiebey eine gewisse Weite und Breite der Furche,

und streuet das Korn in dieselbe. Die meisten Körner legen sich dabey Zoll weit auseinander, und man erspart die Hälfte der Körner schon bey der Aussaat. Die Saat wird mittelmässig, weder zu dünne noch zu dick. Die folgende Furche bedeckt immer die erste Furche in welche man den Samen streute, und in jene wird wieder gesäet, und so mit Vorackern und Nachsäen fortgefahren, bis der ganze Acker bestellt ist. Einen schönen Anblick gewährt die aufgehende und fortwachsende Saat; die Bestaudung oder Umstockung ist ausserordentlich, geringer jedoch, wo Körner nahe bey einander aufgegangen waren, sie kamen jedoch zu gleicher Länge und Vollkommenheit, an Aehren und Körnern, weil sie in tieferer Lage unter, über und neben sich mehr Erde, als sonst zusammengedrängte Körner hatte. Bey dieser Saat von allen Körnern, muß man vorzüglich auf die Beschaffenheit des Erdreichs Rücksicht nehmen. Das schwere und fette muß seichter oder etwas flacher gepflügt werden, und die Saat wird so eingerichtet, daß ein Korn vom andern ungefähr einen Zoll weit zu liegen komme, und die Bedeckung darüber mit der Erde von der folgenden Furche kaum 2 Zolle, oder nur einen starken Queerfinger austrage. Erbsen und Bohnen vertragen eine stärkere; Korn, Weitzen und Gerste eine schwächere Bedeckung. Wo hingegen leichtere Gründe sind, wird, wie gewöhnlich, die Furche auf starke 2 Zolle oder Queerfinger geöffnet, darein gesäet, und der Same wieder mit der folgenden Furche bedeckt. Ob die Furchen schmal oder breit werden, hat an sich wenig zu bedeuten, bloß hat man in schmälere weniger, in breitere mehr Körner zu säen. Allezeit kann hernach zwischen den Reihen ein Erdraum von 2 bis 3 Zollen bleiben. Auf diesem Raume verbreiten sich dann die Getreidepflanzen durch ihr Umstocken und Ansetzen vieler Halme, und füllen die Leere aus. Wo der Bauer gewohnt ist flach zu ackern und besonders, wo er zur Saat flach ackert, wie in Ungarn und Mähren, da wird er auch selten bey der Reihensaat, besonders nach einiger Uebung, Fehler machen, und er wird die in Furchen gesäeten Körner auch im schweren Erdreich gut unterbringen. Die Unterlassung des Eggens trägt zum gleichen Aufgehen der Körner viel bey; denn da die Erde, welche sonst durch Thiere und Menschen beym Eggen stark niedergetreten worden, beständig in ihrer Lockerung bleibt; da Schrollen und grobe Erdtheile im Winter durch Frieren und Aufthauen, im Sommer aber auf linde Regen zerfallen; da endlich die durch starke Regen im Winter zusammengeschlagene oder durch Fröste zusammengepreßte Erde im Frühling durchaus von Natur gelockert wird, so können sich die Wurzeln ungehindert ausbreiten, es muß ein schöner Getreidewuchs erfolgen, weil jedes Korn seinen Erdraum hat. Wenn man magere Aecker düngt und sie reihenweise besäet, so werden sie gewiß eben so schön aussehen als fette Aecker. Ein wichtiger Vortheil von der Reihensaat ist auch noch der, daß man das Umlegen des Getreides nicht befürchten muß; denn es entstehen durch den guten Wurzeltrieb starke Halme, die ihre Aehre genugsam tragen können. Bey der Frühlingssaat ist die Reihensaat um so mehr zu empfehlen, da bey trocknen Zeiten ein gleiches Aufgehen, nicht aber ein zweyfacher Wuchs folgt; denn da alle Körner in gleich tiefe Lage kommen, so gehen alle gleich auf. Man hat auch in Ungern hin und wieder mit der

Reihensaat Versuche gemacht. Besonders lehrreich war ein Versuch auf dem Gute des Herrn Bischoffs von Neutra zu Motsanok im Neutraer Komitat. Man brachte an den Pflug zugleich eine Säemaschine an, aus der die Körner sehr ordentlich herausfielen. Da jedoch während des Pflügens manchmal ein Stillstand gemacht werden mußte, um entweder an dem Pfluge etwas zu reinigen, oder bey den Pferden oder dem Viehe zu richten, und die Körner aus der Maschine immerfort fielen, so gingen sie an einem Orte zu viel auf und man erreichte den Nutzen der Reihensaat nicht. Im folgenden Jahre nahm man mehrere Knaben, welche den Samen gleich nach dem Pfluge in die Furche streuen mußten. Aber das jugendliche Alter hatte weder Aufmerksamkeit noch Geduld für diese Arbeit, — und nach dieser Arbeit konnte man den Nutzen der Reihensaat gar nicht beurtheilen. Endlich unternahm das Geschäft im dritten Jahre selbst der Hofrichter (Verwalter) des Gutes, der eine ganze Breite mit seiner Gemahlin reihenweise bestreute. Die Ersparung an Samen betrug zwey Dritttheile, und d. Erfolg war so herrlich, daß man so ein schönes Feld in jener Gegend nie sah.

Rein s. Rain.

Rein nennt man ein Gefäß von Thon, welches gewöhnlich 3 Füße hat, und in Küchen gebraucht wird. Man hat aber auch große kupferne Reine.

Reinweide s. Rheinweide.

Reis, Oryza sativa, eine nützliche Pflanze, die im Bannate gebaut wird. Sie ist eine Grasart mit 6 Staubfäden, hat lange, schilfartige Blätter, stärkere Halme als der Weitzen, purpurfarbige Blüthen und Samenkolben wie die Hirse. Er erfordert nur mittelmäßiges Land, aber eine besondere Pflege bey der Bewässerung, weil er nur in der Feuchtigkeit, gleichsam als eine Sumpfpflanze wächst. Er bezahlt aber die Mühe reichlich, denn er hat einen 25 bis 30fältigen Ertrag. Man hat mehrere Arten Reis, von denen der gemeine, Oryza communissima, in 6 bis 8 Monaten reift. Die Oryza montana, **der Bergreis** gedeiht auch auf Bergen und trockenen Orten, und **der frühzeitige Reis**, Oryza praecox, reift schon im vierten Monate. Der Reis fordert zum Aufgehen und zum Wachsthum, wie schon gesagt worden, Feuchtigkeit und Wärme, indem er sonst lange liegen bleibt, ehe er keimt und nicht sonderlich emportreibt. Der beste Boden für denselben ist ein an Bächen oder Wassergräben gelegenes Land, welches durch kleinere überall durchlaufende Gräben, leicht unter Wasser gesetzt werden kann. Solche Plätze könnte man doch wohl finden, und es ließen sich einige ohne große Kosten dazu einrichten, indem man nur solche Gräben einzudämmen hätte, um das Wasser nach Belieben ab und zuzulassen. Ein feuchter, gutgedüngter und wohlgearbeiteter Boden könnte vielleicht auch benutzt werden, hier müßte man aber den Samen vor dem Säen allezeit einweichen. Man säet den Reis im April oder höchstens zu Anfange May's, setzt das Land dann 3 bis 4 Zoll unter Wasser, welches jedoch nicht nöthig ist, wenn der Boden an und für sich feucht ist. In einem Monate ist die Pflanze 3 bis 4 Zoll hoch, und nun ist es wegen dem Winde der größten Gefahr unterworfen, besonders wenn das Wasser auf selben steht, weil derselbe den noch nicht fest eingewurzelten Sa-

men loswäscht, so daß die Pflanze auf dem Wasser schwimmt und verdirbt. Bey Winden läßt man daher das Wasser ab, und der Reis steht wohl auch 14 Tage trocken, wobey er sich gut bewurzeln kann. Man läßt dann das Wasser wieder auf den Reis und so bleibt es bis im Julius. Dann muß der Reis gejätet werden, und zwar, ehe noch der Knoten an der Pflanze zu hoch ist, damit er nicht abgetreten werde. Nach dem Jäten setzt man ihn wieder bis zur Erndte unter Wasser, und erhöht oder vermindert den Stand des Wassers, je nachdem er schnell oder langsam wächst; will er sich überwachsen, so setzt man ihn tief unter Wasser. — Gut ist es, wenn das Wasser keinen Abfluß hat, und also gleichsam in Fäulniß übergehen muß. Sind die Blattspitzen gelb, so ist dieß immer ein gutes Zeichen, denn sind sie dunkelgrün, so will er verderben. Zu Ende Novembers reift der Reis und er wird dann gemähet. Man drischt ihn auch, und enthülset ihn auf einer besonders dazu eingerichteten Mühle oder in einer Stampfe. In der Gegend von Wien wurden erst vor 2 und 3 Jahren mit dem Anbau des **trockenen** oder des **Bergreis** Versuche gemacht. Da er gut fortkommt, so hofft man ihn einheimisch zu machen. Der nemliche Reis wird auch schon zu Genf gebaut, wo man ihn Carro-**Reis** nennt, weil Dr. Carro daselbst am ersten, Versuche mit demselben machte. Glückliche Versuche mit diesem Reis wurden auch in Mähren und an andern Orten angestellt, und es ist zu wünschen, daß dieses vortrefliche Nahrungsmittel bey uns allgemein gebaut würde. Die Reisplantagen im Bannate sind gewiß ansehnlich, und schon 1798 erndtete ein einziger Besitzer 2000 Zentner. Sie sind vorzüglich um Uj Pécs, Gattai, la Scuglie, Detta, Denta und Omor, und werden da durch Nebenkanäle aus dem Hauptkanale der **Bersava** gewässert. Die Aussaat geschieht in der Mitte Aprils, die Erndte aber Anfang Dezembers, und er wird dort durch Pferde aus dem Stroh getreten, wie dieß dort bey allen Getreidesorten der Fall ist.

Reißblei s. Bleiweiß.

Reissen s. Wallachen.

Reißholz nennt man das schwächste Holz, welches entweder als Buschholz abgehauen, oder von den Aesten der gefällten großen Bäume genommen wird. Bindet man es in Bündel oder Bürtel, so heißt es **Bund-** oder **Wellholz**, die Bunde selbst aber **Bürtel**, oder **Wellen**.

Reißker, nennt man eine Art eßbarer Schwämme, mit einem mittelmäßigen Stiel, runden breiten, oben röthlich und glatten, unten aber gestreiften Hut. Sie haben einen guten Geruch und ein zartes Fleisch.

Reitwurm, s. Werre.

Remiß, **Erlaß** nennt man denjenigen Theil der Arendagelder, deren Abtrag bisweilen dem Arendator unter gewissen Umständen erlassen wird. Diese sind: gänzlicher, doch unverschuldeter Mißwachs, Wetterschaden, Viehseuche, Kriegsschäden. Diesen Erlaß oder die Summe desselben bestimmt entweder der vorhandene **Kontrakt** oder sie wird durch die Gesetze bestimmt.

Renette, s. Apfel.

Reolen, Rejolen iſt eine Gartenarbeit, durch welche das untüchtige Erdreich durch tiefes Umgraben verbeſſert wird. Man grabt nemlich einen Graben einer Elle breit, und ſo tief als reolet werden ſoll; die Erde aus dem erſten Graben führt man an das eine Ende des Beetes; dann macht man einen zweyten Graben, und füllet mit der Erde aus dieſem, den erſten an; dann macht man einen dritten Graben, und füllt mit deſſen Erde den zweyten, und ſo erreicht man die Abſicht, daß die Erde gut vermiſcht, die obere hinunter und die untere herauf kommt, der Boden locker und tragbar, und das Unkraut bis tief hinein vertilgt wird. Einige werfen in die Gräben auch Dünger, Schlamm, Miſt ꝛc.

Reparaturen nennt man alle Ausbeſſerungen, durch welche ein ſchadhaftes Gebäude wieder in brauchbaren Stand geſtellt wird, ohne daß es niedergeriſſen und neu gebaut werden muß. Sind viele Dinge zu verbeſſern, ſo nennt man dieß Hauptreparaturen; betrift dieß jedoch nur Kleinigkeiten, ſo nennt man es kleine Reparaturen. Bey Arenden überläßt man dem Arendator gewöhnlich die kleinen Reparaturen, dieſes iſt aber nicht gut und nicht nützlich; denn meiſtens wird der Arendator die kleinen Schäden ſo lange ſtehen laſſen, bis große daraus werden, weil dieſe dann der Eigenthümer beſorgen muß. Man thut daher ſehr wohl, wenn man dem Arendator die großen Schäden zu repariren überläßt, die kleinen aber über ſich nimmt; denn er wird nun nicht ermangeln, jeden kleinen Schaden anzuzeigen, und der Eigenthümer kann mit wenigen Koſten ſein Gebäude in gutem Stande erhalten. Noch beſſer iſt es, wenn die Reparaturen ſo unter dem Eigenthümer und dem Arendator vertheilt ſind, daß Erſterer die Materialien, Letzterer aber den Arbeitslohn und die Fuhren zu beſorgen hat, denn da hier der Arendator immer mitleidender Theil iſt, ſo wird er gewiß jeden kleinen Schaden gleich zu verbeſſern trachten. Man warte mit den Reparaturen nie lange, ſonſt werden aus kleinen bald Hauptreparaturen; man verdünge ſie nicht überhaupt, ſondern laſſe ſie ums Tagelohn bereiten, weil ſo gewiß dauerhafter gearbeitet wird; auch unterſuche man, ob es ſtatt der Reparatur nicht vortheilhafter ſey, das Gebäude oder den ſchadhaften Theil wenigſtens von Grund neu zu bauen.

Reſede, Roſette, Roſedenkraut nennt man eine wohlriechende, aber unanſehnliche Pflanze, die man in Gärten zieht, und oft Winters und Sommers über in Töpfen erhält, dieſe iſt die Reseda odorata; die bey uns **wildwachſende Reſede**, Reseda luteola, iſt bey uns unter dem Namen **Wau** bekannt. Dieſes Kraut hat eine holzichte, weiße, ſcharfſchmeckende Wurzel, treibt mehrere bis 2 Fuß hohe Stängel, die ſtreifig, hohl, rauh, äſtig und krumm ſind; die Blätter ſtehen wechſelweiſe, ſehen den Rautenblättern ähnlich, ſind aber dunkelgrün. Die Blumen, die im May und Junius kommen, ſind bleichgelb, und wachſen an den Spitzen der Zweige in Aehren, dann folgen dreyeckicht, fingerlange Hülſen mit zarten, runden, ſchwarzen Samen angefüllt. Man wendet die Pflanze zum Gelbfärben an, und daher wird ſie hin und wieder eigends gebaut, ſonſt wächſt ſie mit einer Abart, mit unzerſchnittenen Blättern, Reseda lutea, in Felſern und an Mauern wild.

Rettig, Radies, Raphanus sativus, ein bekanntes Wurzelgewächs, von dem man mehrere Arten hat. Der Meerrettig, Kren, gehört nicht hieher, s. Meerrettig. Der gemeine Rettig hat dunkelgrüne, dicke, rauhe und zerkerbte Blätter, wie die Rübe. Die Blumen sind weiß oder purpurroth, und in den Schoten befindet sich der braunrothe, runde Samen. Man hat 1. den **Frührettig** oder den **schwarzen Sommerrettig**, den man im April säet, und der daher auch bald zum Genuße reif ist. 2. Den **schwarzen Winterrettig**, mit einer scharfen und schwarzen Schale. Man säet ihn erst gegen Johanni, weil man ihn erst gegen den Winter ausnimmt. Er erreicht eine ansehnliche Größe, und ist rund oder länglicht, so daß er manchmal einen Schuh lang, und fast armsdick wird. Der Rettig mit dunkelblauer Blüthe, Raphanus gongylodes, dieser wächst wie der Kohlrabi, über der Erde. Eine andre Art Rettig sind die **Radieschen**, man hat von selben die runden oder Monathradieschen, die rund sind, und einen kleinen Schwanz haben. Sie sind weiß, röthlicht, roth und dunkelroth, und die langen Monathradieschen, welche länglichte Wurzeln haben, deren oberer Theil etwas aus der Erde heraus steht. Die Forellenradieschen unterscheiden sich bloß dadurch, daß sie rothe Flecken haben. Wenn der Rettig zu dicke gesäet ist, so muß er hin und wieder ausgezogen werden, weil er sonst zu klein bleibt. Will man Samen erhalten, so muß man die schönsten Wurzeln in ein gut zubereitetes Beet anderthalb Schuh weit von einander setzen, und sie fleißig begießen, bis sich die Wurzeln wieder fügen. Sind die Samenschoten braun, so sind sie reif; man muß sie nun gegen die Vögel schützen, und bald abschneiden, an der Sonne trocknen, und dann auf einem trocknen Orte aufbewahren. Der **Chinesische** oder **Ostindische Oelrettig**, Raphanus oleraceus Chinensis, wird jetzt allgemein empfohlen. Seine Wurzeln sind freylich nicht so sehr zum Speisegebrauche; man pflanzt ihn aber nur meist des Samens wegen, welcher reichlich gedeiht, und viel und vortreffliches Oel liefert. Man muß ihn dünne säen, und wie die Bohnen stengeln, weil eine Pflanze groß ist, und leicht sich zu Boden legt. Er trägt aber bey so einer Pflege mehr und besseren Samen. Er nimmt mit jedem, nur nicht mit ausgemergeltem Boden vorlieb, wird zeitlich im Frühjahre gesäet, damit er den Erdflöhen entwachse. Der Ruß des Oels aus diesem Rettig soll zur Verfertigung der Chinesischen Tusche gebraucht werden. Der Wasserrettig gehört nicht hieher, er ist das Sysimbrium aquaticum.

Reukauf, Reukaufsgeld ist bey Käufen, Miethen oder Arenden eine gewisse bestimmte Summe Geldes, die der Abkäufer oder der Arendator im voraus als Aufgeld bezahlt, und die dann bey erfülltem Kontrakt zu den Arenda- oder Miethgeldern gerechnet wird. Wird der Kontrakt nicht gehalten, so ist dieses Reukaufsgeld verloren.

Reuse, s. Fischreuse.

Reut, Ried, Rodeland, Reutfelo heißt ein ausgestecktes, ausgereutetes, neu aufgebrochenes oder umgerissenes und fruchtbar gemachtes Stück Landes, welches vorher nie angebauet, sondern mit Sträuchern und Hecken bewachsen war.

Rhabarber, Rheum Austriacum, eine Abart der sibirischen Rhabarber, welche man an mehreren Orten baut. Die Wurzel hat

eben solche Kräfte, wie die ächte, man muß aber doppelt so viel von derselben nehmen.

Rheinfarrn, Tanacoetum vulgare, ein Kraut mit gefiederten, viel zerschnittenen Blättern, gelben strahlenlosen Blumen, und einem kleinen sehr riechenden Samen. Es wächst auf sandigen, trockenen Orten, an Mauern und an Wegen. Wegen dessen Eigenschaft die Würmer zu tödten, heißt es auch Wurmkraut. Das Tanacoetum crispum hat sehr krause Blätter, sonst ist es von dem vorigen in Nichts verschieden. Das Tanacoetum balsamina hat aber große, ganze nur eingekerbte Blätter, welche man Jungfrauenblätter nennt, und die man ihres angenehmen Geruchs wegen gerne in Gärten hat.

Rheinweide, Rainweide, Hartriegel, wilder Kornelbaum, Heckholz, Lintenbeere, Zaunriegel, Ligustrum vulgare, ein schöner Strauch, den man hin und wieder häufig findet. Er hat länglichte, grüne, etwas steife Blätter, die gegen einander über stehen, etwas dem Weidenlaube gleichen, daher der Name Rheinweide entstanden ist. Seine Blumen kommen traubenweise an den Spitzen der Aeste, sind weiß, und haben keinen unangenehmen Geruch. Auf diese folgen schwarze Trauben, deren Beere einen purpurrothen Saft haben. Man nennt diese Beeren auch Hundsbeere, und sie hängen den ganzen Winter unversehrt an der Staude. Das Holz ist sehr hart, und hat daher den Namen Hartriegel und Beinholz. Der Strauch ist einer der besten zu lebendigen Hecken, weil er sich leicht durch Schößlinge vermehren läßt, geschwinde wächst, sich nie sehr ausbreitet, und die Scheere verträgt. Die **immergrünende Rheinweide**, Ligustrum Italicum, findet man nur hin und wieder in Gärten.

Ribbe nennt man die dünnen, langen, etwas gekrümmten Knochen, die sich an das Rückgrad ansetzen, und die Brusthöhle zu formiren helfen. **Ribbe** nennt man aber auch den Theil des Stengels, der in ziemlicher Stärke weit in die Mitte eines Blattes eindringt, wie man dieß besonders beym Taback sehen kann. Hier spricht man das Wort allgemein aus, wie Rippe.

Riecke nennt man das Weibchen des Rehbocks.

Ried, s. Reut und Rohr.

Riedgras, Carex, ist ein sehr weitläuftiges Pflanzengeschlecht, von dem bey uns sehr viele Arten wild wachsen. Auf jedem Riedgras sitzen die männlichen und weiblichen Blumen auf einem Stengel in einer Aehre, die Geschlechter sind aber getrennt, und bey manchen hat jedes Geschlecht eine besondeee Aehre. Bey den meisten sind die Halme dreyschneidig und scharf, getrocknet frißt sie das Vieh, grün aber nicht, und die meisten wachsen auf feuchten und sumpfichten Orten.

Ries nennt man in Papiermühlen eine Anzahl von zwanzig Buch Papier; zehn solche Ries machen einen Ballen.

Riffen oder **Rispen** nennt man am Hafer und an zottichten Hirsen den oberen Theil des Halmes, an dem die Korner hängen. Die Botaniker nennen eine Riffe ein Büschel.

Rind nennt man im Allgemeinen einen jungen Ochsen, der noch nicht zur Arbeit gebraucht wurde. Manchmal nennt man auch den Gemeindeochsen oder den Stier ein Rind. Verschiedene Artikel hievon s. Ochse.

Rinde, **Borke** nennt man den äußeren Theil oder die Bedeckung eines Baumes. Die auswendige Rinde dient dem Baume zum Schutz; die innere, welche aus lauter Geäder besteht, leitet und führt den Nahrungssaft in alle Theile des Baumes.

Rindern sagt man von Kühen, wenn sie sich nach dem Stier sehnen.

Rindfleisch nennt man das Fleisch der Ochsen und der Kühe. Es ist die gemeinste, gesundeste und nahrhafteste Speise, wenn es nur nicht von zu altem oder krankem Viehe ist.

Rindvieh nennt man auch die ganze Zucht von Ochsen, Kühen und Kälbern. Vieles hievon findet man zerstreut unter den Artickeln Ochs, Kuh, Kalb ꝛc. Alle Geschäfte bey der Erziehung und Pflege des Rindviehes heißt man die Rindviehzucht. Diese ist eine der wichtigsten Gegenstände der Landwirthschaft, weil man das Rindvieh lebend und todt benutzen kann. Die Ochsen arbeiten und pflügen; die Kuh liefert Milch, Butter, Käß, Kälber; und der Mist beyder ist der beste Dünger. Nach dem Tode ist das Fleisch unsere Nahrung, seine Haut giebt Leder, sein Talg Lichter und Seife, und auch das Horn benutzen die Kammmacher und Drechsler. Hat man eine gute Art Rindvieh, so ist es am besten, wenn man es durch eigene Zuzucht vermehrt. Das Alter des Rindviehes erkennt man an den Zähnen. Jedes Stück bringt 12 Backenzähne und 16 Schneidezähne, 8 oben und 8 unten, zur Welt. Von letztern fällt das mittelste Paar gegen Ende des zweyten, das zweyte Paar gegen Ende des dritten, das dritte gegen Ende des vierten, und das vierte gegen Ende des fünften Jahres aus, und wird jederzeit durch neue ersetzt, welche einander bey erfülltem sechsten Jahre alle gleich sind, und bis ins zehnte Jahr bleiben, wo sie wieder nach und nach auszufallen anfangen. Bey den Kühen merkt man das Alter an den Hörnern, weil sich an selben bey jedem Kalben ein neuer Ring ansetzen soll, welches aber nicht immer gewiß ist. Zur guten Abwartung des Rindviehes gehört vor allem andern im Winter gutes, reines und reichliches Futter, im Sommer aber eine genugsame und gesunde Weide, und wer seinem Viehe beydes zu verschaffen weiß, der wird sich auch nicht beklagen dürfen, daß ihm sein Rindvieh keinen Nutzen bringe. Das Rindvieh ist sehr vielen Krankheiten unterworfen, welche alle unter eigenen Artikeln abgehandelt wurden; die gefährlichste ist die Löserdürre oder die Viehseuche. Eine andre in Ungern an vielen Orten gebräuchliche Art des Rindviehes sind die Büffel, s. d. W.

Ring nennt man eine Zierrath, die man an Fingern zu tragen pfleat; im Allgemeinen heißt aber **Ring** jedes runde, eiserne Band, welches man in der Wirthschaft um Dinge macht, die man dadurch befestigen will. Man hat verschiedene Ringe an Rädern, am Wagen, an den Krippen, in Ställen ꝛc. **Ring** nennt man auch den Jahrwuchs an Bäumen, s. Jahr.

Ringelblume, **Goldblume**, Calendula officinalis, ein schönes Gartengewächs mit dünnem Stengel, langen, abgerundeten dicken Blättern, und einer großen, runden, gelben, vielblätterigen Blume. Der besonders gestaltete Same krümmt sich wie ein Ring, daher der Name der Pflanze. Sie wächst überall leicht, und säet sich oft selbst aus. Man brauchte sie vorher zur Arzney; auch hat man in Gärten eine gefüllte Art.

Ringeln der Schweine geschieht, damit sie die Wiesen nicht so leicht aufwühlen. Man sticht nemlich ein Loch durch den Rüssel, und windet einen Drath gleich einem Ringe durch selbes.

Ringelraupe, s. Raupe.

Ringeltaube, s. Taube.

Rinken ist ein eisernes Beschläg, das um gewisse hölzerne Sachen gemacht wird, solche vor dem Aufspringen zu verwahren, so sind die **Naberinken**, mit denen die Nabe vorne und hinten belegt ist.

Rippenäpfel, s. Apfel.

Riß, Abriß, Entwurf, Zeichnung heißt eine Abbildung einer Sache auf einer Fläche. Ein solcher Riß ist bey Aufführung der Gebäude, oder bey Anlegung von Gärten unumgänglich nöthig, weil man sonst ohne denselben, in der Ausführung unzählige Fehler machen würde. Der **Grundriß** eines Gebäudes zeigt die innere Abtheilung der Stuben, Kammern und Küchen, die Dicke der Mauern, Stellen der Oefen, Heerde ꝛc. an. Der **Aufriß** zeigt die äußere Breite und Höhe des Gebäudes, die Fenster, das Gesimse, die Hausthüre ꝛc. an. Der **Durchschnitt** oder das Profil zeigt die innere Einrichtung, die Höhe der Zimmer ꝛc., wenn man gleichsam in Gedanken die äussere Wand wegnimmt.

Rittergut, s. Landgut.

Rittersporn, Delphinium Consolida, ein Gewächs, das wild auf den Feldern wächst, in Gärten aber mit vielen Abarten gezogen wird. Der Gartenrittersporn, Delphinium Ajacis, hat einen geraden, ästigen, mit vielen länglicht zerschnittenen, dem Fenchel ähnlichen zarten Blättern, besetzten Stengel. Die Blumen sind einfach oder gefüllt, aus ungleichen Blättern zusammengesetzt, von sehr verschiedenen Farben. Der Same ist schwarz, eckicht, und befindet sich in Hülsen, die aber leicht von selbst aufspringen. Eine schöne Art ist der perennirende Bergrittersporn, Delphinium elatum, der auch 6 Fuß hoch wird, und schöne dunkel und hellblaue Blumen hat. Der staudige beständige Rittersporn, Delphinium grandiflorum, mit grossen blauen Blumen, verdient gewiß seinen Platz in Gärten.

Robott, Robotten nennt man die Frohndienste oder die Hofdienste, oder die Fröhne, und dieses sind Arbeiten, welche die Unterthanen ihrer Obrigkeit und Grundherrn (in Ungern nach dem Urbarium bestimmt) zu leisten verbunden sind. Diese Arbeiten geschehen entweder ganz unentgeldlich, oder aber gegen eine kleine Vergütung an Geld, Speisung oder anderer Lieferung. Wenn sie mit Pferden verrichtet werden, so nennt man sie Zugrobotten; werden sie bloß mit der Hand verrichtet, so nennt man sie Handrobotten, und da müssen die Unterthanen sowohl bey verschiedenen Bauereyen; als auch bey der Bestellung der Aecker, bey der Gewinnung des Heues, bey der Fällung des Holzes in Wäldern, bey Jagden und anderen Gelegenheiten Dienste leisten. Die Robotten sind sowohl für diejenigen, welche sie zu leisten verbunden sind, als auch für den, dem sie geleistet werden, mit vieler Unannehmlichkeit verbunden. Für die Ersten sind sie beschwerlich, und setzen sie oft in ihrer Arbeit zurück, und für den Letztern sind sie es auch, besonders wenn viele Leute dabey gespeiset werden müssen; auch kostet die Arbeit durch Robotten oft mehr, als wenn sie durch gedungene Leute verrichtet würde; wobey noch besonders zu be-

merken, daß, wenn die nach Tagen bestimmten Robotten verrichtet werden, die Arbeit äußerst langsam geht; wenn dagegen bey einer gemessenen Arbeit Robotter selbe verrichten müssen, so wird selbe sehr geschwind, aber schlecht und höchst unordentlich vollbracht, damit die Robotter nur bald nach Hause kommen. Es ist daher immer noch eine unbeantwortete Frage, welches besser sey: Robotten zu fordern, oder selbe im Gelde reluiren zu lassen? In Ungern muß, nach dem Urbarium, ein Bauer, welcher eine ganze Session oder Ansäßigkeit besitzt, oder ein sogenannter ganzer Bauer, seiner Grundherrschaft alle Wochen einen ganzen Tag, von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang, wozu man den Hin- und Hergang rechnet, die Stunden aber, wo er das Vieh füttert und tränkt, ausnimmt, mit seinem Wagen oder Pflug und zwey oder vier Stücken Zugvieh, wie es an manchen Orten, nemlich bis jetzt gebräuchlich war, arbeiten. Es ist nicht erlaubt, die Zahl des Zugviehes hiebey in zwey Hälften zu theilen, und so den Bauern zu zwingen, zwey Tage hinter einander zu arbeiten; ausgenommen, wenn der Bauer, mit der Absicht seine Herrschaft zu betrügen, oder aus Nachläßigkeit weniger Zugvieh hält; oder wenn er mit weniger Zugvieh, als es bestimmt ist, bey der Robott erscheint, und sich so mit einem andern, der ebenfalls nur zwey Stücke Vieh hat oder mitbringt, zur Arbeit vereinigt. Anstatt der Robott mit Zugvieh, muß der Bauer jedoch in benöthigtem Falle seiner Herrschaft wöchentlich zwey Tage hindurch Handdienste leisten, und so müssen die halben — Viertel- — und Achtel-Bauern, nach Proportion dessen, wie viel sie besitzen, gleichfalls zur Robott erscheinen. Wo man mit vier Stück Zugvieh zu ackern gewohnt ist, und der Bauer aus Mangel an Vieh das Ackern nicht verrichten kann, so kann er sich mit einem andern Bauer vereinigen, und folglich zwey Tage durch robotten; zu dieser schweren Arbeit kann er jedoch, bey jeder Art des Ackers, nur einmal gezwungen werden. Ist jedoch bey vier Stück Zugvieh eine Person zur Hilfe nicht hinlänglich, so muß der Bauer eine Person, die zur Leistung aller Arbeiten geschickt ist, und eine obgleich schwächere, bloß zur Antreibung des Zugviehes so bestellen, daß diese zwey Menschen zu keiner andern Arbeit gebraucht werden. Außer der Ackerszeit ist der Bauer zu allen Robotten, bloß mit 2 Stück Zugvieh zu erscheinen verbunden. Wohnt der Unterthan auf einem entfernten Orte, eine halbe Tagreise weit, oder weiter, so muß er zur Robott alle Monath einmal erscheinen, und vier Tage hintereinander robotten, und zwar sowohl bey Handdiensten, als auch bey Zugdiensten, hiebey wird ihm jedoch der Hin- und Hergang eingerechnet. Zu dieser Robott muß er aber immer einige Zeit vorher ermahnt werden, damit er sich dazu einrichten kann. In diesem Falle muß aber der Grundherr im Sommer für genugsame Weide für das Zugvieh, und im Winter für die nöthige Unterkunft desselben sorgen. Diese Robott von vier Tagen muß der Unterthan bey dringenden Arbeiten, z. B. beym Mähen, Schneiden, Weinbergsarbeiten und der Weinlese, zweymal in einem Monath wiederhohlen, wobey man ihm jedoch zwischen beyden Robotten immer eine Woche für sich selbst übrig lassen muß. Zur Leistung der Robotten muß wenigstens der vierte Theil derselben für die sechs Wintermonate aufbewahrt werden. Hat der Unterthan mehr Robotten, als er sollte, geleistet, so kann er

selbe nicht für das künftige Jahr in Rechnung bringen, sondern es muß ihm dieses bey der Zusammenrechnung gleich von der Herrschaft im Gelde vergütet werden. Weder die Herrschaft noch die Beamten derselben sollen jedoch die Unterthanen zur Leistung mehrerer Robotten, als es ihre Schuldigkeit mit sich bringt, anhalten oder zwingen. Ein Häusler, der ein eigenes Haus hat, muß 18 Tage, ein Kleinhäusler aber 12 Tage jährlich Robott leisten. Statt diesen können selbe aber nie zur Leistung der Robotten mit Zugvieh gezwungen werden. Wohnen mehrere Häusler in einem Hause, und haben sie die Kost und den Heerd gemein, so leisten selbe zusammengenommen die Robotten eines einzelnen Häuslers. Sind sie aber durch Kost und Heerd getrennt, so muß jeder für sich die bestimmte Zahl Tage robotten. Jeder, der bey einem Bauer oder einem Häusler wohnt, und seine eigene Kost hat, wird für einen Kleinhäusler gerechnet. Ein alter Unterthan, welcher seine Wirthschaft dem Sohne abtritt, und mit ihm einerley Kost hat, wird nicht als ein Kleinhäusler betrachtet, bloß in jenem Falle, wenn er sich einen Theil der Einkünfte vorbehält, und sollte er übrigens gleich mit seinem Sohne die Kost haben. Ein verheurathteter Sohn, der bey dem Vater wohnt, und seine Kost mit demselben hat, ist eben so von besondern Zahlungen ausgenommen; wenn der Vater aber einen Theil der Wirthschaft für sich behält, eigene Kost hat, oder in einem eigenen Hause wohnt, da wird er nach Proportion des behaltenen Antheils der Wirthschaft als ein Häusler betrachtet. — Hiebey ist noch zu bemerken, daß wenn die Robott entweder wegen einem einfallenden Regen, oder wegen irgend einem andern Hinderniße nicht ganz geleistet werden kann; so wird der Theil des Tages bis zu der Zeit, wo das Hinderniß eintrat, zur Robottleistung gerechnet; wenn jedoch der Unterthan auf Befehl kam, und gar nichts arbeitete oder arbeiten konnte, so wird ihm bloß der Hin- und Hergang eingerechnet. Zur Reluition der Robotten im Gelde, darf der Unterthan nicht gezwungen werden. Will er hierüber jedoch für einige Zeit oder auf ewig mit seinem Grundherrn einen Kontrakt abschließen, so ist dieses, aber mit einem Zeugnisse des Komitats, erlaubt. Im ersteren Falle kann einer oder der andere Theil aber, wenn er den Kontrakt aufheben, und sich nach dem Urbarium richten will, dieses ungehindert thun; immer aber muß er dieses ein Jahr vorher dem Komitate erklären und bekannt machen. Wenn ein Bauer aus Nachläßigkeit oder Bosheit bey der anbefohlenen Robott nicht erscheint, so wird er mit 12 Stockstreichen bestraft. —

Rockamboll, s. Schlangenknoblauch.

Rocken, s. Spinnrocken.

Röhre, Tubus, nennt man den untern Theil einer einblätterigen Blume, Corolla monopetala, mit dem sie an den Kelch befestigt ist.

Röhrlkraut, s. Löwenzahn.

Römische Kamillen, s. Kamillen.

Röſten des Flachses, s. Flachsröſte.

Röthe, s. Färberröthe.

Röthel, Röthelstein nennt man einen harten, kreidenartigen braunrothen Ocker, den man mit Thon vermischt, der sich fett anfühlt, und von Maurern, Zimmerleuten und Tischlern, oder auch zum Zeichnen gebraucht wird. —

Rogen nennt man bey den Fischen die Eyer, wenn sie selbe noch im Leibe tragen. Sie sind nach der Gattung der Fische an Farbe und Größe verschieden. Wegen dieses Rogens heißen die Weibchen auch **Rogner**. Lassen ihn die Fische von sich, so heißt er der **Laich**, aus welchem die jungen Fische auskriechen.

Roggen, Korn, Secale Cereale, ist die gemeinste Getreideart, aus der Brod gebacken wird. Man theilt sie in Winter- Sommer- und Staudenroggen. Im Allgemeinen kommt der Roggen fast in jedem Klima und in jedem Boden fort. **Der Winterroggen**, Secale Cereale hibernum, wird vor dem Winter in ein Brachland oder auch in so ein gut bearbeitetes Land gebaut, in welchem eine Sömmerungsfrucht stand. Man säet ihn im September oder im Oktober, bald nach der Weitzensaat, und immer ist es besser, wenn man ihn nicht zu dichte säet, weil er sich leicht überwächst, welches besonders in stark gedüngten Aeckern der Fall ist. Eben so darf ein sandiger Acker auf den man Korn säet, nicht zu sehr gedüngt seyn, weil er leicht ausbrennt. Man nimmt zum Säen lieber neues Korn, weil dieß bald aufgeht, und ist man in der Verlegenheit, alten Samen nehmen zu müssen, so muß man wenigstens 8 Tage eher zum Säen trachten. Wird der Same untergeackert, so braucht man zum Anbau auf das Feld nur so viel als vom Waitzen; wird er aber bloß untergeggt, so nehme man ein Drittheil Korn mehr; säet man nemlich auf das Feld zwey Metzen Weitzen, so muß auf diese Art drey Metzen Korn gesäet werden. Wenn das Korn schon im Herbste zu geschwinde wächst, so kann man es nach Frösten von Schafen behüten lassen; mit dem Schröpfen desselben muß man aber behutsam seyn, weil die Aehren nicht so tief im Halme stecken, als bey dem Weitzen. **Das Sommerkorn**, Secale Cereale vernum, ist nur eine Abart, man baut es dorthin, wo man im Herbste mit der Bestellung nicht fertig werden konnte. Das Stroh desselben ist nicht so hart, wie jenes vom Winterroggen; es ist dem Vieh daher als Futterstroh und auch als Heckerling viel angenehmer, jenes taugt aber um so besser zum Dachdecken. **Das Staudenkorn** endlich ist ein Winterkorn, welches viele Halme mit langen Aehren treibt. Man säet es auch schon um Johanni; daher heißt es auch Johanniskorn, und so wird es im Herbste grün zum Viehfutter verbraucht; im Frühling treibt es dann von Neuem. S. Staudenkorn. Abarten des Staudenkorns sind auch **das Wallachische Korn**, von dem man einen Drittheil weniger zum Anbau braucht, und das **schlowakische Korn, die Ikritza**, welche man mit und zwischen die Gerste säet; wird diese reif, so wird sie sammt dem Korn abgemähet; dieses wächst dann noch einmal, so daß es noch gemähet oder abgeweidet werden kann, und erst im folgenden Jahre trägt es Frucht. Feinde des Korns sind besonders der **weiße** und der **schwarze Kornwurm**, s. d. W. eben so der **Rost**, s. d. W.

Rohr, Ried, Schilf, Arundo phragmites, eine Pflanze, die an feuchten Orten, bey stillen Wässern, Seen und Teichen wächst. Es hat eine knotige Wurzel, einen hohen, hohlen, mit Knoten abgesetzten Stengel, der oft 8 bis 10 Fuß hoch wird, und schmale, lange, rauhe, steife und schneidige Blätter hat. Oben auf dem Stengel kommt ein großer Büschel braunpurpurfarbener Blüthen hervor, auf welche

dann ein etwas wollichter Same folgt. Man braucht das Rohr zur Bekleidung der Zimmer beym Stockaturen, dann zum Dachdecken, und als Brennmaterial zum Einheitzen und Brodbacken.

Rohr, s. Büchse.

Rohrdommel, Moosreiger, eine Reigerart von gelber Farbe, mit braunen Federn, wie Sterne eingesprengt, daher er auch Ardea stellaris heißt. Auf dem Kopf hat er eine braune Platte und blaue Füsse. Er hält sich meist im Rohre auf, und lebt von kleinen Fischen und Insekten.

Rohrhuhn, Rohrhendl nennt man mehrere Wasserhühner, von denen die Bläßente und die braungesprenkelten Taucher die gemeinsten und die bekanntesten sind. S. Taucher und Bläßente.

Rohrkolben, Teich-Wasserkolben, Typha latifolia, ein Schilfgewächs, von dem man das große und das kleine hat. Die Blätter sind oft 3 Fuß lang, und mitten zwischen denselben wächst der 6 Fuß hohe Stengel, an dem die Kolbe oben ist, welche sich nach der Reife als Wolle zerstreut. Diese Wolle hat man schon mehreremale versucht statt der Baumwolle zu benutzen.

Rohrspatz, Rohrsperling, s. Moosemmerling.

Rolle nennt man ein ganzes Aehrensieb, s. Aehrensieb.

Rolle, ein Geräth, die Wäsche glatt zu machen, s. Mangel.

Rose, eine bekannte Blume, die auf dem Rosenstock wächst. Man findet unter diesem Geschlechte viele Arten, aber auch viele Ab- oder Spielarten und bloße Varietäten. Sehr viele sind bey uns wild, und alle lassen sich leicht in Gärten ziehen. Sie haben entweder ovale oder kugelrunde Früchte. Rosen mit runden Früchten sind 1. die **Wein- oder wohlriechende Rose**, Rosa eglanteria, sie wächst hin und wieder wild; die Blätter sind fast rund und doppelt gezahnt, die Blume ist anderthalb Zoll groß, fleischfarb, wohlriechend. 2. **Die Feldrose, Haferrose**, Rosa spinosissima, der Strauch kriecht nur an der Erde, und hat viele Stacheln. Die Blätter sind oval und glatt, die Blume weiß, unten gelblich, manchmal roth, wohlriechend. 3. **Die große Hagebuttenrose**, Rosa villosa, mit hellrothen Blumen, 8 bis 10 Schuh hoch. 4. **Gelbe einfache Rose**, Rosa lutea, gelbe Blumen, 10 Fuß hohe Zweige, sehr wuchernde Wurzeln. Man hat auch eine Art gefüllte gelbe Rosen, welche aber viel Sonne haben, und gegen Thau und Regen geschützt seyn will, wenn sie schön blühen soll. Die gelben haben keinen oder einen unangenehmen Geruch. 5. **Die starkwuchernde Rose**, Rosa foecundissima, mit hellrother Blume, süßlichten Geruch. Die Rinde ist hellroth, die Stacheln sitzen paarweiß. 6. **Die östreichische oder türkische Rose**, Rosa punicea, gleicht der gelben. 7. **Die Zimmtrose**, Rosa Cinamomea, einfach und gefüllt, purpurroth; sie blüht sehr früh, und heißt daher Mayrose. 8. **Die Provinz-Kohlrose**, Rosa provincialis, einfach, hochroth; eine Abart ist gefüllt, eine andere weiß gestreift. 9. **Die Sammtrose**, Rosa holosaricea, dunkelpurpurfarb; 10. **Die niedrige pimpinellblätterige Rose**, Rosa pimpinellifolia, blaßroth; 11. **die immergrüne**, Rosa sempervirens, weiße Blumen mit angenehmen Geruch. **Rosen mit ovalen Früchten** sind: 12. **Die gemeine wilde Rose**, Rosa Canina, s. **Hagedorn**. 13. **Die Essig- oder Zuckerrose**, Rosa Gallica, blaßroth, nicht schön gefüllt, mit

gutem Geruch. 14. Die blasse niederländische Rose, Rosa Belgica, weißlicht und leibfarben, mittelmäßig gefüllt, mit gutem Geruch. 15. Die Bisamrose, Rosa Moschata, blaßroth, nicht groß, empfindlich gegen die Kälte, mit Bisamgeruch. 16. Die Centifolie, Rosa Centifolia, schön roth, gut gefüllt, angenehm riechend. 17. Die Moosrose, Rosa muscosa, ähnlich der vorigen, nur daß sie später blüht. 18. Die Damascenerrose, Rosa Damascena, nicht sehr gefüllt, hochroth, sehr angenehmen Geruch. 19. Die Rose mit hängenden Früchten, Rosa pendulina; 20. die immerblühende Rose, Rosa semperflorens, wird nur bis 2 Fuß hoch, hat schöne einfache oder nur halbgefüllte Blumen, hochroth, die nach und nach im ganzen Sommer blühen. Die Monatrose ist nur eine Abart der Damascenerrose. Die Sträuche, auf welchen die Rosen wachsen, nennt man im Allgemeinen Rosenstöcke, die meisten derselben sind mit Stacheln versehen. An mehreren Zweigen entstehen nach dem Stiche eines Insekts die Schlafäpfel, s. d. W. Nach der Rosenblüthe erscheinen rothe etwas fleischichte Samenkapseln, die man bey der gemeinen Rose Hagebutten nennt, in diesen sind die eckichten, harten Samenkerne eingeschlossen. Man vermehrt die Rosen meistens durch Zertheilung der Wurzeln, und man verrichtet dieß Geschäft im Herbst, oder sehr zeitlich im Frühjahr, wenn noch Winterfeuchtigkeit da ist. Die Veredlung der Rosen geschieht aber durch das Okuliren, wodurch man mehrere Arten auf einen Stock bringen kann. Wenn man die schönen Arten, z. B. die Rosa villosa, auf wilde Rosen okulirt, so kann man sie zur Höhe eines mittelmäßigen Bäumchens mit einer artigen Krone ziehen, die sehr schön steht. Von den Rosen braucht man die Blumenblätter in Apotheken — auch macht man Roseneßig davon. Die Kerne braucht man als Surrogat des Kaffees.

Rose, Rothlauf ist eine Krankheit der Menschen. Bey Thieren, und besonders bey Schafen nennt man die Krankheit insbesondere Rothlauf. Sie haben Fieber dabey, und es kommt zu der Entzündung, die sie am Kopfe haben, sehr leicht der Brand hinzu.

Rosenschwamm, s. Schlafapfel.

Rosinen, Weinbeerln nennt man die gedörrten oder getrockneten Weintrauben, von verschiedener Größe, gutem Geruch und süßem Geschmack. Man theilt sie in Zibeben, die groß, fast wie mit Zucker durchdrungen, und schön lichtbraun von Farbe sind; die Rosinen, Korbrosinen sind klein, schwarz oder dunkelblau; die Korinthen, die sind lichtbraun, oft weiß, und die gesuchteste Art ist ohne Kerne, von der Traube der Vitis vinifera apyrena.

Rooß, Roß, Gewirke, Wabe nennt man das Gebäude der Bienen, in welches sie ihr Honig tragen, und ihre junge Brut setzen. S. Biene.

Roßkastanie, s. Kastanie.

Roßfenchel, Wasserfenchel, Phellandrium aquaticum, ein dem Vieh schädliches Kraut, welches an Sümpfen und in Gräben wächst. Den stark riechenden Samen braucht man in Apotheken.

Rossig nennt man eine Stutte, die hitzig oder brünstig ist. Dieser Zustand äußert sich dadurch, daß sie sehr oft ihr Wasser läßt, bey der kleinsten Berührung hinten ausschlägt, und sich sonst ungebärdig bezeuget.

Roßhändler, Roßkamm, Pferdehändler sind jene, die mit Pferden auf den Pferde- oder Viehmärkten Handel treiben. Ein guter Pferdehändler muß ein Pferd genau kennen, er muß die Vorzüge desselben, und die Fehler ebenfalls leicht und richtig auffinden können. Manche Pferdehändler können aber leider auch noch mehr, denn sie wissen viele Fehler der Pferde zu verbergen, und betrügen so im Handel die weniger Erfahrnen. Sie beschneiden den Pferden die Ohren, sie verbergen Augenübel auf einige Zeit; sie befeilen die Zähne, damit die Pferde jünger aussehen, oder sie brennen den Kern hinein. Eben so wissen sie die Mängel an den Füssen auf kurze Zeit unkennbar zu machen, den Dampf und das Husten zu unterdrücken ꝛc.

Roßmarin, Rosmarinus officinalis, ein kleiner Strauch mit rauher Rinde, langen, schmalen, dicken, oben dunkelgrünen, und unten weißlichten Blättern und blauen Blumen. Man baut ihn in Gärten, und da muß man ihn gegen die Fröste im Winter wohl verwahren. Er wird durch Stecklinge leicht vermehrt, und die Blätter werden in Apotheken, oft auch als Gewürz in Küchen gebraucht.

Rost nennt man eine anfangende Verderbniß des Eisens, wodurch es nach und nach zerfressen, das ist, in einen Eisenkalk verwandelt wird. Gemeiniglich ist äußere Nässe daran Schuld, denn trockenes Eisen wird nicht rostig. Man verwahrt das Eisen gegen den Rost, indem man es mit Baumöl beschmiert; eben so nützt der ungesalzene Speck. — Um den Rost vom Eisen zu bringen, muß man es mit Ziegelmehl, Stahlfeile und Trippel abreiben; auch das Weinsteinöl nimmt den Rost bald weg, und macht das Eisen schön glänzend.

Rost des Korns oder des Getreides, Rubigo, ist eine Krankheit, welche entsteht, wenn die grünen Saftröhrchen, bey jähling aufeinander abwechselnden Regen und Sonnenschein aufplatzen, und der ausgetretene Saft verdickt wird. Es sind anfangs nur kleine, mattweiße Punkte auf den Blättern der Aehren, welche in der Folge braungelb und dann rostbraun werden. Eine ähnliche Krankheit des Getreides bemerkte man vor einigen Jahren in England, und die Körner gaben einen sehr kleinen Ertrag vom Mehle, ungleich mehr von Kleyen. Man schrieb diesen Zufall der Erscheinung einer sehr kleinen Flechte oder Lichen zu, welche sich als eine parasitische Mucosität an dem Halme des Getreides zeigte, wodurch dem Korn ein Theil der Nahrung entzogen wurde. Der Rost entstehet auch bey Bohnen und bey Erbsen. Man kann ihn zum Theil verhindern, wenn man guten, reifen Samen zum Anbau nimmt.

Rost nennt man auch ein kleines, eisernes, viereckichtes Gitter, welches auf vier Füssen ruht, einen langen Stiel hat, und in der Küche gebraucht wird, um etwas darauf zu rösten und zu braten, daher hat man den Rostbraten ꝛc.

Rost nennt man in verschiedenen Oefen einen Heerd, der unten hohl, und oben mit einer Oeffnung und einem eisernen Gitter verwahrt ist. Oben auf dem Roste brennt das Feuer, und erhält von unten genugsamen Luftzug, durch den Rost fällt dann die Asche in das Aschenloch.

Rost nennt man ellerne, eichene, oder auch andere Pfähle, die man in einen morastigen Boden treibet, um den Grund eines Gebäudes, das man dahin bauen will, dergestalt fest zu machen, damit er

nicht,

nicht, und mit ihm das ganze Gebäude sinke. Diese Art Rost nennt man auch **Bürsten**.

Rothbuche, s. Buche.

Rother Baldrian, Kornmohn, s. Baldrian und Klapperrosen.

Rothe Rübe, Beta Cicla radice rubra, baut man in Gärten. Man legt die Kerne gleich dorthin, wo die Pflanze stehen bleibt, weil aber gewöhnlich aus einem Korne mehrere Pflanzen aufgehen, so muß man die überflüßigen ausziehen. Diese versetzt man dort auf das Beet, wo einige mangeln, selten aber erhält man bey einer versetzten Pflanze eine schöne Wurzel. Im Herbste nimmt man die Wurzel heraus, giebt die Blätter dem Vieh, die unbeschädigte Wurzel kann man aber im Keller aufbewahren. Man kocht sie zum Gebrauche, und wenn sie kalt geworden sind, schneidet man sie in Scheiben, säuert sie etwas mit Essig, und genießt sie als Beyessen zum Rindfleisch. Hat man sie in Menge, so sind sie ein gutes Viehfutter.

Rothfinke nennt man auch den **Gimpel**.

Rothfuchs, s. Pferd.

Rothkehlchen, Rothkehle, Motacilla rubecula, einer kleiner, etwas bräunlicht und aschfarbener Vogel, der von der Kehle bis fast die ganze Brust hinab roth ist.

Rothlauf, s. Rose.

Rothschimmel, s. Pferd.

Rothtanne, s. Fichte.

Rothwildpret, s. Wildpret.

Rotz, Steindruse ist eine der schlimmsten Krankheiten der Pferde; die Kennzeichen derselben sind fast, wie bey der falschen Druse, s. d. W. und er ist auch nichts, als eine verschlimmerte Druse. Ein rotziges Pferd wirft stark und mehrere Monate durch die Nase aus, und zwar eine übelriechende, gelblichte, grünlichte, oft auch röthlichte Materie. Oft entdeckt man auch von aussen in der Nase krebsartige Geschwüre; die Knoten an den Ganaschen verhärten und vergrößern sich, und hängen an den Kinnladen fest; der Puls ist schwach, die Haut liegt fest am Leibe, die Haare verfärbt und in die Höhe geborsten. Der Schleim, der aus der Nase fließt, legt sich an den Krippen und Raufen wie Leim an, er klebt das Futter und das Heu zusammen, und steckt andere Pferde an. Im Anfange kann man der Krankheit manchmal vorbeugen, besonders wenn man den Pferden kein grünes Futter, aber auch nur wenig Haber giebt; besser ist es, man gebe ihnen während der Kur Weitzenkleye mit Gerstenschrot, und mit Wasser angefeuchtet. Innerlich täglich dreymal einen Löffel voll von folgender Lattwerg: Man nehme ein halb Pfund Wachholderbeeren, ein halb Pfund Enzianwurzel, 8 Loth Galgant, und 4 Loth Goldschwefel, und mache hieraus mit so viel Honig, als hiezu nothwendig ist, das Lattwerg. Die Krankheit ist durch Sattel, Zeug, Zaum, Striegel und den Stall selbst ansteckend; ja oft können stark rotzige Pferde auch ganze Weiden anstecken. Am besten ists daher, Pferde, die die wirkliche Krankheit schon, und zwar in einem gewissen hohen Grade haben, zu tödten und zu vergraben. Das Geschirr muß verbrennt, und die Krippen neu gemacht, der ganze Stall aber gut gereinigt werden.

Rotz nennt man auch einen starken Schnupfen der Schafe. Man vertreibt diesen, wenn man ihnen Alant- und Ochsenzungenwurzelpulver unter das Salz zum Lecken giebt. Dieser Rotz ist nicht ansteckend.

Rowásch heißt eigentlich so viel als ein **Kerbholz**, und es besteht aus zwey langen, schmalen und dünnen Hölzern, welche gerad und genau auf und in einander passen, so, daß wenn sie zusammengelegt sind, auf den Seiten, mit dem Messer oder mit einer Feile gewisse Schnitte oder Kerbe gemacht werden können, welche bedeuten, was der eine empfangen, oder was der andere schuldig ist. Jeder Theil behält nun seinen in Verwahrung, und ein Theil kann ohne den andern kein neues Zeichen machen. Man bedient sich derselben bey Robotten, um die Zahl der Tage anzumerken; auch, wo man Fleisch auf Kredit nimmt in Fleischbänken; bey Zahlung der Kontributionen. **Rowásch** bedeutet aber auch so viel als Dika, s. d. W.

Rudel nennen die Jäger bey Hirschen und wilden Schweinen dasjenige, was man bey zahmen eine Heerde nennt.

Ruhr nennt man die dritte Behauung des Weinbergs.

Ruhr, rothe Ruhr, Dyssenteria, eine gefährliche Krankheit der Menschen. **Ruhr** nennt man beym Vieh einen Durchfall, bey dem zugleich Blut abgeht, und dieses nennen Einige eigentlich die rothe Ruhr, denn geht bloß Schleim ab, so nennt man es die weiße Ruhr. Bey der Ruhr ist gewöhnlich ein Zwang oder ein beständiges Drängen, und ein Trieb zum Misten, und doch geht wenig oder gar nichts ab. Die Ruhr ist in mehreren Jahren eine epidemische und sehr ansteckende Krankheit. Man giebt dabey gelind ausleerende Mittel, und um die Schmerzen zu mildern, Oel mit einigen Tropfen Opiumtinktur.

Rübe, Brassica Rapa, ein nützliches Wurzelgewächs. Im Allgemeinen begreift man aber unter diesem Namen mehrere Geschlechter von Pflanzen, als Beta, Brassica, Daucus. Hier haben wir aber nur von den Arten zu reden, die aus dem Geschlechte Brassica sind. Hiezu gehören die **langen**, die **runden** und die Steckrüben. Die langen Feld- oder Stoppelrüben stehen halb aus der Erde hervor. Jung sind sie wohlschmeckend, sie werden aber bald holzig. Alle Arten Rüben wollen ein sandiges, aber ein gutes Erdreich haben. Man wählt hiezu meist die Stoppeläcker von der Wintergerste; oder man düngt für sie ein eigenes Stück Brachfeld. Man säet sie gleich nach Johanni, aber ja nicht zu dicht, und lieber an mehreren Orten, weil sie oft an einem ganz von den Erdflöhen aufgefressen werden. Wachsen sie, so muß man sie, so viel es seyn kann, jäten, und endlich nimmt man sie nach Michaeli heraus. Die **runden** oder **Tellerrüben** kann man zeitlich im Frühjahr säen, und so schon um Johanni verspeisen. Säet man sie aber erst im August, so nimmt man sie erst nach Michaeli aus der Erde, und man kann sie für den Winter aufbewahren, indem man selbe entweder im Keller einschlägt, oder indem man sie auf dem Rübenhechel schneidet, und gleich dem Sauerkraut in Fässer eintritt und säuern läßt. Die **Steckrüben** sind länglichte, kleinere Rüben, die gewöhnlich sehr süß sind, und einen würzhaften Geruch haben. Eine beliebte Abart hievon sind in Ungern die sogenannten **Thurotzer Rüben**; welche man, wenn man sie aus der Erde nimmt, auf warme Böden oder in Stuben ausschüttet, und sie geschält oder ungeschält, angereiht oder bloß so an der Luft trocknet,

und dann im Winter verbraucht. Man säet die Steckrüben gewöhnlich um Jakobi in ein gutgedüngtes und lockeres Ackerfeld. Von den rothen Rüben s. Rothe Rüben, von den gelben s. Möhren.

Rübenkerbel, Peperlsalat, Chaerophyllum bulbosum, ein Gewächs mit kleiner Steckrübenartigen Wurzel, und einem Kraute, das dem Körbel gleicht. Man braucht im Frühling die ganze Pflanze zum Salat.

Rübesaat, Rübsen, Rübsamen, Raps, Brassica Napus, eine Art wilder Rüben, die man aber nicht der Wurzel, sondern des Samens wegen baut. Man hat Winterrübsamen, den man um Bartholomäi säet. Er verlangt guten und gedüngten Boden. Man erndtet ihn in der Gelbreife, um das Ausfallen der Körner zu verhindern, des Morgens, wenn noch der Thau darauf ist, mit der Sichel, bindet ihn in große Bündel, und verwahrt ihn gegen den Regen; dann wird er auf bloßen Feldtennen ausgedroschen, zu Hause auf dem Boden aufgeschüttet, und bis zum Verkaufe oft umgewendet, damit er nicht dumpfig werde. Der Sommerrübsamen braucht ein noch besseres Land, weil er schneller wachsen muß. Er wird im Frühling gesäet, und im September reif. Säet man ihn später, so wird er sehr oft durch einen Rüsselkäfer verwüstet. Der Raps ist fast das nemliche, und fordert die nemliche Behandlung, wie der Rübsamen.

Rüden nennt man verschiedene Arten Hunde, besonders Sau- und Schafrüden.

Rüffeln oder **Reffeln** nennt man den vom Felde eingeführten Flachs büschelweise durch eine Art Kämme zu ziehen, damit die Knoten desselben oder der Same abreiße.

Rühren, Ruhren nennt man die dritte Ackerarbeit zur Wintersaat, zuweilen ist das Rühren schon die zweyte Arbeit, wo nemlich zu viele Felder zu bearbeiten sind, und man nicht genugsam Hände und Vieh hat.

Rühren nennt man hin und wieder das Buttermachen, man sagt Butter rühren.

Rüster, Rustenbaum, s. Ulme.

Runkelrübe, Dickrübe, Burgunderrübe, Turneps, Mangoldrübe, Beta Cicla altissima, ein vorzüglich nützliches Gewächs, dessen Wurzel und Blätter gebraucht, und das man seit der Achardschen Erfindung, daß aus derselben Zucker gesotten werden könne, erst mehrerer Aufmerksamkeit würdigt. Die Blätter desselben gleichen den Blättern der rothen Rübe, nur daß sie lichtere und ganz weiße Adern haben; die Wurzel ist aber gewöhnlich viel größer, und erreicht wohl oft die Schwere von 10 bis 12 Pfunden. Sie lieben schwarzen, frischen Grund; auch gedeihen sie in schwerem, fetten, jedoch mit Sand vermischten Boden, besonders wenn dieser feucht zugleich ist, und eben so kommen sie auch, obgleich nicht so üppig wachsend, in leichtem Lehmboden fort. Man düngt und pflügt für selbe den Acker im Herbste, und sobald er im Frühjahr etwas abgetrocknet ist, wird der Same entweder dünne gesäet oder besser reihenweiß gelegt, so daß er 18 Zoll weit in der Länge, und 8 — 12 Zoll in der Breite von einander steht, denn dieses erleichtert alle folgenden, bey denselben vorkommenden Arbeiten. Da jedoch selbst aus jedem Samenkorn mehrere Pflanzen hervorwachsen, so muß man die kleineren von

diesen ausziehen, und immer nur die größere stehen lassen. Sollten hin und wieder einige Samen ausgeblieben seyn, so kann man sie durch diese ausgezogenen Pflanzen ersetzen, aber im Allgemeinen ist das Versetzen der Runkelrübe keine empfehlungswürdige Arbeit; denn die versetzten Runkelrübenpflanzen trauern lange, ehe sie einwurzeln und fortwachsen, und wenn sie zu wachsen anfangen, so sind die nicht versetzten schon zum Abblatten groß genug, auch haben diese immer viel größere Wurzeln. Säet man die Rüben, so müssen sie gut eingeegget, oder noch besser, mit dem Rechen unter die Erde gebracht werden; da der Same jedoch wegen seiner Leichtigkeit mit der Egge nie gut zugedeckt wird, so ist es besser, wenn man ihn ganz flach unterpflügt. Wenn die Pflanzen sechs Blätter erlangt haben, so werden sie gejätet und etwas später behackt, wobey man sie aber nicht behäufelt, sondern vielmehr die Erde etwas von selben abzieht. Wenn sich die Blätter krümmen, und von der Rübe herabzuhängen anfangen, so kann man sie abnehmen; jedoch darf dieß nicht zu stark geschehen, weil sonst die Wurzel im Wachsthume zurückgesetzt wird. Einige benutzen die Blätter lieber, wo an grüner Fütterung Mangel ist, und diese schneiden selbe mehrmal im Jahre ab, wobey jedoch das Herz nicht beschädigt werden darf. Findet sich später wieder Unkraut ein, so jätet man nochmal, und wird der Boden zu hart, so wird er nochmal behackt. Im Oktober endlich wird die Wurzel herausgenommen, von dem Kraute gereinigt, und im Keller oder in Gruben zum Wintergebrauche aufbewahrt. Einige von den besten Wurzeln bewahrt man zum Samen auf, und setzt sie im Frühjahr wieder in gutes Erdreich. Die Runkelrübe ist im Allgemeinen nützlich, denn ihre Blätter und Wurzeln kann man als Gemüse verspeisen; mehr aber werden selbe als Futter für das Vieh, besonders aber für das Melkvieh angewendet, weil dieses von demselben reichlich gute Milch giebt. Sie ist hiebey zugleich ein sehr sicheres Wurzelgewächs, von dem man immer einen guten Ertrag rechnen kann, denn sie leidet nicht von den rauhen Frühlingswinden; auch hat sie keine Feinde unter den Insekten, denn wenn die Erdflöhe alle Kraut- Kohl- oder Rübenpflanzungen schon in der Jugend zerstören, oder wenn die Raupen jene Pflanzungen im Sommer und Herbst zernagen, so wächst die Runkelrübe ungestört fort, und ihre Blätter können immer für das Vieh abgenommen werden. Viele benutzen die Blätter auch statt des Tabacks, indem sie selbe zum dritten Theil unter scharfen und starken Taback mischen, und hiedurch einen leichten und angenehm schmeckenden Rauchtaback erhalten. Seit mehreren Jahren wird diese Pflanze im Großen zur Bereitung des Zuckers angewendet, und eben so bereitet man aus den Abgängen nach der Zubereitung Brandtwein aus derselben. S. Zucker aus Runkelrüben, und Brandtweinbrennerey.

Runkelrübenzucker, s. Zucker.

Ruß nennt man die Oeltheilchen, die beym Feuer in die Höhe steigen, und sich in die Rauchfänge und Züge der Oefen ansetzen. Der schwerste sich unten ansetzende heißt Glanzruß, der leichtere, der sich oben ansetzt, Flugruß. Wenn man den Ruß nicht oft genug abkratzt, so wird er leicht brennend, und giebt daher Gelegenheit zu Feuersgefahren. Sonst ist der Ruß auch eine gute Düngung auf Wiesen und auf Kleefelder.

Rußia nennt man die unapretirte und ungewalkte Teschnerleinwand, welche, da sie sehr gut ist, gesucht wird.

Ruthe nennt man ein Längenmaaß, mit dem man Felder ausmißt. Sie sind an verschiedenen Orten verschieden. Eine rheinländische Ruthe hält zwölf Fuß, und sechshundert Quadratruthen machen dort einen Morgen. Eine Ruthe in Brandenburg ist 15 Schuh, eine in Sachsen 15 Schuh und 2 Zoll Leipziger Maaß ꝛc.

Ruttel, Rutte, ein Fisch, s. Aalraupe.

Saalbuch oder **Grundbuch** nennt man ein öffentliches Regiſter, in welchem alle zu einem Gute gehörigen Realitäten, als Haus, Hof, Gärten, Weingärten, Wiesen, Holzungen, nach ihren Lagen, Namen und Gränzsteinen, nebst allen davon abhangenden Abgaben, als an den Grundherrn an Robotten, Zehendt, Bergrecht und Contribution, eingetragen sind. Eben so findet man im selben jede Gerechtigkeit, Rechte und Nutzen eines dergleichen Gutes. In Städten und Dominien findet man eben so in dem Grundbuche Alles, was an einem Grunde, es mag Haus, Wiese, Feld oder Weingarten seyn, besonders an Nutzen und Beschwerungen hängt, und mit demselben unveräußerlich ist, und folglich mitgekauft werden muß.

Saalweide s. Weide.

Saat, nennt man im Allgemeinen alle Arbeiten bey Bestellung der Feldfrüchte, besonders aber alles junge aufgegangene Getreide, und vorzüglich das Wintergetreide, welches man gewöhnlich Wintersaat nennt. Man gebraucht jedoch auch das Wort bey der Sommersaat. Die beste Zeit zur Wintersaat ist 3 Wochen vor, und 3 Wochen nach Michaeli, weil sich dann das aufgegangene Getreide gut bewurzeln kann, und dann weder so leicht aussäuern, noch durch die Winterkälte leiden kann. Wer die Zeit auswählen kann, der säet am ersten die Wintergerste, dann den Winterweitzen und zuletzt das Winterkorn. Bey der Sommersaat säet man hingegen zuerst das Sommerkorn oder Sommerweitzen, dann Haber, endlich Gerste, und noch später Hirse, Hanf, Haidekorn, Kukurutz. Im Allgemeinen hat man das Sprüchwort: die Wintersaat ist gut in Staub, die Sommersaat in Koth zu säen. Die aufgegangenen Saaten werden, wenn sie zu dichte stehen oder zu fett und groß sind, nach einem Froste von Schaafen überhütet, jedoch erlaube man dieses nur bis nach Lichtmeß, weil es später leicht schädlich werden könnte.

Saatfeld nennt man im Gegensatze zum Brachfelde ein Feld, welches besäet ist.

Sabina s. Sadebaum.

Sack nennt man ein Behältniß von Leinwand, Zwillch, Leder oder anderer dergleichen Materie, welches unten und an den Seiten zugenähet, oben aber offen ist, damit man etwas in selbes schütten und so fortbringen kann. Gewöhnlich sind sie länglich und oben mit leinenen Schnüren zum Zubinden versehen. Sie bekommen von demjenigen ihre Beynamen, zu dem sie bestimmt sind, und daher hat man Kornsäcke, Geldsäcke, Wollsäcke. — In guten Wirthschaften müssen sie reinlich gehalten und an trocknen Orten aufbewahrt werden, auch handelt man klug, wenn man sie mit den Namensbuchstaben bezeichnet.

Sacken nennt man etwas in Säcke geben, z. B. Korn einsacken.

Sackwage s. Ziehwage.

Sadebaum, Sevenbaum, Segelbaum, Juniperus Sabina, ein kleiner immergrünender Baum, welcher sowohl zur Zierde, als auch seines Nutzens wegen gezogen wird. Man vermehrt sie durch abgebrochene Zweige, welche man in ein Gefäß steckt, und dann nach einem Jahre in die Erde pflanzt. Will man ein schönes Bäumchen haben, so muß man demselben immer einen Pfahl geben, weil es gerne krumm und eckicht wächst. Man gebraucht die jungen Zweige mit den Blättern als eine Pferdearzney gegen die Würmer. Vorsichtige Aerzte gebrauchen selbe auch bey Menschen. Unbehutsamer Gebrauch kann jedoch Schwangeren höchst schädlich werden.

Säemaschine nennt man eine Vorrichtung um das Getreide in kürzerer Zeit und ordentlicher in die Erde zu bringen. Diese Erfindung macht man schon im 17 Jahrhundert, und seit dieser Zeit beeiferten sich mehrere, ihr eine Vollkommenheit zu geben. Die meisten Erfindungen und Verbesserungen bestehen darinn, daß in einem auf Rädern stehenden Kasten einige Trichter angebracht werden. Diese haben nach unten Schieber, welche man nach Gefallen auf und zumachen kann, damit der Same gleichmäßig aus dem Kasten laufe, und in die Furche falle, welche von denen vor dem Trichter befindlichen Eisen aufgewühlt, und durch einen nachschleppenden Balken gleichsam geegt werden. Vortheile, welche man durch eine Säemaschine zu gewinnen hofft, sind: Gewinnung der Zeit, weil man zugleich pflügt, säet, und eggt, dann daß jedes Korn gleichweit von dem andern zu liegen kommt, gut bedeckt wird und dann sich besser bestauden kann. Bis jetzt hat man mehrere Säemaschinen, als: die älteste von Joseph v. Locatelli in Kärnthen, die zugleich pflügte und säete; dann von John Worligde Tull; Randal, Du Hamel, Chateauvieux, Luigi Ricetti, Wessberg, Ignatz Rankoni, Thunberg, und eine der neuesten von Melzer. Eben so erfand ein Prediger in Brandenburg ohnlängst eine Säemaschine, welche bloß eine Verbesserug der Sullischen ist. Sie bestehet aus einem Pflug mit 3 Scharen, durch welche der Acker zur Saat gepflüget wird. Ueber diesen ist ein viereckichter Kasten, welcher hinter jeden der benannten Schaaren, ein Oeffnung hat, die mit einer sich leicht öffnenden und schließenden Klappe versehen ist. Diese öffnet sich bey jedem Umlaufe des Rades und läßt ein Samenkorn fallen, und schließt sich wieder. Hinter dem Kasten ist eine Egge, welche den Samen aleich einegget. Bis jetzt ist jedoch keine dieser Maschinen zu so einer Vollkommenheit gebracht, daß man sie allgemein einführen könnte, vielmehr sind bey denselben noch viele schwer zu überwindliche Schwierigkeiten.

Säen oder anbauen nennt man den Samen zur Hervorbringung der Früchte in das zubereitete Ackerfeld streuen. Bey jedem Säen beobachtet man den Samen, die Säezeit und die Art des Säens. Immer muß man trachten reinen, trockenen und ganz reifen Samen zu säen, und wenn man selbst keinen hat, so verschaft man sich welchen durch Kauf oder Tausch. Manche Arten Samen gehen besser auf, wenn man sie zuvor einweicht; andere lieben eine Mischung mit Kalk, doch hievon steht das Nöthige bey jeder Art Pflanze. Man säet jedoch oft auch zweierley Samen auf einen Acker, die man entweder, wenn sie zugleich reifen, auch zugleich säet, als Korn und

Weitzen; oder eines reifet früher, das andere später, nemlich Gerste und Klee; erstere reift noch in diesem Jahre, der Klee aber erst im folgenden. In diesem Falle säet man die größere Samenart, welche man früher erndten will, zuerst, und die zweyte erst dann, wenn diese eingeegget ist. Die Säezeit hängt vorzüglich von der Witterung, dann aber von der Lage und Beschaffenheit des Feldes, und endlich auch von den Arten des zu säenden Getreides ab. Die Wintersaat säet man, wie schon oben gesagt worden, von Mitte Septembers bis Ende Oktobers. Die Sommersaat richtet sich nach der Witterung, nach dem Ausschlagen gewisser Bäume, oder bey einigen Landwirthen nach einigen Festtagen des Kalenders. Im letztern Falle muß man sich öfters nach den beweglichen Festen des Kalenders richten, z. B. Ostern oder Pfingsten, und weil diese nicht immer an gleichen Tagen des Jahres fallen, und oft auch 4 Wochen vom vorigen Jahre abweichen, so ist der Landwirth durch diese aberglaubische Berechnung oft übel daran. Am besten ist es daher, man richtet sich mit dem Säen nach der Witterung und den Jahrszeiten, und überläßt es dann dem guten Zufall, ohne sich an die nichts bewirkenden Mondeswechsel zu richten. Freilich führt man Beweise an, daß wenn man den Weitzen im abnehmenden Monde säe, besonders viel Brand entstünde, aber gegründet sind diese niemal, nur zufällig, und der Nachbar, der eben auch im abnehmenden Monde seinen Samen der Erde anvertraute, ist glücklich und gesegnet. Am meisten hängt man von der Witterung bey der Herbstsaat ab, denn ein früher Herbst und ein geschwinder Frost erschweren das Säen, aber auch die Sommersaat ist den nemlichen Einflüßen unterworfen. Man eile daher auch im Frühlinge, sobald es seyn kann, sein Feld zu bestellen. Am ersten säet man Erbsen, sobald man in die Erde kann, weil den jungen Erbsenpflanzen der Frost höchst selten schadet; dann säet man Wicken, wenn die Birke ausschlägt, Hafer, und wenn die Eiche ausschlägt, endlich die Gerste. Lein und Hanf säet man zu verschiedenen Zeiten; den frühzeitigen Lein gleich mit der Gerste, den späteren um Urbani und selbst bis im Mitten Junius. Eben so säet man den Hirsen gewöhnlich um Urbani, den türkischen Weitzen aber nie vor Georgi. Die Art des Säens ist nun folgende: der Mann, welcher säet, nimmt den Samen in ein Säetuch, welches ein 2 bis 3 Ellen langes Tuch ist, von dessen zwey Zipfeln man einen Knoten bindet. Durch die hiedurch entstehende Oeffnung steckt der Säeman den Kopf und den rechten Arm, schlägt die Kante des Tuchs um den linken Oberarm, ziehet sie unter den Elnbogen fest, und hält es mit der Hand zu. Dann greift er mit der rechten Hand hinein, faßet den Samen damit und säet nun entweder auf einem oder 2 Beinen. Auf einem Bein oder mit dem einfachen Wurfe säet er, wenn er jederzeit eingreift, indem er den linken Fuß, und auswirft, indem er den rechten niedersetzet. Hiebey beschreibt er einen Halbzirkel mit der rechten Hand um sich herum. Auf zwey Beinen oder mit dem Doppelwurf säet er, indem er bey jedem Fußtritt auswirft; bey einem Fuß dießseits der rechten bis gegen die linke Seite des Körpers, und bey dem andern, von der rechten bis weit über die linke hinaus. Ein ordentlicher Säeman läßt nichts aus der Hand vor dem Auswerfen fallen, sonst entsteht eine strichige Saat, und eben muß er wis-

sen, ob es vortheilhafter, und der Lage des Feldes angemessen seye, mit dem einfachen oder mit dem Doppelwurfe zu säen. Gewöhnlich säet man den Samen auf die Furchen und egget ihn dann ein, manchmal aber wird vorher gesäet und dann erst gepflügt, hiebey muß aber dennoch vorher etwas angefurcht werden, sonst entstehen Känne. Wenn ein Same dicht gesäet werden soll, so ist es besser, das Feld zweymal mit schwachen Griffen und weitläuftigen Schritten, als auf einmal mit sehr starken Griffen zu besäen, denn die Frucht wird hiebey immer ordentlicher und gleicher. Alle Getreidearten und Hülsenfrüchte säet man mit ganzer Hand, das ist, indem man die Hand voll Samens nimmt und so auswirft, überhaupt aber macht man desto stärkere Griffe, je größer der Same ist. Kleinere Sämereien, als: Rübsaamen, Klee ꝛc. werden nur mit 3 Fingern gesäet, und Mohn gar nur mit 2 Fingern. Ein erfahrner Oekonom, der seine Felder genau beobachtet, wird sich leicht auch darüber Erfahrungen sammeln, ob er dünne oder dichte säen soll; hierüber kann jeder für sich einzelne Versuche machen, denn allgemeine Versuche können hier nie eine Regel bestimmen, weil die Witterung und das Feld selbst immer einen Unterschied macht. Eben so läßt sich nichts über das tiefe oder das flache Säen bestimmen, denn auch hier muß man auf Witterung und Boden Rücksicht nehmen; im Allgemeinen ist jedoch das tiefe Säen nie anzurathen, weil das Samenkorn zu viel Kräfte verschwenden muß, um aus der Erde zu kommen, und daher auch später aufgeht. Ein Beweis hievon sind die meisten und schönsten Saaten in Ungarn, wo nach dem Säen nicht einmal geegget, sondern das Feld bloß mit zusammengemachten Reißbündeln überfahren, und so der Same nur einigermaßen bedeckt wird. Auch schadet der Frost in Frühlingen den tief gesäeten Saaten mehr, als andern, indem die Erde durch selben erhoben, die Wurzeln aus dem ungefrornen tiefen Boden hervorgezogen werden, und dann, indem sich bey der Wärme die Erde setzt, nicht gut bedeckt, folglich dünne werden. Der Same von Küchengewächsen wird bloß mit den Fingern gesäet, und der kleinere von selben: z. B. Kresse, Majoran, Toback, auch vorher noch mit Erde vermengt. Der Same vom türkischen Weitzen wird nicht gesäet, sondern gesetzt, und noch andere größere Samenarten gestupft.

Säge ist ein eisernes, gestähltes, auf einer Seite mit eingefeilten Zähnen versehenes, plattes Instrument, womit man Holz, Steine oder Metall, indem man selbes hin- und her zieht, zerschneidet. Man hat welche mit oder ohne Gerüst, welches angebracht ist, um selbe verschieden zu biegen; im letztern Falle sind jedoch bloß an beyden Enden Handgriffe. Nach dem verschiedenen Gebrauch, zu welchen man sie anwendet, hat man **Brettsägen** oder **Pfostenschneider**, und diese haben an einem Ende einen langen Stiel für jenen, der oben auf dem Sägeblock steht; **Bogensägen**, die groß, nicht grad sondern etwas gerundet sind, und von den Holzschlägern gebraucht werden. Man hat auch Stoß — Loch — Klob — Stein — und Gartensägen; von letztern muß besonders die Pfropfsäge von gutem Stahl oder einer Uhrfeder seyn.

Sägemühle oder **Brettmühle**, ist ein Mühlwerk, welches gewöhnlich an größeren Bächen angebracht ist, an dem eine Säge so

EGYETEMI KÖNYVTÁR DEBRECEN

eingerichtet ist, daß sie durch Bewegung des Mühlrades auf und niedergeht. Der vor derselben liegende Block rückt immer näher an dieselbe an, bis er von einem Ende zu dem andern durchgesäget ist. Gewöhnlich hat man in den Sägemühlen nur eine Säge vorgerichtet, wo dann der Klotz zurücklaufen muß, und zwar so oft, bis er ganz durchschnitten ist. An mehreren Orten hat man aber auch zwey und drey Sägen, besonders zum Schneiden der Latten verbunden, und ähnliche Vorrichtungen mit mehreren Sägen hat man in Holland, daß der ganze Klotz auf einmal zu Brettern zerschnitten werden kann.

Sägespäne nennt man die kleinen Späne oder das Holzmehl, welches währendem Sägen herabfällt, und welches dann verschiedenartig benutzt wird. Man verwendet sie nemlich angefeuchtet beym Auskehren der Zimmer, man giebt sie in die gewöhnlichen Spuckkästen, oder man nimmt sie beym Verpacken, wobey sie die Zwischenräume besonders gut ausfüllen. Ein Aberglaube ists, daß aus denselben mit Urin vermischt Flöhe entstünden.

Sämereien s. Samen.

Sämisch nennt man dasjenige Leder, welches aus Schafs-, Ziegen, Kalbs- oder andern Fellen so zubereitet wird, daß es sich auf der rauhen oder linken Seiten mit Dauerhaftigkeit tragen läßt. Die Bereitung desselben ist eine Arbeit der Weißgerber, das gelbe oder weißsämische, wird mit Fischthran, das übrige aber mit Fett ohne Alaun bereitet.

Satzlinge nennt man die jungen Satzkarpfen.

Säure, Säuren (acida) nennt man alle Grundstoffe, welche sich wenn auch nicht immer durch eine sehr sauern Geschmack auszeichnen; die Eigenschaft besitzen blaue oder violette Tinkturen des Pflanzenreichs, z. B. Lakmustinktur und Violensaft, roth zu färben, und mit den Alcalien oder mit den Metallen zu verbinden, mit jenen Neutralsalze mit diesen metallische Auflösungen zu bilden. Die meisten derselben sind im flüßigen Zustande bekannt, als: Vitriolsäure, Salpeter- Salzsäure, welche verschieden in Haushaltungen angewendet werden. Man findet jedoch Säuren in allen Reichen der Natur.

Säurebrechende Mittel wendet man bey Menschen und Thieren an, wenn Säure im Magen oder in Gedärmen überhand genommen hat. Sie sind gewöhnlich kalische Salze oder Erden, welche sich mit der Säure vereinigen, ein Mittelsalz bilden und so milder werden. Das gewöhnlichste und wohlfeilste Mittel ist die Kreide, Krebsaugen und Magnesia. Ihre Anwendung sollte jedoch immer ein erfahrner Arzt bestimmen.

Säuern beym Brodtbacken heißt die Hälfte des zum Backen bestimmten Mehls mit Wasser und Sauerteig anmachen und so zum Teig kneten.

Saffian ist ein verschiedenartig gefärbtes, gahrgemachtes Ziegenleder. Das rothe, gewöhnlich Marroquin genannt, ist das kostbarste und schönste. Der meiste wird zu uns aus der Türkei gebracht.

Saflor, wilder Safran, Carthamus tinctorius, ist eine Art Distel, die ohngefähr 2 Fuß hoch wächst. Sie hat lange grüne, stachlichte Blätter, und trägt an der Spitze jedes Zweiges einen runden Knopf, der eine gelbe röthliche Blume hervorbringt. Diese sammelt man, wenn sie ins braunröthliche fallen, alle Morgen, wenn

sie vom Thaue noch naß sind, weil sie sonst leicht zerfallen. Man gebraucht sie sowohl in armen Haushaltungen statt des Safrans, aber auch der Safran wird mit demselben verfälscht, und ausserdem gebraucht man sie verschieden zum Färben. Das Vaterland dieser Pflanze ist eigentlich Egypten, aber sie wird in ganz Ungarn erzeugt und schon als Handelsartickel benutzt. Das Land dazu muß gut umgegraben oder zweymal gepflügt werden, und am besten ist trockener Boden für dieselbe. Man säett den ziemlich großen Samen mit 3 Fingern, weil die Pflanze eine kleine Staude macht, und halt sie dann vom Unkraute rein. Man findet unter dem Saflor oft stachlichte Stöcke, die man Mönche nennt, die andern ohne Stacheln nennt man Nonnen, und diese sind besser und haben größere Blumen. Wenn man nun die stachlichten los seyn will, so muß man vor der Erndte alle stachlichten Stöcke auslesen, denn von diesen lassen sich auch die Blumen nicht gut abnehmen. Dieß Ausziehen der stachlichten Stöcke muß alle 2—3 Jahre geschehen, sonst erhält man zuletzt lauter stachlichte Stöcke, indem die glatten leicht in diese ausarten. Wenn man von der Pflanze Samen gewinnen und denselben zum Oehlmachen gebrauchen will, so darf man die Blumen nicht gleich abnehmen, sondern muß warten, bis sie schon an dem Kelch zu vertrocknen anfangen. Die Samenkerne sind weiß, glänzend, eckicht und haben eine harte Schale, daher liegen sie auch lange Zeit in der Erde, und man thut wohl, wenn man ihn schon um Mariä Verkündigung anbaut. Einige säen zwischen selben auch Zwiebeln oder Pastinak, aber am besten ist es, wenn man ihn allein säet. Der Bau dieser Pflanze ist sehr vortheilhaft, weil man nicht nur Blume und Samen, sondern auch die Oelkuchen davon als Futter und die Stengel zur Feuerung gebrauchen kann. Die gemeine weiße Wiesendistel, Cnicus oleraceus, welche das Vieh nicht anrührt, nennt man auch hin und wieder den wilden Saflor.

Safran, Crocus sativus, ein Zwiebelgewächs, das als Zier- Arzney- und Gewürzpflanze benutzt wird. Es stammt eigentlich aus den Morgenländern, es wird aber nun in mehrern Ländern, vorzüglich aber in Oestreich erbaut, und hier erhält man die beste Art des Safrans. Die Wurzel besteht aus einer grauen Zwiebel, an der viele Fasern hangen, welche schmale, streifichte und ziemlich lange Blätter treibt. Zwischen diesen wächst im Frühling, meist jedoch zu Ende Septembers ein kurzer Stengel mit einer purpur- und violblauen Blume, die den Zeitlosen ähnlich sieht. Die in dieser Blume befindliche dreyfache lange und hängende Narbe, nicht aber die Staubfäden sind der eigentliche Safran. Er verlangt einen mittelmäßigen Boden, lieber starke als leichte Erde, einen Platz der den ganzen Tag von der Sonne beschienen wird, und eine meist temperirte Luft hat. Man bereitet beym Baue desselben zu Ende August lange Beete, auf welchen man der Länge nach, Gräben 2 Zoll tief zieht. In diese setzt man die Safranzwiebel aufrecht hinein, und zwar eine gute Spanne von einander und deckt sie oberflächig zu. Um Michaeli herum erscheinen die Blumen, oft ohne, oft mit den Blättern, und nun wird die Safranerndte täglich bey Auf- und Niedergang der Sonne vorgenommen. Einige schneiden hiebey die Blumen ganz ab, und sammeln zu Hause erst die Narben, andere und diese handeln bes-

ser, sammeln nur die Narben. Die Blätter verfaulen dann über Winter. Im folgenden Jahre hält man die Beete vom Unkraut rein, und so bekömmt man zur nemlichen Zeit eine bessere und reichlichere Erndte. Im dritten, an einigen Orten jedoch erst im vierten Jahr nimmt man die Zwiebel aus der Erde. Man findet an denselben oft mehrere Knollen, und mit diesen vermehrt man seine Pflanzung. Man trocknet die Zwiebel auf einem luftigen Boden, und setzt sie zu Ende Augusts wieder in die zubereiteten Beete. Man findet auch besonders Frühlingssafran mit weißen, gelben, gesprengten, einfachen und gefüllten Blumen, als eine Zierde in Gärten. Guter Safran muß eine lange und starke Blume haben; roth an Farbe, stark an Geruch, leicht am Gewichte seyn, und wenig weiße Enden haben. Auch ist er nicht gut, wenn er schmierig oder zu naß ist.

Saft nennt man im Allgemeinen jede Feuchtigkeit, welche in Pflanzen und Früchten enthalten ist, und die man aus selben auspressen kann. Bäume und alle Kräuter haben von dem Safte ihre Nahrung und verschiedene Arten desselben dienen auch uns zur Nahrung, zur Leckerey oder zur Arzney, z. B. Weinrebensaft, Birkensaft, Zitronensaft.

Saftgrube, Nectarium, nennt man an einigen Blumen ein Behältniß des süßen Saftes, das sich jedoch an wenig Blumen befindet.

Saftgrün s. Kreutzbeere.

Sago, Sego nennt man runde Körner, welche aus dem Marke eines Palmenbaums, Cycas circinalis, in Ostindien bereitet, bey uns in Suppen und Brühen zum Fleisch als eine sehr gesunde und nahrhafte Speise, gebraucht werden.

Sahne s. Rahm.

Sainfoin nennen einige die Esparsette, andere auch die Luzerne.

Saite nennt man einen gedrehten festen Faden, welcher, wenn er straf angezogen wird, nach seiner Stärke, einen Klang oder Ton giebt, und daher zu musikalischen Instrumenten gebraucht wird. Man macht sie aus Metall, Gedärmen und Seide. **Darmsaiten** werden vorzüglich aus den Gedärmen der Schafe, Ziegen und Katzen bereitet. Man schlitzt hiezu die Gedärme auf, reinigt sie sehr gut, zieht sie über eine breite Rahme und dörrt sie. Dann bringt man sie 8 Tage in scharfe Lauge, wäscht selbe in dieser wohl viermal noch aus, und spaltet jene, die zu den klärsten und feinsten Saiten bestimmt sind. Endlich werden sie durch Schrauben auf ein Rad festgemacht, und durch Umdrehen gesponnen. Wenn sie nach verschiedener Stärke gesponnen sind, werden sie der Länge nach an die Wände eines Kastens, der einen von dichter Leinwand bereiteten Deckel hat, über hölzerne Nägel gezogen, und getrocknet. Hiebey werden sie, indem man den Kasten überall gut zumacht, mit Schwefel durchräuchert, wovon sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Sie lassen sich aber auch roth, grün oder blau färben. Zuletzt überstreicht man sie mit Oel und bindet sie in Büscheln. Die so bereiteten Darmsaiten verdienen den Vorzug vor allen andern, die man aus Flachs, Hanf oder Baumrinde macht. Man braucht sie in verschiedenen Werkstätten zur Umtreibung der Räder, auch bey Spinnrädern.

Salat nennt man im Allgemeinen verschiedene Speisen, welche theils von Kräutern, theils von andern Dingen mit Salz, Essig und Oel zubereitet werden. Die gebräuchlichsten sind die Kräutersalate, als von der Laktucke, dem eigentlich sogenannten Salat, vom Löffelkraut, Kresse, Zichorien, Endivien, Gurken, Kraut, Schnittlauch, Kerfel ꝛc. man nennt aber auch alles Salat, was kalt oder warm zum Braten als Beispeisen angerichtet wird, als Pomeranzenschnitte, abgesottene Pflaumen, mit Speck abgebrühte Laktucke. Dann hat man auch italienische Salate, deren Hauptbestandtheil, Sardeln, Oliven, Kappern ꝛc. sind.

Salat, Lattich, Laktucke, Lactuca sativa, ein Küchengewächs von dem man verschiedene Arten hat. Unter die vorzüglicheren, die gebaut werden, sind: der frühzeitige Eyersalat oder Montree; der gemeine Schnitt- oder Steckſalat; der große gelbe Salat, krause Montree; grüner und gelber Prahlsalat; Forellensalat mit weißen und mit schwarzen Samen; brauner Prahlsalat; großer weißer und großer gelber Passauer Salat; Kapuziner- oder Bologneser Salat; Straßburger Kopfsalat; Sommerendivien; langer Sommerendivien oder Bindsalat; Schnitt- und Stechsalat. Will man frühzeitig Salat haben, so kann man ihn sehr leicht in Mistbeeten ziehen; gewöhnlich aber zieht man ihn im Freyen. Hiezu säet man ihn, sobald das Land offen ist, in ein gut gedüngtes Land. Besser ist es, wenn er dünne ausgesäet wird, denn man erhält dann schönere Pflanzen; gehet er aber zu dick auf, so ziehet man mehrere Pflänzchen aus und verbraucht ihn als Schnittsalat. Wenn die zum Versetzen bestimmte Pflanze ohngefähr sechs Blätter erlangt hat, so wird sie auf ein gutes, fettes, und wohlumgegrabenes Beet nach der Reihe versetzt. Kleinere setzt man sechs bis neun Zoll weit von einander; größere Sorten erfordern aber einen Fuß Raum. Man verrichtet das Geschäft gegen Abend und soviel es seyn kann, nach einem Regen. Kann man sich aber die Zeit nicht wählen, so wird die Pflanze eingeschlemmt und dann, wie auch überhaupt, mehrere Tage hintereinander begossen, bis die Pflanze gut eingewurzelt ist. Bey trockener Witterung darf das Begießen in der Folge nicht gespart werden, weil der Salat hierauf um so schneller wächst. Man kann ihn auch zwischen andere Pflanzen versetzen, die langsamer wachsen, welche dann, wenn man den Salat ausschneidet, Raum genug bekommen, sich auszubreiten; eben so setzt man ihn an Melonen- und Gurkenbeete, und benutzt dadurch den Boden, soviel es möglich ist. Will man den ganzen Sommer durch Salat haben, so muß man ihn alle 14 Tage oder alle 3 Wochen aussäen, und wenn es Zeit ist, verpflanzen. Sehr leicht wird man mit dem Salatsamen betrogen, daher ist es jedem Hauswirthe anzuempfehlen, sich den Samen selbst zu ziehen, wenn er einmal eine gute Art hat. Man wählt hiezu immer die schönsten Häupter und sorgt dafür, daß nicht Pflanzen von anderer Art mehr dabey stehen, um selbst zum Samentragen bestimmt zu seyn; denn blühen dann die Pflanzen zugleich, so erhält man leicht Abarten und die gute Sorte artet aus. Man bewahrt den Samen an einem trockenem, luftigen Ort auf. **Der Wintersalat** ist eigentlich keine besondere Art des Salats, denn man erzieht denselben aus dem Samen des Sommer, Kopf- oder Happelsalats, und der Unterschied

bestehet nur darinn, daß man den Samen später aussäet, und daß man die Pflanzen im Herbste versetzt. Am besten nimmt man dazu den Samen vom großen Happelsalat, aber auch den vom Forellensalat kann man dazu anwenden. Man säet den Samen in der zweyten Helfte des Augusts, oder auch erst im September sehr dünne, und versetzt die Pflanzen im Oktober auf ein gutes, fettes Land. Das hiezu bestimmte Beet soll aber einige Zeit liegen, daß es sich gut zusammensetze, oder aber, man drückt es mit den Füssen etwas zusammen, wenn es bepflanzt werden soll. Ein Vortheil ists auch, den Wintersalat auf Beete zu pflanzen, welche die Morgensonne nicht bescheint. Im Frühling untersuche man die Pflanzen, ob sie vom Froste nicht heraufgezogen sind, und drücke dann, wenn man dieses findet, die Erde gut an die Wurzeln. Läßt man nun von diesen Pflanzen einige zum Samen stehen, so werden die aus demselben erhaltenen Pflanzen leicht kalte und abwechselnde Witterung vertragen. Von den Endivien s. d. W. Man braucht den Salat roh mit Essig und Oel angemacht, oder mit Essig und Speck überbrüht, oder bloß mit Milchrahm; auch kocht man ihn als Zugemüse. Verschiedene Hausthiere lieben ihn, besonders junge Gänse. Eine neue Entdeckung ist es, daß man den Milchsaft des Salats noch besser, als das Opium überall dort anwenden kann, wo man dieses gebraucht. Die Versuche damit machte Dr. Coxe in Philadelphia. Dieser Saft ist in den Stengeln und in den Blättern des gemeinen Salats; er ist aber daselbst nicht ohne Unterschied vertheilt, sondern er befindet sich in eigenen Gefäßen, die der Länge nach neben den faserigen Theilen des Stengels fortlaufen. Der markichte Theil der Pflanze ist ohne diese Eigenschaft. Die beste Zeit den Milchsaft zu sammeln ist die, wo die Pflanze in Samen schießt. Vor dieser Zeit hat er seine gehörige Vollkommenheit noch nicht erreicht, und später erhält man weniger davon. Die Ausziehung geschieht durch Einschnitte, die man im Kreise und nicht nach der Länge macht. Eine geringe Tiefe ist hinreichend. Der Saft tritt in weissen Tropfen heraus, welche man entweder sogleich hinwegnimmt, oder sie auch so lang am Stengel sitzen läßt, bis sie trocken geworden sind. Man hat auch Versuche gemacht den Saft durch das Auspressen zu erhalten, aber die übrigen Säfte der Pflanze vermischen sich und bewirken eine Umänderung, und eben auch wegen diesen kann man soviel Salat, ohne betäubt zu werden, genießen. Der **Feld- oder Ackersalat**, Lactuca Scariola, ist dem Gartensalat in Allem gleich, nur ist er etwas bitterer. Man kann ihn leicht aus Samen in Gärten ziehen, und hat ihn dann selbst im Winter unterm Schnee zum Gebrauch.

Salbe nennt man ein äußerliches Heilmittel, das aus verschiedenen Theilen, besonders aber aus Kräutern und Fett zusammengesetzt ist. Die Fettigkeiten, die man hiezu anwendet, sind verschiedene thierische Fette, Butter, Speck, Schmeer, Wachs oder Oele, Terpentin, Honig ꝛc. Man hat Wund— Augen— Läuse— Brand— und andere Salben. Die allgemeinste Wundsalbe besteht aus Terpentin mit Eyerdotter vermischt, diese nennt man die Digestivsalbe

Salbei, Salfer, Salvia hortensis, ist eine kleines Staudengewächs, welches man in Gärten zu Einfassungen und in Küchen als Gewürze braucht. Man hat wilden und Gartensalbei. Der zahme

oder Gartensalbei hat rauhe, lange, bleichgrüne Blätter, blühet blau oder weiß, und hat einen runden dunkelbraunen Samen, und man hat mehrere Spielarten desselben. Man setzt ihn gewöhnlich reihenweis um die Beete und schneidet ihn im September eine Handbreit über der Erde ab, da er aber eine ausdaurende Pflanze ist, so wächst er wieder im April und May so geschwinde nach, daß man das Abschneiden nicht bemerkt. Man vermehrt ihn durch abgebrochene Zweige, die man in die Erde legt, oder durch Schößlinge, auch ist es nicht nothwendig, daß man ihn vielmal begieße. Man braucht ihn auch, als Arzney gegen verschiedene Beschwerden im Munde, besonders des Zahnfleisches. Der Aufguß kalt getunken, ist gegen den übermäßigen Schweiß ein sehr gutes Mittel. Der wilde Salbei, Salvia pratensis, kommt dem zahmen fast in allen gleich, man nennt aber auch die Sclarea wilden Salbei, Salvia Sclarea, dann hat man in Wäldern eine große Art Salbei mit gelben Blumen und klebrichten Stengeln und Blättern, Salvia glutinosa, endlich den spanischen Salbei, Salvia Hispanica, welcher ein artiges Ziergewächs in Gärten ist, und jährlich aus Samen gezogen werden muß.

Salicaria s. Weiderich.

Salix s. Weide.

Sallriste nennt man an einer gewirkten Leinwand das, womit sich selbe in der Breite endigt, und welche Seiten nicht besonders eingesäumt werden dürfen. Man nennt sie sonst auch nur Enden oder Selbstenden.

Salm s. Lachs.

Salpeter, Salitter, Salnitter, Nitrum, ist ein weißes Mittelsalz mit einem bitterlichen scharfen Geschmack, das aus Salpetersäure und Gewächs — Alcali besteht, in sechsseitigen prismatischen Figuren mit einer scharfen Spitze kristallisirt, im Feuer braußt, und dann leicht schmilzt. Man laugt ihn gewöhnlich im Großen aus der Erde aus, die man bey alten Gebäuden, Kellern, von Mauerschutt, aus Ställen und andern Orten nimmt, wo Mist zusammengeworfen wird. Man braucht ihn zu Arzneyen, zum Einsalzen und Pöckeln des Fleisches, und vorzüglich zur Bereitung des Schießpulvers. Seine Gewinnung, das sogenannte Salpetersieden, ist ein vortheilhaftes Gewerbe und ein Regale des Landesherrn, welcher nemlich allein allen erzeugten Salpeter um bestimmte Preise aufkauft. Man kann ihn gleich aus den gefundenen Erden auslaugen, vortheilhafter ist es jedoch immer, diese Erde noch besser zu bearbeiten, und sogenannte Salpeterplantagen anzulegen, die man dann viele Jahre immer frisch bearbeitet, benutzen kann. Man vermischt hiezu jene Erde mit verschiedenen Theilen aus dem Thier- und Pflanzenreiche, man begießt selbe fleißig, besonders mit Urin, man arbeitet sie oft durch, und läßt sie der Luft, besonders aber vortheilhaft unter einer gedeckten, aber offenen Schupfe ausgesetzt. Hiedurch schwängert sich diese Erde immer mehr und mehr mit Salpeter, welcher endlich an dem Haufen auf der Oberfläche weiß anschießt, davon abgekrazt, in Stellbottiche gethan und mit genugsamen Flußwasser übergossen wird. Dieses Wasser, welches nun die Salpeterlauge ausmacht, wird aus den dazu eingerichteten Stellbottichen in untergesetzte Fäßer abgelassen, und wenn es noch zum Einsieden zu schwach ist, auf neue Erde gegossen,

damit die Lauge schwerer, das ist, gehaltreicher werde. Auf die einmal ausgelaugte Erde wird jedoch von neuem Wasser gegossen, und zwar so lange, bis man kein salzichtes Wesen mehr ausziehen kann; und jene dann aufs neue zur folgenden Bearbeitung benutzt. Die gewonnene Lauge oder Flüssigkeit wird mit Aschenlauge vermischt, wo durch deren Kohlensauren Kaligehalt, die in der Salpeterlauge befindlichen Erden gefällt werden. Die abgeklärten Laugen werden dann in eisernen oder kupfernen Kesseln bis zum Kristallisationspunkt gesotten, das Aufsteigen derselben wird entweder durch Rindsblut oder Kohlengestäube u. d. g. verhindert; die Lauge hiedurch zugleich von schleimichten Theilen gereinigt, dann aber die abgeklärte Flüßigkeit in hölzerne Kübel geschöpft, und der Kristallisation überlassen. Der erste Anschuß ist roher Salpeter, der durch wiederhohlte Auflösung und Kristallisation gereinigter oder raffinirter dargestellt wird, und nun als Product verkauft wird. Die nach der Kristallisation übrigbleibende Lauge, die Mutterlauge enthält dann noch Salpetersäure, Kalk und Talkerde, wenig Salzsäure, Kali und Kochsalz. Durch einen Zuschlag von Aschenlauge kann man sie noch auf Salpeter benutzen; in mehreren Fabriken wird sie jedoch wieder auf die Erdhaufen gegossen, weil man meint, daß durch selbe die Erzeugung des Salpeters befördert werde, welches jedoch nicht zu rathen ist, weil der später hieraus zu bereitende Salpeter immer mehr mit andern Salzen verunreinigt ist. Besser ist es, wenn man die Rückstände des Salpeters auf lehmigen Sandboden zur Wiesendüngung anwendet.

Salse z. B. Weinbeersalse s. Mus.

Salwei s. Salbei.

Salz, wenn man es ohne Beiwort nennt, bedeutet gewöhnlich das gebräuchliche Kochsalz. Im Allgemeinen aber nennt man jeden Körper Salz, welcher die Eigenschaften hat, sich im Wasser aufzulösen und die Geschmacksorgane beträchtlich zu afficiren. Hiebey ist es nothwendig, daß dieser Körper auch fest sey denn sonst würde obige Erklärung auf mehrern Körper z. B. auch auf den Weingeist passen. Wenn man die Auflösung eines Salzes, nach und nach entweder durch Feuer oder durch Aussetzung an die Luft oder die Sonne der Flüßigkeit beraubt, so schießt das vorhin aufgelößte Salz wieder nach und nach an, welches man, sich kristallisiren nennt. Durch die Kristallisation erhält nun jede Art Salz eine eigene Form, an der man sie von andern unterscheiden kann. So kristallisirt das Kochsalz in Würfeln, der Salpeter in sechsseitigen prismatischen Figuren ꝛc. Im engeren Sinne bedeutet aber Salz unser gewöhnliches Kochsalz, oder das salzsaure Natron, welches daher Küchensalz und Speisesalz genennt wird. Es besteht aus Salzsäure und dem sogenannten Mineralalkali mit einem geringern oder größern Theil fremder Beymischung. Da das Meer oder Seewasser dieses Salz in beträchtlicher Menge enthält, so wird es aus diesen Wassern gezogen, Meer- oder Seesalz genennt, und wenn es in großen Massen aus der Erde gefördert wird, wie in Ungarn, Siebenbürgen und bey Wiliczka, so heißt es Bergsalz, Steinsalz oder gegrabenes Kochsalz. Viele Quellen enthalten das Kochsalz auch in sehr großer Menge, und wenn es aus diesen durch das Einsieden gewonnen wird, so nennt man es

Sudsalz. Im Allgemeinen unterscheidet man jedoch nur Stein- und Sudsalz. Ersteres wird in großer Menge aus der Erde gefördert, um aber letzteres zu erhalten, hat man verschiedene Methoden. Aus dem Meerwasser scheidet man es durch freiwillige Ausdünstung an der Sonne. Man macht hiezu an dem Meere, oder an salzhaltigen Seen große flache mit Thon ausgefütterte Vertiefungen oder Salzsümpfe, wohin das Meerwasser bey der Fluth gelassen und gegen das Wiederabfließen durch Schleußen verhindert wird. Je nachdem nun das Wasser verdünstet, wird aufs neue dergleichen hineingeleitet, und mit dieser Arbeit so lange fortgefahren, bis ein hinlänglicher Salzvorrath sich findet. An einigen Orten wird es aber selbst eingesotten. Die Salzquellen, aus welchen man tiefer auf dem festen Lande Salz gewinnt, haben verschiedenen Salzgehalt oder Löthigkeit. Dieses bedeutet nun den verschiedenen Gehalt an Lothen in einer bestimmten Quantität Wasser, z. B. bey einer Quelle sind in einer Halbe Wasser 2, in einer andern in einer Halbe Wasser 3 Loth Salz enthalten. Diese größere oder geringere Löthigkeit bestimmt man durch eine Salzwaage oder den Aräometer, und je größer die Löthigkeit ist, desto mehr Vortheil hat man bey dem Einsieden, weil hier weniger Wasser verdünstet werden muß. Wenn die Quelle nicht viel unter 2/9 ihres Gewichtes Salz enthält, so wird das Wasser oder die sogenannte Sole in Pfannen versotten. Unreinigkeiten, die sich zu langsam aus dem Wasser setzen, scheidet man ab, indem man die Sole mit Rindsblut vermischt, sodann erhitzt und immer abschäumt. Man unterhält das Feuer ziemlich stark, bis sich das Salzhäutchen zeigt, dann wendet man nur so viel an, daß dieses oder die sogenannte Kruste zum Niedersinken genöthigt wird. Das während der Abdünstung niederfallende Salz wird in kegelförmigen Körben über die Pfanne gestellt, damit die Flüssigkeit ablaufen könne, nachher wird es in besondern Kammern, die durch Oefen und Röhren Hitze erhalten getrocknet. Die Flüssigkeit, aus der sich kein Salz mehr absetzt, ist die Mutterlauge, in der Kalk- und Talk- auch schwefelsaure Kalkerde oder Gips enthalten sind, wovon sich vieles an die Pfanne unter dem Namen Salz- oder Pfannenstein ansetzt. Ist die Sole oder das Quellwasser zu geringhaltig, so würde man zu viel Arbeit und Brennmaterial anwenden müssen, daher bedient man sich bey solchen Wässern des Gradirens. In den Gradierwerken befördert man nemlich das Ausdünsten des Wassers dadurch, daß man die Sole in warmer Jahrszeit durch Dornenbündel oder Reiser, gegen Wind und Regen geschützt, aus einer Höhe gleich einem Regen herab in Behälter fallen läßt. Hier verdünstet viel in der Luft und die Sole wird gehaltreicher, und dann mit weniger Brennmaterial eingesotten. Ein gutes Salz muß weiß, rein, hell, durchscheinend, fest und trocken und keinen scharfen Geschmack auf der Zunge zurücklassen, noch weniger übelriechend seyn. Im Wasser muß es sich leicht auflösen und keine Unreinigkeit in demselben absetzen. Wir brauchen das Salz, Speisen und andere Dinge damit zu würzen, Fleisch und andere Sachen gegen Fäulniß zu schützen; dem Vieh zur Reinigung und Beförderung der Eßlust, und endlich auch öfters zur Düngung, wozu man jedoch ein eigenes zusammengemengtes, das Düngersalz hat.

Salzlecken nennt man dem Vieh eine mäßige Quantität Salz zum Lecken geben. Man giebt es Pferden, dem Rindvieh und besonders Schafen, und verhütet dadurch mehrere Krankheiten des Viehes. Man giebt ihnen jährlich mehrmal und gut ist es, wenn man es selbst alle 14 Tage thut.

Salztröge nennt man bey Schäfereyen, lange und nicht sehr ausgehölte Tröge von Holz, in welchen man den Schafen das zerstoßene Salz vorstreut.

Samen nennt man dasjenige, wovon ein neuer Körper erzeugt wird, der demjenigen gleicht, welcher den Samen hergab. Der Same der Pflanzen hat in dieser Rücksicht mit den Eyern der Thiere die größte Aehnlichkeit, denn beide enthalten einen Keim in sich, der sich unter gewissen Umständen nach und nach entwickelt, und seine Nahrung solange aus dem Eye oder dem Samen zieht, bis er stark genug ist, sich selbst fremde Nahrung anzueignen. Beyde haben eine Befruchtung nöthig, und diese geschieht bey Pflanzen besonders durch die Staubbeutel, indem diese ihren Staub auf das Stigma des Pistills oder des Staubweges schütten, welcher sich zu dem Fruchtknoten zieht und denselben so befruchtet. Jeder Pflanzensame bestehet aus dem Kern und dem Keime. Der Kern ist die mehligte oder ölichte Substanz, aus dem der Keim die Nahrung zieht, er besteht oft nur aus einem Stück, wie bey Größern als dem Korn, oder aus zweyen Helften, wie bey den Bohnen. Der Keim besteht aus der jungen Pflanze und der Wurzel derselben, er liegt entweder an der einen Seite des Kernes oder in der Mitte, oder er ruht auf der Spitze, wie bey Steinfrüchten, und ist durch Anhänge, gleichsam mit einer Nabelschnur an die Kernstücke befestigt. Die Samen sind verschieden gestaltet, lang, rund, eckicht, oval, spitzig; bald hart, bald weich, groß oder klein, von verschiedener Farbe und Geruch. Die meisten Pflanzen lassen sich nur durch Samen fortpflanzen, und aus keinem Samen entsteht eine andere Pflanze, daher der Aberglaube, daß das Korn sich in Trespe verwandle, ganz ungegründet ist. Jeder Same, der zur Fortpflanzung gebraucht wird, muß gehörig reif, trocken und von einer guten Art, auch nicht mit andern Sämereyen vermischt seyn, denn so nur wird man gute und schöne Pflanzen erhalten. Manche Samen müssen im ersten Jahre gesäet werden, andere dauern jedoch auch mehrere Jahre und sind im zweyten und dritten erst recht gut z. B. bey den Melonen. Vielen Samen ist es gut, wenn man sie abwechselnd in andern Boden säet; sonst arten sie aus, z. B. der Lein. Viele Landwirthe weichen den Samen in verschiedene Laugen vor dem Säen ein, um ihn fruchtbarer zu machen. Gut ist es, wenn man jeden Samen trocken und an luftigen Orten, nicht in Fässern oder Säcken aufbewahrt; ein Hauptbedingniß seiner künftigen Fruchtbarkeit ist aber immer, daß man ihn ganz reif einsammle. S. Gesäme.

Samenstrünke nennt man die sammt den Wurzeln und Sträuchern ausgehobenen Häupter des Weißkrauts, des Kohls ꝛc., die man im Frühjahr wieder versetzt, um Samen zu erhalten. Am besten werden sie den Winter über in luftigen Kellern aufbewahrt

Sammt nennt man ein kostbares seidenes Gewebe, welches man zu Kleidungen und zu Mobilien braucht. Der festgeschlagene ist der

feinste, jener aber mit einem leinenen Boden heißt Plüschsammt; der langhärige von dieser Art heißt Fälbe.

Sammtblume, s. Amaranten.

Sand ist eine Erdart, die aus kleinen, harten, unauflößlichen und verschiedenartigen Körnchen besteht. Man gräbt ihn entweder aus der Erde, oder findet ihn an Strömen; er ist bald fein, bald gröblich und von verschiedenen Farben. Sein vorzüglichster Gebrauch ist beym Bauen, wo er mit dem Kalke verbunden, die beste Bindung giebt. Zum Bauen ist der gegrabene der beste, und besonders wenn er etwas grau oder schwärzlich ist. Wenn ein Sand in der Hand gedrückt nicht knirscht, wenn er auf ein leinenes Tuch gegeben, keine Flecken zurückläßt, und das Wasser nicht sehr trübe macht, so ist der frischgegrabene besser, als der schon lange an der Luft gelegen ist. Man braucht den Sand außerdem in Gärten, die Wege auszustreuen, zum Ziegelstreichen und zum Ausreiben der Zimmerböden. Sandiger Boden ist meistens unfruchtbar, ist er aber mit guter Erde vermischt, so ist er um so besser. Weißer und unvermischter Sand ist der schlechteste. In sandigen Aeckern wächst das Getreide aber immer reiner als in lehmichten und schwarzen, und gut ist es, wenn man, wo es thunlich ist, beyde Erdarten vermischt. Wenn der Sand ganz klein zerrieben ist, so nennt man ihn Flug- oder Treibsand, und leider bestehen oft große Strecken aus lauter Flugsand, und dieser ist gänzlich unfruchtbar. Man kann ihn jedoch durch Fleiß und Kultur binden, indem man in denselben verschiedene Kräuter, als Sandhafer, Esparsette, Spargel ꝛc. anbaut; auch kann man Dämme gegen selben aufführen und Bäume anpflanzen, die im Sande leicht fortkommen, besonders einige Pappelarten und Akazien.

Sandboden im allgemeinen verbessert man, wie oben gesagt worden, durch Pflanzung verschiedener Kräuter, indem man künstliche Wiesen macht; wenn man Thon, Thonerde, oder auch nur Sumpferde darüber streut.

Sanddorn, s. Weidendorn.

Sandelholz, Santalum album et rubrum, eine Holzart, die aus Indien kommt, und zu verschiedenen Arzneyen gebraucht wird.

Sandhafer, Elymus arenarius, treibt einen dem Hafer ähnlichen Halm, aber eine der Kornähre ähnliche Aehre. Dieser enthält viele dem Hafer ähnliche, aber kleinere Körner. Diese Pflanze ist eins der besten Bindungsmittel gegen den Flugsand, denn die Pflanze breitet sich außerordentlich aus, und ihre Wurzeln befestigen sich so durcheinander, daß man ihn kaum verwüsten kann, und daß ihnen daher kein Sturmwind mehr schadet. Außer dem Sandhafer kann man jedoch zu diesem Endzwecke auch noch sehr vortheilhaft das **Sandriedgras**, Carex arenaria, und den **Sandschilf**, Arundo arenaria, gebrauchen.

Sandsteine nennt man die aus kleinen und gröbern Körnern zusammen gesetzten Steine, welche man zu Schleif- und verschiedenen Mühlsteinen benutzt. Man hat auch eine Art desselben, welche sehr porös ist, und den man daher **Filtrierstein** nennt, indem man ihn zum Reinigen und Durchseihen des Wassers benutzt.

Sanduhr, Seiger nennt man eine Verrichtung aus ein- zwey- vier- oder fünffachen gedoppelten Gläsern, die mit dem feinsten wei-

ßen Sande angefüllt sind. Sie werden in ein Gehäuse von Holz gestellt und an die Wand so geschraubt, oder so irgend wohin gesetzt, daß man sie umwenden kann, wobey denn in einer bestimmten Zeit immer der Sand aus einem Theile der gedoppelten Gläser in den andern abrinnt.

Sangvisvena, s. Pimpinelle.

Sanickel, Sanicula europaea, ein Kraut, welches in feuchten Thälern wild wächst. Es hat eine schwarze faserichte Wurzel, runde, aber fünffach getheilte Blätter, einen glatten Stengel mit weißen Blumen. Man pflanzt es auch in Gärten. Es ist ein veraltetes Arzneygewächs. **Der Bergsanickel**, Pinguicula alpina, ist ein schönes Gewächs.

Sardelle, Clupea alosa, ist ein kleiner, dem Häring ähnlicher Meerfisch, mit einem goldfarbenen Kopf, grünen und blauen Rücken und einem weißen Bauch. Die beste Art ist aus dem mittelländischen Meere bey Sardinien, daher auch der Name. Sie streichen im May, Juny und July, und werden in außerordentlicher Menge gefangen. Die aus Frankreich und Portugall erhalten wir ohne Kopf, sie sind kleiner und auch von einer andern Art Fische, nemlich von Clupea Encrasicolus.

Sassafraß, s. Lorberbaum.

Sattel nennt man den Sitz, welchen man auf das Pferd legt, um darauf zu reiten. Er besteht aus dem Sattelholz, welches man mit ledernen ausgestopften Küssen unterlegt, und auch oben mit Leder oder Tuch überzieht. Vorne hat er den Sattelknopf, und hinten auch einen Gegenhalt, damit der Reuter bequemer sitzen könne. Auf jeder Seite hängt ein Steigbügel mit dem Steigriemen, und der Gurt, der unter dem Bauche des Pferdes durchgezogen wird, hält ihn an das Pferd fest. Damit er weder vorne noch rückwärts rücken könne, hat er einen Brust- und einen Schwanzriemen. Man hat englische Sättel oder Pritschen, die ganz leicht sind, dann Tummel- oder Klepersattel, Queersattel für Frauenzimmer. Die ungrischen Sättel bestehen nur aus dem besonders geformten Sattelholz, unter welches man bloß eine Pferdedecke legt, über dieselbe kommt die Schabracke, die mit dem Sattel zugleich durch den Gurt befestigt wird. Der Sattel muß immer gut bey dem Pferde aufliegen, besser ist es, mehr vorne als hinten, denn sonst wird das Pferd leichter aufgedrückt, auch darf er für das Pferd weder zu lang noch zu kurz, weder zu breit noch zu schmal seyn. **Sattel** nennt man den oberen, einem Sattel gleichenden Theil in einer Malzdarre. Sattel nennt man in Nüßen die Scheidewand, wodurch die Kerne abgetheilt sind.

Satteldruck nennt man, wenn sich ein Pferd durch ungeschicktes Satteln, oder eine Schwere am Rücken aufdrückt. Das beste dagegen ist, frisch ausgestochenen Rasen auf die Geschwulst zu legen, die Satteldecke drüber breiten, und einen Gurt an beyden Enden des Rasens anmachen, ohne diesen mit dem Gurtriemen zu berühren, nur daß er nicht herabfallen, und sich nicht verschieben könne. Der Rasen bleibt über Nacht liegen, und am andern Morgen ist die Geschwulst zertheilt. Nur muß das Mittel gleich angewendet werden, ehe eine Wunde entsteht.

Sattelpferd nennt man dasjenige Pferd, welches den Sattel trägt, und wenn es an dem Wagen ist, zur linken Hand eingespannt wird.

Saturey, Satureja hortensis, ein Gartengewächs, das im Frühlinge gesäet wird, und dann als Gewürze zu Speisen verbraucht wird. Er streut seinen Samen selbst aus, und der Geruch desselben vertreibt die Flöhe.

Satz, Karpfensatz nennt man den dreyjährigen Karpfensamen, den man aus den Streckteichen fischt, und in andere Teiche ansetzt. Am besten ists, wenn man ihn selbst erzeugen kann; jeder Sätzling soll aber halbpfündig, oder eine gute Spanne lang seyn. Am vortheilhaftesten ist es, denselben an einem stillen Tage im März oder im April auszusetzen, und ihn dann zwey Sommer wachsen zu lassen.

Satzhase nennt man das Weibchen des Hasen.

Satzmöhren, s. Samenstränke.

Sau nennt man das Weibchen bey dem Schwein, und die Jäger nennen das schwarz Wildpret, s. Schwein.

Saubohne, s. Bilsenkraut.

Saubrod, s. Schweinbrod.

Sauce, Soß nennt man jede gute Brühe, welche man zum Rindfleisch genießt, oder welche über ein gekochtes Essen angerichtet wird.

Saudistel, s. Gänsedistel.

Sauer nennt man eine gewisse Schärfe, welche sich bey Körpern des Pflanzenreichs nach einer fortgesetzten Gährung entwickelt, und diese dadurch sauer, oder zu Eßig verwandelt werden. Alle süssen Pflanzensäfte, die durch eine kurze Gährung, welche Weingährung heißt, zu Wein, oder geistig werden, werden durch eine länger fortgesetzte Gährung, welche man die Eßiggährung nennt, sauer. Dauert dann die Gährung bey Körpern, besonders aus dem Thierreiche, noch länger fort, so gehen sie in Fäulniß über.

Sauerampfer, Rumex, ein Pflanzengeschlecht, von dem man wilde und zahme Arten hat. **Der gemeine Sauerampfer**, Rumex Acetosa, hat getrennte Geschlechter, wächst überall auf Wiesen, und wird im Frühjahr gewöhnlich als eine gesunde Speise verbraucht. **Der Garten- oder der spanische Sauerampfer**, Rumex scutatus, hat runde, fettere und saftigere Blätter, und ist milder als der wilde. Beyde Arten sind ausdauernd, und werden vortheilhaft in Gärten verpflanzt. **Der kleine Sauerampfer**, Rumex Acetosella, wächst überall auf Wiesen und Weiden.

Sauerbrunnen nennt man die mineralischen Quellen, deren Wasser einen angenehmen säuerlichten Geschmack hat, welches man als ein gesundes Getränke liebt, und auch als Arzney braucht. In Oesterreichs Monarchie hat man mehrere hundert Sauerquellen, und die Oekonomen jener Gegenden, wo sie sind, machten die Bemerkung, daß das Vieh, welches Sauerbrunn trinkt, nie an der Viehseuche leide; besonders soll dieß in der Gegend um Bartferd bestätiget worden seyn; und eben so wenig weiß man seit langen Zeiten bey Szántó im Honther Komitate, etwas von einer Viehseuche, wenn sie auch in den nahe gelegenen Orten wüthete.

Sauerdorn, s. Weinschädling.

Sauerklee, Buchenklee ist ein zartes niedriges Kraut mit weißen und gelben Blumen. **Der eigentliche Sauerklee**, Oxalis Acetosella,

hat eine braunrothe Wurzel, auf einem Stiele ein dreyfach herzförmiges Blatt, und eine einzige schöne Blume mit purpurfarbigen Adern. Häufig findet man ihn in Buchenwäldern im April und May, und braucht ihn als einen der besten Salate, und als ein fäulnißwiderstehendes Mittel gegen den Scharbock. Die andere Art Sauerklee, Oxalis corniculata, wächst auf feuchten Wiesen, und ist auch ein gesunder Salat. Durch Kunst bereitet man in Apotheken ein Salz, das **Sauerkleesalz**, Sal Acetosellae, welches ein vortreffliches Mittel ist, aus leinener Wäsche Eisen- und Rostflecke herauszubringen. Man befeuchtet nemlich die Wäsche mit warmem Wasser, reibt etwas von diesem Salze ein, und wäscht es dann in reinem Wasser aus.

Sauerkraut, ein allgemein geliebtes Nahrungsmittel aus den Köpfen des Weißkrauts oder des Kappeskrauts. Man erhält es aus den schönsten Köpfen der Pflanzen, die man auf dem Krauthobel klein und schön schneidet, dann in Fässer eintritt, während dem man es gehörig salzt, dann mit einem Brettdeckel bedeckt, und mit einem reinen Steine mäßig beschwert. Die bey dem Eintreten entstehende Flüssigkeit, die Krautsuppe läßt man daran, und schöpft in einigen Tagen nur den Ueberfluß ab. Einige mischen unter die Lagen während dem Eintreten etwas Dillen oder auch Wachholderbeeren, besser aber Stückchen Meerrettig oder Spältchen von Quitten. So immer rein gehalten, kann man es auch übers Jahr aufbewahren, und hat davon ein gesundes und wohlfeiles Gemüse.

Sauerteig nennt man ein Stück Teig, den man versäuren läßt, und den man später wieder in einen frischen Teig mengt, um diesen zu säuern. Hiedurch entsteht nemlich eine Gährung, ohne welche kein gutes Brod gebacken werden kann. Hat man keinen Sauerteig, so nehme man nur etwas Salpeter, und er wird recht milde hievon. Man kann auch Sauerteig für das ganze Jahr haben, indem man den Schaum von dem gährenden Most mit Hirsenmehl vermischt, zu einem Teig knetet, und dann in Stückchen trocknen läßt. Eben so macht man eine Vermischung mit Sauerteig, Hopfen und Kleyen, s. Backen.

Saufinder nennt man mittelmäßig große, starke, braune oder schwarze Hunde, die das Getreide auf dem Felde nahe an Wäldern bewachen, die Schweine in ihrem Lager aufsuchen, anpacken und halten können, bis der Jäger herankommen kann.

Saum, Krone nennt man den Streif, der dem Pferde zwischen dem Hornfleisch oben um den Huf geht; er soll bey guten Pferden nicht fett und gut mit Haaren besetzt seyn. Wenn der Saum aufbricht, so ist gewöhnlich eine üble Krankheit daran Schuld, s. Huf. **Saum** nennt man dasjenige Ende der Leinwand, welches von der Nähterin eingeschlagen und vernäht ist, damit sich die Leinwand nicht ausfasere.

Saurach, s. Weinschädling.

Saurüden sind starke Jagdhunde, die zum Schweinhetzen gebraucht werden.

Savoyerkohl, s. Kohl.

Scabiose, ein Pflanzengewächs, wovon mehrere Arten wild wachsen, einige aber in Gärten als Zierpflanzen gezogen werden. Die Blume besteht aus vielen kleinen röhrenförmigen Blümchen mit 4 Einschnitten. Die Arten sind 1. Scabiosa succisa, s. Abbiß. 2. Sca-

biosa arvensis, **Ackerscabiose, blaue Kornrose**, auf dürren Feldern und Wiesenhügeln. Es ist eine Arzneypflanze, aber auch das Vieh frißt selbe gerne. Scabiosa columbaria, **Bergscabiose**, blüht im Julius auf dürren Aeckern und Wiesen purpurblau. 4. Scabiosa ochroleuca, **gelbe wohlriechende Scabiose**, blüht im Julius und August, und wird vom Vieh gerne gefressen. 5. **Die Gartenscabiose**, Scabiosa atropurpurea, hat eine röthlich dunkelbraune Blume. 6. **Die Sternscabiose**, Scabiosa stellata, hat kleinere und gelbe Blumen. Zieht man die Scabiosen in Gärten, so werden die Blumen viel größer.

Scarificator, s. Wiesenpflug.

Schaalen sind Zugehörungen zu einer Wage, die an beyden Enden des Wagbalkens hängen, in eine giebt man den zu wiegenden Körper, in die andere das Gewicht.

Schaalen nennt man auch die Klauen der Hirsche, Rehe und Schweine. Auch die Behältnisse des Kerns oder Samens vieler Früchte nennt man Schaalen.

Schaar, s. Pflugschaar.

Schabaracke ist ein Stück Tuch oder Leder, oft besonders und reich verziert, welches hinten am Sattel, oder ganz über dem Sattel befestigt wird, so einen Theil des Pferdes bedeckt, damit man entweder dessen Magerkeit nicht sehe, oder damit der Reiter seinen Rock nicht beschmutze.

Schabe, s. Motte.

Schabziegenkraut, s. Steinklee.

Schachtel nennt man ein ovales oder rundes, aus schwachen hölzernen Brettchen, oder aus Pappendeckel zusammengefügtes Behältniß, in welchem man verschiedenes aufbewahrt. Die hölzernen werden aus Fichten, Tannen oder Saalweidenholz bereitet, nach ihrer Größe und Gebrauch unterschieden, und zum Verkaufe so eingerichtet, daß immer eine kleinere in eine größere einpaßt. 4 — 6 oder auch 8 so in einander geschlossene Schachteln nennt man nun einen Einsatz.

Schachtelhalm, s. Kannenkraut.

Schachten nennt man, wenn die Ochsen mit einem Stiche und Schnitte unter der Kehle getödtet werden. Es ist nur bey und durch Juden gebräuchlich.

Schäben, s. Ageln.

Schäfer, ein Hirte, der die Schafe hütet. Gute Eigenschaften an denselben sind, wenn er ehrlich und rechtschaffen ist; wenn er an keinen Aberglauben oder Hexereyen glaubt; wenn er seine Schafe liebt und gelinde mit ihnen umgeht, oder solches auch von seinen Untergebenen, den Schäferjungen fordert. Seine Kenntnisse sollen sich auf verschiedenes erstrecken; er muß seine Hunde gut abrichten können, damit sie ihm auf den Wink gehorchen, und Wölfe und anderes Unglück von den Schafen abwehren; er muß die Natur, das Alter und die Eigenschaften der Schafe kennen, mit den guten und schlechten Weideorten in seiner Gegend wohl bekannt seyn; er muß selbst die Krankheiten der Schafe, und auch die Arzneyen dagegen kennen; er muß seine Schafe gut warten, und wohl Acht haben, daß immer die alten und untauglichen ausgemustert werden, und als rechtschaffener ehrlicher Mann leidet er es nicht, wenn ihm andere auf seiner Weide

schaden, aber eben so wenig schadet er selbst den Feldern und Wiesen anderer Eigenthümer. Besonders muß er darauf sehen, daß das Vieh nicht auf solche Orte zur Hutung getrieben werde, wo es schechte Kräuter fressen müßte, und daß es in keine Dornen und Hecken komme, weil es hiedurch viel Wolle verliert. Die genaueste Aufsicht von ihm ist in der Lammzeit erforderlich, damit sein Vieh unter kein fremdes komme, und gleich gezeichnet werden könne. Ueberhaupt aber muß er den Vortheil seiner Herrschaft befördern, und selbe, so viel es seyn kann, gegen Schaden sicher machen. Man hat Schäfer entweder um die Hälfte oder im Gemenge; um einen gewissen Lohn, oder als Arendatoren. Schäfer, die eigene Schafe mit den herrschaftlichen haben, und diese sind am gewöhnlichsten, haben gewöhnlich das zehnte Schaf als Eigenthum; so sollte es eigentlich seyn, aber meist haben sie mehr eigene, als zehn bey hundert, denn diese müssen im Winter von der Herrschaft ausgehalten werden. Diese haben ein gewisses Deputat an Korn, Hülsenfrüchten, Schmalz, Salz ꝛc. für sich sowohl, als auch für ihre Knechte. Auch erlaubt man den meisten eine oder 2 Kühe zu halten, und giebt ihnen etwas Feld zu einem Krautacker, zu Kartoffeln, Hanf oder türkischen Weitzen. Bey dem Abgange desselben sortirt man die Schafe, und zählt sie durch den Ablauf, d. i. indem man die Schafe durch eine Thüre bey sich vorbey gehen läßt, zählt man sie, und so erhält der Schäfer jedes zehnte laufende Stück, oder auch das 6te oder 7te, je nachdem sein Antheil größer oder geringer ist. In mehreren Schäfereyen hat jedoch der Schäfer und die Herrschaft jedes besonders ihre Schafe gezeichnet, und hier wird es dem Schäfer leicht, seine eigenen Schafe im Winter und Sommer besser zu halten, wobey er denn so gewinnt; im obigen Falle weiß er jedoch nicht, welches laufende Stück das seinige wird, und er haltet alle gut. Wenn eine Schäferey ausarendirt wird, so bekömmt der Schäfer auch ein bestimmtes Deputat, nachdem man hierüber eingekommen ist. Dann bekommt er eine bestimmte Anzahl Fuhren Heu, Grummet und Stroh. Für hundert Schafe rechnet man gewöhnlich zum Auswintern fünf Fuhren Heu, außer dem Stroh. Bey außerordentlichen Unglücksfällen, z. B. wenn durch eine Seuche, die Raude oder die Pocken viele Schafe zu Grunde gehen, so wird dem Arendator gewöhnlich etwas vergütet. In gut eingerichteten Herrschaften ist es aber am vortheilhaftesten, wenn man Schäfer um den Lohn haltet, hiebey bekommt er sein Deputat, und außerdem in Gelde Bezahlung, wofür er schuldig ist, so viel Personen im Dienste zu haben, als zu der Menge der Schafe nothwendig ist.

Schäferey, Schafferey nennt man im Allgemeinen alles, was zum Unterhalte der Schafe gehört, als Scheunen, Ställe, Wiesen und Weiden; dann heißt aber der Ort, wo die Schafe gehalten werden, besonders Schäferey, und einige verstehen unter diesem Namen nur die Heerde. Eine gute Schäferey, oder ein Schäferhof wird meist viereckicht angelegt, und je nachdem man viele Schafe hat, ein geräumiger Platz dazu genommen. Der Schafstall wird in diesem Hofe an einem trockenen, etwas erhabenen Orte angebracht, er hat an beyden Seiten Thorwege, und hin und wieder, besonders gegen Mittag Fenster, damit die Luft überall gut durchstreichen könne. An den andern Seiten des Platzes wird die Wohnung des Schäfers, seine Kammern und seine Keller errichtet, damit er alle nöthige Bequemlichkeiten in der Nähe habe.

Schäften heißt das Holz verfertigen, in welchem der Lauf einer Flinte oder einer Pistole eingefaßt ist.

Schälpflug ist ein Ackerwerkzeug, welches zum Abschälen des Rasens dient, wenn man Wiesen oder andere sehr bewachsene Felder urbar machen will.

Schäppes nennt man die halb ausgedroschenen Garben.

Schaf ist das bekannte nützliche Hausthier, welches uns Wolle giebt, und durch seine Milch und Fleisch nährt. Schaf nennt man eigentlich das Weibchen vom Widder, Ovis Aries, im Allgemeinen aber alle Stücke einer Heerde. Bey Schäfereyen wird jedoch wieder ein Unterschied gemacht, denn man theilt da die Heerde in Schafe, Hämmel oder Kappen, Lämmer und Widder oder Störe. Das Schaf lebt fast in jedem Himmelsstriche, nur nicht wo es zu kalt oder zu naß ist, es liebt eine reine Luft, und eine gute Kräuterweide. Man hat sehr viele Abarten derselben, die in Gestalt und Ansehen von einander verschieden sind, so haben die Isländischen Schafe mehrere Hörner, die arabischen in Asien fette und dicke, oft bis 40 Pfund schwere Schwänze; die ungrischen gewundene Hörner und grobe Wolle. In Europa sind die spanischen und die englischen die besten Arten, jene stammen aus Afrika, diese aber durch Veredlung aus Spanien. Auch bey uns hat nicht nur die Regierung daran gearbeitet, die Schafe durch ächt spanische und deren Abkömmlinge zu veredeln, sondern auch sehr viele Herrschaften bemühen sich, und wenden viele Kosten an, um ihre Schäfereyen zu verbessern, und Seidenschafe, wie man die spanischen nennt, einzuführen. Unter dem Worte Schaf versteht man, wie oben gesagt, das Thier weiblichen Geschlechtes; sobald es jedoch einmal gelammt hat, so nennt man es Mutterschaf, so wie das männliche Widder, Stör, Stähr oder Bock genannt wird. Ist dieser verschnitten, so nennt man ihn Hammel, und wenn er gemästet ist, Schöps, daher nennt man das Schaffleisch ohne Unterschied, Schöpsenfleisch. Ein neugebornes Schaf überhaupt heißt ein Lamm, und diese werden in Bocks- und Kalb- oder Zibbenlämmer, nach dem Geschlechte abgetheilt. Die Bockslämmer werden, wenn sie einige Wochen alt sind, ausgeschnitten oder ihrer Mannheit beraubt, und werden dann Hammellämmer genannt. Den Kalblämmern wird aber der Schwanz bis auf einige Glieder abgeschnitten, weil die Schäfer hiedurch die Lämmer nicht nur zeichnen wollen, sondern weil sie glauben, daß sie durch den Schwanz bey der Begattung gehindert werden. Ein besserer Grund des Schwanzabnehmens ist jedoch folgender: Das Mutterschaf benetzt seinen Schwanz oft mit Urin, in der Sonnenhitze zieht diese Unreinigkeit Fliegen herbey, welche ihre Eyer dahin legen, woraus dann Maden und Fäulniß entstehen, wodurch das Schaf endlich seinen Schwanz mit vielen Schmerzen verlieren kann. Wenn die Lämmer einen Sommer überlebten, so nennt man sie Jährlinge, im darauf folgenden Jahre heißen sie aber Zeitschafe, und werden dann zur Begattung gelassen. Wenn sie nun im folgenden Jahre ein Lamm bekommen, so nennt man sie endlich mit dem allgemeinen Ausdrucke Schafe, alte Schafe, Böcke und Hämmel. Eine andere Eintheilung der Schafe ist die, in Einschürige und Zweyschürige. Jene werden jährlich nur einmal geschoren, und man nennt sie an Orten, wo dürre Hutungen und Holztriften sind, auch das Rein-

vieh, weil sie der Raude seltener, als andere Schafe unterworfen sind. Die Zweyschürigen nennt man auch Zaupeln; diese werden zweymal jährlich geschoren, und man nennt sie auch Schmeer- oder Schmiervieh. Schmeervieh, weil sie in fetten Auen und auf guten Weiden leicht fett werden, Schmiervieh aber, weil sie dem Grind sehr ausgesetzt sind, und daher oft geschmiert werden müssen. Selten bekommt man vom zweyschürigen Viehe, bey der zweymaligen Schur mehr Wolle, als bey einer Schur bey den einschürigen, und immer ist diese besser und feiner, und wird theuer bezahlt. Eben so ist es nicht leicht möglich zweyschürige Schafe zu veredeln, denn immer müssen sie beym Anfange der Veredlung in einschürige verwandelt werden. Man unterscheidet die Schafe ferner nach dem Alter, und dieses erkennt man aus den Zähnen. Das Lamm bringt 8 Spitzzähne mit auf die Welt, von denen es von Jahr zu Jahr ein Paar einbüßt, und dagegen breite oder sogenannte Schaufelzähne bekommt. Wenn es 1 1/2 Jahr ist, verliert es die beyden mittelsten, heißt nun Zeitschaf, zweyzähnig oder zweyschauflich. Wenn es 2 1/2 Jahr ist, verliert es folgende 2 Zähne; nach einem Jahre wieder die nächststehenden zwey, und wenn es 4 1/2 Jahr alt ist, verliert es endlich die Eckzähne. So heißen sie demnach Vier- und Sechsschaufler, und endlich erst alte Schafe. Der Farbe nach sind die Schafe weiß, braun, schwarz und scheckicht. Scheckichte nennt man auch Spiegelschafe, und diese haben oft um die Augen einen schwarzen oder braunen Ring und eben dergleichen Ohren. Die weiße Farbe ist bey Schafen die beste, denn diese nimmt dann alle Farben an, und daher werden in veredelten Schäfereyen blos weiße Schafe geduldet. Einen wichtigen Unterschied macht bey Schafen auch die Größe. Die ungrischen und friesischen Schafe, und jene um Lüneburg sind wohl die größten, und sie fordern auch gute und hinlängliche Weide. Kleiner sind die übrigen Schafe im mittleren Deutschland, und die kleinsten sieht man in Sandgegenden, wo die Weide sehr gering ist. Die schönsten und besten Schafe sind aber die spanischen, und allgemein trachtet man jetzt durch diese die Schäfereyen zu veredeln. Bey der Veredlung ist es jedoch das wichtigste, daß man die Schafe mit der besten Wartung und Pflege versorge, daß sie im Sommer gute, hinlängliche Weide, und im Winter reichliche und gute Stallfütterung haben. Man begnüge sich nicht, bloß einmal edle Störe zur Veredlung gekauft zu haben, sondern fahre mit dem Einkauf edler Störe alle 3 Jahre fort, weil die Schafe leicht wieder ausarten, wenn ein Stör sich mit seinen eigenen Nachkommen begattet. Bey dem Ankaufe der Schafe sieht man auf ihre Gestalt und Gesundheit, und besonders auf die Weide, welche sie gewohnt waren, denn sie vertragen es sehr schwer oder gar nicht, wenn man sie auf verschiedenartige Weiden, z. B. von dürren, bergichten in fette und feuchte bringt. Schafe, die einen starken Leib, eine breite Brust und kurze Beine haben, sind sehr gut, denn sie bleiben gerne bey der Heerde, fressen gut, und streichen nicht so, wie die hochbeinichten auf der Weide herum. Ist die Wolle dabey fettig, fein, kraus und dennoch nicht verworren, so sind sie besonders gut. Ein gesundes Schaf hat muntere und helle Augen, mit vielen rothen Adern, es frißt gerne und ist überhaupt munter. Alte Schafe, welche schon anfangen die Zähne zu verlieren, kauft man gar nicht, am besten bloß 2 und 3jäh-

rige. Das Schaf ist ein furchtsames, schwaches und dummes Thier, man muß auf dasselbe im Felde sowohl als im Stalle Acht haben. Nahe bey Wäldern hat man bey denselben gute Schäferhunde nöthig, welche zur Noth die Wölfe abwehren. Ihre Weide muß mit Behutsamkeit auswählen. Sumpfichte Wiesen sind ihnen schädlich, und besonders im März und April. Man soll sie nicht zu früh austreiben, sondern immer erst, wenn der Thau schon abgegangen ist. Auch muß man trachten, ihnen bey großer Hitze, wo möglich Schatten zu verschaffen, daher weidet man sie Morgens auf der Morgenseite, und Nachmittags auf der Mitternachtsseite. Ihre Lieblingspflanzen sind das Schafgras, Festuca ovina, das Täschelkraut, Bursa pastoris, mehrere Arten Tresp, Bromus, Poa und Cynosurus cryssatus. Wer seine Schafe durch eigene Zuzucht vermehren oder erhalten will, der muß auf die Begattungs- und Lammzeit vorzüglich Achtung geben. Die natürliche Zeit der Begattung der Schafe ist eigentlich der September und Oktober; wo die Störe aber frey unter der Heerd gehen, da begatten sie sich auch früher schon im August und selbst im Julius. Weil aber ein Schaf nur 21 Wochen trächtig ist, so würden die Lämmer im schwersten Winter geboren werden; daher ist es in Ungern allgemein, daß man die Störe erst um Demetrius zuläßt. Man sondert daher im Sommer die Widder von den Schafen ab, und vereinigt sie erst um die bestimmte Zeit. Gewöhnlich besteigen die Böcke lieber ältere, als junge Schafe, einige von diesen stören aber beständig, und empfangen doch nicht. Man nennt diese **Reuters**, und mustert sie lieber bey Zeiten aus. Ein Stör zur Zucht muß wenigstens ein Zeitbock, stark, breit, krausköpfig, und reich an Wolle seyn. Ein Schaf wird aber am besten erst dann zugelassen, wenn es ein vierjähriges wird. Während des Tragens muß man die Schafe gut warten und pflegen, sie mit unverdorbenen und guten Futter gut versehen, sie nicht zu dichte beysammen lassen, und sie nicht sehr treiben, sonst verlammen sie leicht. In der Lammzeit muß der Stall noch erweitert werden, die ganz jungen Lämmer werden mit ihren Müttern 3 bis 4 Tage besonders gethan, und erst nach 10 Tagen kann man sie unter alle Schafe laufen lassen. Einige lassen ihre Lämmer nicht säugen, diese muß man in ein besonderes Behältniß thun, sie auch wohl halten, damit sie das Lamm zulassen, und hat man dieß einigemal versucht, so stehen sie endlich von selbst. Man muß sie in dieser Zeit mit dem besten Heu und Grummt füttern. Ein Aberglaube der Schäfer ist es, wenn sie nach dem Lammen den alten Schafen die erste Milch ausmelken und weg schütten. Besser ist es, die Lämmer gleich saugen zu lassen, weil sie durch diese erste Milch am besten ausgereinigt werden, und freudiger wachsen. Das erste Geschäft nach der Geburt ist es, die Lämmer zu zeichnen. Man thut dieses gewöhnlich an den Ohren, indem man eins oder beyde Zipfel verschneidet, oder indem man sie mit einem besonders gestalteten Eisen wegschneidet, oder indem man sie durchlöchert. Besser ist es, wenn man die herrschaftlichen gar nicht, und nur die der Schäfer und der Knechte zeichnet, weil man hier weniger zeichnen muß, und weil doch jedes Zeichen nachzumachen ist. Später folgt dann die Verstümmelung, das Verschneiden oder das Hämmeln und die Beraubung der Schwänze bey den weiblichen Lämmern. Das Verschneiden geschieht, indem man die

Samenstränge entweder abdreht, welches weniger schmerzhaft, aber gefahrvoller ist, oder indem man die Samenstränge herauszieht, welches gewöhnlicher ist. Hiebey muß man jedoch die Fetthaut, welche die Hoden umgiebt, auf die Seite schieben. Man verrichtet dieses, wenn die Lämmer 4 Wochen alt sind, und zu eben dieser Zeit muß man sie an das Fressen gewöhnen. Wenn das jüngste Lamm 3 Monate alt ist, so kann man alle von den Müttern abgewöhnen, hiezu haben aber die Schäfer gemeiniglich eine bestimmte Zeit, nemlich zu Ende May, um Urbani, oder Anfangs Juny um Medardi. Man treibt sie nun auf die beste Weide, und wechselt mit dieser so oft man kann, weil sie eine Weide bald überdrüßig werden. Im Stalle muß man sie um diese Zeit noch, so viel es möglich, mit feinblättrigem Wiesengrase und mit etwas Luzerne füttern. Viele Schäfer haben den Gebrauch, den Schafen, und besonders den Lämmern, im Sommer gar nichts zu trinken zu geben, aber dieses Verfahren ist äußerst schädlich, denn sie trinken dann das erste beste Wasser, und bekommen dann verschiedene Krankheiten. Besser ist es daher, wenn man sie vor dem Austreiben tränkt, oder dahin zuerst treibt, wo sie gesundes Wasser finden. Im Sommer muß man sie jedoch in der großen Hitze sehr behutsam tränken. Die Lämmer scheert man gewöhnlich das Erstemal erst bey der zweyten Schur, man läßt dabey aber den Kopf ungeschoren, weil die Erfahrung zeigt, daß Insekten in abgeschorene Köpfe leichter Eyer legen, wodurch dann die Drehkrankheit erzeugt wird. — Weil bey einer guten Schafzucht alles auf die gute Abwartung ankommt, indem das schwache Schaf nicht viel vertragen kann, so muß man auf diese vor allen andern bedacht seyn. Nie halte man daher mehr Schafe, als so viel man gut verpflegen kann, und von wenigern, die man recht gut abwartet, kann man mehr Gewinn erwarten als von vielen schlechtgepflegten. Man rechnet, daß das Schaf 7 Monate von der Weide lebt, einen Monat vor dem Winter, und einen vor dem Frühling halb von Weide, halb von Fütterung, 3 Monate endlich ganz von der Füttterung; und hiernach kann und soll man sich mit Heu und Stroh einrichten. Beym ersten Austreiben im Frühjahr dürfen die Schafe nie ganz hungrig ausgetrieben werden, sonst fressen sie alles, was ihnen vorkommt, und legen hiedurch den Grund zu verschiedenen Krankheiten. Wenn aber das Gras schon erwachsen ist, kann man sie wo immer hintreiben, nur nicht auf morastige Orte. Wenn man sie nicht mehr auf die Weiden treiben darf, kommen sie auf die Brachäcker, und wenn diese umgerissen werden, so haben sie eine Hungerweide, wenn nicht bloß für sie bestimmte hinlängliche Weide da ist. Im Winter muß man ein Hauptaugenmerk auf sie haben, sie reichlich und gut tränken und füttern, denn hievon hängt die Güte und Menge der Wolle, der Dünger, und die Güte der Lämmer ab. Winters und Sommers muß man sie aber auch öfters Salz lecken lassen, und besonders dann, wenn sie sich schon begierig nach Salz zeigen, indem sie mit Begierde die Lehmwände, wo sie etwas Salniter finden, und oft auch den Boden belecken. Man rechnet hiebey alle 10 Tage auf 5 Stücke eine Handvoll Salz. — Der Nutzen, den uns die Schafe gewähren, ist sehr vielfach. Wir bekommen von ihnen 1) die Wolle, welche als Handelsartickel, sehr wichtig ist, und durch vielerley Gewerbe dann bearbeitet wird. Ihre Güte und Feinheit hängt

von der Veredlung der Schafe, und von der guten Fütterung ab. Die einschürige hat den Vorzug vor der zweyschürigen, und überhaupt ist die Winterwolle feiner, dichter und besser als die Sommerwolle. Hammel haben gewöhnlich auch mehr und feinere Wolle als Mutterschafe. 2) Den Mist. Schafmist ist bey kalten, feuchten, schweren und festen Boden vortheilhaft anzuwenden. Man führt entweder den im Winter gesammelten Mist auf das Feld, oder man richtet einen Pferch oder Hordenschlag ein, da dann die Schafe auf den Aeckern, wo man Winterfrucht säen will, alle Nächte in eingeschlossenen Plätzen, die man verändern kann, ihr Lager halten, und so den Acker düngen. Diese Art von Düngen taugt jedoch nicht auf mehrere Jahre, und man erspart bey derselben nur das Stroh, und die Fuhren, und es ist vielleicht nicht rathsam, sie überall einzuführen. 3) Die Milch. Sie ist süsser, fetter und dicker als die Kuhmilch, und es werden aus derselben vorzüglich gute Käse gemacht. Bey Schäfereyen, wo man bloß auf feine oder höchst veredelte Wolle sorgt, wird die Milchnutzung nicht geachtet, und das Melken ganz widerrathen. Das Melken bringt in der Nähe von Städten, oder wo man den Käse und die Butter gut verkaufen kann, großen Nutzen, aber wahr ist es auch, daß Schafe, die nicht gemolken werden, weniger Futter brauchen, daß sie bessere Wolle haben, daß ihr Fleisch und Talg besser wird, und daß man von ihnen, weil man die Lämmer länger saugen läßt, eine vorzüglichere Zucht bekommt. 4) Das Fleisch. Junge Lämmer sind eine zarte allgemein beliebte Speise, und das Fleisch der ältern ist eben so schmackhaft als gut. Endlich benutzt man auch ihre Gedärme zu Saiten. Man braucht ihre Felle entweder mit der Wolle zu Pelzen, sowohl zum Unterfutter, als auch zum Gebräme, oder ohne die Wolle ausgearbeitet zu Handschuhen, Pergament, Korduan und sämischen Leder. Das Fett benutzt man zur Zubereitung der Speisen, das Unschlitt zu Lichtern, und die Klauen und Fußknochen zum Leim. Die Schafe sind endlich verschiedenen Krankheiten unterworfen, unter welchen die vorzüglichsten sind: die Pocken, der Durchlauf, die Seuche, die Fäule, die Egeln, die Drehkrankheit, das Blut, das Gliedwasser, die Raude, wovon überall unter dem besondern Namen nachzusehen.

Schafgarbe, Achillea Millefolium, ein Arzneygewächs, welches auf dürren Wiesen, auf Grasrainen und um die Gärten wächst. Es hat eine faserichte schwarze Wurzel, Blätter, welche unzählige Einschnitte haben, einen über einen Fuß hohen Stengel, auf dem im Junius die Blumen in Büscheln erscheinen, gewöhnlich weiß, aber auch röthlich und gelb gefärbt sind. Alles Vieh frißt selbes gerne, besonders aber die Schafe, und es ist eins der gesundesten Futterkräuter. Die Achillea tomentosa hat purpurrothe Blumen, und wird in Gärten gezogen. Die Blätter der Schafgarbe sammeln gute Wirthinnen fleißig, und hacken selbe mit Brenneßeln, frischen Topfen und gekochten Eyern zusammen, welches die erste und beste Speise für die indianischen Hühner ist. Zerstossen gebraucht man die Blätter auf Wunden, und getrocknet zum Thee.

Schafhof, s. Schäferey.

Schafhorden oder **Schafhurden** sind bewegliche aus Weidenruthen und anderen Holz geflochtene Zäune, welche man auf dem Felde zum

Pferchen braucht. Man setzt nemlich mehrere Horden ins Gevierte zusammen, befestigt sie mit Pfählen, und treibt die Schafe zum Nachtlager in diese offenen Stallungen. Wenn man die Widder, Lämmer und Schafe nicht beysammen haben muß, so muß das Ganze durch Zwischenhorden abgetheilt seyn. Man macht sie gewöhnlich 2 Ellen hoch, und nach Belieben lang, schlägt sie schon im März auf die Aecker, und rückt mit denselben täglich oder alle 2 Tage weiter, bis man den ganzen Acker überdüngt hat. Das Recht Horden zu schlagen, haben nur die Grundherrn, s. Pferch. Neben den aufgeschlagenen Horden hat gewöhnlich der Schäfer eine eigene Hütte, welche auf Rädern aufliegt, und eben auch fortbewegt werden kann.

Schafhunde, Schafrüden sind gewöhnlich große starke Hunde. Eine eigene schöne weiße Art hat man davon überall in ungrischen Schäfereyen, die außerordentlich beherzt sind. Gut ist es, wenn man sie von einem Wurfe zu einer Heerde nimmt, weil sie sich dann nicht so leicht beissen. Man füttert sie am besten mit Hafer und Gerstenmehl. Im Sommer ist es gut, wenn man sie oft mit einem Absud der grünen Nußblätter und Schalen wäscht, weil sie dann weniger von den Fliegen gepeinigt werden. Im Winter oder in Gegenden, wo viele Wölfe sind, verwahrt man sie aus Vorsicht gegen diese mit eisernen, stachlichten Halsbändern.

Schafkäse, s. Käse.

Schafknechte hat jeder größere Schäfer dreyerley: Meisterknechte, Hammelknechte und Lämmerknechte. Dieser hat die Lämmer, der erste die Mutterschafe, und der Hammelknecht die übrigen zu hüten. Sie dienen gewöhnlich um Lohn, aber doch hat auch jeder eine unbestimmte Anzahl Schafe, die jedoch nach der Größe der Schäferey bestimmt wird.

Schaflaus, s. Laus.

Schaflecken nennt man die Mischungen von Salz und verschiedenen Pulvern, welche man als Präservativ gegen Krankheiten den Schafen öfters zu lecken giebt. Der Hauptbestandtheil derselben ist Salz, man nimmt aber auch Schwefel, Antimonium, Wachholderbeere, Enzian, Rheinfarren, Wermuth und Alantwurzel dazu, trocknet Kräuter und Wurzeln, und stößt sie sammt den Salz zu einem gröblichten Pulver, und giebt es dann als ein sehr gesundes Mittel den Schafen in kleinen Trögen zum lecken.

Schafmeister, s. Schäfer.

Schafmist ist ein guter Dünger auf feuchtem und schwerem Boden; im Garten, wo man Küchengewächse pflanzen will, wende man ihn nicht an, weil er sie unschmackhaft und selbst bitterschmeckend macht.

Schafnösser nennt man in Deutschland alle Arten Schafe, als Widder, Lämmer und Hämmel, wogegen man das Wort Schaf bloß für Mutterschafe gebraucht.

Schafpocken, s. Blattern.

Schafscheere ist eine besondere Scheere ohne Niete, hinten mit einem runden Bügel, welcher die Dienste einer Feder vertritt, um mit derselben die Schafe abzuscheeren. Sie muß von gutem Stahl, und gut geschliffen seyn.

Schafschur nennt man die Zeit, wenn den Schafen die Wolle abgenommen wird. Bey einschürigen Schafen fällt diese Zeit im May, bey zweyschürigen fällt die erste Schur eben auch im May, die zweyte

aber erst um Michaelis. Einen Tag vor der Schur führt man die Schafe durch fließendes Wasser, oder man schwemmt sie, damit sie rein werden, dann aber muß man bis zur geendigten Scheere den Schafen immer genugsam Stroh unterstreuen, oder sie bey einfallenden kothigen Wetter gar nicht austreiben, damit sie sich nicht wieder beschmutzen. Das Scheeren selbst geschieht am besten unter einer Scheune, und man muß dabey vorsichtig verfahren, daß die Schafe nicht zu viel verletzt werden. Man bindet dem zu scheerenden Schafe die Füsse, daß es nicht zappelt, und ein guter Wirth beobachtet dann die Scheerer, damit sie nichts entwenden. Man sortirt hiebey zugleich auch die Wolle, so viel es möglich ist, besonders aber sondert man die Lämmerwolle ab, weil sie viel feiner ist. Sehr verschieden ist der Wollertrag bey der Schafschur, aber gewiß ist es, daß alle veredelten Schafe, und alle die gut gefüttert werden, mehr Wolle geben. Die Wolle wird dann in große Säcke eingedrückt, und so zum Verkaufe an einem nicht zu trockenen Orte aufbewahrt, weil sie schon viel an Gewicht verliert. Die geschornen Schafe führt man auf die beste Weide, oder wenn diese mangelt, so füttert man sie die ersten Tage besonders gut, weil sie mehr Appetit haben.

Schafschwemmen nennt man die Schafe vor der Schur, durch einen Teich oder noch besser durch fließendes Wasser treiben, damit sie vom Schmutz gereinigt werden. Gut ist es, wenn man die Schafe auch im Herbste schwemmt, damit sie für den Winter rein sind. In dem untern Theile von Ungern werden die Schafe nicht überall vor dem Scheeren gewaschen. Hier muß der Wollhändler daher erst später die Wolle in Flüssen waschen lassen; er kauft sie aus dieser Ursache auch um vieles wohlfeiler.

Schafstall ist ein Gebäude, in welchem das Schafvieh gehalten und gefüttert wird. Er soll in dem Schäferhof auf einem etwas erhabenen trocknen Orte angebracht werden, und für die bestimmte Anzahl Schafe groß genug seyn, damit sie sich im Winter und Sommer nicht zu sehr drängen oder treten, und also erhitzen. Man muß in demselben genugsam Horden haben, um die trächtigen von den übrigen absondern zu können. Man pflastert ihn gewöhnlich mit Steinen, und zwar etwas abhängig, damit die Feuchtigkeiten doch einen Abzug haben. Hin und wieder belegt man ihn auch mit Bruckholz, da jedoch der Mist in dem Schafstalle meistens ein ganzes Jahr liegen bleibt, und immer oben auf frisches Stroh gestreut wird, so sind die Bruckhölzer dem Faulen unterworfen, und daher unwirthschaftlich. An beyden Enden des Stalles bringt man ein Thor an, damit man auch mit Wägen hinein fahren könne, und ist der Stall lang, so hat man auch Seitenthüren, gewöhnlich aber mehrere Luftlöcher, welche die Luft im Stalle rein erhalten. Diese muß man jedoch im Winter der Wärme wegen gut verwahren. Meistens werden die Schafställe mit Stroh gedeckt, wodurch sie wärmer erhalten werden. Am besten ist es, auf selbe ein Schaardach, oder ein sogenanntes Hängewerk zu machen, damit im Stalle keine Säulen im Wege stehen. Die Decke ist meist ein Estrich von Lehm, gewöhnlich aber und zwar bey kleineren Schäfereyen findet man unter dem Dach keine Decke, und das Heu für die Schafe wird an andern Orten aufbewahrt. Bey kleineren Schäfereyen hat man auch keine eigenen Schafställe. Man bereitet für sie

bloß gedeckte Schupfen, die von drey Seiten und besonders gegen Mitternacht vermauert, an einer aber offen sind. Freylich sind die armen Schafe hier im Winter viel der Kälte ausgesetzt, aber die alte Gewohnheit behauptet noch ihr Recht.

Schafzucht, englische, wurde schon vor 300 Jahren, durch die Verpflanzung der spanischen Racen auf den englischen Boden, veredelt. Man nahm hiezu die ersten Schafe aus der spanischen Barbarey, und der glückliche Erfolg zeigte, daß man diese Einführung mit Einsicht und Ueberlegung unternahm. Unter Elisabeth wurde aber die Schafzucht erst zur Vollkommenheit gebracht, und man kaufte hiezu Kastilianische Widder, ertheilte Privilegien und Prämien, und erreichte hiedurch die Absicht, schon nach 8 bis 10 Jahren eine so ausgezeichnete Race von Schafen zu haben, wie man sie in Spanien so schön kaum noch gesehen hatte. Von dieser Zeit an hat sich der spanische Stamm in England erhalten, den der Fleiß der Einwohner, rastlos in Kultur zu setzen und zu erhalten, bis auf den heutigen Tag beflissen war; und diese Veredlung der Schafe wurde für England eine der ergiebigsten Goldgruben. Die gemeinen englischen Schafe sind gewöhnlich gehörnt; die Hörner der Widder sind größer und seitwärts gewunden, die der Schafmütter und Hämmel hingegen liegen am Kopfe an, gehen über die Ohren, auch wohl unter denselben weg, oder sind gleich über den Augen gekrümmt. Viele haben auch keine Hörner. Die besten Schafe haben einen gewölbten, breiten und nicht runden Rücken, feine kurze Beine, kleinen Kopf, gleichförmige feine Wolle, lange Schwänze und lange Schwanenhälse. Man hat aber überhaupt in England mehrere Arten von Schafen; die besten sind von Treswater, Lincolashire, Dorsetshire, Wiltshire, Herfortshire, Norfolk, Wallis und Moß. Der Engländer sieht beym Einkauf der Schafe vorzüglich darauf, daß er für jedes Land, für jede Weide, die beste und schicklichste Sorte von Schafen auswähle. Die größten Schafe nimmt man für Gegenden, wo die beste und reichlichste Nahrung ist, und so ändert man nach Beschaffenheit der Weide die Arten. Aufmerksam sind die Engländer immer auf den entschiedenen Erfahrungssatz: daß die Nahrung der Schafe auf die Güte der Wolle den wesentlichsten Einfluß habe. Bringt man Schafe von fettem, morastigen Boden auf einen mageren und trockenen, so arten sie aus, fette Weide macht grobe Wolle. Daher sind bey dem Versetzen dergleichen Schafen künstliche Futterkräuter nothwendig und nützlich. Die großen Schafheerden sind in England Winter und Sommer ohne Hütten und ohne Stall auf dem freyen Felde, und man führt ihnen dorthin zu, was sie brauchen; doch theilt man sie in mehrere kleine Abtheilungen, weil man selbe so besser versorgen kann. Der englische Landmann, welcher wegen der Wolle der Lämmer und wegen des Nutzens des Pferchens Schafe hält, und sich im September junge Mutterschafe anschaffen will, berechnet vorzüglich, wie viel Schafe er durch das ganze Jahr auf seinem Lande ernähren kann, und ist er ein guter Wirth, so hält er auf künstliche Wiesen; er sucht auch wohl auf Kommunweiden zu nützen, deren es in England in manchen Provinzen noch sehr viele giebt. Er baut Turneps und Kraut zur Unterhaltung der Heerde im Winter. Wintert er mit Turneps aus, so rechnet er 4 Aecker mit Turneps besäet auf 100 Schafe für 5 Monate gerech-

net. Hat er diese nicht, so muß er wenigstens 20 bis 30 Morgen Landes für jedes Hundert Schafe haben, und ein Stück Land zu Pimpernell oder zu Raygras, um sie mit Anfang des Frühlings dahin treiben zu können. Auch muß er das Pferchen nicht vergessen, und da pfercht er nur trocknes und kiesigtes Land, und zwar mitten im Winter. Aber man benutzt die jungen Schafe noch auf eine andere Art: Der Landwirth kauft sie nemlich im September, hält sie bey den Lämmern auf dem ärmsten Lande, und zieht sie dann mit Turnepskraut auf, giebt ihnen aber nicht so viel, als sie fressen wollen, sondern nur wenig, um sie beym Leben zu erhalten. Im folgenden Sommer verkauft er erst die davonkommenden Lämmer, und dann die fetten Schafe. Dabey trachtet er aber, daß das Lamm bald fett wird, um es schon im May zu verkaufen, wo es am meisten gilt. Einige, welche sich im Herbste Mutterlämmer von einem Jahr anschaffen, stellen sie dann in einen besondern mit Rüben besetzten Platz, lassen sie selbst die Rüben ausreissen und abfressen, machen sie dann fett, und verkaufen sie. Gute Landwirthe halten auf diese Methode nicht viel. Mehr Nutzen soll dabey seyn, wenn man Widder von 2 bis 3 Jahren anschafft, den Winter über mit Kraut und Turneps erhält, und wenn es angeht, beständig auf trockenen Sand mit Grasslande zum Pferchen stellt, sie dann mit allerhand Futter anfüttert, und im April oder May verkauft, wo sie am theuersten sind. Mit Turneps werden die Widder nicht so gut fett, als mit Kraut. Einige geben vom Oktober an bis ins Frühjahr Gras und Rüben, und treiben sie, wenn Mangel an Futter ist, auf Korn- und Weitzensaat. Wenn aber das Erdreich naß ist, so treibt man sie niemals auf selbe, sondern auf trockenes Grasland. Um die Raude zu verhüten, schmieren die Engländer im Herbste ihre Schafe gemeiniglich mit Theer und Butter. Im Oktober und November läßt der Engländer auch durch magere Schafe den Rest des Sommergrases abhüten, fette aber füttert man mit Turneps und Kraut. Nichts besseres ist zum Mästen, als Heu mit Turneps; auch geben einige Gerstenmehl, Malzstaub; kurz, alles trockene Futter dient in Verbindung des wässerigen Turneps, wäre es auch nur Spreu. Viele Deutsche geben im Winter Rüben mit Linsenstroh und zuweilen Heu, und die Erfahrung hat bewiesen, daß diese Methode äußerst gut anschlage. Zum Winterfutter für die Schafe bauet der Engländer vorzüglich das schottische Kraut und die Kohlrabi, welche hier mristens Quack genennt wird; und man kann selbe bis im May damit füttern, weil diese Pflanzen im Winter nicht so viel als bey uns leiden. Auf mittelmäßig gutem Boden, der aber gut bearbeitet werden muß, giebt Klee und Raygras ein Futter bis im May, zur Abwechslung werden aber mehrere Felder erfordert. Im Februar hört der Engländer auf Turneps zu füttern, weil die Wurzeln hart zu werden anfangen, und die Schafe sie nicht mehr fressen wollen, und füttert nunmehr Kraut. Ist noch Raygras oder ein anderes Futtergras vorhanden, so giebt er auch dieses. In dieser Zeit läßt er weder Schafe noch Lämmer hungern, denn kommen die Thiere einmal vom Fleische, so erhohlen sie sich nicht so leicht, und bleiben immer mager. Gute Wirthe verkaufen daher lieber einen Theil von ihrem Vieh, nur um den andern besser mästen zu können. In der Mitte des Maymonats treibt man gemeiniglich die Schafe auf die

Weiden

Weiden und Schaftriften, die oft voll von Katzenzahl (Equisetum) und Farrenkraut stehen, und mit unendlichen Ameisenhaufen bedeckt sind. An manchen Orten hat man aber schon gute Wiesen und bessere Weiden, die, wie bekannt, in England wohl umzäunt, und mit Gräben versehen sind. Hiebey wird auf die Eigenschaft der Heerde Rücksicht genommen. Besteht der Stamm aus mageren Schafen, die man bloß der Lämmer und der Wolle wegen zieht, so giebt man ihnen Weiden, wo sie sich zwar ernähren, aber nicht fett werden können. Bey der Einrichtung in umzäunten Gegenden und Wiesen kauft man im August und September Schafe, bringt sie auf Brachfeld oder armes Grasland bis Weihnachten, und dann giebt man ihnen etwas Rüben oder Kraut, und füttert sie bis zur Sommerszeit so gut als möglich, damit sie zum Verkauf recht fett werden. Schon im May fängt der Engländer das Pferchen an, und besonders Kraut und Rübenbrachen zu nutzen, die dann im Juny bepflanzt werden. Im Juny theilt man gewöhnlich seinen Viehstamm von Schafen ein, nemlich, in die, so man mästen will, und in die, welche man zur Zucht und Wollnutzung halten kann. Auch verschneidet man in diesem Monat die Lämmer, und läßt sie scheeren, wenn es die Witterung erlaubt. Bey der Schur, die oft bey schlechter Witterung auch erst im July geschieht, geht der Engländer sehr sorgfältig zu Werke. Man wäscht sie an einem schönen Tage 3 oder 4 Tage vor der Schur in einem Bache oder in einem Teiche. Zwey Menschen halten das Schaf, und waschen die Wolle ganz rein, ein oder zwey andre sind da, frische Schafe herbeyzubringen. Wenn sie gewaschen sind, bringt man sie an einen trockenen, reinlichen Ort, wo sie abtrocknen, ohne sich zu beschmutzen, und läßt sie darauf nach einigen Tagen behutsam scheeren, ohne sie zu verletzen, und zwar scheert man zuerst den Bauch, dann die Füsse und Schenkel, endlich den Rücken und Hals. Hiebey ist gemeiniglich ein besonderer Mann angestellt, der die Wolle, so wie sie abgeschoren wird, absondert, jede Sorte ordentlich zusammen windet, und vorzüglich die nicht lockige besonders legt. Die Lämmer scheeren sie nur hinten, vorn läßt man ihnen die Wolle, damit sie gegen die rauhe Witterung mehr gesichert sind, und dieß ist gewiß ein nachahmungswürdiges Verfahren. Nach der Schur hält man sie 24 Stunden im Stall, aber nicht überall. Die Ställe sind gesund, luftig und reinlich; man wäscht, kämmt und bürstet die Schafe beständig, und leidet auf ihrem Felle nicht die geringste Unreinigkeit. Das ganze Kunststück der Engländer bey ihrer Schafzucht bestehet darinn: daß sie ihre Schafe dem Stande der Natur so nahe bringen, als möglich; deshalb sind aber auch ihre Schafe weniger Krankheiten ausgesetzt, als anderwärts. Von Natur lieben die Schafe trockenes Futter nicht; da aber durch feuchtes Futter, z. B. die Rüben zu viele Feuchtigkeiten in den Körpern der Schafe erzeugt, und dadurch Auftreibung der Gedärme herbeygeführt werden würde, so geben sie allemal dabey trockenes Futter, als Heu und dergleichen, um diesem Uebel abzuhelfen. Eben so sorgfältig vermeiden sie, bey feuchtem Wetter die Schafe auf nasse Wiesen und Weiden zu bringen. Ferner suchen sie allemal zur Weide die Anhöhen und trockenen Triften aus, und so treiben sie solche hingegen bey trockenen Tagen in nasse Gegenden. Man glaubt auch, daß sie von Kräutern in Wäldern die Raude bekommen, deshalb treibt

man sie nicht leicht dahin. So sucht der Engländer seine Heerden auch so abzutheilen, daß die starken und erwachsenen den schwächern nicht das Futter wegfressen; bey der Abtheilung der Weiden wählt er daher die Thiere, welche sich zusammen schicken, damit jedes Stück Futter genug erhält. Das Schaf, so zur Zucht nicht dienlich ist, wenig Wolle hat, mästet er und schickt es zum Fleischer. Gute Wirthe untersuchen deshalb beständig ihre Heerden; am sorgfältigsten sind sie aber bey der Auswahl ihrer Widder, da von diesen allein der Wohlstand und Nutzen der Heerde abhängt. Ein Widder zur Zucht muß erstlich feine Wolle ohne Flecken haben, die Farbe der Wolle muß glänzend weiß seyn; er muß über 2 Jahr alt seyn, und wenn es möglich ist, so wählen die Engländer einen Zwilling. Man läßt ihn, wenn man ihn selbst aufzieht, so lange er selbst will, an seiner Mutter saugen, und nährt ihn dann gut, damit er Stärke und Vermögen bekomme. Wenn er dann 2 — 3 Jahr alt ist, so giebt man ihm ein Mutterschaf von 18 Monaten zur Bedeckung, und erhält davon gewiß vortrefliche Lämmer. Man rechnet auf 40 Schafe einen Widder. Diese Behandlungsart der Widder soll auch das ganze Geheimniß des Herrn Backwells bey der Auferziehung seiner (der schönsten und berühmtesten) Widder seyn. Ein solches Thier muß völlig ausgetragen worden, und wie bey der Pferdezucht von Race seyn, nemlich aus der zweyten oder dritten Generation. Auch muß man darauf rechnen, ob ein solcher Widder zu einer Zeit jung geworden, da er von der Mutter leicht hat auferzogen werden können. Denn ein Lamm, das im Herbst gefallen ist, bleibt mehr zurück, und schwächer als das, so im Frühjahr gesetzt worden, wo es leichter und geschwinder ernährt werden kann. In England allein sollen 43,680,000, und in Schottland und Irland 30,000,000 Schafe gezogen werden. (N. D. Laubender.)

Schafzucht (in Spanien) ist so wie in England, eine Goldgrube des Landes, und man rechnet hier 8 Millionen Schafe. Sie sind in Spanien nicht von gleicher Güte und Schönheit, und tragen also auch nicht lauter feine Wolle, vielmehr ist die ursprüngliche alte spanische Wolle so grob als die deutsche, und erst dann wurde sie veredelt, als man Schafe aus Afrika, zur Verbesserung der Schafzucht anschaffte. Diesen glücklichen Versuch wiederhohlte später auch **Ximenes**, indem er aus der Barbarey Schafe kommen ließ, und selbe in der Gegend von Savoyen vertheilte. Indessen würde wahrscheinlich diese verbesserte Zucht durch die Länge der Zeit wieder ausgerottet, und zur gemeinen Gattung herabgesunken seyn, wenn man nicht die Vermischung der gemeinen und veredelten Schafheerden immer sorgfältig verhütet, letztere, die man Merino-Schafe zu nennen pflegt, auf eine andere Art behandelt, und zur Emporbringung und Erhaltung eines so einträglichen Zweiges der Staatswirthschaft, für die veredelte Schafzucht, die mehr als die Hälfte des ganzen Schafviehstandes im Königreiche ausmacht, eine besondere Gerichtsbarkeit in Estremadura angeordnet hätte, wobey der König selb Merino-Major ist; überdieß befindet sich auch in Madrid ein höchstes Gericht, Consajo de Mesta, vor welches das, was die Schafe, Wolle, Schäfer, Weiden, Gehölze ꝛc. betrift, gebracht werden muß. Die Art, wie die veredelten Schafheerden in Spanien behandelt werden, ist gewöhnlich folgende:

Statt daß die gemeinen Schafe niemals aus der Gegend kommen, wo sie geworfen werden, und in den Winternächten in den Schäfereyen eingeschlossen bleiben, lebt die veredelte Gattung beständig unter freyem Himmel, hält sich den Winter über vornehmlich in dem gebirgigten Theile von Alt-Kastilien oder der Montana, und in der Herrschaft Molina von Arragon auf, welche die höchsten Gegenden von Spanien sind, und zugleich seine vorzüglichsten Weideflächen abgeben. Die Montana ist die höchste, und die Molina die niedrigste Sommerweide. Jene steht voll gewürzreicher Pflanzen, auf dieser aber wachsen keine dergleichen; sonst sind diese Gebirge mit Eichen, Buchen, Birken, Stechpalmen und Haselstauden bedeckt; auch findet man hier alle Pflanzen, die in der Schweitz wachsen, unter denen sich eine kleine Genista mit gelber Blüthe, und die wilde Johannisbeerstaude besonders auszeichnen. „Nach Abilgaard ist jedoch die Pflanze Nardus stricta die Lieblingsspeise der Merinoschafe.“ Wenn der Schäfer oder Anführer einer Heerde mit seinen Schafen an den Ort seines Sommer-Aufenthaltes kommt, giebt er ihnen gleich so viel Salz, als sie lecken wollen. Einige rechnen in 5 Sommermonaten, denn auf der Reise und im Winter fressen sie keines, auf 1000 Schafe ohngefähr 20 Zentner Salz, welches jedoch nach einigen andern Nachrichten zu viel zu seyn scheint. Er legt zu diesem Ende 50 bis 60 flache Steine fünf Schritte weit von einander, streuet auf jeden Salz, und treibt die Schafe langsam durch, damit sie lecken können, so viel sie wollen. Zu Ende des Julius werden die Böcke zu den Schafen gelassen, 5 bis 6 auf 100 Schafe; sie weiden vorher besonders, und werden nachher wieder von ihnen getrennt. Die Böcke geben weit mehr, aber nicht so feine Wolle als die Schafe; auf 25 Pfund rechnet man drey Böcke oder fünf Schafe. Die Böcke verlieren ihre Zähne nach dem achten Jahre, die Schafe schon nach dem fünften. In der Mitte des Septembers zeichnet man die Schafe, indem ihnen die Lenden mit einem in Wasser aufgelößten Ocker, oder der sogenannten Amalganerde gerieben werden. Einige sagen, diese Erde vermischte sich mit der Fettigkeit der Wolle; andere behaupten, die Schwere der Wolle erhalte die Wolle kurz, und verhindere sie schlecht zu werden; noch andere halten sie für ein absorbirendes Mittel, das Uebermaaß der Ausdünstungen einzusaugen, welche die Wolle grob und gering machen würden. Mit Ende des Sommers werden die Schafe in ganzen Heerden aus diesen kalten gebirgichten Gegenden in die südlichen Ebenen von la Mancha, **Andalusien**, vorzüglich aber nach **Estremadura** getrieben, und daher Merino- oder wandernde Schafe genannt. Sie fangen den Zug nach wärmern Gegenden zu Ende Septembers an, und ihre Reise ist ihnen seit undenklichen Zeiten durch Gesetze und Gebräuche vorgeschrieben. Sie haben einen freyen Weg über die Gemeinweiden der Dörfer, und auf angebauten Ländereyen müssen die Eigenthümer eine Oeffnung von 90 Schritt lassen, wodurch die Heerden geschwinde getrieben werden. Bisweilen machen sie 6 bis 7 Meilen auf einen Tag, um an gute Oerter zur Weide und zum Ausruhen zu gelangen. In angebauten Gegenden machen sie ungefähr zwey Meilen des Tages, und folgen dem Schäfer im Gehen, ohne sich aufzuhalten. Die ganze Reise vom Gebirge bis ins Innere von Estremadura schätzt man auf 150 Meilen, wozu sie ohngefähr 40 Tage

brauchen. Nun ist die erste Sorge des Schäfers, sie auf die Weide des vorigen Winters, und wo die meisten Jungen geworfen worden, zu führen. Sie entdecken diesen Platz selbst durch die große Empfindlichkeit ihres Geruchs, wenn er sich gleich äußerlich nichts unterscheidet, die Schäfer würden sie auch von diesen schwerlich weiter bringen. Gleich nach der Ankunft werden Horden für die Nachtherberge gemacht, und die Schäfer bauen sich Hütten von Baumzweigen. Kurz nach der Ankunft auf die Winterweide fällt die Lammzeit ein. Die unfruchtbaren bekommen alsdann schlechtere, die trächtigen eine bessere, die aber, welche gelammt haben, die allerbeste Weide. Die spätesten Lämmer kommen nach denen fettesten Gegenden, um desto gestärkter zur Reise zu werden. Im März haben die Schäfer bey den Lämmern vielerley Arbeiten zu verrichten: Zuerst schneiden sie ihnen die Schwänze 5 Finger unter der Wurzel ab, um der Reinlichkeit willen; zweytens zeichnen sie ihnen die Nase mit einem glühenden Eisen, um sie zu kennen; drittens sägen sie ihnen die Spitzen der Hörner ab, um Schaden zu verhüten, und viertens verschneiden sie die, welche zu Leithammeln dienen sollen, sie drehen ihnen nemlich die Hoden bloß mit der Hand ab, bis die Samengefäße wie ein Strick zusammengedreht sind, und so ohne Gefahr abdorren. Im April ist die Zeit nach dem Gebirge zurückzukehren; die Heerde giebt durch Unruhe und allerley Bewegungen ihre Begierde zu wandern zu erkennen, und die Schafe entlaufen wohl auch etliche Meilen weit; sie nehmen bey einer solchen Gelegenheit immer den geradesten Weg zur Sommerweide. Wegen diesem Wandern der Schafe findet man aber auch manche Gegend in Spanien unangebaut. Am ersten May fängt, wenn das Wetter nicht unfreundlich ist, die Schur an. Das Scheeren geschieht an bedeckten Orten, in Hütten, wo 20,000 Schafe zugleich Platz haben; dieß ist um so nöthiger, weil die zarten Schafe umkommen müßten, wenn sie nach der Schur gleich in die freye Luft kämen. Vor der Schur wird eine beträchtliche Anzahl Schafe in das große Schafhaus gebracht, welches aus zwey Gebäuden 4 bis 500 Schritt lang, und 100 Schritte breit, die in gerader Linie neben einander herlaufen, besteht. Gegen Abend werden hievon so viel als man glaubt, daß die Scheerer des folgenden Tages behandeln können, in eine lange, schmale und niedrige Hütte getrieben, welche das Schwitzhaus heißt, und wo sie, so dicht als möglich stehen, damit sie stärker ausdünsten, und die Wolle hiedurch sanfter, und für die Scheere geschmeidiger gemacht werde. Wenn die Schur vorüber ist, werden die Schafe nach einem andern Platze gebracht, gezeichnet, ihre Zähne untersucht, und die, denen sie fehlen, zum Schlachten bestimmt. Man theilt nun die Wolle nach Beschaffenheit ihrer Feine in 3 oder 4 Gattungen, und vor der Versendung wird selbe gewaschen. (M. Hopf.)

Schalblech, Schale nennt man ein eisernes, plattes Beschläg, welches auf der hintern und vordern Achse der schweren und Bauernwägen befestigt ist, damit sich die Nabe des Rades inwendig nicht zu sehr reibe.

Schalk nennt man ein Krauthaupt, das aussen schön und gut aussieht, inwendig aber hohl ist. Man findet die Schalke auch unter allen Kohl- und Salatarten. Man verhütet sie, wenn man guten und ächten Samen säet.

Schalotte, Allium ascalonicum, iſt eine kleine wohlſchmeckende Zwiebel, die bey uns bloß durch die Wurzel vermehrt wird. Man legt ſie ſowohl im Herbſte als auch gleich im Frühjahr, und ſie gerathen in ſandigen, gut gegrabenen, aber ja nicht friſch gedüngten Boden ſehr gut. Man nimmt zum Stecken die kleinſten, und giebt ſie 2 Zoll tief, und 6 Zoll auseinander in Furchen, die man dann zuzieht, und etwas andrückt, damit unter der Zwiebel keine Höhlung nicht bleibe, ſonſt faulen ſie bey naſſer Witterung leicht. Einige bedecken ſie im Winter mit Miſt, dieſes iſt aber nicht nothwendig. Im April kommen ſie zum Vorſchein, man muß ſie dann vom Unkraut rein halten, und um Jakobi, wenn die Blätter anfangen gelb zu werden, ſind ſie reif. Man nimmt ſie dann heraus, und bewahrt ſie an trockenen, luftigen Orten. Die Mäuſe ſtellen ihnen ſehr nach.

Schamkraut, ſ. Melde.

Scharbock, eine Krankheit, bey welcher ſich gewöhnlich auch Mundfäule einfindet. Ihre Behandlung überlaſſe man verſtändigen Aerzten.

Scharbockskraut nennt man das Löffelkraut;

Scharbocksklee, den Fieber- oder Bitterklee.

Scharlachkraut, Phytolacca decandra, auch **Alkermesſtrauch**, ein großes ſtaudenartiges Gewächs, das aber jährlich abſtirbt, mit einer perennirenden Wurzel. Es hat Blüthen in Traubenbüſcheln, auf welche rothe Beere folgen, die man zur Bereitung eines Syrup mit Zucker in Apotheken und Küchen anwendet. Die Aſche der Pflanze ſoll ſehr viel Potaſche enthalten, und weil das Gewächs ſo ſchnell wächſt, und ſo groß wird, ſo rathet man, es bloß der Potaſche wegen anzupflanzen.

Scharley, Salvia Sclarea, nennt man die große, römiſche Salbey, die einen viereckichten, hohen, rauhen, aſchfarbenen Stengel, zerkerbte Blätter, und purpurfarbige und lichtblaue Blumen hat. Die ganze Pflanze hat einen ſtarken Geruch. Weinwirthe hängen das Kraut in den Wein mit etwas Hollunderblüthen, und erhalten ſo dem Weine einen Muskatellergeruch und eine ſchöne Farbe. Man braucht es auch als ein Wundkraut, und das Pulver der Blätter als ein Niesemittel.

Scharte, Färbekraut, Serratula tinctoria, ein Kraut mit länglichten, breiten, zerkerbten Blättern, mit einem geraden 3 Schuh hohen und äſtigen Stengel, und purpurfarbichten Blüthen, welche als kleine Knötchen an den Spitzen der Stengel aufſitzen. Es iſt nur jung ein gutes Futter, alt iſt es zu trocken. Die Färber brauchen es zum Schwarzfärben. **Die wilde Scharte, Haferdiſtel, Ackerdiſtel**, Serratula arvensis, wächſt unter dem Getreide, beſonders unter dem Hafer ſehr häufig und blüht im Julius und Auguſt. Sie wird gegen 3 Schuh hoch, und treibt mehrere Seitenäſte, auf denen purpurfarbe Blumen paarweiſe erſcheinen. Sie iſt ein ſchwer zu vertilgendes Unkraut, und wo ſie zu viel wächſt, da ſollte man die nach dem Blühen entſtehende Samenwolle derſelben ſammeln, weil man ſie häufig ſammeln kann, und weil dieſe ſtatt der Baumwolle recht gut gebraucht werden kann.

Schaueſſen nennt man bey Gaſtereyen und großen Tafeln diejenigen Speiſen, oder oft ſelbſt ungenießbare Sachen die, bloß zur Zierrath aufgetragen werden.

Schaufel nennt man ein hölzernes oder eisernes Instrument, wovon man verschiedene hat, welche dann nach dem Gebrauche derselben benennt werden. Z. B. **Getreideschaufeln**, die sind etwas breit, muldenförmig und bestehen mit dem langen Stiele aus einem Stück Holz. Man braucht sie sowohl zum Messen und Umwerfen des Getreides, als auch zu andern Dingen. **Wurfschaufeln** haben kürzere Stiele, damit das Getreide reiner gewurft werden könne. **Malzschaufeln**, ein breites, flaches, hinten etwas dickeres und schmäleres Brett 2 Fuß groß, mit einem in den hintern Theil schräg eingesteckten Stiel. **Kohlenschaufeln**, diese sind von Eisen und haben hinten und an beyden Seiten einen Rand, damit die Kohlen und Asche nicht herunter fallen. Man braucht sie in der Küche. **Schaufeln**, nennt man auch bey oberschlächtigen Mühlrädern die kastenartigen Abtheilungen, auf welche das Wasser fällt.

Schaufler, Schaufelzähne s. Schaf.

Schaum nennt man eine Menge kleine Bläschen, die sich oft schnell auf einer bewegten Flüssigkeit zeigen. So giebt das Bier und das kochende Wasser Schaum, welchen man auch Gäscht nennt. Beim Kochen der Speisen hat man Schaumlöffel oder Kellen, das sind, blecherne durchlöcherte Löffel, mit denen man den Schaum abnimmt.

Scheben s. Ageln.

Schecken sind eine besondere Art Pferde, die von den 4 Hauptfarben abgehen und Flecken von verschiedenen Farben, z. B. Schwarz und Weiß oder Braun und Weiß ꝛc. haben.

Scheere nennt man ein von Stahl verfertigtes Instrument, welches aus zwey scharfen, mit einander verbundenen Theilen, besteht. Die Schneiden sind inwendig und an dem andern Ende sind die Handgriffe. Man hat verschiedene Scheeren, als 1) **Baumscheeren**, deren erster Theil an einer langen Stange befestigt ist, der andere aber mit einem Faden versehen ist, durch dessen Anziehen man den Schnitt bewirkt. Sie dient zum Reinigen der Bäume von Raupennestern. 2) **Heckenscheeren**, lange, große mit hölzernen Griffen versehene Scheeren, die man zum Beschneiden der Bäume und Hecken gebraucht. 3) **Schafscheeren** s. d. W. 4) **Schneiderscheeren, Papierscheeren, chirurgische** gerade und verschieden gebogene Scheeren. Auch das eiserne Beschläg an den Sperrleisten nennt man Scheeren.

Scheereisen nennt man eine besondere Art von Hufeisen, die aus zwey Theilen besteht und hinten am Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf und zuschrauben und so an jeden Huf anpassen kann. Man legt sie zwanghüfigen Pferden an, oder denen man keine Nägel einschlagen kann.

Scheeren in Weingarten s. Hauen.

Scheerer s. Maulwurf.

Scheerhauen s. Hauen.

Scheffel ist ein in Deutschland gebräuchliches Maaß trockener Sachen, denn man pflegt mit demselben Getreide, Mehl, Obst ꝛc. zu messen. Es ist nicht überall gleich groß, eben so wie der Metzen, und enthält 4 Vierteln oder 16 Metzen. Scheffelfeld nennt man ein Feld, das mit einem Scheffel Getreide besäet wird. Auch nennt man einen viereckichten Kasten so, in welchen man die Steine zu messen

pflegt, oder auch ein anderes hölzernes Geschier von verschiedener Größe, meistens von leichtem Holze und zu verschiedenen Gebrauche.

Scheibe nennt man ein rundes Brett, das in Schießstätten zum Ziel ausgesetzt ist.

Scheibe (Glas) s. Fensterrahm.

Scheide, Schaden s. Wels.

Scheidemünze nennt man die kleine harte Münze aus Kupfer oder Silber.

Scheidewand, Schiedwand heißt bey einem Gebäude diejenige Wand, welche zur Abtheilung der Gemächer innerhalb den 4 Hauptmauern aufgeführt wird. Man macht sie gewöhnlich viel dünner als die Hauptwände, und in Wirthschaftsgebäuden sind sie auch von Lehmziegeln gut und tauglich.

Scheidewasser nennt man die mit wenigem Wasser vermischte Salpetersäure. Man braucht es bey verschiedenen Gewerben.

Scheit, Scheitholz nennt man ein von einem Baum gespaltenes Stück Holz, das zum Brennen bestimmt ist. Man macht sie von verschiedener Länge, 2 1/2, 2, 3 und 4 Schuh lang. Sie werden in Klafter und Stöße gelegt und so verkauft. Sie müssen regelmäßig gespalten, nicht knotig oder krumm seyn, denn sonst passen sie nicht gut aufeinander und der Käufer wird betrogen, die Stücke Holz, die man nicht spalten kann, nennt man Prügelholz. Die Kern- oder Lagerscheite sind die schönsten, die Stockscheite werden von dem Klotze gemacht, an dem die Wurzelenden sind, daher sind sie ungleich dick; Böttcher oder Binderscheite macht man von ausgesuchtem Holz, breiter als die andern und sie sind daher auch von einem vorzüglichen Werthe.

Schelbe nennt man eine junge Kuh, die noch nicht gekalbt hat.

Schellharz s. Tannenharz.

Schellkraut, ein Heilkraut, von dem man 2 Arten hat. **Das große Schellkraut**, Chelidonium majus, hat eine schwärzliche Wurzel, aus der, eben so wie aus den Blättern und Stengeln, wenn man sie bricht, ein gelber scharfer Saft hervorquillt. Es wächst an Zäunen und alten Mauern, hat eine gelbe Blüthe, die den ganzen Sommer dauert, und auf welche Schoten mit schwarzgelben Samen folgen. Man braucht das Kraut in Apothecken; der gelbe Saft ist wider den Grind und die Krätze, und soll Warzen und Hühneraugen vertreiben, **das kleine Schellkraut, Scherbockkraut, Feigwarzenwurzel**, Ranunculus Ficaria, wächst an feuchten und sumpfichten Orten im ersten Frühling. Es hat runde Blätter, und gelbe Blumen, wie die Ranunkeln. Das Vieh frißt es nicht, die Blüthknospen kann man jedoch als Kappern einmachen.

Schenkel nennt man den Theil des Pferdefußes von der Hüfte bis zum Knie und zur Köthe. Man belegt auch mit diesem Namen die an beyden Enden einer Wagenachse ausgehenden Hölzer, woran die Räder stecken. s. Achsenschenkel.

Schenktisch nennt man denjenigen Tisch auf dem man Flüßigkeiten z. B. Wein oder Bier ausmießt.

Schenken, Weinschenken sagt man von Häusern, wo Wein für Geld im Kleinen ausgemessen wird, und diese Arbeit selbst heißt auch Schenken.

Schere s. Scheere.

Scheuern, Ausreiben nennt man die Arbeit, wodurch hölzerne oder andere Gefäße und Stubengefäße mittelst Wasser und Sand gereinigt werden.

Scheuleder, Augenleder, nennt man runde oder viereckicht geschnittene steife Stücke Leder, die an die Zäume der Kutsch- und Wagenpferde an der Augengegend angenäht werden, damit sie nicht auf die Seite sehen und scheu werden möchten. Man hat auch runde Scheuleder von Filz, die hohl sind, welche man beißigen Pferden oder solchen anlegt, welche bey ihrer Arbeit in einem Kreise gehen müssen. Bey ersteren damit sie aufsitzen und sich beschlagen lassen, bey letzteren aber, damit sie nicht schwindlicht werden.

Scheuer s. Scheune.

Scheune, Stadel, ist ein wirthschaftliches Gebäude, in welches das vom Felde abgebrachte Getreide eingefahren wird, um dort im Trockenen ausgedroschen zu werden. Immer ist es besser, sie größer als klein anzulegen, damit man in gesegneten Jahren stets Raum genug habe, alles erhaltene Getreide unterzubringen. Am gewöhnlichsten haben alle Scheunen eine Durchfahrt, das ist, zwey gegenüberstehende Thore, damit der beladene Wagen bequem hineinfahren und dann nach dem Abladen wieder leicht hinausfahren könne, weil man ihn sonst bey einem einzigen Thore immer mit Mühe und Zeitverlust zurück schieben müßte. Wenn man sich den Platz bey der Anlage einer Scheune wählen kann, so sucht man lieber hiezu einen etwas erhabenen Ort, der von den Wohnungen und Ställen entfernt ist, theils um die Scheune gegen Feuersgefahr zu sichern, theils um sie nicht mit unreinen Ausdünstungen zu füllen, welche dem Getreide leicht schaden könnten, und theils auch um immer einen gehörigen Luftdurchzug zu haben, welchen man später beym Auswinden des Getreides sehr nothwendig hat. Eine gemeine Scheune besteht aus der Tenne, und zu beyden Seiten aus den Pansen, d. i. den Orten, in welchen das unausgedroschene Getreide abgelegt wird; große Scheunen haben aber auch mehrere Tennen, und daher auch 2, bis 3 Ein- oder Durchfahrten. Von der Tenne sind die Nebentheile an beyden Seiten mit genau schließenden Spundebrettern verschlagen, damit die Körner beym Dreschen nicht durchspringen, oder wenn diese Bretter nicht hoch genug sind, überspringen können. Auch kann man die Pansen in verschiedene Fächer abtheilen, um gleich die verschiedenen Arten des Getreides abzusondern. Nächst dem Scheunthor hat überdieß jede Pansse einen kleinen Verschlag, wie Kammern, in welchen man sowohl das Ueberkehr, als auch die Dreschgeräthschaften aufbewahren kann, und aus dieser Ursache ist es auch gut, wenn man diese Verschläge ausdielt. Die Tenne ist entweder aus Lehm oder von Holz, und da erstere von dem Durchfahren geschwinder leidet, auch leicht staubt, so sind unstreitig die hölzernen Tennen vorzuziehen. S. Tenne. Das Dach der Scheunen ist meist von Stroh, am Rande herum aber mit einigen Reihen Schindeln: der wichtigste Vortheil den die Scheunen gewähren, ist: daß man in jeder Witterung unter denselben arbeiten und das Getreide ausdreschen kann; zugleich wird dadurch das Getreide gut erhalten und man darf keine Faulung oder Auswaschen desselben bey feuchter Witterung befürchten. Ueberall sollte man daher

nach Maaßgabe seines Anbaues Scheunen errichten, aber immer sucht man noch vergebens in dem größten Theile Ungerns Scheunen. Hier ist nemlich das Getreide auf dem Felde bloß zusammengeführt, bleibt jeder Witterung preis und kann oft nur langsam und bey ungünstiger Witterung nur nach und nach ausgedroschen oder ausgetreten werden, weil besonders auch die unter freyem Himmel angelegten Tennen, bey nassem Wetter nicht gebraucht werden können.

Schiebkarn, Schubkarn, Scheibtruge nennt man einen viereckichten oft mit Eisen beschlagenen Kasten, an dessen einem Ende ein Rad zur Fortbewegung desselben, und an der dem Rade entgegengesetzten Seite, die Handhaben zur leichtern Fortbringung angebracht sind. Man hat sie bey Wirthschaften zu vielerley Gebrauch sehr nothwendig, man führt nemlich Erde, Mist und Steine in selben.

Schieben, Zähne schieben sagt man vom Zahnwechseln bey Pferden und Lämmern.

Schiedwand s. Scheidewand.

Schiefer, Schistus, ist ein schwarzgrauer Stein, der sich leicht in dünne Platten spalten läßt. Man gebraucht ihn zu Schreibtafeln, Tischtafeln, besonders vortheilhaft aber, wo man ihn leicht haben kann, zum Dachdecken, denn er giebt ein schönes und leichtes Dach, welches von aussen nicht angezündet wird, da der Schiefer vom Feuer nicht leidet. Freilich sagt man, daß diese Dächer vom Winde leicht leiden, aber ein guter Schieferdecker weiß dieses mit Vorsichtigkeit zu verhüten; eben so sagt man, daß ihnen der Hagel schadet, aber der schadet ja jedem Dache. In Deutschland hat man mehrere Schieferbrüche und man sieht dort viele große Gebäude, besonders Kirchen, mit Schiefer gedeckt. In Ungarn hat man Schiefer zu Visnyó ohnweit Erlau, und man deckte mit selben mehrere Gebäude in Pesth, Preßburg und Erlau. Der Schiefer hat auch mehrere Farben, und man findet blaulichten und auch grünlichten. Guter Schiefer muß glatt, zähe und geschmeidig seyn, er darf kein Wasser in sich ziehen.

Schieferweiß s. Bleiweiß.

Schieferzähne nennt man spitzige Zähne, welche besonders bey Ferkeln den andern vorstehen, und sie am Fressen hindern, weil sie sich damit ins Zahnfleisch stechen. So wie man sie merkt, muß man sie mit einer Zange abzwicken oder einschlagen. Man findet Schieferzähne auch bey Pferden und bemerkt sie, wenn man sieht, daß sie oft Haber aus dem Mund fallen lassen. Kann man diese nicht behutsam und ganz ausziehen, so muß man dennoch versuchen, sie abzufeilen.

Schienbein s. Pferdefuß.

Schiene, Radeschiene nennt man eine nach der Breite und Rundung der Felzen geschmiedete und durchlöcherte eiserne Schiene, welche mit den Rädenägeln an die Felgen geschlagen und das Rad dadurch dauerhaft und stark gemacht wird.

Schierling, Schirling, Tollkerfel, Conium maculatum, ein giftiges Kraut, welches um Zäune an Gärten und an schattichten Orten häufig wächst. Es hat einen knotigen hohlen Stengel, der auch bis 5 Fuß hoch wird; die Blätter gleichen dem Petersil, haben aber wie die ganze Pflanze einen eckelhaften stinkenden Geruch, die

Blumen sind schirmförmig, weiß und der Samen gleicht dem Anissamen. Man braucht es als ein Wundkraut, und Aerzte gebrauchen es sowohl innerlich als äußerlich. Die Wurzel in Butter geröstet, macht eine gute Läuseſalbe. Ein leicht zu bemerkendes Kennzeichen hat der Schierling vor andern ihm ähnlichen Gewächsen, der ganze Stengel nemlich, und auch die großen Blattstiele sind überall mit braunrothen Flecken versehen. Eine andere Art nennt man den **Wasserschierling**, Cicuta virosa, welche noch im höheren Grade giftig, und besonders dem Vieh höchst schädlich ist. Diese wächst an Sümpfen und Teichen.

Schießbeere nennt man die Frucht von verschiedenen Bäumen, als: vom Hartriegel, Faulbaum, Wasserholder und Schlingenbaum. Hiedurch macht man auch eine Verwirrung in der Kenntniß der Hölzer. Die Kohlen von allen diesen Bäumen dienen zum Schießpulver und die meisten Beeren erregen Laxiren, daher der Name.

Schießhund ſ. Wasserhund.

Schießpferd, Schußpferd, Treibepferd, nennt man ein abgerichtetes Pferd, das nach dem Willen des Jägers den Kopf meistens gegen die Erde hält, als ob es graſete, auch sich leicht vor und zurück leiten läßt, damit der Jäger hinter demselben das Wild beschleichen und unvermerkt zum Schuß kommen könne.

Schießpulver ſ. Pulver.

Schiff und Geschirr heißt alles, was ein Landmann zu seinem Feldbaue nöthig hat, als Wagen, Pflüge, Eggen, Schlitten, Walzen, Wagentücher, Hacken, Schaufeln, Gabeln, Sensen, Sicheln, Pferde- und jedes andere Geschirr, welches ein guter Wirth stets in gutem Stande erhält. Alles dieß gehört auch mit zu dem Fundo instructo eines Gutes, und muß daher beym Verkaufe oder bey der Ausarendirung ordentlich aufgezeichnet seyn.

Schiffmühle ist eine auf einem platten Schiffe mit einem breiten Rade erbaute Mühle, dessen Rad unterschlächtig von dem Strome getrieben wird.

Schild nennen die Jäger ein Stück Leinwand, an dem eine Kuh, Pferd oder Hirsch mit lebendigen Farben gemahlt ist. Dieß brauchen sie, um die Rebhühner nach dem gelegten Zeuge damit zuzutreiben.

Schildkröte ein vierfüßiges Thier, welches auf dem Lande und im Wasser lebt. Der Leib ist in 2 harten Schalen, von denen die obere rund und ausgehöhlt, die untere aber platt ist, und welche Schilden gleichen. Zwischen diesen steckt das Thier den Kopf, den Schwanz und die Füße hervor, und kann sie nach Gefallen einziehen, und unter der Schale verbergen. Man findet sie in mehreren Orten an der Donau, der Eipel, und andern schilfichten, morastigen Orten, freilich kleiner als die Meerschildkröten, von denen eine auch mehrere Zentner wiegt. In großen Gärten bereitet man für sie eigene Teiche, die man mit Brettern einfaßt, damit die Thiere nicht davon kriechen. Man bestreuet die Teiche um und um mit Bachsand, und hieher legen dann die Schildkröten ihre Eyer, welche von der Sonne ausgebrütet werden. Man kann sie auch, nachdem man sie gefangen in Küchen in flachen Spülichtfässern halten, und weil sie darinn lange leben können, zum beliebigen Gebrauche aufbewahren. Man speißt

ihr Fleisch, als eine sehr nahrhafte Leckerey. Ihre Schalen werden zu verschiedenen Sachen verarbeitet, und oft Horn als Schildkrötenschale zubereitet, für selbe verkauft.

Schildlaus s. Wegetritt.

Schilf s. Rohr.

Schilfgras s. Segger.

Schill s. Zander.

Schimmel, nennt man eine der vier Hauptfarben bey Pferden. S. Pferd.

Schimmel, Mucor Mucedo, eine vegetabilische Production, welche Linné zu den Schwämmen rechnet, da er aus lauter gestielten Bläschen bestehet, welche man mit einem Mikroskope recht gut unterscheiden kann. Er entsteht auf leicht faulenden Körpern, als Pflanzen, und Pflanzenprodukten, Brod, durch die Ausdünstung überflüßiger Feuchtigkeiten, wobey er jedoch noch durch äußerliche Feuchtigkeit und Luft befördert wird. Im Sommer wächst er viel geschwinder als im Winter, setzt sich flockenweis an, ist blaulicht, grünlicht, weiß und gelb von Farbe und verschafft denen Sachen, an die er sich ansetzt, einen unangenehm riechenden, bitterlichen Geschmack. Man verwahrt Brod oder andere Dinge vor demselben nur durch Reinhalten, öfteres Abstauben, und indem man sie an trockenen Orten aufbewahrt.

Schindel nennt man kleine Brettchen, die einer Handbreit und einen bis 2 Fuß lang sind, an der einen Seite scharf; an der andern aber mit einem Falz versehen, so daß eine in die andere passe. Man braucht sie vorzüglich zur Deckung der Gebäude, besonders wo kein Rohr oder Schilf ist, oder wo man keine Dachziegeln haben kann, da sie aber der Feuersgefahr unterworfen sind, so muß man ihnen die Ziegel und Schieferdächer vorziehen. Man muß die Stämme, aus denen Schindeln geschlagen werden, nicht im Sommer, sondern nur im Herbst und im Winter schlagen. Tannenholz taugt hiezu am besten, obgleich auch das Fichtenholz allgemein gebraucht wird, nur findet man im letzteren oft ziemlich große Harzgallen, und die aus solchem Holze bereiteten Schindeln bekommen Risse, das Harz schmilzt an der Sonne aus, und dem Regenwasser wird eine Oeffnung gebahnt. Ein Stamm, aus dem man Schindeln schlagen will, muß gerade, nicht krumm und schief gewachsen seyn, damit er sich leicht spalten lasse; auch darf er nicht wammerich seyn, d. i. er darf beym Spalten keine Splittern und Zaser machen; eben so darf er nicht kernästig oder eisklüftig, oder kernschälig seyn. Alles dieses erkennt ein Schindelmacher, wenn er aus dem Stamme einen handbreiten, und fingerlangen Span heraushaut, und diesen ein paarmal spaltet, denn hieraus kann er schon über die Güte eines Baumes urtheilen. Auch macht man jetzt hin und wieder Schindeln von Pappdeckel, die aller Witterung ausgesetzt, gar keinen Schaden leiden.

Schinken nennt man die eingesalzenen und dann geräucherten oder geselchten Schweinkeulen. Man übergießt diese Keulen täglich einigemal, nachdem man sie vorher mit Salz und Salpeter genugsam und besonders an den Knochen eingesalzen hat, mit dem davon abtriefenden Salzwasser, durch 2 oder 3 Wochen. Einige geben zu diesem Wasser auch Gewürze, besonders Wachholderbeeren. S. Räuchern

und dann setzt man die genugsam mit dem Salze durchdrungenen Keulen einem beständigen Rauche aus.

Schirling s. Schierling.

Schirm nennen die Jäger ein Gebäude in Gestalt eines Zeltes, worin eine Herrschaft mit ihrem Gefolge nicht nur beym Abjagen auf dem Laufplatz das vorgejagte Wild erwartet und erlegt, sondern wo auch gespeiset werden kann.

Schirmblume s. Dolde.

Schirrholz, Geschirr oder **Nutzholz**, nennt man alles harte und weiche Holz, welches man bey einer Wirthschaft zur Verfertigung neuer und zur Ausbesserung alter Ackerinstrumente und Werkzeuge nöthig hat. Es dient hiezu Birken, Buchen, Aspen, Ahorn, Eichen, Eschen, Erlen, Linden, Rusten, Apfel, Birn, Nuß und Pflaumenbaumholz, welches man daher gewöhnlich Gewerkholz nennt.

Schirrkammer ist das Behältniß, in welchem das vorräthige Acker- und Pferdegeschirr aufbewahrt wird. Es ist zugleich die Werkstatt des Schirrmeisters, welcher der erste unter den Ackerknechten ist, und dem man die Verwahrung des Geschirrs unter Rechenschaft anvertraut. Man nennt diesen auch an einigen Orten Hausmeister.

Schlachten heißt das Vieh tödten, um es zum künftigen Speisegebrauch vorzurichten. Das Hornvieh schlachten gewöhnlich hiezu bestimmte Schlächter oder Fleischhacker, das Schweinvieh schlachtet aber jeder Hauswirth gegen den Winter in seinem eigenen Hause. Ersteres Schlachten nennt man auch für die Bank schlachten, und die Orte, wo das Fleisch verkauft wird, nennt man daher Fleischbänke.

Schlägel nennt man überhaupt eine Keule, mit der man etwas in die Erde oder irgend wohin einschlägt. Holzhacker, Steinbrecher, Binder, Zimmerleute ꝛc. bedienen sich desselben. Schlägel heißt auch der mit einem langen Stiel versehene Zapfen bey der Ablaßrinne eines Teiches.

Schlämmen heißt einen Teich oder Graben von dem darin befindlichen Schlamme reinigen. Diese Arbeit unternimmt man am liebsten im Winter, wo die Wässer kleiner sind, oder wo man das Wasser ganz ablassen kann. Man führt allen Schlamm, bis auf den trockenen Boden aus, und kann ihn als Dünger oder zur Anlegung einer Salpeterplantage verwenden.

Schlafapfel, Rosenschwamm, ist ein Gewächs, ein runder haariger Ballen, der anfangs grün, später gelbroth aussieht und meistens auf wilden Rosenzweigen anzutreffen ist. Dieses Gewächs entsteht durch den Stich einer Blattlaus, Aphis Rosae, der ihr Kopf schwärzlich und golden, der Rücken und der halbe Bauch schön blau, der Unterleib aber die schönste Purpurfarbe ist. Sie kommen im Julius aus dem Schlafapfel heraus. Dieses legte man vorher unruhigen Kranken unter den Kopf, damit sie einschlafen — aber dieß ist ein Aberglaube. In Apothecken heißt es Bedeguar oder Fungus Cynosbati.

Schlafkraut s. Bilsenkraut.

Schlafsucht ist eine Pferdekrankheit, bey der das Pferd meist schläft und weder essen noch trinken will, daher es auch mager und schwach wird. So einem Pferde reibe man den Kopf oft mit einem Absud aromatischer Kräuter; man reibe dessen Schenkel mit Essig, in wel-

chem Salz aufgelößt wird, und innerlich gebe man ihm stärkende und erweckende Arzneyen, als Kalmus, Galgant, Müntzen ꝛc.

Schlag nennt man eine plötzliche Unterbrechung aller willkührlichen Bewegungen des Körpers oder einzelner Theile desselben. Von der fallenden Sucht ist er darinn unterschieden, daß dort noch Bewegungen und zwar unwillkührlich fortdauern. Uebermäßige Menge des Bluts, Ueberfüllung des Magens und Leidenschaften können ihn hervorbringen. Wo kein Arzt in der Nähe ist, kann man dabey versuchen, den Körper an empfindlichen Orten gelinde zu reiben, z. B. in der Herzgrube, an dem Rücken und Fußsohle, oder man versuche ein Brechen zu erregen, oder lasse dem Kranken zur Ader, wenn man sieht, daß ihm alle Adern strotzen und daß er ein vollblütiger Körper ist. Die fernere Behandlung gehört für den Arzt.

Schlag nennt man einen abgeholzten Wald, welcher zum künftigen Wiederwuchs gehegt wird. Man reinigt ihn gleich von allem Holz, verbietet das Grasen und die Weide in demselben. Gute Forste sind in solche Schläge eingetheilt, und zwar, nachdem man noch Nachwuchs gehörig erwarten kann, in mehrere oder weniger, und je nachdem der Boden und das Holz der Forste beschaffen ist. S. Secktion.

Schlag nennt man auch Behältnisse zur Aufbewahrung einiger Hausthiere z. B. Taubenschlag.

Schlagbaum nennt man ein Gerüst, welches aus zwey Säulen besteht, an deren einer, ein starker Baum oder Balken als Läufer verbunden, um hiedurch den Weg zu versperren. **Schlagbaum** nennt man in der Jägerey eine Vorrichtung oder Falle für Raubthiere. Diese besteht aus zwey starken neben einander in die Erde gelegten Stangen, zwischen denen so viel Raum ist, daß eine dritte noch genau hinein passen kann. Diese letzte wird an ein paar Gabeln dergestalt befestigt in der Höhe gehalten, daß, wenn sie zum Fangen aufgestellt, ein an den Stellfaden anstoßendes Thier dieselbe sogleich abstoßen kann, so daß sie in der größten Geschwindigkeit niederfällt, und das Thier einklammt oder tödtet.

Schlagen sagt man, wenn die Hirschen oder Rehe das rauhe Häutchen von dem Gehörn abschlagen. **Schlagen** nennt man auch, wenn die Wachtel, die Nachtigall oder andere Vögel singen.

Schlagholz, lebendiges Holz, Unterholz nennt man dasjenige Laubholz, welches unter dem Oberholz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekömmt und gleich das erste Jahre wieder austreibt, und nachdem der Boden gut oder die Art des Holzes ist, in 8, 10 oder mehreren Jahren wieder schlagbar wird. Die beste Jahrszeit dasselbe zu schlagen ist der Herbst, und es muß tief an der Erde und schief abgehauen werden.

Schlagkraut s. Feldzipressen.

Schlagwasser, nennt man ein stärkendes Wasser, welches bereitet wird, indem man Wein über aromatische Kräuter abzieht. Man kann es selbst von verschiedenen wohlriechenden Kräutern bereiten, bekömmt es aber auch in Apothecken.

Schlamm nennt man eine feine dünne Erde, die sich nach und nach in Flüssen, Teichen und Gräben absetzt, der Flußschlamm ist einer der reinsten und die beste Düngung; der Teichschlamm ist mehr thonartig und mit Sand untermischt, der Grabenschlamm ist aber

der schlechteste. Auf Wiesen als Dünger verführt, nützt er mehr als strohigter und frischer Mist.

Schlambeißker s. Beißker.

Schlange nennt man ein langes, mit Schuppen bedecktes, kriechendes Thier ohne Füsse. Es hat einen langen runden Leib, scharfe Zähne und eine dünne schwarze Zunge. Man nennt sie auch Nattern und verwechselt sie oft mit den Ottern und Vipern. Man hat bey uns Wald, Feld, Wasser und Hausschlangen. Sie schaden durch ihren Biß, selten findet sich aber bey uns eine so giftige Art, daß ihr Biß tödtlich wäre, wie dieses in warmen Gegenden oft der Fall ist. Die eigentliche **Viper**, Coluber Vipera, hat einen vorn und zwischen den Augen platten **Kopf**, das Maul ist stumpf, voll kleiner, rauhen Zähne, mit 2 Hunde oder Giftzähnen im obern Kiefer. Sie ist blasblau, eisengrau, mit braunen Flecken, unten bloß mit 3 Ringen gezeichnet. Sie ist 2—3 Schuh lang und bringt lebendige Junge zur Welt. Die **Otter**, Coluber Berus, ist in ganz Europa, dünne, geschmeidig, braungrau auf dem Rücken mit einem schwarzen Strich. Sie fängt Insekten, Eidechsen und Mäuse. Die **Natter**, Coluber aspis, ist röthlich mit braunen Flecken, davon die obern in einen langen Strich zusammenlaufen. Sie ist über eine Spanne lang, hat einen platten Kopf und eine getheilte Zunge.

Schlangengurken s. Gurken.

Schlangenknoblauch, Allium scorodoprasum, oder **Ackerknoblauch, spanische Schalotte**, hat einen dem gemeinen Knoblauch ähnlichen Knollen, der einen 2 Fuß hohen Stengel treibt. Die Blätter sind dem Lauch gleich, umgeben den Stengel bis zu einer gewissen Höhe und fallen dann zur Erde. Oben hat er einen runden Kopf mit einer weißen Scheide, und öffnet sich diese, so sieht man kleine Knollen, die Anfangs purpurfarben sind, dann aber weiß werden. Diese sind die Samen. Man verwechselt ihn oft mit der Schalotte.

Schlangenkraut, Arum Dracunculus, hält man als Ziergewächs in Gärten, weil es einen scheckichten bunten Stengel, der einer Schlange gleicht, hat. Es hat glatte, dicke, glänzende, tief geschnittene Blätter an langen Stielen. Seine Blume, die im Julius erscheint, besteht aus einem einzigen, zungenförmigen zusammengerollten Blatt, das aussen grün und inwendig purpurfarben ist. Aus dem Grunde desselben entsteht ein schwarzer Stengel mit einer gelben oder rothen Frucht, mit runden Beeren in Gestalt einer Traube. Es will einen feuchten Boden haben, die Blüthe stinkt aber.

Schlangenwand s. Scorsonere.

Schlangenröhre nennt man beym Wasser oder Brandtweinbrennen eine schlangenartig gewundene Röhre, deren Mitte durch das Kühlfaß, das obere Ende an den Blasenhut angebracht, das untere aber in die Vorlage gesetzt wird.

Schlangenspritze s. Feuerspritze.

Schlangenwurzel s. Natterwurzel.

Schlangenzunge s. Natterzunge.

Schlappermilch s. Schlickermilch.

Schlauch nennt man einen Kanal aus Brettern, Leder, Leinwand oder andern Materie, durch die man eine Flüßigkeit leiten kann.

Meistens aber nennt man nur solche Kanäle Schläuche, die man biegen kann, und da hat man Schläuche bey Schlangenspritzen, Weinschläuche ꝛc.

Schlauch nennt man bey Pferden männlichen Geschlechts den Kanal oder die Röhre, wodurch der Harn gelassen wird. Sammelt sich in denselben eine klebrichte Materie von Urin oder anderer Schärfe aus Nachläßigkeit bey der Abwartung, so entsteht oft eine Geschwulst oder Geschwür daraus. Man streicht auf selbes dann eine gewöhnliche Brandsalbe, wäscht ihn mit Kalkwasser und giebt innerlich harntreibende Mittel, als Meerzwiebel, Wachholderbeere. Zuweilen zeigt sich am Geschröt, das ist: am Schlauch und Hodenbeutel eine Geschwulst mit Hitze, diese muß man oft mit Essig und Brandwein waschen. Ist die Hode auch geschwollen, so ist auch eine Aderlaß angezeigt, und man gebraucht auch innerlich zertheilende und kühlende Mittel.

Schlauch nennt man auch einen Kanal, wodurch aus Kaminen aus Seitenzimmern der Rauch in den Rauchfang geleitet wird.

Schlehe nennt man die Frucht des Schlehdorns, Prunus spinosa, welcher überall an Rainen, Wegen und Wäldern wächst. Er hat mit Spitzen versehene Zweige und ein hartes Holz, die Blätter gleichen denen des Pflaumenbaums und die Blüthen sind weiß. Man hat wilde und zahme Schlehen. Die zahmen, Prunus insititia, nennt man auch Haberschlehen oder Haberpflaumen, weil sie mit dem Haber reifen. Sie sind noch einmal so groß als die gemeinen, und gleich blau. Die Früchte sind hart, werden aber doch gesucht. Von den gemeinen Schlehen gebraucht man die Blüthen und die Früchte. Erstere haben eine larierende Eigenschaft, letztere aber benutzt man zum Schlehenwein. In guten Boden wachsen sie ziemlich hoch, und man hat sie auch zu lebendigen Zäunen empfohlen. Da sie sich aber, und besonders ihre Wurzeln sehr ausbreiten, so taugen sie hiezu nicht.

Schlehenwein macht man, indem man frischen Most über zerstossene, reife und dann in Kugeln getrocknete Schlehen gießt. Er ist für den Magen gut.

Schleie s. Schleye.

Schleife nennt man ein Gerüst von 2 starken auf der hohen Seite stehenden und mit etlichen Queerhölzern zusammengefügten Stücken Eichenholzes, welche vorn von unten hinauf etwas geschweift sind. Man braucht sie zur Fortbringung verschiedener Lasten, und in Städten stehen die Sturmfäßer auf Schleifen.

Schleife, Schlinge nennt man ein oder mehrere zusammengedrehte Pferdehaare, daran man das eine Ende zu einer Schleife knüpft, durch dieses hernach das andere Ende durchzieht und so in die Rundung einrichtet, daß sich ein Vogel darin fangen kann. Man macht sie auch aus Seide oder Fäden, und zum Hasenfangen auch wohl aus dünnem Drathe.

Schleifen nennt man rohen und abgenützten Werkzeugen, als Messer, Beile, Klingen, Sicheln ꝛc. durch Reiben auf einem Schleifsteine, die Schärfe oder einem rauhen Körper die Glätte geben.

Schleifen nennt man auch auf das Glas allerhand Figuren einbringen. Hiezu braucht man eine Drehebank, in die ein Dreheisen, das

vorn an der Spitze kleine, kupferne Scheiben hat, eingespannt, durch eine darum geschlagene Schnur, die an einem Fußtritt befestigt ist, umgedreht, mit Schmiergel angefeuchtet, und so gegen das Glas gehalten wird.

Schleifstein, Wetzstein, ist ein Sandstein von feinem Korn, mit dem man allerlei Werkzeuge scharf macht. Man hat verschiedene, die gröbsten sind groß wie Mühlsteine, aber schmäler, die gewöhnlichen sind nur 1 oder anderthalb Fuß im Durchmesser. Durch ihren Mittelpunkt, der viereckicht ausgeschnitzt ist, steckt man ein Stück Holz, welches zur Achse dient, um den Stein herum zu bewegen. Man hat hiezu ein Gerüste, wo diese Achse auf beiden Seiten aufliegt und wo der Stein sich unten immer durch eine Rinne zieht, in welcher Wasser ist, um ihn feucht zu erhalten. Zu Sensen schleifen und zum Hausgebrauche hat man länglichte Schleifsteine, und die feinsten zu Barbiermessern und Lanzetten hat man von feinem Schiefer, am besten aber von einem versteinerten Holz.

Schleissen nennt man dünne gespaltene, lange Späne aus föhrenem Holze, welche arme Leute statt der Lichter brauchen.

Schleissen nennt man, wenn man den Federn den Bart abzieht, um sie geschmeider zu machen, wobey man die Spulen wegwirft.

Schlemmen s. Schlämmen.

Schleuder nennt man ein starkes, flächsenes oder wollenes Band, oder einen ledernen Riemen, womit der Mähder die Sense an den rechten Arm schleift, damit er sie besser und sicherer in der Hand halten könne.

Schleusse nennt man einen Kanal unter der Erde zum Abzug des Wassers oder anderer Unreinigkeiten aus dem Hause auf die Gasse oder in Flüsse. In großen Städten hat man durch Haupt- und Nebenstrassen Schleussen, in welche sich die kleineren aus den Häusern ergießen. Wenn sie einen gehörigen Fall haben, so ist es vortheilhaft, indem sie nicht so oft gereinigt werden dürfen.

Schleusse nennt man ein festes Gebäude im Wasser von Holz, oder besser von Stein mit hölzernen Thorfliegeln, damit man vermittelst dessen, einen Strom nach Belieben erhöhen oder erniedrigen könne. Schleussen, die in Kanälen angebracht sind, durch welche große Flüsse vereinigt werden und welche auch schiffbar sind, müssen besonders stark gebauet werden.

Schleye, Cyprinus Tinca, ist ein Fisch, der sich in weichen und sumpfigen Wässern aufhält. Er wird oft 2 bis 3 Pf. schwer, ist breit, schwärzlich auf dem Rücken, schwarzgelb auf dem Bauche und hat blaulichte Floßfedern. Die Schuppen sind klein, und mit Schleim überzogen, daher ihn einige irrig zu den glatten Fischen zählen. Er nährt sich von Schlamm und kleinen Würmern, wächst geschwind und laicht Anfang Aprils und im Junius. Man hat sie gerne in Karpfenteichen, weil sie den Karpfen einen Weg durch den Schlamm bahnen. Man fängt sie besser mit Hamen als mit Garnen.

Schlichte nennen die Weber eine Art Seife, die sie aus Fett und Mehl kochen, womit sie die Leinwand auf dem Stuhl bestreichen. Dieses schadet der Leinwand, wenn man sie nicht bald nach der Verfertigung auf die Bleiche bringt, wo diese Schlichte ausgewaschen wird.

Schlickermilch, **Schlottermilch** nennt man die, nach Abnehmen des Rahms, überbleibende lautere Milch, die man zur Bereitung des Topfens gebraucht, oder vom Gesinde mit Brod, oder vom Vieh z. B. Hunden und Ferkeln verspeisen läßt.

Schlickräpfchen oder **Raviolen** nennt man ein Backwerk.

Schliefer nennt man ein leichtes Frauenzimmerkleid — **Schliefer** nennt man auch den Dachshund.

Schlier nennt man auch den Mergel.

Schließhacken ist ein eiserner Hacken wie ein halber Keil an der Thürpfoste, in welchen die Falle einschnappt. Ordentlicherweise ist er mit einer Krampe vereinigt.

Schlingbaum s. Wasserholder.

Schlinge s. Schleife.

Schlingen oder **Gabeln der Pflanzen**, Cyrrhi Viticuli, nennt man die kleinen krummen Häckchen, welche bey mehreren Pflanzen hervorwachsen, durch deren Hilfe sie sich an benachbarte Körper festhalten, sie sind theils einfach, theils gespalten. Z. B. an Weinreben, Erbsen ꝛc.

Schlitten nennt man ein Fuhrwerk, das nicht auf Rädern, sondern auf Kufen geht, und welches man zur Winterszeit auf dem Schnee und dem Eise braucht. Es besteht aus einem Gerüste, wo 2 Schlittlaufen vereinigt sind, auf dem man dann einen Wagenkorb, einen Kasten oder ein Leiterwerk anbringt. Man hat einspännige oder Rennschlitten und zweyspännige.

Schlittenkufen sind lange schmale Hölzer, die an einem Ende etwas in die Höhe gekrümmt sind, und am dauerhaftesten aus rothbuchenen Wurzeln gemacht werden. Um sie recht dauerhaft zu machen werden sie unten auch mit Eisen beschlagen.

Schloß nennt man ein eisernes Werkzeug, um die Thüren an den Gebäuden, oder Kästen und Schränke zu verschließen. Man hat blind: Schlösser, Vorhäng- deutsche und französische Schlösser. **Schloß** nennen die Jäger die Knochen an einem Wild, welche sich von einander thun, wenn es Junge wirft.

Schlossen s. Hagel.

Schloßtritt heißt bey Jägern derjenige Tritt des Hirschen, wenn er von seinem Lager aufsteht. Er macht ihn mit dem rechten Vorderfuß, welchen er unter sich gelegt und im Aufstehen sich darauf stemmt. Man erkennt aus diesem den Hirschen von dem Thier, denn dieses thut keinen Schloßtritt, sondern tritt mit dem linken im Aufstehen zur Seite hinaus.

Schlotterfaß, **Wetzhitze** ein länglichtes rundes Gefäß, in welchem die Mähder ihren Wetzstein aufbewahren.

Schluff, heißt der Ort, wo ein Thier seinen Gang oder Schlich durch Hecken oder Gehäge auf die Felder oder Weingärten nimmt.

Schluft im Ziegelofen heißt der Raum zwischen 2 Brücken, welcher bis oben leer gelassen wird, und worin das Feuer angemacht wird.

Schlüsselblume, **Primel**, **Himmelsschlüssel**, Primula veris, eines der ersten Blümchen im Frühling, welches den Aurickeln ähnlich ist, nur daß es ein dickeres und fetteres Blatt hat. Man hat hoch und bleichblaue, weiße, gelbe und grüngelbe. Die gemeinen

wachsen auf schattichten Wiesen und in Wäldern. Man brauchte die Blumen vorher in Apotheken.

Schlüsselgeld nennt man eine kleine oder größere Summe Geldes, welche bey dem Verkaufe eines Hauses oder Gutes besonders durch Vergleich bestimmt wird, und nicht zum Verkaufpreis gerechnet wird.

Schlüsselring ist ein stählerner Ring, der sich öffnen und schließen läßt. Hauswirthinnen halten in solchen Ringen alle oder ihre wichtigsten Schlüsseln.

Schlund nennen einige mit Unrecht die Kehle; denn der Schlund ist der Kanal, welcher in den Magen geht.

Schlupfwespen nennt man mehrere Arten von Insekten, sie gehören meist zu den Gattungen Ichneumon und Tenthredo. Eigentlich sollte man sie Raupentödter nennen, weil sie ihre Eyer in die Larven anderer Insekten oder selbst in die Raupen legen.

Schmack s. Färberbaum.

Schmalente s. Ente.

Schmalt s. Schmelz.

Schmalthier nennen die Jäger ein Hirschkalb, das in das andere Jahr seines Alters geht; zuweilen nennt man auch jüngere Thiere so.

Schmalz, Schmalzbutter, nennt man die ausgelassene Butter, welche sich für den Winter gut aufbewahren läßt. Man macht es auf folgende Art: Man läßt Butter nach Belieben in einer kupfernen gut verzinnten oder wohl auch in einer guten Rein aus Töpferarbeit langsam zergehen, nach und nach aber unter oftmaligen Abschäumen so lange aufsieden, bis sie klar wird, wie Oel. Dann läßt man sie durch ein reines Tuch in reine hölzerne, thönerne oder auch eigends von Blech gemachte, ausgezinnte Gefäße, und bewahrt es dann an einem kühlen, trockenen Orte. **Schmalz** nennt man auch jedes Fett von anderen Thieren z. B. Hasenschmalz. Das Schweinschmalz wird aber an einigen Orten schlechtweg, die Fette genannt.

Schmalzblume, Butter- oder Dotterblume, Caltha palustris, wächst auf feuchten Wiesen und an Bächen. Die Blätter sind schön grün, rund und etwas gekerbt, die Blumen sind glänzend goldgelb. Die Blüthknospen kann man als Kappern einmachen, und die Blumen mehren bey Kühen die Milch, und verschaffen ihr eine schöne gelbe Farbe.

Schmauchfeuer nennt man in Ziegelöfen dasjenige, welches gleich im Anfange von Eichenholz gemacht wird.

Schmarotzerpflanzen, Aussauger, Plantae parasiticae, nennt man diejenigen, die mit ihrer Wurzel auf andern Pflanzen aufsitzen, folglich aus diesen ihre Nahrung ziehen, und hiedurch die Hauptpflanze entkräften. Bey uns haben wir die Mistel, Viscum album, auf Eichen und Birnbäumen; die Flachsseide, Cuscuta eur. et Epythymum auf verschiedenen Sträuchern, Wiesenkräutern, besonders unter dem Klee; die Moosarten ꝛc.

Schmeer nennt man das Fett, welches sich in dem Bauch und an den Eingeweiden der Schweine befindet, bey andern Thieren nennt man dieses Fett Talg.

Schmeißfliege s. Fliege.

Schmelz oder **Schmalt** nennt man die kurzen, etwas dicken, in der Mitte hohlen Röhrchen, oder die korallenähnlich durchlöcherten Körner, welche man an einen geglüheten Drath reiht, den man dann in allerhand Formen biegt, oder an Fäden faßt, und damit Kleider und andere Galanterien besetzt und ausputzt.

Schmelzbutter s. Schmalz.

Schmergel ein harter, eisenförmiger Stein, den die Glas und Steinschneider in ganzen Stücken brauchen. Gepulvert nimmt man ihn zum Poliren und zum Schleifen.

Schmerle, Schmerling, Cobitis barbatula, ein kleiner Fisch, noch kleiner als die Gründlinge, der sich in reinen, steinigen und fließenden Wässern aufhält. Sein Rücken ist schwärzlich, mit kleinen Flecken bestreut, der Bauch ist weiß. Von seinem Maul hängen ihm vier Fäden herab, die er verlängern und verkürzen kann, gleich denen Schneckenhörnern. Floßfedern hat er sechs, die an dem Schwanze ist nicht gespalten. Er wird für eine besondere Delikatesse gehalten, und ist vom Herbst bis zum May am besten, weil dann seine Laichzeit anfängt. Am leichtesten fängt man ihn in Neussen.

Schmetterling, Sommervogel, Papilion, Zweifalter nennt man die vollkommene Ausbildung eines Insekts, welches aus einem Eye entstanden, zur Raupe geworden, in eine Larve verwandelt, und endlich als vollkommenes zur Fortpflanzung geschicktes Thier erscheint. Linné begreift sie unter dem Namen Schuppenflügel, Lepidoptera, und theilt sie in 3 Abtheilungen ein. 1. Tagvögel, Papiliones, die bey Tage fliegen, keulförmige Fühlhörner und senkrechte Flügel haben, wenn sie sich setzen. 2. Pfeilschwänze, Sphynges, deren Fühlhörner in der Mitte dick und oben und unten dünne sind, und die Raupe hat auf dem Schwanze ein Horn. Sie fliegen Abends und Morgens. 3. Nachtvögel oder Eulen, Phalaenae, diese haben an der Spitze dünne Fühlhörner und die Flügel liegen horizontal. Sie fliegen bey Nacht. Unter diesen letzten haben viele einen großen Körper, so daß sie nicht fliegen können, auch sind unter diesen besonders viele schädliche Arten z. B. die Spinner, Bombyces, Blattwickler, Tortrices, Motten, Tineae, Spannenmesser, Geometrae.

Schmetterlingsblumen nennt man diejenigen, die 4 Blätter, ein Schiffchen, die Fahne und 2 Flügeln haben. Gewöhnlich sind es die Pflanzen aus der Diadelphia, s. Blume.

Schmielen, Windhalm, Ackerstrauskras, Agrostis Spica Venti, ein bekanntes Unkraut auf Aeckern und feuchten Wiesen. Es wird jedoch von dem Vieh gefressen.

Schmiergel s. Schmergel.

Schmiervieh nennt man das zweyschürige Schafvieh, oder jenes, welches unrein, angesteckt, oder doch zur Krätze geneigt ist. S. Schaf.

Schminkbohnen s. Bohnen.

Schminke nennt man ein Mittel, wodurch sich Frauenzimmer eine glatte, weiße Haut und eine angenehme Röthe zu verschaffen wissen. Daher hat man auch weiße und rothe Schminken. Da ihr Hauptbestandtheil gewöhnlich entweder Queckſilberkalk oder Bleykalk ist, so ist ihr Gebrauch immer und durchaus schädlich.

Schminkwurzel s. Weißwurzel.

Schnabel nennt man den hornartigen Theil an dem Kopfe der Vögel, mit dem sie ihre Nahrung auffassen. **Schnabel** nennt man einen Theil am Wagen an der Hinterachse, und der vordere Theil eines Schiffes heißt auch **Schnabel**.

Schnacke s. Mücke.

Schnarr nennt man einen der größten Krametsvögel oder Mistler. **Schnarr** nennt man auch eine Art Wachteln, die längere Füsse haben.

Schnecke nennt man eine Art kriechende Würmer, von denen man mehrere Gattungen hat. Vornemlich sind sie aber zweierley, mit ihrem Hause auf dem Rücken, Cochleae, und diese gehören unter die Schalthiere, oder sie sind nackend, ohne Haus, Limaces. Man hat Wasser- Baum- und Erdschnecken. Unter den Landschnecken wird eine Art, Helix pomatia, die sich in Weinbergen und Gärten aufhält, verspeiset, aber nur im Winter, wenn sie in ihren Häusern verschlossen sind, gesammelt. Liebhaber halten selbe auch im Vorrath, an besonders hiezu eingerichteten Orten. Man braucht sie manchmal zur Arzney, indem sie kräftige und nährende Brühen geben. Die nakten Schnecken sind braun, schwarz oder grün. Sie werden nicht gegessen, aber sie schaden der Saat, dem Obst und den Gärten. Die großen schwarzen Wegschnecken legen die Landleute unter ihre Wagenschmiere, oder sie legen wohl nur die Schnecke auf die Achse als Schmiere. Die **kleine Ackerschnecke**, Limax agrestis, ist in nassen Jahren sehr häufig, sie ist graulich und weißlicht, und schadet vorzüglich den zarten Pflanzen und aufgehenden Gewächsen. Bäume sichert man gegen die Schnecken, wenn man den Stamm mit einem härenen Stricke umwindet, über den die Schnecken nicht kriechen, oder indem man denselben mit Wagenschmiere eine Handbreit um und um beschmiert, weil sie auch hiedurch aufgehalten werden.

Schnecke nennt man ein Instrument, womit man das Wasser aus der Tiefe heben kann. S. Wasserschraube.

Schneckenklee, s. Luzerne.

Schneckentreppe, s. Wendeltreppe.

Schnee nennt man den gefrornen in Flocken zertheilten Regen, welcher bey kalter Witterung fällt. Er nützt den Saaten, indem er selbe im Winter bedeckt, und im Frühjahr, wenn er nur nach und nach wegschmilzt. Man hat anhaltende Kälte zu erwarten, wenn er klein fällt; wenn aber große, breite, viereckichte und verschieden gestaltete Flocken fallen, so verkündigt dieß Thauwetter. Der Märzschnee ist für junge Saaten nicht sehr gut, das von selbem erhaltene Wasser läßt sich aber lange, ohne zu verderben, aufbewahren, und wird als ein besonders gutes Waschwasser gebraucht.

Schneeballen, s. Wasserholler.

Schneeballen nennt man auch ein Backwerk.

Schneebrüchiges Holz nennt man dasjenige Holz, welches der große angelegte Schnee zu Boden gedrückt hat.

Schneegans, eine kleine wilde Gans, s. Gans.

Schneegarn ist ein Garn, welches man Wintersszeit bey vielem Schnee zum Rebhühnerfang eben so, wie Sommers den Tiraß gebraucht, dem es auch gleicht.

Schneeglöckchen, Schneetropfen, Galanthus nivalis, eine schöne Pflanze, die fast am ersten im Frühlinge blüht. Es hat eine knollichte Wurzel, und wächst auf feuchten Wiesen.

Schneehuhn, Tetrao Lagopus, ein zum Hühnergeschlecht gehöriges Wildpret, das sich auf hohen Gebirgen in Schneegegenden aufhält. Es hat schneeweisse Federn, und nur an dem Hals einige schwarze Flecken. Der Hahn ist größer, und hat von dem schwärzlichen Schnabel gegen die Augen einen schwarzen Strich, und röthere Augenbraunen als das Weibchen. Sie sind ohngefähr so groß als eine Taube.

Schneemilch nennt man eine Speise, die aus Rahm und Eyweis bereitet wird, indem man diese Mischung mit einer hölzernen Ruthe zu Schaum schlägt.

Schneevogel, Emberiza nivalis, ein lichtgrauer Vogel mit einigen schwarzen Federn, der, wenn der Schnee zu fallen beginnt, bey uns erscheint, und ein sehr wohlschmeckendes Fleisch hat.

Schneidelholz nennt man unter hochstämmigem Laubholz diejenigen Bäume, welche sich leicht schneideln lassen, d. i. denen man die untersten Aeste bis zu den obersten, ja wohl auch die Gipfel abhauen kann, so daß nichts als der Stamm bleibt, welcher wieder neue Aeste austreibt. Man schneidelt aber nur in holzarmen Gegenden die Bäume, und unter diese gehören die Linde, die Weide, die Erle, die Esche, der Ahorn, die Pappel, die Birke und die Rüster. Man kann alle 4, 5 bis 6 Jahre einmal schneideln. Den Eichen und Buchen schadet dieses, und das Schwarzholz verträgt das Schneideln gar nicht. Obstbäume werden auch nicht geschneidelt, sondern nur beschnitten, s. Beschneiden.

Schneidemesser, s. Hackmesser.

Schneidemühle, s. Mühle.

Schneiden, Kastriren, Verschneiden heißt, männlichen Thieren durch das Ausschneiden der Hoden das Fortpflanzungsvermögen rauben. Man legt dieser Arbeit bey verschiedenen Thieren auch verschiedene Namen bey, so heißt es bey Hengsten, das Wallachen oder Reissen, bey Hähnen das Kappaunen, bey Lämmern das Verschneiden ꝛc. Es geschieht bey dem Zugvieh, um demselben die Wildheit zu benehmen, oder um dem Fleische derselben den bockichten Geschmack zu benehmen, oder aber daß sie zur Mast tüchtiger werden. Zuweilen bedient man sich anstatt des Schneidens des Klopfens, des Schnürens oder des Abdrehens der Samenstränge.

Schneiden auf dem Felde, heißt das Getreide mit der Sichel abnehmen. Korn, Weitzen, Rübsamen, Haber und Gerste pflegt man zu schneiden, letztere zwey werden jedoch auch öfter gemähet. Durch das Schneiden bekommt man freylich kürzeres Stroh, der Vortheil dabey ist aber, daß man nicht so viel Wirrstroh bekommt, und daß dabey nicht so viel Körner ausfallen, als bey dem Mähen.

Schneiden in Weinbergen, s. Schnitt und Weinbau.

Schnellgehend nennt man einen Stamm, der nicht gerade in die Höhe, sondern etwas gedreht gewachsen, und daher, weil er nicht gleichspaltig ist, zu Schindeln oder Brettern untauglich ist.

Schnellwaage ist eine bequeme Waage mit einem einzigen Gewicht, womit man z. B. mit einem Pfund verschiedene Lasten ve mehreren Pfunden abwägen kann. Der Unterschied beruht auf der ungleichen

Länge des Waagebalken, der bey gewöhnlichen Waagen in 2 gleiche Theile getheilt ist. Hier hat der Waagebalken auf einer Seite einen kurzen Arm, an dem die zu wiegende Last aufgehängt wird, auf dem andern langen Arm hängt man das Gewicht, welches man gewöhnlich **die Birn** nennt, und an diesem sind Einschnitte, deren Zahl dann die Zahl der Pfunde oder das Gewicht der Last andeutet.

Schnepel, Salmo albula, nennt man einen kleinen wohlschmeckenden Fisch, der sich in Flüssen aufhält, und den Forellen gleicht.

Schnepfe ist ein Vogel, von dem man verschiedene Arten hat, und den man im Frühjahr und Herbst als Zugvogel beobachtet. **Der Wald- oder Holzschnepfe**, Scolopax rusticola, hat fast die Größe eines Rebhuhns. Er ist am Kopf und Rücken braun mit schwärzlich gestreiften Federn, am Bauche sind sie jedoch braun und weißlicht. Sie haben einen schmalen Kopf, einen langen Schnabel, einen langen Hals, hohe Beine und einen kurzen Schwanz. Des Nachts bleiben sie nicht gerne im Holz, weil sie sich vor Katzen und Füchsen fürchten, und fallen dann auf Felder und Wiesen, und gegen Morgen gehen sie wieder ins Holz, daher man sie um diese Zeit auf dem Anstande belauert. Sie kommen im Frühling, ihr Zug ist aber oft in wenigen Tagen vorbey. In großen Hölzern findet man auch noch eine größere Art Waldschnepfen. **Die Moos- oder Riedschnepfen**, Scolopax gallinago, sind den vorigen an Farbe der Federn und an Geschmacke gleich, sie fliegen aber geschwinder. Sie sind so groß wie die Wachteln, weil sie aber lange Beine und Flügel haben, so sehen sie größer aus. Sie ziehen auch wie die andern, nachdem sie an Morästen 4 bis 5 Junge geheckt haben. **Die Haarschnepfe**, Scolopax gallinula, ist kleiner, gleicht aber in Allem den Moosschnepfen. **Die Wasser- oder Pfuhlschnepfen** sind nicht größer als eine Amsel, auf dem Rücken röthlich, aschfarben, am Bauche weiß mit einem schwarzbräunlichen Ring. Sie halten sich auf sandigen Boden an Bächen und Flüssen auf, und haben auch ein sehr wohlschmeckendes Fleisch. Außerdem hat man noch sehr viele Arten von Schnepfen, von denen fast alle eßbar sind.

Schnerf, Kreßler, Schrecker, Wachtelkönig, Rallus crex, nennt man den Vogel, den man für den Führer der Wachteln bey ihrem Zuge hält, ob er gleich, außer der Farbe, mit den Wachteln nichts gemein hat. Er hat längere Federn, daher auch längere Streifen, und aus dieser Ursache sieht er auch dunkler aus. Am Halse ist er hoch und röthlichbraun, an der Brust grau, wie ein junges Rebhuhn. — Man fängt ihn mit Steckgarnen und Tirassen.

Schnitt nennt man die erste Arbeit in der Erndte, da nemlich das Wintergetreide mit der Sichel vom Acker gebracht wird.

Schnitt nennt man eine Operation in der Viehartzneykunst, wodurch Eiterbeulen geöffnet oder Geschwüre erweitert werden. Manchen Schnitt macht man einer vermeinten Schönheit wegen, z. B. das Engländern, indem man den Schwanz abschneidelt, das Meiseln, indem man zu große Ohren abschneidet; auch selbst eine lange Zunge wird durch den Schnitt verkürzt. Unsinnig sind die Schnitte in die Maus, in die Zeifeln oder das Verstopfen der Adern. —

Schnitt (in Weinbergen) ist eine der ersten und vorzüglichsten Arbeiten in Weingärten, bey welcher die Arbeiter sehr behutsam seyn

müssen, indem sie sonst den ganzen Weingarten verderben können. Durch den Schnitt benimmt man dem Weinstocke einige seiner getriebenen Reben und Schosse, damit die andern besser wachsen, und desto fruchtreicher werden können. Man fängt das Schneiden oft bey günstiger Witterung schon im Februar an, und es dauert im März und April fort, und lieber fängt man bey Weingärten an, die auf Hügeln liegen, weil jene, welche tiefer liegen, leichter von der Kälte leiden. Man muß aber bey dem Schneiden auf das Alter der Stöcke Rücksicht nehmen; einen jungen Stock muß man niedrig schneiden, so daß er das erste Jahr die Reben herunter wirft, sonst wächst er alle Jahre in die Höhe, und trägt unten keine Reben. Einen jährigen Senker, der zum erstenmal beschnitten wird, schneidet man auf drey Augen über der Erde, daß das alte Holz der Erde gleich komme, die Nebenschossen müssen aber alle abgeschnitten werden. Einen zweyjährigen Senker schneidet man auf anderthalb Knoten, d. i. man schneidet das oberste Auge weg, und läßt die 2 untersten; das andere zwar auf 3, das unterste aber auf 2 Augen. Einen älteren Senker schneidet man immer nur auf anderthalb Kronen, ist er aber stark, so giebt man ihm einen Bogen. 6 bis 10 jährige Senker schneidet man auf dritthalb Knoten, und macht auch einen Bogen. Bey noch ältern Stöcken kann man dritthalb Knoten schneiden, und wohl auch 2 Bogen lassen. Man schneidet, wenn Fröste nicht mehr zu befürchten sind; obgleich diese selten schaden, denn schneidet man zu spät, so thränen die Reben zu sehr, d. i. es fließt zu viel Rebensaft heraus, und wenn es möglich ist, so wählt man heitere Tage zu dieser Arbeit. — Sehr nothwendig ists, daß die Winzer zu dieser Arbeit gute, scharfe Weinmesser haben, sonst splittert sich der Stock, und wird schadhaft.

Schnitter nennt man diejenigen Arbeiter, welche um Lohn, oder um einen bestimmten Theil des abgeschnittenen Getreides, das Getreide auf dem Felde abschneiden. Meistens sucht man Schnitter um den sogenannten Schnittertheil zu bekommen, außer diesem haben sie aber noch ein bestimmtes Maaß an Viktualien, das ihnen dann wöchentlich ausgemessen wird.

Schnittertheil nennt man einen, von der Obrigkeit, in jedem Jahre vor dem Schnitte bestimmten Theil, welchen die Schnitter als Lohn von dem abgeschnittenen Getreide erhalten. Gewöhnlich ist es, daß man den Schnittern von der Winterfrucht den 13. oder 14. Theil, von der Sommerfrucht aber nur den 12. oder 13. Theil giebt. Haben sie nemlich 13 Garben geschnitten, so gehört eine ihnen.

Schnittlauch, Schnittling, Allium Schoenoprasum, ein Lauch mit zarten, langen, runden und hohlen Blättern, den man zu verschiedenem Küchengebrauch anwendet. Er liebt gutes Erdreich, und meist nimmt man ihn zur Einfassung, man kann ihn aber auch leicht, um ihn früher zu haben, in Töpfen oder in hölzernen Geschirren ziehen. Gewöhnlich vermehrt man ihn durch Zerreißung der Wurzeln; will man ihn aber durch Samen vermehren, so muß man den schönsten und längsten ausheben, und im Frühjahr verpflanzen, ihn, wenn er aufschießt, mit Stäben versehen, und den reifen Samen dann an trocknen Orten aufbewahren. Man säet ihn im Herbst und im Frühling; diese Vermehrungsart gehet aber langsam von statten, daher handelt man besser, wenn man alle 2 Jahre umlegt.

Schnittling nennt man auch einen neuen Jahrschoß von einem Strauch oder einem Baume, welcher unter dem Knoten also abgeschnitten worden, daß ein Stückchen von dem überjährigen Holze daran geblieben, und solcher Gestalt zum Fortpflanzen gebraucht wird. Man legt dann den Schnittling etwas in einen Bogen gekrümmt, so in ein gutes Erdreich, daß beyde Enden in die Höhe, aber nur das obere über die Erde 3 — 4 Queerfinger hoch gehe, bedeckt ihn dann, tritt die Erde etwas fest, und so bekömmt er nach und nach Wurzeln, und treibt oben aus. Man vermehrt so Rosen, Weiden, Pappeln, Kastanien, Haselstauden und fast alles Laubholz, und zwar im Herbste und im Frühling.

Schnuder, s. Rotz.

Schnuren, s. Hammeln.

Schnupfen, **Katarh**, **Strauchen** nennt man eine Krankheit, welche gemeiniglich bey gäher Abwechslung der Temperatur erfolgt, und einen vermehrten Ausfluß der Feuchtigkeiten aus der Nase und den Augen verursacht. Man schützt sich gegen dieselbe, und heilt sie auch meist durch warmes Verhalten; fängt sie aber an bösartiger zu werden, so suche man die Hilfe des Arztes.

Schnupfen der Pferde, s. Strengel.

Schnupftaback, s. Taback.

Schnur oder Verhitzung nennt man eine mit Fieber begleitete Krankheit der Pferde, wobey es magerer wird, einen trocknen Mist und braunrothen Urin hat, und den Appetit verliert. Reines, regelmäßiges Verhalten, gute Streu, und ein warmer Stall sind die besten Mittel gegen dieses Uebel, und die Besserung fängt mit einem gelinden Schweiße an.

Schnur nennt man eine aus mehreren Faden zusammengedrehte Leine oder Faden, und braucht sie zu verschiedenen Absichten. So braucht der Zimmermann, der Maurer, der Gärtner und andere eine Schnur, aber jeder zu andern Zwecken.

Schober, s. Heuschober.

Schock nennt man in Deutschland eine Anzahl von Sechzigen, z. B. ein Schock Pflaumen sind 60 Pflaumen. In Sachsen heißt aber ein altes Schock 20 meißnische oder gute Groschen, und ein neues Schock 60 dergleichen.

Schöbe nennt man Bunde vom glatten Roggen- oder Weitzenstroh, welches man dann zu verschiedenem Gebrauche nimmt. Wenn man bey kleineren Schöben, wo sie durch Strohseile gebunden, die Hälfte an dem Sturzende umwendet, und dann wieder die Halmenden zusammen bringt, so entstehen die sogenannten **Dachschöbe**, mit welchen die Strohdächer gemacht werden.

Schöllkraut, s. Schellkraut.

Schöpfbrunnen, s. Brunnen.

Schöpfe nennt man den Tritt oder die etlichen Stuffen, welche man an dem Ufer eines Flusses oder eines Teiches anlegt, damit man bequem hinein gehen und schöpfen könne.

Schöpfen sagt man vom Hopfen, wenn er blüht. Fällt ein Mehlthau, wenn der Hopfen schöpft, so hat man keine reiche Erndte zu erwarten.

Schöpfrad ist ein künstliches Rad, welches man in einen Fluß oder Bach hängt, wo es, indem es durch das Wasser getrieben wird, das Wasser in Kästen oder daran befestigten Eimern unten schöpft, diese in die Höhe hebt, und dann oben in eine Rinne ausgießt. Ob dieses Rad gleich das Wasser nicht so hoch hebt, als es selbst ist, und ob es gleich ein starkes Wasser zum Trieb braucht, auch viel Wasser unnütz verschüttet, so ist es doch an jenen Orten anzurathen, wo dürre Wiesen sind, die man durch selbes vortheilhaft bewässern kann.

Schöps heißt ein geschnittener Schafbock, daher man dann das Fleisch fast aller Schafe Schöpsenfleisch nennt.

Schößling, s. Schoß.

Scholle, s. Halbfisch.

Schooß nennt man das dünne lappichte Stück Fleisch am Rinde, das noch unter den Lappen hängt; und **Schooßribben** daher, die mit Fleisch bewachsenen Ribben, welche aus dem Schooße des Rindes gehackt werden.

Schoppen nennt man am Rheine eine Weinmaaß, die 2 Kannen, oder nach unserem Maaß 2 Seitel ohngefähr enthält.

Schoppen, Schuppen, Schupfen nennt man ein Gebäude bey einem Landgut, in welchem man die Wägen, Eggen, Schlitten ꝛc. aufbewahrt. Sind sie bloß zur Aufbewahrung der Wagen bestimmt, wie dieses bey größern Gebäuden oder in Städten der Fall ist, so nennt man sie Wagenschupfen, sind sie aber zur Aufbewahrung des Holzes bestimmt, so nennt man sie Holzschupfen. Bey Ziegelscheunen hat man auch Ziegelschupfen, und so allerley Schupfen, je nachdem ihr Gebrauch ist.

Schorf oder **Ansprung** ist eine Krankheit der Kinder. Schorf nennt man auch dasjenige, was auf einem Geschwüre entsteht, wenn sie gereizt werden, oder wenn sie zu heilen anfangen. Hier muß der Schorf immer abfallen, und die unter derselben entstandene reine Wunde, wird als eine gewöhnliche Wunde behandelt.

Schorrerde, s. Gassenerde.

Schornstein, Schlott, Rauchfang ist eine Röhre von Mauerwerk, welche aus Küchen oder von Orten, wo Feuer gemacht wird, durch das Haus zum Dach hinaus gebaut wird, um durch den in selben befindlichen Luftzug den Rauch abzuführen. Die in Bauernhäusern bloß von Brettern oder von geflochtenem Holzwerk gewöhnlichen Kanäle, um den Rauch wegzuleiten, nennt man daher nicht Schornsteine. Bey der Anlage eines Schornsteins muß man darauf Rücksicht nehmen, daß er feuersicher sey, daß er einen guten Luftzug habe, und daß er an einem gehörigen Orte angebracht, das Gebäude nicht verunziere. Man mauert sie daher durchaus aus guten Ziegeln, verstreicht sie allenthalben; verhütet, so viel es möglich ist, daß kein Holz in der Nähe desselben, noch mehr aber daß keins durch denselben durchgezogen sey. Um den Rauch gut abzuleiten, muß er nicht nur unter dem Schonsteinmantel (s. Schurz) und Rauchfang genugsame Weite und Luft haben, den Rauch zu empfangen, und der Schlund wieder eng gefaßt seyn, daß der aufsteigende Rauch sich daselbst in der Enge zusammenziehe, um einen stärkern Trieb zu gewinnen; sondern er soll auch höher hinauf, bey ohngefähr 3 Klafter Höhe wenigstens um einen Zoll alle 1/2 Klafter breiter seyn, damit der Rauch, der

nun schwächer wird, sich leicht durchwinden könne. Um die Feuersgefahr noch mehr zu verhüten, bringt man oben einen blechernen Schieber an, den man, wenn der Ruß brennen sollte, durch einen Drathzug zuschieben kann, wodurch das Feuer gleich gedämpft wird. Kommen mehrere Rauchröhren in einen Schornstein zusammen, so müssen sie durch Zungen von Dachsteinen beständig von einander abgesondert bleiben, weil sonst der Rauch des einen den andern zurücktreibt, und so Rauch im Hause verursacht. Oben muß der Schornstein so weit über das Dach hinausreichen, daß kein Gebäude vorsteht, welches ihm von einer oder der andern Seite die Luft nehmen könnte, denn sonst ist der Rauch im Hause bey änderlicher Witterung unvermeidlich. Wenn ein Schornstein brennt, so löscht man ihn am besten, indem man unter demselben eine Handvoll Schwefel oder noch besser Schwefelfaden anzündet, denn der hiedurch entstandene schwefelsaure Dampf löscht, das Feuer augenblicklich. Besser ist es aber, wenn man seine Schornsteine so anlegt, daß sie jährlich wenigstens 2mal gereinigt werden können, und wenn man diese Reinigung auf keinen Fall unterläßt.

Schoß, Schößling nennt man einen jungen Zweig an einem Baum. An schwachen Obstbäumen muß man alle Schösse abschneiden. Auch die äußersten Spitzen an den Schossen, die erst im August wachsen, sind wenig nütze, und sollen auch abgenommen werden. **Nebenschosse, Wasserschosse oder Wasserreiser** sind diejenigen, die nicht auf den Schnitt des vorigen Jahres, sondern aus ältern Aesten hervortreiben, und dem Baum gar nicht nutzen, daher man sie sorgfältig abschneiden muß, es wäre denn, daß sie auf einer Stelle wären, wo ohnedieß eine Leere ist, oder wo wenig Aeste sind.

Schoßbalg nennt man den Balg an dem Halm des Roggens, Weitzens oder Gerste, darinn die Aehre, ehe sie hervorkommt, verborgen steckt.

Schoßrebe heißt eine junge Rebe am Weinstock, welche aus dem alten Holz hervorwächst, und das erste Jahr nur Blätter und keine Früchte hervorbringt.

Schossen heißt bey den Feld- und Gartenfrüchten so viel, als Stengel oder Halme treiben. Von dem Korn sagt man, daß es 14 Tage schosse, 14 Tage blühe, 14 Tage körne, 14 Tage milche, und 14 Tage reife. Das frühzeitige Schossen des Salats kann man bey dürrer Witterung durch Besprengung mit Flußwasser oder durch Auflegen eines Stückes Dachziegels verhindern.

Schote, Siliqua, ist ein hohles länglichtes Samenbehältniß, worinn die Samen an beyden Nähten befestigt sind, in der Hülse sind sie hingegen nur an der obern Naht befestigt. So haben die Erbsen und Bohnen Schoten.

Schotendorn, s. Akazie.

Schotenklee kleiner, Goldklee, Honigklee, Lotus corniculatus, eine Pflanze mit einer schön gelben herabhängenden Blüthe, die aus dem Hauptstiel mit ihren kleinen Stielen gleichsam eine Krone formirt. Die kleinen einen Zoll langen Schoten behalten nach der Blüthe ihre Stellung. Er wächst an Feldrainen und trockenen Wiesen, und alles Vieh frißt ihn gerne. **Schotenklee** nennen einige auch den Lotus siliquosus

Schotenweiderich, Epilobium, oder **Weiderichröschen**, ist ein schönes Pflanzengeschlecht, von dem mehrere Arten bey uns wild wachsen. Das Epilobium angustifolium hat lange Blumenspitzen mit großen rosenrothen Blumen. Es liebt einen trocknen und etwas geschützten Stand, und blüht häufig. Er vermehrt sich durch seine kriechenden Wurzeln, und durch den fedrigen Samen, der in einer Seide liegt, welche man zum Spinnen verbrauchte. Das Epilobium hirsutum wird stärker, und liebt feuchten und schlammichten Grund.

Schräpfen ist eine Kur alter und vom Brande angegriffener Bäume, die an der Rinde ausdorren, aufreißen und auslaufen. Man nimmt hiezu ein subtiles Pfropfmesser zwischen die vordersten 2 Finger, daß nur der Spitz hervor steht, macht damit einen Riß den Stamm hinab, von den Aesten bis zu den Wurzeln, so daß man nur die äußere Rinde zertheile, und die innere grüne nicht beschädige oder gar das Holz verletze. Man macht es an der Seite des Baumes, die am wenigsten der Sonne ausgesetzt ist, im Frühjahr, ehe der Saft noch ganz in die Bäume getreten ist. Hiedurch bekommt der Baum Luft, und eine neue Rinde. An größeren Bäumen kann man 3 auch 4 Ritze machen, und auf diese Art lassen sich auch höckerichte, krumme Bäume gerade ziehen, wenn man nemlich an den Orten, wo sie eingebogen sind, behutsam schröpft.

Schräpfen heißt auch die Spitzen einiger Getreidearten, wenn sie zu geil wachsen, im Frühjahr mit der Sichel abschneiden. Meistens schröpft man den Weitzen, aber man muß Achtung geben, daß man nicht zu tief schneide, und den Schoßbalg verletze. Beym Kornschröpfen muß man noch behutsamer seyn, weil hier die Aehren nicht so tief, wie bey dem Weitzen sitzen. Selten pflegt man die Wintergerste, mehr hingegen die Sommergerste, wenn sie geil wächst, zu schröpfen.

Schragen nennt man an einigen Orten eine Holzmaaß, und es enthält 3 Klafter. **Schragen** nennt man auch ein Gestell, worauf man beym Backen den Backtrog, und beym Waschen den Waschtrog stellt. Er besteht aus 2 nach der Rundung des Troges ausgeschweiften Pfosten, die an beyden Enden an langen Stangen, wie es die Länge des Troges erfordert, zusammen verbunden, und dann mit hohen Füssen versehen sind.

Schrank, Schrein nennt man ein verschieden großes, mit Fächern und Schubläden versehenes hölzernes Behältniß, worinn man allerley aufbewahren kann. Man hat Kleiderschränke, Speiseschränke ꝛc.

Schrankader, s. Aderlassen der Pferde.

Schraube ist ein bekanntes Werkzeug zu verschiedenen Nutzen. Sie besteht aus einer schiefen Fläche, welche rings um eine Welle herum, und zwar immer aufwärts geht. Diese Fläche nennt man die Schraubengänge, und die Welle, darum sie geht, die Spindel. Die **Schraubenmutter** ist ein mit Schraubengängen versehenes Loch, in welchem man eine dazu passende Schraube aus und einschrauben kann. Man kann mit ihnen sehr viel ausrichten, und hat sie von allerley Größe. So kann man ganze Dächer mit Schrauben heben; alle Pressen haben Schrauben. Eine Schraube ohne Ende nennt man die, welche mit ihren Gängen in die Kämme eines Sterngrades eingreift, damit sie dieselben herumtreibe.

Schreibfedern macht man aus den stärksten Federkielen aus den Flügeln der Gänse, der Schwäne und der Raben; man hat wohl auch welche aus Metall, die aber nicht so gut zum Schreiben dienen. Die Federkiele zieht man nachher ab, um ihre Elastizität zu erhöhen. Man macht dieses, indem man sie über Kohlfeuer, oder auf heißer Asche, oder in heißes Wasser hält, doch so, daß sie nicht verbrennen, nimmt sie dann, und hält sie über das mit einem wollenen Lappen bedeckte Knie, und fährt ein oder 2mal mit einem Messer, oben vom Anfang des Rohrs bis hinunter darüber, indem man selbe rückwärts darunter weg zieht. So streift sich das obere Häutchen ab, es entstehen durchsichtige Striemen, und die Spulen werden gehärtet.

Schreyen nennt man, wenn ein Hirsch in der Brunft brüllt.

Schritt ist die Weite, welche bey einem starken Mann ein Fuß von dem andern im Gehen beschreibt. Auf einen Schritt rechnet man 3 Schuhe. Ein geometrischer Schritt hat 5 rheinländische Schuh. Ein Schritt bey Jägern hält 2 1/2 Schuh.

Schrittschuhe oder **Schlittschuhe** nennt man kleine hölzerne, mit Stahl unterlegte Kufen, die man an die Füsse anschnallt, um dann auf denselben mit der größten Schnelligkeit auf dem Eise fortzufahren.

Schröpfen, s. Schräpfen.

Schröpfen nennt man auch eine chirurgische Operation, wodurch auf eine besondere Weise durch mehrere kleine Wunden Blut abgezapft wird.

Schröter, Hirschkäfer, Lucanus Cervus, ist ein großer Käfer mit Hörnern, die dem Hirschgeweihe gleichen. Diese sind beweglich, und er kann damit außerordentlich stark kneipen. Ihre Flügeln sind unter 2 harten, kirschbraunen Schalen. Die Weibchen haben viel kleinere Hörner. Der Wurm, aus dem sie entstehen, lebt im verfaulten Holze.

Schrot oder **Hagel** nennt man kleine Körner von Bley, womit man auf Vögel und Hasen Jagd macht. Man hat sie von verschiedener Größe, nach Nummern sortirt, die kleinsten nennt man Vogeldunst.

Schrot oder **Ohs** nennt man das grobgemahlene Getreide, welches nur einmal auf der Mühle aufgeschüttet wurde. Man gebraucht es nur zur Viehmast, und man kann damit das Vieh viel geschwinder, als mit ganzen Körnern mästen.

Schroteisen, s. Baum-Meissel.

Schrotsäge ist eine große und lange mit 2 hölzernen Handgriffen versehene Säge, welche an dem Orte, wo die Zähne sind, nicht gerade, sondern gerundet ist. Man nennt sie auch Baumsäge, und sie wird von Holzhackern und Zimmerleuten gebraucht.

Schubkarn, s. Schiebekarn.

Schuh, Werkschuh, s. Fuß.

Schuh nennt man aber auch die Fußbekleidung, welche aus Leder, oder bey Frauenzimmern aus Tuch oder seidenen Stoffen gemacht ist.

Schuhwachs, Schuhwichs ist eine besondere Mischung aus Wachs, Schwärze und andern Sachen, um damit unreine Schuhe und Stiefel wieder glänzend zu machen. Man hat verschiedene Compositionen hiezu, eine der besten ist folgende: Man nehme klar gestossenen Gummi, Seife, gelbes Wachs, jedes ein Viertelpfund, und 1/2 Loth Kienruß. Den Gummi zerläßt man in 3 Seitel Wasser, schabt dann

die Seife und das Wachs hinein, läßt es bey gelindem Feuer langsam kochen, mischt dann den Kienruß hinein, und läßt es noch kochen, bis man glaubt, daß es genug sey. Zur Probe nimmt man etwas davon, und läßt es in der Luft auskühlen. Ist es nun genug hart, so kann man mit dem Kochen aufhören.

Schüttboden, s. Getreideboden.

Schüttelgabel ist eine hölzerne selbstgewachsene Gabel mit 2 oder 3 Enden, womit man das ausgedroschene Krummstroh auf der Tenne aufschüttelt, damit die daran hängenden Körner abfallen.

Schüttenstroh, **Schabstroh** nennt man das lange, reine Roggen- oder Weitzenstroh. Man braucht es zum Schneiden des Heckerlings, zum Dachdecken, zu Strohdecken in Gärten, zu Unterlagen in Betten, und zu Strohseilen.

Schule heißt im Gartenbau ein Ort, wo junge Obstbäume aus Kernen gezogen, oder Wildlinge versetzt werden, um so lange da zu bleiben, bis man sie an den bestimmten Ort versetzt. S. Baumschule.

Schulter, **Schulterblatt**, s. Pferdefuß.

Schunken, s. Schinken.

Schupfen, s. Schoppe.

Schuppen nennt man die harten, glänzenden Schalen, welche den meisten Fischen zur Bedeckung dienen, und die auf ihren Leibern, wie Ziegel auf den Dächern aufliegen. Die Schuppenfische hält man für besser als die glatten.

Schuppengrind nennt man eine Krankheit an den Eutern der Schafe, wodurch dieselbe dann verhärtet wird. Der Schäfer muß diesen Grind, wo er ihn bemerkt, mit einem stumpfen Messer abstreifen, so hilft er.

Schur, s. Schafschur.

Schurrerde, s. Gassenkoth.

Schurz heißt man am Rauchfang, den sogenannten Schornsteinmantel, der dazu dient, daß der Rauch von dem Heerde damit gefaßt, und nach dem eigentlichen Rauchfang geleitet werde. Seine Größe und Form richtet sich nach Beschaffenheit und Größe des Heerdes, doch muß er auf allen Seiten desselben etwas darüber hervorragen.

Schwabe, **Schabe**, Blatta orientalis, ein fliegendes Ungeziefer, lang, schwarz, in Gestalt eines mittelmäßigen Käfers, der sich in Gebäuden und Zimmern aufhält und alles Eßbare angreift. Sie kommt nur im Dunkeln znm Vorschein. Man verwechselt sie mit den Motten, auch nennen sie einige den Speckkäfer Dermestes lardarius. Z. B. Wenn man Bier in offene und tiefe Gefässe aufstellt, so fallen durch die Nacht sehr viel hinein. Auch angezündetes Schießpulver nutzt gegen sie.

Schwaben nennt man auch die braunen Frösche, welche man auf feuchten Wiesen findet, oft jedoch auch die andern Frösche, s. Frosch.

Schwad heißt so viel Gras, als ein Mähder mit seinem ordentlichen Schritt auf einmal mit der Sänse abhaut.

Schwaden, s. Himmelsthau.

Schwämme, **Pilze**, Fungi, sind eine eigene Familie der Pflanzen, die zu den Cryptoganisten gehören. Sie haben einen Strunk, Stipes, der mit einem Wulste, Volva, umgeben ist, und einen Hut, Pileus, trägt, der oben bald glatt, bald gitterförmig, unten aber bald

zollicht, bald blättericht oder stachlicht ist. Einige unter den Schwämmen sind eßbar, viele sind aber giftig, und man sey daher bey ihrem Gebrauche behutsam. Von vielen ist unter besondern Artikeln geredet worden, z. B. Fliegenschwamm, Maurachen, Champignon ꝛc.

Schwärmen sagt man von Bienen, welche aus einem stark besetzten Stocke im May oder Juny mit einem eigenen Weiser ausziehen, und sich einen anderen Wohnort suchen. S. Bienenschwarm.

Schwalbe, Hirundo, ein bekannter Vogel mit einem schnellen Fluge, schwarzem Rücken und Flügeln, und einem weißen Bauch, kleinem kurzen Schnabel, einem langen und in der Mitte zertheilten Schwanz. **Die Hausschwalben**, Hirundo domestica, haben überdieß einen rothen Fleck auf dem Bauch. Sie bauen ihre Nester von Lehm, Spreu und Haaren, hängen solche an Häuser an, und haben 4 — 5 Junge. Sie leben von Insekten, und schaden daher den Bienen. **Die Mauerschwalbe**, Hirundo Apus, nistet nur in hohen Gebäuden, und **die Uferschwalbe**, Hirundo riparia, macht ihre Löcher und Nester an hohe Wasserufer. Sie gehören unter die Zugvögel.

Schwalbenwurzel, Giftwurzel, Asclepias Vincetoxicum, eine Pflanze, deren Samen etwas Wollenartiges hat, von welcher Wolle man auch schon Tücher zu verfertigen versuchte. **Die Seidenpflanze**, Asclepias syriaca, gehört auch zu diesem Geschlecht. S. d. W.

Schwamm nennt man vegetabilische Auswüchse aus Bäumen und aus der Erde. Aus Baumschwämmen bereitet man den Feuerschwamm, besonders aus dem Eichenschwamm. Man versteht hierunter auch den Meerschwamm, den man zum Waschen und auch als Arzney gebraucht.

Schwan, Anas Cygnus, ein schöner Wasservogel mit einem langen Hals, einem platten, rothen, im ersten Jahr gelben Schnabel, auf dem oben unter den Augen ein schwarzer Knoten befindlich ist. Sonst ist er ganz weiß, und hat schwarze Füsse. Man hat sie in den untern Gegenden Ungerns oft wild, sonst werden sie aber zur Zierde in herrschaftlichen Teichen gehalten.

Schwanzriem ist ein starker lederner Riem, der unter dem Schwanz eines Pferdes herumgeht, und an dem Sattel oder Vorderzeug befestigt ist, um solches im Stand zu halten.

Schwarm, s. Bienenschwarm.

Schwarte nennt man den Theil mit der Rinde, der von einem Klotz, aus dem man Bretter schneidet, zuerst abschneidet; sie sind an der einen Seite glatt, und an der andern rund. **Schwarte** nennt man auch die schwarze Haut an dem Speck oder an den Schinken.

Schwarzholz nennt man auch das Nadelholz.

Schwarzkümmel, Nigella sativa, s. unter Kümmel. Man hat auch eine schöne gefüllte Art davon, Nigella damascena.

Schwarztanne, s. Fichte.

Schwarzwildpret nennt man die wilden Schweine.

Schwarzwurzel, Symphytum officinale, eine Pflanze, die häufig auf Wiesen wächst, und als Arzneymittel benutzt wird.

Schwefel, ein mineralischer, leicht entzündbarer Körper von einer blaßgelben Farbe, und der die Grundlage der Schwefelsäure enthält. Man braucht ihn bey der Landwirthschaft zu Salzlecken, zu Drüsenpulver, zum Einschlag, zu Schwefelkerzchen. Zum Arzneygebrauch

nimmt man die sogenannten Schwefelblumen, und für Pferde den unreinen Schwefel, Sulphur caballinum.

Schwefelregen, s. Regen.

Schwein, Sus Scrofa, ein nützliches vierfüßiges Thier, mit einer spitzigen Schnautze und Rüssel, kurzen Hals, niedrigen Beinen, gespaltenen Klauen, und einer starken mit Borsten bedeckten Haut. Man hat zahme und wilde. Das Männchen nennt man gewöhnlich Bär oder Eber, das Weibchen aber Sau, Fährschwein oder Mutterschwein; die ganz jungen Ferkel, Spannferkel, und die halb ausgewachsenen Frischlinge. Eine Schwein von guter Art soll langseitig, aber kurzbeinicht und mit einem langen Rüssel und langen Ohren versehen seyn. Will man gute Zuchtschweine erhalten, so kaufe man welche im Frühjahre von guter Art, denn auf diese kommt nach allen Erfahrungen sehr viel an. Man läßt sie dann den Sommer über ihren Unterhalt mit der Heerde auf dem Felde suchen, und darf sie daher nur etwas Abends und Morgens füttern. So wachsen sie schnell, und taugen immer mehr als die Ferkel, welche im Herbste gefallen sind, die man mit mehr Mühe den Winter durchbringen kann. Ein Eber von guter Art darf erst im zweyten Jahre zugelassen werden, später, im 6ten oder 7ten wird er schon verschnitten und gemästet. Von der Beschaffenheit eines guten Mutterschweins, s. Fährmutter, und von jungen Ferkeln und ihrer Zucht, der Art. Ferkeln. Wenn das Fleisch gut seyn, und der Speck gerathen soll, so müssen die Schlachtschweine geschnitten seyn. Das Verschneiden verrichtet man am besten, wenn die Ferkel noch saugen, weil sie es da am leichtesten überstehen. Eber kann man im 6ten, und Mutterschweine im 7ten oder 8ten Jahre erst schneiden, und man hält die geschnittenen Mutterschweine viel besser zur Mast, als die Eber, weil sie mehr fressen, einen geraumigen Bauch haben, und also mehr Speck und Schmeer ansetzen können. Große Schweine werden am besten im Herbste geschnitten, und man giebt in den ersten Tagen nur darauf Acht, daß sie nicht überfüttert werden. Im Sommer treibt man sie, wie anderes Vieh auf die Weide, aber immer ist es gut, wenn man sie nicht der großen Hitze aussetzt, denn wenn sie sich erhitzen, und gählings kalt darauf trinken, so bekommen sie leicht die Bräune, die Finnen und andere böse Zufälle. Auch fressen sie in der Hitze nicht gut, sondern matten sich nur durch das Fliegenabwehren ab. Man treibt sie über Stoppeln, Weiden, über Berg und Thal, in trockenes und feuchtes Land, vorzüglich aber lieben sie Buschwerk und Holzungen. Auf Wiesen treibt man sie nur im höchsten Nothfall, und da hindert man sie an dem vielfachen Auswühlen in einigen Orten dadurch, daß man ihnen einen Ring durch den Rüssel zieht. Vor dem Austreiben früh und Abends, wenn sie nach Hause kommen, giebt man ihnen das Spülicht aus den Küchen, in welches aller Abgang aus den Küchen gemischt wird. Man versorge sie öfters mit reiner Streu, und vorzüglich im Winter, und werfe ihnen in den Trank einigemal etwas Salz; auch legen einige in den Trank ganzen Schwefel, um sie gesund zu erhalten. Oft werden sie im May bloß daher krank, weil sie auf der Weide viele Raupen fressen; zu dieser Zeit gebe man ihnen daher einige Loth Glaubersalz in den Trank, um sie etwas auszureinigen. Man mästet die Schweine entweder zu Hause oder in Wäldern, wo

Eicheln oder Bücheln sind. Kostspieliger, aber besser ist das erstere, besonders wenn man zur Mast gutes Körnerfutter nimmt. Will man die Schweine bald fett mästen, so gebe man ihnen ein halbes Quentchen Antimonium crudum in einen Teig geknetet, und dieses wiederhohlt man, so oft sie während der Mastzeit den Appetit verlieren. Am besten ist es, wenn man die Mästung schon um Bartholomäi, höchstens aber um Michaeli anfängt, und man giebt ihnen Anfangs nicht zu viel, um sie nicht zu überfüttern. Nach und nach bessert man ihnen das Futter, auch muß man es oft im Nothfalle verändern. Im Herbste giebt man ihnen noch Kohl, Kraut, und verschiedene Kräuter, alsdann, wenn man sie haben kann, Eicheln. An vielen Orten fängt man mit Trebern oder Brandtweinspülicht an, wobey man ihnen jedoch immer viel zu saufen geben muß. Gerstenschrot und Kartoffeln sind besonders gut, und sie gedeihen von demselben; auch mästet man sie an der Theis herum mit Fischen, welche man dort in Menge hat. Am allerbesten ist es aber, sie mit türkischem Weitzen zu mästen, denn hievon bekommen sie den schmackhaftesten und schönsten Speck, und die Mastung dauert auch nicht so lange. Nur muß man selben ordentlich und genugsam geben, und es denselben nie am Tranke mangeln lassen. Der Nutzen, den wir von Schweinen haben, ist sehr vielerley, denn man kann sie in jedem Alter verkaufen und genießen. Eine Saumutter von einer guten Art mit einem runden Rücken und vielen Milchzitzen, bringt oft 10 bis 15 Junge zur Welt, von diesen kann man schon mehrere verkaufen oder verspeisen, denn man läßt ihnen nur 4 bis 6 Junge zum Großziehen. Wo man sie aber nicht verkaufen kann, oder wo sie nicht verspeiset werden können, weil sie zu viel sind, da werden sie in 2 Hälften zertheilt, schon in der ersten oder 2ten Woche ihres Alters geräuchert, und geben dann im Winter ein vorzüglich gutes Essen auf dem Zugemüse. Das Schweinefleisch kann man frisch und geräuchert genießen, eben so wird der Speck entweder geräuchert, oder man läßt ihn im Winter bloß in der Luft etwas eintrocknen, und nennt ihn so den luftgesalchten Speck. Auch wird der Speck sammt dem Schmeere zerlassen, und dann als Fette verbraucht; meist aber wird das Schmeer besonders in Laiben aufbewahrt, und dann entweder verspeiset, oder zur Wagenschmiere verbraucht. Die Borsten brauchen die Bürstenbinder zu Bürsten und zu Weißwädeln, der Mist ist endlich auf feuchten und kalten Feldern und Wiesen ein guter Dünger. Die Schweine sind mehreren Krankheiten unterworfen, eine der gewöhnlichsten sind die Finnen, s. d. W.; dann die Bräune oder die Entzündung des Halses; das Rangkorn, d. i. eine weisse Blase am dritten Kerne des Gaumens, welche sich erhitzt und Schmerzen verursacht, so daß das Thier mit den Zähnen knirscht und kein Futter nimmt. Man öffnet diese Blase, und reibt sie mit Salz und Ofenruß ein. Oft werden sie an den Hinterfüssen lahm; dagegen nützt vorzüglich Spießglanz mit Honig; oft haben sie den Durchfall, und da nützt ihnen öfters Holzasche unter das Futter gemengt; bey Verstopfungen kann man sie klystiren; und bey Pocken reinlich halten. Ueberhaupt nützt ihnen aber gute reinliche Pflege, ob sie gleich Thiere sind, die den Schmutz lieben, und sich in Morästen herumwälzen. Das wilde Schwein hält sich nur in Wäldern auf, und ist ein beherztes Thier, welches den Jägern oft viel zu schaffen macht. Im

ersten Jahre nennt man es einen heurigen Frischling, im andern schlechtweg Frischling oder ein Magazinl; im dritten nennen es die Jäger einen Keuler, im vierten ein angehendes, im fünften ein hauendes, und im sechsten ein Hauptschwein. Das Weibchen heißt, wenn es geworfen hat, eine Bache. Sie brunften erst im 3ten oder 4ten Jahre, halten aber ihre Brunftzeit nicht sehr ordentlich, gewöhnlich aber doch um die Hälfte Novembers, und tragen dann wie die zahmen Schweine 4 Monate. Die Bache wirft jährlich nur einmal, und da nur 5 oder 7 Junge, da ein zahmes Mutterschwein zwey, auch dreymal wirft. Die Ferkel der wilden sind Anfangs roth und schwarz, nach der Queere gestreift, nach und nach werden sie aber dunkelbraun. Sie bringen alle Zähne mit auf die Welt, die nur nach und nach stärker werden. Unter diesen sind 4, einer unten, einer oben auf jeder Seite, die man Hauer, Wehrzähne oder Waffen nennt. Sie wohnen gerne in Wäldern und Brüchen, treten aber gerne in die Felder, wenn die Früchte und das wilde Obst reif wird, weil sie dann hier mehr Nahrung finden. Um diese Zeit, besonders um Martini sind sie am besten. Im Winter brechen sie in den Sümpfen und Wiesen nach Würmern und Wurzeln, und in Wäldern nach Farrenwurzeln. Um Schwarzwildpret zu haben, wenn man keine eigentlichen wilden Schweine bekommt, jagd man zahme Frischlinge einige Zeit mit Hunden herum, und schießt sie dann erst, wodurch ihr Fleisch etwas den gesuchten wilden Geschack erhält.

Schweinbrod, Cyclamen Europaeum, ein Kraut mit breiten runden Blättern, oben dunkelgrün mit Weiß marmorirt, und unten purpurfärbig. Eben so sind die Blümchen purpurfarben, und in der runden häutigen Frucht sind viel ungleiche Samenkörner. Die Wurzel ist eine Knolle mit vielen kleinen Zasern, der die Schweine nachtrachten, und daher der Name.

Schweinemast, s. Schwein und Mast.

Schweinmist, s. Mist.

Schweinmutter, s. Fährmutter.

Schweinpocken nennt man eine Art Pocken, welche fast alle Schweine als Ferkel im ersten Vierteljahr bekommen. Die Brühe von etwas abgekochten Leinsamen unter das Futter gegeben, thut die besten Dienste dagegen. Außerdem gebe man den Schweinen beym Austreiben alle 14 Tage etwas abgekochten Wermuth, und zuweilen auf jedes Stück 2 Loth Glauberfalz unter den Trank. Dieß schützt selbe auch gegen andere Krankheiten.

Schweinschneider sind dort, wo große Schweinszucht ist, sehr nöthige Leute. Sie sollten aber nicht nur Schweine, sondern auch Ochsen und Pferde zu verschneiden verstehen. An vielen Orten gehen sie nur jährlich im Frühjahr und gegen den Herbst herum, und haben einen guten Verdienst.

Schweinstall ist ein starkes Behältniß zum Aufstellen für Schweine. Wenn man sie mit den Jungen zugleich in demselben versperrt, so können sie immer weitläuftig seyn, wenn man aber Schweine zum Mästen einsperrt, so sollen sie nie zu groß seyn, und dem Schwein nur so viel Raum, daß es sich umwenden kann, geben, weil man es bey der Mast haben will, daß die Schweine mehr ruhig liegen. Man erbauet sie aus starken eichenen Brettern. Hinten haben sie, oder zur

Seite eine Thüre, die man gut vormachen muß, und vorne haben sie den Trog, der aber so beschaffen seyn muß, daß sie mit den Füssen nicht hinein steigen können, um mit ihrem eigenen Unflat nicht ihr Fressen zu verderben. Daher macht man in die großen Bretter, die den Trog von dem Stalle scheiden, bloß so große Löcher, daß sie nur den Kopf durchstecken, und so aus dem Troge fressen können, und man macht nur so viele Löcher, als man Schweine in den Stall giebt. Die Böden macht man von starkem Holz, und wenigstens einen Fuß hoch über der Erde, damit sich der Urin durchziehen könne. Uebrigens verwahrt man sie im Winter gegen die Kälte.

Schweiß nennen die Jäger das Blut der wilden Thiere, daher heißt Schweißen so viel als Bluten.

Schweißen nennt man 2 oder mehrere Stücke Eisen, nachdem man sie der Glühhitze ausgesetzt hat, auf dem Amboß zusammenschmieden.

Schweißfuchs nennt man eine besondere Art rother Farbe bey Pferden, s. Fuchs.

Schweißhund ist nächst dem Leithund fast der nöthigste und der nützlichste Jagdhund, denn dieser sucht das angeschossene Wild, welches der Jäger nicht finden würde, auf. Man richtet sie auch ab, daß sie als wie ein Schießhund hinter dem Jäger herkriechen, und sobald geschossen wird, nach dem Schweiß das Wild verfolgen, es entweder erlegen, oder wieder ständig machen.

Schwelen, Theer schwölen nennt man die Arbeit, wodurch aus den Harz- oder aus den Kienstöcken das Theer gewonnen wird. S. Theer und Pech.

Schwellen nennt man an hölzernen Gebäuden diejenigen horizontalen Hölzer, darauf die Säulen und Ständer eingelocht werden, die folglich das ganze Gebäude tragen müssen. Sie sind die wichtigsten Theile des Gebäudes, und daher müssen sie nach Beschaffenheit und Nothwendigkeit stark genug seyn. Man macht sie am besten aus Eichenholz, wo man dieses aber nicht haben kann, da wähle man das allerbeste kernichte Kieferholz. Einige legen bloß große Steine oder andere hölzerne Klötze unter selbe; jene werden aber nach und nach durch die Schwere des Gebäudes in die Erde gedrückt, diese aber verfaulen, und nun kommen die Schwellen selbst auf die Erde zu liegen, und verderben um so leichter. Man handelt daher immer sehr wirthschaftlich, wenn man sie auf einen guten, etwas in die Höhe aufgemauerten Grund fest- und aufsetzt.

Schwellen nennt man auch den untersten Theil eines Thürgerüstes, über welches man aus und eintritt.

Schwemmen der Pferde geschieht in fließenden oder stehenden Wässern, und es ist den Pferden nach der Arbeit sehr zuträglich und nützlich. Man soll sie jedoch nicht gleich nach der Arbeit in die Schwemme reiten, sondern selbe erst abwischen und gut abkühlen lassen, sonst bekommen sie leicht Gallen, Rappen und andere Zustände.

Schwengel nennt man ein Stück Holz, welches entweder mit seinem Mittelpunkte oder mit einem andern Theil so an ein anderes, oder anders wohin befestigt ist, daß man es leicht bewegen kann. So hat man Pumpen- und Brunnenschwengel. Dieses ist ein langes Holz oder ein Baum, der bey Zieh- oder Wagbrunnen, um seine Mitte auf der Brunnensäule ruht, aber an einem Zapfen beweglich

ist. An dem einen Ende des Schwengels ist nun der Brunneneimer an einer langen Stange angehängt, das andere Ende macht aber das Gegengewicht, um den Eimer leichter aus dem Brunnen heben zu können. Einen Pumpenschwengel nennt man das Stück Holz, womit die Pumpenstange bewegt wird. **Schwengel** nennt man auch die Wage, an welche die Pferde vor dem Wagen angespannt werden.

Schwertel, Wiesenschwertel, Schwertlilie, Iris sibirica, hat schmale schwertförmige Blätter, und blaue Blumen. Das Vieh frißt die Blätter nicht. S. Iris.

Schwindel nennt man das Drehen, die Drehsucht oder die Drehkrankheit der Schafe, wobey sie dumm werden, sich beständig auf einer Seite herumdrehen, endlich davon umfallen und sterben. Gewöhnlich befällt die Krankheit Jährlinge, und das Uebel entsteht meistens von dem Stiche eines Insekts Oestrus Ovis, bey dem dieses ein Ey unter die Haut schiebt; einige glauben jedoch, daß sie auch von gäher Abwechslung der Kälte und Hitze herrühre. Die Krankheit besteht aus Wasser, welches sich in einer Blase bald vorn, bald hinten an der Hirnschale im Gehirn befindet. Man bemerkt die verschiedenen Arten dieser Kranken. 1. **Die Dreher**, welche bey ihrem Futter wie vergessen stehen, oft von der Heerde abgehen oder zurück bleiben, und wenn sie fortgehen wollen, sich in einem Kreise herum drehen. 2. **Die Seegler**, diese halten den Kopf hoch, und laufen gerade aus. 3. **Die Traber**, die halten, wenn sie irre gehen, den Kopf hoch, gleiten dabey mit den Füssen aus, und scheinen gleichsam traben zu wollen, den Kopf halten sie sehr zurück, so daß er ihnen oft auf dem Genicke liegt, und so fallen sie kraftlos hin. Bey den Seeglern ist die erwähnte Blase, wenn sie ein oder mehrfach vorhanden ist, im Grunde des Gehirns, daher können sie eben so wie die Traber nicht kurirt werden, und nur bey Drehern ist dieses möglich, weil bey diesen die Blase oder eigentlich der Wurm, Taenia hydatigena, auf der Oberfläche des Gehirns, oder in der Substanz bis auf dem eyrunden Punkt, oder an einer von beyden Hirnkammern liegt. Drehen sie links, so liegt die Blase rechts und umgekehrt. Von dem Drucke dieser Blase entsteht oft eine weiche Stelle an der Hirnschale, die man fühlen, und dann dagegen das Sauginstrument anwenden kann. Sollte aber die Blase dennoch nicht auf der entgegengesetzten Seite, wie sich das Schaf drehet, liegen, welches manchmal der Fall ist, so kann man den Ort derselben dennoch durch den Druck des Fingers entdecken. Man drückt nemlich an verschiedene Theile der Hirnschale, und wo das Schaf bey der Berührung am meisten zuckt, da ist die Blase nicht weit entfernt. Manchmal sind jedoch auch zwey weiche Stellen, und da sind auch zwey Blasen; hier muß man nur in der Mitte eine Oeffnung machen. Man kurirt diese Krankheit, indem man auf der weichen Stelle einen kleinen **Trepan** ansetzt, und nach Durchbohrung der Hirnschale das Wasser durch die Oeffnung heraus läßt. Sicherer heilt man sie aber durch die Anwendung der **Troikars**. Bey dieser Operation bindet man die Füsse des Schafes zusammen, scheert demselben die Wolle vom Obertheile des Kopfes rein ab, wobey ein Gehülfe den Kopf halten muß, damit das Thier nicht zucke. Nun sucht man die weichste Stelle, setzt den Daumen der linken Hand auf die zum Einstich bestimmte Stelle, faßt den Troikar mit der rechten,

und stößt ihn senkrecht zwar, doch etwas in einer schrägen Richtung durch die Hirnschale bis in den Punkt des Gehirns, wo man die Blase vermuthet. Nun ziehet man das Stilet des Troikars aus der Röhre heraus, und läßt diese in dem Gehirne stecken. Ist die Durchbohrung nun am rechten Orte geschehen, so quillt das Wasser der Blase gleich nach Herausziehung des Stilets aus der Röhre, und man wendet daher den Kopf des Thieres um, damit der Obertheil des Schädels nun nach unten gerichtet sey, um dem Wasser einen bessern Ausfluß zu verschaffen, wobey nun auch der Druck des Gehirns mitwirkt. Geht durch diesen Handgriff nicht alles Wasser heraus, so kann man versuchen, es durch eine kleine Spritze vollends herauszuziehen. Hat man den rechten Fleck nicht gleich getroffen, so kann man die Röhre darinn lassen, mit dem Stilet des Troikars aber nach verschiedenen Richtungen auch 4 bis 5 Einstiche machen, denn diese schaden dem Schafe nach gemachten Erfahrungen nicht, und es stirbt nicht daran. Ist das Wasser nun genugsam ausgeflossen oder ausgesogen, so bindet man dem Schafe die Füsse auf, und läßt es laufen. Nach der Operation läßt man das Thier nicht gleich in die Sonne, sondern läßt es in einem luftigen Stall; auch befeuchtet man ihm den Kopf öfters mit kaltem Wasser und Essig. Man verwahrt die Schafe gegen diese Krankheit, wenn man ihnen den Kopf manchmal mit etwas Terpentinöl bestreicht, oder wenn man ihnen den Kopf mit einem Wermuthsabsud wäscht, weil durch beydes die Insekten verscheucht werden. Dr. **Treutler** untersuchte viele mit der Drehkrankheit behaftete Schafe, und fand durch die Sektion sehr genau die Symptome der Krankheit so verschieden, als der Sitz des vielköpfigen Blasenbandwurms im Gehirn verschieden war. Sitzt er in einem der vordern Gehirnlappen, und drückt er auf einen der beyden Sehehügel: so bemerkt man an dem Auge, dessen Sehehügel gedrückt wurde, einen Vorfall der Regenbogenhaut. Hat er seinen Sitz in dem hintern Gehirnlappen, so daß er auf die Varolische Brücke drückt, so wackelt das Schaf beständig mit dem Ohr derjenigen Seite, wo er sich am mehresten hinneigte, und drehte sich eben auf dieselbe Seite. Entdeckte man ihn in einer von den beyden Seitenhöhlen des Gehirns, so hieng das Schaf den Kopf sehr tief, fraß nicht, und starb am Hunger. Fand er sich auf der Oberfläche des Gehirns, gleich unter der harten Hirnhaut, so fuhr das Schaf oft mit dem Hinterfuß nach dem Kopf, lief ein Paar Schritte mit wackelndem Kopf, und suchte denselben zu verstecken. Lag der Bandwurm nahe am kleinen Gehirn, und drückte er dasselbe, nebst dem verlängerten Hirnmark, so war das Schaf ein sogenannter Seegler. Drückte er das Rückenmark, so lag das kranke Schaf für immer auf dem Rücken, und hatte ein immerwährendes Zucken in den Gliedern. Treutler empfiehlt bey angehenden Drehlingen folgendes Pulver: 2 Quentchen Belladonnapulver, 6 Quentchen Gartenrautenpulver, und 2 Loth Wermuthkrautpulver untereinander vermischt, und dann mit etwas Seifensiederlauge eingegeben. Man fangt von dem Pulver alle 48 Stunden ein halb Quentchen die erste Woche zu geben, an; in der zweyten Woche giebt man in der nemlichen Ordnung ein Quentchen; in der dritten anderthalb, und in der vierten Woche zwey Quentchen. Außerdem ließ er dieß Pulver trocken in die Nasenhöhlen der Lämmer, gegen die Oestruslarve drey bis vier-

mal einblasen, worauf sich keine Oestruslarven mehr sehen lassen. Durch dieses Einblasen hatten die sonst auch bey Nacht unruhigen Schafe Schlaf bekommen; woraus die Schäfer folgerten: daß die Larven krepirt wären.

Schwinden, s. Bug- und Kernschwinden.

Schwinge, Futterschwinge nennt man einen muldenartig, von Weiden oder Spänen geflochtenen Korb, aus welchem die Fuhrleute an Orten, wo sie keine Ställe finden, die Pferde füttern. Schwingen hat man sonst auch von verschiedener Größe und zu verschiedenem Gebrauch.

Schwingen nennt man auch an den Wagenleitern die breitgeschnitzten Hölzer, welche die Ober- und Unterbäume in gewisser Weite von einander halten.

Schwitzen sagt man vom Getreide, Heu oder Grummet, wenn es feucht zusammengelegt wurde, sich nun erhitzt, und zu dampfen anfängt. In diesem Falle läßt sich das Getreide nicht dreschen, bis es nach und nach auskühlt. Wenn aber das Heu zu schwitzen anfängt, so ist es besser, wenn man es wieder etwas von einander werfen läßt.

Scorpion, Scorpio europaeus, ist ein Ungeziefer, welches sich in warmen südlichen Gegenden aufhält. Diejenigen, welche man öfters bey uns in den südlichern Gegenden des Landes trift, sind lange nicht so giftig, als jene aus dem unteren Italien. Das ganze Insekt gleicht einer Krabbe, daran der Kopf mit vielen Augen gleichsam wie angesetzt ist. Zunächst demselben gehen 2 lange Arme aus, an deren Ende 2 kleine Krebsscheeren sitzen, diesen folgen an beyden Seiten 4 Füsse, und dann ist hinten der Schwanz mit vielen Gliedern, an dem sich zuletzt der Stachel befindet, mit welchem das Thier verletzt. Sie halten sich an feuchten und warmen Orten auf. Wenn man von ihnen gestochen wird, so ist es das beste, wenn man ihrer habhaft werden kann, sie gleich auf der Stelle des Stiches zu zerquetschen, und darauf liegen zu lassen.

Scorzonere, Scorzonera humilis; **Schlangenmord, Natternmilch**, ein wildes Heilkraut, das in Wäldern an feuchten Orten wächst. Die Blätter gleichen denen vom Teufelsabbiß, und die Blüthe der Bocksbartblume. **Die spanische Scorzonere oder Haferwurzel**, Scorzonera hispanica, ist ein Küchengewächs, und noch zarter als die gemeine Haferwurzel. Man hat welche mit schmalen Blättern, gelben, rothen und purpurfarbigen Blumen. Die Wurzel, das Eßbare der Pflanze, kann mehrere Jahre in der Erde bleiben, und wird dennoch nicht holzig, ob sie gleich auch jährlich Samen trägt. Man benutzt sie auch als Surrogat des Kaffees. Sie wird im Frühling reihenweis gesäet, oder auch sobald man den leicht verfliegenden Samen gewinnt.

Scrupel nennt man den dritten Theil eines Quentchens. Es hält 20 Gran.

Sech, s. Pflugsech.

Sechteln, s. Brühen.

Sechter nennt man ein kleines hölzernes Gefäß, zu verschiedenem Gebrauch.

Secret, s. Abtritt.

Sect heißt ein süßer, starker, weißer, spanischer Wein aus den kanarischen Inseln. Man hat Palm, Mallaga und Seressekt.

Section, Secktion, Jahreshieb, Schlag im Walde nennt man den, in einem Walde zur jährlichen Abholzung, bestimmten Theil. Einige nennen jedoch diesen Theil bloß den Schlag oder den Jahreshieb, und nennen einzelne Theile des Schlages eine Secktion, und nach dieser letzten Bestimmung des Wortes werden (nach neueren Forstgrundsätzen) die Wälder nach ihrer Größe, in eine oder mehrere Sectionen, mit zwey Klafter breiten geraden Linien getheilt. So dienen diese zur leichtern Uebersicht und Aufsicht der Wälder, zur leichteren Abfuhr der gefällten Hölzer, zu Jagdsteigen bey Treibjagden, und zur Aufhebung aller überflüßigen Waldwege. Ihre Richtung ist Nordost, und die der Jahreshiebe Südost. Da die Figur der Jahreshiebe, oder wie man sie bey uns allgemein nennt, der Sektionen, und ihre Richtungen nach den Himmelsgegenden, eine der wichtigsten Beobachtungen bey der Eintheilung der Wälder ist, so sollten hierüber einige allgemeine Grundsätze aufgestellt werden. Aus der Erfahrung hergeleitet, passend und wichtig sind jene, welche Wallberg aufgestellt hat. S. dessen neueste Beobachtungen zur Veredlung des Feldbaues und der Forstwissenschaft. Wien. 1810.

Sedum, s. Hauswurzel.

See nennt man einen großen Umfang eines stillstehenden Wassers, das niemals vertrocknet, und nur selten einen Abfluß hat. Mehrentheils enthalten sie süßes Wasser, und dadurch unterscheiden sie sich vom Meere. Man hat iedoch auch hin und wieder kleinere Seen mit verschiedenartigen, z. B. salzigem Wasser. Gewöhnlich sind Seen sehr fischreich, und ein großer Vortheil für den Eigenthümer. Bey dem Fischen in selben muß man jedoch immer die kleinen Fische, die man im Garne findet, in den See zurück werfen, weil man nicht erwarten kann, daß ein Laich von andern Orten, wie in Flüssen, dahin kommen kann.

Seeblume, Seerose, Wasserlilie, Nymphaea alba, eine Pflanze, die in stillen Wässern, Seen und großen Gräben wächst. Sie hat eine dicke, knollige Wurzel, ungemein lange Stengel mit großen runden Blättern, und eine große weiße Blume, die einer Lilie gleicht, und die sich Abends schließt, und unter das Wasser verbirgt. Sie blüht im Julius, und man gebrauchte sie vorhin zu verschiedenen Arzneyen. Man hat auch noch eine andere Art, **die gelbe Seeblume**, Nymphaea lutea, die der vorigen gleicht, aber nicht zur Arzney angewendet wird, und eine höchst seltene Art, Nymphaea Lotus, findet man auch in Ungern in natürlich warmen Wässern.

Seezler, s. Schwindel.

Seekohl, Meerkohl, Crambe maritima, ein mehrjähriges Gewächs mit glatten Stengel und Blättern, diese sind halb gefiedert, und mit gezähnten Einschnitten. Auf mehreren englischen Küsten findet man ihn wild. Die Wurzel geht tief in den Boden, breitet sich endlich weit aus, und wird stark. Im ersten Jahr treibt die Pflanze nur Blätter, die groß, breit, an den Seiten stumpf abgeschnitten, graulich glänzend, sehr biegsam, wild dicker und saftreicher, als kultivirt sind. Im zweyten Jahr kommt ein glatter, starker Stengel, 12 bis 18 Zoll hoch, mit mehreren Aesten und lockeren, stumpfen

Aehren mit weißen Blumen. Sie blühen im Junius, und der Same ist im August reif. Der Seekohl kommt in jedem Boden fort, wenn dieser nur trocken ist, daß die Wurzeln gehörig tief eindringen können, ohne Wasser zu erreichen, denn von diesem verfaulen sie. Gewöhnlich vermehrt man die Pflanze aus Samen, aber auch durch Zertheilung der Wurzel. Den Samen säet man im Februar oder März. Man bleicht die Pflanze, wie z. B. Spargel, im zweyten Jahre, indem man sie im Februar mit Erde, Seesand, Kies, Steinkohlenasche am besten aber, wenn man sie mit einem Topf bedeckt. Im ersten Jahr des Blühens giebt die Pflanze den größten Kohl, weil alle Kraft auf ein Herz und einen Blumenstiel treibt. In der Folge theilt sich die Pflanze, und treibt mehr schwächere, aber eben so delikate Sprossen. Sind die Pflanzen sechs Wochen, oder zwey Monate bedeckt gewesen, so schneidet man alle getriebenen Sprossen, die über drey Zoll lang sind, ab. Beym Abschneiden schone man die Krone, weil die Pflanze leicht verdirbt, wenn diese beschädigt ist. Treiben kann man sie, wenn man auf und um den Topf Pferdemist legt. Je frischer man den Kohl braucht, desto besser ist er. Nach 20 Minuten langem Kochen ist er mürbe. Man bereitet ihn wie Spargel, und viele ziehen ihn dem Spargel vor. Eine andere Art der Crambe ist die **Hieronymuswurzel**, s. d. W., diese wächst bey uns hin und wieder wild.

Seenelke, Statice armeria, sonst auch Wegtritt, jedoch unrichtig so genannt. Es ist ein artiges Gewächs, das hin und wieder an den Wegen und in sandigem Boden wild wächst, seiner schönen rosenrothen Blumen wegen aber in Gärten gezogen wird, wo es zum Einfassen der Beete am allertauglichsten ist. Die Blätter sind grasartig und schmal, breiten sich nicht weit aus, und die Blüthe kommt schon um die Mitte des May's, und dauert auch 4 Wochen lang. Die Pflanze verträgt auch die härtesten Winter, und wird sehr leicht durch die Zertheilung der Wurzel im Herbste und im Frühjahr vermehrt. Man hat auch breitblätterige, und mit weißen Blumen.

Seerose, s. Seeblume.

Seeschwalbe, Sterna hirundo, nennt man einen Wasservogel von silberweißer Farbe, der fast immer über den Teichen und Seen schwebt, und sich vom Gewürm des Wassers nährt. Sie brüten bey uns 3—4 Junge, und ziehen im Herbste fort. **Seeschwalbe** nennt man aber auch einen kleinen Seefisch, Trigla hirundo, dessen Floßfedern groß sind, und den Schwalbenflügeln gleichen.

Segelbaum, s. Sadebaum.

Segen nennt man die grossen Fischwaten und Zugnetze, welche oft bis auf 6 und 8 Ellen tief, und bis hundert Ellen lang sind.

Segger, s. Beetgras.

Sehe, **Sehne** nennen die Jäger die Augen der Hasen.

Sehnen, **Flechse** nennt man die elastischen, weichen und ziemlich harten Theile in thierischen Körpern, die mit den Muskeln zusammen hängen, und sich an Knochen ansetzen, um theils zur Befestigung, theils zur Bewegung zu dienen. Die großen Sehnen bey Thieren nennt man auch Haarwachs. Die längsten kann man von Ochsen und Pferden ausschneiden, und diese werden in Frankreich geklopft, gerieben, dann von Seilern wie Hanf und Werk gesponnen, und zu starken Seilen statt der Kutschriemen gebraucht.

Seide ist im gewöhnlichsten Sinne der zarte Faden, der von dem Seidenwurm gesponnen wird. Diesen haspelt man ab, bereitet und verarbeitet ihn dann zu verschiedenen Zeugen. Die Seide ist entweder die feine oder die Floretseide. Jene kann nur von den Kokon abgehaspelt, diese aber muß erst gesponnen werden, und man begreift dann unter derselben alles, was sich von dem Kokon nicht abwinden läßt, das verwirrt und durchfressen ist, und das die Seidenwinderin aus dem Kessel klaubet. Die Seide ist von Natur weiß, goldgelb, schwefelgelb oder grünlicht, aber keine Farbe ist so beständig, daß sie nicht in der Bearbeitung abbleichen sollte. Sie wird verschieden zubereitet, entweder offen oder gedreht oder gefilzt, und hernach verarbeitet, theils durch Spinnen, theils durch Weben, Wirken, Stricken und Nähen.

Seide heißt auch die Wolle der Seidenpflanze, s. d. W. Auch nennt man eine Schmarotzerpflanze so, s. Flachsseide.

Seidel, das Maaß einer Flüßigkeit, wovon zwey eine Halbe ausmachen. S. Maaß.

Seidel nennt man das Maaß, mit dem man Flüssigkeiten oder auch andere Dinge, z. B. Mehl, Erbsen, Früchte mißt. Ein Seitl enthält eigentlich ein Pfund Wasser, 2 machen eine Halbe, 4 eine Maaß aus; es gleicht einem Nößel oder einer halben Kanne.

Seidelbast, Kellerhals, Pfefferbaum, Daphne Mazereum, eine Staude, die in nassen Wäldern wächst, schon im März wohlriechende, purpurfarbige Blumen, und später länglichte schöne Blätter treibt, endlich aber Beeren bringt, die Anfangs grün, dann roth, und zuletzt schwarz werden. Man braucht die Rinde als ein blasenziehendes Mittel. Eine Gattung mit weißen Blumen, Daphne Thymelaea, ist selten, und eben so **der immergrünende Kellerhals**, Daphne Laureola, und **das blaßgelb blühende**, Daphne Cneorum.

Seidenbau, hierunter versteht man alles, was zur Abwartung der Seidenwürmer gehört, und alle Geschäfte, die man zur Gewinnung der Seide betreibt.

Seidenflachs, s. Flachs.

Seidenhase nennt man das angorische Kaninchen.

Seidenpflanze, (syrische) Asclepias syriaca, hat eine daumendicke, fleischige, perennirende Wurzel, nimmt fast mit jedem Boden vorlieb, besonders aber gedeiht sie gut in lockern, feuchten, warmen und etwas schattichten Orten. Sie wuchert sehr, und hält unsere Winter gut aus. Sie treibt im April 3 bis 4 Fuß hoch saftige Stengel, mit paarweise entgegengesetzten fetten, starken, länglicht ovalen, oben glatten und dunkelgrünen, unten aber wolligen und weißgrauen Blättern. Aus den Winkeln der obern Blätter kommen purpurfarbige Blumen in runden, niederhängenden Büscheln hervor, mit einem durchdringend angenehmen und süßlichten Geruch. Auf diese folgt dann die Frucht, nemlich eine einschalige, langrunde, platte und etwas starke Hülse, die eine große Anzahl gelbbraunen Samen enthält, deren jeder mit einem Büschel langer seidenartiger Haare versehen ist, welches eben die Seide dieses Gewächses ausmacht. Man vermehrt die Pflanze sowohl durch Samen, geschwinder aber durch Wurzelableger. Man schneidet nemlich von alten Stöcken Wurzeln ab, die Augen haben, und legt sie im Herbst reihenweise anderthalb Schuh von einander in ein vorher gedüngtes Land, und hält sie im folgenden Jahr vom Unkraute

rein. Sie vermehrt sich dann oft von selbst nur zu viel, und man hat Mühe, die starken perennirenden Wurzeln auszugraben. Die Samenwolle, welche jede Pflanze in 20 bis 30 Büscheln liefert, gleicht der Floretseide, kann so wie diese behandelt, oder mit Baum- oder feiner Schafwolle vermischt, zu allerley Zeugen verarbeitet werden. Feiner wird diese Samenwolle, wenn man bey anfangender Blüthe mehrere Nebenstengel einknickt, und wenn man nur auf dem Hauptstamme 4 bis 5 Blüthenbüschel läßt. Die Hülse wird im August reif, man sammelt sie, wenn sie sich zu öffnen beginnt, bey trockener Witterung, trocknet sie im Schatten, und befreyet dann die Wolle von dem Samen. Nach der Wollerndte schneidet man die Stengel glatt an der Erde weg, und kann auch diese dem Hanf gleich behandeln, weil man aus selben eine Art Flachs bekömmt, der eine gute Gespunst liefert. Die Blumen werden von den Bienen sehr geliebt.

Seidenschwanz, Böhme, Böhmerlein, Ampelis garrula, ein Strichvogel, der nicht jährlich erscheint, aber in großen Haufen kommt, und wie der Krammetsvogel gefangen wird, weil er noch begieriger als jener auf die Beeren fällt. Er ist so groß, aber länglichter als ein Kernbeißer, hat einen Büschel auf dem Kopf, und ist an den Augen und unterm Hals schwarz gezeichnet. Sein Schnabel ist schwarz. An den Enden einiger Flügelfedern sitzen hochpurpurrothe Stifte, wie ein Leinsamenkorn groß, als ob sie nur hingeklebt wären, und nicht zu den Federn gehörten. Im Schwanze hat er schwarze Federn. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft, als ob es gewürzt wäre, daher nennt man ihn auch den Pfeffervogel.

Seidenwurm, Bombyx oder Phalaena Mori, eine weiße Raupe mit einem gehörnten Schwanze, welche mit dem aus ihrem eigenen Körper gezogenen Faden eine Gespunst in Gestalt und Größe eines Taubeneyes macht, welches dann abgehaspelt, und in Manufakturen verschiedenartig als Seide verarbeitet wird. Ihr Vaterland ist eigentlich China, aber seit vielen Jahrhunderten sind sie nach Europa gebracht worden, und sind in manchen Ländern ein sehr einträglicher Zweig der Industrie. Auch bey uns wird gute und feine Seide, besonders in der Militärgränze erzeugt, und die Regierung befördert diesen Zweig der Industrie so viel es seyn kann. Der Seidenwurm entsteht aus einem kleinen, gelblichten, einem Mohnkorn ähnlich, etwas plattgedrückten Ey, welches oben ein kleines bräunlichtes Pünktchen hat. Diese Eyer oder den Samen bewahrt man den Winter über in einem nicht zu kalten und trockenem Ort. Gegen den Frühling muß man sie gegen gähe Wärme schützen, indem sie sonst zu früh ausgebrütet werden, oder sich erwärmen, und in Fäulniß übergehen. Man bewahrt sie entweder mit den Stücken Papier oder Leinwand auf, worauf die Schmetterlinge sie gelegt haben, oder man nimmt sie sehr behutsam davon herunter, und bewahrt sie an luftigen Orten. Der junge kleine Wurm hat ein schwarzes und rauhes Ansehen, welches sich aber nach jeder Häutung mehr ins Weiße verliert. Sie erreichen ein Alter von 30 Tagen, binnen welcher Zeit sie sich viermal häuten, das erstemal am neunten Tage, wobey er dann ohne Nahrung, steif und wie krank dahin liegt; das zweyte oder die folgendenmale von 7 zu 7 Tagen, und zwar das letztemal kurz vor dem Einspinnen. Nach jeder Häutung werden sie schöner und glätter, und nach der dritten

haben sie doppelt so viel Appetit als vorher; endlich werden sie unter dem Halse röthlich, verlieren den Appetit, werden unruhig, und suchen sich einen bequemen Ort zum Einspinnen. Anfangs füttert man die Würmer mit zarten Blättern des weißen Maulbeerbaums, diese dürfen, wenn die erste Häutung vorbey ist, nicht mehr so zart seyn, nur ist es nothwendig, daß sie immer trockene und frische Blätter in genugsamer Menge erhalten. Da ihnen jede Unreinigkeit und Nässe, besonders die Ausdünstungen ihres eigenen Auswurfes schaden, so muß man sie täglich ausputzen und reinigen. Man hält sie in trockenen, bequemen und geräumigen Kammern, und verwahrt sie gegen kalte und neblichte Luft, gegen Spinnen, Schwalben, Mäuse und Ameisen. Bey Gewittern muß man sie zudecken, denn sie erschrecken vor dem Blitz, und bekommen dann leicht die Gelbsucht und sterben. Nasses Futter verursacht ihnen Durchfall, dieser steckt an, und ist schwer zu heilen; auch verlieren sie hievon den Appetit, schwellen auf, und sterben plötzlich. Durch Unreinigkeit bekommen sie manchmal die Abzehrung, und nach der vierten Häutung zuweilen die Wassersucht. Man hat gegen diese Krankheiten bis jetzt keine Mittel erfunden, aber vorbeugen kann man ihnen durch gute, genaue und reinliche Pflege. Einige füttern die jungen Seidenwürmer, in Ermanglung genugsamer Maulbeerblätter, mit Salatblättern, und zwar bis zu der ersten Häutung, andere nehmen im Nothfall die Blätter von Rüstern, aber nie ist dieses anzurathen, besonders da man die Maulbeerbäume genugsam und leicht anpflanzen kann. Eben so ist es bestimmt nothwendig, ihnen bloß Blätter des weißen Maulbeerbaumes zu geben, denn freylich fressen sie auch jene des schwarzen Maulbeerbaumes, aber sie erzeugen hievon auch eine desto gröbere Seide. Wenn nun die Würmer zu spinnen anfangen, so giebt man ihnen, wenn man viele derselben hat, entlaubte Birkenreiser, an welche sie dann hinankriechen, und sich einspinnen. Wenn ein Wurm keinen schicklichen oder ihm gefälligen Ort zum Spinnen findet, oder wenn er sich vorher mit Fressen überladen hat, so schrumpft er, ohne ein Kokon zu spinnen, zu einer unförmlichen und untauglichen Larve zusammen. Höchst selten findet man in einem Kokon doppelte Larven, und diese entstehen nur, wenn sich 2 Würmer zusammen verirrten. Diese Gespünste oder Kokons sammelt man nur alle 8 Tage, weil sie sich bis zum 8ten Tage gänzlich verlarven, oder zur Puppe werden, wählt hievon die größten zur Fortpflanzung, und bewahret sie besonders auf; die übrigen Kokons giebt man dann, um die darinn befindlichen Puppen zu tödten, damit sie das Kokon nicht durchfressen, entweder in einen heißen Backofen, oder man stellt sie über einen Kessel mit siedendem Wasser, in welches man etwas Oel und Salz giebt, oder man legt zwischen selbe einige Streife Papier, die man in Terpentinöl getränkt hat, oder man legt auf ein Kohlfeuer einige Stückchen Kampfer zum verdunsten, und hält sie darüber. Um den Seidenbau vortheilhaft und mit weniger Mühe zu treiben, kommt sehr viel darauf an, daß man Würmer von einerley Alter habe, welches jedoch so leicht nicht möglich, da sie aus den kleinen Eyerchen nicht auf einmal, oft erst in mehreren Tagen auskriechen. Man hat aber ein Mittel, sie so weit zu bringen, daß sie sich alle auf einmal häuten, welches fast das nemliche ist, als sie gleich alt zu machen. Man giebt nemlich denen, die

später ausgekrochen sind, mehr und besseres Futter, und giebt ihnen etwas mehr Wärme, wobey man sich eines Thermometers bedient; denen, die früher ausgekrochen sind, entzieht man dagegen etwas Futter. Im südlichen Frankreich kürzt man dadurch die Zeit des Seidenbaues um einige Tage ab, und in Ungern machte Herr Seideninspektor **Blaskowitsch** mit dieser Methode höchst interessante und glückliche Versuche. Nach 16 bis 20 Tagen beginnt endlich die im Kokon befindliche Puppe ein neues Leben, sie frißt sich durch, und erscheint als ein weißer Schmetterling, oder als ein vollkommenes zur Fortpflanzung geschicktes Thier, die Phalaena Mori. Es hat nun 6 Füsse, zwey braune Augen und 4 weiße Flügel, mit etwas bräunlichen Streifen. Das Männchen ist kleiner, und hat auch einen dünnern Leib als das Weibchen. Sobald ihre Flügel gut abgetrocknet sind, und sie Stärke bekommen, so paaren sie sich, und nun legt das Weibchen noch selben Tag, und so einige Tage fort die oben erwähnten Eyer. 600 Kokons geben ein Pfund, und hievon hat man 4 Loth Seide.

Seife nennt man eine Mischung aus irgend einer Fettigkeit mit einem Laugensalze, welche sich im Wasser auflösen läßt, und zum Reinigen der Wäsche, zum Walken der Tücher und zur Arzney gebraucht wird. Man wendet zur Bereitung der Seife sowohl thierische Fette, gewöhnlich den Talg, als auch Pflanzenfette, das ist, verschiedene Oele an, und daraus entstehen dann verschiedene Arten von Seife. Von der richtigen Vermischung der Laugensalze mit dem Fette hängt die Güte und Brauchbarkeit der Seife ab. Zur Hervorbringung der gemeinen festen Seife, Sapo vulgaris vel alcalinus ist es das beste, feste Fette, Talg oder Unschlitt zu wählen, und die hiezu nöthige Lauge aus der Holzasche zu bereiten; je nachdem die Asche reichhaltig an Laugensalz ist, wird auch mehreres Fett darauf gerechnet, daher man den Laugensalz armen Aschenarten, auch wohl etwas Potasche beymenget. Man bringet die etwas feucht gemachte Asche mit ohngefähr dem vierten Theil frisch gebrennten Kalk gemenget, in ein Laugenfaß, den sogenannten Aescher, gießet Regen- oder Flußwasser darauf, welches, während es sich nach und nach durchzieht, und in dem untern Behälter, der von dem obern durch einen mit Löchern versehenen Boden und darauf gelegtes Stroh unterschieden ist, abdampft, das Kali auflößt, und zugleich Gelegenheit giebt, daß dieses durch den Kalk von der Kohlensäure befreyet und ätzend gemacht wird. So pflegen die Seifensieder auch im Großen zu verfahren, und die zuerst durchgelaufenen Portionen der Lauge heißen daher Seifensiederlauge. Diese pflegt man wieder auf den Rückstand im Faße zu gießen, damit die Auslaugung desto vollkommener geschehen könne. Wenn die Lauge ein frisches Ey trägt, so glaubt man, daß sie stark genug sey, aber diese Probe ist ziemlich unsicher, indem man oft Eyer findet, die selbst im frischen Wasser nicht zu Boden sinken; man muß daher die Lauge nur dann erst für gut halten, wenn ohngefähr nur der vierte Theil des Eyes aus der Lauge hervorragt. Die für hinreichend gehaltene Menge Fett wird dann mit der Lauge in einem Kessel, der mit den Ingredienzen nur bis zur Hälfte gefüllt seyn darf, so gelinde gesotten, daß kein Uebersteigen zu befürchten ist. Wenn die Flüßigkeit etwas dicklich zu werden anfängt, so nimmt man eine Probe, ver-

dünnt sie mit etwas warmen Wasser, und bemerkt, ob noch Oeltheile zu erblicken sind, in welchem Falle noch etwas Lauge zugegossen werden muß. Hiezu kann man sich aber schon einer etwas schwächeren Lauge bedienen, und selbst die anwenden, die durch einen zweyten Aufguß in dem Aescher entstanden ist. Nachdem alle Oeltheile aufgelöset worden, wird noch etwas Lauge hinzugegossen, und die Seife gehärtet, welches durch Hinzuwerfen einer verhältnißmäßigen Menge Kochsalzes geschieht, die ohngefähr halb so viel als das dazu angewendete Fett beträgt. Man siedet die Mischung nun so weit ein, als ein kleiner Theil auf ein kaltes Blech gegossen, in kurzer Zeit fest wird. Hierauf schüttet oder schlägt man, wie man zu sagen pflegt, selbe in schickliche, große weite, aber flache Gefässe, worein sie zum Erhärten und Abkühlen hingestellet wird. Während des Abkühlens sammelt sich eine beträchtliche Menge salziger Flüßigkeit auf dem Boden des Gefässes an, über welchen die erhärtete Seife in Stücke von beliebiger Form und Größe geschnitten, und dann zum Austrocknen hingestellt wird. — Wenn man der Seife kein Salz zusetzt, so bleibt sie jederzeit schmierig, wenn auch das hiezu angewendete Fett diese Eigenschaft nicht besaß, dahingegen der flüßigste Thran durch Hilfe des Kochsalzes die festeste Seife gewähren kann Oefters jedoch pflegt man absichtlich keines oder weniger Kochsalz hinzusetzen, wie dieses bey der wohlfeilen grünen Seife der Fall ist. Man hat, wie oben gesagt worden, verschiedene Seifen. Die jetzt beschriebene ist kein reines Produkt, mehr rein sind: die **alkalischen** Seifen aus Fett, Oel, Wachs, mit einer gewissen Quantität der Auflösung des reinen ätzenden Kali gesotten; die Sodaseife, wie sie aber dennoch fabriksmäßig, also etwas unrein um Debretzin gemacht wird; die Ammoniakseife, welche man als äußerliches Arzneymittel braucht. In den Ländern, wo das Baumöl in Menge zu haben ist, und wohlfeil ist, als Spanien, Italien ꝛc. werden häufig Seifen damit gemacht. Unter allen diesen sind die bekannteste die **Venedische**, Sapo Venetus, **Spanische**, Sapo Hispanicus, und die **Alikantische** Seife, Sapo Alicantinus, die aus frischem Baumöl, nicht in metallenen Kesseln, sondern in von Mauersteinen, mit einem gewissen Zement gemachten, und auf starken eisernen Stangen befestigten Pfannen gesotten werden. Das bunte oder marmorfarbige Ansehen der Venedischen Seife soll, nach einigen von beygemischten Eisenvitriol, nach einigen von Operment, nach andern aber von zugesetzter Kochenille und Indig herrühren. Die Seife läßt sich auch leicht im Weingeist auflösen. Solche Auflösungen, die oft noch verschiedene Beymischungen haben, nennt man Seifengeist, und man braucht sie zu Einreibungen bey Quetschungen und rheumatischen Schmerzen. Die Chemie bereitet auch saure Seifen, und in Apotheken werden verschiedene mit ätherischen Oelen gemacht. Eben so macht man verschiedene Arten feine und künstliche Seifen, z. B. Barbierseife. Man nehme anderthalb Pfund pulverisirte venedische oder Debretziner Seife, siebe dazu ein Quentchen Veilchenwurzel, und gebe zwey oder 3 Quentchen Spickol dazu, knete es zusammen, vermenge es mit einigen Tropfen Zimmet- Rosen- Zitronen- oder Pomeranzenöl und etwas Bisam, und mache Kugeln daraus, welche man vorsichtig trocknet, und an trocknen Orten aufbewahrt. Zur Mandelseife für Frauenzimmer nehme man feine venedische Seife, und

schön abgezogene Mandeln, von jedem ein Pfund. Die Mandeln zerstoßt man mit etwas Rosen- und Pomeranzenblüthenwasser zu einem Brey; die Seife giebt man in einen großen irdenen Topf, gießt anderthalb Pfund Rosenwasser darauf, und setzt es auf ein Kohlfeuer, damit sich die Seife gelind auflösen kann, dann mischt man unter beständigen Umrühren, den Mandelbrey hinzu, und legt sich die Masse nicht mehr an den Topf an, so zieht man sie in Formen oder macht Kugeln daraus. Auch kann man zum Ueberfluß noch einige Tropfen wohlriechende Oele dazu gießen.

Seifenkraut, Saponaria officinalis, hat man das wilde mit einfachen Blüthen, und das gefüllte in Gärten. Es hat Blätter wie der Wegerich; einen dicken, etwas wolligen Stengel und eine nur wenig riechende Blume. Man braucht es in Apothecken.

Seil nennt man alle Stränge und Stricke, die entweder vom Seiler oder sonst in der Wirthschaft gemacht werden, z. B. Strohseile. Bast, Flachs, Hanf und Werg geben die dauerhaftesten Seile, die hänfenen sind aber die stärksten. Die längsten, die man auch auf Schiffen gebraucht, nennt man Taue; die andern aber Stränge, Stricke oder Leine. Ein Strang wird 12 bis 16fädig gesponnen, drey oder vierschüftig geschnürt, und diese 4 Litzen durch die Leere zusammen gefeilt. Ein Strick wird nur 4 oder 8fädig gemacht.

Seimen s. Honigseimen.

Selchen s. Räuchern.

Sellerie s. Zeller.

Semmel nennt man ein kleines weißes Brodt, welches gewöhnlich von den Bäckern und zwar täglich frisch gebacken wird. Sie machen theils runde, theils Zeil- oder Schichtsemmel. **Semmelmehl** nennt man dasjenige, welches gleich nach dem Mund- oder besten Mehle folgt und welches die Müller gleich abscheiden müssen.

Senf, Sinapis, ein Kraut, das mit dem Samen einerley Namen hat, welcher letztere sowohl als Gewürz zu Speisen, als auch zum Oelschlagen dient. Man theilt ihn nach der Farbe des Samens in weißen und schwarzen Senf, ausserdem aber hat man noch den **Ackersenf**, Sinapis arvensis, der aber durch Kultur leicht veredelt werden kann. Der Same des schwarzen ist aber nicht eigentlich schwarz, sondern nur braunroth, und jener des weissen, gelblich. Man säet beyde Arten im Frühling in einen sandigen, etwas feuchten Boden und so wird er im Herbste reif. Wenn die Blätter noch jung sind, so kann man sie zu Kräutersalaten gebrauchen. Es schadet ihm kein Insekt, und wenn er wirklich angefressen worden, so wächst er dennoch wieder; auch kann er überreif werden, ohne auszufallen. Man gebraucht ihn wie oben gesagt, zum Oel, und hiezu benutzt man ihn vortheilhaft; in Apothecken braucht man ihn als ein reitzendes, die Haut röthendes Mittel, und zur Speise stoßt man den Samen zu einem gröblichten Pulver, vermischt ihn mit guten Most, etwas Weinessig und Zucker, und gebraucht ihn dann zur Tunke, besonders mit frischen Schweinfleisch oder Bratwürsten.

Senken oder **Gruben** ist eine wichtige Weingartsarbeit, durch welche ein Gebirge bey seiner Trächtigkeit und Güte erhalten wird. Man nimmt nemlich an einem fruchtbaren Stock von guter edler Art, eine Rebe, läßt sie am Stocke stehen, biegt sie aber unter sich in

eine nächst dazu bereitete Grube, die man die Senkgrube oder die Gräfte nennt, deckt sie in der Mitte mit Erde und läßt das eine Ende 4—5 Queerfinger breit herausgehen, so daß ein Paar Augen daran sind, die in freyer Luft zu stehen kommen. Diese Arbeit geschieht nach dem Bogen legen, und man verrichtet sie auf zweierley Art: einige senken blind, d. i. ehe noch ein Auge ausgeht, einige aber senken erst, wenn das Holz ausgegangen und dieß ist sicherer. Wenn der Winzer den Senkstock aufgeschnitten und abgeputzt, wird er bey gutem Wetter trocken eingelegt; denn ist das Wetter feucht oder regnet es darauf, so lauft er in der Erde an und fault aus den Augen, wo er herausfasern soll; wenn aber der Stock schon gesenkt ist und es regnet hernach, so schadet es nichts. Um zu senken, muß also der Winzer eine eckichte Grube machen und zwar mit so vielen Ecken als er Senker legen will; diese muß knietief seyn, nun räumt er von dem zu senkenden Stocke behutsam alles fort, biegt ihn und legt die Senkenden dann in jede für dieselben bestimmten Winkeln ein. In Gebirgen müssen die Senker wenigstens 2 Schuh und in Ebenen 3 Schuh von einander abstehen, sonst werden die Stöcke zu dicht, sie hindern einander am Wachsthum, die Sonne kann nicht gut durch und die Trauben reifen nicht gut. Wenn man guten Mist hat, so kann man jede Grube gleich düngen, vorher aber muß man die Senker alle überall mit Erde zudecken, damit der zu sehr hitzende Mist nicht auf die bloßen Senker komme, sonst pflegt man dieses erst im Herbst darauf, oder wohl gar erst im dritten Herbste zu thun.

Senken s. Einlegen.

Senkende oder **Grubenende** oder **Senker** nennt man eine Rebe am Weinstocke, die auf die vorher beschriebene Art gesenkt wird, um die Art fortzupflanzen. Es muß recht reifes Holz haben und frisch seyn, sonst taugt es nichts. Wenn es gesenkt wird, so darf es ja nicht zerbrochen werden, und nie darf es über der Erde mehr als 2—3 Augen behalten, damit der künftige Stock nicht gleich auf hohe Schenkel treibe.

Senker s. Einlegen.

Senggarn ist ein viereckichtes, an jeder Seite etwa 3 Ellen langes Netz, das an 2 kreutzweis übereinander hängenden Reifen hängt und an einer Stange zum Fischfangen in das Wasser gehalten wird.

Senkgruben s. Senken.

Senkknecht nennt man ein Stück Holz, gleich einem halben Pfahl, unten mit einer Spitze, das man in die Erde steckt und oben mit einem Hacken zu dem Ende versehen ist, damit die Senkenden, wenn sie bey Machung der Gruben mit diesem Senkknechte auf die Seite gerichtet worden, vor dem Hacken nicht abschnellen und so den Winzer nicht in der Arbeit hindern. Manche Winzer gebrauchen diesen Senkknecht zugleich als Kerbstock, an dem sie die gemachten Senkgruben, und zwar die 2—3 oder 4 endichten jede besonders aufschneiden, theils um zu wissen, wie viel Dünger dann nöthig seyn wird, theils aber um die Zahl der Gruben zu wissen, weil sie an manchen Orten nach der Zahl der gemachten Gruben bezahlt werden.

Senkwaage, Aräometer, ein Werkzeug, mit dem man die spezifische Schwere der Körper genau vergleichen und messen kann. Man bedient sich um die Schwere der Flüssigkeiten zu messen eines geräu-

nigen Glases mit enger Mündung; dieses Glas mit einem daran oder darin befindlichen Gewichte sinkt nun im Wasser tief hinein, aber immer weniger, je mehr verschiedene Sachen, Erden oder Salze in diesem Wasser aufgelöset sind. Man hat nun an dem Glase durch eine Feile oder inwendig durch ein gedrucktes Zettel angezeigt, wie tief oder wie viel Grade das Glas einsinkt, und nach diesem kann man den Gehalt der Flüssigkeiten finden. Man bedient sich solcher Waagen in Alaun — Potaschen — und Salzsiedereyen, wo man die Sohle oder die Lauge immer vorher so abwägt oder untersucht, damit man bey einer schwachen Lauge nicht unnöthig zuviel Brennmaterial verschwende. s. Aräometer.

Senn heißt in der Schweiz ein Kühmelker, oder ein Mann, der einer Heerde Vieh vorgesetzt ist, die er im Sommer auf die Alpe führt, sie hütet, melkt, Käse und Butter macht, und dann hievon Rechnung ablegt. s. Alpenwirthschaft.

Senne, in die Senne schicken sagt man von Bienen, die den Sommer über zu wenig sammelten, und die man nach Bartholomäi ausstöft.

Sennesblätter oder **Blätter der** *Cassia Senna*, sind auf dem Lande ein Hausmittel, welche man mit Glaubersalz, Manna und trockenen Pflaumen kocht, und dann als ein gelindes Laxiermittel braucht. Man hat auch falsche Sennesblätter, die man von dem bey uns einheimischen Linsenbaum, Colutea arborescens, nimmt, die aber viel schwächer wirken.

Sense ein eisernes, gebogenes schneidendes Werkzeug, womit man sowohl das Gras oder Grummt von den Wiesen oder auch das Sommergetreide von den Feldern abzumähen pflegt. Eine sogenannte Grassense ist durch einen eisernen Ring an dem oben einwärts und unten auswärts gebogenen Sensenbaum befestigt. Dieser ist ohngefähr 2 1/3 Elle lang und etwa um ein dritttheil von oben herein mit einem hölzernen, hackenförmigen Knebel versehen, den man im Mähen mit der rechten, so wie das obere Ende desselben mit der linken Hand anfaßt. Man gebraucht sie um Gras, Klee und Hülsenfrüchte zu mähen. Eine Getreidesense ist aber von dieser verschieden, denn sie hat noch ein Sensengerüst, aus einer 20 Zoll langen Säule von weichem Holz, mit vier gleich weit von einander stehenden Spießen von hartem Holze, und einen Bügel von Weißdorn, welcher durch den Baum und die Säule geht, und einen Steg von weichen Holz, welcher durch den Baum und den Bügel geht, und woran Dräthe befestigt sind, welche die Bügel halten.

Septima ist eine Abgabe der Unterthanen, an ihre Grundherrschaft, vermöge welcher sie von gewissen Gründen, den siebenten Theil der erzeugten Produkte geben müssen.

Serpentinstein nennt man einen grünschwärzlichten mit allerhand Flecken eingesprengten Marmor, aus dem man verschiedene Gefässe, als Mörser, Schalen, Schreibezeuge, Becher verfertigt. Im Bauwesen kann man ihn zu Auslegungen und zierlichen Verkleidungen brauchen.

Service nennt man alles Geschirr zusammengenommen, welches man sowohl zum Essen und Trinken bey einer Tafel gebraucht. Man hat es von Silber, Porzellan, feinem Zinn und gutem Steingut.

Servietten, Salvetten nennt man Tellertücher von weissen Damast oder Zwillch, von denen jederman bey der Tafel eines erhält.

Servitut nennt man eine Gerechtigkeit, die dem einem in des andern Gute zusteht z B. Wenn ein Nachbar seine Traufe in den andern Hof fallen lassen darf; wenn er über des andern Boden gehen und treiben, oder wenn er in dem andern guten Sand, Lehm graben oder Steine brechen darf ꝛc.

Session, Bauerngut, ein Bauerngrund, eine Ansäßigkeit nennt man alle Grundstücke, welche einem Bauern gehören Man hat aber auch halbe und viertel Sessionen, und daher sagt man, ein halber Bauer, ein viertel Bauer. Zu so einer Session gehören das Haus, Wiesen und Felder. Der Hausgrund, auf welchem der Bauer sein Haus und seinen Hausgarten hat, enthält nach dem Urbarium überall, Grund auf 2 Metzen Anbau, an Feldern und Wiesen sind aber die Ansäßigkeiten verschieden groß, und zwar nicht nur in Rücksicht der verschiedenen Klassen der Felder und Wiesen; sondern auch in Rücksicht der verschiedenen Komitaten. Es enthält daher nach verschiedenen königlichen Resoluzionen:

Eine Ansäßigkeit

In dem Komitate	Felder nach folgenden Klassen					Wiesen, wo Grummt gemähet wird		
	Erste	Zweyte	Dritte	Vierte	Fünfte	immer	selten	nie
	Joche auf 2 Preßburger Metzen					Tagewerke		
Abbaujwár —	22	24	26	—	—	6	6	8
Arad — —	26	28	30	32	—	8	10	12
Arva — —	24	26	32	40	—	6	6	8
Bátsch — —	32	34	36	38	—	22	22	22
Barsch — —	18	20	22	24	—	6	6	8
Baranya — —	22	24	26	—	—	8	16	12
Békesch — —	34	36	38	—	—	22	22	22
Bereg — —	18	20	22	24	28	8	10	12
Bihar — —	26	28	30	32	—	8	10	12
Borschod — —	26	28	30	32	—	8	10	12
Csanad — —	36	38	—	—	—	20	20	20
Csongrad — —	34	36	38	—	—	22	22	22
Eisenburg —	18	20	22	—	—	6	6	8
Gömör — —	24	26	28	32	—	8	10	12
Gran — —	20	22	24	—	—	6	8	10
Hewesch — —	26	28	30	32	—	8	10	12
Honth — —	18	20	22	—	—	6	6	8
Komorn — —	20	22	24	—	—	6	8	10
Liptau — —	18	20	24	—	—	6	6	8
Marmarosch —	22	24	26	30	—	8	10	12
Neograd — —	20	22	24	26	—	6	8	10

Neutra — —	16	18	20	22	24	6	6	8
Oedenburg —	16	18	20	22	—	6	6	8
Pesth — —	24	26	28	30	—	8	10	12
Preßburg— —	16	18	20	22	—	6	6	8
Raab — —	20	22	24	—	—	6	8	10
Schároſch —	20	22	24	26	—	6	6	8
Schümegh —	22	24	26	—	—	8	10	12
Sol— — —	18	20	22	24	—	6	6	8
Stuhlweiſſenburg	22	24	26	—	—	8	10	12
Szabolts —	28	30	32	—	—	8	10	12
Szala — —	18	20	22	—	—	6	6	8
Szathmár —	26	28	30	32	—	8	10	12
Tolna — —	22	24	26	—	—	8	10	12
Torna — —	26	28	30	32	—	8	10	12
Trentſchin —	16	18	20	22	—	6	6	8
Thurocz — —	16	18	20	—	—	6	6	8
Ugotſcha — —	20	22	24	—	—	8	10	12
Ungwár — —	20	22	24	26	—	8	10	2
Weßprim —	22	24	26	—	—	6	8	10
Wieſelburg —	20	22	24	26	—	6	8	10
Zemplin — —	20	22	24	26	—	6	8	10
Zips — —	22	24	26	30	—	8	10	12

Wenn von dieſen Grundſtücken z. B. von den Aeckern etwas fehlen ſollte, ſo daß nicht die, in der Tabelle angegebene Zahl der Joche herauskommen ſollte, ſo kann dieß durch Wieſengründe erſetzt werden, und auch ſo umgekehrt. Da rechnet man dann für ein Joch Acker eine Wieſe, die eine Fuhr Heu liefert und umgekehrt. In dieſe Grundſtücke, oder vielmehr zur Kompletirung der Joche einer Anſäßigkeit rechnet man auch die Obſtgärten; die Weingärten werden jedoch nie zur Anſäßigkeit gerechnet. Sollten die Grundſtücke eines Bauern weniger als ein Achtel Seſſion ausmachen, ſo zahlt er von ſeinen Aeckern nur das Neuntl und wird ſonſt als ein Häusler betrachtet. Wieviel von einer Seſſion Robott zu leiſten iſt, ſ. Robott. Ein ganzer Bauer entrichtet der Herrſchaft jährlich 2 junge Hühner, 2 Kapaunen, 12 Eyer und eine Halbe Butter. Auſſer dieſem zahlen 30 Bauern zuſammen jährlich ein Kalb, oder einen Gulden und dreyßig Kreutzer; eben ſo ſind ſie verbunden, dem Grundherrn, wenn er ſelbſt heurathet, nicht aber bey Heurathen der Söhne und Töchter deſſelben, oder bey dem Antritte und Uebernahme eine Abgabe an Viktualien zu geben.

Setzen ſagt man von Rehen und Haſen, wenn ſie Junge zur Welt bringen.

Setzen der Bäume ſ. Verſetzen.

Setzling ſ. Satz.

Seuche ſ. Viehſeuche.

Sevenbaum ſ. Sadebaum.

Sichel nennt man ein, wie ein halber Mond gebogenes eiſernes Werkzeug, womit man das Gras oder die Früchte auf dem Felde abſchneidet, gewöhnlich ſind die Grasſicheln kleiner, als die Getreideſicheln.

Sichelklee, schwedische Luzerne, Medicago falcata, wächst auf trocknen Wiesen, an Rainen und Wäldern. Es hat schöne gelbe Blumenbüschel, auf welche sichelförmig krumme Schoten folgen. Das Vieh frißt ihn sehr gerne, und es wäre vortheilhaft, wenn man ihn auf trockenen Wiesen vermehren würde.

Sieb ist ein besonderes Werkzeug, um grobe Sachen von feinen, oder trockne von nassen zu scheiden. Es besteht aus einem zirkelrunden, hölzernen Rand und einem löchericht geflochtenen Boden. Dieser ist entweder kreutzweis von Lindenbast, oder Eisen oder Messingdrath oder von Pferdehaaren geflochten, und daher nennt man die Siebe auch hölzerne, Drath oder Haarsiebe. Nach ihrem Gebrauch werden sie entweder eng oder weit gemacht. In Scheunen hat man Staubsiebe, Radensiebe und Aehrensiebe; in Apothecken die feinsten Haarsiebe, in Küchen verschiedene Mehlsiebe, und die von Lindenbast braucht man gemeiniglich zum Haber reutern.

Siegel nennt man den Abdruck, welcher mit dem Petschaft in eine weichgemachte Materie gedruckt wird. Diese Materie ist nun Siegellack, Siegelwachs oder Oblaten.

Siegellack ist eine harte Materie, mit der man die Briefe zu verwahren pflegt. Man hat gröbere und feinere Sorten davon. Eine gute Sorte bereitet man auf folgende Art: Man nimmt 4 Loth helles, klares Harz, 2 Loth Gummilack, 1 Loth Wachs, 1 Loth Zinober und 4 Loth Kreide, mischt alles wohl untereinander, läßt es schmelzen, und formirt aus der Masse auf einer glatten, warmgemachten kupfernen Platte die Stangen. Schlechtes Siegelwachs für Tabacksfabrikanten besteht aus 2 Pfund Harz, einem halben Pf. Kolophonium, 1/2 Pf. Mennig und 1/4 Pf. Ziegelmehl. Auch hat man Siegellacke von verschiedenen Farben.

Siegelwachs ist nichts als ein roth oder grüngefärbtes Wachs, mit einem geringen Zusatz von Terpentin oder Honig, das man in Kanzleyen braucht.

Silbergeld s. Geld.

Silberglätte, Glätte, Glötte, s. Bleyglätte.

Silberscheuern oder reinigen des Silbers geschieht am besten mit etwas warmen Wasser und Seife, und nachmaligen Abreiben mit Kreide, zu der man etwas Baumöl mischt. Auch ist es gut, wenn man bloß Kreide mit etwas Brandtwein nimmt und somit das Silber mit einem wollenen Lappen oder mit einer zarten Bürste reibt.

Simmer s. Sümmer.

Sims s. Gesimse.

Sinngrün, Wintergrün, Vinca minor, ein Heilkraut, welches in Wäldern und ungebauten Orten wild wächst, dünne an der Erde hinkriechende Stengel, und glatte, harte spitzige Blätter hat, die auch im Winter grün bleiben. Im Frühling hat es eine schöne blaue oder weiße Blume, auf welche ein doppelter Schoten, mit einem länglichtrunden Samen folgt. Das **große Wintergrün**, Vinca major, ist von diesem bloß durch die Größe verschieden. Das **staudigte Sinngrün**, Vinca rosea, hat eine rosenfarbene Blüthe, und ist gegen die Kälte sehr zärtlich.

Sliwowitza, Szilvorium, **Zwetschgen- oder Pflaumenbrandtwein**, ein aus Pflaumen bereiteter Brandtwein, der wenn er alt

wird, ein Lieblingsgetränke in Ungern ist. Man macht ihn fast überall, der meiste kommt jedoch aus den großen Pflaumenpflanzungen in Syrmien und Slavonien. — Wegen des vielen Zuckerstoffs der Pflaumen sind selbe zur Brandtweinbereitung besonders geschickt. Am besten sind sie dazu, wenn sie reif, aber nicht überreif sind; faule, welke und unreife geben keinen guten Brandtwein. Um sie gut für den künftigen Gebrauch aufzubewahren, sammelt man sie in reinen Fässern und bringt sie in trockne Keller; hier können sich selbe längere Zeit durch zum Brennen gut erhalten. Manche lassen die Pflaumen, aus denen sie Brandtwein brennen wollen, in einem Gefäße, welches man bloß leicht zudeckt, sich selbst überlassen. Sie fangen hier an, nach und nach zu gähren, die Kerne sondern sich von selbst aus und fallen zu Boden, die äußere Schale der Pflaumen und ihr faserichtes Wesen schwimmen in der entstandenen Flüssigkeit oben auf. Geschieht dieß, so werden die Kerne herausgeschöpft, zerstoßen, und wieder zum ganzen gemischt und so alles stehen gelassen, bis die Flüßigkeit klar wird, wo sie denn zum Brennen tauglich ist und folglich gebrennt wird. Andere zermalmen jedoch die Pflaumen mit den Kernen zugleich in einem Stampftrog und schütten selbe in das Faß, in dem sie gähren sollen. Hier muß man die Vorsicht gebrauchen, daß das Faß oder was immer für ein Gefäß es ist, in dem die Pflaumen sind, eine Spanne hoch leer gelassen werde, weil sonst das Ganze bey der Gährung leicht übergeht. So überläßt man die Masse der Gährung. In den ersten Tagen verbreitet sich ein angenehmer Weingeruch, welcher von Tag zu Tag geistiger wird, bis nach zehn oder 14 Tagen, je nachdem der Ort warm ist, ein essigähnlicher Geruch eintritt, wo es denn Zeit ist den Brandtwein zu brennen. Uebergeht man diese Gährung, so entsteht die faule Gährung, und der Brandtwein verdirbt. Man braucht übrigens zum Einmischen weder Schrot, noch Malz noch Hefen, und weder warmes noch kaltes Wasser. Wenn man die zu brennende Masse in die Blase bringt, so schütte man das dünne derselben eher ein, dann erst das Dicke, daß es sich nicht an den Boden lege, rühre nun alles bey gehörigem Feuer so lange, bis es aufwallen will und nun setzt man den Blasenhut auf, verkleistert ihn und verfährt, wie beym Brennen des Kornbrandtweins. Der Brandtwein ist Anfangs hell, ohne Geruch; nach und nach ändert sich dieses, der Geschmack wird angenehm süß, der Geruch gleichsam gewürzhaft, und der Brandtwein erhält eine Weinfarbe. Wird er in guten Gefäßen und in guten Kellern aufbewahrt, so geschieht dieß eher; der größte Werth der Sliwowitza beruht auf ihrem Alter. Das hier erhaltene Spülicht kann man sowohl zur Mastung der Schweine, als auch zur Bereitung eines guten Essigs benutzen. Um der jungen Sliwowitza die Farbe der alten zu geben, darf man nur in das Gefäß, wo man selbe aufbewahrt, einige gedörrte Pflaumen ganz hinein geben und sie wird hievon in kurzer Zeit schön gelb. Ein sehr angenehmes Getränk ist die Sliwowitza, wenn man sie zur Helfte mit dem ausgepreßten Safte der Weichseln vermischt. Hiedurch erhält sie eine schöne dunkelrothe Farbe und einen gewürzhaften, sehr angenehmen Geruch und Geschmack.

Socke nennt man einen Ueberzug der Füsse, der aber nicht höher, als ohngefähr die Schuhe geht. Man hat welche von Leinwand, oder gestrickte oder von Filz. Man bedient sich ihrer im Winter gegen die Kälte.

Sod, Sodbrennen, nennt man den brennenden Schmerz, der im Magenmunde entsteht, und sich bis oben an den Schlund erstreckt. Er entsteht von vieler Galle, ranzichten Speisen, sauren Weinen ꝛc. und man gebraucht als Hausmittel dagegen sauertilgende Mittel, als: Kreide, Magnesia, Krebsaugen.

Sömmern beym Feldbau, heißt einen Acker, welcher der Regel nach Brach liegen sollte, mit Sommerfrucht besäen. Dieses darf nicht überall geschehen, weil hierunter die Schäfereyen Mangel an Weide leiden.

Sohle nennt man in Alaun, Salpeter oder Salzsiedereyen die Laugen, welche diese Salzarten in sich aufgelößt enthalten. **Sohle** nennt man auch das eiserne Beschläg unten am Pflughaupt. **Sohle** nennt man an einem Pferdefuß das dünne Horn, welches unten zwischen dem starken Horn, darauf das Hufeisen geschlagen wird, und dem Strahl liegt; diese heißt die Hornsohle und darunter ist die Fleischsohle s. Huf.

Sommer, alter Weiber Sommer, Metten, Marienfäden, nennt man die zarten weißen Fäden, welche im Herbste herumfliegen, und sich hin und wieder anhängen Trotz allen Nachforschungen kann man es noch nicht genau bestimmen, ob diese Fäden von Spinnen oder vegetabilischen Ursprungs sind.

Sommerbau s. Sommergetreide.

Sommerfeld, Fastenfeld nennt man bey der Dreyfelderwirthschaft dasjenige, was mit Sommergetreide bestellt wird.

Sommerflecke s. Sommersprossen.

Sommergetreide, Sommerbau nennt man alle Feldfrüchte, welche im Frühling gesäet und den Sommer über reif werden als: Hafer, Gerste, Linsen, Erbsen, Wicken, Bohnen, Heidekorn, Kukurutz, Flachs, Hanf, Hirse ꝛc. Man hat auch Sommerweitzen und Roggen s. d. W.

Sommergewächse, Plantae annuae, nennt man solche, die nur einmal aus ihren Wurzeln hervorwachsen, und dann absterben, wie z. B. Hafer im Gegensatz mit den ausdauernden Pflanzen, die mehrere Jahre hintereinander daurrn z. B. Spargel.

Sommerkorn s. Roggen.

Sommerlatte heißt beym Laubholz der junge Wuchs, welcher nach Abholzung eines Gehaus von Stöcken und Wurzeln ausgeschlagen und einen Sommer lang in die Höhe geschossen ist. Selten treibt eine Sommerlatte einen guten Baumstamm, denn ein solches Stück Holz wird wegen des alten Stocks mit der Zeit, wenn der Baum stark wird, von innen meistens wandelbar, daher man sich bey der Erziehung des Bauholzes mit mehr Vortheil des Säens bedient.

Sommersaat s. Saat.

Sommerseite und Winterseite. Jäger und Landleute pflegen die Theile einer Flur oder eines Gutes in zwey Seiten zu theilen und nennen jene Seite, die gegen Mittag liegt, die Sommerseite, und die gegen Norden liegende, die Winterseite.

Sommersprossen, Sommerflecke, sind kleine gelblichte oder bräunlichte Flecke, welche bey den Menschen im Gesichte, an den Händen und zuweilen auch an der Brust entstehen, und besonders im Sommer sichtbar werden. Sie haben ihren Sitz in den Zellgeweben, und man hat verschiedene Mittel selbe zu vertreiben. Gewiß ist es aber, daß keine sicher hilft; am besten ist es jedoch, die Haut mit Ziegenmilch; mit wohlriechenden abgezogenen Wässern zu waschen, in welchen etwas Kampfer mit Gummischleim aufgelöset ist.

Sommervogel s. Schmetterling.

Sommerwaitzen s. Weitzen.

Sonnenblume, Helianthus annuus, ist ein Gewächs, welches in unseren Gegenden die größte Blume hat, denn sie ist oft fast einen Schuh im Durchmesser, und ihr Stengel wird auf 6 bis 8 Fuß hoch. Die Blätter sind groß, breit, spitzig, rauh, am Rande herum zerkerbt und sitzen an langen Stielen. Während der Blüthe wendet sich die Blume, wie jene des Sonnengünsels, Cistus Helianthemum, immer nach der Sonne und hat daher den Namen erhalten. Die Pflanze will viel Sonne und gutes Erdreich haben und eben so nothwendig ist es, daß man selbe, wenn es dürr ist, begießt. Man legt die grauen oder schwarzen Samenkörner im April und wenn sie aufgegangen sind, versetzt man die Pflanzen reihenweis, immer eine von der andern Ellenweit. Sie wachsen dann sehr geschwind, und auf die großen gelben Blumen folgen auf den großen Blumenböden eine große Menge Samenkörner, die man zum Futter für das Geflügel, besser aber zum Oelschlagen anwenden kann. Die größten Köpfe bewahrt man zur künftigen Aussaat auf, die übrigen werden aber ausgeklopft; wenn sie recht trocken sind, auf der Schötmühle von den Schalen befreit und dann gepreßt. Die starken und holzigen Stengel kann man zur Feuerung gebrauchen. Die Blume lieben die Bienen.

Sonnenkäfer s. Marienkäfer.

Sonnenschuß s. Koller.

Sophienkraut, Sysimbrum Sophiae, nennt man ein Heilkraut, das an Wegen und Wassergräben und auf feuchten Wiesen wächst. Es hat niedlich zerkerbte Blätter und kleine weißlichte Blumen. Man brauchte es vorher als Arzney.

Sorbet, Therbet ist ein Lieblingsgetränk der Türken, welches aus einem abgesüßten Wasser besteht, das der gemeine Mann über gestossene Damascener Rosinen gießt; die Vornehmern nehmen jedoch auch Zitronen, Zucker und wohl auch Ambra dazu. Man macht aus den Ingredienzien auch einen Syrup, oder formirt Kuchen daraus, die man auf Reisen gut mitnehmen kann. Will man nun Sorbet trinken, so gießt man entweder etwas Syrup in ein Glas Wasser, oder man zerreibt den Kuchen in selben, und erhält ein angenehmes Getränke.

Sorgsame, Holcus Sorghum, **Morrhirse**, ein Gewächs mit einem dem Rohr ähnlichen dicken Stengel, der inwendig voll Mark, fast Mannshoch und mit 4 bis 5 breiten Blättern besetzt ist. Man baut es mit dem türkischen Weitzen zugleich an, und es bedarf eben der Pflege, wie jener. Aus dem hirsenähnlichen Samen kann man im Nothfalle Mehl erhalten, meistens giebt man ihn aber dem Ge-

flügel. Aus den Stengeln mit den ausgedroschenen Samenbüscheln macht man Kehrbesen. Eine andere Art, **Zuckersame**, Tzirok, Holcus saccharatus, hat viel größere, weiße, in einem runden Blumenknopf oder Büschel wachsende Samen, die man enthülsen und statt Reis zu Zugemüsen brauchen kann. Man hat auch noch 2 andere Arten, als Holcus Halepensis und Holcus bicolor, die gebaut werden; wild wächst bey uns der Holcus lanatus.

Spade s. Grabscheit.

Späne sind kleine Abgänge von Holz, die man auf dreyerley Art gewinnt: 1. Durch Behauung des Holzes, und diese heißen schlechtweg Späne, oder Schatten; 2. Durch Hobeln, diese nennt man Hobelspäne und 3. durch die Säge, welche man Sägespäne nennt. Eben so hat man auch Späne von Stahl, Eisen und andern Metallen. Jene aber, die man z. B. durch das Feilen von dem Eisen gewinnt, nennt man Eisenfeil.

Spalier, Geländer nennt man eine von Latten gemachte Wand, die entweder an einer Gartenmauer angebracht ist, oder frey steht, und dazu gemacht ist, um kleinstämmige Obstbäume daran zu binden oder in die Breite zu ziehen z. B. Pfirschenbäume. Man setzt ziemlich dicke Säulen von eichenem Holze in die Erde, verbindet solche oben und unten mit Riegeln, und nagelt an diese 2 Zoll breite Latten, immer eine halbe Elle von einander in der aufrechten Stellung. Hierunter macht man eine Rabatte oder ein schmales Beet, bringt gute Erde darauf und pflanzt allerley Sorten von Kern oder Steinobst, die sich in die Breite ziehen lassen, hinein, welche man dann durch den Schnitt und durch Anbinden dergestalt mit dem Lattengerüste vereinigt, daß dieses, wenn die Bäume ihre Vollkommenheit erreicht haben, das Ansehen einer ganz grünen Wand bekommen. Die Bäume, die man am gewöhnlichsten zu Spalieren nimmt, sind, Feigen, Pfirschen, Aprikosen, Weichsel, seltener Birnarten und alle Gattungen Weinreben. Die Rabatte faßt man um und um mit einer schönen Einfassung ein und pflanzt in dieselbe kleine Gartenfrüchte oder Blumenwerk, welches keine großen und tief reichenden Wurzeln hat, denn hiedurch erhält man das Land um die Bäume immer mürbe und locker, und den Bäumen wird dennoch keine Nahrung entzogen. Die Bäume werden an Mauerspalieren immer wenigstens einen Schuh weit von der Mauer etwas schräg gesetzt, damit sie mehr Feuchtigkeit und Nahrung finden, und damit ihre Wurzeln auch der Mauer nicht so geschwinde schädlich seyn können. Man setzt die Bäume nicht gerne zu weit auseinander, um bald das Spalier zu bekleiden; aber setzt man sie zu dichte, so ist dieses eben so gefehlt. Wenn die Spalier 2 Klafter und darüber hoch bekleidet werden soll, so setzt man die Bäume nur 6 und selbst auch nur 4 Schuh von einander, aber immer so, daß man zwischen 2 kleinen Bäumen einen hochstämmigen setzt, der in die Höhe schießt und die obere Mauer bekleidet, indem die kleinen das Spalier unten bedecken. Gut ist es, wenn man Winter und Sommerobstbäume neben einander pflanzt, auch ist es schöner, wenn nicht zwey Bäume einer Art beysammen sind. Die Spalieren haben verschiedenen Nutzen; sie verschönern das Ansehen eines Gartens; man kann an denselben die schönsten und edelsten Sorten Wein und Obst ziehen, und man hat den Vortheil, daß die Früchte

immer geschwinder reifen, weil sie durch das Apprallen des Sonnenstrahlen, wenn die Spalier gegen Mittag liegt, mehr Wärme erhalten: auch tragen die Spalierbäume gewöhnlich ergiebiger, als Bäume, die im Freien stehen, und so belohnen sie die mehrere Arbeit, Wartung und den größeren Kostenaufwand.

Spalttopf nennt man ein irdenes oder blechenes, aus 2 Stücken bestehendes Gefäß, das gehörig zusammengesetzt, die Gestalt eines Blumentopfes, und unten im Boden ein Loch hat. Man braucht ihn zum Absenken der Baum- Wein- oder Nelkenstöcke, wovon man den abzusenkenden Zweig durch das Loch steckt, das Gefäß mit guter Erde anfüllt und an oder neben dem abgesenkten Stamme befestigt. Im folgenden Jahr, wenn der Zweig Wurzel gefaßt hat, wird er abgeschnitten, man kann den Spalttopf in seine 2 Helften theilen und so den bewurzelten Senker mit der Erde gut versetzen. Die Spalttöpfe von Blech sind bequem, weil sie aus 2 Stücken mit einem Gewinde gemacht werden, sie schließen besser, lassen sich leicht befestigen, auch leicht öffnen, um nachzusehen, ob der Ableger Wurzeln gefaßt hat, und um die Erde aufzufrischen; sie werden aber auch von der Sonne zu sehr erhitzt und rosten leicht.

Spanferkel nennt man ein junges Schwein, welches noch nicht von der Mutter abgesetzt wurde. s. Ferkel.

Spanischer Flieder s. Hollunder.

Spanische Fliegen oder **Mücken, Cantharіden**, Litta vesicatoria, ein grün und röthlichter Käfer, der sich auf dem Hollunder, Rheinweiden, spanischen Flieder, vorzüglich aber auf Eschenbäumen aufhält. Man braucht sie als blasenziehendes Mittel und nach Umständen auch innerlich, jedoch mit großer Vorsicht. Man sammelt sie in Töpfen, besprengt sie dann mit warmen Wasser oder etwas Essig, wovon sie sterben, trocknet sie dann und bewahrt sie dann zum Gebrauche oder als Kaufmannsgut auf.

Spanische Haferwurzel s. Scorzonere.

Spanischer Hollunder s. Hollunder.

Spanische Kirschen s. Kirschen.

Spanischer Klee s. Klee.

Spanisches Rohr gebraucht man als die dauerhaftesten und besten Stöcke zum Gehen. Es kommt von dem eigentlichen spanischen Rohr, Calamus Rotanus, eine andre Gattung aber mit einem langen, starken aber hohlen, mit sehr viel und nahe bey einander stehenden Absätzen versehenen Stengel, kommt von dem Arundo Donax.

Spanische Schafzucht s. Schafzucht.

Spanische Weichsel s. Kirsche.

Spanne nennt man ein Flächenmaaß, d. i. eine Länge, welche ein Mann durch Ausspannung des Daumens und des mittelsten langen Fingers, abmißt. Da nicht alle Männer gleich lange Daumen und Mittelfinger haben, so ist dieses ein sehr ungewisses Maaß, gewöhnlich aber versteht man eine Viertelelle darunter.

Spannen oder **Fesseln** heißt, wenn man den auf die Weide getriebenen Pferden beyde Vorderfüße mit Stricken, oder eigends hiezu bestimmten eisernen Fesseln zusammenschließt, damit sie von der Weide weder fortlaufen, noch in Schaden gehen können.

Spanneraupen, Spannmesser sind Raupen, die nur vorne und hinten Füsse haben, die also ihren Körper krümmen, und alsdann soweit ihre Länge austrägt, fortschreiten. Sie können sich daher ganz frey auf ihren Hinterbeinen erhalten, sie gehören zu der Art: Phalaena geometra.

Spannribbe heißt bey einem geschlachteten Rinde das Ribbenstück, welches gleich bey dem Kamm an den Vordertheilen ist.

Spannriegel s. Dachstuhl.

Spargel, Asparagus officinalis, eine Pflanze, die wild wächst, welche man aber auch in Gärten kultivirt, denn ausser der Kultur ist zwischen dem Wiesen und Gartenspargel kein Unterschied. Er hat eine viele Jahre ausdauernde Wurzel, und treibt im Frühjahr mehrere lange, runde, etwas Fingers oder Daumdicke Stengel, welche saftig und ohne Blätter sind. Sie wachsen hernach zu hohen mit vielen zarten Nebenzweigen versehenen Stengeln, mit einer Menge kleiner haarförmiger Blätter. An den Zweigen kommen viele kleine, sechsblätterichte, gelblichte Blumen hervor, auf welche runde rothe Beeren folgen, in denen 2—3 schwarze Samenkörner stecken. Man hat mehrere Abarten des Spargels, die man durch die Kultur erhielt, als: den Holländischen, welcher die größten und dicksten Stengel treiben soll, und dieß ists, was man besonders beym Spargel wünscht; den weißen Spargel, der röthlichte Köpfe hat, aber kaum 3—4 Zoll tief eßbar, dann holzig ist; den grünen, welcher der wohlschmeckendste ist, und den man durch darauf gesetzte Töpfe bleichen kann. Der Spargel verlangt einen lockern und sandigen Boden und eine trockne der Sonne ausgesetzte Lage. Um guten Sparagel zu ziehen, geben sich viele Gärtner ausserordentliche Mühe. Man gräbt ein gegen Mittag gelegenes und im Rücken Schutz habendes Beet im Herbste anderthalb Ellen tief; legt es wechselsweise mit einer spannenhohen Lage guter Gartenerde und Kuhmist, so, daß die oberste Lage aus Erde besteht, welche mit etwas Sande vermischt und zu der Zeit, da es locker ist, über die andern Beete erhöht ist. In dieses Beet setzt man im folgenden Frühling Spargelpflanzen, die man entweder von zertheilten Wurzeln alter Pflanzen oder am leichtesten aus Samen gewinnt. Andere legen die ausgegrabenen Beete unten mit gebrannten Ziegeln aus; andere füllen sie mit Walderde oder mit Baumlaub oder alten Holzspänen, wechselweise mit Erde und Mist an. — Die jungen Pflanzen aus Samen erhält man, wenn man die schönsten und reifsten Beere im Herbste abnimmt und in Reihen, die eine halbe Elle auseinander sind, in ein wohlgedüngtes Land einzeln, oder selbst auch nur den ausgehülsten Samen einzeln legt, und einen Zoll hoch mit guter Erde bedeckt. Im Frühjahr gehen die Pflanzen freudig auf, und man zieht dort einige aus, wo sie am dicksten sind. Man hält sie den Sommer durch vom Unkraute rein und schon im ersten Herbste kann man sie verpflanzen, besser handelt man aber, wenn man sie erst im zweyten Jahre versetzt. Will man sie nun an den künftigen Standort bringen, so werden sie um so dauerhafter und um so schöner, je weiter man sie von einander versetzt. Jede Reihe muß von der andern 3 Schuh und eine Pflanze von der andern wenigstens anderthalb Schuh entfernt seyn. An den Ort, wo man die Pflanze hinsetzt, macht man ein hinlänglich weites einen

Schuh tiefes Loch, in dessen Mitte man einen kleinen Erdhügel läßt, auf welchen man die Pflanze, deren äußerste Wurzelspitzen man glatt abschneidet, so setzt, daß die Wurzeln nach allen Seiten ausgebreitet zu liegen kommen. Hierauf giebt man 4 bis 6 Zoll hoch Erde darauf, begießt die Pflanze und streut noch etwas Erde drüber. Im folgenden Herbst werden die Pflanzen an der Erde abgeschnitten, und das ganze Beet mit sehr gutem, feinem Kühmist bedeckt, den man im Frühling zum Theil wieder wegrechnet und etwas gute Erde darauf streut. Eben so verfährt man noch 3 folgende Jahre. Immer ist es besser, wenn man die hervorkeimenden Sprossen erst im vierten Jahre zu brauchen anfängt, denn bis dorthin hat die Wurzel Zeit gehabt, sich auszubilden und der Spargel wird in der Folge immer größer. Man bedeckt ihn gewöhnlich mit besonderen Töpfen, die man Spargeltöpfe nennt, und welche unten offen und weit, oben aber gleich einer Flasche eng mit einem Luftloche versehen sind; so wird die Pflanze bleich erhalten, und man sieht es als einen Vorzug an, daß die Stengel weiß und gelblich sind, ob sie gleich durch das Bleichen an gutem Geschmacke nichts gewinnen. Ein Spargelbeet dauert 20 bis 30 Jahre, und sollte es anfangen weniger ergiebiger zu werden, so kann man den alten Stöcken dennoch neue Kraft und längere Dauer geben, indem man die Wurzeln von der alten Erde befreiet, und ihnen verfaulte Holzerde mit Gerberlohe und guter Erde vermischt, giebt. Da jedoch der Nutzen eines Spargelbeets ansehnlich genug ist, und dennoch keinen so großen Aufwand an Geld und Zeit erfordert, so kann ja ein Gar enfreund leicht sich alle 15 Jahre ein neues Beet anlegen. Um die Arbeit zu vereinfachen versuche man folgendes, welches ich seit mehrere Jahren als nützlich erfahren habe. Ich habe den Spargelsaamen in ein gutes Gartenland reihenweis ein Schuh weit von dem andern, jedes Korn einzeln gelegt, und den Versuch sowohl im Herbste als im Frühjahr gemacht. Die jungen Panzen ließ ich den Sommer über einigemal begießen und vom Unkraut rein halten. Im Herste wurde das ganze Beet mit gutem Mist, etwa eine halbe Spanne hoch belegt, dieser wurde im Frühlinge abgerechnet und die Pflanzen wieder bloß vom Unkraut rein gehalten. Im Herbste wurde das Beet wieder mit Mist belgt, nachdem die Pflanzen an der Erde abgeschnitten wurden; eben so wurde im dritten Jahre gearbeitet, das Beet wurde folglich jedes Jahr um eine halbe Spanne höher, so daß die Spargelwurzeln immer tiefer zu liegen kamen, so trieben sie schon im 4ten Jahre die schönsten Stengel, ohne daß ich mit Versetzen viele Mühe gehabt hätte, und so benutze ich das Beet schon mehrere Jahre. Wer einen zu kleinen Garten hat und kein eigenes Spargelbeet anlegen will oder kann, der kann nur hin und wieder, etwa Klafterweit von einander Spargelsaamen oder Wurzeln, und selbe, wie in gewöhnlichen Beeten pflegen. Man kann neben diesen alle Pflanzen bauen, und hindert diese im Wachsthum nicht, eben so hindern die Spargel aber auch die andern Pflanzen in ihrem Wuchse nicht.

Spargelerbsen, Lotus tetragonolobus, ein Küchengewächs mit schönen hochrothen Blumen, dessen junge viereckichte Schoten man als Spargel zubereitet und verspeiset. Man pflanzt sie im April ein Fuß weit von einander.

Spark s. Spergut.

Sparre nennt man das schräg aufliegende, lange starke Holz, welches das Dach eines Hauses formiren hilft, und auf welches die Latten angeschlagen werden. Man hat selbe von verschiedener Benennung. **Grabsparren** sind jene, die zwey und zwey von den Balken oder den Enden der Queersparren, bis oben in den Forst mit ihren Spitzen zusammenlaufen. An Pavillons- Zelt- oder andern runden Dächern, heissen die ordentlichen **Kehlsparren**, oder die, so von den Enden des Hauses oben in der Spitze zusammenlaufen, auch **Lehrsparren**; **Kehlsparren** sind aber eigentlich diejenigen, die in einem Wiederkehr, d. i. wo zwey Dächer in einen Winkel zusammenstossen, bis oben in den Forst gehen und die Einkehle formiren. **Schiftsparren** sind die, so die Einkehle oder auch die Ecke an einem Wiederkehr machen helfen und folglich an den zunächst befindlichen Kehl oder Kehrsparren anlaufen. **Windsparren** heissen zwey innerhalb des Daches auf beyden Seiten über das Kreutz hindurch gehende Bänder, und wurden vor diesem bey hohen Dächern gebraucht, die man leicht ohne Dachstuhl und ohne vieles Zimmerwerk baute; sie dienen gegen das Verschieben des Daches. Die Sparren eines guten Gebäudes müssen von gesundem, kernichten Holze seyn, sonst faulen sie leicht und machen das Dach wandelbar; die Sparren bey Strohdächern können aber um vieles leichter seyn, weil sie keine so große Schwere tragen. Je weiter die Sparren über die Wand hinaus vorreichen, desto besser ist es, denn hiedurch schützen sie die Wand gegen Nässe.

Spat, Spatt ist eine Krankheit der Hinterfüsse eines Pferdes. Pferde, die spitzige Knie haben, sind diesem Uebel ausgesetzt. Einige theilen ihn in den dürren Spat, Hahnenspat, Ochsenspat, der hinten am Knie des Pferdes liegt, Beinspat am Innern des Schenkels ꝛc. Doch diese Abtheilungen nützen nichts, denn im Wesentlichen ist die Krankheit einerley. Sie ist ausserordentlich schwer zu heben, denn sie ist eine Verhärtung des Gliedwassers in dem Gelenke der Knochen. Wenn die das Gliedwasser einsaugenden Gefäße durch Schwäche zu sehr ausgedehnt oder auf irgend eine Art gedruckt werden, so verlieren sie die Fähigkeit, das überflüßige Gliedwasser einzusaugen. Dieses sammelt sich, senkt sich an die tiefsten Orte, wird zäh, und geht endlich in eine feste, fast knochenartige Substanz über. Das Pferd geht anfangs lahm, weil die ausgedehnten Sehnen und Bänder Schmerz verursachen; geht das Pferd länger, so geht es besser, weil sich die gespannten Theile etwas ausdehnen. Der Spat ist oft klein, oft groß, oft äußerlich gar nicht zu merken und hindert das Gehen nur mehr oder weniger; meistens ist er aber dennoch unheilbar, weil die Arzneyen, die denselben zertheilen sollen, wenig auf selben wirken. Lächerlich ist es, wenn ihn einige durch das Brennen heilen wollen, weil man mit diesem nur mehr zerstören und dennoch zum Sitze des Spats nicht kommen würde. Das Einzige, was man bey dem anfangenden Spate versuchen kann, sind zertheilende Einreibungen aus Steinöl mit Salmiakgeist, oder Brandtwein mit Seife oder verschiedene Salben, mit denen man die Knie längere Zeit alle Tage schmiert und einreibt. Der Blutspat gehört nicht hieher s. Aderkropf.

Spate s. Grabscheit.

Spatz s. Sperling.

Specht, ein Waldrogat mit mehreren Arten. Der **Schwarzspecht** oder die **Holzkrähe**, Picus martius, ist der größte in der Größe einer Krähe mit schwarzen Federn und einer rothen Platte auf dem Kopf. Sie haben einen schwarzen langen, hinterher dicken vorn aber spitzigen Schnabel, mit dem sie in das Holz hinein arbeiten, um Würmer heraus zu hohlen. An ihren Füssen haben sie hinten und vorne 2 Krallen, nicht wie andere Vögel vorne drey und hinten eine. Aus dieser Ursache können sie auch sehr an den Bäumen herumlaufen und sich gut einhäckeln. Der **Grünspecht**, Picus viridis, ist grün und roth auf dem Kopfe. Man hat auch bunte Spechte, die man auch rothe nennt, denn alle sind am Kopfe mit einer schönen rothen Platte geziert, sie sind nur an Größe verschieden. Der **Kleber** oder der **Blauspecht**, Sitta Europaea, ist kleiner als die vorigen, am Kopf, Rücken und Schwanz grünnblaulicht, am unteren Leib aber ziegelroth. Der **Mauerspecht**, Certhia muraria, ist grau und selten. Das Fleisch der Spechte ist zähe, im Winter jedoch, wenn sie fett sind, gut zu genießen.

Speck nennt man das Fett von einem gemästeten Schweine, vornemlich was an den Ribben zwischen dem Vorderbug und dem Schinken sitzt. Er wird eingesalzen, geräuchert, oder bloß von der Luft durchzogen, aufbewahrt. Man zieht erstlich das Fett von dem ganzen Schweine ab und theilt es an dem Rücken, wo es am dicksten ist, in zwey Theile, welche man Speckseiten nennt; oder man zertheilt das Schwein, indem man es bey den Rückenwirbeln spaltet, und nun nimmt man erst den Speck ab. Eine Speckfau oder Speckschwein ist daher eine wohl ausgemästete Schwein. Oft hat der Speck den Fehler, daß er sehr abtropft, und dieß ist besonders der Fall, wenn die Schweine in der Buchenmast waren. Um dieses zu verhüten, legt man den Speck wenn er in Seiten geschnitten ist, in einen Trog und begießt ihn mit reinem Wasser, welches nach 24 Stunden abgegossen und wieder frisches darüber gegossen, und so 14 Tag lang wiederhohlt wird. Dann legt man ihn in Salz und behandelt ihn erst wie anderen Speck und hängt ihn nach 3 oder 4 Wochen in die Rauchkammer.

Speckente s. Ente.

Speckhals wird ein Pferd genennt, das einen kurzen, dicken und fetten Hals hat. In den Mähnen solcher Speckhälse entsteht oft ein flaches Geschwür; wobey die Haut voll Falten ist, und ein scharfes Wasser ausfließt, welches endlich die ganze Mähne angreift. Die Pferde reiben sich des Juckens wegen beständig, und daher fallen ihnen die Haare aus. Man reibt in dieses Geschwür öfters Merkurialsalbe mit Schwefel ein.

Speckkäfer, Dermestes lardarius, ein mittelmäßiger Käfer, welcher sich häufig in unreinen und feuchten Küchen und Speisekammern aufhält. Der Dampf des Schwefels oder des Schießpulvers tödtet ihn.

Specklilien, **Geißblatt**, **Waldwiede**, **Je länger je lieber**, ein Pflanzengeschlecht mit mehreren Abarten. Das gemeine Geißblatt, Lonicera periclianenum, hat bleichgrüne, einander gegenüberstehende Blätter; die Blumen wachsen oben büschelweise und bestehen aus

langen weißgelb und röthlichten Röhren, die oben zerkerbt und überschlagen sind. Man findet sie wild, sie wächst an andre Gewächse hinauflaufend und läßt sich leicht durch Stecklinge vermehren. Die Blüthe im Junius hat einen angenehmen Geruch und die rothen Beeren haben platte Samen. **Das durchwachsene oder welsche Geisblatt**, Lonicera Caprifolium, ist jener an Blumen gleich, aber die grünen, runden Blätter schließen den Stengel gänzlich ein, und es ist als ob er durch selbe gewachsen wäre, daher nennt man es auch **den Durchwachs**. Eine andre Art Lonicera sempervirens, hat schöne rothe Blumen und die Blüthe dauert bis gegen den Herbst.

Speisekammer, Speise, Speisegewölbe hat man bey jeder Haushaltung, um in denselben den größten Vorrath von Eßwaaren aufzubewahren.

Spelt s. Dinkel.

Sperber, Falco Nisus, ein Raubvogel, kleiner als der Habicht, aber sonst demselben völlig gleich. Das Männchen nennt man öfters Spring. Sie sind braun auf dem Rücken, und haben auf der Brust schwärzliche Flecken; einen kleinen runden Kopf, kurzen, dicken, krummen Schnabel, mit einem weißgrünlichten Kreis umgebene Augenäpfel, länglichten starken Hals, lange spitzige Flügel und gelbe Fänge. Man richtet sie zur Jagd ab.

Sperberbaum s. Speyerling.

Spergel, Spergut, Spark, Spergula arvensis, ein Gewächs mit einem knotigen Stengel und dünnen schmalen Blättern, etwas über eine Spanne hoch. Man nennt es auch Marienkraut, Knötich und Steinleberkraut. Man benutzt es als ein vortreffliches Futterkraut. Man säet den kleinen schwarzen Samen im April, haut es nach 8 Wochen und drischt es, wenn es gut trocken ist, aus, worauf man es noch einmal in gut durchgeegte Kornstoppeln säen kann. Es blüht zu Ende September, und kann bis November behütet werden. Es gedeihet besonders gut in Sandboden; die Kühe geben davon viel Milch, und den Samen kann man zum Oelschlagen benutzen.

Sperling, Spatz, Fringilla domestica, ein bekannter gefräßiger Vogel, von dem man mehrere Arten hat, als: Haus- Feld- wilde und Rohrsperlinge. **Der Haussperling** ist ein bekannter Vogel, der in allen Ecken und Winkeln nistet und auch dreymal des Jahres heckt. Man fängt sie auf verschiedene Art und sie haben ein schmackhaftes Fleisch, besonders nach der Erndte. Der Feld- oder Baumsperling, Fringilla montana, ist auf dem Kopf kaffeebraun und hat auf dem Kopf einen schwarzen Ring, um den Hals, unter den Augen an den Backen ist er weiß, den Rücken hinunter hat er etwas lichtere Federn als der Haussperling; an der Kehle ist er aber kohlschwarz, diese Schwärze reicht aber nicht bis an die Brust hinunter. **Der Rohrsperling** heißt auch **Moosemmerling**, Emberiza Schoeniclus, und hält sich im Rohr und Schilf auf. s. d. W. Die Sperlinge machen im Allgemeinen viel Schaden, daher es sehr gut ist, wenn man überall auf selbe Jagd macht. An einigen Orten vertheilt die Obrigkeit zu ihrer Vertilgung Preise, und an andern muß jeder Contribuent eine gewisse Menge Sperlingsköpfe liefern.

Spermazet s. Wallrath.

Sperrkette s. Hemkette.

Sperrleiste ist ein Zugehör des Rüstwagens, wodurch die Wagenleitern in gleicher Weite von einander gehalten werden. Die eisernen Rücken an beyden Enden derselben, heißen Scheeren.

Sperrstechen nennt man eine Art Fischfang, wobey man mit einer fünfzackichten Gabel, deren Zacken Wiederhacken haben, die Fische aufspießt.

Speyerling, Sperberbaum, Escheritzen, Adeleschen, Arschitzen, Sorbus domestica, ist ein ziemlich hoher Baum mit vielen Aesten. Er hat eine rauhe Rinde, ein röthliches und sehr hartes Holz, welches die Drechsler und Tischler zu Schrauben gebrauchen. Die Blätter gleichen dem Eschenlaub, sind länglicht, schmal und zerkerbt, oben grün, unten weiß und wollicht, wodurch er von dem Vogelbeerbaum, Sorbus Aucuparia, unterschieden wird. Seine zerriebenen Blätter haben einen üblen Geruch; seine Blüthen sind klein, weiß und es sitzen viele beysammen, an den Spitzen der Aeste. Die Frucht hat die Gestalt einer niedlichen, kleinen Birn, ist Anfangs hart, herb und zusammenziehend, wenn man sie aber auf Stroh liegen läßt, so sind sie weich, süß und gut zu essen. Der Baum liebt feuchte und kühle Orte und fängt erst spät zu tragen an, dann tragt er aber auch sehr reichlich.

Spiauter s. Zink.

Spikanard s. Lavendel.

Spicknadel s. Nadel.

Spiegel nennt man eine aus Glas, Metall, Stein oder Holz dergestallt hellpolirte Fläche, daß sich alles, was davor gestellt wird, darinn abbildet, welche man auch zum Auffangen der Sonnenstrahlen und zur Entzündung der Körper gebrauchen kann. Man theilt sie in platte, erhabene, und Hohl- oder Brennspiegel. Die platten sind meist aus Glas oder Kristall oder hellgeschliffenen Stahl, und dienen zum Auszieren der Zimmer.

Spiegelböcke nennt man in Schäfereyen jene, die einen braunen oder schwarzen, wollichten Ring um die Augen haben. Sie sollen sehr dauerhaft und gut seyn.

Spiegelgarn oder **Spiegelnetz** nennen die Jäger ein Netz, das nicht eigentlich zum Fangen, sondern zum Abhalten gebraucht wird.

Spiegelkarpfen s. Karpfen.

Spierstaude, die weidenblätterige, Spiraea salicifolia, eine gegen 6 Fuß hohe Staude mit länglichten, 2 Zoll langen, oben eingeschnittenen, hellgrünen und unten blaulichtgrünen Blättern. Sie blüht vom Junius bis in September. Die Fleischfarbenen Blumen sitzen an den Spitzen der Zweige in länglicht dicken Büscheln. Sie dient zur Zierde in Gärten. Die **weißblühende Spierstaude**, Spiraea alba, hat längere Blätter als die vorige. Außer diesem hat man noch mehrere amerikanische Spierstauden. Die Spiraea Ulmaria und Spiraea filipendula, sind keine Stauden, wachsen auf unsern Wiesen wild, und haben schöne wohlriechende Blumen.

Spießglas, Spießglanz, Antimonium, Stibium, ein sehr sprödes nur mäßig hartes Metall von einer zinnweissen Farbe. Es findet sich in der Natur gediegen, als Spießglanzblume verkalkt oder vererzt. Das gebräuchliche Antimonium crudum wird aus jenen Spieß-

glanzerzen erzeugt, wo das Metall bloß mit Schwefel vererzt ist, und es wird bloß durch eine Seigerung von der Bergart gewonnen. Man braucht das Spießglanz zu verschiedenen Präparaten in der Apothecke, und roh zu Drüsenpulvern für Pferde, aber auch für Schafe, Rinde und Schweine.

Spießhahn nennt man einen Hahn, welcher weder kräht, noch zum Kappen oder zur Zucht tauglich ist. Man mästet sie bloß zum Schlachten.

Spießhirsch, Spiesser nennt man einen jungen Hirsch, der sein erstes Geweih noch trägt, oder nur zwey Spieße aufgesetzt hat, ohne andere Enden.

Spille s. Spindel.

Spillenbaum s. Spindelbaum.

Spillinge nennt man eine Art gelber Pflaumen. Man hat wachsgelbe oder Hundspflaumen, wovon die frühzeitigen etwas größer sind, als die späten; halbgelb und rothe Spillinge, und die kleinen weißen, wie Taubeneyer. Man hält sie allgemein für ungesund.

Spinat, Spenat, Spinacia oleracea, ein Küchenkraut mit langen, pfeilförmigen, zarten, weichen, saftigen und dunkelgrünen Blättern. Die Stengel werden einen bis anderthalb Fuß hoch, sind rund, hohl, ästig und von der Mitte an bis oben mit Blüthen besetzt. Diese Pflanze hat getheilte Geschlechter, und die männlichen Blumen haben einen fünfmal getheilten Kelch ohne Krone, die weiblichen einen viermal getheilten Kelch ohne Krone und vier Griffeln. Der einzige Same sitzt zwischen dem verhärteten Kelch. Der gemeine Spinat hat einen stachlichten Samen; der sogenannte edlere ist eine bloße Varietät und hat etwas weichere und rundere Blätter. Der Spinat fordert ein gutes Erdreich, und darf nicht zu dichte gesäet werden, sonst muß man nachdem viel ausziehen. Beide Arten geben, je nachdem man ihn säet, Sommer und Winterspinat, denn beyde dauern den Winter durch gut aus. Man säet ihn daher im März oder April, oder zu Ende Augusts oder im September, und von diesen letztern hat man daher gleich, wie der Schnee weg ist, ein grünes Gemüse. Der Same ist bis zum sechsten Jahre zur Aussaat tauglich. Anstatt des Spinats gebraucht man im Frühjahr und später auch die Blätter der Runkelrüben, Beta Cicla altissima, mit Vortheil und die Blätter der Gartenmelde. Was man vorher unter dem Namen: englischer Spinat speißte, waren die Blätter des Patienzkrauts oder der Mönchsrhabarbar, Rumex Patientia. Wo das Futter für das Rindvieh im Frühjahr sehr rar ist, und man genug Spinatsamen hat, welchen man sich leicht in Menge verschaffen kann, da probirten es einige Wirthe schon mit Vortheil Spinat in die umgeackerten Stoppeln des Gerstenfeldes zu säen, und hatten im Frühling ein zartes und sehr gutes Futter für das Rindvieh.

Spindel, Spille ist ein langes, auf der Drechselbank an beyden Enden spitzig zugedrehtes, am dritten Theil seiner Länge aber stark gelassenes Stäbchen, durch dessen Umdrehen die Spinnerin den vom Rocken abgezogenen Faden spinnt, folgends darauf wickelt, oder wenn es eine Woll- oder Flachsradsspindel ist, vom Rad darauf winden läßt. Man hat große und kleine, und auch eiserne und stählerne Spindeln. Man nennt auch jede Welle eines kleinen Rades an einer Maschine Spindel.

Spindelbaum, Pfaffenkäppchen, Pfaffenhütchen, Spillbaum, Evonymus Europaeus, ein Buschholz, welches oft zu einem mäßigen Baume aufwächst, gerne in Hecken und an Wäldern wächst, lange, klein zerkerbte spitzige Blätter, grüne im Anfang viereckichte Zweige und weiße vierblätterige Blumen hat, von denen vier bis fünf beysammen stehen und auf welche dann rothe oder pfirsichblühfarbene viereckichte Beeren folgen, die vier Fache haben, in deren jedem ein weißer mit goldgelber Haut überzogener Kern zu finden ist. Das Holz ist bleichgelb, fest und hart, und wird zu Spindeln, zu Zahnstochern und von den Schuhmachern zu Zwecken gebraucht, auch verarbeiten es die Drechsler. Die Beeren purgiren; die Blätter und die Früchte sind den Schafen tödtlich, und die getrockneten Beeren ganz zu Pulver gestossen und in die Haare oder Kleider gestreut, tödten die Läuse. Man hat noch 2 Arten Spindelbaum, die bey uns wild wachsen. 1. **Der warzige**, Evonymus verucosus, der nur staudenartig wächst, keine viereckichte Zweige hat, sondern statt der Ecken mit kleinen Warzen besäet ist. 2. **Der breitblätterige**, Evonymus latifolius, mit größeren Blumen und Früchten, von denen einige auch grün bleiben.

Spinne, ein bekanntes Insekt mit 8 Füssen und 8 Augen, das Maul besteht in einem klauenförmigen Werkzeug, welches zur Anpackung und Aussaugung der Beute dient. Die Begattungswerkzeuge des Weibchens sind an der Brust, die von dem Männchen aber am Kopf, in gewissen kolbenartigen Fühlhörnern, womit es dem Weibchen auf die Brust tupft. Ein Vorurtheil ist es, daß die Spinnen giftig sind. Ihre Nahrung besteht in Insekten, die sie in ihrem Gespinnste fangen. Dieß Gespinnste ist verschieden, denn einige spinnen es dicht, wie die Hausspinnen; einige weitläuftiger, andere horizontal, wie die Feldspinnen, andere machen nur wenige Fäden. Sie leben einsam und sehr feindschaftlich unter einander. Die Weibchen legen eine Menge Eyer, die sie entweder in einem Säckchen auf dem Rücken tragen, oder in einen Ballen eingewickelt, sonst wo verstecken. **Die große Kreuzspinne**, Aranea Diadema, macht ein schönes, senkrechtes, rundes Gewebe; die Hausspinne, die man auch Winkelspinne nennt, Aranea domestica, spinnt überall in den Ecken der Gebäude. Das Gespinnst der Spinnen sammelten einige und benutzten es statt der Seide zum Spinnen, aber es ist wenig Nutzen dabey. In neueren Zeiten lehrte Quatremere Disjonwal die Spinnen als sehr gewisse Barometer, Thermometer und Hygrometer zu benutzen. Spinnen sie nemlich lange Fäden, so ist im Sommer anhaltend schönes, im Winter eben so kaltes Wetter zu erwarten; spinnen sie wenig, so ist das Wetter nicht anhaltend, und spinnen sie nicht oder verstecken sie sich gar, so ist unangenehmes Wetter und Regen zu erwarten. Die Hausspinne sitzt entweder ganz heraus, aus dem Loche, welches sie in ihrem Eckgespinnste hat, oder sie zieht sich hinein, und man sieht nur einige Füsse herausstehen, oder aber sie verbirgt sich ganz. Arbeitet die Spinne gar nicht, so erfolgt gemeiniglich Regen; arbeitet sie aber auch beym Regen, so ist dieser gewiß nicht von langer Dauer und macht bald dem schönsten und beständigsten Wetter Platz. Gewöhnlich ändert die Spinne alle 24 Stunden an ihrem Gewebe; geschieht dieß zwischen 6 und 7 Uhr Abends, so zeigt es eine sehr heitere Nacht an.

Spinnen heißt Flachs, Hanf, Werg, Wolle, Baumwolle oder Floretseide, die an einen Rocken geschlagen sind, davon abziehen, und zu einem Faden entweder vermittelst der Spindel oder des Spinnrades zu drehen. Das Spinnen auf Rädern geht zwar leichter und geschwinder als auf der Spindel, aber das auf der Spindel gesponnene Garn ist weit fester, schöner und gleicher, und die davon gewebte Leinwand wird auch viel schöner und stärker. Man spinnt auf Dreh- und Tritträdern. Ersteres hat ein Rad, eine Spindel und eine Spuhle ohne Flügel nebst einer Schnur aus Baumwolle, Flachs oder Seide. Das Trittrad ist entweder ein Woll- oder ein Flachsrad. Ersteres besteht bloß aus einer Spuhle mit Flügeln, Rad und Fußtritt, welcher durch den sogenannten Köckelmann mit der Spindel des Rades verbunden ist und sie bewegt. Das Flachsrad hat außerdem noch den Wocken und wie dieser an einigen Orten genennt wird, die Rupfen, welche mit einem Bande umwickelt wird.

Spinnmaschinen sind neuerlich erst erfundene Maschinen, wo durch eine mit der Hand, oder auch vom Wasser oder einem Pferde gedrehete Welle, eine ganze Menge Spindeln in Bewegung gesetzt werden. Man kann bis jetzt nur Wolle, auch Baumwolle auf diesen Maschinen spinnen. Maschinen zum Flachsspinnen sind noch nicht erfunden.

Spinnrad s. Spinnen.

Spinnrocken ist ein lang gedrehter hölzerner Stock, auf welchen man oben die Wocke oder Rupfe anmacht; unten hat er einen Fußtritt, um ihn feststehend zu erhalten.

Splint oder **Spint** nennt man den weichen oder weißen Theil, welcher zwischen der Rinde eines Baumes und dem Holze befindlich ist. An manchen Bäumen z. B. an den Eichen, ist der Splint oft über einen Zoll dick. Wenn man die Bäume zum Bauholz gebrauchen will, so muß der Splint bey der Bearbeitung ganz weggehauen werden, weil er der Fäulniß sehr unterworfen ist. An manchen Bäumen findet man auch einen doppelten Splint, wo nemlich statt einem Ringe Splint, zwey zu sehen sind. Dieser zweyte ist aber die Folge eines sehr starken Frostes, durch welchen der Baum litt. Das Holz legt sich freilich nochmal in neuen Lagen an, aber ein solcher Baum ist doch immer fehlerhaft, und der Stamm taugt nicht zum Bauholz.

Spitzen nennt man ein sehr künstliches Gewebe aus Gold, Silber, Nesselgarn, und aus weissen und schwarzen Zwirn, das man als Zierrath an Wäsche und Kleidern braucht. Man theilt sie in genähte und geklöppelte, und neuerlich fing man auch welche zu stricken an. Die kostbarsten sind die genäheten französischen und englischen; die auserlesensten unter den geklöppelten sind die Brabantischen, Marienburgischen, Annabergischen und Schneebergischen. Man verkauft sie entweder Stückweise oder nach der Elle.

Spitzhaube, Spitzhau ist ein eisernes, wohlgestähltes spitziges Werkzeug mit einem hölzernen Stiel, das starke, kiesichte Erdreich damit aufzuhauen.

Spitzmorcheln s. Morcheln.

Spohren nennt man die an den Füssen eines Haushahns zur Seite unten hervorragenden starken Hörner, deren Ansehnlichkeit zum Merkmal seiner guten Eigenschaft dient.

Sporader s. Aderlassen.

Sprengen, Steinesprengen geschieht in großen Steinbrüchen und bey großen Feldsteinen, wenn zuvor ein 6 bis 8 Zoll tiefes Loch gebohrt wird, welches man mit Pulver anfüllt, und mit Lehm zuschlägt, doch so, daß in der Mitte eine kleine Röhre bleibt, die auch mit Pulver gefüllt wird. Dann legt man einen angezündeten Schwefelfaden daran, der jedoch so lang seyn muß, daß sich die Arbeiter vor dem Losbrennen retiriren können; denn sobald der Schwefel das Pulver berührt, springt ein großes Stück Stein los.

Sprengkanne s. Gießkanne.

Sprengwerk nennt man die Art von äußern Gatterwerk, welche aus starken viereckichten oder flachen eisernen Stäben zusammengesetzt und auf mancherley Weise, bald nach geraden, bald nach krummen Linien, bald nach beiden zugleich zusammen verbunden wird.

Sprenkel ist eine kleine Maschine, allerley große oder kleine Vögel damit zu fangen. Sie besteht aus einem gespannten Bogen, der von einer Ruthe eines Erlen- oder Weidenbaumes gemacht und folgendermassen zubereitet wird: man bindet an das eine Ende der Ruthe einen doppelten Faden, oder statt des Fadens eine zweyfache von Roßhaaren gemachte Schnur. Diese Schnur oder Faden zieht man durch ein Loch, welches in dem andern und zwar dickern Theil der Ruthe gebohrt ist, und damit dieselbe nicht wieder zurückschnelle, so wird zu dem Ende ein kleiner Knebel daran gebunden, welcher an das Loch des dicken Theils der Ruthe zwar anschnellt, aber nicht durchfährt. Soll nun der Sprengel gerichtet werden, so nimmt man ein kleines Schnellholz, richtet solches zwischen der in dem Zirkel ausgebreiteten Schnur, hängt an besagtes Holz Vogel- oder Ebereschen oder Hollunderbeere; sobald der Vogel nun zu dem Gräse eilt und das Schnellholz nur ein wenig mit dem Fusse berührt, sobald schlägt der gespannte Bogen los, erhascht des Vogels Fuß und hält ihn so gefangen.

Spreu, Spreuer nennt man die ausgedroschenen Hülsen vom Getreide und andern Feldfrüchten, welche durch das Winden auf der Tenne von den guten Körnern abgesondert und zur Fütterung des Viehes angewendet werden. Alle Spreuarten kann man dem Rind- und Schweinviehe geben; nur die Spreu vom Hanf taugt zu nichts.

Spriegelzaun ist eine wohlfeile, aber nicht so dauerhafte Art als die geflochtenen Zäune. An den eingeschlagenen Pfählen werden 3 Queerstangen, eine nahe an der Erde, die andere oben eine halbe Elle niedriger als der Zaun werden soll, und die dritte in der Mitte gebunden, und alsdann die dicken Zaunstecken ganz, die stärkeren aber gespaltet senkrecht durchgezogen, daß sie mit ihrer Krümmung kreutzweis die Mittelstänge umfassen. Der Vortheil hiebey ist, daß wenn die Stöcke wandelbar werden, man leicht einzelne neue einziehen kann.

Springbrunnen oder **Fontainen** sind Behältnisse, worin das Wasser von einer nahe oder weiter gelegenen Höhe durch Röhren geführt und daselbst zum Sprung gebracht wird. Nothwendig dabey ist: ein erhabener Ort, wo das Wasser in einen Kessel oder höhernen Trog gesammelt wird, welches man den Wasserschatz nennet; die Röhren, wodurch das Wasser aus dem Wasserschatz geleitet wird; der Aufsatz, daraus es springt und der Rand oder die Einfassung des

Brunnens. Diese Einfassung richtet sich nach der Lage des Orts, und der Raum der dadurch eingefaßt wird, heißt das Bassin. Die Röhren sind entweder von Holz, Thon, Eisen oder Bley; jene aber wo das Wasser herausspringt, gewöhnlich von Bronze.

Springer nennt man ein Pferd, das ordentliche Sprünge macht, die man in Ballotaden, Kroupaden und Kapriolen unterscheidet. Bey den ersten, wenn es alle 4 Füsse in der Luft hat, weißt es nur die Eisen von den Hinterfüssen, bey den zweyten zieht es die Hinterfüsse unter sich, bey den dritten schlägt es mit Gewalt hinten aus. Andre Erhebungen der Pferde werden nicht Sprünge genennt.

Springgurken s. Gurken.

Springkörner nennt man die heftig purgierenden Körner des Springkrauts, Euphorbia Lathyris, einige benennen die Körner des Wunderbaums Ricinus eben so.

Springkraut nennt man einige Arten von der Wolfsmilch, deren Körner bey der Reife mit Gewalt aus einander springen und sich zerstreuen z. B. die Euphorbia Lathyris.

Springkraut, Balsamine, Jungferschühlein, Impatiens noli tangere, ist ein Gewächs, das an feuchten und schattichten Orten in Gräben wächst. Es hat saftige, runde Stengel, lichtgrüne, glatte länglichte Blätter, eine gelbe besonders gebaute Blume, auf welche durchsichtige Schoten folgen, in welchen sich einige braune Samenkörner befinden. So wie man diese fast reife Samenschote mit den Fingern anrührt, so schnellt sie von einander, der Same wird herumgestreut, und die Schotenschalen winden sich zusammen. Man rechnet zu dem Springkraut auch die in Gärten gezogene **Balsamine** Impatiens Balsamina, das in einem Sommer einen artigen zwey Fuß hohen Busch macht, mit vielen einfachen oder gefüllten, sehr verschiedenartig gefärbten Blumen geziert ist, und deren Samen eben so, wie bey der vorigen Art, in empfindlichen Schoten eingeschlossen ist. Die gestreiften Arten zieht man den einfachen vor, daher giebt man beym Verpflanzen acht, ob die Stengel hellgrün oder mit zarten rothen Strichen versehen sind, weil nur diese letztern gestreifte Blumen tragen.

Springochse nennt man auch den Stier.

Spriffel s. Sprossen.

Spritze nennt man ein Werkzeug, das in einer Röhre besteht, in welcher ein Stössel oder ein Kolben eingesetzt ist, und vermittelst dessen das Wasser durch die an dem einen Ende befindliche etwas engere Röhre in die Ferne getrieben und gleichsam geschossen wird. Man hat sie von Elfenbein, Holz, Blech, Zinn und Messing, von verschiedener Größe und zu verschiedenem Gebrauch; so hat man in der Küche Spritzen zu Spritzkuchen, zu Würsten; die Wundärzte haben Spritzen zu Einspritzungen, zu Klystiren; so hat man Feuerspritzen ꝛc.

Sprossen, Spriffel, Staffel in den Rauffen und Leitern, nennt man die kurzen meist abgerundeten Queerhölzer, welche man zwischen zwey Leiterbäume, in gleichweit von einander abgetheilte und gerad durchgebohrte Löcher eintreibt, damit sie diese Bäume fest an einander halten. Sind die Leiterbäume sehr lang, so werden einige davon an den Enden und in der Mitte eigends mit Nägeln befestigt. Ihre

Größe und ihre Zwischenweite richtet sich nach der Absicht, zu der sie gebraucht werden; länger und enger zusammengesetzt sind sie in Futterrauffen; kürzer und weiter sind sie in Leitern, worauf man in die Höhe steigt.

Sprünge, Läufte nennt man die Hasenfüsse.

Sprungriemen ist ein breiter Riemen, welchen man an dem Bauchgurt eines Pferdes befestigt, zwischen den Vorderschenkeln durchzieht, und an dem Zaum festmacht, damit das Pferd den Kopf nicht in die Höhe werfe und damit schnellen könne.

Spuhle am Spinnrade oder auch bey der Garn- oder Seidenwinde, ist dasjenige Stück, welches das gesponnene Garn aufnimmt. Beym Spinnrade besteht die Spuhle aus einer dünnen Röhre, mit hohen Borten an beyden Enden und mit zwey Flügeln an den Seiten, die mit kleinen drähternen Häckchen versehen sind. Die Röhre läuft an einem eisernen Stift um, nimmt den von der Rupfe herabgezogenen und zusammen gedrehten Faden durch das daran befindliche kleine eiserne Röhrchen auf, und faßt ihn im Herumdrehen auf. Die andern Spuhlen haben einige Abänderungen. Auf Spuhlen pflegt man auch die Drathsaiten zu Saiteninstrumenten zu winden, und diese so zum Verkauf zu bringen. **Spuhlen** nennt man auch die Federkiele.

Spülfaß, Abwaschfaß oder **Schaffl** nennt man ein rundes, hölzernes etwas flaches Geschirr, darinn bey Reinigung des Küchengeschirrs, die gescheuerten Schüsseln und Teller rein abgespült werden.

Spülicht hat man zweierley. **Das Küchenspülicht** ist das Wasser, darinn die unreinen Schüsseln, Teller, Töpfe ꝛc. von den daran hängenden Speisen abgewaschen worden, und welches man in das Spülfaß zusammengießt. Man pflegt auch allen Abgang in Küchen in dasselbe zu werfen, und daher wird es für die Schweine aufbewahrt, die sich desselben gerne zur Nahrung bedienen. **Das Brandtweinspülicht** ist der Rückstand in dem Brandtweinkessel, nachdem der Brandtwein gänzlich herüber gelaufen ist. Dieses ist eine gute Viehmast und besonders für Schweine.

Spürhund ist ein Hund, der die Spur des Wildes bey der Jagd verfolgt; man nennt sie sonst auch Leithunde, aber nur dann, wenn man sie an dem Seile führt.

Spulwurm s. Wurm.

Spund nennt man den hölzernen Pfropf, womit das Loch oben in der Mitte des Fasses, welches man das Spundloch nennt, und dadurch das Faß füllt, zugestopft wird. Man braucht runde und viereckichte Spunde, je nachdem die Form der Spundlöcher an den Fäßern ist — bequemer sind immer die runden, und die besten macht man von Lindenholz, nach diesen sind im Nothfalle welche von Weiden- und Pappelholze gut.

Spundbaum s. Fachbaum.

Spundhefen heißen die Hefen, die aus den Bierfässern oben zum Spundloch herausstossen; man nennt sie auch Oberhefen und gebraucht sie beym Semmel und Kuchenbacken, da hingegen die Unterhefen, die sich auf dem Grunde der Fäßer setzen, viel schwerer sind und nur zur Untergährung beym Bier, selten nur beym Backen angewendet werden.

Spundloch s. Spund.

Spur nennen die Jäger die Fährde und andere Zeichen, wodurch sie den Gang des Wildes erkennen.

Staar, Sprehe, Sturnus vulgaris, ein hochbeinigter Vogel in der Größe einer Amsel, mit einer ziemlich breiten Brust, und einen nicht allzulangen gelblichten Schnabel. Am Kopf, Rücken, Flügeln, Schwanz, Brust und Bauch ist er scheckicht, nemlich schwarz und weiß getüpfelt, die Männchen haben aber einen fast ganz schwarzen Kopf. Sie brüten in Löchern auf Bäumen und zwar zwey und auch dreymal, daher sieht man gegen Herbst so große Striche von ihnen. Sie wohnen auf den Feldern und suchen ihre Nahrung allda und auf Wiesen, nemlich allerley Gewürm und Graswurzeln, aber auch verschiedene Beeren lieben sie, und schaden den Weinbergen oft bedeutend durch ihre Gefräßigkeit. Der Staar ist ein sehr gelehriger Vogel und man kann ihn verschiedenes lehren. Man fängt sie auf verschiedene Art sowohl bey Tag als Nacht, und genießt ihr Fleisch.

Staar eine Augenkrankheit, die Verdunklung der Linse, wodurch das Sehen gehindert wird. Der graue kann durch die Operation geheilt werden. Der schwarze ist fast jederzeit unheilbar. — Auch Pferde und Hunde sind dieser Krankheit unterworfen.

Stabelerbsen s. Erbsen.

Staberzeug bey Mühlen nennt man, wenn eine Mühle so gebaut ist, daß ein jedes Wasserrad, an welchem die Schaufeln nach dem Diameter des Rads innerhalb der Felgen eingesetzt sind, nur einen Mühlgang treibt. Das Pansterzeug ist diesem entgegengesetzt, den Schaufeln nach gleicht es zwar jenem, aber es ist fast noch einmal so groß und auf 2 Mühlengänge eingerichtet.

Stabholz s Staffholz.

Stabwurzel, Eberraute, Gartenwurzel, Artemisia Abrotanum, nennt man auch gewöhnlich die männliche Stabwurzel, die viele sehr kurze Blümchen hat, wovon die mittelsten die Zwitter, die Scheibe bilden, jene aber welche am Rande sind, nackt und weiblich sind. Sie treibt lange dünne Ruthen mit schön grünen, dünn tief zerschnittenen Blättern, welche einen starken Geruch haben. Man zieht sie in Gärten, wo man sie auch **Herrgottshölzchen** nennt. **Die wilde Stabwurzel**, Artemisia campestris, wächst auf hohen Wiesen und neben alten Gebäuden an ungebauten Orten. Wenn man die Blätter derselben trocknet und dann zerreibt, so bleibt eine Art Wolle zurück, welche manche als einen angenehm riechenden Zunder brauchen. Auch soll die Moxa für Wundärzte von derselben abstammen.

Stachelbeere nennt man die Frucht des Stachelbeerstrauches, Ribes Grossularia. Das Holz ist mit Stacheln versehen und die Beeren sitzen einzeln oben an den Zweigen. Die Staude wächst wild, man hat sie aber in Gärten sehr verschieden veredelt und vermehrt sie durch Ableger, Wurzelsprossen und Steckreiser. Auch lassen sich Hecken aus selber machen, aber im Freyen trägt die Staude reichlicher. Die Beeren sind weiß, grün, gelblicht, roth, von verschiedener Gestalt und Größe, einige nackt, einige mit Haaren besetzt, und an einer amerikanischen Art haben die großen Beeren auch Stacheln. Oft schaden der Staude die Würmer, welche man aber durchs Besprengen mit einem Tabacksabsud vertreiben kann. Man genießt die Bee-

re unreif zum Gemüse oder zur Sauce; reif entweder für sich oder eingemacht. Eine andre Art Stachelbeerenbusch, Ribes Uva crispa, wächst auch wild; man gebraucht aber die Beeren desselben meistens nur unreif.

Stachelheu s. Esparcette.

Stachelkraut s. Heuhechel.

Stachelnuß s. Wassernuß.

Stachelwalze s. Walze.

Stacketen nennt man ein von Latten zusammengesetztes Gatter, womit man einen Hof oder andere abgesonderte Räume einschließt.

Stadel s. Scheune.

Stähr s. Widder, daher Stähren, wenn Schafe sich nach Widdern sehnen.

Ständer nennt man 1. eine aufrechtstehende Rinne an einem Teiche, womit derselbe vermittelst des Vorsitzbrettchens angespannt und abgelassen werden kann. 2. Ein Behältniß, in dem man Wasser oder Baumöhl aufbewahrt. 3. nennt man auch die Bienenstöcke so.

Stängel nennt man bey Pflanzen die Fortsetzung der Wurzel ausser der Erde; man hat dichte, lockere und hohle Stängel. Bey den Gräsern heißt der Stengel ein **Halm**, und bey verschiedenen Gewächsen, wo er mit den Blättern zusammengewachsen ist, ein **Strunk**. Wenn der Stängel, an welchem die Blume und Frucht sitzt, gerade aus der Wurzel entspringt, so nennt man ihn **Schaft**, bricht aus dem Stengel erst die Blume hervor, so heißt er **Blumenstiel**.

Stängelerbsen s. Erbsen.

Stärke, Stärkmehl, Kraft- oder Krachmehl ist eine aus Weitzen oder Dinkel zubereitete Masse, welche man bey der Wäsche, aber auch zur Bereitung des feinsten Backwerks gebraucht. Aus Weitzen erhält man am meisten; die aus andern Früchten ist von geringerer Güte und Menge; so geben auch die Roßkastanien und die Kartoffeln eine ziemliche Menge guter Stärke. Um Stärke zu gewinnen, muß man die Mehltheile von den schleimigen absondern. Man weicht zu diesem Endzweck den Weitzen in Wasser und läßt ihn 7 bis mehrere Tage darinnen stehen, bis man sieht, daß die Körner genug aufgeweicht sind, um die Scheidung aus denselben bewirken zu können. Man gießt nun das Wasser ab, giebt den aufgequollenen Weitzen in einen Sack und preßt ihn entweder unter einer Presse oder unter einer Walze aus. Den so zerquetschten Weitzen giebt man wieder ins Wasser und drückt ihn vollends mit den Händen rein aus. Das ausgepreßte Wasser hat von den Mehltheilchen eine Milchfarbe und wird durch ein Haarsieb in ein Gefäß geseiht, das rein seyn muß und welches man den Absüßbottich nennt, um die Stärke von aller Kleye zu befreien. Den zurückbleibenden Teig kann man nochmal mit Wasser vermischen und ausdrücken, und aus den Rückständen kann man entweder Brandtwein brennen, oder selben den Schweinen und dem Federvieh zur Mastung geben. Wenn sich die mehlichten Theile in dem Absüßbottich gesetzt haben, so kann man das Wasser nach und nach abseihen, und selbes zu den Träbern oder den vorerwähnten Rückständen gießen. Nach abgelassenen Wasser liegt nun die Stärke auf dem Boden des Bottichs, es befindet sich aber noch immer eine dünne Lage von grauem Mehle auf demselben, welches

man behutsam mit Wasser abschwemmt. Nun gießt man auf die Stärke selbst noch einigemal frisches reines Wasser, rührt sie um, und läßt das Wasser, nachdem sich die Stärke gesetzt, immer behutsam ab, und so verfährt man so lange, bis die Stärke von aller Säure und Unreinigkeit befreyet ist. Dann füllt man sie in einen leinenen Sack, und giebt sie unter die Presse, giebt sie dann aus dem Sack, zerbricht sie in Stücke von beliebiger Größe, und legt sie auf Papier zum Trocknen auf Weidenhorden. Von dem Weitzen bekommt man ein Drittheil Stärke, da man aber die Stärke theuer verkauft, und da man dabey die Rückstände recht vortheilhaft benutzen kann, so giebt eine Stärkfabrik einen ansehnlichen Gewinn. Gut ausgetrocknete Stärke nennt man **Kraftmehl**, wenn sie durch ein Haarsieb gesiebt ist, und kann sie nun zu dem feinsten Backwerk brauchen. Man trocknet sie sowohl an der Sonne als auch im Backofen. Man benutzt sie ferner bey der Wäsche, zur Arzney, zum Kleister der Buchbinder und Kartenmahler, und zum Puder. Dieser wird eigentlich auf folgende Art bereitet. Die Stärke wird auf großen Roß- oder Handmühlen, die man Pudermühlen nennt, oder bloß auch durch Walzen zermalmt, durch feine Haarsiebe gesiebt, und mit etwas Weingeist vermischt, wodurch er die knirschende und feinzerstäubende Eigenschaft erhält. Wenn man ihm wohlriechende Wässer beymischt, so erhält er einen angenehmen Geruch. Man hat auch schwarzen Puder, welcher aber aus zu Kohlen gebrannten, fein zerriebenen und durchgesiebten Kork oder Mandeln besteht.

Stärkende Arzneyen nennt man Arzneyen, welche bey Krankheiten von Schwäche angewendet werden. Da man nie die Fälle bey Krankheiten genau bestimmen kann, so ist es am besten, wenn man selbe nothwendig hat, Aerzte um Rath zu fragen, wie und welche man anwenden soll.

Staffel nennt man bey Treppen eine Stuffe.

Staffholz, Stabholz heißt zugerichtetes Eichenholz, woraus die Dauben zu allerley Fässern gemacht werden, man macht es von verschiedener Größe, und verhandelt es nach Pfunden. Ein Pfund enthält nemlich so viel Holz, als zu 20 Eimern nöthig ist, oder aber auch nach Ringen, und ein Ring enthält 240 Stück.

Stahl ist von dem Eisen nur durch seine Härte unterschieden, sonst ist es einerley Metall; er ist nur härter, spröder, im Feuer leichter fließend, und dem Roste nicht so sehr ausgesetzt als das Eisen. Die vornehmsten Sorten sind der Englische und der Damascener Stahl. Man benutzt ihn zur Verfertigung allerley schneidenden, feilenden, raspelnden und bohrenden Werkzeugen, zu allerley feinen und polirten Arbeiten, als Schlösser, Uhrketten, Spiegeln ꝛc., und da er reiner als das Eisen ist, auch zu Arzneyen. Der Landmann braucht ihn zur Verstählung der Pflugschaar, seiner Beile und zum Feuerausschlagen. Bey uns ist der steyermärkische Stahl berühmt.

Stahlwässer nennt man jene mineralischen Brunnen, in welchen nebst anderen Bestandtheilen vorzüglich auch Eisen aufgelöst ist. In Ungern ist Bartfeld, in Deutschland aber das Pyrmonter das berühmteste.

Stahr, s. Staar.

Stall nennt man ein Wirthschaftsgebäude, in welches das Vieh gestellt wird, damit es dort gefüttert werde, und die Ruhe genieße. Ein Pferdestall muß geräumig und helle seyn, weil man hiedurch dem Scheuwerden der Pferde vorbeugt. Man hat noch Ochsenstall, Schweinstall, Kuhstall, Schafstall, Hundestall ꝛc. S. d. W.

Stallbesen, s. Besen.

Stallen sagt man bey Pferden, wenn sie Urin lassen. Ein großes Uebel ist es, wenn ein Pferd nicht stallen kann, was hiebey zu thun ist, s. Harnmängel.

Stallfütterung nennt man die Unterhaltung des Rindviehes im Stalle. Ueber ihren Vortheil und Nachtheil hat man in neuern Zeiten sehr viel geschrieben. Man wendet dagegen ein: daß es dem Vieh nicht gesund sey, wenn es nicht ausgehe, und daß ihm die beständigen Ausdünstungen des Stalles schaden. Allein diesem kann man durch einen geräumigen Viehhof abhelfen, in welchem das Vieh den ganzen Tag frey herumgehen kann. Auch ist die Wartung wirklich beschwerlicher, aber die Vortheile dagegen sind: 1. daß das Vieh besser gewartet und gepflegt werden kann, und daß es im Stalle nie den Krankheiten oder selbst der Viehseuche ausgesetzt sey, welches auf Weiden so oft der Fall ist. 2. Daß man mehr Dünger erhält. 3. Daß man von einem mit Futterkräutern bebauten Joch Grund mehr Vieh ernähren kann, als von 3 Jochen Weide, daß man daher so viel Land anders benutzen kann. 4. Daß man immer bey der Stallfütterung größeres, stärkeres und schöneres Vieh hat, daß daher auch die Milchnutzung ungleich ausgiebiger ist. Wo man gewöhnlich Mangel an Dünger hat, da ist die Stallfütternng nützlich, wo aber die Felder nie gedüngt werden, wie dieses in vielen Gegenden Ungerns oft der Fall ist, da wird sie schwerlich je eingeführt werden. Die Stallfütterung der Schafe ist noch mehr Beschwerlichkeiten ausgesetzt, und diese ist daher nie anzurathen.

Stamm nennt man an einem Baume das Stück zwischen der Wurzel und den Aesten. **Stamm** nennt man aber auch nur die jungen in der Baumschule erzeugten Bäumchen, welche zum Pfropfen tauglich sind. Wilde Stämme oder Wildlinge nennt man jene, welche von selbst in Holzungen aufwachsen. Den wilden Stämmen sind die aus den Kernen erzogenen sehr vorzuziehen, denn sie geben gesundere und dauerhaftere Bäume. Der Stamm wird, wenn er in einem ihm gefälligen Boden steht, jedes Jahr dicker und stärker, und diesen jährlichen Ansatz kann man in einem queer abgeschnittenen Holze deutlich bemerken. Man nennt dieß die Jahre.

Stammholz, s. Oberholz.

Stampfe nennt man in Walk- Papier- und Oelmühlen diejenigen Stöcke, welche durch ihr Erheben und Niederfallen den Zeug oder Samen in den Kumpfen oder Grubenstockslöchern stampfen. Bey Mahlmühlen hat man auch Hirse- und Graupenstampfen, eben so braucht man auch zur Enthülsung des Reises eine besondere Stampfe. S. Reis.

Stampfmühle, s Mühle.

Stampftrog ist ein von starken Eichenholz verfertigter Trog, darinn man Kraut, Rüben, Möhren oder andere Kräuter und Wurzeln für das Vieh klein stampft.

Stand nennen die Jäger den Ort, wo sich das Wild aufhält.

Standbaum nennt man eine starke Stange, welche in einem Pferdestalle zwischen die Pferde nach der Länge gelegt, und mit dem einen Ende durch die Spriſſel der Raufe gesteckt wird, damit die Pferde nicht zusammen kommen, und einander schlagen können.

Standgeld ist diejenige Abgabe, welche Verkäufer auf Märkten für ihren Ort, wo sie ihre Waaren niederlegen, oder für den Stand bezahlen müssen.

Stange nennen die Jäger ein einzelnes Horn von dem Geweihe eines Hirsches

Stangen sind zwey auf besondere Art gekrümmte Stücke Eisen, zur Zaumung der Pferde, welche mit dem einen am Hauptgestell, mit dem andern aber am Zügel befestigt sind, und das Mundstück, das Kettchen und die Kinnkette zwischen sich führen. Man theilt sie auf 3 Stücke, 1. den Theil, wo das Mundstück eingemacht ist, 2. welcher oberhalb des Mundstücks hinaufgeht, worinn der Haupttheil eingegürtet wird, 3. welcher unterhalb des Mundstücks ist, wo die Zügel angemacht sind. Die oberen Augen oder Löcher, in die man das Hauptgestell gürtet, sollen ziemlich weit und rund ausgefeilt seyn, daß die Riemen darinn Raum haben, auch die Hacken an den Kinnreifen recht liegen können, und damit sie an den ihnen gebührenden Ort kommen. Sind die Stangen hoch, so sollen sie von des Pferdes Kopf ein wenig auswärts gebogen seyn, damit sie das Pferd oberhalb dem Maule nicht wund machen, und damit sie sich unten nicht so leicht übereinander schränken. Man hat auch geschraubte Stangen, damit man, wenn ein Mundstück untauglich ist, ein anderes einschrauben könne; nur müssen sie sehr gut gemacht seyn, und überhaupt müssen die Stangen nach dem Kopf und Hals des Pferdes proportionirt werden

Stangenpferde nennt man jene, welche an die Deichsel angespannt werden.

Stangenzaum, s. Zaum.

Staubbeutel, s. Staubfäden.

Staubbrand, s. Brand im Weitzen.

Staubfäden sind die männlichen Theile einer Blume, Stamina, sie bestehen aus dem Faden an sich, Filamentum, und dem Staubbeutel, Anthera, welcher den Blumenstaub, Pollen, enthält, durch welchen die weiblichen Theile der Blume befruchtet werden.

Staubmehl, Flugmehl nennt man das flüchtige Mehl, welches beym Mahlen verstäubt, und sich an den Wänden und andern Orten der Mühle ansetzt. Die Müller kehren dieses öfters zusammen, und gebrauchen es zum Mästen der Schweine.

Staubweg nennt man an Blumen den weiblichen Theil, Pistillum, dieser besteht aus dem Fruchtknoten, Germen, Ovarium, dem Griffel, Stylus, und der Narbe, Stigma; man nennt den Staubweg sonst auch **Stempel**.

Stauch oder im Stauch geht ein Mühlenrad, wenn das Wasser so angewachsen ist, daß das Rad wegen Widerstand des Wassers nicht gut herumgehen kann. Diesem abzuhelfen braucht man die Pansterzeuge.

Stauchen nennt man den aus der Röste gekommenen Flachs Büschelweise zum Austrocknen an die Sonne legen, indem man ihn unten breit auseinander setzt. Eben so staucht man auch das Getreide, wenn es in den Kreutzen naß geworden ist.

Staude nennt man ein niedriges Gewächs mit perennirenden Wurzeln, und holzigen Stängeln; man versteht auch darunter einen Strauch, und nennt eine Staude bloß ein Sommergewächs, daß sich ziemlich ausbreitet und strauchartig wächst.

Staudenkorn oder **Staudenroggen** nennt man eine Art Korn, welches sich mehr als das gemeine bestockt und oft an einem Halme auch mehrere Aehren hat. Es hat eine mehr graue Farbe als das gemeine Korn, und kann Kälte und Nässe mehr ertragen. Es hat seinen Namen daher, weil aus einem Korne mehrere Halmen wachsen. Sein Körnerertrag ist nach dem damit besäeten Flächeninhalt gerechnet, eben so ergiebig als der vom gemeinen Korne; aber ergiebiger, wenn man ihn nach der Aussaat rechnet, und zwar so, daß man, wenn man vom Korn den 8ten, man vom Staudenkorn den 10ten und 12ten Metzen rechnen kann, und der Vortheil ist noch, daß man, wo man einen Metzen Korn zum Anbau braucht, man hier nur dreyviertel Metzen nöthig hat. Man säet ihn zu Ende Augusts oder Anfangs September. Man unterscheidet bey dem Staudenkorn 1. das **Wallachische**, durch seinen höhern Wuchs, und reichlichern Ertrag an Garben und Körnern. Das Stroh des Wallachischen kann man zum Heckerling und zu Strohseilen brauchen, und dieses säet man schon im Julius, daher man es Johanniskorn nennt. 2. Das **schlowakische**, die bey uns bekannte **Ikritza**, die man auch im Frühjahre mit Gersten säet. Hier wird das Korn, welches noch nicht geschoßt hat, bey der Gerstenreife abgemähet, und ist unter der Gerste ein sehr gutes Futterstroh. Das Korn bestockt sich hierauf erst im Herbste und Frühjahr, und giebt im folgenden Jahre eine reichliche Erndte. Das bey dieser Erndte erhaltene Stroh ist aber nur zum Miste tauglich.

Staudenhopfen nennt man den wilden Hopfen.

Stechapfel, Datura Stramonium, ein sehr giftiges Kraut mit einem unangenehmen Geruch, und einem starken Stengel, der in mehrere Aeste getheilt ist. Die Blätter sind breit, weich und ausgeschnitten. Die zwischen dem Stengel kommenden Blumen sind groß, weiß, röthlicht mit 5 abgestumpften Ecken. Hierauf folgt ein sehr stachlichtes, nußgroßes Samenbehältniß mit 4 Abtheilungen, in denen viel schwarzer, nierenartiger Samen ist. Dieser ist der giftigste Theil der Pflanze, man braucht ihn aber auch in Apotheken, die Pflanze wächst überall an ungebauten Orten und in Gärten.

Stechfliege nennt man die der gemeinen Fliege ähnliche Fliege, Conops calcitrans.

Stechheber ist ein Heber, oder eine Röhre, die oben und unten offen ist, und in der Mitte einen kleinen Bauch hat. Man hebt damit Wein und Bier aus den Fässern.

Stechpalme, **Walddistel**, Ilex aquifolium, ein Strauch, der in Wäldern an kühlen und schattichten Orten wächst. Er hat eine holzige Wurzel, einen starken Stamm, zähe Aeste, eine glatte grüne Rinde, den Lorbeerblättern ähnliche, etwas eckichte und an den Enden mit Stacheln versehene Blätter, weiße wohlriechende Blumen, rothe erbsengroße Beeren, die einen eckelhaften Geschmack und 4 weiße Kerne haben. Man braucht sie in Gärten zu Hecken, und pflanzt sie durch Samen und Ableger fort. Man säet den Samen furchenweise, und er liegt sehr lange in der Erde. Oft stirbt die Staude ab, da

muß man alles bis zur Erde abschneiden, und sie treibt noch oft aus der Wurzel. Man hat Abarten mit glatten, mit rauhen, mit schäckichten oder vergoldeten Blättern, und auch wo die Hülse ohne Stacheln ist.

Steckgarn, s. Flachsgarn.

Stecknadel, s. Nadel.

Steckreiser sind diejenigen, die man von einem frischen Baume abschneidet, und in die Erde pflanzt, damit man Bäume daraus ziehe. Hiebey muß das Reis unten glatt abgeschnitten werden, damit die Fasern nicht faulen, und die Rinde vom Holz getrennt werde. Bey schwammichtem Holz, z. B. bey Feigen klebt man den untern Theil daher auch mit Wachs zu. Am meisten steckt man Weiden und Pappelbäume. Gute Steckreiser müssen bey hartem Holze über ein Jahr alt seyn, bey weicherem Holze sind noch ältere gut. Man steckt sie, ehe die Knospen zu treiben anfangen, weil sie bey der ersten Treibung des Saftes am leichtesten Wurzeln fassen, und gewöhnlich bekommen sie bessere Wurzeln als die Ableger.

Steckrübe, s. Rübe.

Steif sagt man von einem Pferd, dessen Füsse, weil sie zu stark gebraucht wurden, etwas unbiegsam sind. Dagegen nützt fleißiges Waschen mit nervenstärkenden Sachen, z. B. Ameisen- und Seifengeist.

Steigbügel, Steigreif ist ein eiserner Tritt für den Fuß des Reiters, damit er nicht nur leichter in den Sattel komme, sondern sich auch besser darinn erhalte. Sie sollen nicht zu weit und nicht zu eng seyn. Die Riemen, an denen sie hangen, nennt man **Steigriemen**, diese sind entweder gleich mit an dem Sattel zu beyden Seiten fest gemacht, oder sie sind frey, und werden nur an den Sattelknopf gehangen. Solche pflegt man aber nur auf Reitschulen zu führen, und nennt sie Häng- oder Schweifbügel.

Steigen nennt man, wenn sich der Falk in die Höhe schwingt, oder wenn sich ein Pferd bäumt.

Steigriemen, s. Steigbügel.

Stein nennt man einen Körper aus dem Mineralreiche, der sich weder gießen, noch hämmern, oder im Feuer bearbeiten läßt. Dennoch aber schmelzen manche Steine im Feuer zu Schlacken und Glas, und aus einigen wird Kalk bereitet. Man hat harte Steine, als Kiesel, Kristall, Jaspis ꝛc., weichere, als Marmor, Alabaster, Serpentinstein; zusammengesetzte, als Porphyr, Granit, und edle, als Diamant, Rubin ꝛc.

Stein nennt man in Deutschland ein Gewicht, wovon 5 Stück einen Zentner ausmachen. **Stein** ist auch eine Krankheit, wobey das Urinlassen beschwerlich ist. **Stein** nennt man Grenzsteine, zur Unterscheidung der Gränzen.

Steinadler nennt man die schönsten und größten Adler.

Steinbeißker, s. Beißker.

Steinbock, Capra Ibex, eine Ziegenart, die sich nur auf den höchsten Gebirgen aufhält, die den Gemsen gleicht, aber breitere und lang hinterwärts gestreckte Hörner hat.

Steinbohrer braucht man beym Steinsprengen, wenn große Stücke gebrochen werden sollen. Er hat keine Schneide oder Spitze, son-

dern eine kreutzweis gestaltete Schärfe; er wird mit Hammerschlägen getrieben, und das Loch dabey fleißig mit Wasser angefeuchtet.

Steinbrand, s. Brand im Weitzen.

Steinbrech, rother, Spiraea Filipendula, ein Kraut auf trockenen bergichten Wiesen, mit einem fast ellenhohen Stiel, auf dem wenig Blätter sind. Oben befindet sich ein schönes und wohlriechendes Blumenbüschel, das Anfangs röthlicht erscheint, dann aber weiß wird. **Der weiße Steinbrech**, Saxifraga granulata, wächst auf Steinwiesen, wird aber vom Vieh nicht gefressen, und der **goldene Steinbrech**, Chrysosplenium alternifolium, wächst an feuchten Orten, und wird auch, aber mit Unrecht, Leberkraut genannt.

Steinbruch nennt man einen Ort, wo man Steine entweder mit Werkzeugen aus der Erde grabt, oder mit Pulver absprengt. Man hat welche zu großen Werkstücken, zu Mühlsteinen, und zu Bausteinen.

Steinbuche, s. Buche.

Steineiche, s. Eiche.

Steinflechte, s. Leberkraut.

Steingalle oder **Sandgalle** nennen die Landwirthe solche Plätze, wo sich ganze Stein- oder Sandflecken zwischen dem guten Land in einem Acker befinden, und sich hinein in den Grund erstrecken. Man kann hier wenig helfen. S. Naßgalle.

Steingut, eine Töpferwaare, die man auch **Steinporzellan** nennt. Es ist unschmelzbar, und verträgt eine beträchtliche Abweichung von Hitze und Kälte. Es wird aus einem dazu fähigen Thon (im starken Feuer) gebrannt, mit keiner Glasur überzogen, sondern die äußere Glätte durch in den Ofen, während des Brennens, gestreuetes Salz bewirkt, dessen Dämpfe sich an den Thon anlegen, und eine wirkliche Verglasung verursachen. Das englische ist aus weißem, feingeschlemmten Pfeifenthon; bey dem französischen ist etwas Sand; das gelbe ist aber mit Glasur überzogen. Unser gewöhnliches ist aus Thon, das der anfangenden Verglasung fähig ist, oder aus feuerfestem Thon mit Sand und etwas Kalk. Fabriken von Steingut haben wir in Wien, Prag, Hollitsch, Totis und Kaschau ꝛc.

Steinklee, Trifolium Melilotus, ein Heil- und Futterkraut von mehreren Arten. **Der welsche** hat gelbe Blumen; **der gemeine Steinklee** oder **Melotte** hat weiße, bey uns aber meist gelbe Blumen, und wird von dem Vieh gerne gefressen; **der Gartensteinklee**, Trifolium Melilotus coerulea, hat purpurblaue, und wächst an vielen Orten wild. Alle sind ein gutes Futtergras. Weil es siebenmal täglich seinen Geruch verlieren soll, so nennt man es **Siebengezeit**, in der Schweiz nennt man es **Schabziegerkraut**, und macht damit einen bekannten **Käs**.

Steinkohle nennt man ein mineralogisches Fossil, das Feuer fängt und eine gute Glut giebt. Man hat mehrere Sorten, die an äußern Kennzeichen, Güte, und in Hinsicht ihres Gebrauchs als Brennmaterial sehr verschieden sind. Pechkohle, Glatzkohle, Schieferkohle, Blätterkohle und Grobkohle sind die gebräuchlichsten Unterscheidungsnamen, und von diesen ist die Pechkohle die beste. Diese können auch die Schmiede bey ihren Arbeiten brauchen; die Schieferkohle taugt aber nur zum Einheitzen der Stubenöfen. Sie liegen gewöhnlich in mehreren, durch dünne Schichten anderer Bergarten, getrennten Schich-

ten oder sogenannten Flötzen übereinander, und werden bergmännisch gewonnen. Je tiefer sie aus der Erde kommen, je besser sollen sie seyn, außerdem aber hält man sie für gut, wenn sie eine helle Flamme geben; wenn sie erst bey einem starken Wind oder bey einem Blasebalg angehen; wenn sie einen starken Rauch, aber keinen sehr übeln Geruch von sich geben; wenn sie schwarz und glänzend sind, und in großen Stücken brechen. Sie geben eine starke Hitze, und man kann sie als Brennmaterial überall anwenden, z. B. in Siedereyen, in Kalk- und Ziegelöfen ꝛc. Damit sie den vielen sehr unangenehmen Geruch verlieren, kann man sie auch abschwefeln, das ist, man kann sie eben so, wie das Holz abkohlen, und nennt dann das erhaltene Produkt oder die unrichtig benannte abgeschwefelte Kohle, Coack. Diese kann man nun selbst in Hüttenwerken brauchen. Macht man die sogenannte Abschwefelung in gemauerten Oefen, so erhält man auch ein gutes Steinkohlentheer. Eine Abart der Steinkohle ist die Braunkohle, die man häufig findet, und die oft in Steinkohle übergeht. Man findet in derselben oft wirkliche Holzkohlen, und daher haltet man die Steinkohle sowohl mineralischen als vegetabilischen Ursprungs. In dem Oesterreichischen Kaiserstaat hat man unendliche Schätze der besten Steinkohlen, sie werden aber bis jetzt leider nur erst hin und wieder gebraucht. Besonders wichtig sind die Steinkohlenwerke bey Oedenburg, Zsemlye, Pécsvárad ꝛc.

Steinlinde, s. Linde.

Steinmarder, s. Marder.

Steinöl, Bergöl, Erdöl, eine Flüßigkeit von einem unangenehmen Geruch. Es ist ein mineralisches Produkt, braunroth oder schwärzlichtbraun, und brennt mit einer starken, viel Ruß absetzenden Flamme. Es ist eine Pferdearzney.

Steinsalz, s. Salz.

Steinwurzel, s. Engelsüß.

Stellbottich, s. Bottich.

Stempel nennen einige auch den Staubweg der Pflanzen.

Stengel, s. Stängel.

Stengelerbsen, s. Erbsen.

Stephenskörner, s. Läusekraut.

Ster, Stere, s. Maaß.

Stern nennt man ein weißes Zeichen auf der Stirn der Pferde, s. Bläße.

Stern heißt beym Obst, und besonders bey Aepfeln und Birnen die dürre Blüthe, welche allezeit sichtbar bleibt.

Sternblume oder **Sternkraut**, Aster annuus, ein Gewächs mit einer schönen Blume, deren Blätter um den Fruchtboden sternförmig stehen. Man hat sehr verschiedene Arten, und mit vielerley Farben; die schönste Art ist der Aster atticus. Weil sie gegen Herbst blühen, so nennt man sie auch **Herbstrosen**.

Sternkraut, s. Einbeere.

Sternleberkraut, Waldmeister, Asperula odorata, ein Kraut, das auf Bergen und in Wäldern an schattichten Orten wächst. Es hat weisse wohlriechende Blumen, wurde vormals in Apotheken, jetzt bloß unter den Schnupftaback gemischt, gebraucht.

Sternrad, s. Stirnrad.

EGYETEMI KÖNYVTÁR DEBRECEN

Sterzseuche, eine Krankheit des Rindviehes, da es nicht fressen und nicht zunehmen will, wobey der Schwanz den Ochsen und Kühen weich und welk wird, so daß man ihn mit der Hand umdrehen kann. Man giebt dagegen bittere und gewürzhafte Arzneyen.

Steuern nennt man alle Abgaben, die von einem Grundstücke oder Gute an den Landesherrn geleistet werden müssen.

Stibich, s. Maaß.

Stich nennt man im Teich- und Gartenbau die Tiefe von einer halben Elle.

Stichbalken, s. Balken.

Stiefmütterchen, s. Dreyfaltigkeitsblume.

Stiege, s. Treppe.

Stieglitz, Distelfink, Fringilla Carduelis, einer von unsern schönsten Vögeln, der in Wäldern und Gärten wohnt, und den Samen der Disteln besonders liebt, daher er seinen Namen erhielt. Man hält sie, weil sie auch artig singen, in den Zimmern, und da begatten sie sich auch mit dem Kanarienweibchen, und bringen einen Bastard, den Kanarienstieglitz hervor.

Stier heißt man den ungeschnittenen Ochsen.

Stierl, ein Fisch, s. Stöhr.

Stinkende Melde, s. Melde.

Stirnrad, Sternrad ist ein Rad bey Mühlwerken, bey welchem die Zähne auf dem Rand des äußersten Umfanges herum, und mit den Diametern des Rades in gleicher Linie stehen.

Stock, Bienenstock heißt der Block oder Korb, darinn der Bienenschwarm bauet.

Stock nennt man in Gärten einen einzelnen Strauch, z. B. ein Rosenstock, ein Weinstock.

Stock heißt auch der Stümmel, welcher vom abgehauenen Holz in der Erde überbleibt. Wenn sie ausgerottet werden, um das Land urbar zu machen, so heißt man dieß, das Feld ausstocken. Die Kienstöcke rottet man gerne aus, weil sie guten Kien geben, und weil das Ausrotten den Anflug befördert. Man hat Maschinen erfunden, um die größten Stöcke auf einmal aus der Erde herauszuheben. S. Hebe und die dazu gehörige Kupfertafel.

Stockblut, eine Krankheit der Schafe, welche von erhitztem Geblüt herrührt. Die Exkremente verhärten dabey im Mastdarme, und wenn man ihnen nicht Luft macht, so kömmt bald der Brand hinzu. Die Ursache scheint anhaltende Dürre und nicht genugsames Trinken zu seyn, das Uebel entsteht aber auch öfters beym Rauchfutter.

Stockaturen, s. Berohren.

Stockenten nennt man die großen gemeinen wilden Enten.

Stockfeder, Stockkiel ist der äußerste Federkiel an dem Flügel einer Gans, welcher etwas platt, und härter als die übrigen ist.

Stockfisch, Laberdan, Gadus Morrhua und Gadus Merlucius, auch Kabliau, ein Meerfisch, der frisch eine gesunde Speise ist, zu uns aber nur getrocknet gebracht wird, daher man ihn vor seiner Zurichtung im Wasser weichen muß.

Stockmöhren sind Möhren, die gleich in dem Sommer, da sie gesäet sind, in den Samen schießen. Sie sind meist holzig und ungenießbar, auch hat man Stockrüben.

Stockzähne nennt man die Backenzähne bey Menschen und Vieh.

Stöhe, s. Widder.

Stör, Stöhr, Stierl, Acipenser Sturio, ein Fisch, welcher aus dem Meere in die größeren Flüße kommt. Z. B. bey uns in die Theis und Donau aus dem schwarzen Meere, eben so wie der Hausen. Er hat einen langen, starken, spitzigen Rüssel, auf jeder Seite vier, mit einem harten Deckel versehene Kieffen, und fast unter den Augen am Untertheil des Rüssels ein so kleines Maul, ohne Zähne, daß er allein saugen muß, wenn er seine Nahrung suchen will. Vor demselben hängen 4 Zasern als ein doppelter Bart. Der Bauch ist flach und weit, der Rücken eckicht und dunkelgrün, die Seiten sind lichter. Er hat 6 Floßfedern, und längst dem Rücken auf beyden Seiten 5 Reihen starke, knorrichte Schilde; vom Kopf bis zum Schwanze aber eine fingerdicke Sehne, welche man die Stärke nennt. Sein Fleisch ist weiß, gelinde und nahrhaft, nur darf es nicht zu fett seyn. Sein Roggen wird so wie der Hausenroggen zubereitet.

Stössel nennt man die Keule in den Mörsern, womit man etwas klein stößt.

Stössel heißt aber auch der Vorstecker, derjenige Nagel, der am Grengel oder Pflugbalken vor die Grengelkette oder Wiede gesteckt wird. S. Pflug.

Stollen werden die an einem Hufeisen hinten unter sich geschmiedeten Enden genennt, sie sind gleichsam die Absätze an diesen eisernen Schuhen. Keiner darf größer als der andere seyn, und beyde sollen hinten an den Strahlen zwar etwas vorgehen, aber doch nicht zu lang seyn, damit das Pferd mit den Hinterfüssen nicht eingreifen, und das Eisen abreißen könne.

Stollenschwamm, Stollenbeule entsteht am Ellenbogen der Vorderfüsse, oft ehe man sichs versieht, wenn die Pferde die Gewohnheit haben, den Huf gerade unter den Ellenbogen zu ziehen, wodurch dieser vom Stollen des Eisens gedruckt wird. Er ist ohne Gefahr, wird aber oft groß und verunstaltet das Pferd. Man darf ihn daher weder schneiden noch brennen, noch ziehende Salben auflegen, sondern ihn bloß öfters mit etwas Seifengeist reiben. Die Stollen müssen aber kürzer gemacht werden. Eine ähnliche Geschwulst an dem Ellbogen des hintern Fusses nennt man **Piexhacken**, sie entsteht auch von einem Drucke; man muß sie auch nur gelinde behandeln; wird sie zu groß, so wird das Gelenk steif.

Stolzer Heinrich, s. Heinrich.

Stopfen, Stoppen nennt man eine Mastung der Gänse, Enten, Indianer und der Kapaunen, wenn man ihnen besonders zur Mast aus Mehl oder Schrot und Wasser verfertigte Nudeln in den Hals stopft, und solches täglich dreymal wiederhohlt, bis sie fett werden. Am besten stopft man in unserer Gegend mit etwas gequelltem türkischen Weitzen, und Indianer stopft man auch mit welschen Nüssen.

Stoppel nennt man das Ueberbleibsel vom Halme, das nach abgehauenen oder mit der Sichel abgeschnittenen Getreide in der Erde stehen bleibt. An manchen Orten zündet man sie an, und unterpflügt die dadurch gewonnene Asche sogleich als einen Dünger; eben so gut ist es aber, sie bald unterzupflügen, damit sie den Winter über gut verfaulen können.

Stoppeln, s. Stürzen.

Stoppelrübe, s. Rübe.

Storch, Ardea Ciconia, ein großer Zugvogel mit einem langen rothen Schnabel und sehr langen Füssen. Man hat weisse, und sehr selten schwarze. Die weissen mit schwarzen Flügeln sind gemein, halten sich gerne in Dörfern auf, wo sie auf den Dächern und Schornsteinen in großen Nestern nisten, und auf nassen Wiesen und Sümpfen ihre Nahrung suchen. Sie nähren sich von Schlangen, Eidechsen, Fröschen und andern Ungeziefer.

Storchschnabel nennt man mehrere Arten des Geraniums, meist aber nur das **Gichtkraut** oder Geranium Robertianum, welches an allen Zäunen und Mauern wächst, eine rothe zaserige Wurzel, röthliche und knotige Stengel, zerkerbte Blätter, purpurfarbene Blumen und Schoten in Gestalt eines Storchschnabels bekommt, an dem die Samen hängen. Man braucht es gegen Blutflüsse. **Der Wiesenstorchschnabel**, Geranium pratense, hat blaulichte Blüthen; **der blutrothe Storchschnabel**, Geranium sanguineum, hat dunkelrothe Blumen, und immer nur eine auf einem Stengel; **der kleine Storchschnabel**, Geranium cicutarium, kriecht auf der Erde. In Gärten und Gewächshäusern baut man eine große Menge von Storchschnabeln, meist mit schönen rothen Blumen, oder mit wohlriechenden Blättern, als: Geranium moschatum, odoratissimum, fulgidum, peltatum, roseum ꝛc.

Steß nennt man eine Holzmaaß, welche so viel als zwey Klafter beträgt.

Stoßvogel, s. Geyer.

Stoßwand, s. Wellerwand.

Stränge nennt man die Stricke, mit denen die Pferde an den Wagen aespannt werden.

Strahl ist derjenige Theil in dem Hufe des Pferdes, welcher weicher und höher als das Inwendige des Fußes ist, zwischen den Hufeisen sich zeigt, und sich bey den Ferse endigt. S. Huf.

Strangurie ist eine Harnkrankheit, bey der der Harn stets drängt, wobey er dennoch nur tropfenweise und mit Schmerzen abgeht.

Strassen, Wege legt man zur bequemen Verbindung der Oerter unter einander an. Man hat Poststrassen, Land- Haupt- oder Heerstrassen, die auf Kosten des Staats gebaut und unterhalten werden. Auch nennt man sie Chausséen, und sie haben gewöhnlich einen Graben, sind in der Mitte etwas erhöhet, unten gut ausgepflastert, und oben mit gutem Kieß überfahren. Kommerzialstrassen baut man eben so gut, sie verbinden aber bloß im Lande des Handels wegen, die Städte, daher können sie auch schmäler als jene seyn. Kommunikationswege sind die von einem Dorfe zum andern; diese dürfen von keinen Frachtfuhrleuten befahren werden, und sind gewöhnlich nur auf ein Geleise. Feldwege nennt man solche, die nur zu einigen Grundstücken, Wiesen oder Hölzern führen, und Fußsteige nennt man Wege, die bloß für Fußgänger bestimmt sind.

Strassenkoth, s. Gassenkoth.

Straubzeug heißt an einer Mühle, wenn die Wasserradsschaufeln oben an der Stirn desselben eingesetzt, und am Stirnende mit Stecken oder Stäben wider die Gewalt des Wassers vermehrt werden. Man

braucht sie, wo man nicht Wasser genug zu einem Wasserrad, oder zu einem überschlächtigen Rad hat.

Strauch, s. Staude.

Strauß, s. Riffe.

Strehn-Garn oder **Zwirn** nennt man das gesponnene, abgespülte und über den Haspel geschlagene Garn, gewöhnlich aus 40 Gebinden bestehend, wovon jedes 20 Fäden enthält. Ein Strehn hat also 800 Fäden.

Streichbrett heißt das breite Brett an der rechten Seite des Pflugs, daran sich die Erdschollen und Klöße legen, und mit umgeworfen werden.

Streichen sagt man von Fischen, wenn die Milchner und Rogner zu gewissen Jahreszeiten an seichten Orten in Flüssen, Teichen, Seen ihren Samen und Brut von sich lassen, welcher hernach von der Sommerwärme lebendig wird.

Streichen heißt bey den Vögeln so viel als davon ziehen. Dieß geschieht meistentheils im Herbst früher oder später; viele streichen gar nicht weg, oder bleiben einzeln bey uns. Man hat daher 3 Klassen, 1. Vögel, die gar nicht wegstreichen, als: Emmerling, Gimpel, Krähen, Krammetsvogel, Raben, Rebhuhn, Sperling ꝛc. 2. Die größtentheils wegstreichen, als: Amsel, Finken, Bachstelzen, Elster, Meisen, Mistler, Rothkehlchen, Stieglitze, Zeisige ꝛc. 3. Die ganz wegstreichen, als: Schwalben, Gukguk, Nachtigall, Storch ꝛc.

Streichen der Pferde, s. Einreichen.

Streichen, s. Ziegelstreichen.

Streichholz, **Strichholz** ist das lange Holz, womit bey Messung des Getreides das Maaß abgestrichen wird.

Strengel oder **Schnupfen der Pferde** verwechselt man gemeiniglich mit der Druse, da dieses doch verschiedene Krankheiten sind. Bey der Druse ist das ganze Geblüt angesteckt, hier leidet mehr die Schleimhaut der Nase, des Gaumens, der Luftröhre, und überhaupt die Werkzeuge des Athemhohlens. Es sammelt sich nach der Erkältung ein zäher Schleim, der nach und nach durch Maul und Nase ausgeworfen wird, und hierin besteht die äußerliche Aehnlichkeit mit der Drüse. Bey dem Stempel oder dem Schnupfen ist meistentheils ein Fieber, und seine Ursache ist meistentheils Erhitzung des Körpers. Der Puls ist hiebey erhaben und geschwind, die Augen entzündet, der Athem beschwerlich und übelriechend, die Haare sind aufgebürstet, und die Haut liegt dicht an dem Körper. Das Pferd ist traurig, der Urin ist hellroth, und der Mist hart. Die Lust zum Futter ist geringe. Kommen Flankenschlagen hinzu, wird das Thier schwach, und erfolgt starker Schweiß, so ist Gefahr vorhanden. Man gebe hiebey ein säuerliches Getränk, Klystiere mit Salz und Oel, nemlich etwas Salpeter. Oft tritt das Fettschmelzen oder auch der Durchlauf hinzu, und da gebe man 50 — 60 Tropfen Laudanum liquidum Sydenhami.

Streu nennt man das Stroh, welches man dem Vieh in den Ställen unterstreut, auf dem sie gut liegen und schlafen können. Wo man wenig Stroh hat, gebraucht man hiezu auch Baumlaub, und in einigen Orten selbst die Nadeln des Schwarzholzes oder auch Moos.

Streustroh, **Wirrstroh** nennt man das krumme Stroh, welches man zur Streue braucht.

Strich nennt man die Zeit, wenn die Vögel einzeln oder in Schaaren wegziehen; **Wiederstrich** aber, wenn sie ankommen.

Strich nennt man den jungen Samen der Fische, besonders der Karpfen, wenn er 2 Sommer und einen Winter gestanden, auf den Herbst des andern Jahrs herausgefischt, und dann 2jähriger Samen genennt wird.

Strich, s. Maaß.

Strichzaun nennt man einen Einbau in einen Fluß, wodurch ein schadhaft gewordenes Ufer ergänzt, und für weiterer Auswaschung verwahrt wird.

Strick, s. Seil.

Stricken nennt man die Verfertigung großer Netze.

Striegel ist eine Art eines eisernen Kammes mit etlichen Reihen Zähnen, wie Sägen und einem hölzernen Stiel oder Griff, womit man die Pferde in den Ställen überfährt, und den Staub aus den Haaren kratzt, welche Arbeit das Striegeln heißt.

Stroh nennt man die Halme, welche von dem ausgedroschenen Getreide überbleiben. Man unterscheidet es nach den Gewächsen, von denen es kommt, als Weitzen- Korn- Gerstenstroh ꝛc., dann aber in langes oder Schütten- oder Schabstroh, und in krummes oder Wirr- oder Rittstroh. Das beste Stroh, und zwar meist von Roggen gebraucht man zu Strohdächern, Strohseilen und Häckerling für Pferde; das Weitzenstroh zu Heckerling für Kühe und zum Einstreuen; das Rittstroh aber bloß zum Einstreuen zur Vermehrung des Düngers.

Strohband, **Strohseil** ist ein mit Stroh zusammengeknüpftes Seil, das man vorzüglich zum Aufbinden des Getreides braucht. Auch wird das Heu damit in Portionen gebunden.

Strohblume, s. Papierblume.

Strohdach, s. Dach.

Strohdecken werden von Gärtnern aus langen reinem Roggenstroh gemacht, von dem die Aehren abgehackt werden, und werden zur Bedeckung der Mistbeete gebraucht, um sie gegen den Frost zu verwahren.

Strunk nennt man den Stengel oder den Stamm der Kohlgewächse.

Stuhlfette, s. Dachziegel.

Stuhlsäulen, s. Dachstuhl.

Stuhlzäpfchen sind ein Mittel, die Oeffnung des Stuhlgangs zu befördern. Man macht nemlich aus Honig und Seife mit etwas Salz kleine Zäpfchen, welche man mit etwas Oel beschmiert, in den Mastdarm steckt.

Stürzel, **Stürzen** nennt man die Deckel von Thon oder von Eisenblech, welche einen erhabenen Knopf haben, und die man zur Bedeckung der Töpfe gebraucht.

Stürzen oder **Stoppeln** heißt einen Acker, der Winterfrucht getragen hat, im Herbste umpflügen und dadurch zur künftigen Sommerart vorzubereiten, oder ihn das erstemal pflügen. Man stört hiedurch den Graswuchs, befördert das Verfaulen der Grasstöcke und Stoppeln, und macht ihn zum Anziehen der Winterfrüchte geschickt, wodurch er mürbe und im Frühjahr mit mehr Vortheil bearbeitet wird. Man nennt den Acker nach dem Stürzen einen Sturzacker oder Fälge.

Stütze oder **Steife** nennt man das starke Stück Bauholz, welches man an einen Ort aufzustellen pflegt, wo man in Sorgen stehen muß, daß die daselbst befindliche Last herabstürzen möchte. Ihre Stärke bestimmt man nach der Länge und Höhe, und nach der Last, welche sie tragen soll. Man unterstützt Gebäude und auch Bäume, die zu viel Frucht haben.

Stupfen sagt man, wenn man größere Samen, z. B. Bohnen in die Erde legt.

Sturmfaß, s. Feuerfaß.

Sturmhut, s. Eisenhütchen.

Stutte, **Mutterpferd** nennt man ein weibliches Pferd. Eine gute Stutte muß fromm, feurig, und nicht zu alt sey, und das beste Alter, sie das Erstemal zu belegen, ist nach dem vollendeten dritten Jahre. Wenn sie das Erstemal fohlen, muß man darauf achten, ob sie genugsam Milch haben, denn in Ermanglung deren wird auch die schönste Stutte ihre Fohlen schlecht nähren. Eine Tugend der Stutte ist, wenn ihre Fohlen dem Vater ähnlich werden, weil diese sonst gemeiniglich nach der Mutter gerathen. Dieses zu verhindern, verändert man die Race der Beschäler, und nimmt statt einem In- einen Ausländischen. Die Stutten müssen wohl gewartet werden, aber sie dürfen eben so wenig fett als mager seyn. Zur Beschälungszeit ist der Frühling die bequemste Zeit. Nach dem Sprunge hat mancher Wirth die Gewohnheit, die Stutte mit einem Eimer kalten Wassers zu übergießen, damit sie gewisser ansetze; andere jagen sie zu sehr herum, aber besser ist es gewiß, wenn man sie nur gelinde herumführt. Am besten ist es, die Stutten ein Jahr um das andere belegen zu lassen, und geschieht dieß jährlich, so ist nach dem Fohlen der 14te Tag am besten dazu. Wenn eine trächtige Stutte erhitzt wird, so darf man ihr nicht gleich zu saufen geben, sonst verwirft sie leicht. Man kann es nicht bestimmen, wie lange eine Stutte zum Fohlen tragen gut und tauglich, denn auch alte Stutten tragen oft die schönsten Fohlen. Eine säugende Stutte muß man in gutem Futter halten, und sie mit schwerer Arbeit verschonen.

Stutterey, **Gestütt** ist ein Ort, wo man Pferde beyderley Geschlechts zur Zucht hält, und ihnen die nöthige Wartung und Pflege angedeihen läßt. Sie muß an einem Orte angeleget werden, wo man reines Wasser und gesunde Luft hat; wo man gute Weide findet, und wo Heu, Hafer und Stroh in Menge in der Nähe sind. Die Ställe müssen weder zu hoch noch zu niedrig seyn, sonst sind sie im ersten Fall im Winter zu kalt, im zweyten ungesund. Sie müssen geräumig, gehörig mit Luftzügen versehen, und die Thüren an der Mittagsseite angebracht, auch weit genug seyn, damit sich die Fohlen und Stutten nicht beschädigen. Es ist gut, wenn die Krippen vom Aufgang gegen Niedergang gesetzt werden, und wenn in der Mitte zwischen denselben ein Gang gelassen ist, damit die Knechte auf beyden Seiten das Futter desto bequemer reichen können. Der Stall muß überhaupt wie ein guter Pferdestall gebaut seyn, und immer rein gehalten werden. Im Hofe neben dem Stalle, den man recht geräumig anlegt, soll kein Mist geduldet werden, weil sich sonst zu viel Ungeziefer sammelt; am besten ists daher, wenn die Stutterey zwey Höfe hat, einen vor und einen hinter dem Stalle. In diesen Höfen

darf auch kein Federvieh geduldet werden. Das Futter der Zuchtpferde muß auf reinen Orten aufbewahrt, und darf ihnen nie staubig gegeben werden. Die Weiden müssen abgetheilt seyn, damit sie nicht alle Weidefelder auf einmal verunreinigen und verderben. Auf Weiden, welche von dem Stalle entfernt sind, müssen Schupfen angebracht seyn, damit die Pferde dahin, bey einem entstandenen Ungewitter in der Eile getrieben werden können. Zu 30 Stutten rechnet man einen Beschäler. Man hat in Ungern und Siebenbürgen wilde und handfromme Gestütte. In ersteren werden die Beschäler mit den Stutten vereint auf der Weide gehalten; in letztern sind die Beschäler stets abgesondert, und man hält sie, wenn sie belegen, daher man sie handfromm nennt. Man streitet für und dawider, welche vortheilhafter sind; in Oesterreich, Mähren und Deutschland überhaupt hat man keine wilden Gestütte.

Stutzen nennt man eine Flinte mit einem gezogenen Rohr. **Stutzen** nennt man auch einen Muff, oder ein Kleidungsstück, in dem man zur Winterszeit die Hände verwahrt, und welches aus verschiedener Rauchwaare bereitet wird.

Sulz, Schweinsulz nennt man einen starken Absud einiger Theile des Schweines, z. B. der Füsse, der Kopfknochen ꝛc., welcher in der Kälte gesteht, d. i. eine Gelee formirt, und so als eine gute Speise genossen wird.

Sulz nennt man die Geleen, welche die Köche aus Zucker, Hausenblase und anderen Ingredienzen bereiten.

Sümmer, Simri nennt man ein Getreidemaaß in Franken, das jedoch verschieden ist, denn ein Sümmer rauhes Getreide, als Gerste und Hafer, hält 4 Malter oder 32 Metzen; ein Sümmer hartes Getre ide, als Weitzen und Korn hält nur 2 Malter oder 16 Metzen; ein Sümmer Hirse aber 26 Metzen.

Süßholz, Lakritzensaft, Glycirrhiza glabra et echinata, ein Wurzelgewächs, welches an mehreren Orten, besonders in Slavonien wild wächst, an andern aber, z. B. in Mähren vorzüglich gebaut wird. Die Wurzel ist fast ohne Zasern, treibt sehr weit, wuchert oft mehr als es nöthig ist; ist auswendig braun, inwendig aber gelb und süße. Es hat einen fast 3 Ellen hohen Stengel, lange, spitzige dicke, dunkelgrüne und klebrige Blätter, deren 2 und 2 einander gegenüber stehen. Im Julius kommen traubenweiß braunrothe oder purpurfarbene Blumen, auf welche kurze, rauhe Schoten, mit einigen linsenähnlichen Kernen folgen. Die Stengel verderben im Winter, schossen aber im Frühjahr wieder hervor. Man kann nach den Wurzeln alle 3 bis 4 Jahre graben; die größern nimmt man heraus, die kleinern Fasern läßt man in der Erde, und so vermehrt es sich wieder. Schweine machen auf einem Süßholzacker außerordentlichen Schaden, daher man seine Pflanzung gegen diese wohl schützen muß. Man braucht die Wurzeln in den Apotheken zu verschiedenen Theekräutern; auch bereitet man daraus ein Extrakt, das man den Lakritzensaft, gewöhnlich Bärndreck nennt.

Sulze oder **Salzlecke** nennt man einen Platz, wo man Lehm mit Salz und andern Materien, z. B. Alantwurz, Leibstöckel ꝛc. vermischt, bey dem sich dann Hirsche und das Wildpret gerne aufhalten. Sehr nützlich sind sie in Thiergärten und Gehägen, aber Jagdfreunde

bringen sie auch in offenen Wäldern an, und haben ihren gewissen Vortheil davon. Man schlägt sie dort am nützlichsten, wo sich das Wild aufhaltet, oder wo es doch zu wechseln pflegt, und vor allen Dingen, wo Wasser und Gras, wie auch Dickichte und Behältnisse für dieselben sind. Wo man sie heimlich und verschwiegen machen muß, da macht man sie an einen Hügel in Gestalt einer Schüssel von fettem Thon und Eichenlaub gerammelt, hernach die Materie eine halbe Elle tief in die Erde geschlagen, und mit Streuling oder Laub dünn überstreut. Wo man sie aber öffentlich macht, so macht man einen Kasten, 2 Ellen ins Gevierte, und eine Elle hoch über der Erde, diesen schlägt man mit der Materie ganz voll, und macht wohl noch einen spitzigen Haufen darauf. Man muß sie alle Jahr neu schlagen, und dann noch alle 14 Tage mit Urin oder mit einer Auflösung aus Kampfer, Salpeter, Alaun und Salz benetzen.

Sumach, s. Schmack.

Sumpf, Moraft, Bruch nennt man im Allgemeinen einen Platz, wo die meiste Zeit Wasser steht, welches die Erde durchweicht, selbe versäuert, und deren Fruchtbarkeit verhindert. Man hat verschiedene Mittel sie auszutrocknen, z. B. mit durchgezogenen Ableitungsgräben, wenn nicht lebendige Quellen in denselben befindlich sind. Auch versucht man Torf aus denselben zu stechen, und benutzt sie dann als Wiesen, Ellerngebüsche oder Teiche.

Sumpf nennen die Ziegelstreicher eine ausgeschaalte Grube in der Erde, in welcher sie ihren Lehm mengen, mit Erde und Wasser vermischen, und so zum Streichen vorbereiten.

Suppentafeln, s. Bouillon.

Symmetrie, s. Ebenmaaß.

Syringe, s. Hollunder (spanischer).

Szapu, ein Getreidemaaß, welches zwey Preßburger Metzen enthält. S. Maaß.

Szék, *Székes*felder, *Székes*boden ist eine eigene Art des Erdbodens, die man selten, in Ungern aber im Biharer, Csanader, Csongrader und Hevesser Komitat findet. Die Erdart derselben hat eine weißlichte Farbe, eine sehr harte Krume, und enthält viele Salztheile, besonders aber mineralisches Laugensalz, welches man in Ungern lange unter dem jetzt gangbaren Natron kannte. Die auf diesem Boden ganz kahlen, von Kräutern entblößten Stellen nennt man vad Szék, wilder Szék; die mit unnützen und den Oekonomen nicht nöthigen Kräutern bewachsenen Stellen, wo meistens Wolfsmilch, Meyerkraut, Nadelkraut, Feldkamillen ꝛc. gedeihen, nennt man, wenn er auf der Oberfläche schwärzlich ist, fekete Szék, und ist selbe weißlicht, fehér Szék, d. i. weißer oder schwarzer Székesboden. Bey trockener Witterung wird dieser Boden steinhart, und bekommt tief in die Erde hinein Risse; ist aber nasses Wetter, so stehet gemeiniglich Wasser auf diesen Feldern, weil es wegen der Härte des Bodens nicht einsickern kann, und nur die Oberfläche wird so schmierig, wie der zäheste Lehm. Im ersten Frühjahr kommen auf demselben einige Grasarten zum Vorschein; tritt aber am Ende May oder zu Anfang Juny trockene Witterung ein, dann vertrocknet alles, und das Feld sieht zum Erbarmen wüste aus. Auf diesen kahlen Feldern wird an vielen Orten das berühmte ungrische Erdsalz, welches

da täglich efflorescirt, in den Frühstunden, vor Sonnenaufgang mit Besen zusammengekehrt, und welches man zum Seifensieden und zur Bereitung der Soda anwendet. Das magere, schlecht ausgewinterte Vieh, besonders die Schafe nehmen, in manchen etwas nassen Frühlingen, auf diesen Székesfeldern, vortreflich zu; wenn schon die Weide kahl und mager ist, so wird das darauf getriebene, im Frühjahr oft äusserst magere Vieh, zusehends fett; es leckt die salzige Oberfläche der Erde, sauft das auf den Székesfeldern stehende Salzwasser, und wenn sonst andere Umstände nicht dazu kommen, so bleibt es gesund und ist dem Umfall und den Seuchen nicht so sehr unterworfen. Und diese schnelle Zunahme bey magerem Viehe, ist vielleicht die Haupturſache, warum man bisher so wenig auf die Kultur der Székesfelder bedacht war, und daß man selbe, weil diese Kultur kostspielig und beschwerlich ist, bis jetzt auch immer bloß zur Viehweide liegen läßt. Man glaubte vorher, daß es unmöglich sey, diesen Boden zu kultiviren, aber mit einem höchst glücklichen Erfolge zeigte Teschedick die Möglichkeit dieser Kultur. S. Mein "Patriotisches Wochenblatt, 3ter Band S. 1. und f. f.

Taback, Toback, Nicotiana, ein Pflanzengeschlecht, dessen Kultur sehr vielen Nutzen gewährt, und von dem man mehrere Arten hat. Im Allgemeinen sind die Tabackspflanzen Sommergewächse, mit einem rundlichten, haarigen Stengel, der nach Maaßgabe des Klima's, der Witterung und des Bodens, vier bis acht Schuh hoch wird und mit vielen Blättern und Zweigen besetzt ist. Die Blätter sitzen wechselweise mit dem breiten Ende, an dem Stengel und an den Aesten, laufen bey einer Art an denselben herunter, bey einer andern sind sie gestielt; diese sind abgerundet und kleiner, jene erreichen aber die Länge von einem bis zu 2 Fuß, und eine Breite von 6 bis 12 Zollen. Auf beyden Seiten sind die Blätter etwas klebricht und haben eine sehr starke Mittelrippe. Der obere Theil des Stengels, so wie die Aeste, die aus den Blattwinkeln hervorschießen, theilt sich in Zweige, welche die Blüthen hervorbringen. Sie haben fünf Staubfäden mit einem Staubweg. Die bleibende Blumendecke ist halb fünfspaltig, so wie die trichterförmige fünfspaltige Blumenkrone. Die Samenkapsel ist zweyfächerig, zweyschalig, und enthält in einem flach erhabenen Fruchtknoten, unzähligen kleinen, braunen Samen. Die für den Oekonomen wichtigsten Arten des Tabacks sind 1. der **gemeine Taback**, den man auch den **Virginischen, Brasilischen** und großblätterigen nennt, Nicotiana Tabacum. Er hat große Blätter, die an dem Stamme herablaufen, theilt sich in mehrere Aeste; die Einschnitte des Kelchs sind spitzig, der untere Theil der Blumenkrone gleicht einer blaßgrünlichten langen Röhre, welche von der Mitte an weiter und röthlicht wird und sich mit einem hellrothen, in fünf spitzige Winkel abgetheilten Rand endigt. Er blüht im August. 2. Der **Bauerntaback**, Nicotiana rustica, auch **türkischer**, asiatischer Taback. Er wird selten höher als drey Fuß. Die Blätter stehen wechselweise an dem Stengel, sind nicht viel länger als breit, stumpf, am Rande ganz, der Kelch ist rauh, weit mit stumpfen Einschnitten, die Röhre der Blumenkrone ist kürzer, unten enge, oben sehr weit; der Rand der Krone hat fünf kurze Einschnitte, die man von den Falten kaum unterscheiden kann. Die gan-

ze schmutziggelbe Blüthe gleicht den Primeln oder Himmelsschlüsseln. 3. Der **Jungferntaback**, Nicotiana paniculata, oder der herzblätterige Jungferntaback. Hat einen ästigen, zwey bis drey Fuß hohen Stengel. Die Blätter sitzen wechselsweise auf langen Stielen, sind fast so breit als lang, doch mehr herzförmig. Der Kelch ist klein und tief eingeschnitten, die Röhre des grünlichten oder schmutziggelben Blumenblatts ist lang, enge, erweitert sich aber nach und nach in einen schmalen, platten, rundlichen Rand. Nach Linne's Bemerkung ist diese Art die mildeste und die gelindeste. 4. **Der Soldatentaback**, Nicotiana glutinosa. Er hat gestielte herzförmige Blätter, traubenförmig zusammengesetzte, nach einer Seite gerichtete, rachenförmige, dunkelrothe Blumen. Die ganze Pflanze ist mit zarten Haaren besetzt, die eine schleimichte Feuchtigkeit aussondern, so daß sie, wenn man sie angreift, an die Finger klebt. Die erste Art ist die empfehlungswertheste, und die noch übrigen, als die Nicotiana fruticosa und Nicotiana pusilla sind nicht ergiebig daran, daher ihr Anbau auch nicht im Großen geschieht. Der Name des Tabacks soll von der Insel Tabago herstammen, einige leiten ihn von der Provinz Tabaka in Yukatan oder von der Stadt Tabasko ab. Romana Pana, ein spanischer Ordensgeistlicher, den Kolumbus bey seiner zweyten Rückreise aus Amerika zur Bekehrung der Wilden dort ließ, lernte ihn kennen und machte ihn in Domingo 1496 bekannt. Im Jahre 1520 fanden die Spanier die Pflanze auch in Yukatan, 1535 wurde sie in den Pflanzungen von Negern gebaut, 1559 wurde Tabakssamen nach Portugal geschickt. 1560 erhielt Johann Nicot, französischer Gesandte in Portugall einige Pflanzen, die dann von ihm ungemein vermehrt wurden. Man kurirte mit der Pflanze und verrichtete Wunderkuren, daher machte sie bald großes Aufsehen; der Gesandte schickte Samen nach Paris, und nun erhielt die Pflanze unzählige Namen, der wichtigste und noch bis jetzt gebliebene war Nicotiana, indianisches Wunderkraut, Wundkraut ꝛc. Der Bau der Pflanze verbreitete sich durch ihr Ansehen bald; ihr Gebrauch vervielfältigte sich, so daß man sie bald als ein heilloses Unkraut betrachtete. Man gab fast in allen Ländern Gesetze, um ihren Gebrauch zu vermindern, aber die Gesetzgeber waren oft die ersten Uebertreter derselben, und so geschah es, daß der Taback sowohl als Schnupf- und als Rauchtoback jetzt ein allgemeines Bedürfniß, und in ökonomischer und in kammeralistischer Hinsicht eine höchst wichtige Pflanze geworden ist. Das Haupterforderniß zu einem guten Tabacksbau ist **guter Same**. Das Feld, auf welches man diesen säen will, muß gehörig zubereitet, das ist, es muß ein gut gemachtes Mistbeet seyn. In Ermanglung dessen machen die ungrischen Landleute eine Art Mistbeete im Hofe oder auf der Gasse auf ihre Düngerhaufen. Sie umfassen einen so grossen Theil des Haufens, als sie nöthig zu haben glauben, mit einem kurzen Zaun aus Ruthen und Reisig, streuen auf die umgezäunte Stelle gute Erde einige Zoll hoch und säen den Samen darauf. Sie ersparen hiedurch den Ort und die Zubereitung des Treibbeetes; die Erde wird durch den untenliegenden Mist immer in mäßiger Wärme erhalten, und der Mist selbst wird durch das Begießen der Pflanzen in die nöthige Gährung gebracht, sie verbessern also auch ihren Dünger zugleich. Der Same wird nun im Anfang oder in der

Mitte des März gesäet und zwar nicht zu oberflächlich. Acht Tage zuvor, ehe man ihn säen will, thut man ihn in ein wollenes Säckchen, taucht dieses mit dem Samen in das Wasser und hängt es gegen den Ofen oder sonst eine warme Stelle, jedoch darf er in keine große Hitze kommen. So oft das Säckchen trocken wird, taucht man es wieder ins Wasser und hiedurch quillt und springt der Same auf. Dann säet man ihn und gut ist es, wenn man ihn beym Säen mit Asche vermischt, und sollte es auch bey dem kleinen Samen nur aus der Ursache geschehen, damit man wisse, wie weit man mit dem Säen gekommen ist. Auch kann man zu dem so zubereiteten Samen immer etwas frischen hinzusetzen, damit wenn der erste verdirbt oder von Insekten vertilgt wird, der andere diesen ersetzen kann. Kommen aber beyde fort, so erstickt der erstere gewiß den letztern. Man säet den Samen so dicht als Salatsamen; man hackt ihn nicht unter, sondern breitet nur einen halben Zoll hoch gute Erde darüber. Man bedeckt das Samenbeet, wo es seyn kann, gegen die Nachtfröste mit einer Strohdecke, die man nur bey warmen Wetter und Sonnenschein abnimmt. Sind noch kalte Nächte, so begießt man das Beet nur einmal und da nur Morgens um 9 Uhr, später aber kann man es Früh und Abends begiessen. Oft schaden kleine Schnecken den jungen Tabackspflanzen, diese suche man des Morgens auf und vertilge sie; legt man aber Abends Hollunderlaub auf die Beete, so versammeln sich die Schnecken auf demselben, und am Morgen kann man sie da in Menge vertilgen. Man haltet das Beet von Unkraut rein, und wo man welches auszieht, so überstreut man den Ort mit feiner Erde, um die etwa entblößten Wurzeln zu bedecken und eben dieses thut man, wenn man die jungen Pflanzen theilweise versetzt. Man pflanzt den Taback in Braachäcker und diese sollen gut gedüngt seyn, auch muß der Acker mehreremale gepflügt, und überhaupt locker gemacht worden seyn. Vier bis sechs Wochen vor Johanni fangt man an den Taback zu versetzen. Man macht hiezu mit dem Pflanzenstecker Löcher, wie zu Krautpflanzen, und setzt die Pflanzen mit den Händen aber wenigstens anderthalb Schuh von einander, reihenweise. Man wählt eine Zeit, wenn es möglich vor einem Regen, denn in trockener Zeit muß man die Pflanzen begießen und dieß ist sehr umständlich. Man braucht auf ein Joch eben so viel Tabackspflanzen ohngefähr als man Krautpflanzen nöthig hat, auch muß man 5 bis 6 Tage hindurch immer frische Pflanzen auf das Feld mitnehmen, damit man die nachsetze, die ausgedorrt sind. Nach 10 bis 12 Tagen wird der Taback behackt, vom Unkraut gereinigt und wieder nach 10 Tagen die Erde um die Pflanzen gehäufelt, und dieses Behäufeln wird nach drey bis vier Wochen noch einmal wiederhohlt. Ist der Taback einmal behäufelt, so wartet man bis er seine Höhe erreicht hat, die gewöhnliche, auf die man ihn schießen läßt, sind 12 bis 16 Blätter — an manchen Orten nur 8. Man zählt die Blätter vom Boden an und bey dem 12 oder 16 Blatte bricht man den Kopf an den Pflanzen ab. Hiedurch verhütet man, daß sie nicht in Samen gehen, und daß mehr Nahrung in die Blätter geht. Das Abbrechen geschieht mit der Hand, und nur hie und da läßt man eine schöne Pflanze stehen, damit sie zum Samen treibe. In guten Jahren läßt man auch mehr Blätter stehen, in schlechten köpft man tie-

fer. Nach dem Abköpfen wachsen zwischen dem Stengel und den Blättern kleine Zweige heraus, die auch Samen tragen würden, wenn man sie stehen ließe. Man nennt diese Zweige den **Geitz**, bricht sie sorgfältig aus und nennt diese Arbeit das **Geitzen**, welche man jedoch mehrmal wiederhohlen muß. Nie darf man aber weder geitzen, noch köpfen, noch sonst eine Arbeit auf dem Tabacksfelde früh Morgens verrichten, wo noch der Thau auf den Blättern ist, denn streift man an ein nasses Blatt, so bekommt es Rostflecke oder verdirbt. Die erste Erndte beginnt ziemlich zeitlich, oft schon Anfangs Julius, man nimmt nemlich die Bodenblätter ab, die man Sandblätter oder Sandgut nennt; man nimmt sie mit den größeren Geitzblättern nach Hause und behandelt sie wie gute Blätter. Man mischt sie dann aber nicht unter den guten Taback, weil sie nur einen halben Werth haben. Die Tabackserndte fangt oft Ende Augusts, meistens aber im September an. Man bricht nun die schönen Blätter, legt sie auf kleine Haufen und führt oder trägt sie nach Hause. Man fängt aber erst gegen Mittag mit dem Brechen an und nimmt den Taback erst Abends nach Hause, damit er etwas welk geworden sey. Man läßt die Blätter nun in kleinen Haufen einige Zeit oft 2 bis 3 Tage übereinander, sie schwitzen hiebey und nehmen eine schöne gelbe Farbe an. Zu lange muß man sie aber auch nicht auf einander lassen, sonst bekommt er Brandflecken oder verfault gar. Man faßt ihn dann durch Hülfe besonders dazu geeigneter Nadeln, welche platt sind, an Bindfaden, und beobachtet hiebey, daß immer die nemliche Seite des Blatts aussen bleibe, d. i. läßt man bey dem ersten Blatte, das man an den Bindfaden reihet, die Rippen auswendig, so müssen die Rippen aller Blätter auswendig bleiben. Man hängt den so aufgefaßten Taback in Scheunen, oder auf den Boden der Häuser auf, so daß sie in hinlänglicher Zugluft hängen, und nach und nach trocknen können. Man hänge die Schnüre daher nicht dicht zusammen. Ist der Taback endlich so trocken, daß er sich brechen läßt, so fängt man an, ihn zusammen zu legen. Will man den Taback noch vor Weihnachten verkaufen, so läßt man ihn fast bis zum Verkaufe hängen. Verkauft man ihn später, so nimmt man ihn doch wenigstens um Weihnachten nach und nach von dem Boden an feuchten, neblichten Tagen herab. In dieser feuchten Zeit zieht er soviel Feuchtigkeit an, daß er nicht bricht, und man kann ihn in der Stube gut in Büschel binden. So ist der Taback nun zum Verkaufe bereit. — Will man sich eigenen Samen ziehen, so blattet man einige Pflanzen nicht ab, auch köpft man sie nicht. So wächst die Pflanze freudig, blüht und man erhält schon in der Erndte, oder bald nach der Erndte reifen Samen. Oft gewinnt man bey einem schönen Herbste eine ansehnliche zweyte Erndte vom Taback; man läßt nemlich nach der Haupterndte die Stengel nach Gefallen fortwachsen, und da erzeugen sich viele schöne neue Blätter, oder selbst der neu wachsende Geitz ist zu benutzen. Einige rathen jedoch nach der Haupterndte die Stengel einige Zoll hoch über der Erde ganz abzuschneiden, weil so, ein sehr schöner Nachwuchs entstände. In Ungern hat man viele berühmte Sorten von Taback, von denen eine diesem, eine andere jenem gefällt. Vorzügliche Sorten sind der Palanker, der Kospallager, der Fadder, der Fünfkirchner, der Szegediner, der Debretziner ꝛc. als Rauchta-

backe, und zu gelben Schnupftabacken sind vorzüglich der Füzesgyarmather und der Debröer. Wer Taback zu eigenem Gebrauche bauen kann, oder wer ihn wenigstens noch unverfälscht einkaufen kann, der thut wohl daran, denn immer ist es noch am besten, wenn man schon Taback raucht oder schnupft, wenn man ihn ohne Zusätze oder ohne Beitzen rein genießt. Eben wie bey dem Weine, haben mehrere Tabacke die Eigenschaft, daß sie sich durch das Alter verbessern und besonders ist dieses mit dem natürlichen gelben Schnupftaback der Fall, dessen Alter daher auch sehr theuer bezahlt wird. In Deutschland werden die Tabacke selten natürlich verbraucht, immer gehen sie schon durch die Hände der Fabrikanten, und auch bey uns findet man in wenig Tabackgewölbern mehr guten ächten Taback. Um manchen besser zu machen, verschlimmert man ihn und man hat hiezu unzählige Rezepte, sowohl um den Rauchtaback zu beitzen, als auch um Beitzen zu Schnupftaback zu machen. Guter, einige Jahre alter, ächter Palanker von einem guten Jahrgang, ist gewiß besser zu rauchen, als der beste, raffinirteste Kanaster, eben wie der unverfälschte Wein der beste ist. Guter Taback ist gewöhnlich gelbbraun, ein Büschel soll durchgehends aus gleichen Blättern bestehen; der Geruch muß angenehm etwas scharf und ja nicht dumpfig seyn; wenn man den Taback kauet, so muß er nicht sehr bitter seyn, auch darf er nicht die Kehle gleichsam zusammenschnüren, sondern bloß eine angenehme Schärfe besitzen: beym Brennen darf er nicht zu stark knistern, er muß gleichmäßig fortbrennen, einen schönen blauen und wohlriechenden Rauch haben, eine weiße, feine und leichte Asche zurücklassen und ja nicht die Zunge brennen, wie es mancher starke Taback so sehr thut, daß die Haut von derselben Stückweise abgeht. Guter, natürlicher Schnupftaback muß schön gelb, nicht allzu sehr fein und von einem eigenen gewürzhaften Geruch seyn. Man braucht den Taback auch als Arzney, die Stengel desselben sollen viel Pottasche geben und aus dem Samen desselben gewinnt man ein brauchbares Oel.

Tabacksbeitzen nennt man verschiedene Mischungen, durch welche man dem Rauchtaback die Schärfe benehmen, und selben einen angenehmen Geruch geben will. Eine der besten ist, wenn man bloß schwarzen Kaffee, etwas mit Zucker versüßt nimmt, und mit demselben den Taback befeuchtet. Einige kochen Kaffee, Pflaumen, etwas Sassafrasholz und Vanille und befeuchten den Taback mit dem Absude ganz, drücken ihn aus und trocknen ihn im Schatten. Die Beitzen der Fabrikanten sind sehr verschieden, und nach diesen haben auch die Tabackssorten verschiedene Namen. So eine Beitze zu einem Knaster ist folgende: Man nimmt eine Maaß alten Mallaga, ein Pfund Kanarienzucker, ein halbi Pfund gestossenen Fenchelsamen und 2 Loth Zimmt. Man kocht dieß alles mit vier Maaß Flußwasser, bis die Brühe etwas dick wird, dann seiht man es durch ein Tuch. In die noch warme Brühe tauche man 20 Pfund gute Tabacksblätter, oder schon geschnittenen Taback, drücke und presse dann die Brühe aus, und lasse den Taback zwey oder drey Wochen unter dem Drucke. Je älter man den so zubereiteten Taback werden läßt, desto besser ist er. Eine mehr zusammengesetzte Beitze zu einem Knaster: Man nehme ein Pf. Kalmus, ein halb Pf. Violenwurzel, halb Pf. Kandiszucker, vier Unzen Kardamomenschalen, koche die Spezies in 9 Maaß Wasser, seihe

sie durch und feuchte 50 Pfund Blätter damit an, lasse sie gehörig durchschwitzen; dann nehme man: dreyviertel Maaß Pontac, halb Pf. feinen Zucker, 1 Unze Paradieskörner, 1/2 Loth Zitronenöl, 1/2 Loth Nelkenöl, 1/2 Loth Zimmt, 2 Stück Muskatnüsse und 20 Tropfen Zimmtöl. Diese Spezies läßt man einige Tage mit dem Wein digeriren, seiht die Flüssigkeit durch, und besprengt damit den Taback, und drückt ihn dann in ein Faß oder in eine Kiste. Zu 100 Pfund Blättern, aus denen man 3 König Taback machen will, nimmt man zur Beitze: 4 Unzen Salz, 3 Unz. Raffinatzucker, 2 Unz. Salpeter, 2 Unz. Anis, 2 Unz. Honig, 2 Unz. guten Weingeist, in dem man 2 Unzen Kaskarillenrinde digerirte mit 6 Maaß Wasser. Zu den verschiedenen Schnupftabacksorten hat man auch ausserordentlich verschiedene Beitzen oder Saucen, wie man sie sonst nennt. Hier nur zwey: Zu 100 Pfund Brasilier nimmt man als Sauce 8 Pf. Pflaumen, 5 Pf. Salz, 4 Pf. Schlehen, 3 Pf. Wachholderbeeren, 3 Pf. Pomeranzen, 2 Pf. Syrup, 2 Pf. Zucker, 1 Pf. Vitriol, 1 Pfund Blauholz, 1/2 Pf. Gallus, 1/2 Pf. Salmiack in 48 Maaß Wasser 2 Stunden gekocht. Man seiht die Flüssigkeit durch und arbeitet das Tabackmehl tüchtig damit durch. Zu 60 Pfund Bergamott nehme man als Sauce: dritthalb Pf. Salz, 1 Pf. Potasche, 8 Loth Weinstein, und 8 Loth Salmiack mit 12 Maaß Wasser, wozu man endlich 2 Loth Bergamottöl nimmt. Geruch verschaft man dem Taback mit verschiedenen Oelen, Gewürzen, Tonkabohnen ꝛc.

Tabacksbeutel gehören dazu, um den Rauchtaback aufzubewahren, soviel als man bey sich tragen will. Sie sind gestrickt von Seide, Zwirn ꝛc. und mit Leder ausgefüttert, oder bloß von Leder. Auch braucht man statt selber die Blasen der Thiere und in Ungern allgemein die schön ausgearbeiteten Hodenbeutel der Schafböcke.

Tabacksdose braucht man manchmal zum Aufbewahren des Rauchtabacks, meist aber nur zum Schnupftaback. Sie sind aus Gold, Silber und andern Metallen, von verschiedenen Steinen und Papiermaché. Wer sich keine von edlen Metallen anschaffen kann, der nehme am liebsten die von Papier.

Tabacksmühle ist eine Mühle, wo man den Taback leicht und in Menge mahlen kann. Man kann sie vom Wasser oder vom Wind, oder von Menschen treiben lassen. Man thut hiezu die Tabacksblätter in Kübel, in welche eine mit scharfen Eisen versehene Stampfe geht. Diese wird durch ein Treibwerk aufgezogen und niedergelassen und der Taback so zermalmt. Der Kübel selbst wird durch ein anderes Treibwerk in der Rundung herum bewegt, damit der Taback desto eher in die kleinsten Theile zerstossen werde.

Tabackspfeifen hat man sehr verschiedene, der Form und der Materie nach, aus der sie gemacht sind. Die kostbarsten aber auch die besten sind die Meerschaumköpfe — ihnen folgen zum Gebrauche als die allerbesten, die kleinen blaßrothen Türkischen aus Thon. Man hat dann welche von Porzellan, von Holz aber mit Eisen oder mit Meerschaummasse ausgefüttert, und von Thon verschieden gebrennt. Unter denen von Thon sind in Ungern die bekanntesten von Podretschan, von S. Antal, von Debretzin und die Borgayer aus Siebenbürgen.

Tabacksrohr nennt man das Rohr, durch welches der Tabacksrauch aus der Pfeife in den Mund gesogen wird. Sie sind von Holz oder

Bein. Meistens aber aus Holz mit knöchernen Mundstücken. Die besten Tabackröhre sind von Tamarisken- und von türkischen Weichselholz; diese letztern sind aber die theuersten. Zu den Mundstücken sind aber jene von Agtstein die besten.

Tacht oder **Tocht**, ist ein aus einigen Fäden Garn zusammengedrehter Faden, welcher mit Unschlitt oder mit Wachs überzogen, den eigentlich brennenden Theil des Lichts ausmacht, der von jenen Zusätzen die Nahrung erhält. Die Fäden sind meist aus Baumwolle, manchmal auch mit gröbern werkenen Fäden zusammengedreht, welche letztere aber vorher erst gebleicht wurden. Eben solche Tachte macht man auch in Oellampen. Der Landmann braucht hiezu oft nur das Mark der Binsen, und diese nennt man dann Binsentachte. Damit die Kerzen sparsamer brennen, nehmen einige beym Kerzenziehen anstatt der wollenen Tachte, bloße reingemachte Halme von Stroh. Die Kerzen brennen mit Stroh freilich nicht sehr hell, auch kann man das Stroh nicht wie die Fäden aus einander stören, damit das Licht lodere, aber sie brennen auch mehr als noch einmal so lang.

Täcke, Schaftäcke, Acarus Reduvius, ein Insekt, welches sich an Schafe und Hunde, selten an Menschen anhängt, Blut saugt und sich schwer losreissen läßt.

Tafel nennt man 1. **einen Tisch**, auf dem gespeiset wird. 2. **jede gevierte Fläche**, als z. B viereckichte Glasscheiben heißt man Glastafeln. 3. **Eine Breite Ackers.** Ein schönes größeres Stück Feld, welches in keine kleinen Abtheilungen getheilt ist, heißt man in unseren Gegenden eine Tafel. Eine Tafel Weitzen ist daher soviel als in Deutschland eine Weitzenbreite.

Tagezeiten nennt man die Termine oder die gewissen Fristen im Jahre, da für das auf diese Bedingung erhandelte Gut, das rückständige Kaufgeld abgetragen und in einzelnen Posten bezahlt wird.

Tagwerk ist ein Feldmaaß, das man beym Messen der Wiesen, und der Aecker gebraucht. Es bedeutet soviel als ein Joch oder Morgen. **Tagwerk** oder **Hauer** ist auch die Maaß der Weingärten an mehreren Orten, besonders um Tokay herum. Ein Tagwerk trägt ohngefähr drey Eimer Wein (nicht Ausbruch). Und im Tokayer- oder Hegyallyáer Gebirge sind 80,000 Tagwerke. Eben so theilt man die Weingärten in Syrmien in **Motticken** oder **Tagwerke**. Eins hat dort 273 Quadratklafter und giebt ohngefähr 3 Eimer Wein.

Tagwurzeln s. Thauwurzeln.

Talg s. Unschlitt.

Tamariskenstrauch der deutsche, Tamarix germanica, ein Strauch der bey uns 8 bis 10 Fuß hoch wird, und an feuchten Orten wächst. Er hat eine starke Wurzel, eine dunkelbraune Rinde, viele Aeste und Zweige, grüne, spitzige Blätter, wie der Sadebaum, purpurrothe Blumen im Junius, und einen zarten Samen in dreyeckichten Köpfen, die ihn, wenn sie bersten, als Wolle verfliegen lassen. Er schickt sich durch sein schönes Grün und Ansehen in Pflanzungen, und wird durch Ableger und Schößlinge vermehrt. Die geraden Zweige geben sehr gute wohlriechende Tabacksröhre.

Tangelholz nennt man alles Holz, welches anstatt der Blätter, Nadeln hat, die Sommer und Winter grün bleiben. Man theilt es in hartes und weiches. Unter diesem ist die Tanne, die Fichte

und Föhre; unter jenes aber zählt man den Lerchenbaum, den Tarus, und den Wachholderbaum. Man vermehrt das Tangelholz durch den Samen. Sonst heißt dieß Holz auch Schwarzholz, Harzholz und Nadelholz.

Tanne, Weißtanne, Edeltanne, Silbertanne, Tannenbaum, Pinus Abies, ein bekanntes Nadelholz, das im May blüht, und im September reifen Samen trägt. Die Tanne hat eine ziemliche Herzwurzel, und wird daher von den Winden nicht so leicht umgestürzt. Die Rinde ist weißlicht, silbergrau und dick, aber sehr brüchig. Die Aeste wachsen rund um den Stamm, verlieren sich aber von unten auf, nachdem der Baum anwächst und lassen einen bis über die Helfte glatten Stamm. Die Tangeln sind auswendig schwärzlich, inwendig etwas weisser; das Holz ist weiß, weich und leicht. Man hat zwey Arten Tannen, die rothe und die weisse. Die weisse ist die hier beschriebene; die rothe aber die Fichte, Pinus picea. Der wesentliche Unterschied derselben, besteht in den Blättern; bey der weissen Tanne stehen die Nadeln einzeln, fast in gleicher Ordnung, wie die Zähne eines Kammes in gedoppelten Reihen über einander; bey der Fichte kommen sie hingegen aus schmalen, schuppenartigen Erhabenheiten aus den Zweigen hervor, und stehen um solche, so daß sie zusammengenommen mit ihren Spitzen einen belaubten Ast, als einen walzenförmigen Körper bilden. Der Same wächst in den Tannzapfen, die aber nicht wie bey den Fichten unterwärts hängen, sondern aufwärts stehen. Der Baum liebt trockenen Boden und Gebirge: er erreicht eine Höhe von 80 bis 100 Fuß und bisweilen eine Stärke von drey bis vierthalb Ellen. Vor dem dreyßigsten Jahre soll man sie nicht zum Bauholze, nach dem fünfzigsten ist sie aber zu jedem Gebrauche gut. Man nimmt sie besonders als Bau- dann als Brennholz, verfertigt aus selber Rinnen, Röhren, Bretter, Schindeln und bey musikalischen Instrumenten Resonanzböden. Die bekannten Fichtenraupen schaden ihr nicht soviel als die Fichte. Aus den Zapfen brennt man das Terpentinöl.

Tannenharz nennt man gewöhnlich das Weißharz.

Tannenhirsch s. Damhirsch.

Tarras, Traß, Tuff, ein grauer Stein, der zu Wasserbauten vorzüglich ist, wo er von ewiger Dauer ist. In Deutschland findet man ihn um Andernach und führt ihn von da nach Holland. In Ungern ist er zu finden bey Pecklin im Sárosser Komitat, bey Parád im Heweſcher, bey Ganotz im Zipſer und bey Glashütten im Barſcher. Auch besteht das Mogyoróder Gebirge unweit Pesth aus Tarras und in Pesth wird viel mit diesen Steinen gebaut.

Tartoffeln, Tartüffeln nennt man auch die Erdbirnen.

Tatzen nennt man die Füsse der Bären.

Taube, ein bekannter Vogel, von dem man zahme und wilde Arten hat. Die **Feld- oder Flugtaube,** Columba Oenas, ist bläulich, hat einen grünglänzenden Nacken, eine schwarze Schwanzspitze, und über die Flügel geht eine schwarze Binde. Von dieser kommen alle Varietäten der zahmen Tauben. Die **zahmen** oder **Haustauben** leben in Gesellschaften, aber dennoch Paarweise, schnäbeln einander und brüten wechselsweise. Sie legen allezeit 2 Eyer, aus welchen jedesmal ein Paar wird und dieß geschieht in manchen Gegenden bis

neunmal das Jahr hindurch. Sie finden ihre Nahrung im Hofe und auf dem Felde und man darf ihnen nur wenig vorstreuen, weil sie überall etwas zu finden wissen. Will man jedoch, daß sie zeitlich und öfters brüten, so muß man sie auch besser füttern. Wenn sich die Tauben begatten, wird das Ey in fünf Tagen zeitig, sie brüten 20 Tage und ernähren die Jungen andere 20 Tage. Diese paaren sich, wenn sie fünf Monate alt sind, so daß die Tauben, die im März geheckt wurden, noch in demselben Jahre Junge haben. Die Jungen, die vor Pfingsten auskommen sind zur Zucht zu lassen, die spätern taugen in die Küche. Sie gewöhnen sich sehr leicht in den Taubenschlag; um sie jedoch desto sicherer dahin zu gewöhnen und sie dort zu behalten, machen einige große Kugeln aus Töpferthon, Salz, Kümmel, Wicken und Hanfkörner, die sie in das Taubenhaus werfen; andere machen diese Kugeln aus Lehm aus dem Backofen mit Anis, Fenchel, Koriander, Hanf, Gerste, Weitzen, Eisenkraut, Salz und Wasser. Es ist eine Frage: ob die Taubenzucht schädlich oder nützlich ist? freilich darf man sie nicht viel füttern, und hat doch viel Junge und alte über das Jahr durch zum Gebrauch; aber sie machen auf den Feldern und den Dächern großen Schaden, man muß sie im Winter doch ausfüttern, und wie viele werden weggefangen, weggeschossen oder den Raubvögeln zu Theil? Sonst ist ihr Fleisch gut und gesund; ihr Mist ist aber ein guter Dünger auf kalten und nassen Boden, weil er sehr hitzig ist. **Abarten der zahmen Tauben** sind: 1. die **Haustaube**, Columba Oenas domestica, diese gehen wenig aufs Feld und werden etwas größer als die andern. 2. Die **Trommeltaube**, Columba Oenas Dasypus, die eine trommelähnliche Stimme hat. 3. Die **türkische Taube**, Columba Oenas turcica, sie ist groß, und hat eine Hornhaut über den Schnabel. 4. Die **Pfauentaube**, Columba Oenas laticauda, sie breitet ihren Schwanz oft wie die Pfauen aus. 5. Die **Kropftaube**, Columba Oenas gutturosa, mit einem großen Kropf, den der Tauber nach Belieben aufbläßt. 6. Die **Schleiertaube**, Columba Oenas cucullata, sie hat am Hinterkopfe und an beyden Seiten des Halses verkehrt herablaufende Federn, die das Ansehen eines Schleiers geben. 7. Das **Mevchen**, Columba larus, eine kleine Taube. 8. Die **Lachtaube**, Columba risoria, sie ist klein und hat eine dem Gelächter ähnliche Stimme. Unter den **wilden Taubenarten** haben wir 1. die **Ringeltaube**, Columba Palumbus, sie ist etwas größer als die gemeine, hat einen blauspielenden Hals, und einen weissen Ring um denselben; schöne graue Federn am Obertheil des Rückens, welche gegen den Schwanz aschfarben werden. Der Bauch ist weiß und aschfarb, die Füsse und Augen roth, der Schnabel gelb und in den Flügeln sind etwas weisse Federn. 2. Die **Holztaube**, Columba rupicola, gleicht der vorigen, nur hat sie keinen Ring um den Hals. 3. Die **Turteltaube**, Columba Turtur, ist die kleinste unter den wilden Arten. Sie ist auf dem Rücken bräuner am Bauche weisser. Im Schwanz hat jede Feder unten am Ende einen weissen Strich, welches, wenn sie im Fliegen den Schwanz ausbreitet, einen weissen Zirkel macht, woran sie zu erkennen ist. Die Holztaube kommt schon im März, die Ringeltaube ein Monat später, und die Turteltaube kommt noch später. — Die jungen wilden Tauben haben ein genießbares Fleisch.

Taubeblüthen nennt man an Bäumen und an Gewächsen jene, die keine Frucht ansetzen. Wo die Geschlechter bey Pflanzen getrennt sind, da sind diese Taubenblüthen eigentlich die männlichen Blüthen, die man nicht wegschneiden darf, weil sie die weiblichen Blüthen befruchten.

Taube Nesseln s. Nesseln.

Tauben, Faßtauben s. Dauben.

Taubenhaus nennt man ein Gebäude, in welchem man zahme Tauben hält. Man pflegt es auf eine, zwey oder mehrere Säulen zu setzen, welche in der Mitte um und um mit glatten Blech beschlagen werden, damit kein schädliches Thier hinankriechen könne z. B. Fuchsen, Marder, Iltisse. Man macht ihnen in diesem ordentliche Behältnisse oder Wohnungen von Holz, in welchen sie dann ihre Nester machen. Einige hängen bloß Strohkörbe oder von Reisern geflochtene Körbe in dieselben, damit die Tauben in diese ihre Nester machen können. Man halte diese Häuser reinlich, weil die Tauben die Reinlichkeit lieben.

Taubenkropf s. Erdrauch.

Taubenschlag ist ein auf dem Boden eines Gebäudes angebrachtes Behältniß für Haustauben. Die Oeffnungen müssen mit einem Drathgitter versehen seyn, das man so hoch, als die Tauben zum bequemen Ein- und Ausgang nöthig haben, aufziehen, und Abends wieder nieder und gänzlich zufallen lassen kann, um dem Eindringen schädlicher Thiere und Vögel bey Nachtzeit zu wehren. Inwendig ist die Einrichtung wie im Taubenhaus.

Taubenschnabel s. Storchschnabel.

Tauber, Täubrich nennt man das Männchen der Tauben.

Taubeskorn ist dasjenige, das ledige Aehren ohne Körner hat.

Taucher, Tauchente, Wasserhuhn, Tuckente, Fulica atra, ein Wasservogel mit mehreren Arten. Sie haben im Allgemeinen einen schwarzen oder braungesprenkelten Rücken, einen weißen, oder silbergrauen Bauch, kurze, hinterwärts stehende Füsse, daher sie auch beschwerlich gehen, sondern sich meistens im Wasser aufhalten. Der Schnabel ist oben schwarz, an beyden Seiten roth, der Untertheil desselben aber ganz blutroth. Sie brüten 6 Junge; sie tauchen, wenn sie ihre Nahrung suchen, unter das Wasser, können lange unter demselben bleiben, und haben daher den Namen. Ihr Fleisch ist sehr gut.

Tauchbeerengarn oder **Taupel** nennt man ein viereckichtes Netz, in dem man große und kleine Fische fangen kann.

Taue nennt man die großen, starken Stricke oder Seile, welche man auf Schiffen gebraucht.

Tausch ist die älteste Art von Handel, welche schon eingeführt wurde, ehe man noch vom Gelde etwas wußte. Es ist nemlich der Handel, da man eine Sache an Jemanden, nicht gegen Geld, sondern gegen eine andre Sache ablässt. Bey Gütern darf ein Tausch nicht ohne Vorbewußt des Grund- oder auch des Lehnherrn, überhaupt nicht ohne Wissen der Obrigkeit geschehen.

Tausendguldenkraut, Gentiana Centaurium, ein Kraut, das gerne auf feuchten gebirgichten Wiesen wächst, schön roth blüht, und einen sehr bittern Geschmack hat. Es ist ein vortrefliches Arzneymittel.

Taxe nennt man die Bestimmung des Werthes irgend eines Dinges, welches nicht durch Bieten und Wiederbieten, sondern durch obrigkeitliche, und andere dazu vereidete Personen, geschieht. Man taxirt 1. Grundstücke vor Licitationen. 2. Bey Ertheilung gerichtlicher Konsense zur Erborgung eines Kapitals auf ein Gut oder ein Grundstück muß allezeit die gerichtliche Taxirung desselben voraus gehen. 3. Bey Arenden wird das Inventarium von unpartheyischen Gerichts- oder verpflichteten anderen Personen taxirt. 4. Beym Verkauf von Gütern, wo das Lehngeld nach Procenten eingeführt ist, zur Bestimmung desselben. 5. Bey Wetter- Feuer- Kriegs- und andern Schäden, wo ein Arendator, oder irgend jemand eine Vergütung zu hoffen hat. 6. Bey Erbtheilungen, um solche gewissenhaft zu bewirken.

Taxus, Taxbaum, Eiben, Rotheiben, Iben, Tißaholz, Taxus baccata, ein niedriger Baum, der auf hohen Gebirgen sich strauchartig ausbreitet, und auch im Garten gepflanzt wird, weil man aus ihm vermittelst der Scheere allerhand Figuren bilden kann. Er wächst sehr langsam; auf gutem Boden, besonders im Trocknen an der Nordseite der Berge bekommt er doch einen starken Stamm. Das Holz ist besonders schön, rothbraun und sehr fest, so daß es die schönste Politur annimmt, daher es auch die Tischler zu den feinsten Möbelarbeiten gebrauchen. Er hat breite Tangeln, die aber immer nicht so kammartig, wie bey der Tanne sitzen, und bleibt immer grün. Im May hat er grünliche Blumen und im Herbst länglichte rothe Beeren. Das Holz geschabt mit Wasser und Mehl auf die Wunde gelegt, soll gegen die Hundswuth dienen, andere gebrauchen den Absud der Zweige hiezu.

Tazetten, Narcissus Tazetta, eine Art Narzissen mit mehreren Abarten, als weissen, gelben, bleichen, einfachen, gefüllten ꝛc. Sie haben auf einem Blumenstiele mehrere Blumen, da die Narcissen bloß einzelne Blumen tragen. Man pflanzt, behandelt und vermehrt sie wie die Narzissen.

Teich, Weiher nennt man ein stehendes Wasser, in welchem man Fische hält, das man nach Belieben ablassen kann. Aus dieser Ursache ist ein ordentlicher Teich immer mit einem Damm umgeben, um das Wasser in Schranken zu erhalten. Man hat dabey Zu- und Abflußgraben, einen Kessel, Fischtümpfel, eine muldenförmige Vertiefung im Innern des Teichs, als den eigentlichen Aufenthalt der Fische, und solche hat man in großen Teichen mehrere; dann Fluthbetten, Zapfenhaus, Gerinne, Ständer, Schützen, um den Ab- und Zufluß des Wassers zu leiten, damit nie zu viel oder zu wenig im Teiche sey; endlich Rechen, um den Fischen den Ausgang zu verwehren. Durch alle diese Dinge unterscheidet sich der Teich von einem See, den man nicht ablassen kann. Ein guter Teich muß gehörig tief seyn, Quellen in sich selbst und gehörigen Zu- und Abfluß von und nach andern Orten haben. Gut ist es, wenn Abflüße von Höfen, Miststätten, Küchen, Brau- und Brennhäusern, und von guten und fruchtbaren Feldern in den Teich kommen, damit die Fische Nahrung, hinlängliches Wasser, und im Winter, beym Froste, auch Luft genug haben. Fehlen ihm die hier angeführten Eigenschaften, so ist er fehlerhaft; denn ist er nicht tief genug, so friert er immer aus; hat

er keine Quellen, so trocknet er im Sommer aus; fehlt ihm der Abfluß, so geht er im Frühling und bey nassem Wetter über, und die Fische gehen mit fort. Zur guten Abwartung eines Teiches gehört daher folgendes: Der Damm muß unten dreymal so breit seyn als oben, und seine oberste Breite muß gerade so viel betragen, als seine Höhe. Geht ein Fahrweg darüber, so müssen sich zwey Wägen ausweichen können. Er muß von guter Thonerde, diese tüchtig zusammengerammelt, und von allem Holz und Steinen frey seyn. Unten, so weit das Wasser reicht, muß ein Näther-Zaun angebracht seyn, oder der Damm muß noch lieber eine Böschung von 10 bis 12 Ellen, und 3 Ellen Höhe haben, so bedarf er des Näthers nicht. Hohe Bäume duldet man auf Dämmen nicht, wohl aber Weiden. Der Ablauf muß am tiefsten Ende des Teichs, noch einige Zolle tiefer als der Teich, angelegt seyn. Die Rinne ist gewöhnlich von Eichenholz, und mit Pfosten bedeckt, noch besser aber mit Bruchsteinen gemauert, und mit Platten bedeckt, sie muß etwas über den Damm heraus gehen, und am Damme im Teiche den Ständer, nebst Zapfen oder einen Schutz haben. Alle Ein- und Abläufe des Teiches müssen mit Rechen besetzt seyn. Alle diese Dinge müssen gehörig angelegt und unterhalten werden, und der Teich muß im Winter besonders beobachtet werden; man muß ihn aufeisen, und diese Löcher ja nicht gefrieren lassen. Man hat verschiedene Arten von Teichen 1. **Streichteiche**, in diese werden im Frühjahre Laichkarpfen gesetzt, welche darinn den Sommer über streichen, und nebst der von ihnen erzeugten Brut im Herbste herausgefischt werden. 2. **Streckteiche**, in diese wird im folgenden Jahre die Brut, und im andern der einsömmerige Satz gesetzt, damit sie sich darinn strecken und wachsen. 3. **Karpfenteiche**, Besetzteiche, Hauptteiche, welche mit starkem Satz besetzt, und nachdem diese ein, zwey oder drey Jahre darinnen gestanden, gefischt und verkauft werden. Meistens bestehen sie aus Karpfen. 4. **Hechten-** und 5. **Forellenteiche**. Zu den Teichen gehören noch die Winterbehältnisse, in welchen man die im Herbste ausgefischte junge Brut den Winter über aufbewahret. **Hälter, Fischhälter** sind kleine Teiche, die man in der Nähe der Güter hat, und worinnen man beständig einen Vorrath von Fischen hält, um sie zum Speisegebrauche oder zum Verkaufe leicht ausfischen zu können.

Teichgräber nennt man jene, die die Geschicklichkeit besitzen, Teiche auf eine zweckmäßige Art anlegen zu können, und alte auszuschlämmen; denn alte Teiche werden manchmal ganz abgelassen und gereinigt; auch werden manche abgelassen, umgeackert und besäet, und geben mit Hirse, Gersten, Wicken oder Haber eine sehr gute Erndte. Dann werden sie wieder als Teiche benutzt.

Teichmeister, Teichvogt nennt man denjenigen, der die Aufsicht über die Teiche führt, sie im Winter täglich aufeiset; auch im Winter und Sommer fleißig untersucht, ob die Zapfenhäuser, Gerinne, Rechen, Dämme ꝛc. in gutem Zustande sind, ob sich die Fische wohl befinden, und ob nicht Diebe oder Raubvögel Schaden zufügen.

Tenne heißt derjenige Ort in der Scheune, wo das Getreide ausgedroschen wird. Man hat Tennen von Lehm, Thon und Holz. Jene staubt gerne, wenn sie auch noch so gut zubereitet wird, leidet bey der Durchfahrt Schaden, ist aber dennoch am gebräuchlichsten. Man

nimmt

nimmt dazu zwey Theile starken, fetten Lehm, und ein Theil Erde. Man arbeitet es durch Vieh, oder mit den Füssen gut durch, mengt und streut auch etwas Gerstenspreu oder Agen hinzu, und benetzt alles mit Wasser, in welchem man Kühkoth aufgelößt hat. Am andern Tage sieht man, wie fest alles geworden sey, und thut, wo es mangelt, von neuem Lehm, Erde und Spreu hinzu, und läßt es wieder einige Stunden treten. Die eingetretenen Löcher werden mit einem Stampfholze zugeschlagen; dann streut man Hammerschlag oder Eisenstaub darüber, und tritt es mit unter, endlich aber überstreicht man sie mit Ochsen- oder Bocksblut, damit sie nicht so leicht springen und Risse bekommen. Eine neue Tenne muß bis zur Erndte mit Stroh belegt seyn, sonst reißt sie. Beim Einfahren muß sie ebenfalls gut mit Stroh belegt werden, damit sie von den Hufen und Rädern nicht so leicht leide. Hölzerne Tennen macht man, indem man gezimmerte Schwellen queer über die Tenne zu einem Grund legt. Sie müssen länger seyn, als es die Breite der Tenne erfordert, indem sie bis auf anderthalb Schuh in die Pannsen hinein gehen müssen. Sie haben an beyden Enden im Beschlagen übergelassene Köpfe, die um 4 bis 6 Zoll über die durchgehende Oberfläche emporstehen. Ueber diese Schwellen werden nun andere geschnittene oder gezimmerte Bäume gelegt, und vermittelst der gesagten Knöpfe, und einiger Keile gut zusammengetrieben, und zwar so genau, daß sie auch Wasser halten. Wo man keine Scheunen hat, macht man auf den Feldern ganz kunstlos Tennen, indem man den Boden ebnet, etwas begießt und zusammenstampft. Diese sind in Ungern überall im Gebrauch.

Termin nennt man in ökonomischer Hinsicht eine gewisse bestimmte Zahlungszeit. Er findet statt 1. bey Arenden, da im Kontrakte gewisse Tage bestimmt sind, an welchen man das Arendageld bezahlen muß, das sind Arendatermine. 2. Bey Käufen, wo das Kaufgeld nicht in einer unzertrennten Summe, sondern in mehreren Zahlungen oder Terminen abgetragen wird.

Terpenthin ist ein helles, gelbes, weiches Harz, wie ein dickes Oel, das auf hohen Gebirgen aus Lerchen- und Tannenbäumen gesammelt wird. In großen Schwarzwäldern wird auch aus den Bäumen das Harz geschmolzen und in die Fässer gegossen. Er soll klar, und nicht mit Unreinigkeiten vermischt seyn. Gewöhnlich ist der aus Tannenzapfen gewonnene sehr unrein. Man braucht ihn innerlich und äußerlich zu Arzneyen und verschiedenen Pflastern.

Teufelsabbiß, s. Abbiß.

Teufelsdreck, Assa foetida, ein weißgelblichtes Gummiharz, mit einem höchst unangenehmen Geruch. Man braucht es zu Arzneyen innerlich und äußerlich.

Thaler nennt man eine Silbermünze, die im Konventionsgelde so viel als zwey Gulden gilt. Die Kronenthaler gelten bey uns 2 Gulden und 16 Kreutzer. **Thaler** ist iedoch auch eine eingebildete Münze, nach der man sehr oft rechnet, und diese macht anderthalb Gulden, oder einen Gulden und dreyßig Kreutzer.

Thau nennt man diejenigen Dünste, welche die Sonne den Tag über aus der Erde und den Pflanzen gezogen hat, und die des Nachts wieder sanft herabfallen. Sind diese Dünste sehr viel, so nennt man sie einen **Nebel**. Ist es kalt, so daß der Thau gefriert, so nennt man es **Reif**.

Thauwurzeln, **Thausaugwurzeln** oder **Tagewurzeln** nennt man am Weinstock diejenigen Wurzeln, die zur Seite auswachsen, und zwar so tief, als ohngefähr der Thau eindringen kann.

Thee nennt man im Allgmeinen ein Getränk, welches aus einem warmen Aufguß auf Blätter, Kräuter oder Blüthen besteht, und das man etwas gezuckert für sich oder mit Milch trinkt. In diesem Sinne hat man unzählige Thee's. Insbesondere nennt man aber Thee: zarte, dunkelgrüne, länglichte, am Rande eingekerbte Blätter des Theestrauchs, Thea Bohea, aus Ostindien. In England überbrühen die Landwirthe das Heu mit kochendem Wasser, und geben es, wenn es abgekühlt ist, dem Vieh als **Heuthee**. Ein Bündel Heu so verbraucht, soll eben so nährend seyn, als 8 bis 10 Bündel Heu. Der Heuthee ist übrigens sehr gesund, und das übrig gebliebene Heu kann man zum Einstreuen brauchen.

Theer ist ein aus den Stämmen und Wurzeln der Kiefern und Fichten gezogenes dickes Oel. Man gewinnt es 1. beym Verkohlen des Holzes, da allezeit bey erfolgter Erhitzung desselben, zuerst das Theer ab, und in einen unten am Meiler angebrachten Kessel von Thon läuft. 2. Auf den Theerhütten, wo man die Stöcke und die Wurzeln obiger Bäume, in einen besondern Theerofen, oder auch in einer Grube verbrennt, da denn das Theer in einen zu diesem Behuf angebrachten Lehmkessel läuft. Man nennt diese Arbeit das Theerschweelen. Man hat ganz klaren, reinen und dünnen, oder kernichten, oder geschmeidig dicken und ganz dicken Theer. Man braucht ihn beym Schiffbau und zur Wagenschmiere.

Theilbare Güter, **walzende Grundstücke** sind Aecker, Wiesen, Gärten, Felder ꝛc. welche nicht ausdrücklich zu einem Gute gehören, und mit demselben unzertrennlich vereinigt sind, sondern davon veräußert, und selbst in mehrere Theile vertheilt werden können.

Theriack nennt man ein sehr zusammengesetztes Arzneymittel, das vormals gegen alle Krankheiten angewendet wurde. Heut zu Tage wird es nur selten gebraucht, und die Bereitung desselben ist einfach, da der Hauptbestandtheil desselben nur Opium ist.

Thermolampe, eine neue Erfindung, nennt man einen Sparofen, der zugleich wärmt und erleuchtet. Die ganze Vorrichtung besteht darinn, daß man einen metallenen, z. B. eisernen Zilinder oder Kolben, der oben eine offene, gebogene Röhre hat, mit Holz oder Holzspänen anfüllt, und solchen aufs Feuer setzt, oder unter demselben ein Feuer anmacht. Es entsteht Wasserstoffgas, welches, sobald es oben durch die Röhre, gleichwie bey einer Destillation, ausströmt, und den Sauerstoff der atmosphärischen Luft berührt, durch ein Licht angesteckt, und zum Brennen gebracht werden kann. Dieses Gas kann man durch dünne Röhren überall hin leiten, und man kann also mit einer Thermolampe auch 20 und mehr Zimmer erleuchten, und wenn man die Vorrichtung darnach macht, daß die Röhren in einen dazu eingerichteten Ofen geleitet werden, auch erwärmen und heitzen. Das in dem Zilinder befindliche Holz verwandelt sich in die schönste Kohle, und es wird hiebey noch außer dem Gas, Holzsäure erzeugt, die man bey verschiedenen Gewerben, z. B. Färbereyen gebrauchen kann. Die, nach dem Verkohlen aus dem Zilinder erhaltenen Produkte, als: die Kohle, die Säure und eine Art Pech zur Wagenschmier betragen

mehr an Werth, als das Holz kostete, das hiezu verwendet wurde, und man hat das Licht und die Wärme umsonst. In Frankreich erfand Lebon oder machte die ersten Versuche damit, behandelte aber das Ganze mehr als ein Spielwerk, indem aus seiner Thermolampe das Licht mehr als aus 1000 Röhren strömte, und er allerley Illuminationen damit anstellen konnte, denn man kann die Flamme in verschiedene Gestalten bringen, z. B. in Blumen, Einfassungen, Palmzweige ꝛc. Um den Lesern einen Begriff davon zu machen, wie viel man mit einer Thermolampe machen könnte, will ich nur in Kurzem den Lebonschen Versuch mit selber beschreiben. Er richtete dazu ein eigenes Haus ein. Es war ein kleiner Pavillon von 6 Zimmern in einem kleinen Garten. Bey der Ausführung der Idee war der Pavillon und der Garten vollkommen von einem blassen sehr angenehmen Lichte beleuchtet, welches auf mancherley Art oder in verschiedenen Gestalten hervorgebracht, zugleich zur Zierde des Gebäudes diente. In einem Zimmer stand eine Urne, deren Rand mit 100 kleinen Lichtern umgeben ward, in einem andern brannten über dem Kamin und an den Spiegeln Wandleuchter; in diesem wurde die Helle durch eine erleuchtete Glaskugel hervorgebracht; in jenem durch einen Kronenleuchter, der von der Decke herabhieng. In einem kleinen Kabinette brannten bloß 2 Lichter auf dem Tische, die Facade des Gebäudes war mit einer brennenden Guirlande umgeben. Ein Blumentopf im Garten enthielt eine Staude, deren Blumen aus Licht gebildet waren. Kleine Lampen brannten in den Büschen. Ein Bassin war mit kleinen Flammen bedeckt, und eine Kaskade im Hintergrunde des Gartens brachte durch ihre Erleuchtung eine Wirkung hervor, die um so angenehmer war, da sie nicht, wie sonst bey Erleuchtungen dieser Art, durch eckelhafte Talglampen bewerkstelligt wurde, sondern das Licht aus Steinritzen hervorströmte. Und alles dieses bewirkte ein kleines Kohlfeuer in einem der Zimmer, über dem die Thermolampe angebracht war. Winzler in Znaym vervollkommte die Thermolampe, und wendete sie bloß zu nützlichen Dingen an. Er verband mit selber einen Kochofen; nach seiner Angabe wurde sie in K. K. Kasernen zu Wien eingeführt, und er selbst wendete 3 große viereckichte eiserne Behältnisse, von denen jedes fast eine Klafter Holz faßte, als Thermolampen, in dem von ihm erfundenen großen hölzernen Sudgefässe, zum Salpetersieden an, welche der Verfasser selbst besichtigte. Da aber die Holzsäure nach spätern Erfahrungen die Leitungsröhren zu bald angreift und zernagt, so daß die zu leitende Luft nicht mehr in das beabsichtigte Ort kommt, so gieng manche dieser Anstalten ein, und man muß Röhren erfinden, die von der Holzsäure nicht leiden, wenn man die Thermolampe weiterhin oder allgemein anwenden will.

Thermometer, Wärmemesser ist ein Instrument, welches die mehrere oder mindere Wärme der Luft anziget. Er besteht meist aus einer gläsernen, unten mit einer Kugel versehenen, und mit rothem Spiritus oder mit Queckstilber angefüllten Röhre. Steigt der Spiritus oder das Queckstilber, so ist die Wärme größer, fallen sie, so ist sie geringer. Man hat an den Thermometern in gedruckten Zetteln die Grade angezeigt, welche demnach die Größe der Hitze anzeigen. Nützlich ist dieses Instrument dem Oekonomen bey Gährungen, z. B. beym Brandtweinbrennen, beym Bierbrauen; dann in Treibehäusern oder Treibebeeten ꝛc.

Thier nennen die Jäger das Weibchen vom Hirschen.

Thon, Dohn nennt man ein fettes und ungemein festes Erdreich, welches zum Gebrauche für Töpfer am allerschicklichsten ist, indem man aus demselben, vermöge dessen Zähigkeit gut und leicht verschiedene Töpfe formiren, und selbe dann im Feuer hart brennen kann. Eben so ist der Thon zur Verwahrung derjenigen Orte und Plätze, welche Wasser halten sollen, sehr dienlich. Gewöhnlich ist der Thon weiß oder blaulicht, doch giebt es auch röthlichen, grünlichen und bräunlichen. Der Pfeifenthon und der Walkerthon werden unter die Mergelarten gezählt. Die mit Thon vermengten Felder ziehen viel Nässe an sich, und werden langsam trocken; man zählt sie daher zu den sauern Feldern, und sie erzeugen viel Trespe unter dem Korn; Weitzen und Gerste geräth in selben gar nicht, und selbst das Düngen nützt diesen Feldern wenig. Will man sie dennoch benutzen, so muß man zum Pflügen und Säen immer eine gute Zeit treffen. Man verbessert sie, indem man den Boden mit Sand überführt, und gleich gut untereinander pflügen läßt, und wenn man dieses so oft wiederhohlt, bis das Erdreich lockerer wird. Wo man dieses nicht thun kann, da nützt manchmal die Düngung mit Kalk und mit Sand- und Kalkmergel.

Thor nennt man eine aus Brettern und Bohlen mit einem oder zwey Flügeln gemachte Verwahrung des Thorweges. Sehr gut ist es auf Landhäusern, wenn das Thor aus der Wohnstube in das Gesichte fällt, damit niemand verborgen hinein oder hinaus kommen könne.

Thränen des Weinstocks, auch **Blut- und Rebenthränen** genannt, sind nichts als das Wasser, welches im Frühling aus den Weinstöcken ausfließt, wenn man sie beschnitten hat. Wenn ein Stock viel thränt, so ist es ein gutes Zeichen.

Thran nennt man das ölichte Fett, welches von den Seefischen, und besonders von Wallfischen und Seehunden gemacht ist, und unter dem Namen Fischthran bey mehreren Gewerben gebraucht wird. Wenn man einen Tropfen Thran auf den Nagel gießt, und derselbe nicht abläuft, so ist der Thran gut, auch muß er lauter seyn, und darf gar keine Hefen auf dem Boden haben.

Thronen, Drohnen nennt man die Männchen unter den Bienen; sie sind größer als die übrigen Bienen, haben große, fast den ganzen Körper einnehmende Augen, kurze Flügel, einen kurzen und feinen Rüssel, und gar keinen Stachel. Sie sind raucher als die andern Bienen, und sehr träge. Sie fliegen nur bey heißem Wetter in den Mittagsstunden nur eine kurze Zeit aus. Ihr Geschäft ist, das sie die Königin befruchten. Man rechnet in einem vollkommenen Stocke ohngefähr 1500 Drohnen. Bey der Begattung besteigt die Königin den Rücken der Drohnen, diejenige aber, mit der sie sich begattet hat, stirbt wenige Stunden darauf. Wenn die Königin Eyer gelegt hat, so umgeben die Drohnen die Zellen, in denen die Eyer sind, und bebrüten sie gewissermassen dadurch. Wenn die Begattung und die Erzeugung der jungen Bienen vorüber ist, so sterben die Drohnen, oder sie werden von den Arbeitsbienen umgebracht, und aus dem Stocke geschafft.

Thüre nennt man die Oefnung in einer Wand, durch die man aus und eingehen kann, und die man durch eine Vermachung von Brettern, an der ein Schloß angebracht ist, verschließen kann. Sie läuft

in Angeln, die entweder in einem hölzernen Thürgerüst oder in einem steinernen Thürgewand fest gemacht sind. Die obere Bedeckung derselben nennt man das Thürgesims, und das untere die Thürschwelle. Bestehet eine Thüre aus zwey Theilen, so nennt man sie Flügelthüre. Eine Thüre in einen offenen Raum, als z. B. in einen Hof oder Garten nennt man auch Pforte.

Thymian, Kuttelkraut ist ein Gewürzkraut. **Das wilde**, Thymus vulgaris, findet man überall, eben so das **Quendelkraut**, Thymus Serpillum. Eine Abart davon nennt man das spanische Kuttelkraut, und dieses baut man nur in Gärten.

Tieger, s. Pferd.

Timotheusgras, s. Rieschgras.

Tinte, s. Dinte.

Tiraß, Tyraß ist ein großes zum kleinen Weidwerk gehöriges Netz, mit dem mittelst eines Vorstehhundes oder eines Falken, Rebhühner, Wachteln und Lerchen gefangen werden. Es ist gegen 60 Schuh lang, und oft bis 40 Schuh breit, und hat nur an der vordern Seite einen Seimen. Auf jeder schmalen Seite ist eine Stange durchgesteckt, die einige Ellen länger ist, als das Netz breit ist. Jede dieser Stangen trägt ein Mann, und so durchstreifen sie die Felder. Wo der Vorstehhund steht, da laufen sie mit demselben gegen den Wind, lassen das Netz fallen, drücken die Enden desselben überall nieder, daß die Vögel nicht heraus können. Man fängt mit dem Tiraß nach Jakobi.

Toback, s. Taback.

Tocht, s. Tacht.

Todtenkopf, Sphynx Atropos, ein Nachtschmetterling, welcher auf seinem Brustschilde eine einem Todtenkopf ähnliche Zeichnung hat. Seine große, schöne Raupe findet man manche Jahre sehr häufig auf Kartoffelfeldern, oft findet man sie aber auch auf der Belladonna. Sie verpuppt sich in der Erde, und der Schmetterling kommt im folgenden Frühjahr zum Vorschein.

Todtenuhr, Holzdieb, Termes pulsatorium, ein kleines Insekt, das bey seinem Bohren in das Holz einen schlagenden Ton von sich giebt, so wie das Schlagen der Unruhen in den Sackuhren.

Tollapfel, s. Liebesäpfel.

Tollkörfel, s. Schierling.

Tollkraut, s. Belladonna.

Tomback, ein rothgelbes, malleables Metall, das aus Kupfer, Messing und Zinn zusammengesetzt ist, und von mehreren Gewerbsleuten verarbeitet wird.

Tonne, ein hölzernes Gefäß zu verschiedenen Dingen. Eine Tonne Bier enthält in Sachsen 108 Kannen; eine Tonne Oel 100 Kannen; eine Tonne Häringe anderthalb Zentner, und 1000 bis 1200 Stück; eine Tonne Schießpulver einen Zentner; eine Tonne Goldes 100,000 Reichsthaler.

Topfen nennt man denjenigen Käs, welchen man nach der Abnahme des Rahms erhält, und der sich in der Wärme von selbst aus den Molken absondert. Man seihet die Molken davon durch ein Tuch, salzt ihn, wirkt ihn gut untereinander, und macht beliebig große Stücke daraus, die man entweder bald frisch verbraucht, oder auch trocknet, und für einige Zeit aufbewahrt.

Torf, Turf ist eine mit verschiedenen Blättern, Wurzeln, Moosen und andern größtentheils verfaulten Vegetabilien durchwachsene und brennbar gewordene Erdmasse. Der Ort, wo man Torf findet, heißt Torflager, Moor- Bruch oder Grube, und sie sind gewöhnlich in den niedrigsten Gegenden, auf großen Ebenen liegenden Wiesen und Niedern. Alle Torfmoore sind schwammig; man erkennt ihre Gegenwart zum Theil durch die aufgeworfenen Maulwurfshügel, wenn die Dammerde nicht allzuhoch ist. Eine sichere Anzeige deſſelben geben mehrere Pflanzen, die dem Torfboden eigenthümlich sind, als: **die Torfbinse**, Scirpus cespitosus, **die Wiesenwolle**, **das Wollgras**, Eriophorum polystachion; **das Sumpfwollgras**, Eriophorum vaginatum; **die Rasensegge**, Carex cespitosus; **das gemeine Torfmoos**, Sphagnum palustre; **das Blasenmoos**, Splachnum, und hin und wieder auch **die Moosbeere**, Vaccinium Oxycoccos. Häufig steht Wasser auf den Torfmooren, und sieht es schwärzlicht oder gelb aus, so hat man eine sichere Anzeige mehr. Nun erst untersucht man den Boden strenger. Man schürft die Dammerde mit einem Spaden aus, wenn sie tief liegt; findet man nach derselben noch keinen Torf, so wendet man den Erdbohrer an. Auf alle Fälle kann man diesen wenigstens zur Untersuchung der Tiefe der Torflage anwenden. Man hat verschiedenen Torf, als: Wurzel- oder Rasentorf, Sumpftorf und Pechtorf. **Der Wurzeltorf, Heidetorf**, Turfa cespitosa, besteht aus Moos und Pflanzenwurzeln mit einiger Beymischung von Erde. Er ist sehr leicht. Der **Sumpftorf**, Turfa paludosa, hat viel bituminöse Erde und weniger vegetabilische Ueberreste in sich. Er ist der gemeinste, und kommt sowohl in tiefen morastigen Gegenden, als auch auf erhabneren Orten vor. Der **Pechtorf, Baggertorf**, Turfa picea, ist schwarz. Ausgetrocknet ist er dicht, hat etwas glänzendes im Bruche, ohne daß man in demselben vegetabilische Ueberreste entdecken könnte. Er ist der beste, aber auch der seltenste. Ein guter Torf muß langsam brennen, lange Kohlen halten, keinen üblen Geruch und eine leichte weiße Asche geben, die man vortheilhaft zum Düngen der Wiesen und Aecker verwenden kann. Der gemeinste oder der Moortorf ist in Rücksicht seiner Güte, Farbe und Dichtigkeit verschieden. Mancher ist kaum die Kosten des Grabens werth. Will man nun Torf aus einem gefundenen Lager stechen, so muß man vor allem auf die Entfernung des Schichtwassers, und auf ein Trockenhaus denken, denn oft sind die Torfmoore so sumpfig, daß man bey dem zweyten oder dritten Stich schon im Wasser steht. Kann man Abzugsgräben machen, so sind diese am zweckmäßigsten; sind diese aber nicht möglich, so muß man Saugwerke machen. Ist der Torf sehr wurzelreich und zusammenhängend, so braucht man kein Trockenhaus; man schichtet ihn nur in große Haufen, und bedeckt ihn nur mit einem Strohmantel, und immer ist es gut, wenn man ihm zugleich Stroh zur Unterlage giebt. Wo der Torf aber nicht zusammhängend ist, vom Regen auseinander fällt, von der Sonnenhitze Risse bekommt, da ist ein Trockenhaus nöthig, dessen lange Seite man gegen Mittag anlegt. Sind nun die Wässer abgeleitet, die Dammerde weggeräumt, und die Torflage selbst geöffnet, so beginnet das Stechen. Die gestochenen Stücke schichtet man nun, wie oben gesagt, in runde Haufen, oder bringt sie ins Trockenhaus. Man muß die Torf-

moore tief genug ausstechen, und das Wasser so ableiten, daß dadurch keine Versumpfung entsteht. Wo nur kleine Torflager sind, die die Abzapfung der Wässer nicht bezahlen würden, oder wo man wegen Nässe nicht tief genug stechen kann, da pflegt man den Torf zu boggern. Man zieht nemlich, wenn der Torf abgestochen worden, den, der locker wurde oder im Wasser steht, mit einer ganz einfachen Maschine, dem Boggerbügel, heraus. Sie besteht aus einer langen Stange, an welche ein schneidendes Eisen und ein leinener Beutel angebracht ist, sie gleicht derjenigen, derer sich die Brunnenmacher bedienen, um Sand aus der Tiefe des Brunnens zu fördern. Man dreht diese Maschine in nassem Torfgrund links hinein und rechts heraus, zieht sie, wenn der Beutel voll ist, herauf, und schüttet die heraufgebrachte Materie in einen in die Erde gesenkten Kasten, den man Sumpf nennt. Hier wird alles untereinander getreten, in Stücke von beliebiger Form geschnitten oder in Formen gestrichen, getrocknet und zum Gebrauch aufbewahrt. Man kann die Torfstücke nach ihrer Güte sortiren. Verbessern kann man ihn auf verschiedene Art. Das beste ist, wenn man ihn preßt. Hiedurch verliert er alle Feuchtigkeit, und nimmt nur den halben Raum ein. Man hat hiezu eine eigends, aber wohlfeil gebaute Presse. Den Abgang des Torfes oder den Boggertorf verbessert man dadurch, daß man ihn stampft und in Formen eindrückt. Das erste geschieht in dem obengenannten Sumpfkasten, und das Formen geschieht dann wie das Ziegelstreichen. Eine dritte Verbesserung des Torfs ist endlich die Verkohlung desselben, und diese geschieht in Oefen oder in Meilern. Man benutzt den Torf als Brennmaterial, zum Einheitzen, Kochen, Braten, Räuchern; zum Ziegel- und Kalkbrennen, in Töpferöfen, beym Bierbrauen, Brodbacken, Brandtweinbrennen, und auch bey Eisenarbeiten. Er dient sowohl für sich als Dünger, als auch zu Asche gebrennt. Das Land, wo er gestochen wurde, kann in der Folge wieder urbar gemacht werden, wenn man das Wasser gehörig ableitet, und das Land einebnet.

Tormentill, Blutwurzel, Tormentilla erecta, ein Heilkraut, das auf dürren Wiesen und Hügeln wächst. Es gleicht dem Fünffingerkraut, nur haben hier die Blätter sieben Theile, und die Blume nur vier Blätter. Gegen die Ruhr ist die Wurzel berühmt.

Trab, Trapp nennt man einen starken Gang des Pferdes, da es den rechten Vorder- und linken Hinterfuß zugleich fortsetzt, und also wechselweis den linken Vorder- und den rechten Hinterfuß.

Traben nennen die Jäger den Gang des Wolfs.

Träber, Trabern, Traben, Seih sind die rückständigen Hülsen vom Malze, woraus man Bier oder Essig gebrauet hat. Sie sind ein gutes Futter für Rind- Schwein- und Federvieh. In großen Bräuhäusern hat man zu denselben ordentliche Träbergruben, die mit Ziegeln oder Steinen ausgefüttert sind.

Trächtig heißt man die Thiere, die Junge im Leibe haben.

Träger nennt man das starke Zimmerstück, welches in tiefen Gemächern entweder queer durch, unter die Balken gezogen, oder oben über dieselben gelegt wird, damit sich die Balken in der Mitte nicht herunter geben oder biegen.

Tränke nennt man den Ort, wohin man das Vieh zum Saufen führt.

Tränken heißt im Allgemeinen dem Vieh Saufen geben. Insbesondere sagt man aber dieses von Pferden. Man muß denselben kein zu kaltes Wasser zum Tränken geben, denn dieß ist alten und jungen Pferden, besonders aber trächtigen Stutten schädlich. Auch soll das Wasser immer rein, kein Stroh, Koth oder Federn in demselben seyn, und erhitzte Pferde müssen besonders vorsichtig und erst nach dem Abkühlen getränkt werden.

Tragesack nennt man die Gebärmutter der Viehe. S. Geburt.

Trank, Eingnß nennt man Arzneyen, die die Pferde nicht freywillig trinken, sondern die man ihnen mit Gewalt eingießen muß.

Trappe, Otis tarda, der größte Vogel unter dem Feldgeflügel, mit einem länglichten, aschgrauen Kopf, starken Schnabel, einer vorne beinharten, und auf den Seiten wie eine Säge ausgezähnten Zunge, breiten Augen und weiten Ohrlöchern. Der Hals ist lang und aschgrau, der Rücken gesprengt von dunkelfarben und schwarzen mit roth untermengten Federn; der Bauch ist weiß, die Beine sind hoch und stark, mit Schuppen bedeckt. Er hat drey Zähen vorwärts stehen, hinten hat er keine, sondern nur eine knorrichte Tiefe im Fuß, gleich einer Sohle. Der Schwanz hat roth und schwarzgesprengte und weißvermischte Federn. Er ist ein schwerer Vogel, der nur, nachdem er einige Schritte lauft, auffliegen kann, er fliegt aber doch anhaltend, laufen kann er aber besonders schnell. Er ist sehr listig, und man kann ihm nicht leicht beykommen, wenn man nicht zu Pferde oder zu Wagen ist. Sie begatten sich im März, nisten in den Saatfeldern, legen zwey bis drey grünliche Eyer in der Größe eines Gänseeyes, und brüten solche in vier Wochen aus. Sie halten sich in großen Gesellschaften zusammen, und thun dem Getreide außerordentlichen Schaden, weil sie es grün und reif fressen, und weil sie nur im Nothfall Würmer und Kräuter zur Nahrung suchen. Sie gehören zur hohen Jagd. Ein Trappe wiegt 12 bis 24 Pfunde, das Fleisch der alten ist schwarz und hart, die Jungen sind aber wie die besten Indianer.

Traß, s. Tarras.

Traube, s. Weintraube.

Traube, Racemus, eine Art, wie die Blumen blühen. Wenn man sich eine Aehre vorstellt, deren Blumen verlängerte Stiele hat, so hat man den Begriff von einer Traube.

Traubenholler, s. Hollunder.

Traubenkraut, Chenopodium Botrys, ein Arzneykraut, das man in Gärten, und hin und wieder wild findet. Es hat einen guten Geruch. Wenn man das dürre Kraut in Kleiderschränke legt, so sollen sich die Motten aus selben entfernen.

Traufe nennt man den Abfall des Wassers, wenn es beym Regenwetter von dem Dach auf die Erde fließt. Zu diesem Ende muß das Dach jederzeit zwey oder 3 Schuh über die Mauern des Hauses heraus ragen, damit die Wände nicht durch den Regen eingeweicht werden. Bey zierlichen Gebäuden hat man um das ganze Dach blecherne oder kupferne Dachrinnen, die man in eben solche Abzugsrinnen leitet, welche das Wasser in gehöriger Entfernung auf die Erde ziehen, oder durch die Röhren in ein Gefäß leiten. Jeder Hausbesitzer hat das Recht, daß seine Traufe 2 Schuh breit nicht verbauet werden darf.

Treibhaus, s. Glashaus.

Trense ist ein Pferdezaum, mit einem leichten Gebiß, d. i. einem subtilen Mundstück ohne Stange. Sie soll nicht allzustark, und mit großen Ringen auf beiden Seiten versehen seyn; nicht allein wegen der nöthigen Stärke und Verschonung des Mauls, sondern auch, daß selbige sich nicht durch das Maul ziehen, und Unordnung verursachen könne.

Treppe, Stiege ist derjenige Theil eines Gebäudes, durch den man aus dem untern Stock in den obern, und auf den Boden gelangen kann. Sie sind von Stein oder Holz, und bekommen sowohl von den Gemächern, zu denen sie führen, als auch von ihrer sonstigen Beschaffenheit Beynamen. Man hat daher Haupttreppen, Wendeltreppen, Bodenstiegen, Kellerstiegen oder Treppen ꝛc. Und nach Beschaffenheit der Stuffen, Holz- Stein- Marmortreppen.

Trespe, Bromus secalinus, ein Unkraut in der Wintersaat, besonders im Korn, welches man für eine Ausartung des Korns in schlechten Jahren hält. Da jedoch eine Pflanze sich nie in eine andere, den Naturgesetzen nach, verwandeln kann, so ist dieß ein Aberglaube, und nicht die Ausartung des Korns bestimmt das Mißjahr, sondern bloß die Umstände, welche die Trespe öfters wuchernd wachsen lassen. Sie wächst gerne bey feuchter und nasser Jahreswitterung, gerne auf niedrigen, tiefen und sauren Feldern, aber auch auf schlechten und scharfen Boden, der etliche Jahre hintereinander besäet wurde, oder wenn man aus Wäldern Kornäcker anlegt, oder wenn man zu tiefe Furchen macht. Werden im Herbste die Aecker naß eingesäet, so findet sie sich häufig ein. Im Nothfall kann man den Samen zum Brod benutzen, das Brod ist nur schwärzlicht, eben nicht unschmackhaft, aber es braucht mehr Säuerung, weil es sich im Backen sehr schwer hebt.

Trester, Weintrester, Weintreber nennt man die beym Weinpressen übrig bleibenden Hülsen und Kämme. Sie dienen, mit Wasser übergossen, zum Tresterwein, besser benutzt man sie aber zum Brandtwein.

Treten nennt man das Begatten der Hähne mit den Hühnern.

Treten sagt man, wenn das Getreide auf der Tenne durch Pferde ausgetreten wird, und die hiezu meistens im Felde leicht gemachten Tennen nennt man **Tretplätze**.

Treten nennt man auch die Arbeit, wenn die Weintrauben in Butten, Bodingen oder auch in Säcken getreten werden, damit der Most abfließe, und auf die Presse nicht so viel kommen müsse.

Trichter, ein kegelförmiges, an beyden Enden offenes, und an dem einen sich sehr verengendes, öfters in eine lange Röhre sich endigendes Gefäß von Glas, Metall oder Holz, welches dazu dienet, um Flüssigkeiten ohne Verlust in Flaschen oder andere Gefässe zu gießen.

Tristen, s. Heutristen.

Trokar, Troikar ist ein chirurgisches Instrument, mit dem man beym Schwindel der Schafe, durch die Schädelknochen eine Oeffnung bis an das Hirn machen kann. Beym Aufblähen des Rindviehes braucht man auch einen Troikar, um die Luft aus der Bauchhöhle und den Gedärmen herauszulassen. Der Troikar besteht aus einer dreyschneidigen eisernen Spitze, die in eine Röhre paßt. Diese Röhre ist verschieden lang, und man stößt die Spitze mit der Röhre zugleich an den bestimmten Ort, und bis zur nöthigen Tiefe ein. Dann zieht

man die Spitze heraus, und die Röhre bleibt in der Oeffnung, durch diese kann nun die Luft austreten oder das Wasser abfließen.

Trockenbeere, Feigen, Mangeln nennt man die in warmen und trocknen Herbsten halb eingetrockneten und zusammengeschrumpften Beeren der Weintrauben, welche, da sie mehr Süßigkeit als die andern Beeren enthalten, für sich gesammelt werden, um aus denselben den Ausbruch zu machen. S. Ausbruch.

Trommelsucht, Windwassersucht nennt man eine, wegen ausgetretener Luft in den Gedärmen, am Unterleibe entstandene Geschwulst oder Aufblähung, so daß, wenn man darauf klopft, ein Schall, wie auf einer Trommel, entsteht. Es ist eine Art von Kolik, s. Darmgicht; und man heilt sie am besten durch Eingüsse von alkalischen Mitteln.

Trompetenblume hat man zweyerley Arten, 1. die **amerikanische Trompetenblume**, Bignonia Catalpa, ein ziemlich hoher Baum, mit schönen Blättern, und weiß und violettgesprengten, strausweise erscheinenden Blumen, auf welche lange Schoten folgen. 2) Die **scharlachfarbene Trompetenblume**, Bignonia radicans, eine kletternde, im Herbst schön blühende Staude.

Trüffel, Lycoperdon Tuber, eine Art von Schwämmen in Größe einer Nuß, ohne Stiel, ungestaltet, meist jedoch rund, höckericht, ungleich, auswendig dunkelbraun und erdfarben, inwendig fleischig, entweder wie marmorirt oder adericht und weißlich. Er wächst gern in dürrem und sandigen Erdreich, befindet sich aber nur unter der Erde, daher man auch, ihn zu finden, besonders hiezu abgerichtete Hunde, die Trüffelhunde hat. Wenn man sie selbst bauen will, so suche man einen lockern, röthlichten ungebauten Boden an einem von Schweinen sichern Orte, der von dem Schatten einiger Bäume gegen die Sonne gedeckt ist. Man grabe ihn um, und ziehe einen etwas breiten Graben von 15 bis 16 Zoll Tiefe. Auf den Boden desselben streue man etwas durchgesiebte und locker gemachte Erde von der vorerwähnten Beschaffenheit, und lege in einer Entfernung von anderthalb Fuß große Trüffeln hinein, die schon in Fäulniß überzugehen anfiengen. Diese bedeckt man mit eben solcher gesiebten, und damit sie recht locker sey, mit Kreide vermengten Erde. Man mache hierauf den Graben der Erde gleich, und begieße ihn recht stark, ein für allemal. Durch dieses Mittel wird man im nächsten Jahre eine sehr gute Erndte von diesen Knollen bekommen.

Truthühner, Pockeln, Indianer, Puter, welsche Hühner, Meleagris Gallopavo, der größte Vogel unter dem Hausgeflügel. Ihr Vaterland ist Indien, daher auch der Name, sie sind aber bey uns schon ganz eingewohnt. Sie sind größer und hochbeinigter als die Gänse. Ihr Kopf und der Obertheil des Halses ist glatt und federlos, mit einer runzlichten, roth und blau vermischten Haut, besonders aber beym Hahne überzogen, der außer diesem noch über dem Schnabel einen rothen fleischernen Zapfen hat, den er nach Belieben, besonders wenn er erzürnt ist, einziehen oder verlängern kann; auch thut er dieß am meisten, wenn er seinen Schweif gleich einem Pfauen wie ein Rad ausbreitet, wobey er auch die Flügel gewaltsam gegen die Erde ausbreitet, so daß er, indem er einige Schritte stoßweise geht, immer mit den starken Flügelfedern an der Erde hinfährt, und

zugleich einen besondern polternden Laut von sich giebt. Er ist leicht zum Zorn zu reitzen, und kann weder das Pfeifen, noch die rothe Farbe leiden. Das Weibchen hat bloß eine lockende Stimme, und kleinere und bläßere Fleischwarzen als der Hahn. Die schwarzen und dunkelfarbigen sind gemeiniglich die größten und dauerhaftesten; die lichtfarbenen und weissen sollen aber ein mürberes Fleisch haben. Man wählt die größten zur Zucht, und giebt einem Hahne 5 bis 6 Weibchen, die aber nicht unter einem Jahre, und nicht über vier Jahr alt seyn sollen. Die Hühner legen viele Eyer, wenn man ihnen nach und nach die erstgelegten weg nimmt. Nimmt man ihnen die Eyer nicht fort, so fangen sie selbst bald zu brüten an, und manche sind zum brüten so begierig, daß sie oft auf leeren Nestern sitzen, so daß man sie davon abhalten muß, und dieses kann man, indem man sie in kaltes Wasser tauchet, oder indem man ihnen eine Feder durch die Nase zieht. Will man sie jedoch brüten lassen, so giebt man ihnen zehn bis vierzehn von ihren eigenen Eyern, Enteneyer giebt man ihnen drey bis vier und zwanzig, und Hühnereyer sieben bis acht und zwanzig, auch oft dreyßig. Während des Brütens muß man ihnen zweymal täglich reines Futter streuen, und zu Saufen geben; oft muß man ihnen das Trink- und Freßgeschirr zum Neste stellen, weil manche so begierig sind zu brüten, daß sie das Fressen gänzlich vergessen. Auch ist diese Vorsicht gut, weil sie, als ungeschickte und schwere Thiere, beym Ein- und Aussteigen leicht die Eyer zerbrechen. Man kann diese Begierde zum Brüten vortreflich benutzen, indem man ihnen erst Hühnereyer unterlegt, ihnen die ausgebrüteten Hühnchen wegnimmt, und sie zum Herumführen einer gemeinen Henne oder einem hiezu durch Betäubung vorbereiteten Kapaunen, giebt; der brütenden Henne aber unterlegt man das zweytemal, und zwar wieder Hühner- Enten- oder ihre eigenen Eyer, und nun erst übergiebt man ihr diese zweyten Jungen zum Herumführen. Das Aufziehen der jungen Pockerln ist oft mit vieler Mühe verbunden, und manche Hauswirthinnen wenden hiezu besondere Künste an; sie geben ihnen vor allem andern Futter ein Stückchen Speck, und ein Korn schwarzen Pfeffer; sie machen besondere Mischungen zu ihrem Fraße. Am besten ist es aber, sie Anfangs mit hartgesottenen, klein zerhackten Eyern, und etwas Topfen mit eingeweichten Semmeln zu füttern. Man nimmt hiezu auch gekrämeltes Brod, gekochten abgekühlten Brey und klein zerhackte Nesseln und Schafgarben. Damit sie nicht lahm werden, oder schiefe und krüppelige Füsse bekommen, soll man ihnen, sobald sie dem Ey entschlüpfen, die Füsse in lauwarmen Brandtwein stecken, welches man später öfters wiederhohlt. In den ersten sechs Wochen muß man sie besonders gut warten, sie fleißig ins Grüne zur Weide, aber ja zwischen keine Nesseln führen; beym regnerischen Wetter und kühler Luft muß man sie zu Hause behalten; besonders gut muß man sie aber halten, wenn ihnen die Köpfe anfangen auszuschlagen, d. i. wenn ihnen die fleischernen Auswüchse an die Köpfe kommen. Auch kann man ihnen die Köpfe, aber nur tropfenweise mit Thran, als ein Präservativ gegen das Ungeziefer, z. B. Läuse, befeuchten. Sie fressen Hafer, Gerste, Träber, Kukurutz, gehackte Möhren und Rüben, auf der Weide aber auch Kräuter, Wurzeln, verschiedene Samen, Fliegen, Heuschrecken und Würmer. Man läßt sie daher, wenn

man auf den Tobackpflanzen Würmer spürt, auf die Tobackfelder, welche sie bald von Würmern reinigen. Man verspeißt sie am liebsten jung, aber auch mehrjährige sind gut und mürbe, wenn sie gut gefüttert oder selbst gemästet werden. Bey dem Stopfen oder bey der Mastung traktirt man sie eben so, wie andere zu mästende Vögel, als Gänse ꝛc. Man stopft sie mit Nudeln aus Gerstenmehl, mit Kukurutz oder mit Nüssen. Hier giebt man dem Truthuhn im ersten Tag eine, am zweyten zwey, am dritten drey und so fort täglich eine mehr, bis man auf dreißig Stück kömmt. Nun geht man zurück und giebt täglich eine Nuß weniger, bis man wieder auf eine kommt, wo man es schlachtet. Bey dieser Art Mastung darf aber kein anderes Futter gereicht werden, und an Wasser darf nie Mangel seyn. Einige verschneiden die Truthühner auch vor dem Mästen, aber das gehört nur für äußerst leckere Mäuler. Ueber dem Winter sucht man die meisten abzuschaffen, weil sie viel verzehren, und behält nur so viel, als man zur künftigen Zucht nöthig hat. Gute Hauswirthinen benutzen die Federn der Truthühner vortheilhaft in die Betten der Dienstboten.

Tschöbör, eine Weinmaaß, s. Maaß.

Tuberose, Polyanthes tuberosa, indianische Hyazinthen, ein Blumengewächs mit einem hohen Stengel, der mit länglichten, schmalen Blättern besetzt ist, an dessen Gipfel weiße, etwas ins leibfarbe spielende, in fünf Theile zerspaltene Blumen erscheinen, die einen lieblichen und sehr durchdringenden Geruch haben. Man hat einfache und gefüllte, weiße und hochrothe. Weil man die Wurzel über den Winter ausnimmt, so pflanzt man sie erst zu Ende März, man kann sie aber auch im Zimmer und im Mistbeete treiben.

Tuff s. Tarras.

Türkische Bohnen s. Bohnen.

Türkischer Bund, Heidnische oder Feldlilie, Lilium Martagon, ein wildes Zwiebelgewächs mit einer gelben Zwiebel, ziemlich hohen Stengel und dunkelrothen Blumen, deren Blätter auswärts umgebogen sind. Man brauchte sie vorher in Apothecken unter dem Namen **Goldwurzel**.

Türkischer Weitzen, Kukurutz, Mays, indianischer Weitzen, Zea Mays, eine Pflanze, die zu der Familie der Gräser gehört, und welche auf einem Stengel männliche und weibliche Blumen, aber getrennt von einander hat. Sie ist einjährig und ist ursprünglich in Amerika zu Hause, von wo sie aber bis jetzt, fast in der ganzen Welt verbreitet wurde. In Europa kennt man bis jetzt nur eine Art Mays, die aber mehrere Varietäten hat. In Chili soll jedoch noch eine andre Art, Zea Curagua, seyn, die gezähnte Blätter und kleinere, aber mehlreichere Körner hat. Unter den Varieräten ist 1. **der gewöhnliche große Mays**, den man seines reichlichen Ertrages wegen, den andern vorzieht. Man hat von selben a) **den hiesigen großen Mays mit gelben Körnern**. Er wird 7 bis 8 Fuß hoch und hat nur auf wenig Stämmen zwey gleich große und vollkommene Aehren. Eine solche Aehre ist 5 bis 9 Zoll lang, hat 14 bis 16 Reihen Körner, und 20 bis 30 Körner in einer Reihe, so daß man von einer Aehre 280 bis 480 Körner rechnen kann. Man findet unter den Aehren, weiße, rothe und marmorirte, ob man gleich nur

gelben Samen aussäete. b) **Florentiner Mays** mit gelben Körnern und Abarten desselben: der Siciliano, eine der frühreifsten Maysſorten und der Aogostano, der später reif wird. c) **Großer Mays aus Kanada.** d) **Großer Mays aus Bergamo.** e) **Mays mit weißen Körnern.** f) **Mays mit rothen Körnern**; oft findet man auch gesprenkten. Er entsteht aus gelben Samen. g) **Mays mit blauen Körnern.** Diese Spielart bleibt ihrer Farbe am meisten getreu und verbreitet selbe auf alle rings um ihn stehende Mayspflanzen. Er gehört zu den spätreifen Arten. 2. **Gewöhnlicher kleiner Mays**; diesen nennen die Italiener Cinquantin und Ostanello, und sie haben Abarten desselben in Vicenza, Florenz und Padua. Der Ostanello ist auch nur ein Bastard desselben und bedarf weniger Zeit um seine Vegetationsperiode zu vollenden, daher wird er in Italien in solche Felder gesäet, von denen man schon irgend ein Futterkraut, als Klee, Wicken ꝛc. oder selbst Lein geerndtet hat. **Bürger** (der beste Schriftsteller über den Mays) glaubt, daß es möglich und am besten wäre, wenn man den kleinen Mays als Pflanze in die umgebrochenen Stoppeln des Wintergetreides setzen möchte, um ihn als zweyte Frucht zu benützen. In Wien wurde einmal auch ein ostindischer **Riesenmays** gebaut, den man aber jetzt nicht mehr kennt. Der Mays gedeiht, bey schicklicher Kultur in jedem Boden; besser in leichten als schweren, und am besten, in fetten tiefen Boden, besonders wenn das Land dem Einflusse der Sonnenwärme vollkommen ausgesetzt ist. Ist der Boden mager, so muß er gedüngt werden, denn hiedurch wird der reichlichste Ertrag erzielt, aber besser ist es zu demselben im Frühjahr, als im Herbst zu düngen. Das Land wird im Herbste einmal gepflügt, im Frühjahr vor der Saat aber noch zweymal und zwar, wenn man den Samen säet, so eben als möglich und ohne viele Furchen, und mit einigen aber bestimmt von einander entfernten Furchen, wenn man ihn in Reihen einlegt. Man säet ihn im April und selbst noch im Anfange May's, je nachdem die Witterung günstig ist, und wählt zum Samen schon im Herbste die vollkommensten Aehren, die man über Winter frey in der Luft hängen läßt. Man bereitet den Samen zum Anbaue vor, indem man selben in erkalteten Absüden von bitteren oder giftigen Kräutern einweicht, und ihn dadurch gegen Elstern, Dohlen und Krähen zu sichern glaubt. Einige weichen ihn, um den künftigen Wachsthum zu befördern, in Mistjauche und Salpeter-Auflösungen ein und bedienen sich auch des Kalks, als eines Vorbeugungsmittels gegen die Brandbeulen. Eine Abkochung der weissen Nießwurzel und des Samens vom Stechapfel, ist die beste Beitze für denselben. Um ihn gegen die Vögel zu bewahren, sah ich an manchen Orten, das höchst unsinnige Verfahren, für denselben nur im Herbste zu pflügen; im Frühjahr das Unkraut wachsen zu lassen, und zwischen dasselbe ohngefähr reihenweise den Samen zu legen. Hiedurch glaubte man das zu erreichen, daß die Vögel den Samen zwischen dem Unkraut nicht finden würden, und statt des Pflügens meint man ist das folgende Behacken und Umhäufeln genug. Das frühere und spätere Keimen des Samens hängt von der Witterung ab, und oft schadet der Frost den jungen Pflanzen, indem er die ersten Blätter absengt, aber der sehr starke Vegetationstrieb der Pflanze ersetzt den

Schaden bald. Eben so sah ich große Strecken von, mit Mays bebaueten Feldern, die durch Hagel und Schlossen vernichtet schienen; aber schon nach drey Wochen waren die Felder so schön wieder, als ob sie gar keinen Schaden gelitten hätten — doch darf freilich ein so vernichtender Hagel nicht kommen, wenn die Pflanze schon 2 oder 3 Schuh hoch ist. — — Zu Ende des May hat die Pflanze schon eine Höhe von 10 bis 12 Zoll, und dann ist es nöthig den Acker aufzulockern oder umzuhacken, weil das Unkraut zwischen demselben sich zu sehr ausbreiten würde. Dieses Behacken ist eine höchst nothwendige Arbeit, weil das Unkraut den größten Theil der Pflanzen ersticken, und also die Erndte sehr verringern könnte. Weil selbes jedoch viele Zeit erfordert, man oft wenig Hände zur Arbeit hat, und andere, eben zu dieser Zeit vorfallende Geschäfte liegen lassen muß, wenn man seinen Acker gut bearbeiten will, so ist es sehr zu empfehlen, daß man die Reihensaat einführe, damit man bey dieser, mittelst des Pflugs die Zwischenräume der Saat vom Unkraut befreyen könne. Wächst das Unkraut nach dem ersten Behacken zu schnell, so muß dieses wiederhohlt werden, und da der Mays nach dem Behacken sehr schnell wächst, so wird er nun bald behäufelt, das ist: die Erde wird um die Maysstengel zusammengezogen. Fast überall wird mit der Handhaue behäufelt; nur in Kärntchen wendet man schon lange einen Anhäufepflug an; aber Bürger zieht diesem den Kultivator mit beweglichen eisernen Streichbrettern vor. Der Mays soll zweymal behäuft werden; Anfangs soll der Pflug nicht hoch anhäufen; und es ist nöthig, daß Jemand dem Pflug folge, um solche Pflanzen, die überdeckt oder zu stark verbogen wurden, wieder aufzurichten. Diese Arbeit geht sehr geschwind vor sich. Auf einem sehr fetten Boden, oder auf einem gutgedüngten lockeren Boden entstehen an den Maysspflanzen oft Seitenschossen, die aber bloß fehlerhafte Bildungen und Abweichungen von der Normalform sind. Man bricht selbe immer bey dem Behäufen geflissentlich aus und bemerkte, daß selbe bey einer früheren Saät selten entstünden. Nach dem Behäufeln entwickelt sich bald die Rispe mit den männlichen Blumen, und eben so die Staubwege an der Aehre, die sich in der Mitte der Pflanze, oder nur weniges oben oder unter derselben ansetzt. Das Geschäft der Befruchtung geht langsam von Statten und endlich bildet sich die Aehre, welche gewöhnlich vier Wochen nach der Befruchtung reif wird, wobey sie sich etwas senkt, selten aber mehr als Horizontal an den Stengel hängt. Während des Befruchtungsgeschäftes soll man auf dem Maysacker gar kein Geschäft unternehmen, weil man bey dem Herumgehen leicht die weiblichen Geschlechtstheile beschädigt, und folglich die Aehre an ihrer Ausbildung hindert. Nach der Befruchtung aber werden fast überall die Blätter und die Wipfel der Maysspflanzen abgeschnitten. Man muß bey dieser Arbeit genau den Zeitpunkt treffen, denn, haben sich die Körner noch nicht vollständig entwickelt, so ist es zu früh und die Körner bilden sich nicht aus. Die Blätter und Wipfel dienen als eines der besten Futterarten für das Vieh. Wenn während dem besten Wachsthume des Mays, ein Sturmwind die Pflanzen umwirft, so muß man selbe wieder aufrichten, aber selten ist der Schaden, den die Winde verursachen, so groß, als er Anfangs scheint. Wenn die Aehren reif werden, so beginnt

die Erndte. Man übereilt sich jedoch bey derselben nicht, und fängt sie erst an, wenn schon alle andre Feldarbeit verrichtet ist; wo man aber zugleich Wein baut, da fängt sie ordentlich zu Ende Septembers an, und man bekümmert sich darum nicht, wenn auch noch mehrere Aehren unreif sind. Die Aehren werden abgebrochen, auf Wägen geladen und nach Hause geführt. Hier werden sie Abends entblättert; daher soll man nicht mehr Aehren abbrechen, als man dieselben am Abend zu entblättern im Stande ist. Diese Arbeit erfordert viele Zeit; die Deckblätter trocknet man zum Futter — leider werden selbe in unsrer Gegend als unnütz weggeworfen. Die Aehren werden dann getrocknet, indem man sie nicht zu dick auf einem Boden aufstreut, oder indem man selbe mit einigen übriggelassenen Deckblättern mehrere zusammenbindet, und dann auf Stangen unter einem Obdache in freyer Luft aufhängt. Wo der Maysbau sehr groß ist, da hat man Trockenhäuser, z. B. in Kroatien und in Ungern, besonders aber um Csakathurn, wo man sie Kosch nennt, und nur durch Trockenhäuser ist es möglich, daß man den Maysbau ins Große unternimmt. Die trockenen Aehren werden abgerebelt oder abgeriffelt; aber bey uns geht das Abriffeln sehr langsam von statten. Man drescht ihn daher auch aus; aber man darf nicht eher dreschen, bis der Mays nicht vollkommen trocken ist, weil sonst sowohl der Fruchtboden sehr zerschlagen und die Aehre doch nicht gut abgedroschen würde. Man bewahrt den abgerebelten Mays endlich, wie das Korn auf Schüttboden auf. Man gebraucht den Mays als Speise für Menschen halbreif, wenn die Körner noch milchicht sind, gekocht oder noch besser gebraten; einige verschwenderische Leckermäuler lassen sich selbst die noch kaum ausgebildeten Kolben als wie die Gurken einmachen; von dem reifen macht man eine Grütze und Mehl, aus dem man Brodt und flache Kuchen (ungarisch Málé) und in Italien die Polenta bereitet. Man kann aus demselben eine Art Bier brauen, und die Pflanze zur Zuckerbereitung anwenden. Die Blätter und Stengel sind ein gutes Viehfutter und die reifen Körner sind die allerbeste Mast für die meisten Vieharten, die man zu mästen gewohnt ist. Nur ein mit Mays gemästeter Kapaun ist geschmackvoll, und nur der Speck, von einem mit Mays gemästetem Schweine ist der beste. **Feinde des Mays** sind nicht nur verschiedene Vögel und Mäuse; sondern er ist auch besonders in feuchten Jahren einer Krankheit unterworfen, und es entstehen statt der fruchttragenden Kolben mancherley monströse Auswüchse. Diese Vegetationen haben eine aschgraue Farbe, einen unregelmäßigen Bau, und sind übrigens ganz mit Haselnußförmigen, aber theils größern Warzen besetzt, die mit einem schwarzen, zum Theil klebrichten und stinkenden Staube angefüllt sind. Diese Krankheit ist dem Brande und dem Mutterkorn ähnlich, einige glauben jedoch, die Auswüchse seyen eine Spezies des Lycoperdon, und nennen sie Lycoperdon Zeae, (Bergmanns Grundsätze 1775. S. 147.) Nach dem hier Gesagten ist der Mays eine sehr nützliche Pflanze und sein Anbau überall, wo es möglich ist zu empfehlen. Aber man benutzt das Feld, wo man selben baut, nicht durch ihn allein, sondern man zwingt noch sehr vortheilhaft dem Felde einen größeren Nutzen ab. Man benutzt nemlich die Zwischenräume bey den Maysplanzen dadurch, daß man in selbe andere Pflanzen anbaut. Die sich win-

denden Fisolen taugen hiezu nicht, aber die gelbe länglicht runde Zwergfisole ist hiezu besonders schicklich. Andere bauen zwischen selbe auch den Moorhirs, die Sonnenblume, die Runkelrübe, die Erdäpfeln, Kohlarten und Kürbisse; aber alle diese können der Hauptpflanze am Acker, nemlich dem Mays mehr oder weniger schädlich seyn. Kürbisse sollte man besonders nur an den Enden und Seiten des Ackers bauen. Wo man jedoch solche Zwischenpflanzen anbringt, da scheint die gute Bearbeitung mit dem Pflug ein Problem zu seyn, das man schwer lösen wird. Gewöhnlich baut man auf die abgeerndteten Maysäcker reinen Weitzen an.

Türkische Wicken nennt man die Feigbohnen.

Tulipane, Tulpe, Tulipa Gesneriana, eine Gartenblume mit unzähligen Spielarten. Die Wurzel ist eine Zwiebel, unten mit vielen Fasern versehen; aus dieser kommen einige lange, breite, starke und spitzige Blätter, und in der Mitte steigt ein einzelner runder Stengel empor, auf dessen Spitze eine sechsblätterige Blume ohne Kelch erscheint. Auf diese folgt eine dreyeckichte Hülse, in welcher der Same liegt. Die Blumen sind ohne Geruch. Die holländischen Blumisten haben eine Menge Spielarten. Man theilt sie in frühe, in gefüllte und in späte. Diese sind wieder 1. Baguetten, oder violett und weißgestreifte, welche man für die schönsten hält. 2. Byblomen, oder Beiblumen, sind hochroth und weißgestreift. 3. Bisarden mit gelb und andern Farben gestreift. 4. Monstrosen von allerley Farben ꝛc. Die schönsten Tulpen werden aus dem Samen gezogen, es gehören aber sieben Jahre dazu, ehe sie blühen. Sie wachsen in jedem Boden und vertragen auch den Winter im Freyen. Vermehrt man sie durch die an der Zwiebel entstehenden Ansätze, so erhält man nach und nach schlechtere und zuletzt einfärbige Blumen. Einige nehmen die Zwiebeln aus der Erde, wenn das Kraut abdorrt, und versetzen sie wieder im Frühling, und diese werden immer schöne Blumen haben.

Tulpenbaum, Liriodendron tulipifera, ein Baum aus Amerika mit besonders, jedoch dem Ahorn ähnlich ausgeschnittenen Blättern. Die Blumen haben eine Aehnlichkeit mit den Tulpen, mehr aber mit der Seeblume; sie erscheinen in großer Zahl, sind ohne Geruch, grüngelblich mit Orange schattirt, glockenförmig, und geben dem Baum ein herrliches Ansehen. Er dauert bey uns im freyen aus und wird in vielen Gärten gehalten. Seine Rinde soll eines der besten Surrogate der China seyn und wird dieses bestätigt, so ist die Anpflanzung dieses schönen Baumes gewiß zu empfehlen.

Tullische Ackermethode ist eine von einem Engländer Tull erfundene Bearbeitung der Aecker. Man nennt sie auch die Wirthschaft mit der Pferdehacke. Dieser zufolge werden ganz schmale Beete gemacht, besäet und zwischen den Beeten ein fast eben so großer Raum gelassen, welcher so dann mit dem einspännigen Hackenpflug (Cultivator) einigemal gehacket und dadurch das Getreide gleichsam behacket und angehäufelt wird, um dem Boden mehrere Lockerheit und dem Getreide mehr Fruchtbarkeit zu geben und das Unkraut zu vertilgen. Dieser leere Raum wird sodann im folgenden Jahre besäet, und das vorher Besäete bleibt auf diese Weise liegen. Die Aussaat sollte mit einer hiezu erfundenen Säemaschine geschehen. Hiedurch glaubte er die Felder

der ohne Düngung und Braache eben so hoch zu nutzen. Bey uns wäre diese Methode fast unausführbar, und statt dem dritten oder vierten Theil der Braache, würde hiebey die Hälfte Braach liegen.

Tunisblume, türkische Nelke, Sammtblume, Tagetes erecta und Tagetes patula, ist ein Sommergewächs, das man im Frühling säet. Die Blumen sind gelb- oder zitronengelb, auch gelbroth und purpurfarben, haben aber keinen angenehmen Geruch.

Turneps s. Runkelrüben.

Turteltaube s. Taube.

Tusch eine schwarze Farbe, derer man sich bey Zeichnungen bedient. Der feinste ist der Chinesische.

Ufer nennt man den Erdrand eines stehenden oder fliessenden Wassers. Jeder darf sein eigenes Ufer gegen das Einreißen des Stroms verwahren, obgleich dem Gegenüberliegenden Schaden dadurch zugefügt wird, nur soll diese Verwahrung aus Noth und nicht aus Verdruß geschehen. Um die Ufer von Flüssen und Kanälen, die oft ausgeschwemmt werden, im Stand zu erhalten, rathet man selbe mit Flackerhinsen, Juncus effusus, zu bepflanzen. Der große Kanal von Dublin bis Monasterreven ist mit gutem Erfolg an beyden Seiten mit demselben eingefaßt. Man muß die Wurzeln theilen, und sie horizontal etwa 4 Zoll über dem Wasser zwischen Erdschollen legen.

Uhuh s. Eule.

Ueberbein ist ein harter Knorpel, der bey den Pferden am untern Theil des Fusses, unter den Knie, in- und auswendig, auch vorne an den Schienbeinen, selten oberhalb den Knieen entsteht. Er kommt auch manchmal unter den Kinnbacken zum Vorschein, und erstreckt sich bisweilen bis längst gegen den Ort, wo die Kinnkette zu liegen pflegt. Die Ueberbeine sind Auswüchse des Knochens und an sich ohne alle Gefahr. Sie kommen vom Stoßen und Schlagen, und junge Pferde haben sie mehr als alte. Brennen, starkes Klopfen darauf und scharfe Salben sind schädlich. Ueberhaupt sind sie schwer wegzubringen. Man versuche erweichende Mittel äußerlich zum Einreiben, und erweicht sich die Stelle, so kann man ein platt geschlagenes Stück Bley überbinden, doch nur so fest, daß der Fuß nicht aufschwelle.

Ueberfressen ist eine Krankheit, wo beym Pferde eigentlich die **Freßräbe**, s. Räbe, beym Rindvieh das **Auflaufen** entsteht.

Ueberkehr, Abrechling nennt man die abgeschlagenen, nicht ganz ausgedroschenen Aehren, welche bey dem Winden des Getreides, oben auf zu liegen kommen, und mit den Besen abgekehrt werden. Sie sind ein gutes Rindviehfutter.

Ueberland, Ueberlehn, Ausrottung nennt man Felder, auf welchen vorher Gesträuche wuchsen oder selbst Wälder standen, welche von den Unterhanen ausgerottet und aus denselben ackerbare Felder gemacht wurden. Die Bedingnisse, unter welchen man solche Gestrippe den Unterthanen zu überlassen pflegt, sind verschieden. In einigen Komitaten werden die Ausrottungen, wenn sie von Bedeutung sind, den Unterthanen, nach vorher gemachter Klassifikation weggenommen. Es wird denselben hiebey für ein Joch erster Klasse 4 Gulden, für ein Joch zweyter Klasse 3 fl. und dritter Klasse 2 Gulden erlegt, das Ueberland aber selbst, wenn es der Fall erheischt, neuerdings unter die Unterthanen vertheilt, oder für die Herrschaft behalten. In andern

Komitaten werden die Ueberlehnäcker abgemessen und dem Unterthan abgenommen, wobey man ihm auch die erweisliche Investitur erlegt. Ist er diese schriftlich zu beweisen ausser Stande, so werden ihm von einem Joch nur 3 fl. erlegt, mit welchen er zufrieden seyn muß. Tritt aber der Fall ein, daß die Herrschaft die Ueberlehnäcker nicht an sich zu bringen Lust trägt, können diese in verschiedenen Gegenden zerstreut liegenden Gründe zusammengezogen, in einer Breite den Unterthanen ausgemessen und mit ihnen übereingekommen werden, was sie von solchen in Recognitionem Juris Dominalis zu zahlen haben. Bey dieser Gelegenheit kann man auch jenen Zweck zugleich erreichen, daß die Sessional-Felder in eine gute Ordnung gebracht werden, und daß hiedurch die Austheilung in die Kalkaturen um vieles erleichtert wird.

Ueberlehn s. Ueberland.

Ueberschlag s. Anschlag.

Ulme, Ulmus campestris, **breitblätterige Ulme**, **Rüster**, **Rustenbaum**, ein schöner Waldbaum, der zum Laub- und zwar zum harten Holze gehört. Er wächst bis 200 und dauert bis 600 Jahre. Man braucht das Holz zu Wagnerarbeiten, zu Wasserbauten, Röhren und Schauffeln. Man kann ihn als Kopfholz behandeln, und alle vier Jahre köpfen. In Ermanglung der weißen Maulbeerblätter sollen die Seidenwürmer auch Ulmenblätter fressen. Der Same ist gutes Hühnerfutter. Man vermehrt sie durch Samen und Schößlinge, und weil die Ulme die Scheere verträgt, so benutzt man sie auch zu Lauben und Hecken. Sie verträgt dabey jeden Boden. Die **rothe Rüster** oder die **kleinblätterige Ulme**, Ulmus sativa, hat ein besonders zu Wagenarbeiten taugliches Holz. Das Laub dient auch zum Viehfutter. Ausländische Arten, die man hin und wieder antrift, sind: die **englische**, **breitblätterige Ulme**, Ulmus scabra, mit 6 Zoll langen und 4 Zoll breiten Blättern; die **holländische Ulme**, Ulmus hollandica, die **glattblätterige weiße Ulme**, Ulmus glabra und die **nordamerikanische**, Ulmus americana.

Ulmergerstl nennt man die feinste Art Perlgraupen, weil sie in Ulm am besten zubereitet werden sollen.

Umgraben eine Arbeit in Obst- und Küchengärten. Sie geschieht vorzüglich im Herbst, meistens aber nur im Frühling.

Umurken nennt man die Gurken s. d. W.

Umwenden heißt bey den Dreschern die Arbeit, wenn sie ein vorgeschlagenes Stroh dergestalt umdrehen, daß das Unterste zu oberst komme, um gleichfalls gedroschen werden zu können.

Unbewegliche Güter oder **Vermögen**, **Immobiliarvermögen**, nennt man alles, was man nicht von der Stelle bewegen kann, als: Haus, Wiesen, Aecker, Weingärten ꝛc. und was im Hause Erd-, Wand-, Band-, Klammer-, Nieth- und Nagelfest ist.

Unfruchtbarkeit bey den Bäumen nennt man, wenn sie keine Früchte tragen oder diese nicht zur Reife bringen. Ursachen hievon sind oft die Witterung, Frost bey der Blüthe, Dürre oder zu viel Nässe; der Boden, oder an den Bäumen selbst das Moos, Räuber, zu viele Wasserschossen, Insekten, und wenn die Bäume zu alt sind. Man kann die Bäume oft fruchtbar machen und gleichsam verjüngen, wenn man um Johanni, ehe der zweyte Saft eintritt, behutsam die Rinde

vom Schaft des Baumes mit einem scharfen Messer hinwegnimmt, und sich hütet, daß man die letzten Häute, nicht sehr verletze, so daß der Baum ganz nackend da steht. Bey heissem Sonnenschein oder trockenem Winde, muß man alsdann die Bäume mit einer bretternen oder leinenen Verkleidung versehen, die ringsum einen Raum von etlichen Zollen zwischen sich und dem Stamme hat. Auf diese Art bekommt der Stamm eine neue glatte Rinde und tragt Früchte. Auch ist es gut, die Wurzel des Baumes aufzugraben, sie mit Rindsblut düngen oder begießen und gut wieder zuzudecken.

Unfruchtbarkeit am Felde s. Miswachs.

Unfruchtbarkeit der Thiere, besonders des Zuchtviehes, hat auch verschiedene Ursachen, als Alter, Schwäche und Unvermögen. Bey dem Zugviehe sind diese Ursachen, das Alter ausgenommen, selten. Bey den Bienen, Hühnern und Fischen ist man jedoch oft genöthigt, Mittel gegen die Unfruchtbarkeit zu suchen, und da kommt es meist auf gute Wartung an. Z. B. Eine Henne, die viel Brodt frißt, bekommt selten fruchtbare Eyer, wenn sie auch noch so oft getreten wird.

Ungewöhnliche Fälle, Unglücksfälle, Casus fortuiti sind bey Arenden Mißwachs und Wetterschäden, Vieh- und Schafsterben und Kriegsschäden. Bey diesen bekömmt der Arendator allezeit einen Erlaß.

Ungeziefer nennt man allerley Insekten, die dem Menschen und den Thieren beschwerlich fallen, und an dem Getreide und an den Früchten, oder an aller Art von Vorrath Schaden zufügen. S. Insekt und Wurm.

Unkraut nennt man alle wildwachsenden Pflanzen, die zwischen dem guten Samen aufgehen und dessen Wachsthum verhindern. — Es ist nicht möglich ihr Aufgehen in Gärten und am Felde zu verhüten, aber durch Fleiß können sie ausgejätet werden. Wenn man aber in Scherben und Kästen den Samen säet, so kann man sich hier gänzlich vor dem Unkraut sichern. Man fülle nemlich die Kästen und Scherben mit der zum Säen bestimmten guten Erde, und bringe sie, wenn das Brod aus dem Backofen gekommen, in selbigen auf einige Stunden. Hiedurch wird aller Same des Gewürms und des Unkrautes in der Erde getödtet. Nach der Erkaltung feuchtet man die Erde gehörig an und säet nun den Samen.

Unschlitt, Talg, Inslet, Inslicht nennt man das ausgelassene Fett, welches bey den Thieren um die Nieren und die Gedärme liegt. Man braucht es besonders zum Lichtziehen.

Unserer lieben Frauen Bettstroh s. Wall- oder Wegstroh.

Unterholz nennt man dasjenige, das unter dem Oberholz abgehauen wird. Hiezu kann man nur das Laubholz verwenden.

Unterpflügen heißt den ausgebreiteten Mist auf dem Felde mit dem Pfluge unterackern.

Unterschlächtig heißt eine Mühle, wenn das Wasser nicht oben auf das Rad fällt, sondern unten daran schlägt und es gleichsam rückwärts treibt.

Unterthan heißt derjenige, der sich an einem Ort häuslich niedergelassen, folglich desselben Obrigkeit anerkennt und seinem Grund- und Gerichtsherrn Zinsen und Robotten, nach dem Herkommen oder nach dem Urbarium zu thun schuldig ist. Bey einem Gute sind immer meh-

rere Unterthanen und man theilt sie: in ganze Unterthanen, oder ganze Bauern, halbe Bauern, viertel Bauern und Kleinhäusler.

Unze ist nach dem Apotheckergewicht soviel als 2 Loth.

Unziefer s. Ungeziefer.

Urbar heißt ein gebautes Feld oder Land, das seine Nutzung trägt, es sey nun Acker, Wiese, Weinberg, Garten — oder das nur sonst zum Ackerbau tüchtig gemacht ist.

Urbarium nennt man in Ungern eine königliche Verordnung, in welcher das Verhältniß und die Schuldigkeiten der Unterthanen gegen ihre Grundherrschaft, und auch die Obliegenheiten der Grundeigenthümer gegen ihre Unterthanen genau bestimmt sind.

Urin s. Harn.

Vanille, Epidendron Vanilla, eine ausländische Pflanze, deren Schoten man als Gewürz, besonders beym Chokolademachen gebraucht.

Veilchen, Viole, Viola, ein Pflanzengeschlecht, das auf Wiesen, in Gärten und Wäldern, mit mehreren Arten wild wächst. **Das gemeine Märzveilchen**, Viola odorata, hat wohlriechende blaue Blumen, die schon im März zum Vorschein kommen und welche man in Apothecken gebraucht. In Gärten hat man eine gefüllte Art von denselben. Die **Hundsveilchen**, Viola canina, kommen später und blühen gerne in Wäldern an unbeschatteten Orten. **Das Stiefmütterchen**, Viola bicolor, blüht bald gelb und blau und weiß, bald aber ganz gelb. **Die Dreyfaltigkeitsblume** s. d. W. Man hat noch mehrere Arten, die aber nicht merkwürdig sind.

Véka, ein Getreidemaaß in Ungern, soviel als ein halber Metzen.

Venedische Seife s. Seife.

Ventil heißt bey den Brunnen und andern Wasserkünsten das Stück, dadurch das Wasser in eine Röhre, Stiefel oder einen andern Wasserbehältniß zwar dringen, aus selben aber vermöge einer angebrachten Klappe nicht zurückfließen kann. Die Ventile mit ledernen Klappen thun gewöhnlich die besten Dienste, und sie sind den hölzernen und messingenen vorzuziehen. Bey Windbüchsen hat man auch Ventile, welche hier in Rücksicht der Luft eben die Dienste leisten, wie jene beym Wasser.

Ventilator, eine Windmaschine, ist von Blech mit einer kleinen Welle und verschiedenen feinen Speichen, wie ein Rad, versehen. Man bringt sie oben in den Fenstern an, um durch sie, wenn man sie öffnet, frische Luft, durch das vom Luftzug verursachte Umdrehen des Rades in das Zimmer ꝛc. zu bringen. An großen Fegemaschinen s. d. W. hat man eine ähnliche Vorrichtung, um dadurch den Staub aus dem Getreide zu bringen.

Verbellen, oder das **Erbällen** nennt man eine Fußentzündung, bey Pferden, wenn sie voll oder platthufig sind, und niedere Trachten haben.

Verbinden muß bey verschiedenen Wunden mittelst Binden und Fatschen geschehen. Auch sagt man Verbinden, wenn man Bäume mit Stroh oder mit Bast umwindet. Auch sagt man Verbinden bey einem Gebäude, wo man Säulen oder Sparren ꝛc. durch Riegel oder Bänder befestiget.

Verblenden ist ein Ausdruck in der Baukunst, da man hölzerne Säulen und anderes Holzwerk mit halben Ziegeln, oder auch mit Gips, Kalk ꝛc. überzieht, theils um im Winter die Kälte mehr abzuhalten, theils aber das Gebäude mehr gegen das Feuer zu sichern, und demselben auch ein gefälligeres Ansehen zu geben.

Veredeln der Bäume, s. Kopuliren, Oculiren, Pfropfen.

Veredeln der Schafe, geschieht nicht bloß allein durch die Vermischung mit ausländischen, z. B. spanischen Widdern, sondern man kann sein Schafvieh auch mit innländischen Widdern verbessern, das ist, veredeln. Hierauf wird man freilich nicht jene feine sogenannte Seidenwolle erhalten; aber dennoch wird man eine Wolle erhalten, die jeder gemeinen innländischen vorzuziehen ist, und Schafe, die schöner und dauerhafter seyn werden, als sie jetzt gewöhnlich sind. Zum Bedecken der Schafe muß man zuvörderst die besten fremden Widder aufsuchen, und einem jeden Widder nicht mehr als fünfzehn bis zwanzig Mutterschafe zur Bedeckung geben. Die Lämmer, die hiedurch erzeugt werden, nennt man die erste Erzeugung oder die **halbe Blendung**; ihre Wolle ist halb der Wolle des Vaters und halb der Mutter gleich, und ist schon besser, als die Wolle der Mutter. Alle jungen Böcke dieser ersten Zeugung müssen weggethan oder verschnitten werden, damit sie kein Schaf in der Heerde bespringen, denn die Fortpflanzung würde gleich ausarten, wenn ein Bock seine Schwester bedecken müßte. Mit den Mutterlämmern der ersten Zeugung schreitet man zur zweyten, indem man sie nicht vom Vater, sondern abermals durch andere Widder der besten Gattung bedecken läßt, da dann die jetzt erzeugten Lämmer, die zweyte Zeugung, oder die **ganze Blendung** genennt wird. Dieses ist noch nicht genug, sondern man muß auch zur dritten Zeugung schreiten, und die jungen Widder immer auf die Seite schaffen. Eben so darf man die ausgesuchten guten, aber schon gebrauchten inländischen Böcke nie zu den Mutterschafen der zweyten Zeugung lassen, und man muß bey der Art Böcken bleiben, mit der man angefangen hat. Die Böcke der dritten Zeugung kann man schon gebrauchen, aber ja nicht bey seiner eigenen Heerde. Es ist dann gut, wenn sich die Landleute verstehen, und wenn sie ihre Böcke von der dritten und den folgenden Zeugungen gegen einander vertauschen. Einen Widder darf man bey der Heerde nur 3 Jahre behalten, dann muß man ihn vertauschen, und je öfter man die Böcke wechselt, desto schöner werden die Schafheerden; man kann jedoch einen Widder, den man vertauschte, nach dem zweyten, oder nach dem dritten Jahre wieder zu der Heerde zurücknehmen. Widder von einer jüngern Zeugung als die Schafe sind, darf man zu ihrer Bedeckung nicht gebrauchen, d. i. Mutterschafe, z. B. aus der vierten Zeugung, sollen nicht von einem fremden Widder aus der dritten Zeugung bedeckt werden; er muß wenigstens aus der vierten, aber noch besser aus der fünften Zeugung seyn. Dieses ist die einfachste und leichteste Art, durch welche die Landleute ihre Schafzucht ungemein verbessern können, da ihnen dieß keine Kosten, nur eine genaue Aufmerksamkeit verursacht.

Verfangen s. Nähe.

Vergehe, Flechte, Zittermal, Zitterich nennt man einen rothen Fleck, der auf der Haut auffährt, schwerzt, die Haut schuppig macht,

oft trocken ist, manchmal aber doch näßt. Man heilt selbe am besten, wenn man sie oft mit Milchraum bestreicht.

Vergißmeinnicht, Myosotis palustris, eine Pflanze, die gerne an feuchten Orten wächst, und welche sehr schöne blaue Blumen hat. Man hat einige kleinere Abarten, die auch an trocknen Orten wachsen. Unrecht nennen einige auch das Cynoglossum omphalodes Vergißmeinnicht, eher könnte man das Cynoglossum linifolium den weißen Vergißmeinnicht nennen.

Verhauen nennen die Winzer, wenn sie beym Pressen der Trauben, den Kuchen oder das Bette, d. i. den Aufsatz der ausgepreßten Hülsen, wie die Presse ist, besonders bey Reifpressen, an der Seite abhauen, und das was abkommt, in die Mitte legen, um es vollkommen auszupressen.

Verjährung, Praescriptio, ist eine in den Rechten verordnete Schutzwehr, durch welche der Besitzer sich gegen jedermann in seinem Besitzrechte schützen kann. Zu dieser gehören: 1. Ein nicht unterbrochener Besitz, dessen Zeit in den Rechten bestimmt ist; 2. ein rechtmäßiger Titel, unter welchem man die Sache als Eigenthum betrachten kann. 3. Daß diese Sache verjährt werden könne; so können unveräußerliche Güter nicht verjährt werden.

Verkielt, sagt man von Gänsen, Enten, Truthühnern ꝛc. wenn sie alle ihre Kiele und Schwungfedern in den Flügeln bekommen haben und also schon vollkommen flücke sind.

Verknoten nennen die Weingärtner, wenn sie bey dem Schnitte die Triebe oder Enden des Weinstocks bis auf drey oder fünf Augen über dem Stock oder der Erde abschneiden. Ist aber eine starke alte Böge oder Hecke daran, mit einem feinen gewachsenen Ende, so wird solche in einem Schenkel bis auf drey Augen geschnitten, hingegen aber an den andern Enden über 3 Knoten gelassen.

Verlutiren heißt man ein Gefäß, das man ins Feuer setzen will, damit die Sachen in selben für sich kochen und nicht verdämpfen, mit einem wohlverwahrten Deckel versehen, und diesen selbst an seinen Fugen mit Lehm und Thon, oder Kleister und einem leinenen Tuch gut vermachen, daß nicht der geringste Dampf herausgehen kann. So werden beym Brandtweinbrennen die Blase und der Hut wohl verlutiret.

Vermachung, Befriedigung, Vergäunung, nennt man alles, womit ein Hof, Garten oder irgend ein anderer Platz, eingeschlossen, und für den Anlauf der Thiere und der Menschen verwahrt wird. Hieher gehören Mauern, Wände, Planken, Stackete, lebendige und dürre Zäune.

Vernageln der Pferde geschieht durch ungeschickte Schmiede, welche beym Beschlagen die Nägel in das Leben treiben; oder es geschieht, indem sich das Pferd selbst durch einen Zufall einen Nagel eintritt. Wenn ein Pferd vernagelt ist, und man klopft es auf die Nägel so zuckt es bey der Berührung desselben. Man sucht den Nagel so bald als es möglich ist, heraus zu bekommen, läßt dann einige Tropfen Myrrhen und Aloetinktur in die Wunde und verstreicht sie mit Wachs damit nichts herausläuft. Erstreckt sich das Vernageln weiter, so kann auch Hornfäule daraus entstehen.

Verpachter nennt man den Eigenthümer, welcher sein Gut, sein Haus oder seine Rechte an einen andern ausarendiret oder verpachtet. S. Pacht.

Verpflanzen s. Versetzen.

Verrecken nennt man das Sterben eines Viehes.

Verrenkung nennt man die Verrückung eines Knochens aus seiner natürlichen Lage. Dieses geschieht durch äußere Gewalt, oft auch durch eine ungeschickte Bewegung. Der freye Gebrauch des Gliedes wird hiedurch gehemmt, das Glied wird lahm. Sehr oft kann man durch gute Handgriffe die Verrenkung bald einrichten. Oft **Verstaucht** das Glied nur, d. i. der Knochen ist nicht aus der Gelenkhöhle herausgekommen, aber er wurde hiezu angestrengt, und die um das Gelenk und in der Nähe liegenden Bänder, Muskeln, Nerven und Gefäße wurden angestrengt, worauf Schmerz, Geschwulst und oft Entzündung folgt. Hier helfen am ersten geistige und warme Umschläge.

Verschlagen s. Nähe.

Verschneiden s. Schneiden.

Versetzen, Verpflanzen nennen die Gärtner, wenn sie Bäume, Sträucher oder andere Gewächse von ihrem Standorte hinwegnehmen, und an einen andern Ort hinpflanzen. Bey manchen Pflanzen ist dieses Versetzen unumgänglich nothwendig, und es ist bey jeder einzeln angeführten Pflanze gesagt worden, ob und wie sie versetzt werden müsse — andere leiden aber bey dem Versetzen nicht nur Schaden, sondern sie verderben durch dasselbe ganz. Bey Bäumen und Sträuchern dient das Versetzen zur Veredlung, und bey diesen muß man insbesondere folgende Regeln beobachten 1.) Ein Baum oder ein Strauch darf nie aus einem besseren in ein geringeres, aus einem wärmeren in ein kälteres Land versetzt werden, sonst kommt er entweder gar nicht fort, oder braucht wenigstens lange Zeit, ehe er ordentlich wieder zu wachsen anfängt. Umgekehrt geschieht dieß aber zum Vortheil der Pflanze. 2. Es muß allzeit im Frühjahr oder Herbste geschehen, wenn der wenigste Saft in den Stämmen, sondern bloß in der Wurzel ist. 3. Die Löcher, wohin die Bäume kommen sollen, müssen schon fertig seyn, ehe die Bäume aus ihrem ersten Standort gehoben werden, damit sie in möglichster Kürze wieder in die Erde kommen. Am besten ist es daher die Gruben, in welche man die Bäume im Frühling setzen will, schon den Herbst vorher zu graben, weil sich hiedurch auch die Erde verbessert. 4. Beym Ausnehmen müssen die Wurzeln vor dem Abbrechen verwahrt und nicht ganz von der Erde entblößt werden. Kann man sie ganz mit der Erde ausgraben, und den Baum mit selber in das neue Loch setzen, so ist es ein wichtiger Vortheil. 5. Die Aeste und Zweige müssen gut abgestutzt und verschnitten werden. 6. Die Weite und die Tiefe der Löcher muß sich nach der Größe und nach der Beschaffenheit des darein zu setzenden Baumes richten. — Ein Apfel- und Birnbaum braucht wenigstens ein anderthalb Ellen, ein Steinobstbaum nur ein Ellen weites Loch. 7. Man muß auch auf den Abstand bedacht seyn, den die Bäume, wenn sie erwachsen sind, von einander haben müssen. — Aepfelbäume müssen 15, Birnbäume 12 und Steinobstbäume müssen 10 Ellen weit von einander abstehen; auch ist es gut, wenn man Bäume Reihenweise setzt, daß man nicht immer zwey gleiche Arten auf einander

folgen läßt, sondern es sey z. B. der erste Baum ein Apfel- der zweyte ein Kirschen- der dritte ein Birn- der vierte ein Pflaumenbaum, und dann so abwechselnd weiter fort. 8. Nach dem Versetzen müssen die Bäume gehörig mit Pfählen versehen und mit Stroh umwunden werden, und dieses in der ersten Zeit, so oft es dürr wird, angefeuchtet werden; auch das frische Erdreich um die Wurzel muß man öfters begießen. 9. Der Baum muß eben die Richtung bekommen, die er vorher hatte, d. i. die Seite des Baumes, die vorher gegen Mittag stand, muß auch nach dem Versetzen wieder gegen Mittag stehen. Auch die Wurzeln müssen so ausgebreitet werden, wie sie es vorher waren. 10. Beym Versetzen alter Bäume muß man dieses Alles noch genauer beobachten, als bey jungen. So wie die Aeste müssen die Wurzeln verstutzt werden, erstere Verwundungen aber sollen mit Baumwachs sorgfältig verklebt werden. Beym Verpflanzen anderer Pflanzen, besonders der Kohl- und Wurzelgewächse hat man nicht so sehr viel Vorsicht zu gebrauchen. Man verpflanzt sie in feuchtes Erdreich, am besten kurz vor einem Regen, und sollte dieser nicht erfolgen, so muß man die Pflanzen das Erstemal gut einschlemmen und dann bis sie sich gut einwurzeln, öfters begießen. Auch muß man bey dem Versetzen der Pflanzen immer darauf sehen, daß das Herz der Pflanze immer über der Erde bleibe, und nicht zerdrückt werde, oder irgend einen Schaden leide.

Versiegen, Verseigen sagt man von den Kühen, wenn sie in der Milchnutzung zurück gehen, und weniger melken als vorher. Dieses geschieht gewöhnlich bey trächtigen Kühen, wenn die Kalbezeit herannaht; es kann aber auch davon entstehen, wenn die Kühe nicht gehörig ausgemolken, oder selbst, wenn sie nicht oft genug gemolken werden.

Verstauchung, s. Ausköthung.

Versteigerung, Lizitation, Auction ist ein öffentlicher gerichtlicher Verkauf beweglicher und unbeweglicher Dinge; wobey das zu verkaufende Stück öffentlich ausgeboten wird. Man ruft jedes darauf geschehene Gebot dreymal aus, und wenn dann niemand weiter bietet, so wird mit einem Hammer auf den Tisch, oder mit dem Schlegel auf die Trommel geschlagen, wodurch dem, der das höchste Gebot gethan hat, die Sache zugeschlagen wird, d. i. sie wird hiedurch sein Eigenthum.

Verstopfung der Thiere entsteht oftmal und aus verschiedenen Ursachen. Wenn ein Thier verstopft ist, so lasse man ja nicht, nach der Gewohnheit einiger Schmiede und Hirten, den Mastdarm mit der Hand ausräumen, denn dieses nutzt nicht nur nichts, sondern kann oft eine Entzündung erregen. Ist die Ursache nicht in einer besonderen Krankheit, z. B. in der Darmgicht, so kann man am leichtesten durch einen Stuhlzapfen, durch eine Speckpille, oder durch eine Klystier helfen. Man kann als Stuhlzapfen sowohl ein Stück Seife, als auch ein Talglicht gebrauchen.

Verwalter nennt man in unsern Gegenden einen Beamten, dem die Aufsicht über ein ganzes, großes Gut anvertrauet ist, und dem die anderen minderen Beamten untergeben sind. Er muß das Ganze der Landwirthschaft genau kennen; er muß aber auch mit anderen Kenntnissen nicht unbekannt seyn, und sich besonders die Beschaffen-

heit und die Lage des ihm anvertrauten Gutes bekannt machen, um hiedurch geleitet, den Ertrag desselben auf die möglichste Art zu erhöhen. Seine Bücher, Register und Rechnungen muß er immer in Ordnung erhalten, auf seine Unterbeamten ein wachsames Auge haben, ihnen stets mit gutem Beyspiel vorgehen, treu und redlich seyn. Gut und schön ist es, wenn er alle, bey der Wirthschaft vorkommenden Arbeiten selbst kennt, damit er zu denselben, im Falle der Noth, die Untergebenen selbst anweisen könne. Er muß die Gerechtsame, die Beschwerungen des Gutes, und auch die Grenzen desselben genau kennen, damit auch hiebey seinem Prinzipale kein Schaden geschehen könne.

Verwerfen sagt man von Thieren, wenn sie die Frucht vor der Zeit, also noch unzeitig auswerfen.

Verzinnen heißt, ein eisernes oder kupfernes Geschirr inwendig mit Zinn überziehen. Bey kupfernen Kochgefässen ist dieses der Gesundheit wegen höchst nothwendig, und selbst durch das Verzinnen wird der Rost von den Gefässen abgehalten. Wenn das Zinn nach öfterem Scheuern, und oftmaligem Gebrauch der Gefässe überhaupt, zu schwinden anfängt, so daß man das Kupfer oder das Eisen schon wieder sehen kann, so muß man sie neuerdings verzinnen lassen.

Victualien nennt man alle Lebensmittel, die zur Speise und Trank gehören.

Vieh. Unter diesem Namen werden allerley zahme Thiere begriffen, die zu einer Wirthschaft gehören, und die man entweder zum Zuge, oder zu andern wirthschaftlichen Benutzungen, als zur Milch, Wolle, Fleisch, oder zur Zuzucht gebraucht. Ersteres nennt man Zug- und Lastvieh, letzteres aber Zuchtvieh. Zum Zugvieh rechnet man Pferde, Ochsen, Kühe, Esel; zum Zuchtvieh: Rindvieh, Schafe, Schweine, Ziegen und Federvieh; zu diesem gehören wieder Enten, Gänse, Hühner, Truthühner, Tauben ꝛc.

Vieharzneykunst ist eine für den gebildeten Landwirth nöthige Wissenschaft, die mehr ausgebreitet werden sollte, und deren Nutzen jeder Wirth bald einsehen muß. Man findet freylich in unzähligen Büchern Beschreibungen der Krankheiten, und auch Mittel dagegen; aber schwer ist eine Krankheit zu erkennen, und der Unerfahrne kann sie leicht verkennen. Wenn daher gründliche Vorkenntnisse, und dann das fleißige Studium dieser Wissenschaft dem Landwirth vieles deutlicher macht, und ihn gewisser über Alles belehrt, so sollte jeder trachten, kein Neuling, oder vielleicht ein ganz Unbekannter in derselben zu seyn, damit er sich nicht den oft höchstunwissenden Schmieden, Schäfern, Abdeckern und Knechten anvertrauen, oder bey diesen Hilfe für sein Vieh suchen müsse.

Viehhof nennt man den abgesonderten Raum, in welchem das Rindvieh den Tag über und im Sommer auch die Nacht über gehet und stehet. Er ist oft zugleich die Miststätte, und muß fleißig mit Stroh eingestreuet werden, damit man den Dünger vermehre.

Viehpest, Rindviehpest, die Magenseuche, die Ruhr, die ungrische Seuche, die Uebergälle, das Faulfieber, Löserdürre nennt man eine ansteckende Krankheit, die oft unter dem Hornviehe herrscht. Sie soll in Deutschland zuerst im Jahre 1710 bemerkt worden seyn; aber sie ist nichts weniger als eine neue Krankheit; eben

so hat sie ihren Ursprung nicht in Ungern, denn schon alte Schriftsteller, z. B. Livius, Cato, Columella ꝛc. gedenken derselben, und ob sie gleich öfters in Ungern herrscht, so wird sie doch nicht allein von hier aus in andere Länder verbreitet. In den Kriegen zwischen den Jahren 1795 bis 1797 wurde sie in Deutschland allgemein unter dem Namen **Löserdürre** bekannt, weil sie eine besondere Wirkung auf den dritten Magen, oder auf den sogenannten Löser äußert. Dieser Magen ist nemlich bey den, in dieser Seuche gefallenen Thieren, immer ausgedehnt und hart, in demselben aber braunes, wie in einem Backofen dürre gemachtes, kuchenartiges, zwischen den Blättern dieses Magens eingeschaltetes Futter. Fast ohne alle Ausnahme ist auch der vierte Magen, der Fettmagen, an seiner innern, gefalteten Haut brandig, stark roth, dunkelbraun oder grünbläulicht; die dünnen, oft auch die dicken Gedärme sind ganz entzündet. Die Leber ist gelblicht, oft so trocken, daß man sie zerreiben kann; die Gallenblase ist in einem sehr widernatürlichen Zustande, besonders, wenn vor dem Tode kein Durchlauf da war; meist ist sie ungewöhnlich groß, mit grünwässerichter Galle angefüllt. Die ganze Blutmasse ist in einem aufgelößten Zustande. Ueber die eigentliche Ursache dieser Seuche sind die Aerzte noch uneins. **Reich** vergleicht sie mit den Menschenpocken, weil sie nur durch die Ansteckung entsteht; **Lorenz** zeigt dagegen, daß sie sich in jedem Lande erzeugen könne; aber er konnte seinen Satz nicht genugsam beweisen. Gewiß ist es, daß sie durch ein gewisses eigenes Gift verbreitet wird, und daß durch mehrere Gelegenheitsursachen die Empfänglichkeit für dieses Gift hervorgebracht wird. Diese sind: **nasse Jahrszeiten**, in welchen das Vieh im Frühling zu früh, und im Herbst zu spät auf die Weide getrieben wurde, weil es dort das oft faulende Gras zu fressen gezwungen wird; **ein harter Winter**, in welchem das Vieh in unreinen Ställen mit ungesundem und verdorbenem Futter gehalten wird, oder wo es oft Hunger, und keine freye Luft genießt; **Mangel an Salz** und an gutem Wasser; übermäßige Anstrengung beym Arbeiten oder Lasten ziehen, und zu lange anhaltendes Treiben, wodurch das Vieh zu müde und zu matt wird. Gewiß ist es, daß diese Ursachen zur Hervorbringung und zur schnellen Verbreitung der Seuche in Deutschland mitwirkten. Um diese fürchterliche Krankheit genau zu beschreiben, müssen wir ihren Verlauf in einige Zeiträume oder Perioden abtheilen. Diese sind: 1. **der Zeitraum der Ansteckung.** In diesem hat das Thier abwechselnden Eckel an Futter und Trank, frißt überhaupt sehr wenig, und das Wiederkäuen verliert sich. Das Thier steht immer mit Mühe auf den Füssen, ist traurig und schüttelt zuweilen mit dem Kopf, welches der Landmann für ein untrügliches Zeichen der Seuche hält; der Mist ist sparsam und trocken; man findet Milben oder sogenannte Dörrwürmer im Munde; der Puls ist klein und schnell; man bemerkt eine abwechselnde Kälte, nicht nur an den Hörnern und an den Ohren, sondern auch über der ganzen Haut, und ein kleines Hüsteln ist fast immer dabey. 2. **Der Zeitraum des Ausbruchs.** Man bemerkt ein Fieber mit Frost, Kälte der Ohren, der Hörner und der untern Gliedmassen; die Haare kräuseln oder sträuben sich, die Ohren hängen; alle Gliedmassen, besonders aber die Hinterschenkel zittern; das Thier knirscht mit den Zähnen, schüttelt den Kopf, und hat ein un-

willkührliches Aufstossen aus dem Magen. Alles dieß dauert 2 bis 3 Stunden; nun folgt Hitze, das Thier hört gänzlich auf zu fressen, hängt den Kopf, hat die Augen trüb, eingefallen, thränend; aus der Nase fließt ein zäher gelber Schleim; die Zähne werden locker, das Thier legt sich auf die Streu, athmet geschwind und ängstlich, und hat einen übelriechenden Athem; es hat an den Ohren und an den Hörnern Hitze, und der Puls steigt bis auf 90 Schläge, da er im natürlichen Zustande nur 35 bis 40 zu machen gewohnt ist. Dieser Anfall erneuert sich täglich und zwar bey einigen zwey und dreymal. Bey Kühen verliert sich in diesem Zeitraume die Milch, tragende verwerfen. Der Mist ist trocken, und gehet wie der Harn mit Schmerzen ab; deßwegen steht das Thier mit den Hinterfüssen nach vorne, krümmt das Rückgrad, und spielt verschiedentlich mit dem Schweife. Aus dem ganzen Betragen des Thieres kann man schließen, daß es Schmerzen habe, und vorzüglich kann es nicht dulden, wenn man ihm mit der Hand auf dem Rückgrad vor- oder rückwärts streicht, es zieht denselben auf der Stelle ein; eben so macht es mit dem Rückgrad einen Bogen, wenn man es vorne auf der Brust beym Brustknorpel berührt. 3. **Der Zeitraum des Verlaufs der Krankheit bis zum Tode.** Der böse Zustand des Thieres vermehrt sich immer noch mehr; bey der Zunahme des Fieberanfalls wird der Athem schwer, stinkend, und die ausgeathmete Luft ist merklich warm. Man hört das Vieh heiser seufzen, oft läßt es ein widriges Wehklagen hören, und oft ist auch Husten zugegen. Bey manchen entsteht eine bösartige Bräune; die Milben gehen in Geschwüre über, und verbreiten sich auf der Zunge, dem Gaumen und dem Schlunde, daher wird auch das Hinunterschlingen schmerzhaft und beynahe unmöglich. Es entstehen Geschwülste unter der Haut an verschiedenen Stellen, die entweder eine jauchichte Materie oder Luft enthalten, und in diesem Falle rauscht die Haut wie Pergament. Das Thier wacht beständig, und hat oft großen Durst. Der Harn, der im Anfang der Krankheit wenig gelassen wurde, geht nun häufiger, aber immer röthlicht und trübe. Anfangs waren die Exkremente gleichfalls konsistent, wenigstens bey den meisten Ochsen weich und schwärzlich. Jetzt schwillt der Unterleib auf, man hört ein Gepolter in demselben, und es erfolgt in vielen Fällen ein gallicht wässerichter, oft mit Blut vermischter, äußerst stinkender Durchfall, der gemeiniglich mit Grimmen und mit Zwang verbunden ist. Tritt dieser ein, so fällt der Unterleib plötzlich zusammen, und das Thier steht ganz eingefallen da. In dem äußersten Grad der Krankheit sind die Nasenlöcher ganz verstopft, das Thier athmet nur mit dem Rachen, die Augen sind wie mit Eiter überzogen. So hält die Krankheit bis zu dem 4ten und 5ten, ja bis zu dem siebenten Tag an, bis das Thier zu Grunde geht, welches oft mit konvulsivischen Bewegungen geschieht. Dieß sind die Hauptzufälle dieser Krankheit. Manchmal bemerkt man noch einige andere, die jedoch nicht bey jedem Thiere unbedingt da seyn müssen. Bey vielen entsteht, besonders an den unbehaarten Theilen ein Ausschlag, und wegen diesem nicht wesentlichem Symptom, nannte man die Krankheit oft Blatternseuche (Pestis variolosa). Bey andern Thieren findet man in der Lendengegend eine Verhärtung, während aus der Nase eine zähe und stinkende Materie fließt. **Die Vorhersagung**, Prognosis, war

bis jetzt bey dieser Krankheit nicht schwer, denn selten war man bey der Behandlung der erkrankten Thiere glücklich. Gewöhnlich geht das erkrankte Thier zu Grunde; lebt es bis zu dem zwölften Tag, so hat man Hoffnung zur Genesung. Im Frühjahr und Winter ist die Krankheit weniger gefährlich, als im Herbst und Sommer. Bösartiger ist die Krankheit in der Mitte der Viehseuche, als am Anfang und Ende derselben. Bis jetzt war man selten bey der Behandlung der Thiere glücklich, ob man gleich verschiedene Mittel anwendete. Unter den guten Mitteln, die man der Seuche entgegen stellte, sind die guten Polizeyanstalten die vorzüglichsten gewesen. Eine der besten Verordnungen, die bey Gelegenheit der Seuche heraus kamen, war die Kurfürstlich Mainzische, vom 9. März 1796. Ich nahm selbe in meinem: Patriotischen Wochenblatte für Ungern 1804. 4. Band S. 68. auf, und da sie Vorschläge enthält, die überall anwendbar sind, und die jeder Landwirth kennen sollte: so nehme ich selbe auch hier auf.

Vorschläge für diejenigen Ortschaften, wo noch kein Stück Hornvieh mit der Krankheit befallen ist, wo aber in der Nachbarschaft die Seuche schon ausgebrochen.

Das erste und sicherste Mittel, die Thiere von aller Ansteckung zu bewahren, ist, sie im Stalle auszufüttern, und nur wöchentlich zweymal selbe im Hofe oder sonst einem abgelegenen und reinen Platz, unter guter Aufsicht und bey guter Witterung, jedoch so, daß auch die Thiere im Orte selbst keine Gemeinschaft unter sich haben, einige Stunden heraus zu lassen. Je weniger Menschen im Stalldienste angewendet werden, desto geringer ist die Gefahr der Ansteckung, und je weniger mit diesen Wärtern abgewechselt wird, desto mehr Sicherheit. Am besten ists, nur einem den Stall anzuvertrauen, und jedem andern den Eintritt zu versagen. Diese Wärter sollen nie ein anderes Vieh berühren, und das Ihrige auch nie von andern berühren lassen, und geschieht es, daß ein Verdächtiger ein Vieh berührt, so sollte man dieß gleich von dem andern absondern. Bey Zugochsen muß die Aufmerksamkeit verdoppelt werden, und man muß selbe weder zu früh noch zu spät, am wenigsten aber allzuhart zur Arbeit anhalten. Kein Stück Schlachtvieh, welches aus einem andern Orte kommt, und sollte es selbst von jenem Ort ein Gesundheits-Zeugniß haben, darf mit irgend einem Thiere in Gemeinschaft kommen. Es soll an einem besondern Ort geschlachtet und rein behandelt werden; auch sollen die Hausmütter das rohe Fleisch mit Behutsamkeit behandeln. Auch muß man die sonst herumschweifenden Thiere sorgfältig bewahren, z. B. Hunde, Katzen und Hühner, damit sich die Ansteckung nicht auch durch diese einschleichen könne. Je geräumiger die Ställe sind, je mehr sie gelüftet werden, und je weniger Thiere in einem Stalle sind, desto besser ist es. Die Ställe müssen reinlich gehalten, der Mist täglich zweymal herausgeschafft, und wenn die Thiere außer dem Stalle sind, selber mit Wachholderholz, oder mit Brandtwein zu gleichen Theilen in einem Geschirre auf die Kohlenpfanne gesetzt, wohl ausgeraucht werden. Den Mist soll man ferne vom Stalle zusammen tragen, und das Futter sollte nie ober dem Stalle seyn, denn es ist weniger schädlich, wenn der Stall kalt, als wenn er warm ist. Bey der Fütterung gebe man reines, gesun-

des Futter, und reiche es so, daß sie nie zu viel fressen, und damit die Verdauungswerkzeuge in gutem Stande bleiben. An dem gemeinen Brunnen darf kein Stück getränkt, sondern alles soll im Stall getränkt werden. Es ist gut, wenn jeder Hauswirth so viel Sauerteig in seinem Hause bereitet, daß man jedem Stücke täglich einmal eine Handvoll mit einem halben Seitel Essig unter das Getränk mischt. Täglich zweymal muß durch fleißiges Striegeln, mit Bürsten oder mit Strohwischen, die Reinlichkeit und die Ausdünstung unterhalten werden. Täglich zwey oder dreymal wäscht man das Maul, den Gaumen, Rachen, Zunge und Nase mit Essig, in welchen man Knoblauch eingeweicht hat. Besonders soll dieses beobachtet werden, wenn das Vieh aus dem Stalle geht und zurückkommt. Vorne auf der Brust am Köder wird jedem ein Haarseil gezogen. (S. Haarseil) Gut ist es, wenn dieses Haarseil am dritten Tage eine Geschwulst hervorbringt, und die Wunde Anfangs viel wässerichte Feuchtigkeit, bald aber gutes, weißgelbes Eiter von sich giebt. Bey Thieren, die von der Seuche schon befallen sind, bleibt es trocken. Gut ist auch hiezu die Kristwurzel, Helleborus hyemalis, von der man einige Stengel dem Vieh an dem nemlichen Orte mittelst eines Pfriemens durch die Haut steckt. Von nachstehendem Pulver wird jedem ausgewachsenen Stück täglich zweymal ein gemeiner Suppenlöffel voll entweder auf das angenetzte kurze Futter gestreut, oder mit Honig, Holler- oder Wachholderlattwerg zu einer Pille gemacht, und dem Thiere eingesteckt. Man nimmt die Gipfel und Blätter vom Tausendguldenkraut, Enzianwurzel, Wachholderbeere, Roßschwefel, von jedem ein Viertelpfund, macht es zu Pulver, und bewahrt es zu obigem Gebrauch. Alles Präservativaderlassen, Purgiren, und alle erhitzende Arzneyen sind sorgfältig zu vermeiden.

Vorschläge für diejenigen Ortschaften, wo man nur an einem oder an wenigen Stücken die ersten Zeichen der Krankheit verspürt.

Die Erfahrung lehrte und bestätigte es, daß auch die besten Polizeyanstalten und Präservativmittel nicht hineichend sind, einen Ort von der Seuche zu bewahren, wenn diese in der Nachbarschaft schon ausgebrochen ist; und der Landmann ist noch nicht überzeugt, daß sein jetzt gesundes Vieh durch die Ansteckung erkranken könne, daher er auch oft ein unumstößliches Vertrauen auf Präservativmittel hat, die ihm irgend ein Landläufer zusteckt; daher ist er aber auch nachlässiger mit der Aufsicht über sein Vieh. Da aber auch die sorgfältigsten Bemühungen guter Hauswirthe ihre Gränzen haben, außer welchen noch Wege liegen, die die Ansteckung überschreiten, ohne daß wir es zu bemerken im Stande sind: (hieher kann man besonders die Fliegen zählen, welche, wenn die Aase in der Nachbarschaft nicht gehörig verscharrt, oder den kranken Thieren in den Höfen zur Ader gelassen wird, und das Blut auf dem Boden lauft, sich mit diesen angesteckten Theilchen, oder auch selbst, auf den noch kranken Stücken nähren, und dann bald nachher durch ihren Stachel den noch gesunden die Krankheit einimpfen) so geschieht es oft, daß sich in einem vorher noch gesunden Orte die ersten Zeichen der Seuche an einem oder an dem andern Stück verspüren lassen. Geschieht dieß, so muß man

alles, was oben gesagt wurde, um so sorgfältiger anwenden, und besonders die Ställe ausräuchern. Die Thiere müssen gut gefüttert werden, und dem abgemagerten muß man durch kräftiges und nahrhaftes Futter zu Hilfe eilen; auch kann man manchen Wein, in dem man schwarze Brodkrusten einweicht, reichen. Sollte eines der Thiere trauern, ohne daß man noch andere Zeichen der Krankheit verspürt, so lößt man für selbes in einem Seitel Wein ein Quentchen Kampfer auf, und giebt es als Eingus. Bey stärkeren Thieren nimmt man statt des Weines, Wasser mit Wein- oder Obstessig. Nun müssen vertraute Leute aus dem Orte selbst zur Wache ausgestellt werden, die durch ihr eigenes Interesse geleitet, alle Kommunikation mit den gesunden Ställen, unter sich sowohl, als hauptsächlich mit dem erkrankten Stalle sorgfältig zu verhindern suchen; und um diese Zeit muß man sich besonders vor den herumstreifenden Quacksalbern hüten. Bey dieser ansteckenden, und so sehr verheerenden Krankheit, bey der oft die wirksamsten Arzneymittel vergebens angewendet werden, bleiben nur zwey Wege übrig, eine ganze Gemeinde von der Ansteckung und Verbreitung derselben zu bewahren. Der erste ist sicher, durch die Erfahrung bestätigt, der zweyte aber unsicher. Was den ersten betrift, so wäre es das rathsamste und sicherste Mittel, ein oder zwey angesteckte Stücke aufzuopfern, sobald die Obrigkeit Anzeige von dem Uebel hat; denn es ist beynahe nicht möglich, ein solches krankes Thier 8 bis 9 Tage lang pünktlich zu behandeln, ohne daß es nicht leicht möglich seyn sollte, daß die Ansteckung auf die eine oder die andere Art, andern Thieren nicht sollte mitgetheilt werden. Die Vorsichtsmaaßregeln, die man hier beobachten soll, sind: 1. müßte man das zuerst erkrankte Stück aus dem Stalle auf solchen Wegen, welche von den Haupt- und Landstrassen abgelegen, und nicht gangbar sind, an einen ganz entfernten Ort unter genauer Aufsicht hinführen, es allda auf eine solche Art zu tödten, daß kein Blut vergossen würde, und sollte es unterwegs Mist verlieren, denselben sogleich einscharren, und diesen Platz mit Kalk bestreuen. Dieses getödtete Thier dürfte weder geöffnet noch abgeledert werden, und damit nicht einer schändlichen Gewinnsucht die Gelegenheit dargeboten würde, des Nachts sich einer solchen Haut zu bemeistern, so müßte sogleich das ganze Fell mit so viel Schnitten verletzt werden, daß davon gar kein Gebrauch mehr zu erwarten wäre. Das Aas muß in eine Klafter tiefe Grube geworfen, mit Kalk beschüttet, mit der Erde, welche man einstampfen muß, so überworfen werden, daß oben darauf sich ein Hügel auszeichne, dessen Ränder die Seite der Grube bedecken. 2) Müssen diejenigen Stücke, welche mit den Angesteckten einerley Stall bewohnten, in einen andern, auch Pferd- und Schafstall, oder in eine Scheuer gebracht, gut beobachtet und gut behandelt werden. Hier nutzt man nun am meisten durch fleißiges Striegeln, und durch das Auswaschen des Mundes mit Essig und Knoblauch. Hunde, Katzen und Hühner, die in dem angesteckten Stalle waren, muß man auch auf oben angezeigte Art tödten und verscharren. 3) Der Stall, wo sich das angesteckte Thier befand, muß insbesondere beobachtet werden. Die Mauern sollen abgekratzt, der Boden wenigstens einen Schuh tief ausgehoben, und mit frischem Sand angefüllt, die Mauern geweißt, und in der Mitte des Stalles täglich einigemal ein Feuer von Wachholder- oder

auch andern Gesträuch gemacht werden; auch kann man dort ein Stück Schwefel anzünden, und den Stall wohl verschließen. Der Mist muß verbrennt oder tief vergraben werden. Der Bahrn oder Trog muß ausgehobelt, und so wie alle übrigen Geräthschaften mit Essig abgewaschen werden; der Uebergang der gesunden Thiere in den gereinigten Stall wird aber, so lange es möglich ist, verzögert. Rathsam ist es auch, daß Menschen, die mit dem erkrankten Thiere zu thun hatten, auch einen Monath lang nicht in gesunde Ställe gehen. Ist die Seuche aber schon zu weit gediehen, so muß man den zweyten Weg einschlagen, um ihre Verbreitung, so viel es noch möglich ist, zu verhindern. Dazu wird nun die bestmöglichste Absonderung des kranken Thieres sowohl als seiner Wärter und Geräthschaften in Ansehung der Gemeinschaft mit andern Thieren erfordert, die vorgeschlagene Heilmethode pünktlich angewendet, und bey dem Fall des Thieres obige Vorschriften genau beobachtet; auch bey den noch übrigen Thieren obige Präservativbehandlung empfohlen.

Vorschläge, welche in jenen Orten anzuwenden sind, wo die Seuche schon größere Fortschritte gemacht, und schon mehrere Stücke zu Grunde giengen.

Um noch, so viel es möglich ist, vorzukommen, daß der Wohlstand ganzer Gemeinden durch die Seuche nicht zerstört werde, kommt es nun darauf an: 1) die noch nicht mit der Krankheit befallenen übrigen Thiere, durch die oben vorgeschriebenen Mittel und Behandlungen von der nunmehr zu befürchtenden Ansteckung noch rein zu erhalten und 2) die wirklich kranken mit den vorgeschriebenen Kurativarzneyen aufs pünktlichste, jedoch so zu behandeln, daß vor Allem zwischen dem noch gesunden und kranken Viehe, ihren Wärtern und Geräthschaften auch nicht die mindeste Gemeinschaft obwalte, welches nicht oft genug zur Befolgung kann anempfohlen werden. Daß die abgezogenen und ohne Vorsicht, wie gewöhnlich behandelt werdenden Häute von solchen verreckten Thieren äußerst gefährlich sind, und durch dieselben dieses ansteckende Gift durch ganze Länder verbreitet werden kann, ist um so mehr nicht oft genug zu wiederhohlen, und davor jedermann zu warnen, als man zeither diese Häute ohne Bedenken verkaufte und verführte. Da man jedoch bey einem großen Viehfall, alle Häute nicht ohne großen Schaden vernichten kann, welches am besten wäre, so muß man ein Mittel einschlagen, diese Häute noch zum Gebrauch anwendbar machen zu können. Zu diesem Ende sind zwar, die an der Krankheit gefallenen Thiere, auf die obenbeschriebene Art hinauszubringen und zu beerdigen, jedoch kann auf dem Beerdigungsplatze die Haut mit folgenden Vorsichtsmaaßregeln von äußerster Wichtigkeit und unumgänglicher Nothwendigkeit abgestreift, und ferner behandelt werden: a) Darf außer der Haut kein anderes Stück des Körpers geöffnet, und der Talg oder anderes bey gesunden Thieren brauchbares nicht herausgenommen werden. b) Die Haare nebst den Hörnern und Klauen müssen sogleich von den Häuten abgebracht, und entweder verbrennt, oder mit dem Aase verscharrt werden. c) Die Häute müssen sofort unter besonderer Aufsicht der Ortsvorsteher in besondere Gruben an einem abgelegenen Orte, der von den Heerstrassen und von den Triften entfernt ist, geworfen und eingekalkt, auch wenn sie mit der

Kalkbeitze versehen sind, eine gute Zeitlang in den Gruben gelassen werden. d) Dasjenige, was alsdann bey den Gruben von den Häuten abgekratzt wird, ist wieder in besonders dazu verfertigte tiefe Löcher zu werfen, und selbe mit Erde anzufüllen, damit es von keinem Viehe ausgekratzt werden könne. e) Diejenigen, die bey Verscharrung des Viehes und Traktirung der Häute gebraucht werden, es mögen wirkliche Abdecker oder andere Personen seyn, haben die Höfe und Orte, wo das Vieh noch gesund ist, zu vermeiden. f) Die Instrumente, welche dabey gebraucht worden, müssen jedesmal mit Essig wohl abgewaschen werden. g) Auch die Kleider derjenigen, welche diese Arbeit verrichten, müssen mit Lauge gewaschen, und wenn sie trocken sind, mit Kampfer und Essig fleißig geräuchert werden. Mit den von den gefallenen Thieren leeren Ställen muß die nämliche Reinigung vorgenommen werden, auch dürfen sie erst in sechs Monaten besetzt werden. Da die Seuche aber nur das Hornvieh, und kein anderes Vieh angreift, so können selbe unterdessen zu Pferdeställen angewendet werden. Aller Mist aus diesen Ställen muß verbrennt oder mit Kalk vermischt werden, welches den Dünger ohnedieß verbessert; man soll ihn auf Braachfelder führen, und selbe nicht mit Hornvieh bearbeiten lassen. Das Futter, das auf oder neben angesteckten Ställen lag, darf nie dem Hornvieh, sondern es muß anderen Vieharten verfüttert werden. Die von der Seuche verschonten Thiere müssen, wenn auch die Seuche aufgehört hat, noch einige Monate in den Ställen aufbewahrt werden. Sind gleich diese Anstalten nicht immer hinreichend dem Uebel vorzubeugen, so gewähren sie dennoch einen bedeutenden Vortheil, und es ist zu wünschen, daß sie bey dem nur drohenden Uebel genau befolgt würden. Nächst den guten Polizeyanstalten verdient aber auch die medizinische Behandlung der Seuche alle Aufmerksamkeit. Zu dieser gehört nun im Anfang auch die Präservativkur. Sie besteht in gutem Futter, Trank, Reinlichkeit, Salz und der Stallfütterung. Bey entstandener und nicht weit entfernter Seuche besteht sie: in Absonderung des kranken Viehes, Reinlichkeit und Räucherungen. Um das Vieh vor der Seuche zu präserviren, empfehlen viele Inokulation derselben, und ich rechne selbe also zu den Präservativmitteln. Da ich selbst schon zweymal die Krankheit beobachtete, indem sie sich bey uns fast jährlich, aber meist nur sporadisch zeigt, und da ich, ob sie gleich im Jahre 1806 im Herbst zu Szabelléb, ohnweit Schemnitz, ziemlich heftig wüthete, nirgends bis jetzt Versuche mit Inokulation machen konnte; so bemerke ich hier nur, daß man für und gegen dieselbe mehrere Gründe vorbringen kann. Dodson, ein Engländer, scheint der Erste gewesen zu seyn, der das Einimpfen versuchte. Nach ihm inokulirten mehrere, und besonders machte man im Jahr 1770 — 1772 viele glückliche Versuche, und durch alle diese Versuche wurde auch Reich für dieselbe eingenommen. Man wendet jedoch gegen die Inokulation ein: daß sie selbst eben so tödtlich sey, wie die Seuche selbst, und daß sie gegen künftige Ansteckung nicht verwahre; man fürchtet, daß durch Inokulation, Falls sie Mode werden sollte, die Seuche erst recht allgemein verbreitet werden könne; und zudem hat man Beyspiele, daß Thiere, welche die Seuche schon vor 2 Monathen hatten, selbe zum zweytenmale bekamen. Aber gegen diese Einwendungen sprechen wieder sehr viele glückliche Versuche mit

der

der Inokulation, und ich würde selbe bey einer Seuche, die schon in den nahen Ortschaften grassirt, als sehr zweckdienlich empfehlen. Man hat bey der Inokulation einige Regeln zu beobachten, nemlich: hochträchtige Kühe und halbjährige Kälber inokulire man nicht; das Vieh, welches man inokulirt, muß gesund seyn, denn jenes, welches die Seuche schon in dem Körper hat, darf man nicht inokuliren; eben so inokulirt man nicht gerne bey feuchtkalter und feuchtwarmer Witterung, weil bey derselben die Fäulniß leicht eintritt. Das Vieh darf bey der Inokulation auf keine ungewohnte Weide getrieben, und muß in einem wohlverwahrten und trockenem Stalle gehalten werden; auch soll man es nicht inokuliren, wenn es erhitzt ist. Die Materie zur Inokulation nehme man von keiner bösartigen Seuche, sondern von einem Thiere zu Anfange oder beym Ende der Seuche, das im Stalle zuletzt erkrankt ist, das keinen heftigen Husten und Durchfall, keine sehr trüben Augen und einen ziemlichen Nasenfluß hat. Man nehme die Materie in den ersten Tagen der Krankheit, wo der Ausfluß noch etwas klebricht und zusammenhaltend ist. Hat man einmal ein Stück inokulirt, so nehme man die Materie zu ferneren Inokulationen von diesem. Man nimmt selbe, indem man eine baumwollene Schnur aus 8 bis mehreren Fäden, die leicht gedreht ist, dem kranken Vieh, von dem man die Materie nehmen will, in die Nasenlöcher steckt, und sie in dem darin befindlichen Schleime so lange herum dreht, bis sie durchaus naß ist. Diese Schnur wickelt man dann in etwas Wachspapier, und hebt sie in einem festgepfropften Glase an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche auf. Man läßt sie jedoch nicht älter als 8 Tage werden, weil sie sonst in Fäulniß übergeht. Die Inokulation geschieht am besten, an der innern Seite der einen Hüfte, an dem Hinterbacken, einer Handbreit weg vom Schwanze, oder auf dem Schulterblatt, zur Seite des Rückgrads, jedoch kann man auch eine andre Stelle wählen, nur aber nicht eine solche, wo das Thier mit dem Maule zu, und lecken kann. Man nimmt nun die mit der Seuchenmaterie befeuchtete Schnur, fädelt sie in eine Pack- oder chirurgische Haarseilnadel, zieht die Haut an der Stelle, wo man einimpfen will, mit dem Daumen und dem Vorderfinger der linken Hand in die Höhe, und sticht mit der Rechten die Nadel so durch, daß der Faden ungefähr 4 bis 6 Queerfinger breit, unter die Haut auf das Fleisch zu liegen komme. Ist die Schnur durch, und die Nadel abgezogen, so bindet man sie über der Haut an beyden Enden zusammen, damit selbe nicht herausfalle, oder vom Vieh herausgezogen werden könne. Man führt das Vieh nach der Operation in den für dasselbe bestimmten Stall. In den ersten zwey Tagen füttere man das Vieh mit gutem frischen Gras oder Rüben, Kraut, vorzüglich Sauerkraut, und hat man diese Dinge nicht, mit trocknem Klee, Heufutter, mit Haberschrot, Malz ꝛc. mäßig, und nur so viel, daß das Thier davon leben kann. Mit jedem Tage nach der Impfung gebe man demselben immer weniger und weniger, und erhalte es dafür durch schleimige und nahrhafte Getränke von Mehl, Kleye, Lein, Haberschrot, mit Eibisch- und Seifenkraut, mit Käsepappeln, Quecken und Eibischwurzeln. Am fünften, sechsten und die folgenden Tage gebe man ihm kein eigentliches Futter mehr, sondern bloß das oben erwähnte Getränke. Am

z. 4. 5. bis 6ten Tag fangt die Wunde gemeiniglich an etwas aufzuschwellen, entzündet sich, näßt und giebt einen unangenehmen Geruch von sich, welches man als das sicherste Kennzeichen betrachten kann, daß das Gift gefangen habe, und die Krankheit ausbrechen werde. Nun ist es gut und nothwendig, dem Vieh am Halse Ader zu lassen, um hiedurch die Neigung zu den so gefährlichen Entzündungen zu vermindern. Hat das Blut wenig oder gar kein Wesser, so ist es gewiß, daß die Krankheit bald anfangen werde. Am 6ten Tage ziehet man den Faden heraus, und läßt den angesammelten Eiter heraus laufen, damit er nicht unter sich fressen, und ein bösartiges Geschwür verursachen könne. Die Wunde überläßt man dann am besten der Natur selbst, ohne ein Pflaster aufzulegen. Sollte sie aber schlimm werden, so wäscht man sie mit Kalkwasser aus, oder endlich selbst mit einer Auflösung von Alaun oder blauem Vitriol mit Weinessig. Ist die Seuche nach der Impfung wirklich ausgebrochen, so giebt man fleißig auf alle eintretenden Zufälle Acht, und behandelt die Thiere nach Umständen, wir bey der natürlichen Viehseuche. Ist ein Thier mit der natürlichen Seuche angesteckt, so entzieht man demselben von dem Augenblick an, wo man die Krankheit bemerkt, alles gewöhnliche, feste Futter ganz, und gebe ihm nichts als lauter gutes Getränk. Mehl- und Kleyentrank, ein Leinabsud, oder ein Absud von schleimichten Kräutern und Wurzeln ist das beste Getränk, und man nehme hiezu die überall wachsenden Käsepappeln (Malve) Quecken und Eibischwurzel und Kraut. Hat das Thier während dieser Kur noch einige Neigung zum Fressen, so gebe man demselben eine Handvoll Gras, aber ja nicht mehr; Schrot, Träber, Brandtweinspülicht oder gelbe, weiße oder rothe Kohlrüben, aber nicht zu viel, damit selbe keine Winde verursachen, oder den Wanst überladen, und um die Oeffnung zu erhalten, gebe man dabey täglich mit diesen Dingen vier bis sechsmal eine Handvoll Salz. Eben so sind hier auch gute erweichende Klystiere angezeigt, um den Reitz und die Neigung zur Entzündung zu mildern. Später bey entstandenem Fieber gebe man zur Minderung der Hitze Buttermilch, Salpeter mit Weinstein im Getränk, oder auch ein Seitel Bier- oder Weineßig. Hat man Obst, so kann man auch säuerliches Obst geben, und besonders gut ist für dieselbe Sauerampfer. Hat die Krankheit 4 bis 6 Tage mit einem Durchfall angehalten, so mache man einen Thee aus Kamillen und Hollunderblüthen mit einer schwachen Aschenlauge, und gebe selbe dem Vieh. Bey anfangendem Durchfall gebe man täglich einigemal lauwarme Milch, oder ein Viertel Pfund Leinöl, mit einem halben Seitel Aschenessig mit Knoblauch oder Meerrettig. Ist der Durchfall stark und sehr stinkend, so läßt man den Knoblauch und den Meerrettig weg. Hier, wie auch im Anfange der Krankheit kann man einigemal des Tags eine Handvoll feingepulverte Kohlen geben. Mit dem Aderlassen und Laxieren sey man vorsichtig. Aderlassen darf man nur vor oder im Anfang der Krankheit, und da nur, wenn eine große Entzündung zu befürchten ist; Laxieren darf man ebenfalls nur im Anfange, und da ist es am besten, wenn man sich bloß des Glaubersalzes bedient, und von diesem 3 bis 4 Unzen in 2 bis 3 Pfund Wasser aufgelöset, zum Einguß nimmt. Außer diesem kann man noch gute Rhabarber, oder eine Abkochung des Lerchenschwamms und der Zaunrübe neh-

men. Wenn im Verlaufe der Krankheit der Durchlauf etwas aufgehört hat, so giebt man einen Absud von Weidenrinde, Eichenrinde, Färberröthe, Eibischwurzel und Wolverley Kraut und Blumen, täglich 5 bis 6mal eine Halbe jedesmal zum Einguß. Ist der Durchfall fast ganz weg, und das Thier sehr matt, so gebe man ihm Morgens und Abends ein Seitel Wein. Zeigt sich ein Ausschlag, so gebe man einen Absud mit Kamillen und Hollerblüthen mit Aschenessig. Hat es Lust zum Fressen, so gebe man ihm den Absud aus der Weidenrinde und Rüben oder Sauerkraut mit Malzabsud und Brandtweinsyülicht. Will das Vieh nicht recht harnen, so klystire man es; hat sich der sogenannte rauschende Brand am Rückgrad eingestellt, wenn man nemlich Luftblasen unter der Haut bemerkt, so mache man Einschnitte in die Haut. Zeigt sich irgendwo eine Beule, so mache man warme Ueberschläge und suche sie zum Aufbruch zu bringen; will dieß nicht bald gehen, so schneide man sie auf. Zeigt sich das Thier wieder munter, und fängt es wieder an zu fressen, so giebt man demselben noch nach einigen Tagen ein gelindes Laxiermittel. Einige befördern im Anfange der Krankheit durch Kampfer den Schweiß, und unterhalten ihn längere Zeit durch. Andere wenden mit großem Vortheile die Brownische oder Dehosche Methode an. Bey dieser giebt man, bey der sonst schon angezeigten guten medizinischen Behandlung, jedem Stück eine Frühportion aus einem halben Seitel guten alten Wein, mit 3 Loth gestossenen Knoblauch und zwey Quentchen fein gepulverten schwarzen Pfeffer. Gegen 10 Uhr Vormittags giebt man die erste Tagsportion, die fast aus einem halben Seitel Wein mit einem Loth guten Theriack besteht. Um drey Uhr giebt man diese Portion zum zweyten, und Abends um 8 Uhr zum drittenmale. Dabey bekommt jedes Stück ein nährendes Getränk, aus 10 Loth Honig mit einem Maaß Weitzenmehl mit 6 Maaß Wasser zu saufen. Viermal soll hiebey jedes Stück gestriegelt, und fleißig äußerdem mit Strohwischen gerieben werden. Man setzt diese Behandlung bis zur Genesung fort. Treten zuverlässige Zeichen der Besserung ein, so vermindert man die Tagsportion. Wird der gewöhnliche Durchfall zu heftig, und ist Blutabgang dabey, so läßt man bey der Frühportion den Pfeffer weg, und setzt dagegen ein Loth Theriack und zehn Gran Opium, in Wein aufgelößt, hinzu. Die Tagportionen läßt man gleich. Stillt sich auch so der Durchfall nicht, so gebe man Klystiere aus starkem Leinabsud mit Kamillenblumen. Bey der Verhaltung des Urins setzt man noch eine Handvoll Peterstilienblätter mit den Wurzeln hinzu. Statt des theuren Opiums und des Theriacks empfahl Schallern Belladonna mit stark gehopftem Bier. Dauert die Krankheit über den sechsten Tag, und wird das Thier bey dem fortwährenden Durchfalle immer entkräfteter, so giebt man bey dem veränderten Gebrauche der Früh- und Tagsportionen, noch außer den Klystieren, ein Dekokt von 8 Loth Kastanienrindenpulver mit 10 Gran Opium, 2 Drachmen Sal Tartari und eine Drachme Salmiack in gehörigen Zwischenräumen. Ist die Ausbruchsperiode mit Verstopfung verbunden, so gebraucht man gleich und öfters Klystiere. Fängt die Krankheit mit deutlich sichtbarer Hitze und sehr entzündetem Maule an, welches für die Entzündungsperiode gelten kann, so läßt man gleich beym Ausbruch derselben dem Thiere die Staffel- und Brandader öffnen. Dieses bewirkt, daß die Staffeln und das

Untermaul weniger, mit den sonst gewöhnlichen braunen oder blauen Flecken besetzt wird, auch bey den Thieren die lockern Zähne geschwinder fester werden, die bey fortdauernden Wackeln nicht selten die einzige Ursache des Nichtfressens sind. Zur Zerstörung des Ansteckungsgiftes wendete Humboldt die Verflüchtigung der Salzsäure an. Er ließ nemlich in die Ställe Schüsseln mit Kochsalz stellen, und darauf Vitriolsäure tröpfeln, wobey sich die Salzsäure entwickelt. Nur muß man sich hüten nichts davon einzuschlucken. Nun kommen wir noch zu der neuesten Erfahrung über die Behandlung der Seuche; diese ist die Behandlung der Seuche, mit Salzsäure, welche Pessina und Frank empfehlen, und die sich als außerordentlich wirksam zeigte; daher wir auch Pessina's Versuche hier kurz anführen. Der Gebrauch der eisenhaltigen Salzsäure, zur Heilung der Rindviehpest, ist jeder andern Heilart nach diesen Versuchen vorzuziehen; besonders wenn sie frühzeitig genug, und zwar am sichersten bald nach der Ansteckung, oder bey dem ersten Ausbruche, oder wenigstens im Mittelgrade der Krankheit nach der angegebenen Weisung angewendet wird, und wenn die Säure starkrauchend und eisenhältig ist. Es wurden dadurch vier Fünftel von den angesteckten Thieren gerettet. Um selbe richtig gebrauchen zu können, muß man die wirkliche Ansteckung und den Verlauf der Krankheit zu beurtheilen wissen. Die Dauer der Krankheit ist auf keine gewisse Zeit beschränkt. Von der geschehenen Ansteckung bis zum Ausbruch vergehen 4 — 6 Tage, wie die Inokulationsversuche beweisen; bey dieser dauert der Ausbruch etwas länger als bey der natürlichen Ansteckung. Nach der überstandenen Impfung mit Kuhpocken hatte man ein Beyspiel, daß sich die Pest erst am 18ten Tage mit einer Heftigkeit offenbarte, welche das Vieh tödtete. Im Anfange der Krankheit ist die Heilart mit der Salzsäure zuverläßig, so daß von 20 Kranken kaum eins zu Grunde gehen wird; auch im zweyten Grade der Krankheit hilft sie mehr als der Hälfte durch; allein im dritten ist der Gebrauch schon zweifelhaft, und man muß daher, um bey der Behandlung glücklich zu seyn, den Anfang des Uebels nicht verstreichen lassen. Die Salzsäure muß in einer nicht zu langen Zwischenzeit, und in großer Gabe mit angemessener Menge Wassers verdünnt beygebracht werden. Doch machen die Bösartigkeit der Seuche, die Heftigkeit und der Grad der Zufälle, die Stärke, Größe, und das Alter der Thiere, in der Zeit und in der Gabe einen Unterschied. In gelinden Seuchen und bey schwächerem Schlage von Vieh, langt man mit einer geringeren Menge des Mittels aus, als in Sommer- und Herbstseuchen. Im Anfange und Mittelgrade der Krankheit kann man bey bösartigen Herbstseuchen, und bey mittlerem Schlage von Vieh auf folgende Art zu Werke gehen: für ein Saugkalb nimm ein oder zwey Loth Salzsäure, mische sie unter 2 bis 3 Maaß Wasser, und gieße die Mischung theilweise, z. B. alle Stund ein Seitel ein. Für ein jähriges Kalb macht man vom Morgen bis Abend 8 bis 10 Eingüsse aus einem halben Loth Säure und einem halben Maaß Wasser. Für ein zweyjähriges Kalb 8 oder 10 Eingüsse, alle Stunden einen, mit 1 Loth Säure und 1 Maaß Wasser. Für ältere Kühe und Stiere 15 bis 20 Eingüsse, alle Stunden einen mit 1 Loth Säure und 1 Maaß Wasser. Für Zugochsen 15 bis 20 Eingüsse, alle Stunden einen mit anderthalb Loth Säure und 1 Maaß Wasser. Die Eingüsse müssen

vorschriftmäßig gegeben werden, und fängt man mit dem Eingeben nach Mittag an, so muß man auch in der Nacht regelmäßig stundenweise fortfahren, bis die Zahl der Eingüsse die angegebene Zahl erreicht. In den folgenden 24 Stunden giebt man nichts als Mehl- und Schrottränke so viel sie wollen; und wollen sie selbe nicht, so gieße man selbe auch ein, denn vieles Trinken ist für das Thier nothwendig. Wenn am dritten Tag eine merkliche Besserung erfolgt, so ist durchaus keine Medizin mehr erforderlich, und das Thier, ohne Rückfall, außer aller Gefahr; es müßte denn eine hochträchtige Kuh verwerfen, und aus Zufall unterliegen. Die Besserung erkennt man aus dem munteren Aussehen des Thieres, leichtem Athmen, Freßlust, und daß es zu wiederkäuen anfängt. Das Wasser zum Einguß darf ein abgestandenes, aber kein warmes und auch kein kaltes Wasser seyn. Wider die Schmerzen des Rückgrads, den Ausschlag, den Aussatz, oder eine Luftanschwellung ist das Waschen und Reiben mit stark gesäuertem Wasser (4 — 5 Loth Säure auf 1 Maaß Wasser, von vortreflicher Wirkung, so daß jene Ausbrüche oft in einer Viertelstunde zertheilet werden. Stellen sich am dritten Tage keine Zeichen der Besserung ein, und die Krankheit wüthet heftig fort, welches aber nach genauer Befolgung der Vorschrift selten geschieht, so muß man die Eingüsse wenigstens zur Hälfte wiederhohlen, auch Bähungen und Klystiere mit einer halben Maaß Wasser und ein Loth Säure anwenden. Ein drohender Zufall bey der Seuche ist das Halswehe, wobey das Thier beschwerlich niederschluckt, und man die Eingüsse nur behutsam beybringen kann. Hier muß man den Kopf des Thieres nicht zu gewaltsam in die Höhe ziehen, die Arzney langsam und in kleinen Portionen geben, bis sie geschluckt wird, und den Kopf gleich fahren lassen, wenn das Thier zu husten anfängt. Hier kann man selbst die Dämpfe der Säure anwenden. Will man im letzten Grade des Uebels noch einen Versuch mit der Kur machen, so muß man auch zu verzweifelten Mitteln Zuflucht nehmen, also mehr Säure und weniger Wasser, und zwar alle halbe Stunden eingeben, stark gesäuerte Klystiere und Bähungen anwenden. Der gute Erfolg der Kur hängt oft bloß von der Güte der Säure ab. Sie muß 1. einen starken, durchdringenden, angenehm sauern, nicht schwefeligten Geruch haben. 2. Bey Eröffnung der Flasche sichtbar und beträchtlich rauchen. 3. Eine durchsichtige, wasserhelle, oder von dem Eisen eine gelbe Farbe haben. 4. Es schadet ihr nicht, wenn sie auch mit etwas Kochsalz vermischt ist. 5. Ein Loth mit 1 Maaß Wasser vermischt, muß so einen sauren Geschmack haben, daß selben die menschliche Zunge kaum erträgt. 6. Mit hineingeschabter Kreide aufbrausen, aber keinen Niederschlag machen. Schwächere Säure muß in größerer Quantität angewendet werden. Eine Hauptregel bey der Seuche bleibt es immer, dem Viehe sogleich nach bemerkter Ansteckung oder bey anfangender Krankheit alles harte Futter zu entziehen, und selbes vor oder während dem Gebrauche der Arzneyen nur mit Mehltränken, die man mit etwas Salz vermischen kann, zu unterhalten. Erst am dritten Tage nach der gegebenen Arzney kann man den Thieren eine festere, doch aber leicht verdauliche Nahrung, z. B. Kohlblätter, gekochte Rüben oder Erdäpfel, mit etwas Mehl und Schrot vermischt, und später auch kleine Heuportionen reichen, bis nach hergestellten Kräften die gewöhnliche

Fütterung wieder eingeführt werden darf. Nach überstandener Krankheit sind die Thiere auf das Futter sehr begierig, und werden bey übermäßiger Zutheilung desselben sehr leicht überfüttert. Sie sind dabey aufgeblähet, athmen geschwind, beschwerlich, und scheinen wie von Neuem erkranket. Die Schuld ist keine andere, als zu viel genossenes Futter, welches wegen noch vorhandener Schwäche der Mägen und Gedärme, und wegen der noch nicht gehörig wirksamen Auflösungssäfte nicht gänzlich verdauet werden kann, sondern darinn gährt, Luft entwickelt, den Bauch spannt, und die Brust beklemmt. In diesem Falle darf man die Salzsäure nicht brauchen, weil sie das Uebel nicht zu heben vermag, sondern man muß bittere Mittel, z. B. 3 bis 4 Loth Enzian und Wermuthpulver, mit etwas Salz im Mehltranke, so oft bis die Eßlust wieder erscheint, eingießen, und dabey das Thier 12 bis 24 Stunden hindurch hungern lassen. Wenn eine Kuh nach erhaltener Arzney sich zwar merklich gebessert hat, allein während der Besserung verwirft, und davon aufs Neue schwach und matt wird, so ist keine Säure mehr zu brauchen, sondern es sind lediglich nahrhafte Mehl- und Schrottränke mit bitteren, die Verdauung und hiedurch einzig mögliche Stärkung befördernden Mitteln, als Enzian, Wermuthpulver, gestossene Wachholderbeeren u. d. gl. gewürzt zu geben. Nach wieder erlangter Gesundheit pflegen die Thiere noch eine Zeitlang zu husten, welches von der zurückgebliebenen Lungenschwäche herrührt, und bey Leibe nicht mit Aderlassen, sondern mit denselben bittern Mehltränken, zu welchen ein Zusatz von Kampfer vortheilhaft ist, besonders aber mit gutem nahrhaftem, leicht verdaulichen Futter, als Haber- Gerstenschrot, Heu von der besten Art, vollends zurecht gebracht werden muß. Andere Mittel, von was immer für einer Gattung sie seyn mögen, sind nach Pessina unwirksam, überflüßig oder schädlich. Zu den ersten Mitteln gehört der Gebrauch der Haarseile, der Gillwurzel, der scharfen Einreibungen, und andere zum Theil unschuldige, allein zu schwache und wegen des Zeitverlustes verwerfliche Arzneyen, als Oel, Schießpulver, Salpeter, mancherley Brühen von Eybisch, Kamillen, Klettenwurzeln u. d. gl. Zu den zweyten gehören nach geprüfter Ueberzeugung sowohl die Aderlässe als auch alle stark reitzende und hitzende Mittel, z. B. Kampfer, Opium, Gewürze und Geister aller Art, die in kleiner Dosis nie etwas nützten, in großer aber allemal so geschadet haben, daß Er selbe wie die Pest selbst scheut.

Viehweide, Viehtrift, Weide, Weidgang, nennt man eine Gegend, wohin man das Vieh treibt, daß es seine Nahrung finde. Wo man eine große Viehzucht hat, da hat man auch große Weiden nöthig. Man nimmt hiezu grasige, ungebauete Felder, Gebirge, Wälder und Auen, doch zieht man die nahen Triften immer den entferntern vor. Die Weide gehört entweder dem Gute allein, oder es hat dieselbe mit andern gemein.

Viehzucht nennt man denjenigen Theil der Landwirthschaft, der sich mit der Erziehung und Wartung des Zug und Zuchtviehes beschäftiget, und rechnet hiezu im weitläuftigen Verstande, auch die Fisch- und Bienenzucht und den Seidenbau.

Viertel ist ein Getreidemaaß und eigentlich der vierte Theil eines Preßburger Metzens oder 16 Halbe. — In Unter-Ungarn und im Ba-

nate heißt ein Viertel ein halber Metzen, weil dort 2 Preßburger einen dort gewöhnlichen Metzen ausmachen.

Viertel nennt man auch eine Maaß der Weingärten. Besonders sind aber die Weingärten in Ofen und Pest in Viertel abgetheilt; ein Viertel enthält da 800 Quadratklafter. Ofen hat 7600 Viertel und jedes trägt 30 bis 35 Eimer Wein.

Vierting eine Hohlmaaß, eigentlich der vierte Theil einer Maaß — doch dieses nennt man gewöhnlich Seidl und nennt den achten Theil einer Maaß, oder den vierten Theil einer Halbe einen Vierting oder einen Pfiff. **Vierting** beym Gewicht heißt soviel als ein Viertelpfund.

Viole s. Veilchen.

Violenwurzel s. Iris.

Visiren heißt den Inhalt eines Körpers, besonders eines Fasses, vermittelst eines zugerichteten Stabes, auf dem die Eimer angezeichnet sind, und den man den **Visirstab** nennt, zu finden.

Vitriol nennt man mehrere Salzarten, deren Grundlage die Vitriolsäure ist, so braucht man den Kupfervitriol bey Geschwüren in Salben, den weißen oder Zinkvitriol zu Augenwässern, den Eisenvitriol, oder das unrecht sogenannte Kupferwasser, zur Bereitung der Dinte und in Färbereien.

Vögel sind zweyfüssige Thiere mit Federn und Flügeln versehen. Man unterscheidet sie in Erd- und Wasservögel; dann in zahme und wilde; diese wieder in Raubvögel, und solche die sich von Vegetabilien nähren. — Die Wasservögel haben entweder Schwimmfüsse, wie die Gans, Ente ꝛc. oder platte Füsse, wie der Storch, Reiger ꝛc.

Vogelbeere s. Ebereschen.

Vogelfang nennt man die Art und Weise, wie man die wilden Vögel fängt. Es geschieht mit Garnen und Netzen, auf verschiedenen Vogelheerden; oder mit Schleifen und Donen, Bogen, Sprenkeln, mit Hunden, Falken, Kloben, Vogelbauern und Leimruthen.

Vogelheerd ist ein Platz, wo man in gestellten Netzen, die man aus einer dabey stehenden Hütte loszieht, diejenigen Vögel fangt, welche durch Lockvögel und aufgestreuetes Futter dahin gelockt werden. Man hat mehrere Arten von Vogelheerden, 1. **Waldheerde**, ein solcher muß an einem Orte stehen, der nicht wegen mangelnder Bäume zu helle, aber auch nicht, wegen zu dicht stehender Büsche, zu finster und von Strassen, Wegen und Fußsteigen entfernt ist. Dabey muß er breit und entweder von Natur mit Rasen bewachsen oder mit ausgestochenem Rasen belegt, und im letzteren Fall erhaben angelegt werden. Ist er von der Natur erhaben, und ist ein Bach in der Nähe, so ist es um so besser. Bey diesem Platze macht man auf beyden Seiten Gruben, worein man die Wände, d. i. die Netze, nach der Länge ausgebreitet, legt, und mit grünen Zweigen bedeckt. Auswendig herum setzt man Sträuche von verschiedener Größe, nebst dürren Bäumen, inwendig hingegen setzt man Wachholdersträuche, Ebereschen und andere Beerenbäume und Sträuche, und hänat an diese die Vogelhäuser mit den Lockvögeln. Die beyden Wände spannt man hinten und vorn mit starken Leinen, und eingeschlagenen Heften fest ein, und zieht einen Bindfaden von denselben, bis in die nahe dabey stehende Hütte. Zugleich streuet man allerhand Körnerfutter

auf den Boden des Heerdes und zieht, wenn man Vögel genug darauf hat, und sie schon einzeln davon wegzufliegen anfangen, mit einem starken Rucke die Wände über sämtliche darinn befindliche Vögel hinweg. 2. **Finkenheerde** sind bloß zum Finkenfang bestimmt, und nicht mit dürren Bäumen, sondern mit dickern und noch grünen kleinen Bäumchen besetzt. 3. **Strauchheerde**, werden auf das Feld, nahe an das Holz gemacht, sie sind besonders zum Fang der Heidelerchen bestimmt. 4. **Lerchenheerde** sind in freiem Felde. 5. **Tränkheerde**, diese werden im Walde bey Lachen gestellt, aus welchen die Vögel zu saufen pflegen; über diese macht man eine Wand, welche bey dem kleinsten Drucke herunter fällt, und die dort befindlichen Vögel bedecket. Man muß aber alle andere Lachen verschütten, damit die Vögel sich an diese gewöhnen, auch darf man nicht eher fangen, ob man schon den Heerd stellet, bis die Vögel sich hingewöhnet haben. Vogelheerde darf nur der anlegen, der die niedere Jagd des Reviers hat, und man fängt erst in der Mitte Septembers an, auf den Heerden zu fangen.

Vogelkirschen, Trauben-Büschelkirschen und andere unzählige Namen, hat ein Baum von mittelmäßiger Größe, Prunus Padus, der in niedrigen Gegenden zwischen den Erlen angetroffen wird Er hat eine schwarzbraune, weißgefleckte Rinde, die inwendig gelb ist, beym Kauen grüngelb färbt und daher zum Färben der Vogelnetze gebraucht wird. Seine Blätter sind lang, zugespitzt, ziemlich breit, etwas zerkerbt. Die Blüthe erscheint im Frühling, weiß in langen Trauben, und weil die Blätter schön grün sind, die Blumen aber auch riechen, so gebraucht man ihn an mehreren Gegenden an Pfingstfeyertagen als Maybaum, und wirklich heißt er in Preßburg, wo er in der Au häufig wächst, **Maybaum**. Die Beeren erreichen die Größe einer Erbse und sind bey ihrer Reife schwarz, haben aber einen widrigen Geschmack, weil sie aber von Vögeln aufgesucht werden, so nennt man sie Vogelkirschen.

Vogelleim ist ein besonderer klebrichter Leim, der aus den Mistelbeeren gekocht wird, und zur Bestreichung der Leimruthen gebraucht wird, um damit kleine Vögel zu fangen. Am besten sind die Mistelbeeren der Eichen zum Leim.

Vogelmilch, Hühnermilch, gelbe Zwiebeln, Feldzwiebeln, Ornithogalum luteum, ein Zwiebelgewächs, das in Wäldern, Wiesen und Gartenländern häufig wild wächst. Es hat gelbe lilienförmige Blumen, mit sechs Blättern, die an der äussern Seite mit einem breiten grünen Streifen nach der Länge durchzogen sind. Weiß, sonst aber gleichförmig mit diesem, blüht das Ornithogalum umbellatum. In Gärten kultivirt zu seyn, verdient die **große Vogelmilch**, Ornithogalum latifolium, die einen großen Busch weisser Blüthen hat.

Vogelwicke, Zitterlinse, Linsenwicken, Ervum hirsutum und Ervum tetraspermum, sind den Wicken ähnliche, aber zu einem andern Geschlecht gehörige Pflanzen, die unter den Saaten, besonders dem Roggen und der Gerste wachsen, oft überhand nehmen und ganze Felder überziehen, so daß man kaum die Saat ihrentwegen sehen kann. Sie säen sich alle Jahre selbst aus, aber man säet sie immer auch selbst, indem sie beym Winden des Getreides nie ganz heraus-

gebracht werden können. Sie wachsen besonders in nassen Jahren sehr geschwind. Grün sind sie ein gutes Futterkraut.

Volk nennt man auch einen Schwarm Bienen, so sagt man, wenn er stark ist: der Schwarm hat viel Volk. **Volk** nennt man auch eine Familie Rebhühner, die aus einem Hahn, einer Henne und ihren Jungen bestehen. Diese bleiben von der Zeit an, wenn sie ausgebrütet wurden, beysammen, bis sie sich im März selbst wieder paaren und dann auseinander gehen.

Vollhüfigkeit heißt, wenn einem Pferd der Kern je länger, je größer in den Huf wächst, daß keine Höhle mehr zu sehen, und die Wände nicht genug über die Sohle hervorragen. Dieß Uebel bekommen die Pferde vom überflüßigen Futter, nassen Ställen, moräßtigen Weiden, übeln Beschläge, oder wenn am Huf die Wände abgeschnitten und so schwach gemacht werden, daß sie solche selbst abbrechen. Große, schwere Pferde sind hiezu geneigt. Sie sind der Quetschung der Sohle sehr ausgesetzt, hinken gleich, wenn sie nur auf einen kleinen Stein treten; beym Auswirken kommt man ihnen gleich auf das Leben. — Solche Pferde sollen mit platten Eisen beschlagen werden, welche enger sind, als der Huf, damit das Horn an den Seiten wachsen kann. Auch müssen die Eisen stark und breit seyn und der Huf darf nur wenig ausgewirkt werden.

Vorarm s. Pferdefuß.

Vorderachse s. Achse.

Vorderroß s. Wiederrüst.

Vorende nennt man den Anfang von einem gepflügten Felde, auf welchem der Pflug umgewendet wird. Weil beym Umwenden des Pflugs sich gemeiniglich der vorgeschobene Mist abschüttelt, und das Vorende geiler wird, so steht das Getreide meist besser, als auf dem ganzen Stücke. Durch das Umlenken wird das Vorende aber nach und nach auch höher, so daß zuletzt in der Mitte des Ackers das Wasser stehen bleibt, man sollte es daher, wenn man dieß bemerkt, abgraben, und die wegzunehmende Erde auf dem Felde herumfahren.

Vorfall des Mastdarms s. Mastdarm.

Vorfall der Gebärmutter s. Geburt.

Vorgreifen sagt man, wenn ein Pferd mit den hintern Füssen zu lange Schritte macht, und daher beym Trappen immer auf die Hufeisen der vordern Füsse anschlägt.

Vorholz s. Holz.

Vorkauf ist eine Art eines Nebenkontraktes, wenn nemlich unter den Kontrahenten im ordentlichen Kaufkontrakte ausgemacht ist, daß wenn der Käufer künftig die gekaufte Sache etwa wieder an einen andern verkaufen wollte, der Vorkäufer alsdann allen andern vorgezogen werden soll, wenn er nemlich eben so viel, als ein Fremder bezahlt.

Vorlage nennt man das Geschirr, welches beym Brandtweinbrennen, oder bey was immer für einer Destillation, unten vor das Rohr gestellt wird, daß die herübergehende Flüßigkeit hineintropfe, und in demselben aufgenommen werde. Man wählt dazu am liebsten ein durchsichtiges Glas, damit man auch nach der Schnelligkeit des Uebergehens der Flüssigkeit, das Feuer entweder verstärken oder mäßigen könne.

Vorlauf nennt man beym Weinpressen denjenigen Most, der abfließt, ehe die Trauben gepreßt werden. Dieser ist immer der beste. **Vorlauf** nennt man beym Brandtweinbrennen den ersten oder den besten Brandtwein, der aus der Blase übergeht.

Vorrath nennt man in einer Haushaltung Alles, was man an Viktualien, Brenn- und Baumaterialien ꝛc. zum künftigen Gebrauche aufhebt. Ein großer Vortheil ist es bey einer gut eingerichteten Wirthschaft, wenn man immer etwas im Vorrath hat, wenn man diesen zu gehöriger Zeit, besonders aber den Wintervorrath, zur Zeit einschafft. Zum Aufbewahren des Vorraths hat man Vorrathsgewölbe, Kammern oder selbst Häuser.

Vorreiber ist ein, in der Mitte gerades, und an einem oder beyden Enden krumgebogenes Eisen, das sich um einen durchgeschlagenen, etwas scharf angezogenen Nagel drehen läßt. Man braucht ihn an Fensterbeschlägen und Fensterladen, um letztere sowohl, als die Flügeln der ersten geschlossen, auch um die geöffneten Laden an der Wand festzuhalten.

Vorschlagen, Vorscheln, nennt man beym Dreschen, wenn die Garben zum Erstenmale, und unaufgebunden abgedroschen werden. So abgedroschene Bunde nennt man die Kloppen oder die Vorscheln.

Vorschuß nennt man 1) alles Geld, welches man in irgend ein Gewerbe oder Geschäft steckt, um damit Gewinn zu erhalten. 2) Alles Geld oder auch diejenigen Naturalien, die man jemanden, der dergleichen zu einer gewissen Zeit zu fordern hat, im Voraus giebt, ehe diese Zeit eingetreten ist. Beym Weinpressen nennt man den Most, der ohne das Pressen abfließt, **Vorsprung**.

Vorsprung nennt man beym Wurfeln oder Winden des gedroschenen Getreides, die schönsten und besten Körner, welche am weitesten auf der Tenne vorspringen, und vor dem Haufen zu liegen kommen.

Vorständer nennt man die jungen Bäume im Laubholz, welche bey Abtheilung des Schlagholzes von zwey Jahren gelassen werden, damit sie zu angehenden und Hauptbäumen erwachsen.

Vorstand oder **Kaution**, ist eine größere oder kleinere Summe Geldes, welche ein Arendator dem Verpachter; oder derjenige, der Geldeinnahmen und Rechnungen zu führen hat, an seinen Prinzipal, bey seinem Antritte, zu des letztern Sicherheit zahlet, damit dieser etwas in der Hand habe, woran er sich, in Ermanglung der richtigen Zahlungen, oder des gehörig beschaffenen Inventarii, bey der Zurückgabe halten kann. Gedachte Kaution wird, je nachdem man darüber eingekommen ist, entweder mit mehr oder weniger Procenten oder auch nicht verinteressirt, und nicht eher zurückbezahlt, bis alle Praestanda erfüllt, alle Rechnungen richtig befunden werden, alle Gelder gezahlt und alles im gehörigen Zustande übergeben worden.

Vorstecker nennt man jeden eisernen oder hölzernen Keil, den man vor irgend eine Sache in eine dazu gemachte Oeffnung steckt, damit sie nicht von ihrer Stelle verschoben werde. Diejenigen die man vor die Räder an die Achsen stecket, heißen, **Lehmen, Linsen, Lohnnägel**, oft haben sie auch einen eisernen Deckel an großen Frachtwagen, und heissen dann Deckellehnen. Am Pfluge wird der Pflugbalken mit der Karre durch eine Kette verbunden, die mit

einem Vorstecker fest gehalten wird; dieser heißt der König, und er wird, wenn der Pflug tiefer gehen soll, weiter vor, soll er seichter gehen, weiter zurückgesteckt.

Vorstehhund, Vorstehender Hund, Hühnerhund, Wachtelhund, ist ein dazu abgerichteter Hund, daß er den Rebhühnern und Wachteln, auch wohl den Hasen vorstehe, bis sie ins Garn getrieben sind, oder geschossen werden. Er bleibt unbeweglich stehen, und sieht mit unverwandtem Gesichte nach dem Orte hin, wo die Hühner, Wachteln ꝛc. stehen. Er muß eine gute Nase, d. i. einen scharfen Geruch haben, und in einer mäßigen Entfernung regelmäßig vor seinem Herrn auf und abgehen oder revieren, das geschossene Wildpret bringen, dem angeschossenen Hasen so lange nachgehen, bis er ihn fängt und apportirt, einen gesunden Hasen aber nicht achten. Er muß einen guten Apell haben, d. i. auf jeden Ruf, Pfiff oder Wink seines Herrn genau Acht haben und ihn befolgen. Man hat von denselben verschiedene Arten, liebt aber besonders die grau und braunbesprengten.

Vorstoß, Vorwachs, Stopfwachs, heißt die zähe, schwarzbraune Materie, mit dem die Bienen an den Seiten der Stöcke und Körbe herum ihren Bau befestigen, und besonders den Eingang oder das Flugloch bewahren, und für den Winter zustopfen. Es ist das schwarze Werk, welches beym Zerlassen des Wachses übrig bleibt, gröber als Wachs ist, und einen scharfen Geruch hat.

Vorsuchen nennt man, wenn man mit einem Leithund vor ein Holz hinzieht, um zu sehen, was für Hirsche und Wildpret im Felde gewesen.

Vorvieh nennt man an einigen Orten das Vieh, welches der Schäfer in die herrschaftliche Heerde einmengt, und welches ihm eigenthümlich gehört.

Vorwachs s. Vorstoß.

Waage nennt man ein Werkzeug, durch welches wir einen Körper abwiegen, d. i. seine Schwere bestimmen können. Man hat sie von verschiedener Art 1. Die **Balkenwaage**, bestehend aus einem hölzernen oder eisernen Balken, der auf seinem Mittelpunkt fest ruhet, nach beyden Enden aber auf und niederwärts beweget werden kann. Auf dem Mittelpunkt steht ein kleiner eiserner Zapfen, die Zunge genannt, zwischen einem Gerüste und an beyden Seiten hängen die Waagschalen an Stricken oder an Ketten. In eine derselben thut man die zu wiegende Sache, in die andere das Gewicht; hängt nun die Zunge auf die Seite des Gewichts, so muß man davon abnehmen, hängt sie hingegen auf die andere Seite, so muß man mehr Gewicht hinzuthun, und wenn die Zunge gerade zwischen ihrem Gerüste, das ist, perpendikulär, steht, so ist die rechte Schwere gefunden. 2. Die **Schnellwaage**, bey dieser ruht der Balken nicht in der Mitte, sondern an einem Ende, an dem andern hängt man die zu wiegenden Dinge auf, s. d. W. 3. Die **Zieh- Feder- oder Sackwaage** ist eine metallene Röhre von verschiedener Länge und Dicke, worin eine wohlgehärtete, wie ein Kugelzieher gestaltete, Stahlfeder ist, an welcher unten ein eiserner in der Feder hinauf, und oben über dieselbe hinausgehender und daselbst mit einem Ringe zum Halten versehener, auch mit Pfunden bezeichneter Stab befindlich ist. Unten an der Röhre ist aber der Haacken zum Anhängen der zu

wiegenden Sache angebracht. Je schwerer die Sache ist, je weiter zieht sie den Stab heraus, und die Zahl der Striche, die einem ausser der Röhre in die Augen fallen, bezeichnen dann die Zahl der Pfunde, welche die Sache schwer ist. 4. Die **Dezimalwaage**, — diese ist eine Art Balkenwaage, jedoch unter so einer besondern Vorrichtung, daß man nur den zehnten Theil der Schwere der zu wiegenden Sache, als Gewicht nöthig hat. Z. B. Zu einem Zentner abzuwiegen braucht man nur 10 Pfund Gewicht. Die Waagen sind in Rücksicht ihrer Größe und des Gebrauchs derselben verschieden groß. — Man hat große zum Abwiegen der Wolle, bis zur kleinsten Gold- und Diamantenwaage herab. Außerdem hat man andere Waagen, die jedoch ganz anders eingerichtet, mit denen man z. B. die innern Bestandtheile der Flüssigkeiten abmessen kann. S. Senkwaage.

Waage nennt man beym Fuhrwerk ein zugerichtetes Stück Holz, das hinten an der Deichsel angelegt wird, und an dessen jeden Ende ein besonderes Ortscheit hängt, daran die Stränge geschlagen und die Pferde eingespannt werden. Die Waage, die man bey vier Pferden, vorne auf die Deichsel legt, heißt **Vorlegewaage**, oder **Riemenwaage**.

Waagebalken heißt das lange Stück an einer Waage, welches im Gleichgewicht hängt, und auf dessen beyden Enden die Schalen, in welche man die Waaren und das Gewicht gegen einander legt, hängen. Auf der guten Abtheilung dieses Balkens beruht die Richtigkeit der Waage, denn ist er an einer, oder an der anderen Seite schwerer, so ists um alle Richtigkeit und Genauigkeit geschehen.

Waare nennt man jede bewegliche Sache, womit Handel getrieben wird; eigentlich aber heißen nur solche bewegliche Sachen so, die man an einem Ort zu dem Ende im Vorrath anschaft, damit man andern zur Bequemlichkeit, dieselben gegen einen mäßigen Gewinn wieder verkaufen könne.

Wachholderbaum, Krammets, Kronawetbaum, Juniperus communis, ist eine Gattung Tangelholz, das meist strauchartig und nur an wenig Orten zu einem Baume anwächst. Er hat kleine, spitzige, schmale Blätter, bleibt immer grün, und bringt im May kleine Kätzchen, die Geschlechter auf verschiedenen Stämmen getrennt, worauf die erbsengroßen Beeren folgen, welche Anfangs grün sind, und dann schwarz werden. Er wächst gerne an sandigen und bergichten Orten. Sein Holz hat einen angenehmen Geruch und wird samt den reifen und unreifen Beeren in Apothecken gebraucht. Man bereitet aus demselben einen starken Brandtwein, und ein bey verschiedenen Uebeln berühmtes Oel. Die Beeren sind die Lieblingsspeise der Krammetsvögeln. Eine andere bey uns wachsende Art Wachholder, ist der Sadebaum s. d. W.

Wachholderbeere oder **Kronawetbeere** nennt man die Beere, von dem oben beschriebenen Baum. Man braucht sie in Haushaltungen zum Ausräuchern der Zimmer, auch als ein Hausmittel bey Urinbeschwerden. In Apothecken bereitet man aus denselben das Wachholdermus, welches ein sehr nützliches Arzneymittel bey der Wassersucht, Blähungen und einigen Brustübeln ist.

Wachs nennt man die von den Bienen bereitete Materie, aus welcher sie ihre Zellen bauen, und darinn ihr Honig aufbewahren. Wenn das Honig von den Waben abgeseimt wird, so erhält man das Wachs unrein. Man reinigt es dann und braucht es entweder für sich oder gefärbt zu Lichtern, zu verschiedenen Arbeiten, zu Pflastern, zum Siegelwachs und zu andern Dingen. Die natürliche Farbe des Wachses ist gelb, das gelblichte ist weiß und erhält dann auch den Namen Jungfernwachs. Um es aus dem Roos oder Honigwaben zu erhalten, muß man folgenderweise verfahren: Man lege die ledigen Wachstafeln in einen Topf, oder wenn man viel hat, in einen Kessel, schütte Wasser darauf und lasse sie bey einem gelinden Feuer nach und nach zergehen. Wenn es wohl zergangen und untereinander gerührt worden, schüttet man es in ein reines, doppelt genähtes Säckchen, legt es unter die Presse, unter welche man vorher ein Gefäß mit reinem Wasser gesetzt hat. Man preßt dann das Wachs aus, welches in das Wasser abläuft und hier bald erkaltet. Was in dem Säckchen übrig geblieben, stellt man noch einmal aufs Feuer und thut neue Wachstafeln, wenn man noch welche hat, hinzu, läßt es wieder zergehen und preßt es nochmal aus. Die übriggebliebenen Hülsen macht man endlich in der Hand zu Ballen, drückt sie soviel möglich ist, aus, und verbraucht sie unter dem Namen **Vorstoß** oder Wachswinden, oder man verkauft sie. Das gewonnene Wachs wird nun noch einmal in einem reinen **Kessel** zerlassen, und dann in eine Pfanne, die man inwendig ganz mit Fett beschmierte, ausgegossen, hier stehen gelassen, bis es hart wird, und dann aus der Pfanne, von der es sich leicht ablößt, herausgestürzt, und nun ist es Kaufmannsgut.

Wachsbaum, Myrica cerifera. Man brachte aus Amerika einen Wachsbaum, der auch in Europa fortkommen soll, aus dessen reifen Beeren man Wachs herauskochen kann. Innländische Bäume, aus welchen man Wachs erhalten kann, sind einige Pappelarten, s. Pappelbaum.

Wachsbleichen heißt die Arbeit, wodurch man das gelbe Wachs schön weiß macht. Man bedient sich hiezu einer **Körnermaschine**. Das Wachs wird in einem kupfernen verzinnten, eingemauerten Kessel mit Wasser langsam geschmolzen, aus diesem in eine darneben niedriger stehende Wanne gelassen, aus der es durch einen erwärmten Durchschlag in ein langes mit einer Reihe Löcher versehenes, verzinntes Gefäß läuft, unter welchem eine hölzerne Welle dergestalt angebracht ist, daß sie zur Helfte in das kalte Wasser eintaucht, womit der darunter stehende Kasten angefüllt ist. Wird nun der Hahn der Wanne geöffnet und die Welle umgedreht, so bändert sich das Wachs und fällt in den Wasserkasten. Diese Bänder nimmt man heraus, breitet sie auf, mit Leinwand überzogenen, Hurden aus und stellt sie an die Sonne, damit sie dieselbe und den Morgen und Abendthau genieſſen. Es muß oft umgewendet, manchmal benetzt und bey stürmischer Witterung sorgfältig bedeckt werden; auch verwahre man es gegen Insecten, weil diese und die Bienen demselben vorzüglich nachstellen. Das gebleichte Wachs wird nun noch einmal in reinen Geschieren zerlassen, in **Kugeln** oder Scheiben gegossen, oder gleich verbraucht.

Wachsleinwand ist eine ungebleichte Leinwand, die man erstens mit einem besondern Kleister überzieht, und wenn dieser trocken ist, mit einer Mischung aus Leinöl und Silberglätte überzieht. Diesen Ueberzug kann man auch verschieden färben, und man braucht diese Leinwand zum Ueberziehen der Kutschen, Tischdecken, Hutfutteralen, Waaren einballiren ꝛc.

Wachtel, Tetrao Coturnix, ein Vogel, der gerne in fetten Kornfeldern und Wiesen wohnt, und einem Rebhuhne ähnlich ist. Am Kopf und Rücken hat sie die Farbe einer Lerche, nur ist sie am Hals herum etwas heller. Die Männchen sind an der Kehle, theils braun, theils schwarz, und eben ein solcher Strich geht halb um den Hals herum. An der Brust sind sie weizenfarben, die Weibchen jedoch weißer. Der Schnabel ist bey dem Männchen im Sommer kohlschwarz oder dunkelbraun, die Füsse weißlicht. Man kann sie sehr leicht zahm machen, und sie ziehen dann auch fremde Junge auf. Sie legen 10 bis 14 Eyer und sobald das Weibchen Eyer legt, sobald sucht sich das Männchen ein anderes. Die Jungen bedürfen nicht sehr viele Pflege, und sind schon im August so ausgewachsen, daß sie mit den Alten fortfliegen können. Ihre Nahrung besteht meist im Getreide, aber auch in verschiedenen Beeren und Insekten. Sie haben einen schwerfälligen Flug, können daher leicht geschossen werden und sind im August am besten, weil sie da am fettesten sind. Auch lockt man sie sehr leicht mit einem sogenannten Wachtelpfeifchen, welches die Stimme des Weibchens nachahmt, und sie laufen blindlings in das aufgestellte Netz.

Wachtelhund s. Vorstehender Hund.

Wachtelkönig s. Schnerf.

Wachtelweitzen s. Kuhweitzen.

Wäsche nennt man alles leinene Geräth, welches zur Bekleidung der Menschen, Ueberziehen der Betten, Deckung der Tische, und sonst zu andern Nothwendigkeiten in Haushaltungen gebraucht wird. Man unterscheidet sie in **weisse Wäsche**, welche gewaschen und dann mit dem Biegeleisen geglättet wird, und in schwarze Wäsche, welche bloß des Waschens nöthig hat. In Ansehung ihrer Güte ist sie Haus oder Rollwäsche, die von gemeiner Hausleinwand bereitet und nach dem Waschen nur durch die Roll oder die Mangel geglättet wird; oder sie ist Stärk- Platt- oder Biegelwäsche, die aus zartem, weißen, leinenen oder baumwollenen Zeug besteht, und diese wird mit der Platte oder dem Biegeleisen, worein ein passender, glühender Stahl gethan wird, überfahren, und so geglättet. Eine gute Hauswirthin sorgt vorzüglich für einen genugsamen Vorrath von Wäsche, und ersetzt sogleich ein Stück, welches etwa abginge. Die reine Wäsche wird an trockenen Orten in Kästen oder Kommoden verwahrt; jedes Stück hat sein besonderes Merkzeichen, sowohl die Anfangsbuchstaben des Namens der Eigenthümerin, als auch die Nummer oder Zahl. Die schmutzige Wäsche wird bis zum Waschen ebenfalls an einem trockenem Orte aufbewahrt und besonders gegen die Mäuse geschützt.

Wässern ist eine Küchenarbeit, indem man nemlich das Rindfleisch oder auch Braten mit reinem Wasser begießt, und dieß darauf stehen läßt. Auch mehrere andere Speisen brauchen das Wässern z. B. manche Gemüse, der Stockfisch ꝛc.

Wässerung der Wiesen, ist eine nöthige Arbeit auf hohen und trockenen Wiesen, weil hiedurch die Tragbarkeit derselben befördert, und die Maulwürfe vertilgt werden. Die Wässerung geschieht entweder durch eine nahe liegende Quelle, oder durch Andämmung eines Baches oder Flußes, oder aber, wo sehr hohe Ufer sind, daß man keine Rinnen einlegen kann, durch Schöpf- oder Gießräder. Die Wiesen selbst müssen aber einen Fall haben, daß das Wasser auf denselben nicht sitzen bleibe. Hiezu dient nun bey dem Einlauf des Wassers eine Wasserfurche, die nach Bedarf breit und tief seyn muß; von dieser aus, werden alle 2 bis 3 Klafter auf der Wiese kleinere Furchen gezogen, damit sich das Wasser auf der ganzen Wiesen ausbreiten könne. Auf ebenen Wiesen hat man weniger oder gar keine solche Furchen nöthig. Man wässert im Frühling und dann auch kurz vor der Mähezeit; einige pflegen auch im Herbste zu wässern, aber dieß ist eine überflüssige Arbeit. Bey dem Wässern muß man aber immer auf die Beschaffenheit des Bodens Rücksicht nehmen; ein Lehmboden braucht weniger Wasser als ein Sandboden. Kleewiesen wässert man viel weniger als Wiesen, wo verschiedenes Gras wächst, weil die Kleewurzeln die große und anhaltende Nässe nicht vertragen können. Die Wässerung in Küchen- und Blumengärten ist auch sehr nothwendig; hier geschieht sie aber meist mittelst der Gießkanne.

Waffen nennt man die 4 großen Zähne der wilden Schweine.

Wagen ist ein auf vier Rädern befindliches Gerüst, zum Fortbringen größerer und kleinerer Lasten bestimmt. Unter den verschiedenen Arten von Wägen, die zu verschiedenem Gebrauch sind, hat der Landmann nur einen sogenannten **Leiterwagen** oder **Rüstwagen** nöthig. Dieser besteht aus folgenden Stücken. 1. Aus der Deichsel, zum Anspannen der Pferde, oder bey einem einspännigen Fuhrwerk, statt deren, aus der Gabel oder Scheere, welche aus zwey Stangen besteht, zwischen welche das Pferd eingespannt ist. 2. Aus der Vorderachse, woran die Arme sind, welche dieselbe mit der Deichsel verbinden. 3 Aus dem Langwagen oder Langwied, der mit der Vorderachse durch den Schloß- oder Reibnagel verbunden und 4. in der Hinterachse befestiget ist. 5. Aus den Hinter- und 6. den etwas niedrigern Vorderrädern. 7. Aus dem Rungestock oder Rungeschemmel, auf der hintern und 8. dem Wendeschemmel auf der vorderen Achse. In beyden stecken 9. die **Rungen**, welches in die Höhe stehende Stäbe sind, um die Leitern daran zu lehnen und zu befestigen. 10. Aus dem Wagen-**Bodenbrette**, welches eine auf dem Schemmel 8 und 9 Fuß lang ruhende starke eichene Pfoste, von der Breite ist, die der Wagen haben soll. Wenn an die Rungen nur Leitern angelehnt sind, so heißt dieser Wagen ein **Leiterwagen**; sind diese Leitern hoch, und mit spitzigen Scheeren und Ladeketten, oder mit einem Erndtegerüste versehen, so heißt er ein **Heu-** oder **Erndtewagen**; liegen statt der Leitern Bretter, so heißt er ein **Mistwagen**, und liegen endlich Flechten von Korbarbeit darauf, so heißt er ein **Flechtenwagen**.

Wagenschmiere nennt man eine Masse, mit der man die Achsen, Räder und andere bewegliche Dinge am Wagen schmiert, um sie geschmeidig zu erhalten, damit der Wagen desto leichter fortrolle. Die Achsen ganz neuer Wägen pflegt man bloß mit Seife, aber oft zu

schmieren, dann schmiert man sie am besten mit Schmeer. Man hat aber wegen der Wohlfeilheit dazu auch die Wagenschmiere, oder das Wagenpech oder Theer genommen. Um jedoch noch wohlfeilere Wagenschmieren zu haben, erfand man verschiedene Mischungen, eine der besten und eine gut brauchbare ist folgende: Man nehme 4 Pfund Pech, 3 Pf. Leinöl, 5 Pf. gute Seifensieder-Mutterlauge, 3 Pf. grüne oder braune Schmierseife, 14 Pf. Wasser. Zum Vermengen dieser Sachen braucht man zwey Kessel. In dem einen lößt man das Pech im Leinöl auf, und zu gleicher Zeit in dem andern zuerst die grüne Seife in dem Wasser und nach und nach die Lauge. Letztere Flüssigkeit wird ziemlich dickflüssig. Nun mischt man beyde Mischungen nach und nach langsam untereinander, rühre sie beständig bis zum Lauwerden, und hebe sie nach Belieben auf.

Wagenschupfen ist ein nöthiges Gebäude bey einem Gute, in dem man alle Arten Wägen im Trocknen aufbewahrt. Es ist nicht nothwendig, daß es vorne Thorflügeln hat, denn diese sind nicht nur kostspielig, sondern auch unbequem.

Waid, Weid, Isatis tinctoria, ein Gewächs, welches häufig wild wächst, und bey uns nur erst an wenig Orten gezogen wird. Der Waid hat lange, unten breite, oben zugespitzte Blätter, gelbe Blüthen und platte Schoten, in denen ein gelbes Samenkorn liegt. Er liebt einen fetten, schwarzen und gedüngten Boden, welcher tief durchgeackert ist. Im Frühling ackert man noch einmal und säet dann bey gelindem Wetter den Samen, jedoch nicht zu dicht. Man hält ihn dann vom Unkraut rein, und hält dreymal Erndte von demselben. Hiebey werden die Blätter, wenn die äußersten anfangen, gelb zu werden, mit einem scharfen Eisen abgestoßen, auf breiten Handkörben zusammengetragen, auf Wägen nach Hause geführt, rein gewaschen, dann aus einander geschüttet, und oft umgewendet, bis sie welk werden. Wenn sie nun welk sind, so bringt man sie auf eine Waidmühle, oder stößt sie, und zerquetscht sie zusammen und macht Ballen daraus, und schon so ist der Waid Kaufmannsgut. Man behandelt ihn aber auch ferner zu Hause, wenn man will, und wenn man die Vorsicht und Kenntniß hiezu hat. Obige Ballen werden nemlich getrocknet, dann aber auf dem Boden ellenhoch übereinander geschüttet, worauf sie sich erwärmen, verrauchen und steinhart werden. Man zerschlägt sie dann mit hölzernen Hämmern, besprengt sie mit Wasser, und läßt sie aufs neue erhitzen, bis das Wasser wieder verraucht und der Klumpe hart geworden ist. Man zerschlägt ihn auf ähnliche Art, und behandelt ihn eben so das drittemal, worauf man ihn endlich in Fässer packt. So zubereitet kann der Waid schon zum Färben gebraucht werden; will man aber einen wirklichen **Waidindig** daraus präpariren, so hat man noch mehrere Arbeiten dabey, die für den Fabrikanten gehören. Wenn der Waid zum andernmal wächst, so jätet man ihn nicht, sondern läßt nur die Schafe auf dem Acker, die bloß das Unkraut ausfressen und der Saat nicht schaden, sie müßten denn zu lange auf den Feldern seyn. Sechs Wochen nach der ersten Erndte beginnt die zweyte, und nach abermal sechs Wochen wenn die Witterung günstig war, die dritte. Das folgende Jahr säet man in die Waidfelder Gerste, denn er saugt das Feld ziemlich aus.

Waizen s. Weizen.

Walcher, Walcherholz, ist eine Walze oder Rolle von Holz, die an beyden Enden Handhaben hat, und zum Ausdehnen des Teigs gebraucht wird.

Wald nennt man jeden offenen, mit Ober- und Unterholz bewachsenen Boden, in welchem man die Nutzung an Holz, Wild und Mastung zu genießen hat.

Waldklafter eine Holzmaaß, s. Maaß.

Waldmeister, wilde Färberröthe, Asperula tinctoria, eine Pflanze, die man auf steinichten Hügeln und in schattichten Wäldern findet. Sie hat einen niederhängenden Stengel, gleich breite Blätter, von denen 6 und 6, in der Mitte aber nur 4 und 4 beysammen wachsen. Die Blume hat 3 Einschnitte. Die Wurzel färbt wie die Färberröthe. Eine zweyte Art Waldmeister, Asperula odorata, hat einen angenehmen Geruch und ist als Arzneypflanze bekannt.

Waldrauch nennt man das Harz, welches die großen Ameisen in Tannen- Fichten- und Kieferwäldern in ihre Bewohnungen tragen, s. Ameise.

Waldraupe s. Raupe.

Waldrebe, Clematis, eine Gattung rankender Pflanzen, von denen man auch einige in Gärten des schönen Ansehens wegen, und weil man sie zur Bekleidung der Lauben brauchen kann, zieht. Die gemeine große Waldrebe, Teufelszwirn, Clematis Vitalba, erstickt durch ihren üppigen Wuchs andere Pflanzen, und ist den lebenden Zäunen sehr schädlich. Sie hat zugespitzte, paarweise gegen einander sitzende Blätter, und die Blumen kommen in Büscheln. Die rankende spanische Waldrebe, Clematis Viticella, ist eine Pflanze, die man in Gärten zum Ueberziehen von hölzernen Lauben sehr gut brauchen kann, weil sie schnell wächst und schöne große Blumen hat, die lange Zeit dauern, und purpurfarben oder auch blau sind. Man hat auch gefüllte Arten. Die aufrechtwachsende Waldrebe, Clematis erecta, Brennwurzel ist ein dauerhaftes Staudengewächs, mit schönen Blumen; die gemeine Brennwurzel, Clematis Flammula, hat weiße Blumen, wächst an Zäunen und ist eine Arzneypflanze; die ungrische Waldrebe, Clematis integrifolia, hat einen viereckigen Stengel; die Blume vier kreutzweis gegen einander überstehende, dicke und fast nach Art der türkischen Bunde, gewundene, dunkelblaue Blätter, in deren Mitte ein Büschel weißer Fasern hervorwächst, welche die Blume besonders verschönern. Sie wächst häufig auf feuchten Wiesen. Man vermehrt die rankenden Waldreben durch Schößlinge, durch Zertheilung der Wurzeln und Einlegen der Reben. Die einfachen vermehrt man auch aus den Samen.

Waldschnepf s. Schnepf.

Waldschritt ein Längenmaaß. Ein einfacher Waldschritt hat drittehalb und ein doppelter fünf Schuh.

Walkerthon s. Füllerde.

Walkmühle ist eine besondere Art von Mühlen, darinn Leder, Tuch und andere Zeuge gewalkt, das ist, gestampft, und zu der gehörigen Gelindigkeit, und damit sich die Haare zusammenziehen, gebracht werden.

Wallach nennt man ein verschnittenes Hengstpferd. Sie sind im Wagen und auf Reisen besser als Hengste zu gebrauchen; sind ruhig, und nehmen auch mit schlechterem Futter vorlieb.

Wallachen, Legen, Reissen nennt man einen Hengsten verschneiden, oder ihm auf eine andere Art die Zeugungskraft benehmen. Dieses geschieht 1. **Durch den Schnitt**, da der Hodensack aufgeschnitten und die Geilen herausgenommen werden; dann wird das Blut entweder durch Brennen gestillt, welches schmerzhaft und gefährlich ist, oder besser, die getrennten Theile werden durch angelegte Klammern fest zusammen verbunden. Diese nimmt man nach 24 Stunden weg und wäscht den Schaden bis zur völligen Heilung täglich einigemal mit frischem Wasser. 2. **Durch Klopfen**, da man die Samenstränge durch Kneipen, oder Zerquetschen und Zerschlagen vernichtet, dieses ist jedoch sehr schmerzhaft und gefahrvoll. 3. **Durch Abbinden**, dieses ist aber bey Pferden selten, nur bey Ochsen, Böcken und Stöhren gebräuchlich. Dieses ist das sicherste Verfahren, bey Pferden aber zu langweilig, weil man sie mehrere Wochen nicht zur Arbeit brauchen könnte. Manche reissen die Hengstfohlen ganz jung; da man aber damals oft die Geilen noch nicht gehörig finden kann, weil selbe noch nicht herunter gelassen sind, so erreicht man den Endzweck nicht immer. Andere reissen, sobald man merkt, daß die Geilen im Hodensacke sind und da ist es am wenigsten gefährlich; noch andere warten, bis der Hengst schon einige Jahre alt ist, wo er sich nicht leicht mehr bändigen läßt. So spät verschnittene Wallachen behalten immer mehr Muth und Kräfte als früher gerissene, sie haben aber auch mehr Gefahr bey der Operation zu überstehen. Man wallacht gewöhnlich nur im Frühjahr oder im Herbst, wenn es weder zu warm noch kalt ist.

Wallachisches Korn nennt man auch die Reisgerste.

Wallrath, Spermazort, ein zartes, fettes, weißes Wesen, schuppenartig, fast ohne Geruch und Geschmack. Es ist das ausgelassene Gehirn einiger Wallfische, z. B. des Physeter macrocephalus. Man braucht ihn zur Arzney, jetzt aber zu vorzüglich schönen und gut brennenden Lichtern. Man hat jetzt durch verschiedene Versuche die Kunst erfunden, das Pferdefleisch in eine dem Wallrath ähnliche Substanz zu verwandeln, und wirklich sind in England schon Fabriken, wo man die Spermazorti-Lichter aus Pferdefleisch in Menge, von besonderer Güte und viel wohlfeiler bereitet.

Wallstroh, Unsrer lieben Frauen Bettstroh, Galium verum, ein wildes Heilkraut, auf dürren Wiesen und Hügeln, mit gelben oder weißen wohlriechenden Blumen und viereckichten Stengel. Man kann es zum Rothfärben gebrauchen; der Saft der Pflanze ist säuerlicht, daher auch die Milch von derselben gerinnt und aus dieser Ursach heißt die Pflanze auch **Labkraut**. Man hat noch mehrere Arten des Galium, alle werden vom Vieh gerne gefressen. S. Klebkraut.

Walm wird bey einem Dach genennt, wo an der schmalen Seite oder dem Giebel eines Hauses auch ein Dach formirt wird, welches an das Hauptdach anläuft. Die Sparren desselben werden unten auf lauter Stichbalken gesetzt, und auf die beyden Haupthölzer der äußersten Wände aufgelegt, die Sparren aber laufen alle an den Schiftsparren an. So ein Dach wird dann ein Walmdach genennt.

Walmziegel s. Ziegel.

Walze ist ein zum Ackerbau gehöriges Werkzeug, aus einem 6 bis 8 Fuß langen, runden, eichenen Klotz, welcher an beyden Seiten mit eisernen Zapfen versehen ist, die in dem Walzengerüste stecken, an welches die Pferde angespannt und auf den Acker geführt werden, damit die Klösse und Erdschollen zerdrückt werden. Man hat mehrere Arten von Walzen 1. Die **gemeine Ackerwalze**, welche entweder rund oder achteckicht ist. 2. Die **Stachelwalze**, diese wird besonders in sehr festem Boden, wo die Klösse schwerer zu zermalmen sind, und in verqueckten Feldern gebraucht, um die Quecken von der Erde abzusondern. Sie besteht aus einem Klotz der größten Art, wie die gemeine Walze, nur ist dieser rund umher mit pyramidenförmig und eckicht geschmiedeten, eisernen Zinken besetzt. 3. Die **Straßenwalze** ist sehr lang und schwer, damit man mit selber die holprichten Wege eben walzen könne. 4. Die **Gartenwalze** ist klein und leicht, daß sie von einem Menschen gezogen werden kann. Man hat auch steinerne Walzen, um die Gänge in Gärten eben zu machen.

Walzen ist die Arbeit, bey der man mit der Walze auf dem Felde auf und niederfährt. Man verrichtet sie 1. auf Sommerfeldern, wenn die Frucht aufgegangen, auch bey sehr trockener Witterung gleich nach der Saat, um mehr Feuchtigkeit im Felde zu behalten. 2. Auf allen Feldern, wohin man Körner oder Pflanzen steckt, vor dem Stecken, wenn der Acker dazu schon gepflüget und geegget worden, um ihn recht eben zu machen. 3. Auf allen Feldern, wo man Mist untergepflüget hat, um ihn recht zu bedecken. 4. Auf jedem Acker, der viel Klösse hat, vor dem Pflügen zur Saat. Im Herbste ist das Walzen nirgends nothwendig oder gut.

Wand nennt man eine von Holz, Lehm, Stein oder Ziegeln aufgeführte Scheidung, durch welche Häuser und Zimmer eingeschlossen werden. Die Gemächer in den Häusern trennt von einander die Scheidewand oder Schiedwand. Ein Nachbar darf an des Andern seine Wand nichts anhängen. Man hat auch noch eine besondere Art Wand, durch die bloß in Zimmern ein gewisser Raum abgesondert ist, sie heißt die **spanische Wand**, und sie besteht aus Ellen breiten und ohngefähr 3 Ellen hohen, in der Mitte einmal verriegelten Rahmen, von glatten Latten, die äußerlich mit Wachsleinwand oder irgend einer andern gemalten Leinwand beschlagen sind. Unten haben sie kleine Schenkeln und die Rahmen sind mit eisernen Bändern so an einander gehängt, daß sie sich insgesammt über einander zusammenlegen lassen. Man kann daher diese Wand nach Belieben kürzer oder länger machen.

Wanne ist ein von hölzernen Dauben mit Reifen zusammengetriebenes Gefäß, worinn man wascht oder in dem man badet, daher sie gewöhnlich Badewannen genennt werden. Man hat jedoch auch kleine Wannen in Haushaltungen zu verschiedenem Gebrauch, z. B. im Sommer in denselben das Wasser und den Wein einzukühlen ꝛc.

Wanze, Wandlaus, Bettwanze, Cimex lectularius, ein rundes, plattes, braunes Ungeziefer, mit einem eckelhaften Geruch, welches eine große Plage in manchen Häusern ist. Sie nisten gern, wo wenig Reinlichkeit herrscht, nahe an Hühnerhäusern und in fichtenem

Hausgeräthe. Man hat unzählige Mittel gegen dieselben angerathen. Man bestreicht die Ritzen und das Hausgeräth selbst mit Seifenwasser, oder mit einem Absud von welschen Nußblättern, oder mit einer Auflösung von Grünspan. Man räuchert mit Vitriolsäure, mit Schwefel, auch mit Schießpulver. Wenn man frische Bohnenblätter auf das Kopfkissen oder auf die Decke mit einer Stecknadel befestigt, so versammeln sich die Wanzen. Man kann die ganze Nacht ruhig liegen und am Morgen kann man die Blätter mit den schlaftrunkenen Wanzen wegnehmen und selbe tödten. — Die Gartenwanzen sind geflügelt, grün, braun, grau, s. Baumwanzen.

Warze nennt man ein hartes, schwielichtes Gewächs auf der Haut, welches an verschiedenen Theilen des Körpers, am öftesten aber an den Fingern erscheint. Man beizt sie durch Höllenstein oder den Saft des Schellkrauts weg. **Warzen** nennt man auch harte und schwielichte Gewächse an den Schenkeln der Pferde, die oft tief sitzen und nicht herausgeschnitten werden können. Man vertreibt sie manchmal mit Wolfsmilchsaft, oder man wasche sie öfters mit dem Wasser, in welchem die Schmiede das Eisen ablöschen.

Warzenkürbis ist bloß eine Abart des Kürbis s. d. W.

Waschblau ist eine blaue Farbe, welche man um die Wäsche zu bläuen, braucht. Sie ist nichts als eine Auflösung des Indigo in Vitriolsäure. Wird die Säure nach der Auflösung mit Kalkerde z. B. Kreide gesättigt, so kann man ein flüssiges Blau haben, mischt man aber soviel Kreide hinzu, daß eine Masse daraus wird, welche man dann in verschiedene Formen drücken oder auswalchern, und in Tafeln schneiden kann, die man dann trocknet und so als Kaufmannsgut aufbewahrt, so hat man die blaue Stärke oder das trockene Waschblau. Statt der Kreide nimmt man nach der Sättigung der Auflösung auch wohl andere Erden und auch Stärke zur Bereitung der Masse.

Waschmaschine ist eine von sehr vielen versuchte Erfindung die Wäsche zu reinigen, ohne daß man solche auf die gewöhnliche Art zu reiben und zu klopfen nöthig hat. Meistens bestehen diese Maschinen aus einem Faß, durch dessen Deckel eine Stange geht, die unten einen Teller hat, in welchem mehrere Klöppel befestigt sind. Durch diese Vorrichtung wird die Wäsche im Seifenwasser so lange herumgetrieben, bis sie rein wird. Einige meinen die Wäsche hiedurch zu schonen, aber das ist schwer zu glauben.

Wasen s. Rasen.

Wasser ist uns zur Nahrung und zu unzähligen Arbeiten unentbehrlich. Wir haben gemeine und mineralische Wässer. Jene sind wieder harte und weiche. Man hat Quellbrunnen-, Bach-, Fluß-, Regen-, Schnee- und Teichwasser. Ein gutes Wasser ist hell, lauter, ohne Farbe, Geruch und Geschmack. Es wird leicht warm und erkaltet geschwind; es kocht die Speisen bald weich; es fault nicht so geschwind und die Seife löst sich in demselben leicht auf.

Wasser, abgezogene, gebrannte s. abgezogene Wasser.

Wasserbau nennt man alle Gebäude, die an oder in dem Wasser angelegt werden, als da sind Dämme, Brücken, Schleussen, Mühlen, Wehren ꝛc. Hieher gehört auch der Einbau s. d. W.

Wasserfarben nennt man diejenigen, die mit Leim-, Gummi- oder bloßem Wasser angemacht und gebraucht werden können.

Wasserfenchel s. Roßfenchel.

Wassergalle s. Naßgalle.

Wasserholler, Wasserflieder, Hirschholler, Schweisbeeren, Viburnum Opulus, ein Strauch, der gern an feuchten Orten wächst. Die Blätter gleichen den Ahornblättern und sind 4 Zoll lang, hellgrün und glatt. Die fächerförmigen weißen Blumen kommen im Junius und Julius hervor. Eine Abart heißt **Schneeballenstrauch, Rosenholler** oder **Hollerrosen**, Viburnum Opulus roseum. Hier sitzen die Blumen nicht doldenförmig, sondern in eine schöne Kugel gezogen, dicht beysammen. Anfangs sind die Blumen grünweißlicht, dann aber ist diese faustgroße Kugel schneeweiß. Es erfolgt von diesen unfruchtbaren Blumen keine Frucht, daher muß man diesen Strauß bloß durch Schößlinge und Ableger fortpflanzen. Eine andere Art des Wasserhollers ist der **Schlingenbaum, Wegschlinge, Schwindelbeere**, Viburnum Lantana, mit fast herzförmigen Blättern und doldenförmigen Blumen, die man schon den Herbst vorher unentwickelt auf den Zweigen sieht.

Wasserhuhn s. Taucher.

Wasserhund, ein in das Wasser zu gehen abgerichteter Hund, den man bey der Jägerey höchst nöthig hat, um das geschossene Wild aus dem Wasser zu hohlen. Man gebraucht hiezu vorzüglich die rauhen, zottichten Pudel oder die glatten, dänischen Hunde.

Wasserklee s. Biberklee.

Wasserknoblauch s. Lachenknoblauch.

Wasserkresse s. Kresse.

Wasserkropf der Schafe s. Kropf.

Wasserkunst nennt man eine Maschine, wodurch das Wasser geleitet werden kann, wohin man es will. Man theilt solche Wässer in springende und stehende. Diese sind zu Kanälen und Teichen, jene aber zu Kaskaden und Fontänen.

Wasserlegen der Pferde. Wenn ein Pferd die üble Gewohnheit hat, so kann man ihm diese folgendermassen abgewöhnen. Der Knecht reitet das Pferd in das Wasser und hinten folgen einige mit Prügeln nach. Will sich nun das Pferd niederlegen, so muß der darauf sitzende die Stangen des Mundstücks ergreifen, und das Pferd fest damit nieder halten, daß es sich nicht aufrichten könne, die andern beyden Knechte aber sollen den Kopf des Pferdes niederdrücken, und wohl unter das Wasser tauchen, damit es ihm in Maul, Nasen und Ohren gehe, und so mit auf dasselbe losschlagen. Wird dieß einigemal wiederhohlt, so verläßt das Pferd diese Untugend gewiß.

Wassermelonen s. Melonen.

Wassermessen geschieht bey Mühlen und andern Wassergebäuden. s. Wasserwaage.

Wassernuß, Stachelnuß, Trapa natans, eine besondere Art Nüsse, die in stillen Wässern, z. B. häufig in der Theiß, an einem Kraute wachsen, das lange Stengel und breite am Rande eingekerbte Blätter hat. Die Schale ist holzig und schwarz und mit vier Stacheln versehen, von denen immer einer gerade aufgerichtet ist. Der Kern ist weiß und gut zu essen. Sie werden im August reif und sowohl roh, als auch mit etwas Salz gekocht, verbraucht. Sie hindern die Fischerey ausserordentlich.

Wasserperlen nennt man die unächten Perlen.

Wasserschrauben, Wasserschnecke, ein Rüstzeug, das zum Ausschöpfen des Wassers gebraucht wird. Man arbeitet um eine Spindel von 4 — 6 Zoll eine Schraube mit viereckigen Gängen, auf die Erhebung von 15 Grad; auf diese werden dünne gehobelte Späne befestigt, etwa 8 Zoll lang, und alles mit dünnen Brettern auswendig belegt, wohl verpicht und mit eisernen Reifen verwahrt; das eine Ende wird in das Wasser, so man ausschöpfen will, gelegt, das andere in einer schrägen Erhebung, die aber nicht mehr als 54 Grad eines Winkels mit dem Horizont machen muß, fest gemacht, und die Spindel umgedreht, so hohlt sie das Wasser in die Höhe, und läßt es durch die oberste Oeffnung weglaufen. Diese Maschine dient, wo Keller und Fundamente gegraben werden, darin Wasser aufstößt, oder wo nicht gar zu tiefe Graben ausgetrocknet werden sollen.

Wassersucht beym Vieh, heißt eine jede Anhäufung vom Wasser in irgend einem Theile des Körpers. Die gewöhnlichste ist die Bauchwassersucht, dann ist aber auch oft die Wassersucht in der Brust, im Herzbeutel, im Kopfe und im Hodenbeutel. Ein Thier, das diese Krankheit hat, ist traurig, matt, frißt nicht gut, athmet schwer und mit Flankenschlagen. Der ganze Körper ist kalt, und man bemerkt die Geschwulst deutlich. Ist das Wasser bloß unter der Haut, so kann man mit dem Finger Gruben in die Geschwulst drücken; ist es aber im Hohlen, so kann man manchmal das Schwappern vernehmen. Bey der Brustwassersucht ist auch kurzer Athem, Herzklopfen und Beklemmungen; bey der Gehirnwassersucht ist das Thier bloß dumm und schwindlich, und man errathet die Krankheit selten vor dem Tode. Allgemeine Schwäche, Würmer in der Leber, schlechte Nahrung, feuchte Luft, zu wenig Bewegung, daher Verstopfungen, sind die gewöhnlichen Ursachen der Wassersucht. Man erkennt die Krankheit gemeiniglich erst, wenn es schon zur Heilung zu spät ist. Man versuche jedoch immer noch harntreibende Mittel, gebe daher Meerzwiebel, Gundermann, Wachholderbeeren mit Honig zu einem Lattwerg gemacht, und täglich 2 bis 4mal ein Stück, wie ein Hühnerey groß gegeben. Dann giebt man stärkende Mittel. Bey Schafen nützt fleißiges Salzlecken, und dieses vermischt man mit zerstoßenen Lorbeeren und Wachholderbeeren.

Wasserwaage nennt man ein Instrument, durch welches man die unsichtbare Horizontallinie von einem Orte zum andern finden, und eine andere sichtbare Paralelllinie absehen kann, dadurch mon erfährt, ob ein vorgegebener Ort höher oder niedriger liegt, und wie viel der Unterschied austrägt, d. i. wie tief oder wie hoch der Fall des Wassers von einem Orte zum andern ist. Bey jedem Wasserbau, besonders bey Anlegung von Mühlen und Kanälen ist dieses ein sehr nützliches Werkzeug. Man heißt die Arbeit mit demselben das **Nivelliren**, und das Instrument selbst oft eine **Nivellirwaage**.

Wasserwurzeln nennt man bey einem Weinstock die Wurzeln, welche zwar gleich den Thau oder Tagewurzeln auf den Seiten, aber ganz oben an der Fläche des Erdreichs auswachsen. Bey dem Räumen müssen sie abgerissen werden, damit die Herzwurzel desto kräftiger wachse.

Watta, Watte nennt man das erste Gespinst um die Seidenwürmer-Kokons, oder die Flockseide, in welche die Kokons eingewickelt sind. Sie wird gekocht, aufgekratzt, besonders zusammengelegt, und dann etwas von aussen geleimt oder mit Gummiwasser bestrichen, und so zu Unterfuttern für Winterkleider gebraucht.

Wau, s. Resede.

Weberdistel, Weberkarte, s. Kartendistel.

Wegerich, Wegbreit, (nicht **Wegtritt**, wie dieses einige verwechseln) Plantago major, ein wildwachsendes Kraut an Wegen und Zäunen, mit großen breiten Blättern, und einer Blumenähre auf einem Stengel, die im Junius blüht. Der **Spitzewegerich**, Plantago lanceolata, hat etwas schmälere und spitzere Blätter, welche zur Heilung alter Wunden gebraucht werden. Der **Wasserwegerich**, Alisma plantago, wächst an Bächen und in sumpfigen Orten. Er hat breitblätterige leibfarbene Blumen, die im Junius blühen. Die ersten 2 Arten des Wegerichs frißt das Vieh sehr gerne.

Wegtritt, Weggras, Polygonum aviculare, ein Kraut, das überall an Wegen wächst, und von Schweinen und dem Rindvieh gefressen wird, den Schafen aber schadet es. Der **kleine Wegtritt** oder **Knauel**, Scleranthus annuus, hat an den Würzeln rothe Körner, welche die Brut der Polnischen Schildlaus, Coccus polonicus, sind, und die man statt der Kochenille zum Färben brauchen kann.

Wehr nennt man einen durch einen Fluß aufgeführten Damm, damit durch denselben das Wasser einen Fall bilde, um die unter denselben angebrachten Mühlen zu treiben. Es soll und darf keiner ohne Zuziehung der Obrigkeit gebaut werden.

Wehrvieh nennt man in Schäfereyen dasjenige Vieh, welches für den Winter aufbehalten wird. Auf 100 Stück rechnet man 38 alte, 12 Zeitschafe, 18 alte Zeithammel, 13 Kälberlämmer, 12 Hammellämmer, 1 alten, 1 Zeitbock, und 1 Bocklamm.

Weiberlehn ist ein solches Gut, welches auch Weiber in Lehn empfangen und besitzen können.

Weichsel, s. Kirschen.

Weide, s. Viehweide.

Weide, Felber, Salix, ein bekannter Baum mit vielen Arten. Sie haben die Geschlechtstheile von verschiedenen Stämmen; die männliche Blume ist ein langes Kätzchen; die weibliche ebenfalls so, und die Samenkapsel besteht aus 2 Hälften, in denen 4 in einem wollichten Umschlag sich befindenden Samen, sind. Wir haben hier unter mehreren folgende Arten: 1. mit **gezahnten Blättern**, a) die **Buschweide, Erdweide**, Salix triandra, b) die **lorbeerblätterige Berg- oder Baumwollenweide**, Salix pentandra, mit schönen Blättern und gelbrother Rinde. Die Wolle der Samenkapseln sammelte man hin und wieder, und gebrauchte sie sehr gut statt der Baumwolle. c) Die **gelbe, Gold- oder Dotterweide**, Salix vitellina, sie ist meist niedriger als die vorige, und hat eine orangegelbe Rinde; d) die **mandelblätterige Weide**, Salix amygdalina, mit Mandelblättern und grüner Rinde; e) die **Bruch- Glas- Brech- Roßweide**, gemeinialich Felber, Salix fragilis, bey welcher die Zweige beym Biegen sehr leicht brechen; f) die **babylonische Weide**, Salix babylonica, die auch **Trauer- und Thränenweide** heißt, mit

zur Erde herabhängenden Zweigen; g) die **Bach- Sand- oder Rosenweide**, Salix helix, die bloß buschartig wächst, und gelblichte, glatte, sehr biegsame Zweige hat. 2. Mit haarichten gezahnten Blättern, h) die **weiße Silberweide**, Salix alba, sie wächst am meisten bey uns, und nimmt auch mit trockenem Boden vorlieb. Die Rinde färbt zimmtfarb, und wird auch als Arzney gebraucht. i) Die **Korb- Ufer- Fischerweide**, Salix viminalis, die nicht sehr hoch wächst, und besonders den Korbmachern dient; k) die **Saal- Sohl- oder Palmweide**, Salix caprea, sie wächst auch in Holzungen, und breitet sich schnell aus. Wegen ihren besondern und früh hervorkeechenden Kätzchen wird sie am Palmsonntage sehr gesucht; l) die **spitzblätterige Sahlweide**, Salix acuminata, diese ist in Allem kleiner als die vorige. 3. Mit haarichten ungezahnten Blättern, m) die **kleine Bruchwerftweide**, Salix arenaria, sie wächst nur strauchartig; n) die **Koppelweide**, Salix incubacea, und o) die **Roßmarinweide** Salix rosmarinifolia. Die Weiden sind sehr nützliche Bäume. Ihr vornehmster Nutzen ist, daß man sie alle 3 oder 4 Jahre köpfen kann. Man hauet hiebey die Aeste nicht glatt an dem Stamme weg, sondern läßt eine Handbreit stehen; an manchen Orten wird jedoch der ganze Kopf abgehauen oder selbst abgesäet. Man verrichtet die Arbeit im Frühling; will man sie jedoch zu Zäunen brauchen, so ist es besser, sie im Herbst zu köpfen. Sie sind ferner gut zur Verwahrung der Ufer und der Dämme, wider das Reissen des Wassers. Die Korbmacher brauchen sie ihrer biegsamen Zweige wegen, und die Rinde einiger, besonders der Salix alba, fragilis und pentandra brauchn man statt der China. Die Rinde älterer Bäume ist zum Gerbet brauchbar, und die Samenwolle zum Spinnen, oder wenigstens zum Ausstopfen der Kissen. Sie wachsen schnell, und lassen sich leicht fortpflanzen. Jeder Zweig, den man im Frühling in die Erde setzt, bekleibet, wenn man bey dem Setzen die Rinde nicht abschiebt. Die meisten Arten wachsen zu ziemlichen Stämmen, die bis in das hundertste Jahr dauern.

Weiderich nennt man verschiedene Geschlechter von Pflanzen, als: Lythrum, Lysimachia und Epilobium. Die letzte Art s. Schotenweiderich. Meistens versteht man bey uns unter **Weiderich**, den **rothen Weiderich**, Lythrum Salicaria, der auf feuchten Wiesen und Gräben wächst, 2 — 4 Schuh hoch ist, und eine schön purpurfarbene Blumenähre hat, die oft einen Schuh lang ist, und außerdem Nebenäste hat. Das Vieh frißt es. **Der gemeine gelbe Weiderich**, Lysimachica vulgaris,, wächst auf Wiesen aus perennirenden Wurzeln, und hat gelbe Blüthen. Eine andere Art Weiderich ist auch das sogenannte **Pfenningkraut**, welches an feuchten Orten wächst, und gelb blüht.

Weife, s. Haspel.

Weiher, s. Teich.

Wein heißt der gegohrne Saft aus den Früchten des Weinstocks, der ungegohren Most heißt. Ein guter Wein soll einen angenehmen Geruch, einen lieblichen Geschmack, eine schöne Farbe haben, klar, stärkend und geistig seyn, daß er, wenn er eingeschenkt wird, Perlen aufwirft. Die Weine sind aber außerordentlich verschieden, und fast jede Art derselben hat einen eigenen Geschmack und Geruch, welches

man den Grundgeschmack nennt. Jedes südliche Land in Europa hat bekannte Weine. In Portugall ist er roth, fast schwarz, daher er Vino tinto, gefärbter Wein, heißt. Spanien hat fette, süße, meist hochgelbe Weine. Der Alikantenwein ist dunkelroth. Der Seet wurde aus den kanarischen Inseln dahin verpflanzt, und ist in Mallaga hoch an Farbe, und süß; in Xeres bleicher und herb. In Frankreich sind die berühmtesten der Champagner und Burgunder; dann jener aus der Gegend um Bourdeaux, der Pontac, der Muscat, der Frontignac, der Lünel ꝛc. In Italien kennt man die Lacrymae Christi, den Vino graeco, Montepulciano ꝛc. In Griechenland der Malvasier, aus Cypern der Cyprier ꝛc Unter den deutschen sind berühmt: die **Rheinweine**, die an dem Rhein gebaut sind, und unter diesen der Hochheimer und der Kostheimer; die **Neckarweine**, unter diesen die Eßlinger und die Heilbrunner; die **Moselerweine**, und besonders die von Düstemünde, Wela und Zeltningen. Unter den Frankenweinen ist der beste der Steinwein, ferner der Werthheimer und Klingenberger. Oestreich und besonders Ungern hat die verschiedensten und die edelsten Weine. Jene sind die Brunner, die Rötzer ꝛc., diese die Tokayer, St. Georger, Oedenburger, Ruster, Schomlauer, Ratschersdorfer ꝛc. und unter den rothen der Ofner, Serarder, Karlowitzer, Méneseher, Erlauer, Neustädter und unzählige andere Sorten. Der Wein, den man im Kleinen verkauft, ist sehr oft verfälscht oder angemacht. Süßigkeit giebt man ihm durch Silberglätte, Geruch durch mehrere Pflanzen, Geschmack eben so, und Farbe durch Zucker, und den rothen durch den Absud der Pappelrosen oder andern färbenden Substanzen. Aber ein Kenner erkennt den Fehler sehr leicht. Bey der Erhaltung der Weine ist nichts so nothwendig als Reinlichkeit, ein guter Keller und gute Fässer. Man bereitet auch Weine mit verschiedenen andern Dingen, von denen er nachdem den Namen erhält, z. B. mit Kirschen den Kirschenwein, mit Schlehen den Schlehenwein ꝛc. Die Säure kann man dem Weine durch Kohlenpulver benehmen. Das Zähewerden des Weins ist eine Krankheit, die die weniger geistigen, schwachen, und solche Weine befällt, die wenig gegohren haben. Der Wein ist dick, wie Oel, und dieß kann in Fässern und in denen am festesten verstopften Flaschen geschehen. Bey Flaschen wendet man dagegen folgendes an: Man setzt sie der Luft aus, schüttelt sie eine Viertelstunde lang, öffnet sie darauf, und entläßt das Gas mit dem Schaum. Man giebt dann in jede Flasche einige Tropfen Zitronen- oder andere Säure. Zähen Wein in Fässern behandelt man mit Fischleim und Eyweis. Oft will sich der Wein nicht klären, oder der klare wird trüb. Bey diesem Uebel mache man gewöhnliche Flintensteine glühend, und werfe sie, indem sie noch ganz roth sind, durchs Spundloch in das Faß, in welchem man den Wein abklären will. Die Zahl derselben richtet sich nach der Größe des Fasses und nach dem Grade der Trübheit des Weins. Man läßt sie hier 6 Wochen lang liegen, und sieht dann nach, ob sich der Wein geklärt hat, und wenn er noch etwas matt aussieht, so wiederhohlt man die Operation. Nun wird er abgezogen. Man kann diese Methode bey allen weißen Weinen anwenden, besonders vortheilhaft ist sie aber bey neuen und mit Hefen vermischten. Die Weine bekommen hievon mehr Feuer und Lieblichkeit, und man könnte sie für viel älter halten.

Nach dem Abziehen findet man die Steine mit einer zähen und klebrichten Materie überzogen. **Ist Wein in einem schlechten Fasse verdorben**, so soll man den kranken Wein klar abziehen, und über den Spund ein kleines rundes Brod, wie es so eben aus dem Backofen kommt, decken, und selbes 4 bis 5 Stunden liegen lassen, dann spundet man das Faß wieder zu.

Weinbau nennt man alle Arbeit, die man in einem Weinberg oder Weingarten verrichten muß. Diese Arbeiten sind sehr verschieden, und fast das ganze Jahr hindurch bietet immer eine der andern die Hand; ja oft kommen bey ungünstiger Witterung mehrere zusammen. So wie das Wetter offen ist, gleich nach Lichtmeß, fangt man an zu schneiden, wobey man die tüchtigen Schnittlinge und Fechser aussondert. Nun werden die Reben gelesen, und in der Fasten das erstemal gehaut, ehe noch die Augen ausgehen. Dann werden die Pfähle gesteckt, oder die Stecken geschlagen, die Bögen angeheftet, und Senker gemacht. Im Juny und noch eher wird das zweytemal umgehaut, dann gebunden, welches mit Schilf oder Stroh geschieht, bevor jedoch das Jäten oder Brechen verrichtet, welche Arbeit mit besonderer Vorsicht geschehen muß, damit nicht zu viel tragende Reben abgerissen werden. Im July wird das Kraut ausgerauft, wo es seyn kann, das drittemal gehaut, an einigen Orten jedoch nur gescheert, das ist, der Boden wird mit stumpfen Sicheln ausgescheert oder gekratzt, und hiedurch zugleich die Wurzeln des Unkrauts vertilgt. Im August werden die Stöcke von dem überflüßigen Oberholze befreyt, dann der Weinberg (nur aber) von fleißigen Weinwirthen das viertemal behaut, und endlich bis zur Weinlese gut behütet. Umgefallene Stöcke werden aufgerichtet, und vom Wind umgerissene Pfähle frisch eingesetzt, und endlich folgt nach der Weinlese noch das Pfahlausziehen, das Gruben, und das Bedecken. Um jedoch die Arbeiten in Weingärten zu erleichtern und zu befördern, wendet man in Frankreich auch den Pflug an. Dieses ist eine allgemein zu empfehlende Methode, die Weingärten, da man jetzt kaum Menschenhände genug findet, die in Ungern schon vorhandenen Weingärten zu bearbeiten, und da doch immer noch neue angelegt werden. Aber eben die neuanzulegenden Weingärten sollten so angelegt werden, daß man selbe mit dem Pflug bearbeiten könnte, und wie vieles könnte hiebey erspart, und der Wein wohlfeiler werden. Aus dieser Ursache, und weil der Weinbau ein so großer Zweig unserer Landwirthschaft ist, und weil in Ungern vielleicht noch nie ein Versuch mit dem Weinpfluge gemacht wurde, will ich einen Aufsatz: über die Bearbeitung der Weingärten durch den Pflug, von Duchaffault (deutsch von Fr. Sickler) hier aufnehmen. In Frankreich kennt man zwey Arten der Kultur und der Bearbeitung der Weingärten, nemlich durch **den Arm** und durch **den Pflug**. Die erstere Art giebt wenig Gewinn, und über die zweyte Art sagt Rogier ein absprechendes Urtheil. (Aber eben, um zu zeigen, daß die Einwendungen, die man gegen diese Arbeit machen könnte, bekannt, füge ich dieß harte, aber vorurtheilvolle Urtheil hieher.) Er sagt: die Bearbeitung des Weinbergbodens durch den Pflug ist zwar mit wenigem Aufwande verknüpft, und geht weit schneller von Statten: allein, wie unvollkommen ist sie nicht, und von wie vielen widrigen Zufällen wird sie begleitet. Die in breiten Schollen umge-

pflügte Erde ist niemals vollkommen bearbeitet und zerschlagen; das Schaar reißt oft das Unkraut nicht aus, sondern es trägt dasselbe nur auf einen andern Platz; mag auch der Arbeiter oder der Ackermann noch so geschickt seyn, und den besten Willen zur Arbeit bringen; so wird man doch kaum einige gutgezogene Furchen in dem Weinberge finden, wenn man seine Arbeit in Augenschein nimmt. Man wird dann fast weiter nichts, als umgerissene Weinstöcke, entblößte zerrissene Wurzeln, abgerissene Trauben, und auf der Erde liegende Ranken, — mit einem Worte — nichts, als großen Theils Schaden erblicken. Der Wunden und aufgerissenen Stellen an den Wurzeln und an den Stämmen giebt es dann eine unzählige Menge. Der Unvollkommenheiten, der Nachtheile, die durch die Bearbeitung mit dem Pfluge entstehen, sind zu viele, als daß man sie verhehlen könnte. Diese Stelle muß natürlich ein nachtheiliges Licht auf die Bearbeitung des Weinbergbodens werfen, die durch den Pflug geschieht. Ich habe daher nur die Versuche anzuführen, die das Gegentheil beweisen. Der Zweck der Bearbeitung des Weinbergbodens ist: erstlich die Ausrottung des Unkrauts, und zweytens die Auflockerung der Erde, um der Feuchtigkeit und der Luft Eingang zu verschaffen. Dieser Zweck wird durch die Bearbeitung des Bodens durch den Pflug vollkommen erfüllt. Ehe ich mich entschloß, meine Weinberge durch den Pflug zu bearbeiten, machte ich eine Reise durch Saintonge und Medok, wo man sich des Pflugs in den Weinbergen mit aller Wahrscheinlichkeit eines treflichen Erfolgs bedient. Man thut dieß schon seit fünfzig Jahren. Fast alle Weinberge wurden seit dieser Zeit so angelegt, daß sie mit dem Pfluge bearbeitet werden konnten, und die Schönheit der Stöcke in ihnen, die Stärke der Ranken, die Menge der Trauben, mit einem Worte: Alles überzeugte mich von der Vortreflichkeit dieser Methode. Ich machte eine zweyte Reise dahin, zur Zeit, als man in den Weinbergen ackerte, und nach einer genauen Untersuchung hatte ich Gelegenheit, mich zu überzeugen, daß weder Ochsen noch Pflug, sowohl außerhalb als innerhalb der Erde, den Weinstöcken den geringsten Schaden zufügten. Freylich hängt aber auch in diesem Stücke vieles von der Einrichtung des Weinberges ab. Zuerst zieht man den Stock fächerartig, und giebt ihm die Richtung eines Winkels von 45 Graden. Zweytens nimmt man ihm die kleinen Wurzeln, die sich an der Oberfläche der Erde ansetzen. Hiedurch zwingt man ihn seine Hauptwurzeln tiefer in die Erde zu treiben, und seinem Stamme mehr Festigkeit zu geben, so, daß er von der Pflugschaar nicht mehr getroffen werden kann. In Medok gräbt man daher die Stöcke alle vier bis fünf Jahre auf, und nimmt die obern Wurzeln weg, die sich bis auf einen Fuß tief in der Erde um den Stock herum angesetzt haben. Und diesem Verfahren schreibt man die lange Dauer der Weinstöcke in dieser Provinz zu. Zu Saintonge und Medok bedient man sich zweyer Pflüge, welche Arten von gewöhnlichen Ackerpflügen sind; sie unterscheiden sich von einander durch weiter nichts, als durch die Krümmung an der Langwied (L'Age ou flèche) und durch das Pflugmesser oder Sech, das an dem Pfluge befindlich ist, welcher zuerst die Erde aufwerfen soll. Ich bediente mich zuerst dieser beyden Pflüge, allein da ich mit ihrer Arbeit nicht zufrieden war, so suchte ich mir einige andre Pflüge auszudenken, welche die Arbeit mehr beschleuni-

nigen könnten. Drey Pflüge und eine Egge schien mir zu diesem Endzwecke hinlänglich zu seyn. Der erste davon, der zum Aufreißen der Erde dienen soll, ist wenig von dem gewöhnlichen Ackerpfluge unterschieden. Der zweyte hat 2 Schaare, wirft deßhalb zwey Furchen auf, reißt das Unkraut aus der Erde, und lockert diese auf. Der dritte Pflug ist wieder einfach, und seine Bestimmung ist, die halben Furchen, die der zweyte gab, noch weiter auszuführen, und also die Erde vollkommen zu bearbeiten. Zu diesen Pflügen kommen noch zwey mit einander verbundene runde Eggen, deren jede zwey Bogen hat, von denen der eine einen Durchmesser von zwey Fuß, der zweyte hingegen von dritthalb Fuß hat. Aus dem Bogen laufen die Zinken. Durch die Langwiede sind sie mit einander verbunden, und mit Hülfe zweyer Handhaben werden sie regiert. Wenn nun der Weinberg so eingerichtet ist, daß die gleichsam an Spalieren gezogenen Weinstocksreihen vierthalb Fuß von einander entfernt sind, so hat man sich bey Bearbeitung des Bodens folgendergestalt zu benehmen. So wie der Ackermann mit seinen Ochsen an eine Weinstocksreihe tritt, so wirft er die Langwied des Pflugs in die Ringel des Jochs, dann stützt er die Spitze des Pflugschaars auf die Erde, läßt denselben eingreifen, treibt die Ochsen, so nahe als er kann, auf die rechte Seite an den Stöcken hin, und zieht seine Furchen. Ist er am Ende der Reihe, so nimmt er die andere nächstfolgende Reihe ebenfalls zur rechten Hand wieder vor; dann kehrt er wieder zur ersten Reihe, und fährt so fort, bis er in jeder Reihe zwey Furchen gezogen hat. Es wird hiebey nur ein Strich oder eine sehr schmale Linie von Erde noch übrig bleiben, die nicht umgerissen wird, die Linie nemlich, auf welcher die Stöcke stehen, oder die zwischen den Stöcken sich befindet. Es ist daher nöthig, daß ein Mann oder auch zwey dem Pfluge folgen, und diesen dünnen Strich Erde, der kaum eine Hand breit ist, aufhauen. Ist der Boden etwas feucht, und bleiben breite Erdschollen innerhalb den Reihen noch übrig, so bedient man sich der oben erwähnten Eggen. An diese werden die Ochsen, so wie an den Pflug gespannt, das ausgenommen, daß das Joch ein wenig länger ist. Jede Egge folgt unmittelbar hinter jedem Ochsen, und ein einziger Mann hält die beyden Handhaben, welche er aufhebt oder niederdrückt, so wie er dasselbe für nöthig hält. Hierauf folgt das Ackern mit dem doppelten Pflug. Die Ochsen werden an ein sieben Fuß langes Joch gespannt, und von dem Ackermann so getrieben, daß zwischen ihnen zwey Weinstocksreihen sich befinden. Er selbst hingegen folgt mitten zwischen beyden seinem Pfluge, und regiert denselben. Die beyden Schaare stellt er nach Gutdünken in gehöriger Entfernung von einander. Sie lassen in der Mitte zwischen den Weinstocksreihen einen kleinen Rücken stehen, der aber durch den einfachen Pflug schon ganz umgearbeitet ist, und werfen zur Rechten und zur Linken die Erde an den Weinstöcken auf. Durch jede Reihe wird mit diesem Pfluge nur einmal geackert, und dieß kürzt die Arbeit sehr ab. Will man den ganzen Weinberg von neuem bearbeiten, so ändert man nur die Pflüge zur Rechten und zur Linken, das ist: man bringt den, der erst zur Rechten war, auf die linke Seite u. s. w. Die Ohrseite des Schaars findet sich dann nach innen zu, und dann wird der Zwischenraum zwischen den beyden Schaaren etwas größer; allein die Erde wird nun wieder auf die entgegen-

gesetzte Seite geworfen. Durch eine dritte Arbeit häuft man die Erde an den Stöcken wieder auf, indem man die Schaare wieder an ihre ersten Plätze bringt. Auf diese Weise ist es nun unmöglich, daß ein Gräschen stehen bleiben kann, und sollte dieses dennoch auf dem Striche zwischen den Weinstöcken der Fall seyn, so kann dasselbe leicht mit der Haue weggenommen werden, wenn man die Weinbergsreihen flüchtig durchläuft. Um zu verhüten, daß während der Regenszeit die Feuchtigkeit dem Weinstock nicht schade, indem der Regen um den Stock herum stehen bleibt, so nimmt man den dritten Pflug, der eine Schaar mit doppelten Ohren hat, und zieht in der Mitte von jeder Reihe eine Furche. Da diese tief ist, und die Erde an den Stöcken hoch ansetzt, so wird hiedurch für das Wasser ein Abzug bewirkt. Die jungen Weinstöcke werden in Stecklingen oder Knothölzern gepflanzt. Ich ziehe diese den gewöhnlichen Weinfächsern weit vor, die zwar in den ersten Jahren sehr schön sind, allein sehr oft von dem dritten Jahre an, sich zu verschlechtern pflegen; die Art und Weise, wie ich mit diesen Stecklingen zu Werke gehe, ist folgende: Ich lasse in der Zeit, wo man den Schnitt in den Weingärten vornimmt, die schönsten Ranken wählen, deren Augen sich einander sehr nahe stehen. Man schneidet diese in der Mitte zwischen dem letzten Auge und dem Ansatze waagerecht, 18 Zoll Länge ab, und bindet sie in Bündel zu hundert Stücken. Hierauf schlägt man diese Bündel in die Erde ein, und bedeckt sie fast ganz. Der zur neuen Pflanzung bestimmte Boden muß vom 15ten bis zum 30ten May viermal sehr tief bearbeitet werden. Man nimmt dann die Stecklinge aus der Erde, und findet den untern Theil derselben von kleinen weißen Punkten besetzt, welche die ersten Ansätze zu den Wurzeln sind. Nun macht man Löcher 15 Zoll tief, nachdem man sie vorher abgesteckt hat, und bringt hier die Setzlinge so in die Erde, daß sie in richtiger Linie stehen, und über der Erde 5 bis 6 Zoll heraus stehen. Nun wirft man ferner einige Hände voll frischer Erde daran, und schlägt sie um den Stock herum mit einem Pfahleisen etwas fest. Vierzehn oder zwanzig Tage darauf wird man dann das Vergnügen haben, an allen Stöcken kleine grüne Knospen zu entdecken. Nun muß man bey den Pflanzen dafür sehr besorgt seyn, daß man die kleinen Wurzeln nicht verdorren lasse. Um diese Zeit stiften die Engerlinge in den jungen Weinbergen oft großen Schaden, daher suche man selbe, so viel es möglich ist, zu vertilgen. S. Engerling. Man muß den jungen Weinstock schon von dem ersten Jahr an schneiden. Dieß ist ein Mittel, um ihm Kräfte und die Fächerform zu geben, die ihm so nothwendig ist. Man kann die jungen Weinberge bearbeiten, wie man will, indem man jedoch darauf vorzüglich Rücksicht nimmt, das Pflugschaar nicht zu nahe an den Stock zu bringen, und den schmalen Strich zu schonen, auf dem die Stöcke stehen, und nur in ihrer Nähe die Erde bloß aufzugraben, um die Wurzeln zu schonen. Im dritten Jahr ist es erlaubt, die Erde zwischen den Stöcken umzuschlagen, und die kleinen Wurzeln abzuschneiden, dadurch die größern mehr Kraft zum tiefern Eindringen in die Erde erhalten können. Den ersten Ertrag giebt der Weinstock in seinem vierten Triebe; im fünften und sechsten ist er in seiner besten Kraft. Alsdann ist man nicht mehr Herr, ihm jede Richtung zu ertheilen, so wie man will. Es ist immer nöthig, ihm die zwey erstern

Richtungen vor dem ersten Triebe im Frühjahr zu geben; hierauf muß man warten, um die Ochsen frey durch die Reihen treiben zu können. Der neue Trieb wird dann ungefähr zwölf Zoll Länge erhalten haben; in diesem Alter biegen sich die Reben noch, späterhin aber würden sie brechen. Es ist ebenfalls nothwendig, die jungen Stöcke nicht zu lange losgebunden zu lassen, und zwey Bearbeitungen des Bodens sogleich hinter einander vorzunehmen. Um den Schaden zu verhüten, der daraus entsteht, wenn die Ranken zu lang sind, und in dem Wege sich verbreiten, so befestigt man sie an kleine Pflöcke, oder man läßt durch einige Kinder, die dem Pfluge vorangehen, dieselben in Ordnung legen. Dieser Aufwand ist sehr gering. Zwey Ochsen sind hinreichend, um fünfzig Weinbergsacker (Tagwerke) bearbeiten zu können. Sie machen täglich mit dem ersten einfachen Pflug fünf Viertel Acker, und mit den andern zwey Acker. Man düngt den Boden auf die Weise, daß man den Dünger durch die Ochsen auf dem Wagen bis selbst in den Weinberg einfahren läßt. Alle Ochsen schicken sich nicht zu dieser Arbeit. Sie müssen sanft, gehorsam und ruhig seyn, und den Kopf hoch tragen. Der Führer darf sie nie mißhandeln, vorzüglich nicht in dem Weinberge, denn sie würden sich dadurch zur Rechten oder zur Linken wenden, und großen Schaden stiften. Wenn man die Kosten dieser Bearbeitung des Weinbergbodens mit dem Pflug, mit dem durch den Arm vergleicht, so ergiebt sich das Resultat: daß der Unterschied im Aufwande gerade die Hälfte beträgt; das ist, ein Weinberg wird durch den Pflug um die Hälfte wohlfeiler bearbeitet, und doch wird er durch den Pflug mehrmal bearbeitet. Die Kosten für den Schnitt, die sich übrigens bey beyden Bearbeitungen durchaus gleich bleiben, nicht mit gerechnet. Seit fünf Jahren bearbeite ich meine Weinberge, die zu Senardieu, nahe bey der kleinen Stadt Montaigu in der Vendée liegen, nach dieser Methode. Die Weinberge, die ich anlegte, sind vollkommen gut angeschlagen. **Sie sind ohne allen Vergleich weit schöner, als diejenigen, die man in der ganzen Nachbarschaft, und auf einem Boden von ähnlicher Güte angelegt, und durch den Arm bearbeitet hat.** Schon haben mehrere Weinbergsbesitzer in der Gegend von Nantes von meiner Methode Gebrauch gemacht; sind mit dem Gebrauche meiner Pflüge zufrieden, und ihre jungen Weinstöcke sind in dem besten Zustande. Die hier erwähnten Pflüge sind Fig. V. abgebildet. 1. Einfacher Pflug mit zweyöhrigem Schaar. AA, die Langwiede oder der Pflugschaft. B. Die Pflugsterzen (Mancherons). C. Die Löcher für den Pflock um den Ringel vor oder zurück zu stecken. D. Der Gründel, (Sep). E. Die Schaar (Soc). F. Die Ohren oder Mullbretter (Oreilles ou Versoirs). G. Das Vorderblatt (Coeur). H. Das erste Sech (Premier coutre fixé à l'age du soc). I. Zweytes Sech (Deuxieme coutre.) 2. Derselbe Pflug von oben her gesehen. 3. Herz des Pfluges, von oben her gesehen. 4. Queerstück unter den Sterzen. 5. Mullenblatt von innen her gesehen. 6. Mullenblatt von außen her gesehen. 7. Der Vorderstück. 8. **Der doppelte Pflug.** AA. Der Schaft des Pfluges. BB. Die Pflugsterzen. C. Der Pflock. D. Die Hackenkelle. E E. Die beyden Gründel. F F. Die beyden Schaare. G. Das Queerholz zwischen den beyden Pflugsterzen. H H. Die beyden Träger. I I. Zwey

kleine paralell laufende Pflugschafte, zwischen welchen der große hinläuft. K K. Die Seche. L L. Die Mullenbretter. M M. Bewegliche Queerhölzer, um die Mullenbretter zu nähern oder zu entfernen. N N. Schaare, die auf der einen Seite ein langes, auf der andern ein kurzes Ohr haben. O O. Das Joch zum Anspannen des Ochsen. P. Ring von Hanf, oder Strick zum Befestigen des Jochs. Q. Eisenhacken. 9. **Die doppelte Egge** von oben her gesehen. A A. Der Schaft der Egge. B B. Die Seitenstücke, zwischen denen der Schaft hinläuft. C C. Die Mittelstücke mit Löchern, um die beyden Eggen zu nähern oder zu entfernen. DDDD. Die hogenförmigen Eggen selbst. EE. Die Eggensterzen. 10. Die Egge im Profil. 11. Das vordere Eggenblatt. 12. Das hintere Eggenblatt.

Weinbeere nennt man auch die Weintrauben; eigentlich aber die einzelnen Beeren und Trauben.

Weinberg, Weingarten nennt man ein Stück Land oder Berg, das mit Weinreben bepflanzt ist. Der Grund oder der Boden soll nicht naß, nicht lehmig, aber auch nicht zu steinig seyn. Ist überflüßige Näße da, so führt man sie durch Graben ab, Lehm vermischt man mit Sand, und große Steine schafft man bey Seite. Ein gelindes, trockenes, mit groben Sand oder Kieß vermengtes Erdreich ist das tauglichste, aber auch auf schlechterem und auf Schieferboden wachsen gute Weine. Der auf Ebenen gepflanzte Wein gedeiht wohl auch, aber er ist nie sehr dauerhaft, und nur den von Hügeln und Bergen kann man durch viele Jahre halten. Ein großer Vortheil ist es, wenn der Hügel einen Abhang gegen Mittag hat, so daß er fast immer der Sonne ausgesetzt ist, weil dieß zur Reife und zur Güte der Trauben das Meiste beyträgt. Wenn man neue Weinberge anlegt, so vermeide man die Nähe eines Waldes oder die von Wasserbächen. Man reinige dann das Erdreich von allen alten Wurzeln und Stöcken, grabe es tief um, daß die Erde recht locker werde, und verrichte diese Arbeit immer vor dem Winter. Die Weinstöcke setze man dann nach ihrer Beschaffenheit in solche Erde, die sich für selbe schickt; so gehören Stöcke, deren Trauben leicht faulen, in ein trockenes Erdreich und dagegen jene in feuchtes, die in der Luft leicht verderben. In eine Gegend, die dem Wetter sehr ausgesetzt ist, gehören Reben, die ein hartes und starkes Laub haben, als Muskateller, Gutedel, Schwarzwelsch ꝛc. Zartere Reben pflanzt man an warme Orte; Reben, die viel Holz bekommen, in ein fettes, und die weniges geben, in ein mageres Erdreich. Schön ist es, wenn man die Stöcke in geraden Linien pflanzt, und nützlich, weil dieses die Bearbeitung erleichtert, und in der Weinlese sehr vortheilhaft ist. Gewöhnlich pflanzt man auch Obstbäume in die Weingärten; einzelne schaden eben nicht viel, aber viel Obstbäume darf man in keinem Weinberge dulden, besonders aber sind die Nußbäume am meisten schädlich.

Weinbrandtwein, Weingeist nennt man denjenigen Geist, welchen man von Trebern, Weinhefen, oder selbst vom Wein aus einer Blase überzieht. Er ist ohne den unangenehmen Geruch und Geschmack, den andere Brandtweinarten haben, besonders wenn er das zweytemal für sich übergezogen, oder rektifizirt wird, und daher ist nur er zu den Arbeiten und Mischungen in Apotheken zu gebrauchen.

Weinen, Thränen sagt man vom Weinstock, wenn im Frühling das Wasser aus den abgeschnittenen oder sonst beschädigten Reben läuft. Wenn bey dem Schneiden kein scharfes Messer angewendet, und das Holz gebrochen oder zersplittert wurde, so weinen die Stöcke zu sehr, und bleiben für dieses Jahr zurück, eben so, wenn sie geschunden oder verletzt worden.

Weineßig nennt man den aus Wein bereiteten Essig. Er ist besser als alle andern Arten; er wird im Kochen stärker, so wie der Biereßig schwächer wird, und wird nach dem Schütteln gleich wieder klar, da der Biereßig vielen Schaum macht.

Weinfächser, s. Fächser.

Weinfaß wird gewöhnlich aus Eichenholz bereitet. Je größer das Faß ist, desto besser erhält sich der Wein in demselben. Man hat an manchen Orten eine bestimmte Größe für ein Weinfaß, das man dann Stückfaß nennt. So enthält in Oesterreich ein Faß 10 Eymer; ein Faß um Erlau hält drey Eymer; ein Faß um Tockay, welches man gewöhnlich ein Antheil (Antal, Attalag) nennt, hält fünf Viertheile eines Eymers. Jeder Weinwirth sorgt dafür, daß seine Fässer immer rein sind. Hat man gute Keller, so kann man die leeren Fässer auch dort gut aufbehalten, besonders wenn man ihnen etwas Einschlag giebt, und wenigstens alle 2 Monate nachsieht, ob sie nicht von neuem welchen brauchen. Nimmt das Faß keinen Einschlag mehr an, so muß es gleich von neuem ausgewaschen, und dann erst mit etwas Einschlag versehen werden. Auf dem Lande, wo man Platz genug hat, die leeren Fässer auch außer dem Keller aufzubewahren, schlägt man ihnen gewöhnlich einen Boden aus, und ist so sicherer, daß sie nicht schimmlicht werden, oder einen Geruch anziehen. Zur Zeit der Weinlese hat man da aber auch viel Arbeit mit Zurechtrichtung der Fässer. Um den Fässern den moderigen Geruch zu benehmen, soll folgendes Mittel vorzüglich seyn: Nimm frischen Kuhmist, so wie er aus dem Leibe kommt, verdünne ihn mit so viel lauem Wasser, daß die Brühe leicht durch einen großen Trichter läuft. In dieses Wasser nimmt man gleich Anfangs 4 Pfund Kochsalz, ein Pfund Alaun, und giebt dann so viel Wasser hinzu, daß es ohngefähr den sechszehnten Theil des Fasses anfüllt. Man erhitzt dieß alles bis zum Kochen, und rührt es beständig mit einer hölzernen Spatel um. Dann gießt man es heiß ins Faß, spundet es zu, schüttelt es 5 bis 6 Minuten so, wie man ein Faß ausschwenkt. So schüttelt man es von 2 zu 2 Stunden, nimmt aber jedesmal den Spund ab, wobey allezeit ein modriger Dampf heraus fährt. Nach 24 Stunden spült man das Faß aus, und zwar so lange, bis das Wasser klar ablauft. Während dem läßt man Wasser heiß machen, giebt 2 Pfund Salz und ein halb Pfund Alaun dazu, und schüttet es heiß ins Faß. Man schwenkt es ein einzigesmal herum, und läßt es verstopft liegen. Nach 2 Stunden, wenn das Faß noch lau ist, läßt man das Wasser ablaufen, gut abtropfen, und verspundet es wieder. Das Faß erhält hierauf einen sehr guten Geruch. Nur, sagt der erste Erfinder dieses Mittels, der Mist müsse nothwendig von einer Kuh, und von keinem Ochsen seyn, indem der Mist von diesem gar keine Wirkung mache.

Weinflecke aus Kleidern bringt man heraus, wenn man Citronensaft darauf streicht und eintrocknen läßt, dann aber mit kaltem Wasser

fer auswäscht. Oft bringt man sie durch bloßes Waschen mit gutem Weingeist weg.

Weingärtner, s. Winzer.

Weingarten, s. Weinberg.

Weingeist, s. Weinbrandtwein.

Weingrün nennt man ein Faß, in welches man zum erstenmal Most gegossen hat, wenn dieser darinn vergohren hat. Alten Wein darf man nie in ganz neue Fässer füllen, weil sie leicht einen Holzgeruch bekommen, und ganz neue werden vorher auch noch immer mit siedendem Wasser, in welchem man ziemlich viel Weinblätter aufkochen läßt, ausgebrüht.

Weinhacke, Weinhaue ist eine eigene dreyeckichte Hacke, zur Bearbeitung der Weingärten; statt dieser braucht man an mehreren Orten die Kaste, welche gabelförmige Hauen sind, mit denen man besser zwischen die Stöcke arbeiten kann, ohne die Wurzeln zu beschädigen.

Weinhefen, s. Hefen.

Weinhüter, Weinberg- oder Weingartenhüter nimmt man auf, damit sie die Weinberge gegen Diebstahl oder gegen den Schaden, welchen das Vieh anrichten könnte, sichern. An den meisten Orten fängt ihre Zeit schon um Jakobi an, weil nicht nur bald nachher einige Traubenarten reifen, sondern weil schon mehreres Obst, an denen, in den Weingärten befindlichen Obstbäumen, reif ist.

Weinkeller nennt man einen Raum unter der Erde, der gewöhnlich mit Steinen oder Ziegeln gewölbt ist, und der zur Aufbewahrung der Weine dient. Besser sind aber jene, die in Felsen gehauen sind, weil sie gewöhnlich mehr Kühle haben; auch hat man Keller ohne eine künstliche Wölbung in schwerem Thonboden, und im festen Sandboden, wie z. B. beym Promontorio bey Ofen. Ein guter Keller soll tief, kalt, trocken, und mit einem Luftzug versehen seyn. In seiner Nähe sollen keine Viehställe, Abtritte oder Senkgruben befindlich seyn, und in denselben darf mit dem Weine zugleich nicht auch Käse, Kraut, Rüben, Knoblauch ꝛc. aufbewahrt werden. Der Eingang soll, wo es immer nur möglich ist, gegen Mitternacht, und mit guten, festen Thüren wohl verwahrt seyn, eben so müssen die Kellerlöcher oder Kellerfenster blecherne Thüren oder Läden haben, damit man sie nach Bedarf leicht öffnen und schließen könne.

Weinlaub oder Blätter des Weinstocks pflegt man hin und wieder im August und im September zu sammeln, und bewahrt es als gutes Futter für Kälber, Kühe und Schafe auf. Man hat aber nicht nur diesen Vortheil vom Sammeln des Weinlaubs, denn das Abblatten giebt den Stöcken mehr Luft, und befördert die Reife, weil die Sonne besser die Trauben bescheinen kann. Einige mischen das Weinlaub zum Rauchtoback.

Weinlese ist die angenehmste Arbeit in Weinländern. Auf großen Gebirgen fängt sie immer nur an einem von der Obrigkeit bestimmten Tage an; auf kleineren Gebirgen giebt sich oft jeder Grundherr eigends die Erlaubniß hiezu. Zu der Weinlese müssen die Wirthe alles Nöthige anschaffen, Butten, Bodingen, Zuber ꝛc., sie müssen den Ertrag der Weinberge beurtheilen können, um bestimmen zu können, wie viele Fässer sie nothwendig haben. Immer ist es aber besser, mehrere Fässer bereit zu halten, weil der Weinsegen manchmal unvermu-

thet reichlich ausfällt. Man muß Sorge tragen, daß die Pressen und alles, was dazu gehört, reinlich und im guten Stande sey. In der Weinlese selbst ist es gut, wenn man viele Arbeiter hat, weil man geschwinder fertig wird, welches bey einem unangenehmen Herbste ein großer Vortheil ist.

Weinpfahl, Weinstecken nennt man das lange, zugespitzte Holz, das zu einem Weinstock gesteckt wird, um die Reben daran zu heften. Das Kiefer- und Tannenholz ist das hiezu gewöhnliche. An vielen Orten versorgen aber die guten Weinwirthe ihre Weingärten mit eichenen Weinpfählen, die, ob sie gleich kostspieliger sind, doch vier und fünfmal länger dauern.

Weinpresse, Kelter sind zweyerley, nemlich Baumpressen und Spindelpressen. Eine Baumpresse ist mit Zwingbäumen, Schwellen und Zangen versehen, und wo durch die Spindel die Schwellen und Druckbäume zusammen gezogen werden. Von dieser hat man wieder zweyerley Arten, die großen Reifpressen und die Kastenpressen. Eine Spindelpresse ist, wenn eine blosse Spindel zwischen ihren Nadeln und Kranzhölzern geht, und den darunter gelegten Satz drückt.

Weinprobe ist eine Mischung, um mit derselben die Verfälschung, besonders der weißen Weine, mit Silberglätte zu untersuchen. Aber durch besondere Weinproben lassen sich auch andere Verfälschungen entdecken. So entdeckt man einen zu starken Schwefelgehalt im Weine dadurch, daß man eine Auflösung von ätzendem Laugensalz und Wasser hinein gießt, wovon der Wein gerade eine solche Farbe bekommt, wie der mit Weingeist verfälschte Wein sie von der Hahnemannischen Probe annimmt. Nach der Beymischung von einigen Tropfen Schwefelsäure wird der Wein wieder hell, indem das Laugensalz sogleich eine Verbindung mit Säure eingeht. Da nun diese Erscheinung bey der Gegenwart des Bleyweißes nicht statt findet, sondern die Flüssigkeit milchartig wird, so kann man sich durch dieses Resultat vollkommen von der Gegenwart des Schwefels überzeugen, indem auch die Aetzlauge keine Veränderung in ungeschwefeltem weissen Wein hervorbringt. Eben so erkennt man, daß ein Wein zu stark geschwefelt ist, wenn man demselben eine salpetersaure Silberauflösung hinzumischt, und wenn hievon ein brauner oder schwärzlicher Niederschlag erfolgt. Die allgemein bekannte **Hahnemannische Weinprobe** entdeckt die Verunreinigung der Weine durch Metalle, besonders aber mit Bleykalken. Man bereitet diese Weinprobe folgendermassen nach der neuen Preussischen Pharmakopöe vom Jahr 1799: Man nehme eine Halbflasche (d. i. eine, die 2 Pfund Wasser enthalten kann) 16 Unzen destillirtes Wasser, und schütte hiezu zwey Drachmen zerriebene geschwefelte Kalkerde (Hepar Sulphuris calcareum) mit eben so viel Weinsteinsäure (Sal essentiale Tartari). Man verstopfe das Glas sogleich, und schüttele es so lange anhaltend stark, bis bey einiger Ruhe kein Aufsteigen von Luftblasen in der Flüssigkeit mehr bemerkbar ist. Man läßt nun die Flüßigkeit wohlverstopft stehen, bis sie sich selbst abklärt; ohne filtrirt zu werden schüttet man sie nun in ein anderes Glas, in welches vorher ein Loth zerriebene Weinsteinsäure gebracht wurde; das Glas wird mit einem gut passenden Stöpsel genau verschlossen, mit einer Blase fest verbunden. Hahnemann lieferte später noch eine andere und zwar verbesserte Bereitungsart seiner Weinprobe,

die, da sie weniger Weinsteinsäure enthält, besser zur Untersuchung des Weins und des Essigs dienet, die ohnehin eine beträchtliche Menge freyer Säure enthalten. Man bringt hiezu in eine zwey Pfund haltige Flasche, in der sich 16 Unzen destillirtes Wasser befinden, zwey Drachmen zerriebene, geschwefelte Kalkerde, setzt hierauf noch sieben Drachmen fein gepulverten, gereinigten Weinstein hinzu, verstopft das Glas, und schüttelt es zehn Minuten lang anhaltend. Man läßt nun die Flüssigkeit durch Ruhe sich abklären, und füllt sie entweder so, oder nachdem sie schnell filtrirt worden ist, in kleine zwey Unzengläser, in deren jedes man vorher sechs Tropfen reine Salzsäure gebracht hat. Die Gläser werden genau mit gut passenden Stöpseln versehen, und entweder mit Blase fest verbunden, oder mit Siegellack luftdicht verkittet. Um diese Flüssigkeit gut zu haben und zu erhalten, muß man sie so wenig als es möglich ist, der Luft aussetzen, denn durch diese wird sie zersetzt und verdorben, daher man die Gläser nur beym Gebrauche öffnen soll. Wenn man nun Wein probiren will, so nimmt man von dem Weine etwas in ein reines Glas, und tropft oder schüttet etwas von der Weinprobe hinzu. Ist Bley in demselben enthalten, so entsteht ein schwarzbrauner Niederschlag; von beygemischtem Kupfer ist der Niederschlag dunkelbraun; vom Spießglanz pomeranzenfarbig, und vom Arsenick gelb. Wenn die Farbe des Weins durch die Weinprobe gar nicht verändert wird, so enthält er kein Metall, oder höchstens Eisen, welches durch Galläpfeltinktur entdeckt wird, indem der Wein, welcher Eisen enthält, von der Galläpfeltinktur eine schwarze Farbe erhält. Selten werden die weißen Weine mit Alaun verfälscht; eher geschieht dieß mit den kothen Weinen, bey welchen man eine Herbigkeit von Natur aus hat und erwartet, die man ihm daher durch Alaun mittheilen kann. Man entdeckt die Verfälschung mit Alaun, wenn man zu dem Weine etwas Kaliauflösung oder Kaustische Ammoniumflüssigkeit hinzutröpfelt; denn bey verfälschten Weinen entsteht hierauf ein graubläulicher Niederschlag. Ist Wasser bey dem Weine, so erkennt man dieß durch den weniger geistreichen Geschmack; das Wasser hängt sich an ein mit Oel bestrichenes Rohr oder Strohhalm an; löscht den lebendigen Kalk, und spritzelt, wenn man kochendes Baumöl in denselben gießt. Beygemischten Weingeist erkennt man aus dem Geruch, oder bey einer gelinden Destillation, wo der beygemischte Weingeist bey einer Destillation im Wasserbade schon bey dem 170. bis 205ten Grad des Fahrenheitischen Thermometers übergeht, da der dem Weine eigenthümliche Weingeist erst bey dem 212ten Grad emporsteigt.

Weinraute, s. Raute.

Weinrebe, Weinstock, Vitis vinifera, ist eine Pflanze, welche uns die Trauben liefert, ob man gleich eine Rebe einen einzelnen Zweig des Weinstocks zu nennen pflegt. Der Stamm und das Holz des Weinstocks sind sehr schwach; die Blumendecke ist klein, fünffach getheilt, und die Blume besteht aus 5 kleinen abfallenden Blättern, und hat 5 Staubfäden mit einem Staubweg. Die Weinreben haben unzählbare Abarten, und eben so sehr sind sie mannigfaltig durch ihre Eigenschaften, und durch den Ort ihres Wachsthums. Man kann sie zum Theil an ihren Blättern und an dem Holze unterscheiden, viel besser und gewisser aber an den Trauben. Diese sind

entweder groß oder klein, mit Beeren dicht oder dünn besetzt; die Beeren selbst sind entweder rund oder länglicht, grün, weiß, roth, blau oder schwarz. Man hat denen verschiedenen Arten Namen gegeben, aber immer fehlt eine Monographie des Weinstocks, wie sie schon viele andere Pflanzen haben, und daher ist man oft unverständlich, wenn man von einer Art spricht, die jedoch ein anderer Weinwirth unter einem andern Namen kennt. Seltnere Arten bey uns sind: **die Weintrauben ohne Körner**, Vitis apyrena, Korinthenwein, weil aus diesen die bekannten guten Zibeben ohne Kern bereitet werden; **der Petersilienwein**, Vitis laciniata, ꝛc. Man unterscheidet endlich die Weinstöcke nach der Art ihrer Pflanzung. Man hat **Lagerreben**, die, sobald sie unten an ihrem Stocke ausschlagen, fortkriechen, und sich glatt an die Erde strecken. Sie bedürfen keiner Pfähle, tragen nicht sehr viel, aber den edelsten Wein, und sind in Savoyen, Languedoc, und besonders in Ungern, wo sie die besten rothen Weine liefern. **Der gerade Weinstock** wächst gerad auf, wie ein Baum, hat einen harten Stamm, an dessen obern Theil die Reben auslaufen, und zu ihrer Befestigung und Erhaltung sich in einander verwickeln. Man findet sie auf den Inseln im mittelländischen Meer, Cephalonia, Kandia ꝛc. **Die Baumreben**, die man an Bäume anlegt. Sie steigen an denselben in die Höhe, wickeln sich an die Zweige, und können so von einem zu dem andern Baume gezogen werden. Man sieht sie häufig in Italien, aber auch in Ungern findet man sie hin und wieder an Mandel- und Pappelbäume gepflanzt. Wild findet man sie bey Preßburg in der untern Au, und besonders gerne an Ulmbäumen. **Die Weinlauben**, von denen man offene und gedeckte hat. Die offenen sind gleichsam Spaliere, die gedeckten entstehen aber, wenn man aus Lattenwerk, oben mit Bögen geschlossene Gänge verfertigt, und an diesen die Weinstöcke hinauf leitet. **Die gestäbelten Weinreben**, wo man nemlich Pfähle neben die Weinstöcke schlägt, und die Reben an selbe anbindet, diese sind in Oesterreich in Ungern die gebräuchlichsten. Die Vermehrung des Weinstocks geschieht durchs Senken oder Gruben, durch Abzüge und durch Schnittlinge. S. d. A.

Weinschadling, s. Berberisbeere.

Weinstein nennt man die grobe aus Erde und Salztheilen bestehende Materie, welche sich vom Weine absondert, und inwendig an die Weinfässer ansetzt. Man erhält besonders von herben und sauren Weinen viel Weinstein. Er wird gereinigt, und dann in Apotheken unter dem Namen Weinsteinkrystallen oder Weinsteinrahm, Crystalli Tartari und Cremor Tartari, verbraucht.

Weinstock, s. Weinrebe.

Weintrâber oder **Weintreſter** nennt man die beym Auspressen übrig gebliebenen Hülsen und Kämme. Wenn auf selbe frisches Wasser gegossen wird, und man dieses einige Zeit darauf stehen läßt, so erhält man hiedurch den Treberwein, Lauer oder Tschengér. Gute Wirthe schlagen sie aber in große Bodingen und Fässer. Hier werden sie oben gut, ohngefähr einer Hand dick mit Thon verschmiert, und wo dieser nach einigen Tagen reißen oder springen sollte, von neuem verschmiert. So läßt man sie einige Wochen gähren, und dann nimmt man sie nach und nach in große Brandtweinblasen, gießt so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und zieht dann den Brandtwein

herüber, welcher, ohne unangenehmen Geruch, ein guter und starker Weingeist ist. Die Trestern in dem Gefässe werden immer gut zugedeckt, und nur so viel aufgedeckt, als man nöthig hat, damit sie nicht ausdampfen. Die ausgebrannten Trester läßt man auskühlen, vermischt sie mit genugsamen Heckerling, und giebt sie dem Hornvieh, welches dieses säuerliche Futter liebt; nur muß man nicht zu viel geben, sonst macht es die Zähne stumpf, und es kann dann das Heu nicht so gut fressen.

Weintraube, die Frucht des Weinstocks, ist nach ihrer Gestalt, ihren Beeren, ihrer Farbe und ihrem Geschmacke sehr verschieden. Sie sind frisch das gesundeste und schmackhafteste Essen, und man trachtet daher, selbe auch in genugsamer Menge für den Winter aufzubewahren. Hiezu ist es am besten, solche zu wählen, bey denen die Beeren nicht sehr dicht an einander sind, und sie an Bindfaden geheftet oder gebunden, in einem luftigen Gemache an Stangen aufzuhängen, doch so, daß eine die andere nicht berühre. Proust in Frankreich verfertigt jetzt Zucker aus Weintrauben, der eben so schön, gut, und wohlfeiler als der aus Zuckerrohr seyn soll. Dr. Ries machte 1810 zu Üröm im Pesther Komitate ebenfalls glückliche Versuche, aus Trauben Syrup und Zucker zu bereiten. Nach den Weintrauben wird die Art des Weinstockes bestimmt, und man hat unzählige Abarten desselben, von denen einige guten, andere schlechteren Wein geben. Eine Monographie des Weinstocks wäre aus dieser Ursache höchst erwünscht, aber Niemand legte noch Hand an dieselbe, obgleich eine Menge von Trauben schon beschrieben sind. So zählt Corthum in Zerbst in seiner Baumschule über 300 Weinsorten. Es scheint, daß hierunter mehrere bloße Abarten seyn werden, aber dennoch könnte man selbe, wie die Aepfel und Birnen in ein System bringen. Hier könnte dann die Reife, Dichtigkeit der Beeren, ihre Farbe ꝛc. die Ordnungen und Abtheilungen bestimmen. Gute Sorten der Weintraube sind: **Die Gutedelsorten**, französisch Chasselas, ungrisch Gahér. Man hat schwarzen, rothen, weißen, grünen und kleinen Gutedel, die bey uns alle im September reif werden; der blaue Schuchner; der weiße, rothe und schwarze Muskateller; der blaue und weiße Augster; der Zierfahnler; der Lombarder; der rothe Reifler, der rothe Zierfahnler; der grüne und weiße Lagler; die Fischtraube; der schwarze Elbner; die weißen, rothen und blauen Geisdutten; alle diese Arten aus Ungern. Verschiedene Muskateller, als: Muscat noir, blanc, rouge, violet noir, blanc hatif de Piemont, Malvoisier Musquée, Auvernas noir et rouge; rother Malvasier die Chasselas-Arten; le Fromenteau aus Champagne; Burot, Bourguignon noir, Gros noir d'Orleans, Gris rouge, Morillon noir, la Vigne de Mantoue, la Vigne Grecque, le Teinturier, alle aus Frankreich. Die rothe, blaue und weiße Zibebe; die Alicantentraube, aus Spanien. Die Blanc à gros Grain, der edle Vernaggio und der Klevaner aus der Schweiz. Lugiana bianca e nera, Uva passa bianca e nera (ohne Kerne); verschiedene Muscata, Cibebo bianco, Precoce aus Italien. Baromet aus Malaga. Weißer und rother Portugieser aus Portugall. Weiße Zibebe (ohne Kerne) aus der Türkey. Weiße Traube us Griechenland. Malvasier aus Cypern. Außer diesen verdienen die Aufmerksamkeit der Gartenfreunde: die schwarze Tockayerzibebe,

fekete ketske szöllö; der muskirte Gutedel; der rothe Traniner, der grüne und schwarze Sylvaner, und die Traube vom Vesuv, aus der Lacrymae Christi bereitet werden.

Weinzierl, s. Winzer.

Weinzierl nennt man in mehreren Orten Ungerns, ein dem Weinstocke sehr schädliches Insekt Lethrus Cephalotes, welches mit seinen Fangzähnen eine ganze junge Rebe durchsägt, so daß sie abfällt, und der Käfer nun zu einer andern eilt. Weil dieses bey ganz jungen Reben, wo sich die Trauben kaum noch zeigen, geschieht, so machen sie oft unberechenbaren Schaden. Man hat noch einen andern grünen Käfer, Melolontha Vitis, den man auch Weinzierl oder Weinzedl nennt, welcher die Rebe nur durchsticht, und so zum Absterben bringt. Schädlich sind auch die Käfer Curculio Bacchus und Curculio Betulae.

Weißbuche, s. Buche.

Weißdorn, Mehldorn, Mehlbeerstrauch, Crataegus Oxyacantha, der gemeine Hagedorn, ist ein dornichtes Strauchgewächs, dessen Wurzeln sich weit verbreiten; sein Stamm ist rothgelb, und der Zweig grau. Er blüht im May weiß, und im Oktober sind die rothen Beeren, welche 2 bis 3 Körner enthalten, reif. Er kann durch Ableger, Propfen und Samen vermehrt werden. Er ist einer der vorzüglichsten Sträuche zu lebendigen Zäunen, und zur Anlegung derselben werden sowohl Schößlinge, als auch junge Stämme aus Samen benutzt. So ein Zaun dauert wohl bis hundert Jahre, und verdient vor allen andern den Vorzug. Von dem Weißdorn hat man eine Art mit gefüllten Blumen, andere Abarten sind: der **Arlsbeerbaum**, Crataegus torminalis, s. d. W. **Mehlbeerbaum, Sperlingsbaum**, Crataegus Aria, welche bey uns wild wachsen; aber auch der **Azerolweißdorn** oder die **Lazerole**, Crataegus Crus Galli; der **amerikanische, große, stachlichte Weißdorn**, Crataegus Caccinea, und der **amerikanische Weißdorn mit glänzenden Blättern**, Crataegus lucida, kommen bey uns fort.

Weisel oder **Weiser**, s. Biene.

Weißerle, s. Erle.

Weißfisch nennt man mehrere Fischarten. Eigentlich ist es der Cyprinus Alburnus, der ohngefähr Spannenlang wird, einen breiten Bauch, etwas dicken Rücken, weiße Augen mit schwarzen Augäpfeln, schwärzliche Floßfedern, und einen gespaltenen Schwanz hat. Sie werden meist nur von gemeinen Leuten gegessen, haben sehr viele Gräten, und sind in allen Teichen und Flüssen anzutreffen.

Weißkraut, s. Kohl, und alle Artickel, die sich mit Weiß anfangen, unter ihrer eigenen Rubrik, z. B. Weiße Rosen, s. Rosen.

Weißwurzel, Schmirkwurzel, Convallaria polygenatum (Sigillum Salomonis,) und Convallaria multiflora, sind Pflanzen mit weißen, fleischigen und zaserichten Wurzeln. Man zog vorher ein Wasser aus demselben, und bediente sich deffelben als Waschwasser, jetzt will man sogar aus den Wurzeln im Nothfalle Mehl und Brod bereiten.

Weizen, Weitzen, eine bekannte auf Halmen in Aehren wachsende Frucht, die allgemein zum Brodbacken, und an einigen Orten auch zum Bierbrauen gebraucht wird. Man theilt ihn ein; nach der Farbe, in gelben und weißen, jener hat größere Körner, dieser giebt aber

mehr und feineres Mehl; nach dem Anbau in Sommer- und Winterweitzen, und von diesen hat jeder besondere Abarten. Zum Winterweitzen gehört 1. **der glatte Winterweitzen**, Triticum hibernum, der bey uns allgemein gebaut wird. 2. **Der Bartweitzen**, Triticum aristis munitum. 3. **Der Dinkel**, s. d. W. 4. **Der englische Weitzen**, Triticum turgidum. Zu dem Sommerweitzen gehört 1. **der gewöhnliche oder böhmische Weitzen**, Triticum aestivum. 2. **Der vielzeilige, reiche oder Wunderweitzen**, Triticum spica multiplici. 3. **Der Polnische Weitzen**, Triticum Polonicum, welcher fast die größte Weitzenart ist. 4. **Das Einkorn oder Peterskorn**, Triticum monococcum, s. d. W. Der Winterweitzen hat immer vor dem Sommerweitzen den Vorzug; man nimmt für denselben das beste Feld, denn er liebt frischgedüngten, schwarzen und lehmigten, niedrig liegenden Boden, nur darf dieser nicht naß seyn; denn im nassen Boden kann er nicht gut umwurzeln, und verfault leicht. Es ist besser, wenn man einjährigen Samen, und nicht den frischen baut. Man säet von selben auf ein Joch so viel als vom Roggen, gewöhnlich aber treibt er mehrere Stöcke, und daher ist es gut, wenn man weniger säet. Besser ist es, ihn früher als später zu säen, denn sollte er auch zu schnell wachsen, so kann man ihn sowohl abschräpfen, als auch von Schafen abweiden lassen. Der Weitzen ist einer Krankheit, dem Brand unterworfen, s. d. W. Der Weitzen giebt das schönste Mehl; das von demselben gebraute Bier ist vortreflich, und nur aus schönem Weitzen verfertigt man das feinste Stärkemehl.

Welle heißt ein jedes rund gearbeitetes Holz, welches am Zapfen zwar fest gemacht ist, aber sich doch um sich selbst beweget, und andern an ihm eingezapften, oder durch Getriebe mit ihm verbundenen Dingen Bewegung mittheilt, oder von ihnen empfängt. Man hat stehende und liegende Wellen, unter letzten sind die **Mühlwellen**, die man auch **Mühlgründeln** nennt, merkwürdig.

Welle nennt man auch ein Bund Reißholz, an andern Orten heißen sie auch **Bürtel**. Sie werden nach Abhauung des Schlag- oder lebendigen Holzes mit Wieden zusammengesetzt, und nach der Zahl verkauft.

Wellerwand, wellerne Wand nennt man eine von Lehm, der mit Stroh durchgeknetet ist, aufgeführte Wand, und diese Bauart nennt man eigentlich den Pise-Bau. Man bauet entweder Tragwände, und diese müssen entweder 1 oder anderthalb Ellen dick seyn, um das Dach eines Gebäudes tragen zu können; oder man baut bloß Scheide- und Einfassungswände, die wenig oder nichts zu tragen haben, und daher auch nicht so stark seyn dürfen. Jede Wellerwand soll einen tüchtigen Füllmund von Bruchsteinen, etwas breiter als die Wand, und wenigstens so tief als sie breit ist, haben, der eben so auch außer der Erde gemauert ist. Eine solche Wand, die bloß zu Einfassungen, z. B. bey Gärten dient, nennt man **Florwand**, und eine solche muß immer eine Art Dach haben, damit sie nicht so leicht durch Regen und Schnee verdorben wird. Alte Wellerwände geben eine gute Düngung, und jene von Häusern kann man zur Anlegung von Salpeterplantagen benutzen.

Wels, Scheide, Silurus glanis, einer der größten Stromfische, mit einem breiten, platten Kopf, weiten Maul, die Kinnbacken voll scharfer Zähne, auswendig vier starken Bärten, kleinen weissen Augen und schwarzen Augäpfeln, und über demselben zwey Gewächsen, gleich Hörnern, die er jährlich abwirft. Er hat einen schwarzbraunen, gefleckten, schlüpfrigen Leib, einen gelblichen Bauch, sieben Floßfedern und auf jeder Seite vier Kiefen. Man findet ihn im mittelländischen und schwarzen Meer, im Neusiedler See, in der Donau, vorzüglich aber in der Theiß. Er laicht im Junius. Man fängt ihn im ganzen Jahre. Er hat ein weißes, zartes, fettes und nahrhaftes Fleisch, man muß ihn daher gut gewürzt essen, und guten Wein dabey trinken, wenn er nicht schaden soll

Welsche Bohnen und alles was mit Welsch anfängt unter der gehörigen Rubrick.

Wendeltreppe nennt man diejenige Art von Treppen, deren Stufen rings herum um eine Spindel laufen. Ein großer Fehler derselben ist, daß ihre Stufen nicht gleich breit sind; man vermeide sie also überall, wo man kann und wende sie nur dort an, wo der Raum zu klein ist und zu einer Treppe nicht anders benutzt werden kann.

Wenden nennt man: 1. eine Pflugart, wo das Feld das zweytemal oder das drittemal gepflügt wird. 2. eine Wiesenarbeit, wenn man das gemähete, halb trockene Gras mit der Gabel umwendet, damit es auch auf der andern Seite gut austrocknen könne. 3. Eine Arbeit im Schüttkasten, wo das Getreide mit Schauffeln von einem Orte zum andern umgeworfen wird, damit es nicht dumpfig werde und damit demselben die Würmer nicht schaden. **Einwenden** heißt, auf einem Acker mit dem Pflug oder mit der Egge umwenden und der Ort, wo dieses geschieht, heißt **Vorart** oder **Vorgewende**.

Werder, Häger oder **Wörth** nennt man eine kleine Insel in einem Flusse.

Werfen sagt man beym Viehe, wenn es Junge ablegt. Hunde von einen Wurf sind zugleich geworfen worden; **verwerfen** heißt daher, wenn die Frucht unzeitig fortgeht. **Werfen** nennt man in der Jägerey den Falken von der Hand fliegen lassen. **Werfen** sagt man von Brettern und anderm Holze, wenn es sich während des Austrocknens ins Krumme zieht. Um dieses zu vermeiden, sollen die Tischler ihr Holz vor dem Gebrauche gut austrocknen lassen.

Werfte nennt man hin und wieder die Kornfege.

Werg, Werk, Heede, nennt man das Gröbste vom Flachse, welches durch die Hechel davon geschieden, besonders gesponnen, und zur Bereitung der groben Leinwand oder zu Stricken gebraucht wird.

Werkschuh s. Schuh.

Wermuth, Artemisia absynthium, ein Gewächs, das an dürren, ungebauten Orten wächst; es hat holzige Stengel, graue, zerschnittene Blätter, einen starken Geruch und einen sehr bittern Geschmack. Man braucht ihn zur Arzney. Außer dieser Art wächst der **römische Wermuth**, Artemisia pontica, an vielen Orten wild; er hat viel feine zerschnittene Blätter, und wird kaum einen Schuh hoch. Man braucht ihn auch zur Arzney, und er hat einen angenehmern Geruch als der gemeine Wermuth. Die Artemisia vulgaris heißt **Beifuß** s. d. W.

Wermuthbier bereitet man, indem man entweder den Wermuth gleich mit dem Biere kochen läßt, oder indem man ihn bloß in ein sauberes Tuch bindet, durch den Spund in das Faß steckt, und ihn so einige Zeit darinnen hängen läßt.

Wermuthwein wird sehr geliebt, und aus verschiedenen Sorten Wein auf mancherley Art bereitet. Einige sieden bloß etwas Kraut mit dem Most, bis dieser zum dritten Theil eingekocht ist und überlassen ihn so der, durch das Kochen halb unterdrückten Gährung. Einige kochen den Most bis zum dritten Theile ein und hängen dann durch das Spundloch ein Säckchen in das Faß, in welches man ein Gemisch von verschiedenen bittern und gewürzhaften Kräutern und Gewürzen, wobey aber immer der Wermuth der Hauptbestandtheil ist, gebracht hat. Andere hängen ein ähnliches Säckchen in bloßen ungegohrnen Most, und erhalten auch einen guten Wermuth, der aber so lange er das angenehme Scharfe, oder die Schneide hat, ausgetrunken werden muß. Eine besondere Art Wermuth zu machen, ist auch folgende: Man legt in ein dazu bestimmtes Fäßchen eine Lage gute Weintrauben, dann eine kleine Lage reine buchene Hobelspäne, und etwas von den angezeigten Wermuthkräutern dazwischen, dann wieder eine Lage Trauben, und so fort, bis das Fäßchen voll ist. Nun wird das Fäßchen zugemacht, in die gewöhnliche Lage gebracht, und beym Spundloche guter alter Wein, vorzüglich aber rother, gegossen, bis das Fäßchen voll ist. In 14 Tagen kann man es schon anzapfen, und hat so ein sehr gut schmeckendes Getränke. — Das Fäßchen aber kann mehreremale mit frischem Wein angefüllt werden, endlich aber preßt man das ganze zuletzt aus, und verbraucht es so für sich, wenn es nicht zu bitter ist, und nicht der Beymischung eines reinen Weines bedarf. Man nennt dieß den **raizischen Wermuth.**

Werre oder **Werle, Reitwurm**, Gryllus Gryllotalpa, ein abscheuliches, den Gärten und Feldern sehr schädliches Insekt, das, weil es Aehnlichkeit mit einem Krebse hat, auch **Erdkrebs** und **Maulwurfgrille** genannt wird. Es ist eines kleinen Fingers lang und dick, hat an dem Kopf und an der Brust eine braungelbe Schale, einen weichen Bauch, vier Flügel, einen zweyspitzigen Rüssel, sechs kurze Füsse. Er wühlt in die Erde und beißt die Gewächse ab. Man vertilgt sie, indem man im Herbste Gruben macht, die man mit frischem Mist anfüllt. In diese kommen die Werren um sich gegen die Winterkälte zu verwahren, und so kann man sie im Frühling mit ihren Eyern und Jungen finden und tödten. Wenn man hin- und wieder Hanf anbaut, dessen Geruch sie nicht ausstehen können, so meiden sie auch die Gegend. Auch kann man im Frühling kleine Gräben ziehen, einige Fuß lang, eine Hand breit und 8 bis 10 Zoll tief. In diesen findet man Morgens die Werren, und kann sie so vertilgen. Diese Gräben kann man in Gärten in den Wegen, zwischen den Beeten machen, um den Gewächsen keinen Schaden zu thun.

Werth, Preis nennt man das Verhältniß zweyer Dinge zu einander, vorzüglich aber einer Sache, wenn man sie gegen Geld vergleicht. Bey der Landwirthschaft wird der wahre Werth durch eine unpartheyische Schätzung erörtert. Wenn jemand seiner Sache selbst einen Werth beylegt, unter welchem er sie nicht verkauft, so heißt

dieses der Preiß derselben. Wenn ein anderer über diesen Preis einig wird, so heißt er der Kaufpreis. Wenn Dinge vom Lande, als z. B. Naturalien, in die Stadt gebracht, und um einen von der Obrigkeit bestimmten Preis verkauft werden, so heißt dieß der Marktpreis. Sind diese Preise auf eine gewisse Zeit bestimmt, so nennt man sie limitirte Preise s. Limitation.

Wespe, Vespa, ein Insekt, das an Größe und Gestalt der Biene gleicht, nur daß sie einen glattern und schlankern Leib haben, der nach der Queer braun und gelb oder schwarz und gelb gestreift ist. Sie leben nicht vom Safte der Blumen, sondern sie fallen auf das Fleisch, das Obst und auf kleinere Insekten. Sie bauen unter den Dächern, aber ihr Gewebe besteht nicht aus Wachs, sondern aus einer besondern grauen Materie. Ihr Stich macht große Schmerzen, man lindert diese, wenn man Honig mit Essig und Salz, oder auch Lohröl, oder bloß Speichel und Salz darauf legt.

Wetterfahne nennt man ein Instrument, durch welches man erfahren kann, aus welcher Gegend der Wind kommt. — Es besteht diese Maschine aus einer langen, eisernen Stange, welche unten am Forste und an der Spitze des Daches befestigt ist. Um den obern Theil dieser Stange bewegt sich eine blecherne Tafel, die nach einer beliebigen Form geschnitten ist, in zwey daran befestigten Hülsen. Von dieser Tafel, welche mit der Figur einer Fahne übereinkommt, und sich wie eine Fahne leicht vom Winde bewegen läßt, kommt der Namen Wetterfahne oder Windfahne. Oft hat die Tafel die Figur eines Hahns, daher heißt sie auch der Hahn oder Wetterhahn. Wenn diese Fahnen alt werden, so gehen sie hart und stocken endlich, weil sie vom Regen und feuchten Wetter einrosten, daher es gut ist, über die ganze Stange oder Spindel aussen eine Hülse anzumachen, die oben geschlossen ist, und daselbst auf einer eisernen Spitze läuft, folglich keine Nässe hineinkommen kann.

Wetterglas s. Barometer.

Wetterleuchten nennt man auch das Blitzen.

Wetterstangen s. Blitzableiter.

Wetzstein ist ein länglichter, platt gearbeiteter feiner Stein, meistens ein Schieferstein, um stumpfe eiserne Werkzeuge darauf schneidend zu machen.

Weyde s. Viehweide.

Weydmann heißt jener, der die Eigenschaften des Wildes und das Weydwerk kennt, um jenem glücklich nachzustellen, und es zu fällen oder zu fangen. Er muß mehrere Kenntnisse besitzen.

Weydwerk, Weidmannschaft wird eingetheilt in das hohe und niedere. Zu jenem gehören Hirsche, Bären, Schweine, Rehe, Schwanne, Trappen, Fasanen; zu diesem das niedere und kleine Federwild als: Hasen, Füchse, Marder, Schnepfen, Rebhühner, Tauben, Wachteln ꝛc.

Wicken, Vicia, eine Hülsenfrucht, mit länglicht runden Blättern, deren zehn oder zwölf paarweise gegen einander am Stiele sitzen. Sie haben eine blaue oder purpurrothe Blüthe, aus der rauhe, platte Schoten entstehen, in welchen der Same, nemlich etwas platte, schwarze oder braunrothe Körner liegen. **Die gemeine Saatwicke**, Vicia sativa, wird in das Sommerfeld, so vor dem Jahre gedüngt

worden, oder in die Braachäcker, gesäet. Der im Herbst gebraachte Acker wird im Frühling zur Saat gepflügt, und die Wicken dann am besten im April gesäet. Sie reifen zu Ende Julius, werden mit der Grassense gemähet, bleiben ein Paar Tage in Schwaden liegen, und werden dann zusammen gerechnet und eingefahren. Die Körner sind ein gutes Futter für Hühner und Tauben, geschroten aber für das Rindvieh und für Schweine. Gewöhnlich werden sie aber gehauen, wenn sie noch nicht ganz reif sind und dann sind sie das beste Futter für die Pferde, welche, wenn sie solche Wicken bekommen, keines Hafers bedürfen. In England säet man sie auf dürftige Felder und pflügt sie, wenn sie blühen und im besten Safte sind, als Düngung unter. Von wilden Wicken haben wir: die **Zaunwicke**, Vicia sepium, die an Zäunen wächst und nicht sehr groß wird, aber ein herrliches Viehfutter ist. **Die wilde, blaue Wicke**, Vicia Cracca, mit rauhen Stengeln, wächst am Rande feuchter Wiesen, zwischen Gesträuchen und auch zwischen Sommersaaten. — Diese frißt das Vieh nur im Nothfall. **Die kleine Platterbsenwicke**, Vicia lathyroides, blüht purpurfarben schon im April, sie bleibt aber sehr klein. **Die Erbsenwicke**, Vicia pisiformis, wächst an gebirgichten Orten und wird sehr groß. **Die perennirende Wicke**, Vicia biennis, wächst einige Ellen hoch, vermehrt sich sehr und ist ein gutes Futter.

Widder, Stähr, Bock nennt man den Mann unter dem Schafvieh. Ein Widder zur Zucht soll von guter Art, starken Leib und hochbeinigt seyn; einen großen Kopf, breite Stirn, große und schwarze Augen, zottige Ohren und einen großen Schlauch und Schweif haben; auch soll er überall wohl bewachsen und rauch seyn. Man hat gehörnte und kolbichte; erstere werden mehr geschätzt, weil sie meistens beherzter sind. Sie sollen durchaus weiß seyn; auch sollen sie im Mund oder am Gaumen, oder über oder unter der Zunge keine schwarze, braune oder rothe Flecken haben, weil die Lämmer von solchen meist fleckicht ausfallen. Vor dem dritten Jahre sollte man sie nicht zulassen, und höchstens soll man einem 20 Schafe geben, auch muß er in der Begattungszeit sehr gut gefüttert werden.

Wiede ist ein hölzernes Band, welches von jungen und zähen Ruthen des Haselstrauchs, der Weiden, des Faulbaums oder andern zähen Sträuchern gemacht und zusammengedreht wird.

Wiederkäuen ist eine Eigenschaft derjenigen Thiere, welche vier Mägen haben, die nach genossenem Futter beständig kauen, wodurch das Futter aus dem ersten Magen nochmal in das Maul gebracht, nochmal gekaut, und dann erst in den zweyten Magen zur Verdauung gebracht wird. Die wiederkäuenden Thiere sind: das Rindvieh, die Schafe, die Ziegen, das Rothwildpret, die Rehe und manche Arten von wilden Thieren, denen die Natur in der obern Kinnlade Zähne versagte. Wenn ein sonst wiederkäuendes Thier aufhört zu wiederkäuen, so ist dieß ein Zeichen, daß es krank ist.

Wiederkauf ist ein solcher Verkauf eines Grundstückes oder einer andern Sache, da der Verkäufer sich vorbehält, nach einer bestimmten Reihe von Jahren, dasselbe um den nemlichen Preiß wieder an sich bringen zu können. Es hat bieben keine Verjährung statt, sondern so ein Gut kann zu jeder Zeit wieder erkauft werden.

Wiederrüst, Wiederroß, Vorderroß, ist bey dem Pferde der Ort am Ende des Halses und der Mähne, wo die beyden Schultern, oben zwischen dem Halse und Rücken zusammengehen. Bey alten und magern Pferden sieht man dieß sehr deutlich; und Pferde, die einen großen Wiederrüst haben, werden sehr leicht vom Sattel aufgedrückt, wenn er nicht besonders dazu gemacht ist, und geschieht dieses, so soll man bey solchen Quetschungen ja keine Salben, sondern bloß stärkende Umschläge aus Kräuterabsüden oder aus Kalkwasser anwenden.

Wiese ist ein großer, freier Platz, der bloß zum Gras- oder Heubau benutzt wird. Man theilt sie ihrer Beschaffenheit nach in **natürliche** und **künstliche** ein. Erstere sind solche, wo die Gräser ohne Kultur wachsen, und die schon seit langen Jahre bloße Grasplätze waren; auch vermöge ihrer Lage oft nicht anders benutzt werden können. Letztere sind eigentlich Felder, die man durch den Anbau von Futterkräutern, besonders von perennirenden, ein oder mehrere Jahre, als Wiese benutzet. In Absicht auf die, auf den Wiesen haftenden Lasten sind sie **offene** oder **gehegte** Wiesen; diese dürfen nie von fremden Vieh behütet werden, ausgenommen der Eigenthümer läßt selbst sein Vieh dahin treiben; jene aber können jährlich zu gewissen Zeiten behütet werden, gewöhnlich im Frühling bis Georgi, und im Herbste von Michaeli angefangen. Nach ihrer Benutzung unterscheidet man die Wiesen in **ein- zwey** oder **dreymähdige** Wiesen, je nachdem sie jährlich ein- zwey oder dreymal, um Heu oder Grummt oder Nachmath von ihnen zu gewinnen, gemähet werden. Ihrer Lage nach hat man hohe und niedrige, trockene und feuchte, süße und saure Wiesen. Trockene und hohe Wiesen muß man wässern, s. **Wässerung**. Niedrige, feuchte und saure Wiesen muß man durch Abzugsgräben trockener und das Gras süßer zu machen suchen. Ueberhaupt thut man wohl, die Wiesen wenigstens alle 2 bis 3 Jahre gut, mit Dungsalz, Gips, Kalk, Seifensieder- oder gemeiner Holz- oder Torfasche, Schlamm, Hühner- oder Taubenmist, alter Lohe ꝛc. zu bestreuen, diese Sachen im Winter aufführen, im Frühling aber wieder abrechnen lassen. — Auch kann man sie durch den Hordenschlag düngen, die allerbeste Düngung ist aber die Asche, welche noch dazu bey moosichten Wiesen mit Kalk zu vermengen ist. Eine moosichte Wiese muß jedoch auch mit eisernen Eggen gut überfahren werden; eine Wiese, wo viele Maulwurfshügel sind, muß entweder mit dem Wiesenhobel geebnet, oder diese Haufen mit Hauen von einander geworfen und mit Rechen geebnet werden. Einen großen Feind haben die Wiesen auch noch an der Grasraupe, s. Raupe.

Wiese (künstliche) mit verschiedenen Futterkräutern angebaut, geben einen reichlicheren Futterertrag, und das Futter selbst ist nahrhafter und gesünder. Durch künstliche Wiesen nur haben die Engländer ihre Landwirthschaft so nachahmungswürdig hoch gebracht. Vornemlich werden auf diesen Wiesen die Luzerne, Esparcette, verschiedene Kleearten und Raygras angebaut.

Wiesel, Mustela Erminea, ein kleines vierfüßiges Thier, dem Marder etwas ähnlich aber kleiner, jedoch größer als ein Eichhorn. Man hat röthliche, scheckichte, falbe, sehr selten weiße. Sie hal-

ten sich an Häusern und alten Gebäuden, und nähren sich von Mäusen und Ratten, daher man sie gerne sieht, sonst aber sind sie schädliche Thiere, weil sie selbst junge Hühner und Tauben fressen und den Hühnern die Eyer aussaufen.

Wiesengewächse oder **Wiesenkräuter**, nennt man alle Pflanzen, die auf Wiesen wachsen, welche daher auch die Güte der Wiese bestimmen. Linné fand durch Versuche, daß von den Wiesenkräutern die Pferde 262, die Ochsen 276, die Ziegen 449, und die Schafe 387 verschiedene Arten fräßen. Einem Landwirthe ist es daher sehr nützlich die Eigenschaften dieser Kräuter zu kennen, um die schädlichen zu vertilgen und sie mit besseren zu ersetzen. — Er kann aber zur Kenntniß derselben bloß durch vieljährige Erfahrung, geschwinder aber durch das Studium der Naturgeschichte gelangen. Dort werden ihn die unzähligen verschiedenen Namen, welche man einer und derselben Pflanze giebt, verwirren und mangelhafte Kenntnisse gewähren; hier aber wird ihn die Naturgeschichte oder der Theil derselben, die **Botanick** viel besser belehren, denn hier hat jede Pflanze einen eigenen Namen, unter welchem man sie vor tausenden erkennen kann, und welcher nie verwechselt wird. — Unter den Wiesenkräutern sind Gräser vorzüglich, die nicht zu hoch wachsen, dünne, weiche Halme, viele lange, glatte und schmale Blätter haben und auf hohen Wiesen wachsen, denn diese geben immer besseres Heu als niedere und feuchte Wiesen. Unter den Wiesengräsern zeichnen sich vortheilhaft aus: **Ruchgras**, Anthoxanthum odoratum, **Wiesenhafer**, Avena elatior und pratensis; **Wiesenfuchsschwanz**, Alopecurus pratensis; **Lieschgras**, Phleum pratense; **Roßgras**, Holcus mollis und lanatus; **Schwingel**, Festuca fluitans, Festuca ovina, Festuca elatior; **Viehgras**, Poa trivialis und pratensis; **Schwiele**, Poa aquatica und cespitosa; **Lulch**, Lolium perenne, **Kammgras**, Cynosurus cristatus; **Perlgras**, Melica nutans; **Hirsengras**, Milium effusum; **Muhár**, Panicum germanicum etc. Zu den vornehmsten Futterkräutern, die auf Wiesen wild wachsen, oder auch künstlich gesäet werden, gehören besonders die Kleearten, als: **der gemeine rothe**, Trifolium pratense; **der weisse Wiesenklee**, Trifolium repens; **der weisse Berg- oder Spitzklee**, Trifolium montanum; **der gelbe oder Hopfenklee**, Trifolium agrarium; dann gehören hieher: **die Luzerne oder Schneckenklee**, Medicago sativa; **die schwedische Luzerne**, Medicago falcata; **Esparcette**, Hedysarum Onobrychis; die Futterwicke, Vicia sativa; die Zaunwicke, Vicia sepium; **Platterbsen**, Lathyrus pratensis, Lathyrus tuberosus und Lathyrus latifolius; **Schotenklee**, Lotus corniculatus; **Kronwicke**, Coronilla varia; **wildes Süßholz**, Astragalus glycyphyllus; **Geisklee**, Galega officinalis; **Spergel**, Spergula arvensis und Spergula pentandra; **Bibernell**, Poterium sangvisorba; **Blutkraut**, Sangvisorba officinalis etc. Von diesen Futterkräutern haben die meisten Schmetterlingsblumen, die letzten drey ausgenommen. Auf den Wiesen schaden viele Kräuter durch ihr Wuchern, z. B. der Gänserich, Potentilla Anserina, der sich auf flachen und feuchten Wiesen sehr ausbreitet; die Hauhechel, Ononis spinosa; die Flachsseide, Cuscuta Europaea und Cuscuta Epithymum; dann mehrere Disteln, als:

Cnicus oleraceus, Carduus Arten, große Doldengewächse, Moose ꝛc. Zu den Unkräutern, welche die Wiesen verderben, und die, besonders grün genossen, der Milch, der Butter und der Gesundheit schaden, gehören: das Katzen- oder Zinnkraut, Equisetum arvense, mehrere Ranunkeln oder Hahnenfußarten, als: Ranunculus Flammula, Ranunculus sceleratus und Ranunculus lingua; der Löcherschwamm, Boletus bovinus; Schölkraut, Chelidonium majus; Taschlkraut, Thlaspi arvense; Ackermünze, Mentha arvensis; Rheinfarren, Tanacetum vulgare; mehrere Arten Lauch, als: Allium ursinum, Allium schoenoprasum, Allium scorodoprasum; mehrere Arten Wolfsmilch, als: Euphorbia Esula, Euphorbia helioscopia etc.

Wiesenhaber, Avena pratensis, mit hochfärbigen, glänzenden Rispen, ist eine frühe und staudige gute Grasart. Sie wächst an trockenen Orten, und auch auf schlechten Grund, und verdient, daß man ihn eigends anbauete.

Wiesenhobel, s. Wiesenschleppe.

Wiesenpflug ist ein einfaches Werkzeug ohne Pflugschaar, sondern in den Pflugbalken ist ein bloßes Sech, und an den Balken sind 2 Klötze befestigt, in deren jeden noch ein Sech gesteckt ist. Die Engländer nennen dieses einen Scarificator, und haben welche mit 5 Sechen in einer Reihe. Durch so einen Pflug wird die Wiese gleichsam zerschnitten, welches den Graswurzeln nicht schadet, hingegen reißt es das Moos auf, welches dann verdorret und die Graspflanzen bekommen hiedurch mehr Luft, so daß solche Wiesen gleichsam verjüngt aussehen. Man kann sich statt dessen auch einer starken eisernen Egge bedienen. S. Fig. VIII.

Wiesenraute ein Pflanzengeschlecht, von dem die große, gelbe, wohlriechende Wiesenraute, Thalictrum flavum, Stengel mit mehreren Aesten und Zweigen hat, die Blätter sind jenen des Koriander's gleich. — Man braucht es als Wundkraut. Die **schmalblätterige Wiesenraute**, Thalictrum angustifolium, hat linien und lanzenförmige Blätter. Die kleine Wiesenraute, Thalictrum minus, hat sehr zusammengesetzte Blätter und eine gelbe Wurzel, welche man den Kühen giebt, damit die Butter schön gelb werde.

Wiesensafran s. Zeitlose.

Wiesenschleppe, **Wiesenhobel**, ist ein Werkzeug, mit dem man die Maulwurfshaufen und die Erdschollen auf Wiesen zerbricht und gleich macht. Es besteht aus zwey großen und schweren von Eichenholz dreyeckicht gearbeiteten Hölzern, welche an beyden Enden durch zwey aufgenagelte oder aufgeschraubte Balken in gewisser Weite von einander gehalten werden, und an den Vordertheilen scharf und mit Sturzblechen beschlagen sind. An dem vordersten Holz sind 2 eiserne Hacken befestigt, daran die Ortscheite gehängt werden, an die man die Pferde anspannt. Man braucht und benutzt sie im März und April, wenn es zuvor etwas geregnet hat.

Wiesenschwertel s. Schwerdtlilie.

Wiesenstorchschnabel s. Storchschnabel.

Wild nennt man alles Vieh, das sich in Feldern und Wäldern aufhält. Man theilt es in edles Wild und in Raubthiere.

Wilde Ente — **Wilde Gans** s. Ente, Gans ꝛc.

Wilder Aurin, Gratiola officinalis, eine Pflanze mit vielen geraden Stengeln, an denen zwey und zwey Blätter stehen, und neben denen kleine Zweige, an denen Blätter, und leibfarbene, gelblichte und weißlichte Blumen kommen. Es wird in Apothecken gebraucht, ist sehr bitter und führt stark ab. Das Vieh rührt es nicht an.

Wildfang s. Pferd.

Wildfraß nennt man, wenn das Rothwildpret junges Laubholz abfrißt. Will man nun das junge Nadelholz, und besonders Buchenwälder dagegen schützen, so erreicht man oft seinen Zweck, wenn man zwischen selbe die Saalweide, Salix caprea und den Hirschholler, Sambuccus racemosa, anpflanzt. Diese Sträucher liebt das Rothwildpret mehr, und läßt den jungen Wald in Frieden.

Wildes Fleisch, Caro luxurians, nennt man bey Wunden und Geschwüren dasjenige, welches die Wunde zu geschwinde ausfüllt, weich und schwammicht ist, und die Heilung verzögert. Man beitzt es durch Aetzmittel z. B. Brennen, Aetz- und Höllenstein, Alaun weg, um die Wunde wieder rein zu haben; auch wird es oft bloß ausgeschnitten.

Wildhafer, Avena fatua, ein Unkraut, das in lockern Boden und sehr im Sommergetreide wächst, und nur vor dem Ausschossen dem Vieh zum Futter dient. Es läßt sich schwer ausrotten und am besten nur, wenn man den Acker mit Kartoffeln, Mays oder Taback bepflanzt. Viele verwechseln ihn mit dem **Gauchhafer**, Avena sterilis.

Wildkalb nennt man das Junge von einem Hirsch, weiblichen Geschlechts, denn eines männlichen Geschlechts heißt Hirschkalb. Wenn jenes über ein Jahr alt ist, heißt es ein Schmalthier.

Wildling, **Wildstamm**, ist ein junger Obstbaum wilder Art, der nicht aus Samen in der Baumschule erzogen wurde, sondern entweder als Wurzelschößling oder aus Samen ohne Kultur erwachsen ist. Man setzt sie in Gärten, um auf selbe zu pfropfen und so zu veredeln.

Wildpret nennt man im Allgemeinen alle wilden Thiere und Vögel, die eßbar sind, und die man durch die Jagd bekömmt. Insbesondere aber nennt man Hirsche und wilde Schweine so, und giebt ihnen die Benennung Rothwildpret, und Schwarzwildpret. Das Wildpret ist im Allgemeinen nicht so nahrhaft, als das Fleisch von zahmen Thieren, aber meist ist es gesunder und leichter zu verdauen.

Wildschwein s. Schwein.

Wind, ist eine mehr oder weniger starke Bewegung der in unserem Dunstkreise befindlichen Dünste. Er rührt theils vom Stande der Sonne, theils von plötzlicher Veränderung der Wärme und Kälte, theils vom Schatten, den die Wolken geben, her, wozu auch die größere oder die kleinere Elastizität der Luft, so wie die Lage hoher Berge, Wälder und die Schnelligkeit grosser Gewässer das Ihrige beitragen. Wenn der Wind nur ruckweise stark wehet, und dann wieder eine Weile aussetzt, so nennt man ihn **Stoßwind**; geht seine Bewegung in einem Kreise herum, so heißt er **Wirbelwind**; hält er lange mit einer heftigen Bewegung an, **Sturm** oder **Sturmwind** und erreicht dieser den höchsten Grad, **Orkan**. Der Wind erhält die Luft und den Erdboden in gehöriger Temperatur, trägt zum Wachs-

thume und Gedeihen aller Gewächse bey, befördert die Schifffahrt, reiniget die Luft, treibt die Wolken zusammen, damit sie Regen geben, trocknet den Erdboden nach dem Regen und treibet Windmühlen. Doch sind die Winde manchmal schädlich, als in der Kornblüthe, wo sie taube Aehren verursachen; stärkere schütteln das Obst ab und Sturmwinde werfen und zerbrechen Bäume um, und reißen sie mit der Wurzel aus. Auch beschädigen sie Dächer und Gebäude. Nach den vier Himmelsgegenden hat man vier Hauptwinde; die Schiffer haben 32; 1) der **Morgen-** oder **Ostwind**, der von Sonnenaufgang wehet, er ist gemeiniglich kühl oder kalt und trocken, und bringt helles und beständiges Wetter. 2) der **Mittags-** oder **Südwind** ist warm, bald trocken und feucht, und meist folgt Regenwetter auf selben. Man nennt ihn auch gewöhnlich den **untern Wind**. Der **Abend-** oder Westwind ist nach Beschaffenheit der Jahrszeit kalt oder warm, meist aber mit Regen oder Schnee verbunden. 4) Der **Mitternachts-** oder **Nordwind** ist allzeit kalt, er bringt unstetes und stürmisches Wetter. Diesen und den vorigen nennt man oft den **oberen Wind**.

Windbruch, **Windfall**, **Windeiß** nennt man beym Forstwesen überhaupt alles durch Wind ab- und umgeworfene Holz. Abgebrochene Aeste nennt man oft insbesondere Windbrüche; ganz umgeworfene Bäume aber nur Windfälle.

Windbüchse ist wie eine Flinte gestaltet, nur daß aus derselben die eingeladene Kugel oder Schrot anstatt des Schießpulvers, durch die Luft geschossen wird; sie knallt daher auch nicht. Die Luft wird in eine Vorrichtung im Schaft eingepumpt, und man kann mehrmal schießen, ohne neue Luft nöthig zu haben.

Winde nennt man ein Werkzeug, wodurch man eine große Last bequem und leicht in die Höhe bringen kann. Sie bekommen theils nach ihrem Gebrauch, theils nach ihrer Bauart verschiedene Namen, und man hat **Erd-** **Stock-** **Fuß-** und **Wagenwinden**, welche letztere man wieder in zwey- drey- vier- und mehrspännige eintheilt. Bey der zweyspännigen verhält sich die Kraft zu der Last, wie 1 zu 55, bey der dreyspännigen wie 1 zu 77, und bey den größern, wie 1 zu 100. Eine solche Winde besteht aus einer starken, eisernen mit Zähnen versehenen Stange, an welcher oben die Gabel und unten der Fuß ist. Sie wird durch ein Getriebe auf und niederbewegt, welches durch das daran befindliche Rad getrieben wird, in welches eine Schraube ohne Ende eingreift, die von außen durch eine Kurbel gedreht wird.

Winde, **Feldwinde**, **Ackerwinde**, **Windling**, Convolvulus arvensis, wächst auf Aeckern und Gärten und windet sich um höhere Pflanzen. Sie hat sehr tiefgehende Wurzeln und kann daher nur mit Mühe ausgerottet werden. Die Blätter sind pfeilförmig und lanzenartig, die Blumen sind Glocken, stehen auf einzelnen Stielen, sind weiß und auswärts mit fünf rosenfarbenen Streifen, die einen Stern bilden, versehen. Die **große Winde**, **Zaunwinde**, Convolvulus sepium, windet sich sehr hoch an alle Sträuche und Hecken, hat größere Blätter und größere, ebenfalls weiße Blumen. In Gärten hat man die **spanische Winde**, Convolvulus purpureus, mit schönen rothen, leibfarbenen, aber auch lilafarbenen blau-

en

EGYETEMI KÖNYVTÁR DEBRECEN

en und weißlichten Blumen. Eine der schönsten ist die **kleine Winde**, Convolvulus tricolor, mit einer Himmel- und ultramarinfarbigen Blume mit gelben und goldfarbigen Stern. Sie bleibt niedrig, blüht häufig und steht überaus schön.

Winden des Getreides s. Wurfen.

Windey heißt ein Ey, welches von einer Henne, ohne daß sie vom Hahn getreten worden, gelegt wurde. — Sie taugen nicht zum Unterlegen.

Windhund, Windspiel, eine lang und schmächtig gebaute Hunderace, mit einer spitzigen Schnautze, guten Fängen, hohen Beinen, einem langen Schwanze und glatten Haaren. Man hat sie von verschiedener Farbe und eine Abart, die rauch ist nennt man pohlnische Windhunde. Man braucht sie zum Hetzen der Hasen, wozu man gewöhnlich drey nimmt, und diese nennt man einen Strick Windhunde. Man hat aber Hunde dieser Art, die den Hasen allein fangen und diese nennt man Solo-fänger. Die Jagd mit Windhunden ist sehr kostspielig, weil man sie gut halten muß, und doch nur selten mit ihnen jagen kann; auch ist sie den Revieren schädlich, weil durch sie viele Hasen getödtet, zerrissen oder verjagt werden.

Windmühle s. Mühle.

Windspiel s. Windhund.

Windwassersucht s. Trommelsucht.

Winterfeld heißt dasjenige, was mit Wintergetreide besäet ist.

Wintergerste s. Gerste.

Wintergetreide, Winterbau, Wintersaat, heissen alle Körner und Früchte, die im Herbst gesäet werden, als Winterweitzen, Winterroggen, Wintergerste ꝛc.

Wintergrün nennt man auch den Epheu und dann Sinngrün, s. d. W.

Winterkohl und alle Worte die mit Winter, als einem Beyworte anfangen, siehe unter ihren eigenen Rubricken, z. B. Kohl, Korn ꝛc.

Winterobst, Lagerobst, nennt man dasjenige, welches den Winter durch dauern kann, besonders aber Aepfel und Birnensorten. Es muß trocken im Herbste abgenommen, auf Stroh oder Heckfel oder Haber gelagert und oft untersucht werden, damit es nicht faule und eins das andere anstecke. Besser erhält man es, wenn man jedes Stück an einen ohngefähr Schuhlangen Bindfaden beym Stiele anheftet und nun 15 bis 20 Stück zusammen an einem luftigen Ort anhängt. So ist es der Faulung weniger ausgesetzt und dauert mehrere Monate länger.

Wintersaat, nennt man die Saat des Wintergetreides, welche im Herbste geschieht. Es muß dazu, wenn sie im Brachfelde geschieht, gedünget, und wenigstens dreymal gepflügt werden. Beym Anbaue braucht man nicht so viel Samen als beym Sommergetreide, weil es sich gewöhnlich mehr bestockt. Man sorge bey der Wintersaat durch gute Wasserableitungen und Wasserfurchen dafür, daß selber die Frühlings- und Schneewässer im Frühling nicht Schaden zufügen und selbe ausfäuern.

Winzer, Weinzierl, Weinzettler, nennt man denjenigen, der einen Weingarten gehörig zu bearbeiten weiß. Man pflegt sie ent-

weder auf immer oder nur auf ein Jahr aufzunehmen, und ihren Lohn nennt man den Bestand, daher sie an mehreren Orten auch Bestandter heissen. Ihre Schuldigkeit ist jede Weingartenarbeit, vom Anlegen des Weinbergs angefangen, bis zum Aufbewahren des Weins genau zu kennen, und gewöhnlich sind sie bey der Weinlese auch die Presser, sie müssen alles Arbeitsgeräthe in Ordnung und im guten Zustand erhalten; sie müssen auf die aufgenommenen Arbeitsleute Aufsicht haben, und wenn Unwissende unter selben sind, sie belehren und unterweisen können; vor allen aber sollen sie treu und fleißig seyn.

Wipfeldürre heißt beym Forst das Holz, welches an den Wipfeln abzudürren anfängt. Es rührt meistens vom Absterben der Wurzeln, oft aber auch von dem Beschneiden der Bäume her.

Wippeln nennt man die kleinen Käferchen, die besonders in Hülsenfrüchten entstehen, z. B. Wippeln in Erbsen, Curculio Pisi. In diesen kann man sie verhindern, wenn man die Erbsen auf der Mühle brechen läßt. S. auch Kornwurm.

Wirkmesser, Wirkeisen, Ausschneideisen, ist ein scharfschneidendes Werkzeug, mit krummgebogenen Enden, an einem eisernen Stiel, mit einem hölzernen Handgriff. Mit diesen wird dem Pferde der Huf ausgewirkt, wenn es soll beschlagen werden.

Wirsing s. Kohl.

Wirrstroh, Wirrbunde, nennt man alles Stroh, welches nach dem Dreschen nicht in Schabe gebunden werden kann. Bey dem Austreten der Früchte bleibt lauter Wirrstroh zurück.

Wirthschaft nennt man im Allgemeinen alle Wirthschaftsgeschäfte, z. B. die Landwirthschaft, die Wirthschaft beym Ackerbau, oder insbesondere nur ein einzelnes Wirthschaftsgeschäft, z. B. Kochwirthschaft, Brauwirthschaft, Weinwirthschaft. Auch versteht man unter Wirthschaft die guten und klugen Haushaltungen, wo ein Landwirth jeden Vortheil benutzt, sich vor allen Schaden zu sichern weis, und wo er mit wenigen haushalten, oder wie man wirthschaftlich umgehen und auskommen kann. Im besonderen Sinne versteht man darunter auch nur die Gast- oder die Schenkwirthschaft.

Wispel ist ein in Deutschland hin und wieder übliches Getreidemaß und enthält 2 Malter oder 24 Scheffel.

Wocken nennt man den obersten Theil am Spinnrad, worauf man den Hanf oder den Flachs zu schlagen pflegt. Der Flachs wird subtil aus einander gezogen, auf einen Tisch, so breit als man die Wocke oder die Rupfe hoch machen will, auf einander gebreitet, und etwas mit der flachen Hand geschlagen, damit ein Theil der Ageln ausfalle, dann locker aufgewickelt, für sich oder in Papier geschlagen, mit einem schmalen Band umschlagen, und an den Rocken befestigt.

Wodka nennt man den Lauer beym Brandtweinbrennen s. Brandtweinbrennen.

Wohlgemuth s. Dosten.

Wohlverlei s. Engeltrank.

Wolf, Canis Lupus, ein schädliches Raubthier und ein besonderer Feind der Schafe. Er ist in der Größe eines starken Hundes, hat einen breiten, wollichten Kopf, weiten Rachen, mit einem langen, starken Gebiß, kurze, aufrechtstehende Ohren, hellglänzende Augen, graugesprengtes, straubes Haar und einen zottigen Schwanz.

Seine Stärke ist im Vordertheile des Leibes; seinen Gang nennen die Jäger Traben, und seine Spur Schnuren. Sie ranzen zu Ende Dezembers oder Anfang Januars, und die Wölfin geht neun Wochen trächtig; sie wirft in einem sehr abgelegenen Orte 5—6 bis 8 Junge. Sie werden auf der Jagd geschossen, oder in Wolfsgruben gefangen, oder von vielen Treibern in die Netze gejagt.

Wolf, nennt man bey Scheunen den langen, unter dem Forst hinlaufenden Balken, darauf die Strohsparren liegen, und der selbst von verschiedenen in der Mitte der Pannsen stehenden Säulen getragen wird.

Wolfsbohne, Feigbohne, türkische Wicke, Lupinus albus, ein Sommergewächs mit weißer, blauer und gelber Blüthe, wovon nur die letztere einen angenehmen Geruch hat. Die Schotten sind rund und wollig, und enthalten 3 bis 6 flache, plattrunde Bohnen. Man brauchte sie vorher in Apothecken, jetzt pflanzt man sie nur als Ziergewächs.

Wolfsgarten nennt man einen doppelt verzäunten, runden Platz, wo man zwischen diesen beyden Zäunen die Wölfe lebendig fangen kann. Man umzäunt nemlich einen ohngefähr 2 Klafter im Durchmesser habenden Platz, in dessen Mitte man ein Schaf entweder an einen Pfahl anbindet, oder noch besser in einen kleinen Stall einschließt, doch so, daß es von den Wölfen gesehen werden kann. Dieser erste Zaun muß eine Thüre haben, die man wohl verschließen kann. Der zweyte Zaun wird nun höchstens 2 Schuhe von dem ersten angelegt und zwar so, daß der Wolf weder den einen noch den andern überspringen kann. In diesem zweyten wird nun eine Thüre so eingerichtet, daß sie sehr leicht aufgeht, aber auch gleich zufällt. Der Wolf, welcher das Schaf wittert, geht nun um den Ort, kommt an die Thüre, geht weil sie sich leicht aufmacht, hinein, und sie fällt hinter ihm zu. So geht er immer im Kreise herum und kann nicht umkehren oder herauskommen. Eben so kann sich ein zweyter oder mehrere auf einmal fangen, und am andern Tage kann man sie todtschießen oder todtschlagen.

Wolfsgrube nennt man ein tief in die Erde gegrabenes Loch, welches so zugerichtet ist, daß sich die Wölfe selbst in denselben fangen. Man kann die Gruben mit Stellreisern, Tangelästen oder häselnen, subtilen Stangen überlegen und mit Stroh, Laub oder Streuling den Erdboden ähnlich verwittern. Mitten auf dem Deckel wird eine Ente in einer mit Heu oder Stroh gefüllten Schüssel fest aufgebunden, oder man stellt, wenn die Grube nur mit Reiß bedeckt ist, in der Mitte der Grube eine glatt geschälte Stange hoch auf, steckt ein kleines Rad von einem Schubkarren darauf, und bindet auf dieses ein lebendiges Schaf fest daran. Wenn nun der Wolf das Schreien der Ente oder des Schafes hört, und so nahe kommt, daß er eins oder das andere nur auf einige Schritte von sich merkt, so schleicht er auf dem Bauch so lange, bis er es mit einem Sprung zu erhaschen hofft, und wenn er dann springt, so fällt er mit Gewalt in die Grube, die Ente aber und das Schaf bleiben unversehrt. So kann man ihn dann am andern Tag todt oder lebendig heraus bekommen.

Wolfskasten s. Hirschkasten.

Wolfskirsche s. Belladonna.

Wolfsmilch ein Pflanzengeschlecht mit sehr vielen Arten. Alle haben eine große Schärfe bey sich, und wenn ein Theil, selbst nur ein Blatt abreißt, so fließt ein Milch ähnlicher Saft heraus, der scharf ist und daher auch zum Wegbeitzen der Warzen gebraucht wird. **Die gemeine Wolfs- Hund- oder Teufelsmilch**, Euphorbia helioscopia, ist häufig in Gärten und blüht vom ersten Frühjahr gleich bis im Julius. Sie hat rundliche, am Rande sägezähnige wechselweise stehende Blätter. Die Stengel theilen sich in drey, die Blumen sind gelb. Den Schafen verursacht sie die Ruhr; anderes Vieh aber frißt es manchmal. Eine andere Art Wolfsmilch, **das Eselskraut**, Euphorbia Cyparissias, gleicht dem Leinkraut, hat einen röthlichten Stengel und rothgelbe Blumen; die **gemeine Eselsmilch**, Euphorbia Esula, wächst am häufigsten auf den Feldern, sie blüht im May und Juni; die **Wasserwolfsmilch**, Euphorbia palustris, wächst auf feuchten Wiesen, bisweilen Mannshoch, und formirt große Büsche; die **Waldwolfsmilch**, Euphorbia dulcis, wächst an schattichten Orten in Wäldern, und ist süß. Man hat bey uns noch mehrere Arten; die Ausländischen übergehen wir ganz.

Wolle im Allgemeinen ist ein Produkt aus dem Thier- und Pflanzenreich. Von der Baumwolle s. d. W. Insbesondere nennt man Wolle, die Schafwolle, welche man jährlich ein oder zweymal gewinnt, und die größtentheils zu unserer Bekleidung dient. Sie ist von sehr verschiedener Güte, und diese hat ihren Grund, in der Art der Schafe, im Klima und in der Weide. Im gemäßigten Klima ist die beste. Die feinste Wolle erhalten wir von einer Kameelart aus Peru, Camelus Vigogna, und diese Wolle heißt Vigogne; dann folgt die Persische. In Europa ist die beste die spanische, dann folgt die englische. Wir suchen unsere durch die Zuzucht von spanischen Schafen zu veredeln, wenn man aber bey der Veredlung nicht von Zeit zu Zeit durch Zukauf immer besserer Stöhre von andern Schäfereyen fortgeht, so arten sie aus. Ungleich besser würde die Veredlung gerathen, wenn man zugleich auf die Weiden Rücksicht nähme, und auch diese verbessern möchte. Die beste Wolle ist vom Rücken, nach dieser jene von den Seiten, und die schlechteste ist auf den Schenkeln. In Rambouillet in Frankreich ließ man den Schafen 2 auch 3 Jahre ihre Wolle, ohne sie zu scheeren, und so erhielt man endlich eine lange Wolle von gleicher Feinheit und eben so vielem Gewicht, als wenn es die Schur von 2—3 Jahren gewesen wäre. Die Manufakturisten verfertigten hievon die allerfeinsten Kasimire. Die Schafe, welche diese schwere Wolle trugen, nahmen aber durch diese Schwere gar keinen bemerklichen Schaden. Die Wolle von krepirten Schafen ist lange so gut nicht, und darf daher nicht unter die geschorne vermischt werden.

Wollgras s. Flachsgras.

Wucherblume, Chrysanthemum Segetum, eines der schädlichsten Unkräuter auf Feldern. Sie wächst aus dem Samen, der aber auch mehrere Jahre tief in der Erde seyn kann, ohne zu verderben. Sie wächst schnell und breitet sich außerordentlich aus. Die Wurzel ist fasericht und bloß jährig, die Blätter sind dem Mohn ähnlich; die Pflanze erreicht eine Höhe von anderthalb bis 2 Schuhen, treibt

viele Nebenwurzel und Zweige, und aus jedem Blattwinkel eine den Kamillen ähnliche Blume. Man kann sie fast einzig durch fleißiges Jäten, ehe der Same zu reifen beginnt, ausrotten, und hiebey muß man sie noch verbrennen.

Wuhne nennt man ein Loch, welches man auf zugefrornen Teichen in das Eis hauet, damit die Fische Luft bekommen. Bey großer Kälte ist es nothwendig, daß diese Wuhnen offen erhalten und erneuert werden.

Wunderbaum, Kreutzbaum, Ricinus communis, ein ansehnliches Gewächs, dessen Samenkörner stark abführen. Sie geben auch viel Oel, und wo so eine Pflanze steht, dort sollen sich die Maulwürfe nicht gerne aufhalten. Eine Abart, Ricinus ruber, findet man auch hin und wieder in Gärten.

Wundsalbe; da man auf dem Lande nicht immer einen Wundarzt bey der Hand hat, so wollen wir eine gute Wundsalbe anzeigen, die man auf verschiedenartige Wunden auflegen kann, indem selbe nicht nur die Wunde reinigt, sondern selbe auch heilt. Man bereitet sie folgendermassen: Man nehme 4 Loth gummichtes Diachylonpflaster und 2 Loth ausgepreßtes Bilsensamenöl. Beyde werden über gelindem Kohlfeuer gehalten, bis das Pflaster zergangen ist. Hierauf mischt man ein Quentchen mit etwas Weingeist, zu Pulver geriebenen Kampfer hinzu und reibt es in dem Gefäße so lange unter einander, bis es auskühlt. Man kann diese Salbe leicht aufstreichen, nur muß sie nie zu dick aufgestrichen werden.

Wurf nennt man das Geburtsglied der Stutte.

Wurfen, Wurfeln, Winden heißt das ausgedroschene Getreide auf der Tenne, mit einer Schaufel gegen den Wind in die Höhe werfen, damit dieser die Spreu absondern und wegwehen kann.

Wurm am Finger s. Nagelgeschwür.

Wurm nennt man Thiere, von denen sich verschiedene Gattungen in den Leibern der Menschen und Thiere aufhalten und daselbst gefährliche und schmerzhafte Zufälle erregen. Wenn man von ihrem Daseyn überzeugt ist, so sucht man sie zu tödten oder fortzutreiben. Eins der besten Mittel hiezu ist der Wurmsame von der Artemisia Contra und als einheimisches Mittel der Same des Rheinfarrens, Tanacetum vulgare, — doch hierüber soll immer der Arzt entscheiden, besonders wenn man die Art des gegenwärtigen Wurmes nicht kennt, und nicht weiß, ob es ein Blasen- oder Band- oder Spulwurm ꝛc. ist. In den Gedärmen des Viehes findet man folgende Arten von Würmern: 1. Oestrus haemorrhoidalis, die Made einer Fliege, welche ihre Eyer in den Mastdarm der Pferde legt, aus welchen Würmer entstehen, die sich auch bloß in dem Mastdarm aufhalten und sich an den Seiten mittelst der kleinen Stacheln, die sie an allen Gelenken des Körpers haben, anhängen, wodurch das Pferd sehr große Schmerzen hat. Das Einschmieren mit Terpentinöl ist hiebey dienlich, auch könnten Klystiere von Absüden der Wurmkräuter mit Queckſilber nützlich seyn. 2. Lumbricus terrestris, **der gemeine Spulwurm**, der in den Gedärmen verschiedener Thiere wohnt. 3. Ascaris vermicularis, ein kleiner, ein bis anderthalb Zoll langer, runder, an beyden Enden zugespitzter weißer Wurm, der sich in dem Magen und Gedärmen aufhält. Er ist bey den Pferden un-

ter allen der gefährlichste. 4. Ascaris lumbricoides, ein dem Spulwurm ähnlicher, aber seltener Wurm. 5. Taenia, der Bandwurm, von diesen giebt es verschiedene Arten. Die Taenia Solium ist einem Bande gleich, die Taenia cucurbitina besteht aus mehreren Gelenken, die wie ein Kürbiskern aussehen, daher heißt er auch Kürbiswurm; die Taenia hydatigena, der Blasenbandwurm, der sich in mehreren inneren Theilen des Körpers aufhält ꝛc. **Außer den Gedärmen** finden sich Würmer im Innern des Körpers der Thiere z. B. 1. Oestrus nasalis, eine Fliege, die durch die Nase des Pferdes kriecht und ihre Eyer in den Rachen desselben legt. — Man wasche, wenn man sie merkt, das Maul und den Rachen mit Essig und Salz. 2. Oestrus Ovis, eine Fliege, die ihre Eyer in die Nase der Schafe und Ziegen legt. 3. Fasciola hepatica, die Egel, die man gemeiniglich bey Schafen antrift. 4. Die obengenannte Taenia hydatigena. Weil hier von Thieren, welche dem Viehe schädlich sind und in demselben wohnen, die Rede war, so wollen wir bey dieser Gelegenheit auch einige Insekten anzeigen, die ausser dem Körper der Thiere wohnen und denselben doch sehr beschwerlich fallen. Sie sind 1. Oestrus bovis, eine rauhe Fliege, die ihre Eyer in die Haut des Rindviehs und der Hirsche legt. Die daraus entstandenen Würmer oder Engerlinge bringen ein Geschwür hervor, in dem sie sich den ganzen Winter durch aufhalten und erst im Sommer verwandelt davon fliegen. Wenn viele auf einem Rindvieh sind, so ist dessen Haut wie zerlöchert. 2. Tabanus bovinus, die sogenannte blinde Fliege, s. Bremse; 3. Conops calcitrans, die gewöhnliche Stechfliege; 4. Conops irritans und 5. Hippobosca equina, Fliegen, die sich gerne auf das Vieh setzen und selbes mit ihrem Stachel verletzen; 6. Musca meteorica, eine kleine Fliege, die bey bevorstehendem Regen in großer Gesellschaft dem Pferde um das Maul fliegt und beschwerlich fällt. 7. Culex equinus, eine kleine Mücke, welche die Pferde häufig verfolgt. Gegen alle diese Insekten ist es gut, wenn man das Vieh mit einem Absud von Nußblättern wäscht. 8. Läuse, deren jedes Thier fast eine eigene Art hat. 9. Acarus reduuius, Schafzäcke, sitzt auf dem Rindvieh und den Schafen. 10. Hippobosca ovina, eine andre Art Täcken, die bloß auf Schafen sitzt. 11. Acarus Ricinus etc. etc.

Wurm eine Krankheit bey Pferden, die von dickem, unreinen Geblüt herkommt. Die Schmiede nehmen selbst einen lebendigen Wurm zur Ursache der Krankheit, und theilen diese daher verschieden ein, aber die Krankheit ist immer einerley, und hat mit dem Rotz gleiche Ursachen, oft sind auch beyde Krankheiten beysammen. Innerlich sind die Eingeweide, wie bey rotzigen Pferden; auf der Haut findet man hin und wieder braunrothe Beulen, wie eine halbe Haselnuß, die aufbrechen, und ein röthliches, scharfes, stinkendes Wasser von sich geben. Das Pferd ist matt und traurig, hat keinen Appetit und kann die Glieder nicht gut bewegen. Gegen die Krankheit bediene man sich der Mittel, wie beym Rotz; eines der vorzüglichsten ist aber der Schierling, Conium maculatum, dagegen, den man frisch und in Pulver geben kann. Aeußerlich müssen die Beulen rein gehalten und mit egyptischer Salbe verbunden werden.

Wurm nennt man auch die weiße, dicke Sehne unter der Zunge der Hunde, die einem flachen Wurme ähnlich sieht, und dem Hunde, wenn er ein Jahr alt ist, genommen werden muß, um ihn gegen die Hundswuth zu schützen, die er so leicht nicht von selbst bekommt, wenn ihm der Wurm genommen wurde. Jagd und Schäferhunden darf man ihn jedoch nicht nehmen, sonst verlieren sie das Feuer und den feinen Geruch.

Wurm ist eine Krankheit der Bäume, wenn sie von Alter, oder wenn sie gestoßen oder verletzt werden, entsteht, da die Rinde sich von dem Holz ablöset und Würmer darin wachsen, welche die Rinde durchfressen, so daß der Nahrungssaft des Baumes dadurch verrinnt. Man heilt dieses Uebel am besten, wenn man die aufgetretene Rinde bis aufs gesunde Holz wegschneidet, den Schaden mit Urin und Essig auswäscht und dann mit Baumwachs verstreicht.

Wurst ist ein mit verschiedenen Sachen gefüllter Darm. Man hat daher Bratwürste, Leberwürste, Hirnwürste ꝛc. welche die Fleischer und Köche auf verschiedene Art zubereiten können.

Wurzel ist der unterste Theil der Gewächse, welche in der Erde ist und aus derselben den Nahrungssaft an sich zieht, um denselben der ganzen Pflanze mitzutheilen. Sie besteht aus denselben Theilen, wie der Stamm, nur mit dem Unterschied, daß hier die Theile zarter sind. Bey den Wurzeln unterscheidet man die Herz- Pfahl- oder Spießwurzel, die gerade unter sich in die Erde geht und einem Baume zur Befestigung dient. Der Weinstock hat eine **Herzwurzel**, dann **Thau- Thausaug** oder **Tagewurzeln**, die zur Seite auswachsen und zwar so tief, als ungefähr der Thau eindringen kann, und **Wasserwurzeln**, die seitwärts, aber ganz oben an der Fläche des Erdreichs wachsen. Die Wurzeln im Allgemeinen theilt man auch noch in spindelförmige, als Pastinack; senkrechte wie beym Täschelkraut; wagerechte, beym Engelsüß; schiefe wie im Wiesengras; kriechende, wie bey den Quecken; abgebissene wie beym Teufelsabbiß; ästige, wie die Wurzeln der meisten Bäume und Pflanzen; faserige, wie bey den meisten Gräsern; knollige bey Kartoffeln; körnige, wie beym Steinbrech; kugelrunde, wie beym Rettig; rübenförmige, bey den weissen Rüben; länglichte, wie einige Knollen der Kartoffel; hängende, wie beym rothen Steinbrech; hohle beym Erdrauch; bodenförmig beym Knabenkraut; handförmig beym breitblätterigen Knabenkraut; büschelförmig beym Vogelnest; gezähnt bey der Korallenwurz; schuppicht bey der Schuppenwurzel; gegliedert wie beym Sauerklee; zwiebelartig bey den Tulpen.

Wurzelgewächse, nennt man diejenigen Gartengewächse, deren Wurzel zur Speise dienen, als: Pastinack, Petersilien, Zuckerwurzel, Rüben, Rettig, Sellerie, Möhren, rothe Rüben ꝛc.

Wurzeleinimpfung ist eine von den mancherley Vermehrungsarten bey der Baumzucht, und wurde schon von Agrikola angegeben, nach welchem sich alle Arten der Bäume so behandeln lassen. Nach neuern Erfahrungen können aber nur 2 — 3jährige Zweige mit Wurzeln geimpft werden. Das **Wurzelimpfen** selbst besteht darinn, daß man den Zweig unten am dicken Ende spaltet, und in den Spalt ein zugeschnittenes Stück Wurzel mit der gehörigen Vorsicht einimpft. Der Verfasser, welcher die neuesten Erfahrungen hierüber machte,

(A. D. Gartenmagazin 3. Jahrg.) nahm junge zweyjährige Wurzelschößlinge der Sauerkirsche, die am Ende die Stärke eines Federkiels hatten, und die er bis auf 4 — 5 Augen abzipfelte. Die Wurzelstücke nahm er von derselben Stärke, und 3 — 4 Zoll lang mit einigen Wurzelfasern versehen. Die Impfstelle wurde nur mit Bast verbunden. Im folgenden Herbst war die Wurzel mit dem Zweige völlig verwachsen, und der Zweig hatte an der Impfstelle viele Knoten, die zum Theil schon einige Wurzeln geschlagen hatten. Ihm schienen zur glücklichen Ausführung dieses Verfahrens noch folgende Bemerkungen nothwendig. 1) Die Zeit hiezu ist am besten im Frühling, obgleich Agrikola den Herbst anrathet. 2) Alle Arten Obstbäume können durch die Wurzelimpfung vermehrt werden, wenn sie dazu schickliche junge Zweige treiben. Vom Kernobste sind außer den jüngen jährigen Zweigen die geilen Wasserzweige hiezu am besten. In Ermanglung der Aepfelwurzeln kann man Quittenwurzeln nehmen. Ganz vorzüglich aber schicken sich zu dieser Vermehrungsmethode die jungen, schnell und schlank gewachsenen Loden der Kirsch- und Pflaumenbäume, wobey es auch nie an hinlänglichen Wurzeln fehlt. 3) Die Vortheile der Wurzelimpfung sind von großer Wichtigkeit. Ein solcher Baum ist weit gesunder und dauerhafter, als ein anderer durch Pfropfen oder Okuliren veredelter und verwundeter; denn da der geimpfte Zweig an der Impfstelle eigene Wurzeln schlägt, so ist er nun von der Wurzel bis zum Gipfel edel, gesund und ohne dürres Holz, welches bey dem gepfropften Baum nicht zu vermeiden ist. Man kann hiedurch von Kirsch- und Pflaumenbäumen edle Arten durch die Wurzelschossen vermehren, welches ein Vortheil von außerordentlicher Wichtigkeit ist. Man braucht nicht erst Kernwildlinge zu erziehen, und diese zu veredeln, sondern man zieht gleich edle Bäume. Endlich können alle dabey vorkommenden Arbeiten in der Stube verrichtet werden. 4) Bey der Impfung beobachte man folgende Regeln: Wenn 2 oder 3jährige Zweige genommen werden, so schneidet man diese einen halben Zoll unter dem sichtbaren Ringel ab, der die Jahre des Holzes unterscheidet. Diese Ringel haben in ihrem Bau vollkommene Aehnlichkeit mit dem Wurzelschopf, daher sie auch fähig sind, vorzüglich Wurzeln zu schlagen. Dieser Ringel muß also allemal mit abgeschnitten werden, wenn die Impfung glücken soll. Junge, einjährige Wurzelschossen werden hart am Stamme abgeschnitten, wo sie mit dem letztern ebenfalls durch einen wulstartigen Ringel verbunden sind. Der Impfzweig wird nun einen Zoll lang durch den Ringel gespalten, und in den Spalt wird das keilartig, wie ein Pfropfreis, zugeschnittene Wurzelstück gehörig eingeschoben, daß die Rinde der Wurzel auf die Rinde des Impfzweigs paßt. Unumgänglich nöthig ist es nicht, daß die Wurzel die Stärke des Impfzweigs habe, aber besser ists. Mit der Impfung selbst können Veränderungen vorgenommen werden. So kann ein schwacher Impfzweig, der nicht wohl gespalten werden kann, in ein starkes Wurzelstück geimpft werden; oder man spaltet weder Wurzel noch Impfzweig, sondern schneidet beyde auf den Rehschnitt, und verbindet sie so miteinander. Besser ists immer, den Impfzweig und nicht das Wulzelstück zu spalten, denn die Wurzel spaltet sich, vermög der gedrängten und verwickelten Konstitution ihrer Fasern, nie rein; der Spalt läuft kramm, und wird auch nicht glatt, wo-

durch das Verwachsen mit dem Impfzweige gehemmt, und das Verderben der Wurzel befördert wird. Auch ist eine gespaltene Wurzel ihrer weicheren und schwammigern Beschaffenheit wegen der Fäulniß mehr ausgesetzt, als der gespaltene Impfzweig, der überdieß noch mit seinem größern Theile in der Luft steht. Wenn das Wurzelstück keilförmig zugeschnitten, und in den gespaltenen Zweig geimpft wird, so wird die Wunde der erstern vom Spalte des letztern bedeckt, und vor dem Zutritt der Feuchtigkeit in der Erde gesichert. Wenn das Wurzelstück die Stärke des Impfzweigs hat, so muß der Keil des ersteren mit einem Absatze geschnitten werden. Hiedurch kommen nicht nur beyde Theile in mehrere und engere Verbindung miteinander, sondern eben dadurch wird auch das Eindringen der Feuchtigkeit verhindert. Auch wenn beyde Theile mit einander kopulirt werden sollen, da ist der Schnitt mit dem Absatze besser als der Rehschnitt, weil sich auch der Verband besser anlegen läßt. Bey der Impfung mit dem Spalt muß dieser unten am Schlusse (unter dem gespaltenen Ringel und ja nicht die ganze Pfropfstelle) mit Bast zusammen gebunden werden. Dadurch wird die Wurzel im Spalte fest gehalten, und es entsteht über dem Verband, der etwas fest angezogen wird, durch Ansammlung des Saftes ein Wulst, der nach und nach kleine Knoten bekommt, die die Keime der nachfolgenden Wurzeln sind. Indessen bleibt die Impfstelle nicht unbedeckt, sondern sowohl diese, als das andere Ende der eingeimpften Wurzel müssen mit einem guten Baumwachse umlegt werden. Endlich folgt das Einsetzen, welches nicht tiefer geschehen darf, als daß die Impfstelle im trocknen Boden 2 Zoll und in feuchtem, schweren nur 1 Zoll mit Erde bedeckt ist, weil hier auch die Einwirkungen der Luft und Wärme zur Erzeugung der Wurzeln und zum Verwachsen der Impfstelle nöthig sind. Bey trockener Witterung muß man die Impflinge feucht erhalten, und im ersten Jahre läßt man dem Impfling alle Zweige, die er aus seinen Augen treibt; im folgenden Frühjahr wählt man erst den schönsten zum Stamm, und nimmt die übrigen ab. Manchmal geschieht es, daß das Wurzelstück Holzaugen und Schossen treibt, besonders thun dieß gerne Quitten- Kirsch- und Pflaumenwurzeln. Hier lasse man diese Schossen im ersten Jahre auch fortwachsen, denn sie befördern die Vegetation; erst im zweyten gräbt man die Erde behutsam auf, und schneidet sie hart an der Wurzel weg. Eine andere Art der Wurzelimpfung ist nach Agrikola **das Wurzelzapfen.** Es besteht darinn, daß man einen langen horizontal laufenden Wurzelast von der Erde entblößt, und auf diesen mehrere Zweige in gehöriger Entfernung einzapft oder einimpft; in der Folge, wenn der Impfzweig mit der Wurzel verwachsen ist, wird die letztere durchschnitten, jedes einzelne Stück mit seinem Impfzweige ausgehoben, und an Ort und Stelle versetzt. Sehr möglich und nützlich ist diese Wurzelimpfung in vielen Fällen; aber man muß dabey auf die Beschaffenheit der Wurzeln sehen. Diese darf nicht zu alt seyn, und ihr Durchmesser nicht über 1/4 bis 3/4 Zoll betragen, außerdem ist nicht zu hoffen, daß sie bey der Zertheilung und Versetzung neue Wurzelfasern treibt; ist sie mit den letztern, oder auch mit stärkern Wurzeläßten schon reichlich versehen, so ist es desto besser. Die hiezu schicklichsten Baumarten sind diejenigen, deren Wurzeln in einer horizontalen Richtung weit auslaufen, also unter den

Obstbäumen wieder die Kirsch- und Pflaumenbäume. Vorzüglich vortheilhaft würde die Anwendung dieser Methode bey Zitronen- und Pomeranzenbäumen seyn, wodurch man die langweilige und mühsame Erziehung derselben aus dem Samen ersparte. Zum Aufsetzen des Impfzweiges gab Agrikola mehrere, aber meist mißliche Methoden an. Am besten wird hier ein Zwickelschnitt an der Seite der Wurzel angewendet werden, wornach auch der Keil des Impflings geschnitten seyn muß. Der eingesetzte Impfzweig wird mit Bast angebunden, und die Impfstelle mit Bauchwachs belegt. Nach geschehener Impfung wird die Wurzel wieder ein bis zwey Zoll hoch mit Erde bedeckt, wobey man sich in Acht zu nehmen hat, daß die Impfreiser nicht verschoben oder sonst beschädigt werden. Das Ablösen und Versetzen der geimpften Wurzelstücke geschieht im Frühjahr. Die abgeschnittenen Wurzelstücke müssen auf beyden Enden auf dem Schnitte mit Baumwachs belegt werden. Hierüber sollten einsichtsvolle Pomologen noch mehrere Versuche machen.

Wuth, Hundswuth, Tollwuth nennt man eine Krankheit der Hunde, die sie jedoch durch den Biß auch Menschen und andern Thieren mittheilen können, und welche, wenn das Thier wirklich wüthend war, gemeiniglich mit dem Tode endigt. Kennzeichen der Krankheit sind: Mangel an Appetit, ein unüberwindlicher Eckel gegen alle Flüssigkeiten, den man die Wasserscheu nennt, und ein besonderer Grimm alles zu beissen, was ihnen nahe kommt. Sie entsteht von zu großer Hitze oder Kälte, oder vielmehr von der gähen Abwechslung derselben. Ist die Krankheit eingetreten, so muß man den Hund alsobald tödten, damit er nicht andere Thiere oder Menschen anfalle. Geschieht dieses jedoch, und wird ein Mensch gebissen, so muß man die Wunde so schnell als es möglich ist, mit Essig und Salzwasser auswaschen, trockene Schröpfköpfe auf selbe setzen, und ein Vesikatorpflaster auf selbe legen, damit das Gift an der Stelle zerstört, ausgesaugt und durch die Eiterung so viel als es möglich ist, herausgezogen werde. Die Wunde erhält man mehrere Wochen offen, und nimmt innerlich nach den Vorschriften der Aerzte Medikamente ein, um sowohl der Wuth vorzubeugen, als auch um die sich schon offenbarende zu stillen und zu heilen. Vorschriften hierüber im Allgemeinen nützen wenig, man suche daher immer den Rath eines Arztes. Um aber die Hundswuth zu verhüten, beobachte man folgende Regeln: 1. Man gebe dem Hunde eine reine, gute und trockene Lagerstätte; am unschicklichsten ist die Miststätte. 2. Man gebe ihm reinliche, nicht zu fette und gewürzhafte oder erhitzende Nahrung; nichts von verrecketem Vieh, nichts Faulendes, aber Knochen sind ihm höchst nothwendig. 3. Man halte ihm Gefäße zum Fraß, aber keine metallene, und bewahre nichts von einem Fraße auf den folgenden Tag, weil es leicht sauer wird, und von dem daran hängenden Geifer des Hundes verdirbt. 4. Man sorge immer für frisches, reines Wasser, und nehme keines aus der Nähe von Miststätten oder aus Pferdeschwemmen. 5. Man beobachte besonders ein der Natur gemäßes Verfahren mit dem Hunde zur Zeit seiner Hitze, weil hier das geringste Versehen den vornehmsten Grund zur Tollheit legt. Eine Hündin bekommt zur Zeit des Färbens oder Blutnetzens; ein Hund aber nicht durch das Zusammenseyn mit läufigen Hündinnen, sondern eigentlich

durch den Genuß der Farbe oder durch das Belecken der weiblichen Geburtstheile zur Zeit der Menstruation, den größten Grad der Hitze, und beyde, wenn sie gerade zu der Zeit getrennt werden, kommen in einen der Wuth sehr nahen Zustand. Man lasse deshalb den männlichen Hund nie hitzig werden; und mildre bey den weiblichen so viel als thunlich ist, den Anlaß dazu. Man sperre die Hündin, ehe sie färbt, ganz allein in ein reinliches Gemach, wende Arzneymittel zur Dämpfung der Hitze an, oder lasse im Nothfall einen Hund zu ihr. Geräth ein Hund durch den Genuß der Farbe in Hitze, so dämpft man dieselbe am sichersten dadurch, daß man ihn nicht dahin läßt, wo die Hündin ist; daß man ihn auf alle mögliche Weise durch Arbeiten zerstreut, und ihn allenfalls mit einer nicht hitzigen Hündin in Gesellschaft seyn läßt. Daß hier das Wurmschneiden nichts nutzen könne, s. Wurm. In wärmern Ländern bekommen die Hunde höchst selten oder nie die Wuth. Die Wuth pflanzt sich durch den Biß auch auf Gras fressende Thiere, aber durch den Biß dieser Thiere, wird sie dann nicht weiter verpflanzt.

Zackel, Zacken nennt man die ungrischen und wallachischen Schafe, Ovis strepsiceros, welche eine zottige, grobe, ziegenhärige Wolle haben, und deren Hörner lang und gedreht sind. In Ungern und Böhmen braucht man von solchen Fellen gemachte Pelze, welche man Guba nennt.

Zackelwolle ist die grobe Wolle von den Zackelschafen.

Zackenwalze, s. Walze.

Zacken heißt an einigen Orten die Furchen, Raine und Steine zwischen den Aeckern einpflügen, überhäufeln und verdecken. Dem Nachbar seinen Acker abzacken heißt also, von demselben etwas abpflügen.

Zackern oder **Fleischhackertrapp** nennt man den steifen und kurzen Trapp bey kleinen Pferden.

Zähnig sagt man vom Schafvieh, um das Alter anzuzeigen, nemlich zweyzähnig oder zwey Schaufler, s. Schaf.

Zäpfchen, s. Stuhlzäpfchen.

Zäumen heißt einem Pferd den Zaum anlegen, mittelst dessen es der Reiter in Gehorsam erhalten, und nach seinem Willen regieren kann. Wenn ein junges Pferd hiezu gewöhnt werden soll, muß man dessen Maul vorher aussen und innen besichtigen, ob es tief, oder weit oder eng sey; wie der Kanal, der Haaken, Laden oder Bichler und Zunge beschaffen seyn, damit man sehe, ob es ein großes, weites oder enges Mundstück, viel oder wenig Eisen, ganze, halbe oder gar keine Freyheit nöthig hat. Man hat ferner das Kinn, die Ganaschen, den Hals, Nacken und die Brust zu betrachten, um zu erfahren: ob die Stangen lang oder kurz, gerad oder geschweift, viel oder wenig vorgeschossen, hart, mittelmäßig oder gelind seyn müssen. Gewöhnlich sucht man junge Pferde an die gemeinen Hohlbisse oder geschlossenen Mundstücke zu gewöhnen, welche nach des Mundes Beschaffenheit eingerichtet, auch schon an andern Pferden gebraucht seyn müssen, damit sie gewerbig und geringe seyen, und der Geschmack und der Geruch des Zinnes sich verloren habe. Anfangs läßt man jungen Pferden den Gebrauch der Zunge nicht, bis der Kopf wohl steht, und das Pferd in eine gute Positur gerichtet ist. Die Stangenzügel müssen Anfangs nur wenig angezogen, und leicht geführt werden; das

Mundstück muß beyderseits gleich hangen, und damit es die Haaken nicht berühre, einen Queerfinger über die Haaken gegürtet werden. Ueberhaupt müssen solche Mundstücke gleich und glatt gearbeitet seyn; die Kinnkette muß weder zu weit noch zu eng eingelegt seyn; der Kehlriemen muß weit angethan, und der Riemen über die Nase fest zugegürtet werden. So soll man junge Pferde alle Tage Nachmittags aufzäumen; im Stand umkehren, rein abstreichen, kämmen, und damit der Zaum am Kopfe frey sey, den Kappzaum oder die eigends dazu verfertigte Halfter über den Zaum anlegen. Den Kappzaum muß man über den Nasenknorpel nicht zu hoch und nicht zu niedrig gürten, und er darf nicht zu weit und nicht zu enge seyn. Die Stangelzügel soll man ein wenig anziehen, oder auf dem Rücken, an dem Gurt über die Decke anmachen, und so soll man das Pferd über eine Stunde stehen lassen. Ein Pferd mit einem langen und dünnen Halse braucht kurze und vor sich geschweifte Stangen, sonst wird es leicht überzäumt. Einen kurzen, schweren und dicken Hals und Kopf darf man nicht mit harten und langen Stangen peinigen. Ueberall muß man auf den Bau des Mundes und des Kopfes Rücksicht nehmen, und man kann meistens die vielerley Arten Mundstücke der Bereiter entbehren. Eine gelinde Zäumung ist überhaupt das beste, denn die harte Hand, und die Ungeschicklichkeit des Reiters machen das Pferd hartmäulig.

Zahlperlen, s. Perlen.

Zahn nennt man jene harten Knochen, welche in beyden Kinnbacken stecken, die den Thieren zum Kauen dienen, und an denen man bey mehreren Thieren ihr Alter erkennen kann. S. Schaf, Ochse, Pferd.

Zahnpulver nennt man ein Pulver, mit dem die Zähne abgerieben werden, um sie weiß, rein und gut zu erhalten. Man hat hiezu verschiedene Mischungen. Eins der besten ist auch bloßes Chinapulver, oder gebrannte Brodrinden mit etwas Tabackasche vermischt.

Zahnwurzel, Zahnkraut, Schuppenwurzel, Lathraea squamaria, ein Kraut, welches in Wäldern und Gebirgen an schattichten Orten wächst, und bald im Frühling hervorkommt. Die Wurzel besteht aus lauter Schuppen, der Stengel ist eine Spanne hoch, rund, saftig, und von der Hälfte an mit purpurfarbenen Blumen besetzt.

Zander, Schill, Perca Lucioperca, ein gefräßiger Fisch, den man in Flüssen und Seen findet. Er laicht im März und April, ist das ganze Jahr gut, und wird oft eine Elle lang.

Zange, ein eisernes Werkzeug; in der Jägerey zum Dachs- und Fuchsfang, in der Hauswirthschaft aber zu verschiedenen Arbeiten gebräuchlich, denn man hat Feuerzangen, Kneipzangen, Beißzangen ꝛc.

Zapfen nennt man die schuppige Frucht des Tangelholzes, vornemlich der Kiefer, Fichten und Tannen. Diese Zapfen sind Anfangs klein, einer Erdbeere gleich, haben einen lieblichen Geruch, und eine grüne oder violette Farbe; wenn sie aber wachsen, so werden sie dunkelgrün, endlich gelblicht und braun. In ihnen ist der Same verborgen, und jedes Samenkorn in Schuppen eingeschlossen. Von diesen ißt man als Delikatesse die Zirbelnüsse, aus den Zapfen des Zirbelbaums; junge Tannzapfen werden auch in Zucker eingemacht und eingesotten.

Zapfen nennt man auch die abgekürzten runden Kegel, welche man in Zapfenlöcher der Bier- oder Weinfässer giebt; auch nennt man das Stück Holz, welches bey einer Ablaßrinne eines Teiches die Oeffnung verschließt, Zäpfen.

Zapfenkraut, s. Halskraut.

Zapfenwein nennt man den Wein, welcher nach und nach vom Zapfen abtropft, und in einem Gefäß, welches man unterstellt, gesammelt wird. Man pflegt diesen bloß auf den Essig zu gießen.

Zaum ist eine Zusammenfügung verschiedener lederner Riemen, die das Hauptgestell genennt werden, woran das eiserne Gebiß, das dem Pferde in das Maul gelegt wird, angebracht ist. Man hat Kappzäume, Stangenzäume und Trensen oder Kantarren, s. d. W.

Zaumgeld. Wenn ein Pferd verkauft wird, pflegt der Zaum, den es bey dem Verkauf aufgehabt, dabey zu bleiben, aber dafür muß dem Kutscher, unter welchem das Pferd war, ein besonderes Zaumgeld bezahlt werden.

Zaun heißt eine von Holz verfertigte Einfassung eines Feldes, oder eines Gartens, zur Sicherung derselben gegen Menschen und Vieh. Man hat verschiedene Arten solcher Einfassungen, als: **Pfahlzäune** macht man meist nur dort, wo Holz im Ueberfluß ist; es werden lang gespaltene Hölzer oder eichene Stacketen neben einander in die Erde gesetzt. Um diesen mehr Dauerhaftigkeit zu verschaffen, werden sie, so lang sie in die Erde kommen, etwas angebrennt, oben aber werden sie gespitzt, und oben noch überdieß mit zähen Weiden so fest verbunden, daß sie nicht so leicht ausgezogen werden können. So gemachte Zäune dauern auch 30 — 40 Jahre, und fault auch das Stück in der Erde wirklich ab, so kann man das obere wie vorhin einsetzen, nur wird der Zaun dann niedriger. Geflochtene Zäune macht man, indem man eine Reihe Zaunpfähle in mäßiger Weite von einander setzt, und sodann von unten an, bis zu einer gehörigen Höhe mit Weiden, Hasel oder andern Reisern durchflechtet. **Bretterzäune** macht man, indem man die Zaunpfähle in der Länge eines Brettes von einander einsetzt, und dann die Bretter, entweder zwischen die eingefalzten Pfähle einschlägt, oder selbe mit Nägeln anschlägt. Schöner und ökonomischer ist es, lebendige Zäune zu machen, hierüber s. Hecken.

Zaunkönig, Königl, Zaunschlupferl, Motacilla troglodytes, nennt man bey uns den kleinsten hiesigen Vogel. Er ist braun, mit Weiß und Schwarz fein eingesprengt, auf dem Rücken schwarzbraun. Er wohnt in Gehölzen, und nährt sich von Spinnen und Gewürmen.

Zaunkirsche, s. Heckenkirsche.

Zaunreben, Zaunrüben, Bryonien, Bryonia alba, ein Gewächs, das an Hecken, Gesträuchen und Zäunen wild wächst, und sich überall anhängend in die Höhe schlingt. Es hat fünfeckichte Blätter, weiße, traubenweise beysammen sitzende Blumen, und schwarze Beeren. Die Wurzel ist weiß und ziemlich groß, und wird als ein heftig purgirendes Mittel in Apotheken gebraucht.

Zaunwende, s. Wende.

Zea, s. Türkischer Weitzen.

Zehend heißt der Antheil der Nutzung, welche der Grundherr oder der Zehendherr von einem zehendbaren Gute zu genießen hat. In Ungern bekommt den Zehend von allen Gütern die Geistlichkeit. Die

Herrschaft nimmt bey den Unterthanen nur von folgenden Sachen Zehend: Wein, Lämmer, Bienen, reiner oder gemischter Weitzen, Hirse, Roggen, Gerste und Haber. Vom türkischen Weitzen wird nirgends Zehend gegeben, wo aber das Neuntel in Natura geliefert wird, da muß dieses auch vom türkischen Weitzen gegeben werden.

Zehrwurzel, s. Aron.

Zeidelbast, s. Seidelbast.

Zeideln, s. Bienenzeideln.

Zeile nennt man beym Feldbau, wenn etwas in einer geraden Linie neben einander gesetzt oder gelegt wird. So wird der Mist auf die Aecker in Zeilen verführt so wird Kukuruz, Kartoffeln, Weißkraut in Zeilen gesetzt.

Zeilengerste, s. Gerste.

Zeisig, Zeislein, Fringilla Spinus, ein kleiner Vogel, grünlich auf dem Rücken, gelb am Leibe, mit einem schwarzen Fleck auf dem Kopf und der Kehle. Das Weibchen ist mehr graulicht. Er wohnt im Sommer in den tiefsten Wäldern, und nur im Winter findet man ihn auf Feldern und bey Dörfern. Er ist ein sehr gelehriger Vogel, und läßt sich leicht fangen. Sein Fleisch ist gut zu essen.

Zeilhammel, s. Hammel.

Zeitlosen, Wiesensaffran, Nackende Huren, Colchicum autumnale, sind schöne bleichpurpurfarbene Blumen auf glatten weißen Stengeln, und fast ganz den Safranblumen gleich. Die Blumen kommen im Herbst hervor, die Blätter aber und der Same erst im Frühjahr. Die Wurzel ist eine Zwiebel, welche tief in die Erde geht, den feuchten Boden sehr liebt, für giftig gehalten, aber doch in Apotheken gebraucht wird.

Zeitschaf, s. Schaf.

Zeller, Sellerie, Apium graveolens, eine Gartenpflanze mit mehreren Varietäten, denn man hat den Knollenzeller, und den mit breiten Blättern, welchen man auch den weißen nennt. Man säet den Samen, welcher einige Jahre gut bleibt, schon im Februar in ein Mistbeet, oder an einen Ort, der gegen Mittag liegt, und begießt ihn fleißig, weil er auch öfters 8 Wochen in der Erde liegt. Wenn die Pflanzen 5 bis sechs Blätter haben, werden sie in ein gutes, fettes und feuchtes Erdreich reihenweise verpflanzt; ohngefähr einen halben Schuh von einander, dann öfters begossen, vom Unkraut rein gehalten und angehäufelt. Im späten Herbst gräbt man ihn aus, reinigt die Wurzeln, und legt sie in frischen Sand in dem Gemüsekeller. Um großen Zeller zu erhalten, schneiden ihm manche Gärtner mitten im Wachsthume alle Seitenwurzeln ab, und lassen ihm nur die Herzwurzel, damit diese alle Kraft in die Knollen sende.

Zellernuß, s. Haselnuß.

Zeug nennt man 1. das dicke und beste Bierhefen, 2. ein Gewebe aus Wolle von verschiedener Art; manchmal nennt man auch Gewebe aus Seide, Leinen, halb Seide, und halb Wolle, oder aus Kameelhaar, Zeuge. 3. Alles Geräthe und Instrumente, die man zu verschiedenen Gewerben braucht, als Jagdzeug, Handwerkszeug, Schreibzeug, Tischzeug.

Zibben nennt man die weiblichen, vom Schafvieh; daher sagt man Zibbenlämmer, oder zibbenjährige Lämmer.

Zickeln heißt bey Ziegen, wenn sie gebähren.

Zickelchen nennt man junge Ziegen.

Ziege, Geiß, Capra hircus, im Allgemeinen; eigentlich aber heißt nur das Weibchen des Ziegenbocks, Ziege. Es ist ein Hausthier, welches durch seine Milch, Fell und Fleisch nützt, aber jungen Wäldern außerordentlichen Schaden zufügen kann, daher man dieselben an vielen Orten nur in Ställen halten, und nie auf die Weide lassen darf. Man findet welche mit und ohne Hörner. Ziegen mit krausen Hörnern, Glöckchen unter dem Halse, mit einem langen und gestreztem Euter, werden für die besten gehalten, besonders wenn sie etwas groß sind. Auch zieht man jene, die keine Hörner haben, vor, weil man sie meist zwischen Schafen hält, und sie daher diesen durch Stösse keinen Schaden zufügen können. Man erkennt ihr Alter wie bey den Schafen, aus den Zähnen. Die weißen sollen mehr, die schwarzen aber eine bessere Milch geben; man findet aber auch viele scheckichte. Man kann sie im Futter mit geringen Kosten unterhalten, denn im Sommer behelfen sie sich auf der Weide mit Allerley; im Winter fressen sie Laub und Grummet und alles, was die Kühe fressen, nur ungerne und wenig Stroh. Sie tragen 5 Monate, man läßt sie daher im Oktober zu, daß man gegen Ostern die Jungen habe. Schon nach einem Jahre taugen sie zur Zucht, und zwar bis in das 8te Jahr; sie bringen manchmal 2 auch 3 Junge zur Welt, höchst selten aber in einem Jahre zweymal. Ihre Milch ist sehr gut, wird oft als Arzney gebraucht, meistens aber daraus guter Käse bereitet. Das Ziegenfleisch ist gut, nur jenes der Böcke übelriechend, der Zickelchen ihres aber wie Lammfleisch. Ihr Haar braucht man zum Ausstopfen der Kissen, die Haut zu Handschuhen, Pergament, besonders aber zum schönsten Korduan. Man könnte sie auch durch die angorische Ziege veredeln.

Ziege, angorische, Capra angorensis, heißt auch **Kämel**, und ihre Haare geben die in Fabriken so nothwendigen Kameelhaare, die man freylich auch mit jenen vermischt, welche den eigentlichen Kameelen im Frühjahre ausfallen. Man fieng an diese Ziege hin und wieder bey uns zu halten, und man könnte durch selbe gewiß auch unsere gemeinen Ziegen veredeln. Man hat um Angora eigentlich 2 Arten von Ziegen, nemlich: 1) **die Kara-Gueschy** ist die gemeine, und den Europäischen ähnlich. Ihr Haar ist schwarz oder dunkelbraun, und fein, wo es an der Haut ansitzt, gröber aber an den äußern Enden. Sie wird jährlich geschoren. 2) **Die Tistik-Gueschy**, welche von den Europäischen verschieden, und die eigentliche Angora-Ziege ist. Sie ist kleiner und schwächer als die vorige. Ihr Haar ist blendend weiß, seidenartig, lang, herabhängend, und von Natur gekräuselt. Von dieser Art versuchte man auch eine Anpflanzung in Frankreich, und hatte wirklich einige davon in Rambouillet.

Ziegel, Backstein nennt man einen aus wohlzubereiteter Erde formirten, und im Feuer zu einer gehörigen Härte gebrannten Stein. Sie sind vornemlich zweyerley, nemlich Mauerziegel oder Masterseine und Dachziegel oder Dachsteine. Jene dienen, eine Mauer aufzuführen, diese selbe zu bedecken. Die Mauerziegel sind länglicht

viereckicht, sie sind meist 12 Zoll lang, 6 Zoll breit und 3 bis 3 1/2 Zoll hoch. Zu den Mauerziegeln rechnet man auch 1. die **Gewölbziegel** zur Verfertigung der Gewölber, sie sind an einer Seite dicker als an der andern, und lassen sich besser, als die gewöhnlichen Ziegel, zum Schließen der Bogen gebrauchen. 2. **Plattenziegel**, welche man zum Pflastern der Gebäude, oder zum Belegen der Küchenheerde gebraucht, sie sind gewöhnlich einen Schuh im Quadrat groß; 3. **Brunnenziegel**, diese haben eine Art Aushohlung in der Mitte; 4. **Roststeine** zur Verfertigung der Roste in Oefen. 5. **Gesimsziegel**, die man zu Gesimsem und anderen Verzierungen gebraucht, man hat diese nach Umständen von verschiedenen Formen. 6. **Klinkerziegel**, die den Dachziegeln ähnlich sind, nur daß sie keine Nasen haben, und daß sie zur Verfertigung der Oefen und der Züge in denselben gebraucht werden. 7. **Blendziegel**, auch diese sind wie die Dachziegel, haben auch keine Nase, wohl aber an jedem Ende ein Loch, um einen Nagel durchzuschlagen, womit man sie an das Holzwerk, das man dadurch dem Auge verstecken oder verblenden will, befestigen kann. Die Dachziegel bestehen auch aus verschiedenen Sorten: 1. **Hohlziegel**, diese sind an dem einen Ende etwas weiter, als an dem andern, und werden dergestalt aufgedeckt, daß auf zwey solche Ziegel der dritte mit verkehrter Höhlung liegt. Man nennt sie so gelegt Mönch und Nonne, und das Dach, das so bedeckt ist, ein Hohlwerk. Da sie aber eine viel größere Last ausmachen, als ein Flachwerk, das ist ein mit flachen Ziegeln gedecktes Dach, so sind sie außer Gebrauch, und man sieht nur noch hin und wieder alte Kirchen so gedeckt. Zu so einem Dache gehörten auch Forstziegel, diese sind so wie die Hohlziegel, nur haben sie am schmalen Ende ein Loch, durch welches der Nagel an den Forst geschlagen wird. 2. **Die flachen Dachziegel**; man hat sie ihrer Breite nach, halbe und ganze. Sie haben an einem Ende in der Mitte eine sogenannte Nase, welches ein Zapfen oder Hacken ist, mit dem sie auf die Latten angehangen werden; an dem andern Ende sind sie entweder nach einer geraden Linie abgeschnitten oder abgerundet. Man legt sie so über einander, daß allezeit über 2 Ziegel ein anderer zu liegen kommt, so daß das Dach wie mit Schuppen gedeckt erscheint, und daher nennt man sie auch Bieberschwänze, und das Dach ein Flachwerk. So ein Dach kann man leicht repariren, denn wo ein Ziegel schadhaft ist, kann man leicht einen andern einsetzen. 3. **Dachpfannen**; diese haben hohle Seiten, davon die eine über die andere unter sich gebogen steht, womit sie einander fassen, und wohl schließen. Allein auch diese sind jetzt außer Gebrauch, besonders weil sie leicht zerbrechlich sind.

Ziegelerde nennt man die wohlbearbeitete Erde, aus welcher Ziegel geschlagen werden. Der Lehm, den man hiezu braucht, soll im Herbst gegraben, und in Haufen vertheilt werden, damit ihn noch die Sonnenwärme durchdringe, und dann der Frost geschmeidiger mache. Der Lehm muß nicht allzufett, und auch nicht flüßig seyn, sonst schwinden die Ziegel beym Brennen davon; er darf keinen Mergel und keine Steine enthalten, aber auch nicht mager, sandig oder spröde seyn, sonst werden lauter zerbrechliche Ziegel. Im Frühling wird dann die vorbereitete Erde nach und nach in den Sumpf gebracht, mit Wasser so lange begossen, bis sie durchgehends erweicht ist, hierauf mit

den

den Füssen geknetet und gut umgearbeitet, damit sie recht geschmeidig werde. Der Ziegelstreicher bestreicht endlich seinen Tisch mit reinem trocknen Sand, am besten mit klaren Fluß- oder Wassersand, damit sich der Lehm nicht anhänge, legt seine Form zurecht, drückt so viel Lehm hinein, als es nöthig, über selbige, daß sie glatt werde, und kehrt dann den fertigen Ziegel auf den Boden der Ziegelhütte, damit sie von der Luft trocken und hart werde. Die Dachziegel werden auf einem mit Leder überzogenen Brette in der eisernen Dachziegelform gestrichen, glatt gemacht, die sogenannte Nase daran formirt, nochmals mit Sand bestreuet, die Form umgewandt, und die gestrichene Stelle auf die Dachziegelbretter gelegt, welche der Junge sogleich aus des Streichers Hand nimmt, und auf das Gestelle legt, damit sie trocknen. Ein fleißiger Streicher kann täglich 1000 bis 1200 Ziegel schlagen.

Ziegelhütte, Ziegelscheune nennt man ein Gebäude, wo die Ziegel verfertigt, und zum Trocknen aufgestellt werden. Es wird nur bloß von Holzwerk gemacht, ohne daß der Raum zwischen den Säulen und Bändern ausgemauert wird. Unten werden die Sumpflöcher an bequemen Orten, und die Tratten angebracht, oben hat man aber einen oder zwey Böden, auf die man bequem mit den Schubkarren fahren kann; auf dem untern werden Mauerziegel, auf dem obern aber Dachziegel gemacht. Das Dach soll ein bloßes Strohdach seyn, aber es muß an bequemen Orten die Zuglöcher haben, denn unter einem Schindeldache würden die Ziegel oft zu geschwinde trocknen, und Sprünge oder Risse bekommen.

Ziegelmehl nennt man den Staub von klein gestossenen Ziegeln, welchen man zu verschiedenen Arbeiten, besonders aber zu gutem Kitt gebraucht.

Ziegelofen ist das Gebäude, darin die fertigen und ausgetrockneten Ziegeln durch das Feuer zur verlangten Härte gebrannt werden. Man hat geschlossene oder gewölbte und offene oder ungewölbte Ziegelöfen. Diese letztern sind die gemeinsten, jene aber seltner. Die gewölbten haben oben im Gewölbe Luftlöcher, welche man ganz oder zum Theil zumachen kann. Man hat Oefen mit 2, 3 und 4 Schluftlöchern. Hat man nun eine genugsame Menge getrockneter Mauer- und Dachziegeln zu einem Brande, so läßt der Ziegelmeister einfahren; besetzt die Bänke im Ofen bis über die Schluftlöcher mit Mauerziegeln, wölbt auch gleichsam die Schluften, und das Schloß sowohl als den Kranz von Mauerziegeln, den übrigen Platz füllt er aber mit Dachziegeln an, setzt sie aber so vortheilhaft, daß das Feuer und die Hitze überall durchdringen könne. Oben wird der Ofen mit Mauerziegeln zugedeckt, die Thüre, welche an der einen Seite mitten in den Ofen geht, mit Steinen und Erde verschüttet, und darauf mit Stroh und dürren Reißholz angebrannt, mit guten eichenen, oder auch fichtenen Holze bis auf den fünften Tag fortgefeuert, und endlich wieder mit Reißholz beschlossen und abgebrannt. Man muß immer gutes, trockenes Holz zum Feuer haben, auch muß immer so viel da seyn, als zum Ausbrennen eines Ofens nothwendig ist, damit man nicht mit der Feuerung inne halten müsse, welches den Ziegeln sehr schädlich wäre. Anfangs macht man nur das Schmauchfeuer, die Ziegeln werden nemlich mit einem kleinen Feuer bloß geräuchert, damit sie noch

ganz austrocknen könnten, dann aber werden die Schür- oder Schluftlöcher verengert, daß man nur mit einem Scheite darüber schießen kann, und die Fugen werden mit Steinen ausgelegt und mit Lehm verschmiert, so daß nächst der obern Oeffnung im Schürloch, nur noch ein einziges kleines Zug- oder Luftloch am Boden gelassen wird. So feuert man nun 2 Nächte und 3 Tage stark fort, und giebt Acht, daß das Feuer nirgends durchbreche, daher man den Boden oben mit Erde zudeckt. Ist der Ofen endlich nach 8 Tagen ausgekühlt, so werden die Ziegel nach und nach heraus gefahren; die Mauerziegel legt man an gelegene Orte hundertweis zusammen, die Dachziegel legt man aber in Reihen. In Oefen mit 2 Schürlöchern werden selten mehr als 15 bis 18000 Ziegel gebrannt; man hat aber auch Oefen, in denen 30 und mehrere Tausend, ohne den Dachziegeln gebrannt werden können. Man bauet die Ziegelöfen gemeiniglich mit steinernen Pfeilern, Wellerwänden und einer Futtermauer von ungebrannten Ziegeln; oder auch bloß von Steinen, versieht sie mit einem ziemlich hohen Dache, damit die Sparren und die Bedeckung nicht so leicht vom Feuer ergriffen werden können

Ziegelstein oder **Ziegel** nennt man die ausgebrennten Mauerziegel. Ihre Güte und Festigkeit probirt man durch einen Schlag; und ob sie gut ausgebrennt sind, erfährt man, wenn man mit einem Holz, Eisen oder Finger sanft darauf fährt, wobey sie dann hell klingen. Ein gutes Merkmal ist, wenn sie ihre Farbe nicht verlieren, indem man sie durch das Wasser zieht; auch ist es gut sie ein Jahr alt werden zu lassen, ehe man sie zum Baue verwendet. Gut, aber zu kostspielig wäre es, sie nach dem Brande ins Wasser zu legen, und dann zum zweytenmal zu brennen. In alten Zeiten wurden sie viel besser, als jetzt, gebrennt.

Ziegel streichen heißt so viel als Ziegel verfertigen. Man bezahlt die Ziegelstreicher entweder nach dem Tage, oder und zwar mit mehr Vortheil, nach dem Tausend verfertigter roher Steine.

Ziegenfuß, s. Geißfuß.

Ziegenkraut und **Ziegenraute**, s. Geißraute.

Ziegler oder **Ziegelbrenner** ist derjenige, der einer Ziegelbrennerey vorgesetzt ist, und der alles gut versteht, welches zum Streichen und Brennen der Ziegel nothwendig ist. Die Ziegler haben ein freyes Handwerk, ob sie gleich Jungens aufnehmen und zu Gesellen befördern, aber sie machen kein Meisterstück.

Ziehm heißt das Stück Fleisch am Rinde, so auswendig oben aus dem Hinterviertel gehackt wird.

Ziehmer, Ochsenziemer nennt man die große Sehne an dem Schwanze des Rindviehes.

Zieserbsen, Züserln, s. Kichern.

Zimmel, Zämmer, Hirschzämmer nennt man das Hintertheil auf dem Rücken des Hirsches, von welchem die Keulen abgelöst, und welches das Beste am Hirschen ist.

Zimmerholz, s. Bauholz.

Zimmt, Zimmetrinde, ein sehr gebräuchliches Gewürz; die Rinde eines Baumes, Laurus Cinnamomum, aus Ostindien, vorzüglich aus Zeylon. Man hat auch **weißes Zimmt** aus Jamaika, von dem Baume Winterania Canella; **der Nelkenzimmt**, oder der Jamai-

kanische Pfeffer ist die Rinde des Myrtus Pimento; der **Mutterzimmt** von Laurus Cassia, von dem man auch die Blumen, unter dem Namen **Zimmtblumen** braucht.

Zink, ein weißes, ins blaulichte fallendes, leicht schmelzendes und geschmeidiges Metall, das sich mit allen Metallen, nur sehr schwer, mit Eisen verbinden läßt. Mit Kupfer vermischt, giebt es das sogenannte Prinzmetall; dann auch den Tomback und Pinscheback. Zinngießer brauchen es zur Reinigung des Zinns.

Zinken oder **Zurken** nennt man die eisernen oder hölzernen Nägel an den Eggen, oder auch die Zähne an den Rechen, zum Rechnen.

Zinn, ein weißes und weiches Metall, aus dem verschiedene Gefässe und auch Tafelservice gemacht werden. Man gebraucht es auch zum Verzinnen kupferner und eiserner Gefässe. Selten trift man jetzt reines Zinn an, immer ist es mit Bley vermischt.

Zinnkraut, s. Kammenkraut

Zinnober ist ein Queckstlberkalk von schöner hellrother Farbe, den man auch als Arzney, und dann zur Bereitung des Siegellacks braucht.

Zinns nennt man den Gewinn, welchen man von einem ausgeliehenen Gelde, oder von einem vermietheten Gute, oder überhaupt von vermietheten Dingen erhält. In dieser Hinsicht heißt er auch Pacht oder Miethgeld. Eigentlich nennt man bey uns aber Zinns nur das Einkommen von vermietheten Wohnungen, Kammern, Kellern oder von ganz vermietheten Häusern; der Pachtzinns heißt **Arenda**, und Zinns vom ausgeliehenen Gelde **Interesse**.

Zipf, s. Pips.

Zirbelbaum, s. Ceder.

Ziserln, s. Kichern.

Zitrone, s. Limone.

Zittermaal nennt man einen rothen Ausschlag auf der Haut, der nach und nach um sich greift.

Zitterpappel, s. Pappel.

Zittersame, **Wurmsame**, ein kleiner, widerlich riechender Same eines Krauts, Artemisia Judaica, welchen man den Kindern in Pulver oder im Ganzen überzuckert, gegen die Würmer zu geben pflegt.

Zobel, Mustela Zibellina, ein kleines Thier aus kalten Ländern, dessen Fell zu Verbrämungen und Pelzen gebraucht wird.

Zober, **Zuber** nennt man ein hölzernes Gefäß mit 2 Handhaben, um etwas flüßiges damit zu fassen. Manche Zober sind so eingerichtet, daß sie ein gewisses Maaß enthalten, z. B. 16 Halbe oder ein Viertel, und diese werden gewöhnlich beym Weinmessen gebraucht.

Zoll nennt man eine Abgabe, welche für eine Waare an den Landesherrn gegeben werden muß. Hiezu ist ein eigener Zolltarif ausgearbeitet, in welchem es genau angemerkt ist, wie viel von dieser oder jener Waare Zoll entrichtet werden muß. Hieher gehören auch die Mauth- und die Dreißigstgelder.

Zoll, **Daum** nennt man den zwölften Theil eines Werkschuhes, welchen man wieder in 12 Striche, nach dem Soldatenmaaß aber nur in 4 Striche abtheilt.

Zucker nennt man das wesentliche Salz mehrerer Pflanzen, und er ist eigentlich der ausgepreßte, eingekochte und kristallisirte Saft dieser Pflanzen. Der am meisten gebräuchliche Zucker wird aus dem

in warmen Ländern wachsenden Zuckerrohr bereitet. Dieses Rohr wächst in Ost- und Westindien, und auf den kanarischen Inseln, es ist dem gemeinen Rohre gleich, nur daß seine Blätter, welche oben in der Höhe in einer Krone beysammen stehen, länger und sehr scharf sind. Die Stängel werden 6 bis 8 Fuß hoch, und 2 Zoll dick; sie haben Knoten, und je mehr diese von einander entfernt sind, desto reicher ist das Rohr an Zucker; an der Spitze ist ein Büschel, in dem der Same enthalten ist. Das Rohr wird in lockern, fetten, etwas feuchten Boden reihenweise gepflanzt, indem man zeitige Rohrhalme in die Furche legt, und selbe bedeckt, weil dann jeder Knoten ausschlägt, und Sprossen treibt. In 9 — 10 Monaten ist das Rohr reif, und wird dann abgeschnitten. Es kann aber auch 2 Jahre stehen. Man reinigt es von den Blättern und den Gipfeln, und bindet es in Bündel, um es so zur Mühle zu bringen. Hier wird das Rohr zwischen Walzen zerquetscht, der Saft in großen Bottichen gesammelt, und dann durch Rinnen in die Siederey geleitet. Hier wird der Saft in kupfernen Kesseln gelinde gekocht, bis alle Unreinigkeit ausschäumt, wozu man ihm noch mit einer Lauge hilft. In großen Siedereyen verrichtet man dieses in 3 Kesseln, indem man das reinere immer in einen andern Kessel schüttet, und ist der Saft endlich zu einer gehörigen Dicke gelangt, so wird er in hölzerne oder irdene Gefässe oder Formen gefüllt, in welchen er gerinnt, und wo durch ein am Boden geöffnetes Loch, die noch übrige Unreinigkeit, in ein hiezu bestimmtes Gefäß abtropft. Diese bleibt immer flüßig, und wird Zuckerhonig oder schwarzer Syrup genennt. Man hat noch verschiedene Bereitung- und Reinigungsarten, auch verschiedene Arten von Zucker. Der **Moskovade**, der aus den ersten Formen kommt, in Stücken zerschlagen, und in Fässer gepackt wird, ist der geringste. Er ist weißgrau, trocken, und nicht schmierig. Aus diesem bereitet man den Cossonad- oder den Farinatzucker, indem er zerlassen, geläutert, durchgeseiht, und in Formen gegossen wird, und nun schön weiß ist. Aber auch dieser wird in mehrere Arten abgetheilt; der **Lumpenzucker** ist der gröbste; feiner ist der **Mellis**, und der **Raffinat** ist der feinste Zucker. Auch bereitet man zugleich den weißen und den braunen Zuckerkand oder Kandiszucker. Schon lange macht man auch aus dem Safte des Zuckerhorns in Amerika Zucker, der eben so schön als der aus dem Zuckerrohre seyn soll. Auch unsere Ahornbäume geben einen zum Zuckersieden tauglichen Saft. Zucker wird jetzt nach Achards Anleitnng sehr viel aus Runkelrüben gemacht, und der neueste Zucker aus Traubensyrup wird jetzt häufig in Frankreich bereitet. Daß der Zucker aus Runkelrüben gut sey, und daß man daher mehr Runkelrüben bauen sollte, haben wir schon oben gesagt; ob aber der Traubenzucker nicht allzukostbar werden, und ob durch seine Bereitung nicht die Preise der Weine außerordentlich steigen möchten, steht noch zu erwarten.

Zuckererbsen s. Erbsen.

Zuckersurrogate. Der Gang der Politik im 19-ten Jahrhunderte hat durch die Handelssperre, durch den Ausschluß der Waaren beyder Indien dem erfindungssüchtigen Zeitalter das unendliche Feld der Surrogate, voll des Mangels, des Entbehrens, des ein- und vielseitigsten Ersetzens eröffnet. Der Ausschluß des westindischen Rohr-

zuckers führte ein chaotisches Heer von Zuckersurrogaten auf, welche alle dem Rohrzucker am Preise, fast alle an Güte nachstehen. Die bloße Aufzählung aller derselben füllte einen Bogen; hier nennt man nur die wichtigsten, fürs Inland anwendbare, und giebt die Weise ihrer Darstellung zum Besten. — Manche derselben sind nur flüssig, d. h. Syrup, manche zugleich flüssig und fest, d. h. Syrup und Zucker. 1. **Ahornzucker.** Fast alle Ahornarten geben durch Anbohren zu Ende des Winters einen Saft, der fähig ist festen Zucker zu bilden. Die Fähigkeit des Anzapfens dieser Bäume beruht auf ihrem Alter und Stärke: das Alter von 20 bis 70 Jahren ist dazu tauglich; aber noch genauer wird diese Tauglichkeit durch den Durchmesser des Baumes bestimmt, da die über 7 Zoll im Durchmesser haltenden schon dazu tauglich sind. — Die Menge des ausfliessenden Saftes ist verschieden nach der Art des Ahorns: der Zuckerahorn giebt am meisten; ihm folgt unter den ausländischen der Silberahorn, und eschenblätterige Ahorn; unter den hierländischen der Spitzahorn, diesem der Bergahorn; nach dem Alter: alte Bäume geben mehr, als die jungen, aber die des mittleren Alters den meisten und süssesten; nach dem Standorte und Boden: denn freystehende, im fruchten Boden, an Bächen, in Sümpfen stehende geben mehr; nach der Bildung des Baumes: denn vorzüglich wird die Menge des Saftes durch die Dicke des Stammes bestimmt, so, daß jüngere dickere mehr, als alte dünnere geben; mit dicker furchiger Rinde bedeckte geben mehr, als die mit dünner, schuppiger oder bemooster Rinde bedeckte; vielästige, mit grosser Krone versehene geben vielen Saft; nach der Witterung: denn nach starken Nachtfrösten und häufigen Schnee, mit darauf folgenden heiteren Tagen erhält man den meisten Saft; nur gegen Ende der Ausflußzeit pflegt der Saft ein oder zweymal sehr stark, und Tag und Nacht zu fliessen; endlich nach der Art des Anbohrens, denn aus mehreren Löchern, aus tiefer angebrachten Löchern erhält man mehr, als aus hoch angebrachten. Es läßt sich daher die zu erhaltende Menge des Saftes nicht festsetzen: doch giebt ein anbohrungsfähiger Spitz- und Bergahorn im Durchschnitte 90 österreichische Maaße, bey günstigen Umständen über 200 Maaße! — Eben so ist der Zuckergehalt des Ahornsaftes sehr ungleich: süsseren Saft geben alte, oft angebohrte, auf hohen, steinigen, und sonnigen Plätzen stehende Bäume; desto süsseren, je grösser die Kälte; süsseren im Anfange des Ausfliessens, zuletzt aber fast blossen Schleim; aber am meisten liegt die Menge des Zuckers an der Art des Ahornes: nämlich in folgender absteigenden Reihe: der Silber-, der russische, der Zucker- der eschenblättrige, der Berg- Spitz- Feldahorn. Im Durchschnitte giebt der Saft des Zuckerahornes ein zehntel, der Spitzahorn ein dreissigstel Zucker. — Da die Ahornbäume im verschiedenen Boden, ja selbst im kalten Klima, leicht fortkommen, schnell wachsen, von langer Dauer sind, durchs Anbohren kaum etwas leiden, und die Holzmenge vermehren, also keinem anderweitigen Bedarfe etwas entzogen wird; da ferner die Kosten der Zuckerbereitung die kleinsten sind, (nemlich auf Einsammlung des Saftes, was im Winter geschieht, auf wenige Geschirre, auf weniges Holz, da man mit 2 1/2 Klafter 100 Eimer Saftes ganz versieden kann), so ist die Bereitung dieses Zuckersurrogates wohl die räthlichste sowohl für den Oekono-

men, als Staatsmann. — Die Weise der Bereitung ist folgende: im Winter nach starken und anhaltenden Frösten, bey eintretendem Thauwetter, so, daß der Schnee eben zu schmelzen anfängt, also meist im Februar, seltener im Januar, später in gebirgigen, kalten Ländern, in kalten Wintern geschieht das Anbohren der Bäume. Dieses geschieht am untersten Theile des Stammes, 10 bis 18 Zolle vom Erdboden, gegen den Mittelpunkt, aufwärts in einem Winkel von 45 Graden gerichtet, an allen Seiten, doch an der Nordseite am seltensten, mit einem bis 1 Zoll starken Bohrer. Die Tiefe des Loches sey bis ins Holz, anfangs 3/4 Zoll, dann, bey stärker eintretendem Thauwetter, bis 2 1/2 Zoll; die Menge derselben bestimmt die Dicke des Baumes, so daß 8 zöllige eines, bis 14 zöllige 2 Löcher erhalten. In das Loch bringt man nur bis ans Holz (tiefer eingebracht würden sie die Saftröhren des Baumes verstopfen) Röhren aus Holleräsien ein, und sammelt den Saft in hölzerne Gefässe. Der Saft wird alsobald in verzinnten grossen und weiten Gefäßen stark gekocht, abgeschäumt, zur Hälfte eingekocht, und durch Leinwand geseiht, dann durch 12 Stunden sedimentirt. Das Eindicken geschieht in einem kleineren Kes. bis auf ein zehntel des eingekochten, also ein zwanzigstel des frischen Saftes, bey gelindem Aufwallen, so lange bis sich der Saft in Fäden ziehen läßt, oder ein herausgenommener Theil durch Erkalten erstarrt. Man giebt nun den so erhaltenen Syrup in flache irdene nicht glasirte Gefässe in einem mässig warmen Zimmer; so krystallisirt er in zehn bis zwölf Tagen ganz. — Oder man nimmt den Syrup vom Feuer, und rührt solchen in gelinder Kohlenwärme so lange um, bis er fest und körnig, wie Mehl wird: so ist die braune Moscovade fertig. — Oder man bringt den Syrup in Zuckerformen, deren untere Oeffnungen verstopft sind bey R. 18. auf Heerdestätten, wo er sich körnt, und dann durch angefeuchteten weißen Thon gereinigt wird. — Der Zucker vom Spitzahorn krystallisirt vollständiger, als der vom Bergahorne. 2. Birnensyrup. Die Menge des aus den Birnen zu erhaltenden Syrups ist eben so, wie die Art desselben sehr verschieden, nach der Art der Birnen, nach dem Grade der Reife; aus ungeschälten Birnen ist solcher minder angenehm, als aus geschälten; der durch ungelöschten, oder ätzenden Kalk entsäuerte, ist von Farbe dunkler, und an Geschmack brenzlich. Der Birnensyrup ist im Ganzen süß, zuckerartig, ohne Nebengeschmack; er krystallisirt nie, und giebt also keinen Zucker. Er taugt vorzüglich zum Einmachen der Obstfrüchte, zum Punsche und Thee. Die Weise der Bereitung ist nach Hermbstädt folgende: Die von der Rinde und den Kernen befreiten Birnen werden zerrieben, mit der Hälfte gemeinen Wassers gemengt und in einem leinenen Sacke ausgepreßt. Der erhaltene Saft wird in einem verzinnten Kessel mit geschabter Kreide gesättigt, d. h. so lange damit versetzt, als die Flüssigkeit aufbrauset, oder besser, bis solche das blaue Lakmuspapier nicht mehr röthet (so wird die Aepfelsäure entzogen); nach einigem Aufwallen wird der Saft durch Flanell geseiht, dann mit Eyweiße oder frischen Rindsblute so lange aufgesotten, bis er sich nach dem Abschäumen ganz klar zeigt; nach abermahligen Durchseihen wird solcher zur Syrupsdicke abgedampft. — Die Weise des Apothekers Dubuc zu Rouen ist folgende: man setzt dem unverdünnten Safte nach

Kochen von 1/4 Stunde Kreide zu, bis das Lakmuspapier nicht mehr geröthet wird, schäumt solchen dann mit Wasser verdünnten Eyweiße, (auf 8 Kannen von 3 Eyern) ab, seiht solchen nach 12 stündigen Stehen so lange durch Flanell, bis solcher klar durchläuft, dampft ihn endlich unter gelindem Sieden bis zur Hälfte, und hierauf ohne Sieden bis zur Syrupsdicke ab. Eben so kann man den unverdünnten Saft, nachdem solcher durch Kreide entsäuert ist, durch alsogleich zugesetztes Kohlenpulver, (auf den Saft von 20 Pf. Aepfeln 3 Loth) wiederhohltes Aufkochen damit, und nachmahliges Durchseihen durch Flanell (ohne Eyweiß) klären; oder auch durch zuerst zugesetzte Alaunauflösung, und dann erst durch zugesetzte Kreide. Auf eben diese Weise bereitete Dubuc auch Aepfelsyrup. — Oefter setzt sich beym letzten Abdampfen noch äpfelsaurer Kalk ab, der durch Sedimentiren abgesondert wird. Unreife Früchte geben durch Zerquetschen und 24 stündiges Stehen an der Luft dennoch einen angenehmen Syrup; der Saft der reifen aber kann alsogleich verarbeitet werden. Hundert Pfund Aepfel gaben Dubuc 84 Pf. Saft, diese aber 12 Pf. guten Syrup; also gab der Saft 1/7 Syrup; im jeden Falle wenigstens 1/10. Man kann denselben auch durch gelindes Feuer zu einer Sulze abdampfen. Der Rückstand ist zu Brandtwein und Essig zu verwenden. 3. **Honigsyrup, Honigzucker.** Honigsyrup wird nach Jaßnügg, Professor am Theresianum zu Wien auf folgende Weise bereitet: Man kocht 16 Loth gestossene Eichenrinde mit 3 Maaß Wasser durch eine Stunde, seiht den Absud durch Leinwand, und löst darinn 5 Pf. Honig auf; nun kocht man dieses Gemische durch 1/2 Stunde unter beständigem Abschäumen und Umrühren, filtrirt es alsdann noch warm durch ein Seihetuch und dampft es bey mässiger Hitze zur Syrupsdicke ab. Er erhält eine grössere Klare und hellere Farbe, wenn er vor dem Abdampfen mit ausgeglühten gepulverten Holzkohlen (auf 1 Pf. Honig 1 Loth Kohlenpulver) durch eine Stunde gekocht, dann filtrirt und langsam abgedampft wird. — Honigzucker wird nach Braumüller zu Berlin auf folgende Weise bereitet: Honig wird nach abgeschiedenen Bienen, Wachse und dergleichen im Wasser aufgelöst, mit gut ausgeglühten gröblich zerstossenen Holzkohlen einigemal aufgekocht, wiederholt durch Flanell durchgeseiht, dann allmählich und zuletzt bey sehr gelindem Feuer zur stärksten Syrupsdicke abgedampft. Durch 8 monathliche Ruhe im Keller körnet es sich zur Hälfte; man gießt nun Wasser auf, welches den Syrup wegnimmt und den Zucker zurücklässt. 4. **Kastaniensyrup, Kastanienzucker** erfand D. Sacco; eine besondere Weise erfand Guerazzi; eine andere Peter Nardini Arzt zu Castello im Anconesischen. Seine Weise ist folgende: reine (von den Schaalen befreite und getrocknete) Kastanien werden im fichtenen (d. h. aus weichem Holze bereiteten) Gefässe mit Wasser von 32° R. 8 Zoll hoch übergossen, und durch 14 Stunden unter manchesmaligen Umrühren stehen gelassen. Nach abgegossener Flüssigkeit macht man abermal eben einen solchen Aufguß durch 6 Stunden. Beyde vermengte Flüssigkeiten werden nun abgedampft, und während dessen etwas vorher ausgelaugte Asche, zur Wegschaffung der anhangenden Säure, zugesetzt. Der Syrup wird filtrirt und in irdenen Gefässen an der Luft der Krystallisation ausgesetzt, was 50 bis 60 Tage braucht Auf diese Weise gaben 100 Pf. reine trockne Kastanien 10 Pf. Zu-

ker; der Rest von 65 Pf. kann unter Brodmehl oder zu Viehfutter verbraucht werden. Nach Lando zu Livorno werden die Kastanien mit Kalk und Schwefelsäure behandelt, und auf diese Weise der Syrup schneller krystallisirt, und der Zucker reiner erhalten: so geben 300 Pf. ganze Kastanien beiläufig 159 Pf. Syrup. 5. **Kürbissyrup.** Er ist vom Geschmacke des Honiges. Ganz reife Kürbisse lasse man nach dem Abpflücken einige Zeit an der Sonne liegen, wodurch ihre Süssigkeit vermehrt wird; man schäle alsdann die äussere harte Schaale ab, schneide die inneren weichen Fasern sammt den Saamen aus, zerstückle die Kürbisse in Stücke von Nußgrösse, und koche sie mit wenigen Wasser weich; nun werden sie durch Leinwand gepreßt, der erhaltene Saft gelinde verdampft, und besonders zu Ende des Abdampfens durch Umrühren das Anbrennen verhindert. 6. **Mais (Kukuruz)syrup, Maiszucker.** Man bereitet solchen aus jungen Maisstengeln; den meisten Syrup geben die zarten Nebensprossen derselben; aber selbst reife Maisstengel geben noch eine beträchtliche Menge Syrup. Die süssesten Stengeln bringt der Sandboden. Die Weise solchen aus unreifen oder reifen Stengeln zu bereiten, ist eine und dieselbe; Dr. Neuhold zu Grätz bereitet den Syrup aus reifen Maisstengeln auf folgende Weise: die reifen Maisstengel werden durch Einbisse gekostet, ob solche süß oder geschmacklos sind; die süssen allein werden verwendet. Man schneidet von demselben den oberen trockenen Theil ab, reißt die Blätter weg, zerquetscht die in Bündel gebundenen Stengel an den Knoten mit einem Hammer, und preßt solche dann zweymal in einer Zylinderpresse gut aus. Der erhaltene Saft wird durch ein Sieb geseiht, in kupfernen verzinnten Kessel schnell zum Sieden gebracht, und durch 1/2 Stunde abgeschäumt. Nun sättigt man denselben im hölzernen Bottiche mit Kreide, gießt ihn nach 12 Stunden ab, kocht ihn bey starkem Feuer ein, und läßt ihn abermals im hölzernen Bottiche durch 12 Stunden stehen; der abgegossene Saft wird nun bey gelindem Feuer zur Hälfte eingesotten, dann durch reinen Flugsand filtrirt, und abermal zur Hälfte eingesotten. Dieser Saft setzt im hölzernen Gefässe über Winter stehend süssen Schleimzucker ab; der Saft wird nun zur Syrupsdicke abgedampft. — Auf diese Weise erhielt Dr. Neuhold aus 1000 Stück reifer Maisstengel (also neben der Ernte der Maisfrucht) 50 österreichische Maaße Saft, = 12 Pf. Syrup, = 3 bis 4 Pf. Zucker, und 8 Pf. guten Syrup; also giebt ein Joch von 1600 Quadrat Klaftern, neben der Ernte, 240 Pf. Syrup. 7. **Melonensyrup** wurde seit langen in Ungern von mehreren mit Erfolge bereitet und verwendet. Die Weise ihn zu bereiten, ist folgende: das aus der getheilten Melone mit hölzernen Löffeln herausgenommene Mark wird in hölzernen oder steinernen Gefäßen zerquetscht, im leinenen Sacke ausgepreßt, und der Saft in gut verzinnten Kesseln durch 1/2 Stunde unter beständigen Abschäumen, wodurch der letzte Antheil des Markes weggeschaft wird, gekocht. Nun wird er in flachen Gefässen bey sehr gelinder Wärme zur Honigdicke abgedampft. Ganz klar erhält man solchen durch Abklären mit Eyweisse, oder Aufkochen mit Kohlenpulver; den kleinen Antheil freier Säure entzieht man ihm durch geschabte Kreide; aber durch ätzenden Kalk wird er äusserst leicht zerlegt, von bräunlicher Farbe und unangenehmen brenzlichem Geschmacke. Dieser Syrup hat

einen sehr reinen Zuckergeschmack. 8. **Möhrensyrup** wird in Thüringen häufig statt des Rohrzuckersyrups verbraucht. Die Möhren (gelben Rüben) werden zerrieben, oder besser, mit Wasser gekocht, und dann in einem Sacke ausgepreßt. Der erhaltene Saft wird im verzinnten Kessel bey gelindem Feuer allmählich zur Syrupsdicke abgedampft, und dann in gläsernen Gefässen aufbewahrt. — Er giebt nie krystallisirten Zucker. 9. **Queckensyrup**, nach Lammersdorf's Methode. Die ausgegrabenen Queckenwurzeln (Graswurzeln) bleiben gegen 8 Tage auf freyem Felde liegen, dann werden sie mit kaltem Wasser im hölzernen Gefässe übergossen, und nach 3 Tagen durch einen stumpfen Besen von allem anhangenden Erdreiche u. d. gl. gereinigt. Die gereinigten Wurzeln werden in einem großen Kessel mit Wasser übergossen und gekocht, dann die Flüssigkeit abgegossen, oder durch ein Sieb geseihet; die Wurzeln alsdann mit neuem Wasser ausgekocht. Alle Flüssigkeit bleibt nun durch 3 Tage im hölzernen Gefässe stehen, um das Fremdartige abzusetzen; die abgegossene Flüssigkeit wird dann im verzinnten Kessel zur Hälfte abgedampft. Nun setzt man auf jeden Zentner angewandter Wurzeln eine Halbe frisches Rindsblut oder 12 Eyweisse zu, und kocht alles einigemal auf; man seihet nun die Flüssigkeit durch Flanell, sedimentirt, und dampft sie bey sehr gelinder Wärme zur Syrupsdicke ein; dieser wird in steinernen Töpfen aufbewahrt. Ein Zentner reiner Wurzeln giebt 26 bis 28 Pfund Syrup. 10. **Runkelrübensyrup, Runkelrübenzucker** ist eine verjährte Erfindung eines braven Deutschen, Margraffs; in neueren Zeiten durch einen Deutschen, den Berliner Akademiedirektor Achard erneuert und verbessert, durch das ungünstige Urtheil einiger der berühmtesten französischen Chemiker fast unterdrückt, aber nichts destoweniger durch den beharrlichen Muth, und die wissenschaftliche Umsichtigkeit der Deutschen in allen Theilen ihrer Bearbeitung und Erklärung erweitert, vereinfacht, und auf eine seltene Vollendung gebracht. Nun benützen solche die Franzosen am meisten. Unter den Zuckersurrogaten ist dieses das wichtigste, theils wegen der vollkommenen Gleichheit mit seinem Vorbilde, dem Rohrzucker, theils wegen der vielseitigsten Benützung seiner Nebenerzeugnisse und Abfälle; ja, man darf wohl mit einiger Sicherheit sagen, daß dieses Erzeugniß unter allen Surrogaten das seinem Zwecke entsprechendste sey. Hermbstädt hat die Grundsätze zu Erzeugung des Runkelrübenzuckers umständlich aufgestellt, aber sie lassen sich alle auf folgende wenige zurückführen. 1) Die verschiedenen Abarten Runkelrüben liefern eine Zuckermenge in folgender absteigender Ordnung: die völlig weissen, die gelben, die mit rother Rinde und weissem Innern; die mit rother Rinde, und weissem rothgeringelten Inneren; 2) sie geben verschiedene Menge Zucker nach Verschiedenheit des sie erzeugenden Bodens: die auf sandigem Lehmboden gebauten sind zuckerreicher; die auf fettem Thon- oder Kleeboden gebauten minder; die auf Brachfeldern gebauten sind kleiner, aber zuckerreicher, als die auf gedüngtem Lehmboden erzeugten; der vorzüglichste Boden ist der alter gedüngter Brachfelder; 3) sie geben verschiedene Mengen Zucker nach der Verschiedenheit des Düngers, mit welchem der Boden gedüngt wurde; mit Schaafmist gedüngter Boden oder Schaafweiden geben Rüben, fast ohne Zucker, aber mit vielem Salpeter; mit Pferdemist gedüngter Boden giebt Rüben mit we-

nigem Zucker, und vielen salzsauren und salpetersauern Kalk; mit Kühmist gedüngter Boden giebt Rüben mit Zucker, aber zugleich vielen phosphorsauern und äpfelsauren Ammonium, nebst salzsauren Kali; 4) sie geben verschiedene Menge Zucker nach der Zeit der Verarbeitung: die vom Ende Oktober bis Ende Januar verarbeiteten Rüben geben am meisten Zucker; im Februar geht der Zucker in Schleimzucker über, und zersetzt sich endlich ganz; 5) die Menge der Produkte ist folgende: 100 Pfund Rüben geben 30 Pfund Saft; dieser giebt im Durchschnitt 6 bis 7 Pfund Syrup; das Höchste der Menge an Zucker ist aus 100 Pfund Rüben 4 Pfund, und das Mindeste 2 1/4 Pfund guter körniger raffinirter Zucker; der ausgepreßte Rückstand wiegt 70 Pfund; der zuerst gewonnene Syrup darf nur auf Zucker benutzt werden, denn der Syrup würde vom erhaltenen salzsauren und äpfelsauren Kalke, und salzsauren Kali einen unangenehmen Nebengeschmack erhalten. — Nach der Achardschen Weise arbeitet Hofrath Weickart zu Inzersdorf bey Wien, und erhält von 100 Pfund Rüben 20 bis 22 Maaß Saft, 10 bis 11 Pfund Syrup, und beynahe 5 Pfund reinen Zucker; das übrige ist Melasse. Sein Verfahren ist folgendes: die Runkelrüben werden in einem am Boden durchlöcherten Troge rein gewaschen, dann durch eine Maschine (die aus zwey Walzen mit eingefalzten Sägestangen besteht, und durch Pferde getrieben in 11 Stunden 30 Zentner Rüben zu Brey verarbeitet) genau verkleinert, endlich ausgepreßt, und der erhaltene Saft in hölzernen Bottichen alsogleich mit Schwefelsäure (auf 20 Maaß Saft 15 Loth verdünnte Säure) gemischt; dadurch wird die Gährung verhindert, und der Eyweißstoff des Saftes ausgeschieden, was durch 24 stündiges Stehen vollkommen geschieht. Nun wird der Saft in Kästen, von verzinntem Eisenbleche, die in hölzerne Bottiche eingefalzt sind, und vor dem Gebrauche mit Kreidepulver bestreut worden, gebracht; die Heitzung geschieht vermittelst durchstreichender Wasserdämpfe. Nach ein Viertelstündigem Kochen setzt man noch etwas mit Wasser angerührte Kreide zu, so lange, als das Lackmuspapier geröthet wird, und erhitzt alles auf 20 ° R., setzt dann abgerahmte Milch zu, und erhitzt allmählich zu 78 bis 89 ° R. Nun wird die wärmende Dampfröhre gesperrt, und nach einigen Stunden die sich bildende erste Schaumdecke mit Schaumlöffeln weggenommen. Der so geklärte Saft wird durchgeseiht, und in den, ganz wie die Klärpfannen gebildeten Verdampfungspfannen, langsam zur Syrupskonsistenz eingedickt, dann in den hölzernen Sedimentirgefässen durch 4 Tage stehen gelassen, wobey sich aller Gyps absetzt. Endlich folgt die Krystallisirung: man bringt den Syrup am fünften Tage auf flache Schüsseln in ein auf 25 ° R. geheitztes Zimmer; nach erfolgter Krystallisirung wird alles in kleinen leinenen Säcken auf einer schiefstehenden Presse ausgepreßt: die Melasse läuft ab, die Moscovade bleibt. Diese wird nun neuerdings mit wenigem Wasser zu einem sehr dicken Breye befeuchtet, und abermals ausgepreßt. Er sieht nun und ist dem Farinzucker ähnlich an Weisse, Süsse, dem Korne. — Die Weise des Obermedizinalrathes Hermbstädt ist folgende verbesserte und höchst einfache: die Runkelrüben werden gewaschen, die Kronen und Wurzelfasern derselben abgesondert, dann verkleinert (auf Reibeisen zerrieben, oder durch Reibmaschinen) und der gewonnene Brey ausgepreßt. Der frische Saft wird in einem grossen

kupfernen Kessel zum Aufwallen gebracht, durch die Schaumkelle abgeschäumt, nun frisch gebrannter Kalk, der durch Begiessen mit sehr wenigem Wasser vorher zu Staube zerfallen ist, unter stetem Umrühren zur Sättigung der Säure (auf 1 Berliner Quart 200 Grane trocknen Kalkes) zugesetzt, und durch eine Stunde gekocht. Nach 24stündigem Stehen in hohen kegelförmigen Fässern wird der klare Saft abgegossen, und unter gelindem Sieden zur Syrupskonsistenz abgedampft, (oder zur Eigenschwere von 1333 zu 1000, d. h. daß ein 3 Loth Wasser haltendes Gefäß dieses Saftes 4 Loth fasse). Nach Durchseihung des Syrups durch Flanell wird derselbe in hölzernen Gefässen hingestellt, wobey er äpfelsauren Kalk absetzt; man siedet ihn nun so weit ein, bis er sich in Fäden zieht. Nun wird er alsogleich in einem anderen Kessel manchmal so lange umgerührt, bis er körnig wird, und bringt solchen geradezu in die Zuckerformen an einem Orte von wenigstens 18° R. Temperatur; in 24 bis 30 Stunden ist der Syrup zu Zucker erstarrt. Nach der Krystallisation werden die mit Papier verstopften Spitzen der Formen geöffnet, und die Oberfläche des Zuckers mit feuchtem Thone bedeckt, worauf bald ein sehr dunkelbrauner übelschmeckender Syrup abläuft, und der reinschmeckende, weisse, körnige Zucker zurückbleibt. So ist der Prozeß in 8 Tagen, ohne Schwefelsäure oder Alaun, ohne Eyweiß oder Blut, nur durch gebrannten Kalk, vollendet. Hermbstädt berechnet das so erhaltene Pfund Rohzucker im Durchschnitte auf 4 Groschen, oder 15 Kreutzer österreichischen Geldes, ohne Berechnung und Benutzungsfähigkeit der Rückstände. — Zum Hausbedarf ist die Weise, Runkelrübensyrup zu bereiten, der Frau Zachariä zu Göttingen anzuempfehlen: die Rüben werden gewaschen, geschält, der obere breite Theil weggeschnitten, und dann gerieben; der ausgepreßte Saft stehe durch 6 bis 12 Stunden, um alle Fasern abzusetzen, dann wird er abgegossen, und in grossen eisernen Gefässen aufgekocht, während dessen mit Kreidepulver gesättigt, und mit groben Holzkohlenpulver (auf einen Eimer Saft 2 Hände voll berechnet) durch zwey Stunden gekocht; endlich wird solcher mit frischem Rindsblute (auf einen Eimer mit einer Halbe), das vorher mit kaltem Runkelrübensafte vermengt worden, angerührt, und bis zur Klärung gekocht. Man läßt ihn im hölzernen Gefässe erkalten, und sich allmählich klären, dann wird er durch grobe Leinwand filtrirt, und allmählich zur Syrupsdicke abgedampft. — Der Rückstand der zu Zucker verarbeiteten Rüben hat den vielseitigsten Gebrauch; der Preßrückstand wird mit Wasser abgekocht, ausgepreßt, und der erhaltene Saft zu Weingeist benützt; der feste Rückstand kann fürs Vieh verfüttert, oder nach vollkommener Aussüssung zu gutem Packpapiere, und zu Pappendeckeln verarbeitet werden; die Melasse kann mit gleichen Theilen Wasser zur Gährung gebracht, und zu sehr gutem Rum oder Cognac gebrannt werden. 11. **Stärkesyrup, Stärkezucker** ist eine Erfindung Kirchhofs: er bereitete ihn zuerst aus dem gemeinen Stärkmehl, das heißt, der Getreidestärke; Lampadius dehnte seine Bereitung auf die Kartoffelstärke aus; allein jede Stärke (jedes Satzmehl) der Pflanzen giebt, auf ähnliche Weise behandelt, Zucker. Die Kartoffelstärke giebt mehr Zucker, als die Weizenstärke: man bereitet die Kartoffelstärke durch Zerreiben der rohen Kartoffeln, Zertreten derselben mit Wasser, und Absondern des Stärkemehls durch

ein Haarsieb von den Fasern; es wird nun alles ausgesüßt und getrocknet. So geben 100 Pfund Kartoffeln 10 bis 14 Pfund Stärke, aber 100 Pfund Weizen 30 bis 35 Pfund. Die Menge des zu erhaltenden Syrups ist beyläufig eine Gleiche mit der der angewandten Stärke:

2 Pfund Weitzenstärke geben 1 Pfund 28 Loth Syrup;
32 Pfund — — — höchstens 28 Pfund — nach Reichard und Rösler;
4 Pfund Erdäpfelstärke geben 4 Pfund Syrup, oder 18 Loth Zucker, nach Lampadius;
3 Pfund — — — 3½ Pfund Syrup nach Flügger.

Der Stärkesyrup ist sehr dickflüssig, klar, bräunlich, vom Geschmacke des leichtgebrannten Gerstenzuckers, im Wasser und Weingeist ganz auflöslich; sein Preis ist zwischen 4 Groschen sächsisch bis 20 Kreutzer Konventionsgeldes fürs Pfund. Der Stärkezucker ist fest, fast ähnlich der erhärteten Stärke, weißgelb, beynah steinhart, nicht körnig oder krystallinisch; mild süsse, etwas kühlend, aber weniger süß, als Rohrzucker wie 1 zu 2, oder zu 1 1/4, im kalten Wasser nur langsam auflöslich. Der Prozeß besteht in einer Säuerung der Stärke vermittelst der Schwefelsäure; die Stärke wird erst Gummi, dann Zucker: Anfangs dick wie Kleister, beym Kochen dünnflüßig, endlich nach 3/4 Stunden wie Wasser. Die Weise des Entdeckers Kirchhof ist folgende: man bedarf 1 Theil Stärkmehl, 4 Theile Wasser, 1/100 konzentrirte Schwefelsäure, 1/10 Kohlenpulver, und hinlängliche Kreide. Die Schwefelsäure wird mit zwey Theilen Wasser vermischt in einem großen kupfernen verzinnten Kessel (auf 18 Pfund Flüssigkeit halte solcher einen Eimer derselben,) zum Sieden erhitzt, und nun die mit den übrigen zwey Theilen Wasser zu einer milchichten Flüssigkeit angeriebene Stärke durch ein Haarsieb gelassen allmählich eingetragen; dann durch 36 Stunden unter öfterem Umrühren mit einem hölzernen Löffel, besonders in den ersten sechs Stunden, im Sieden erhalten; die Flüssigkeit schäumt auf, und läuft leicht über, was aber große Gefässe, allmählich zugesetztes Wasser und fleißiges Umrühren verhindern. Eben so wird das Anbrennen nur durch immerwährendes Umrühren verhindert. Nach 36 Stunden setzt man das Kohlenpulver zu, läßt es einige Stunden stehen, und benimmt dann der Flüssigkeit durch hinreichende Kreide die freye Schwefelsäure (bis solche nämlich das Lakmuspapier nicht mehr röthet). Nach einigem Aufkochen wird die Flüssigkeit durch Flanell oder Leinwand geseiht, und in flachen zinnernen Gefässen durch gelinde Wärme zur Syrupsdicke abgedampft, abermals durchgeseiht, und zur Trockne abgedünstet. — Lampadius nimmt folgendes Verhältniß der Körper dazu: 12 Loth Vitriolöl, 4 Pfund Kartoffelstärke, 16 Pfund Wasser. In zwölf Pfund kochendes Wasser trage man durch einen gläsernen Trichter 12 bis 13 Loth Vitriolöl allmählig ein, in diese nun ebenfalls allmählich vorher mit 4 Pfund Wasser angerührte 4 Pfund Kartoffelstärke, und koche das Gemische durch 7 (bis 10) Stunden; dann setzt man zur Abscheidung der Schwefelsäure hinreichende Kreide oder gepulverten Kalkstein zu; der dadurch gebildete Gyps wird durch 12

bis 24stündiges Stehen im hölzernen Gefässe abgesetzt, und von diesem der Syrup durch Abgiessen und Auspressen im Filtrirsacke abgesondert. Die Flüssigkeit wird nun allmählich ohne Kochen abgedampft. Das Kochen unternimmt Lampadius in einem besonderen, doch einfachen, und weniger Kosten bedürfenden Apparate, nemlich in einem hölzernen Bottiche, durch welchen die am Ende hölzerne Röhre einer gewöhnlichen Brandtweinblase geht, und in welcher also das Kochen durch die in der Blase erzeugten Wasserdämpfe hervorgebracht wird. — Reichard und Rösler zu Ulm nehmen nicht 7, sondern 5 Pfund Wasser, genau die von Lampadius vorgeschriebene Menge der Schwefelsäure; sie vermischen das Stärkemehl trocken mit 1/8 seines Gewichtes Kohlenstaub, und tragen es so in die kochende Schwefelsäure; das Gemische kochen sie nicht durch 7, sondern nur durch 4 Stunden, lassen es alsdann durch drey Wochen mit der Säure an der Atmosphäre stehen, und rühren es täglich um. Nun erst wird die Säure durch Kreide abgesondert, dann die Flüssigkeit durch eine Stunde im kupfernen Gefässe aufgekocht, durch drey Tage in hölzernem Gefässe stehen gelassen, abgegossen, durch Löschpapier über einem Seihtuche geseiht; endlich abermals durch 2 Stunden gekocht, durch 2 Tage sedimentirt, und allmählich zur Syrupkonsistenz abgedampft (auf 3 Grade nach der Beckschen Spindel). So erhält man aber aus 32 Pfund Stärke höchstens 28 Pfund Syrup. — Alle vorhergehenden Chemiker tragen das Stärkemehl in die Säure ein; Kirchhof 1 Pfund Stärke in 1/100, Lampadius 4 Pfund Stärke in 12 Loth, Flügger 3 Pfund Stärke in 6 Loth Vitriolöl. — Prechtl kehrte den Versuch um: er kochte 2 Pfund Stärke mit 1 3/4 Maaß Wasser, und trug dann 1 1/2 Loth Vitriolöl, vorher mit 1 3/4 Maaß Wasser gemischt ein; nach 6stündigem Kochen setzte er abermal 1/4 Loth Vitriolöl, vorher mit Wasser verdünnt, zu; nach 12stündigem Kochen setzte er Kohlenpulver zu, und verfuhr wie oben. 12. **Weintraubensyrup, Weintraubenzucker** ist eine Erfindung Prousts. 100 Pfund arragonische Weintrauben geben 90 Pfund Saft, diese 27 Pfund Moscovade; im Allgemeinen geben 100 Pfund spanische Trauben 30 bis 40 Pfund Zucker. 20 Pfund ganz reife weisse Trauben gaben zu Berlin nur 31 Loth süssen, doch zugleich faden Syrups. Der Weintraubensyrup ist weingelb, sehr süsse, von angenehmem Fruchtgeschmacke; sehr gut zum Einmachen der Früchte. Der Weintraubenzucker ist wenig süß, an den Zähnen klebend, wachsähnlich, im Wasser schwer auflöslich, körnig, nicht krystallinisch. Reife Weintrauben (oder unreife lasse man auf Stroh liegend nachreifen) werden zu Beeren gepflückt, zerquetscht, und gelinde gepreßt; (der letzte, stark, oder auf gewöhnliche Weise gepreßte Most taugt besser zum schwachen Weine oder Brandtweine). Der Most wird aufgekocht, und mit Kreide so lange versetzt, als er braust, und das Lakmuspapier roth färbt; dann sedimentirt, durch Flanell geseiht, mit Eyweiße aufgesotten, wieder geseiht und zur Syrupsdicke abgedampft. Es setzt sich noch während des Erkaltens äpfelsaurer Kalk ab. Durch gelindes Abdampfen zur Trockne entsteht der minder gute Weintraubenzucker. Da man bey Arbeiten im Grossen manchen Most spät zum Abdampfen bringen kann, so muß man die Gährung desselben durch Schwefeln hindern. 13. **Zwetschgen- oder Pflaumensyrup, Zwetschgenzucker.** Auch dieser

Früchte Benützung auf Zucker ist nicht zu verwerfen. 120,000 Zwetschgenbäume geben im Durchschnitt 7650 Zentner Früchte; diese geben

318 Zentner Zucker, das Pfund zu 40 kr.
637 — Syrup, — — zu 15 kr.
31,875 Maaß Brandtwein " " zu 40 kr.

Auf Syrup verarbeitet geben 24 Pfund Zwetschgen 5 Pfund Syrup und 2 Maaß Brandtwein aus dem Rückstande. Die Weise der Bearbeitung nach Dr. Fuchs zu Jena ist folgende: 1800 Zwetschgen wurden im kupfernen verzinnten Kessel mit 48 Halben Wasser einigemal aufgekocht, und nun ausgepreßt. Sie gaben 30 Halbe Saft, der zur Hälfte eingekocht, so lange mit Kreide versetzt wurde, bis alle Säure weggenommen, und das Lakmuspapier nicht mehr geröthet wurde; nun blieb die Flüssigkeit 24 Stunden im hölzernen Gefässe stehen, wurde dann vom Bodensatze abgegossen, und bey gelindem Feuer zur Syrupdicke abgedampft. So erhielt man 4 Pfund Zwetschgensyrup.

Zuckerwurzel, Zuckerrübe, Sium Sisarum, ein wohlschmeckendes Küchengewächs, das man als Gemüse ißt, aber nur sehr wenig baut.

Zugochse s. Ochse.

Zugvieh nennt man bey der Wirthschaft die Arbeiten der Pferde und Ochsen. Immer muß man trachten Zugvieh von guter Art zu haben, weil es gewöhnlich dauerhafter ist und mehr Kräfte hat. — Man streitet noch immer darüber, ob die Pferde oder die Ochsen ein nützlicheres Zugvieh sind, aber immer kommt es auf die Beschaffenheit des Gutes und auf andere Umstände an, welche Gattung man sich anschaffen soll. Zum Vortheile der Ochsen sagt man: Zehn Ochsen kann man eher erziehen als ein Pferd; Ochsen sind wohlfeiler im Futter und brauchen weniger Knechte; mit abgewechselten Ochsen kann man des Tags 2 Stunden länger pflügen; sie ziehen eine größere Last; sie machen mehr und besseren Dünger als die Pferde; man kann sie brauchen, wenn sie auch beschädigt sind, und die Fleischer kaufen sowohl alte als auch lahme, oder sonst beschädigte Ochsen. Für die Pferde sagt man aber dagegen: Man kann bey der Pferdefutterung auch Maaß halten; Pferde können alle Tage gehen, Ochsen lange nicht so anhaltend; Pferde gehen hurtiger; Pferde haben besonders beym Eggen und auf der Straße großen Vorzug; Zehn Ochsen ziehen wohl mehr als 4 Pferde, aber nur ruckweis, nicht in einem fort; die Ochsen machen freilich mehr Mist, aber nur im Winter, denn im Sommer sind sie nicht im Stall; in manchen Feldern ist der Pferdemist besser als Ochsenmist; Ochsen sind der Viehseuche mehr unterworfen als Pferde — und hiernach kann sich jeder nach seiner Lage das beste wählen.

Zugvögel sind diejenigen, welche den Winter über nicht bey uns bleiben, sondern zur Herbstzeit fortziehen, und im Frühling wiederkommen.

Zügel nennt man 2 lange Riemen von Leder, die an den Zaum angemacht und von der linken Hand des Reuters geführt werden, um das Pferd in Gehorsam zu erhalten.

Zunge nennt man das schmale Stück Holz vorne an der Pflugkarte, daran die Pflugwaage gehängt wird. Zunge nennt man auch den

Unterschied zwischen zwey Röhren eines Schornsteins, und Zunge nennt man auch auf dem Wagbalken den aufrechten Stift, der zwischen dem Kloben spielt und durch sein Neigen auf die eine oder die andere Seite den Ausschlag, wenn sie aber mitten inne steht, die Gleichheit des Gewichts in beyden Schalen anzeigt.

Zwang nennt man einen Drang zum Stuhlgang mit Schmerzen und Reissen im Unterleibe. Er ist gewöhnlich mit der Ruhr verknüpft.

Zwanghüfig s. Hufzwang.

Zweckholz s. Spindelbaum.

Zwerg nennt man im Gartenbau verschiedene Gewächse, die in ihrer Art niedriger wachsen, als sie sollten und könnten.

Zwergbaum heißt daher ein Baum, der durch besonderes Pfropfen und durch eine besondere Wartung so gezogen ist, daß er keinen Stamm in die Höhe treibt, sondern sich bald über der Wurzel in Zweige ausbreitet, dennoch aber viel und gute Früchte bringt. Man hat busch- oder freistehende Zwergbäume, und auch Ranken- oder Spalierbäume. Aepfel- und Birnbäume gerathen auf diese Art besonders vortheilhaft und man okulirt die Zweige zu solchen Bäumen besonders gerne auf Quittenstämme; Spalierbäume aber macht man von mehreren Arten, als Aprikosen, Pfirschen, Mandeln, Kirschen, Pflaumen, Mispeln, Quitten, Haselnüsse ꝛc.

Zwetschken s. Pflaumen.

Zweiback, Zwieback, nennt man einzweymal gebackenes Brod, welches hart und ausgetrocknet ist. Man hat groben Zwieback zum Vorrath auf Schiffen und für Armeen, und den feinen, der aus schönem Weitzenmehl auf verschiedene Art gebacken wird.

Zweifalter s. Schmetterling.

Zwiebel nennt man den Keim gewisser Gewächse, welcher zu ihrer Vermehrung dient. Sie haben eine rundliche und nach der Stelle, wo der Keim ausbrechen will, eine zugespitzte Gestalt und ein körnichtes Wesen. Sie bestehen aus über einander liegenden Häuten, oder aus Schuppen.

Zwiebel im besondern Verstande nennt man ein Gartengewächs, Allium Cepa, welche als Speise und zum Gewürz dient. Es hat hohle, zarte, lange und spitzige Blätter, eine knollichte Wurzel, gleichsam aus Schalen übereinander gelegt und einen scharfen Geruch und Geschmack. Den gemeinen Gartenzwiebel theilt man in Sommer und Winterzwiebel ein; ersterer hat einen längeren, letztere einen niedrigern Stengel als die Blätter. Man hat auch weiße und rothe. Den Sommerzwiebel säet man im Frühling ganz dünne; in 6 Wochen geht er auf und man hält ihn dann vom Unkraut rein. Im Herbst nimmt man ihn aus und verwahrt ihn zum Gebrauche an einem trockenen Ort. Die schönsten behält man zu Samen, und diese setzt man wieder im Frühling reihenweise, eine halbe Elle von einander. Man nennt sie auch Steckzwiebel, und alle Abarten davon sind der Kartoffel- spanische- und weisse Florentinerzwiebel bekannt. Die Winterzwiebel säet man später, versetzt sie gegen Johanni, verschneidet ihnen dabey die Blätter und Wurzeln bis zur Hälfte, läßt sie über Winter in der Erde, und verbraucht sie den folgenden Sommer. Abarten des Zwiebel sind auch der Porre, die Schalotten, der Schnittlauch, der Rockambol, der Knoblauch s. d. W. Allerley

Blumen, als Hiazynthen, Tulpen ꝛc. die man aus Zwiebeln zieht, nennt man Zwiebelgewächse.

Zwiesel nennt man einen Ast eines Baumes, der sich wieder in 2 Aeste theilet, welche die Gestalt einer Gabel bilden und in ihrem Vereinigungspunkte ein Zwiesel heissen. Man braucht solche Zwiesel als Wünschelruthe.

Zwillig, Zwillicht, ist ein doppelt, und erhaben überschlagenes leinenes Gewebe, das musterartig gearbeitet, und zu Bettzeugen, Handtüchern ꝛc. gebraucht wird. Ganz groben Zwillig nennt man **Sackzwillig**.

Zwirn nennt man ein leinenes Garn, welches durch ein besonders Rad 2 oder dreyfädig gedreht ist; welche Arbeit man das **Zwirnen** nennt. Wenn das Garn nicht schon gebleicht ist, wird der Zwirn erst später gebleicht. Man hat verschiedene Arten von Zwirn, grobe und feine, und braucht sie im Hause zum Nähen und Stricken.

Zwitterblumen nennt man solche, wo in einer Blume männliche und weibliche Geschlechtstheile der Pflanzen vorhanden sind. Am schönsten sieht man selbe bey Tulpen und Lilien, s. Pflanzengeschlecht.

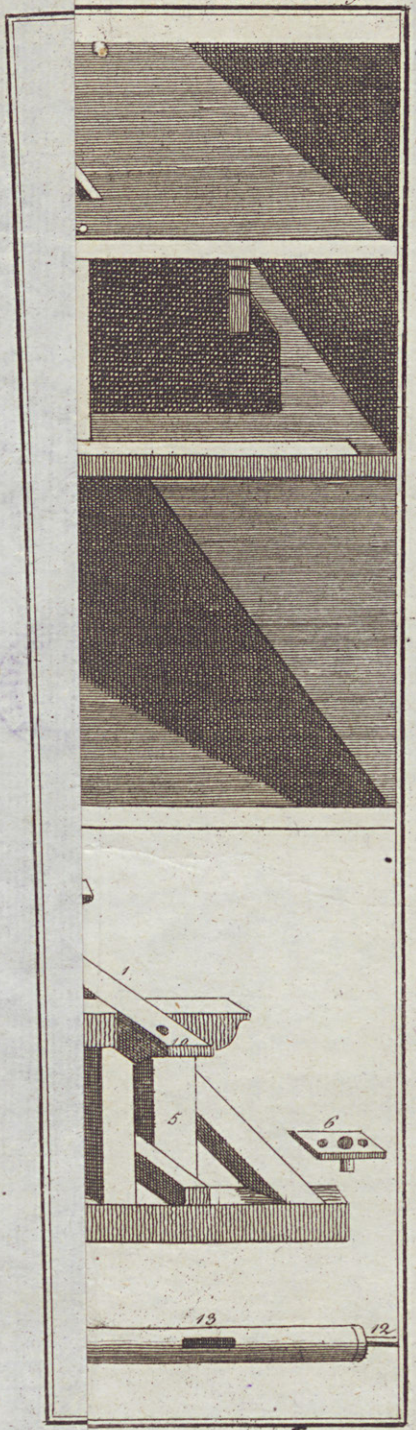
Fortsetzung der Druckfehler im ersten Band.

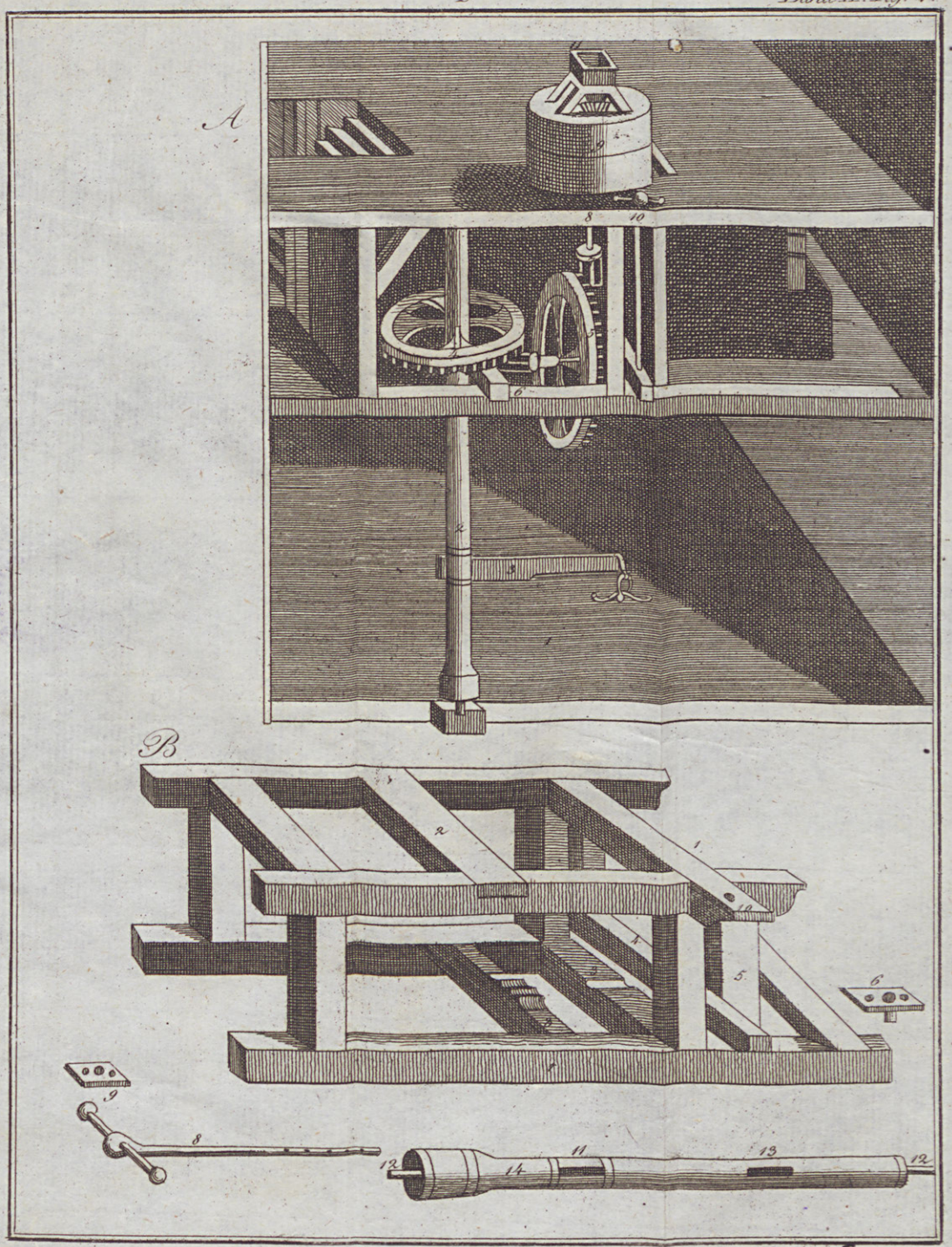
Seite	292	Zeile	14 v. u.	Graupenstampfe	statt	Graupenstamvfe.
—	detto	—	8 v. u.	graupen	—	grauben.
—	297	—	29 v. u.	momordica	—	momordia.
—	302	—	oben	Habichtskraut	—	Habichtskratn.
—	detto	—	9 v. u.	wie mit der	—	wie der
—	detto	—	17 v. u.	Beile	—	Beule.
—	312	—	9 v. u.	Harz	—	Herz.
—	318	—	18	Ipeca	—	Tpeca.
—	detto	—	29	Aloës	—	Alvis.
—	324	—	7 v. u.	Cuscuta	—	Cusenta.
—	328	—	31	Schwaden	—	Schwaben.
—	333	—	19	ziehe	—	iehe.
—	337	—	14 v. u.	Grüfter	—	Gräfter.
—	338	—	5 v. u.	Brodt. 3)	—	Brodt.
—	345	—	11 v. u.	Rejolen	—	Rejelen.
—	346	—	20	Erndte	—	Eendte.
—	347	—	4	Dosten, Origanum vulgare u. Quassia	—	Dosten und Quassia, Origanum vulgare.
—	352	—	9	Haber	—	Heber.
—	354	—	13	Gräften	—	Krüften.
—	355	—	13 v. u.	eiförmige	—	einförmige.
—	359	—	15 v. u.	Blumen	—	Blättern.
—	360	—	10	Mark	—	Markt.
—	364	—	12 v. u.	Quirl	—	Guirl.
—	366	—	5	Melilotus	—	Melibeum.
—	368	—	5 v. u.	Kalb	—	Ralb.
—	380	—	2	Rollzeit	—	Vollzeit.
—	389	—	21	Rohrkästen	—	Rohrküsten.
—	395	—	14	Stendelwurzel	—	Strudelwurzel.
—	detto	—	19	militaris	—	militaxis.
—	396	—	21	fistulosum	—	fistucosum.
—	401	—	21	Nebenblätter	—	Rosenblätter.
—	402	—	13	sonnenreichen	—	samenreichen.
—	408	—	9 v. u.	Mariage	—	Maringe.
—	410	—	18	Getreide	—	Geereide.
—	419	—	18	masceuer	—	masemer.
—	428	—	8 v. u.	Pipats	—	Pipath.
—	430	—	14 v. u.	zeichnet	—	rechnet.
—	432	—	28	Konizeren	—	Konizeren.
—	434	—	9	nach	—	aus
—	435	—	10 v. u.	latifolia	—	catifolia
—	436	—	8	Pferden	—	Pferdrn.
—	437	—	18 v. u.	Zubereitung	—	Zubereieung.
—	440	—	27	rische	—	nische
—	detto	—	29	bestockt	—	bestreckt.
—	445	—	25	der	—	die

Zweyter Band.

Seite		Zeile			
4	29		Viertel	statt	Viereel
12	9	v. u.	Mandelbaums	—	Mandelbaams.
25	30	v. u.	Winde	—	Weide
58	10		Moticke	—	Molicke
69	25		Furchen	—	Wurzeln
104	18		leicht	—	lacht
119	23		List	—	Lust
123	14	v. u.	Alter nicht immer	—	Alter immer
154	32		entspringendes	—	entspingendes
157	24		coronaria	—	evronaria
160	26		divicum	—	dicicum
165	1		Scheben	—	Schaben
166	3	v. u.	Neustria	—	Neustica
168	18	v. u.	Schläfen	—	Schlüfen
187	3		selbe	—	seibe
190	6	v. u.	holesericea	—	holosaricea
211			Sangvisorba	—	Sangvisvena
218	4		muß man mit	—	muß mit
222	16		sonst	—	schon
241	22		Schlittkufen	—	Schlittlaufen
253	3	v. u.	Cryptogamisten	—	Cryptoganisten
254	1		zellicht	—	zollicht
264	21		Mezereum	—	Mazereum
277	6		keines	—	keine
detto	19	v. u.	Sophia	—	Sophiae
281	21	v. u.	Pflanzen	—	Panzen
281	17	v. u.	belegt	—	belgt
283	2		Waldvogel	—	Waldrogat
detto	2	v. u.	periclimenum	—	periclianum
289	27		Geäse	—	Gräse
299	6	v. u.	Glantz	—	Glatz
304	16	v. u.	Strengel	—	Stempel
305	3	v. u.	Winterfeuchte	—	Winterfrüchte
323	9	v. u.	anzeiget	—	anziget
334	21		Kärnthen	—	Kärntchen
342	14	v. u.	Verzäumung	—	Vergäuung
345	4	v. u.	Löserdürre	—	Löserdürre
352	15	v. u.	Szebelléb	—	Szabelléb
365	7		gebleichte	—	gelblichte
detto	9	v. u.	Bänder	—	Bäuder.

DEBRECENI EGYETEMI KÖNYVTÁR
Lelt. 264-1955


1.
5.
6.
13.
12.



Eine Pferdmühle.



ZEMSKÉ MUZEUM V BRNĚ



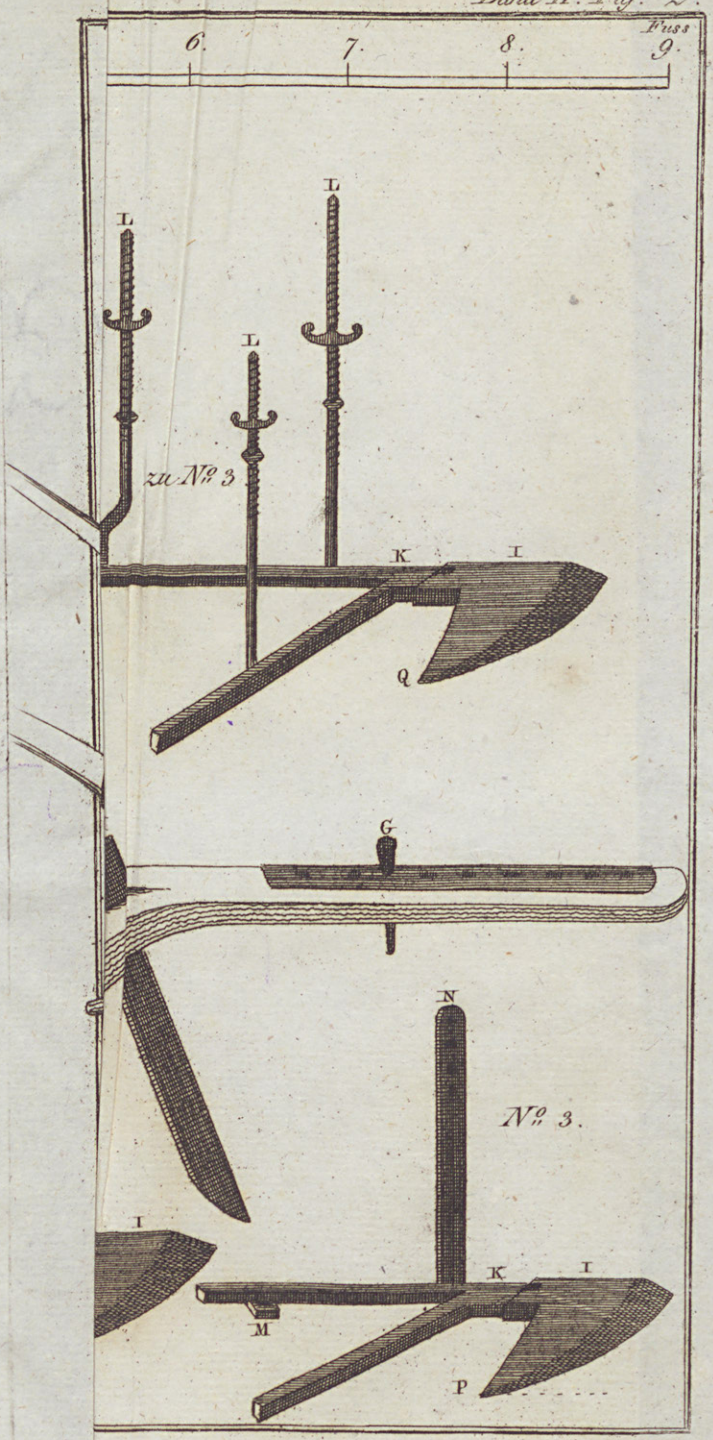
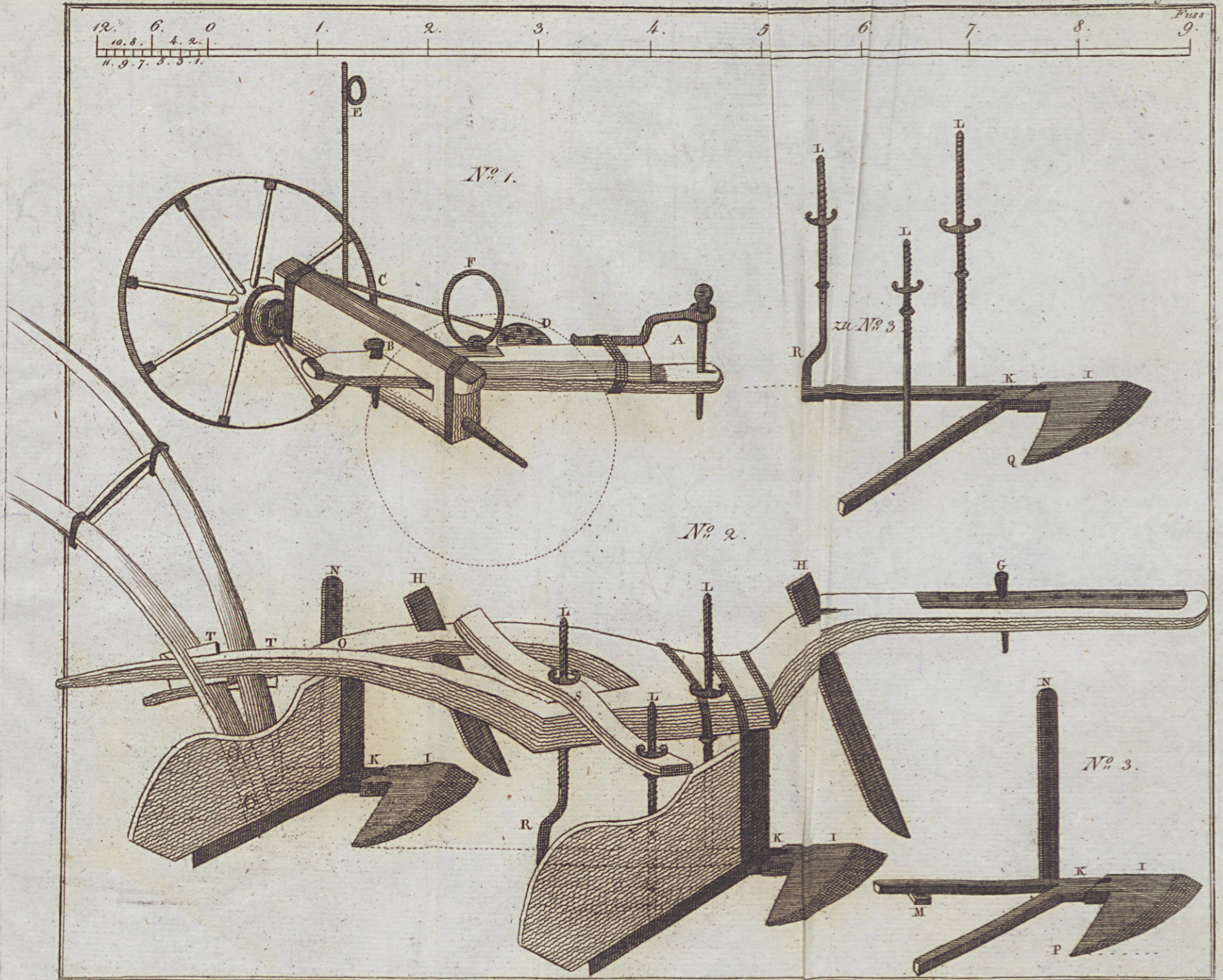
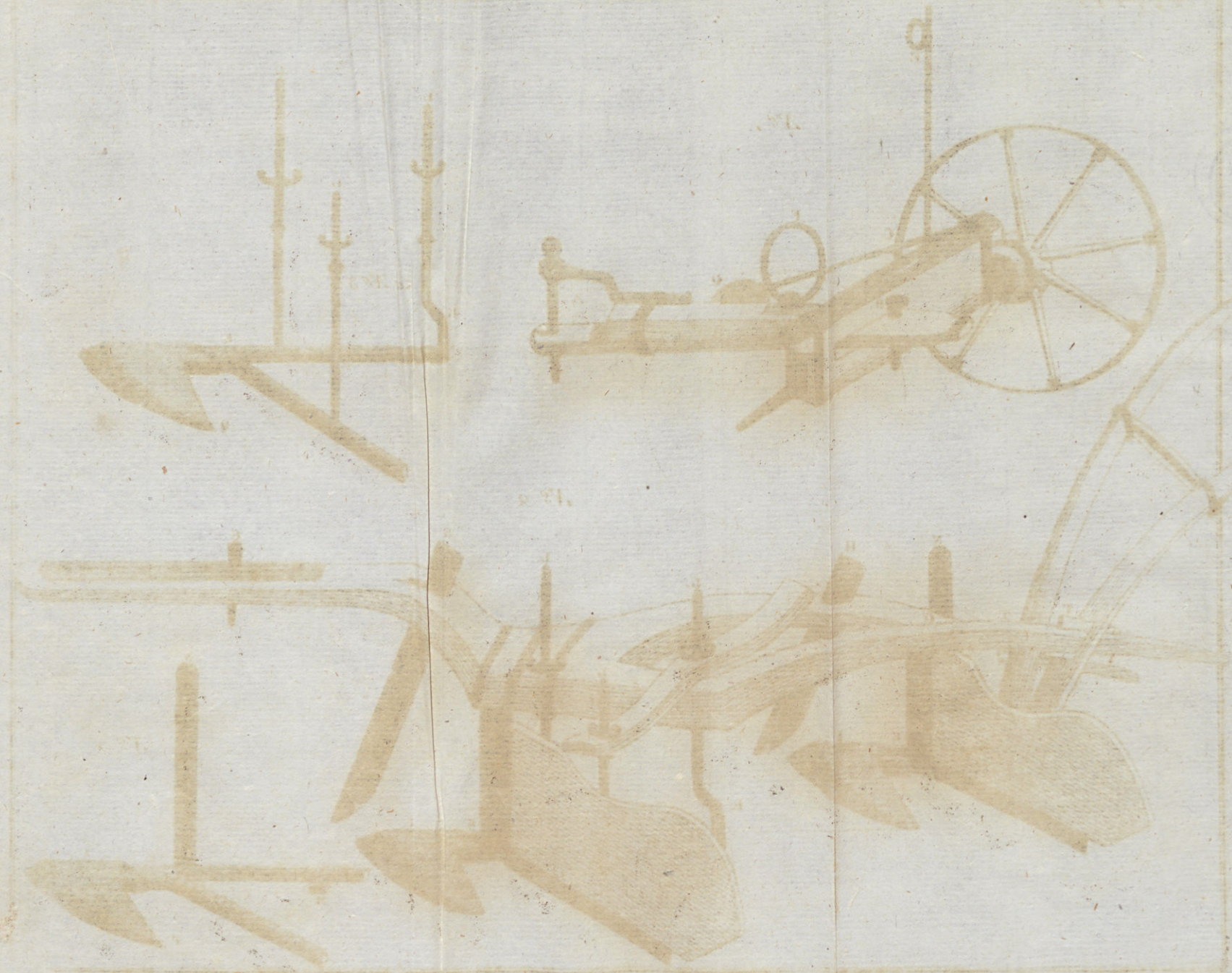

6.
7.
8.
9.
Fuss
L
L
L
zu Nº 3
K
I
Q
G
N
Nº 3.
I
K
I
M
P

Fig. II.

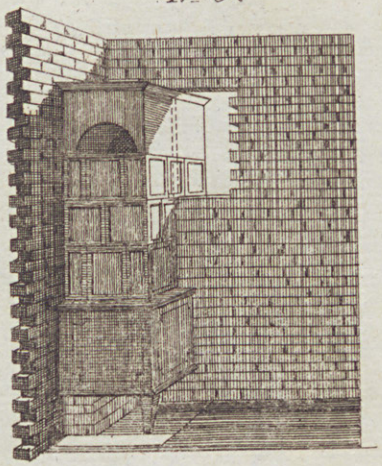


Der Doppelpflug.





№ 5.

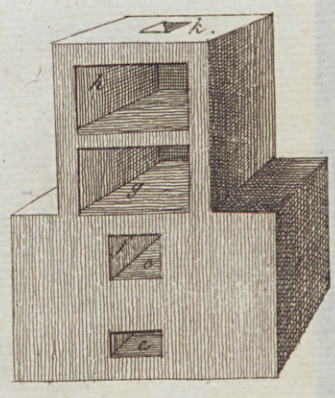


№ 8.

k.

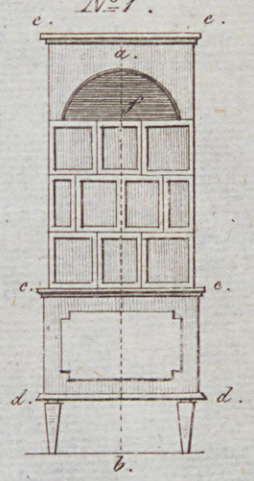


№ 9.

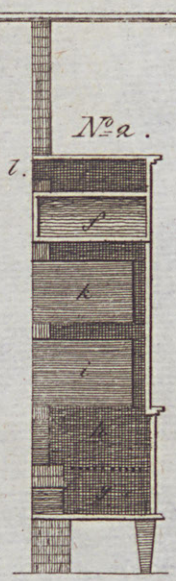


Fuſs.

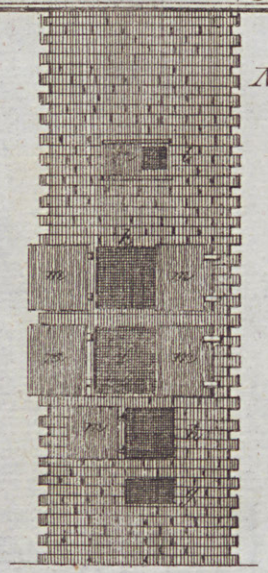
№ 1.



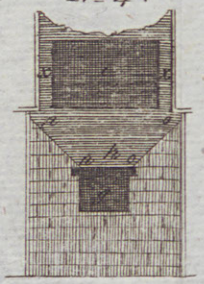
№ 2.



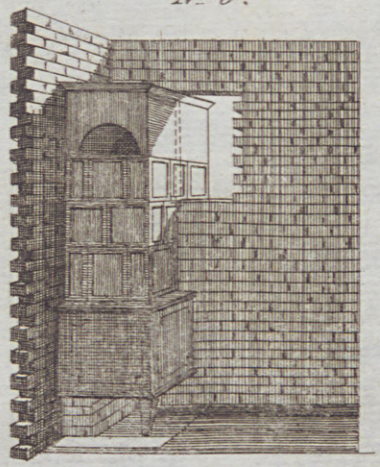
№ 3.



№ 4.

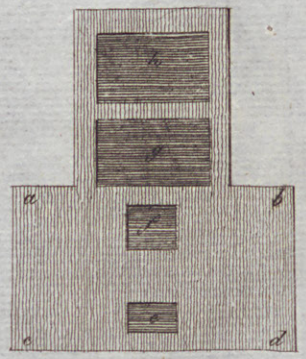


№ 5.

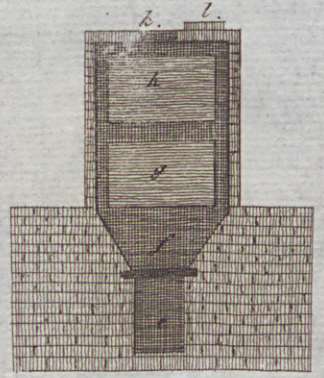


Sparöfen.

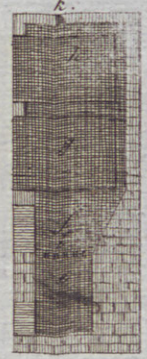
№ 6.



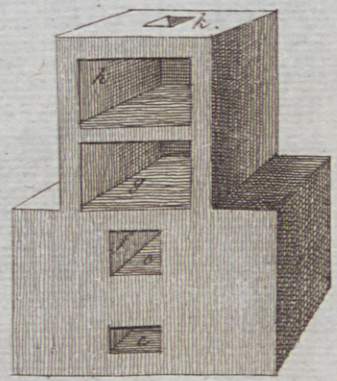
№ 7.



№ 8.

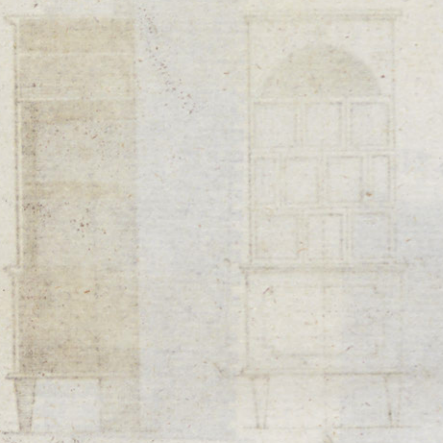


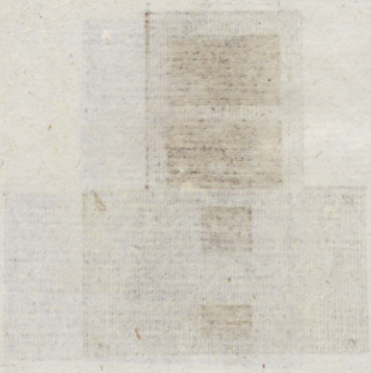
№ 9.



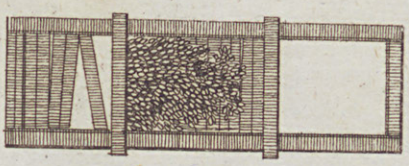
1 2 3 4 5 6 Fuss.



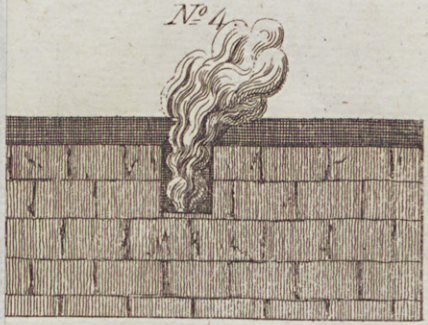




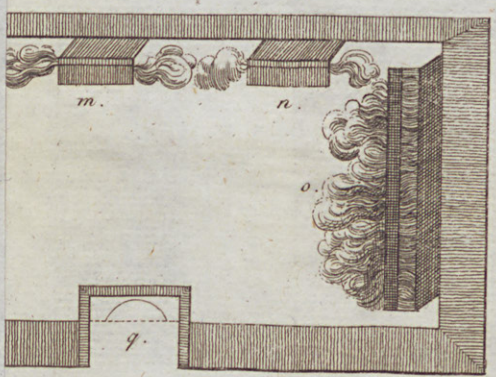
№ 5.



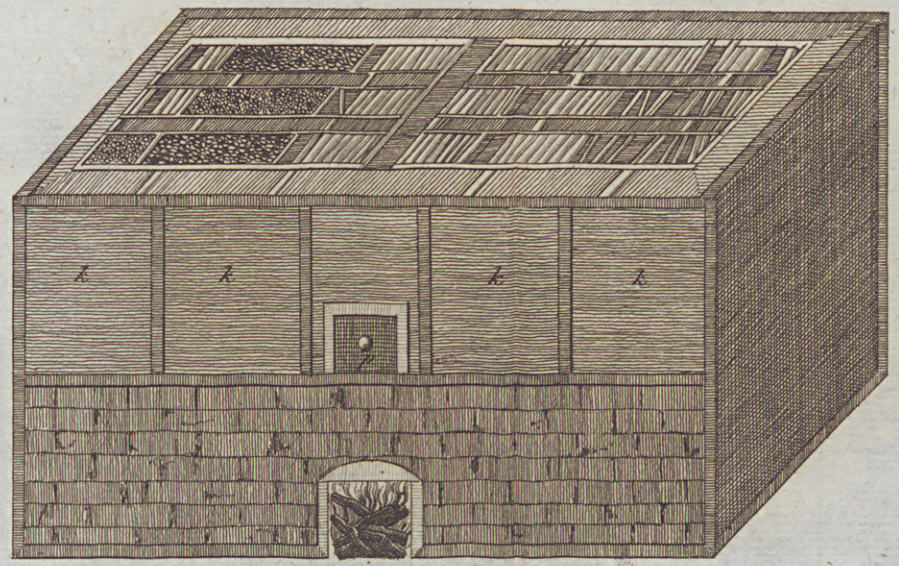
№ 4.



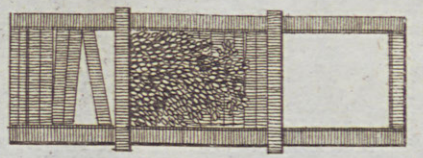
№ 3.



№ 1.



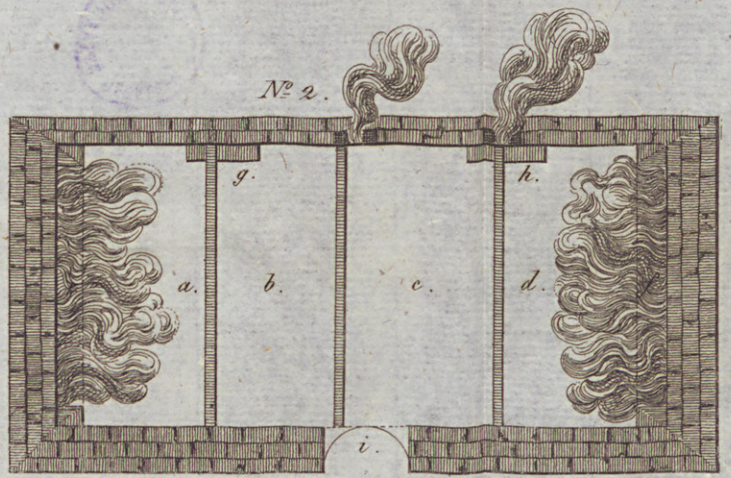
№ 5.



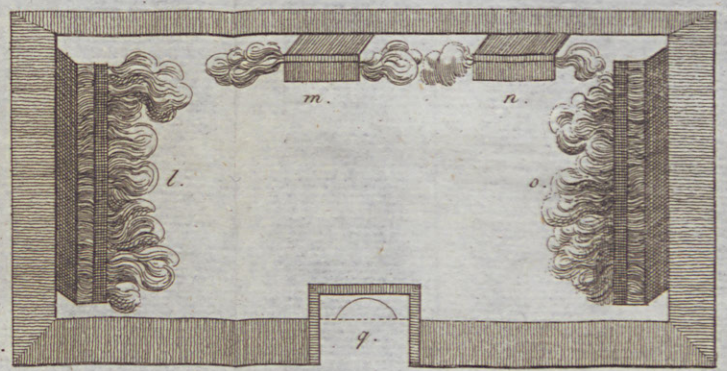
№ 4.



№ 2.



№ 3.



Obstdarre.



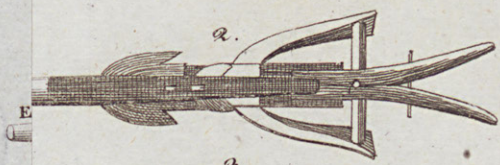
DEBRECEN EGYETEMI KÖNYVTÁR





DEBRECEN EGYETEMI KÖNYVTÁR

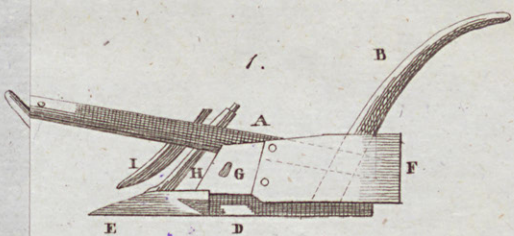
2.



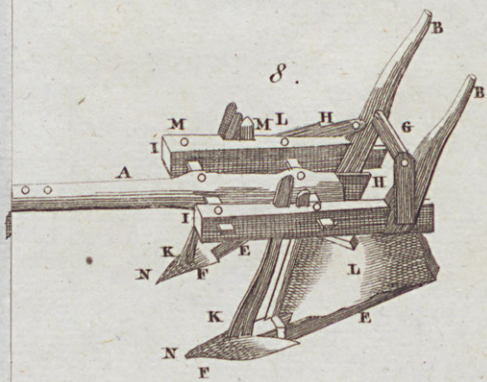
3.

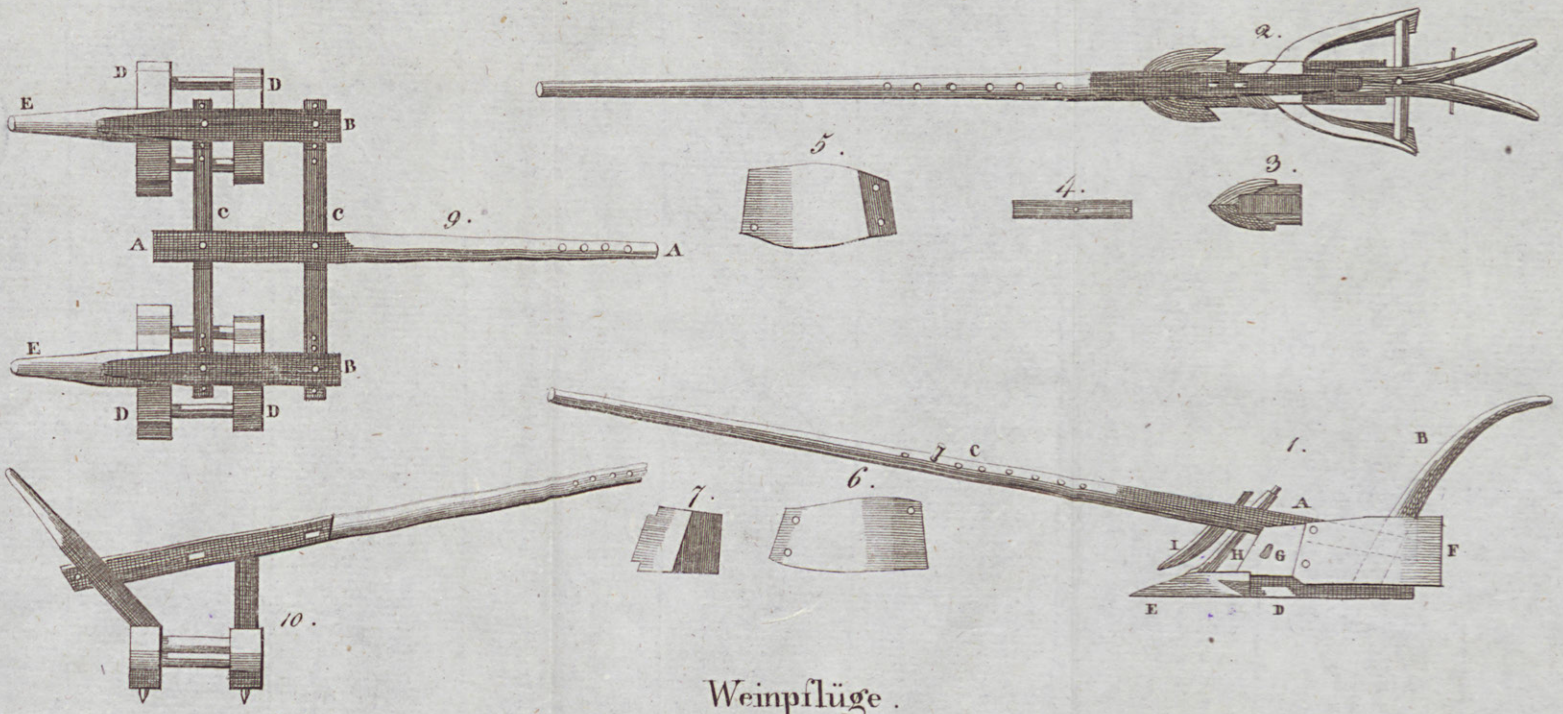


1.



8.





Weinpflüge.

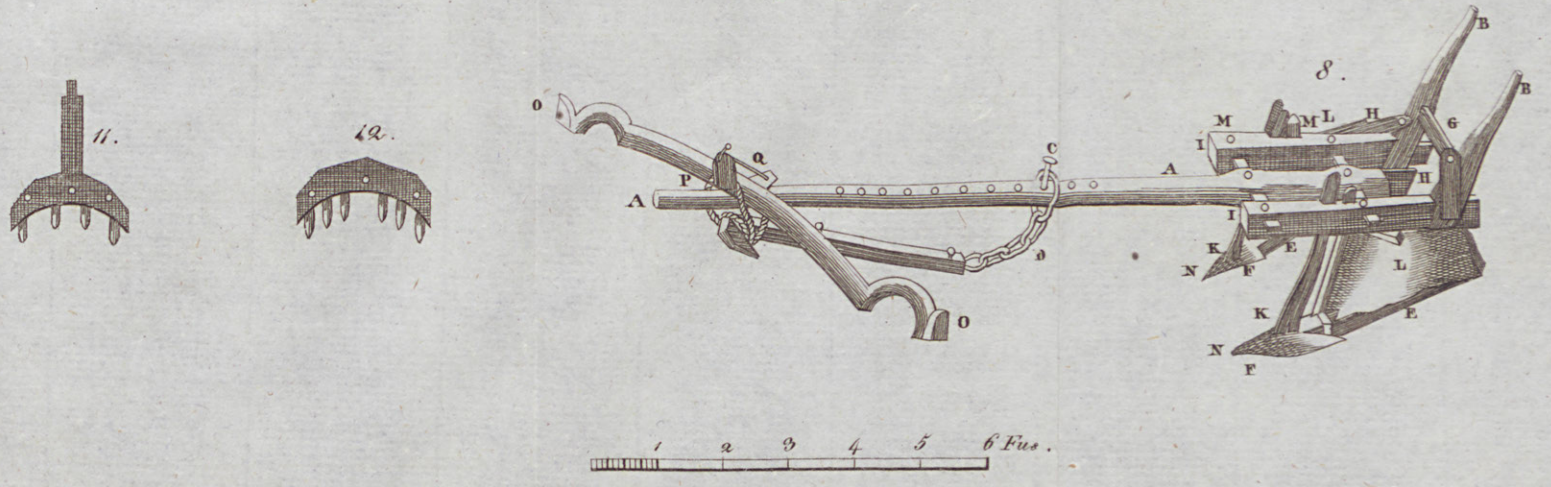








Fig. VIII.

3 4 Schuh

Ein

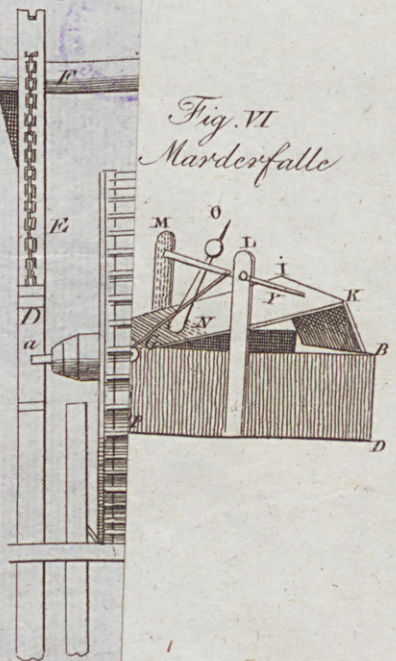


Fig. VI
Marderfalle

Fig. VIII

Englischer Wiesen

Moos Pflug

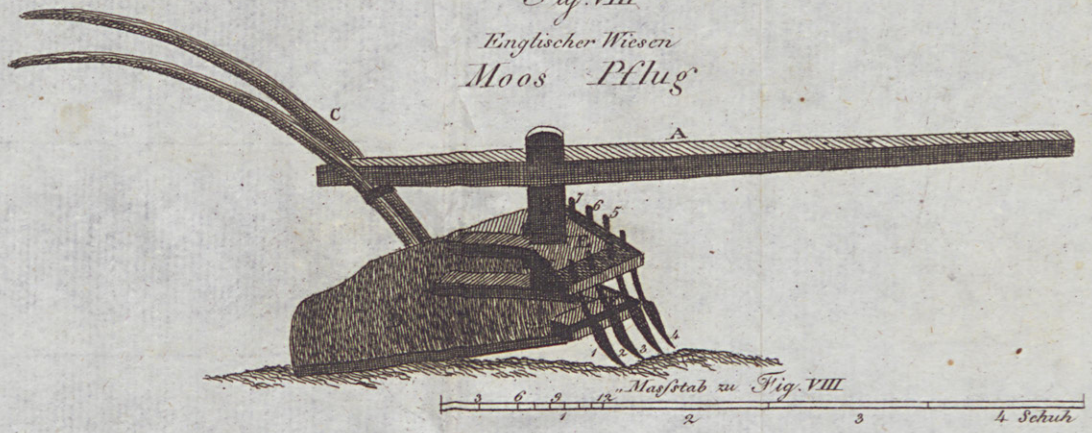


Fig. VII

Ein Pansterzeug

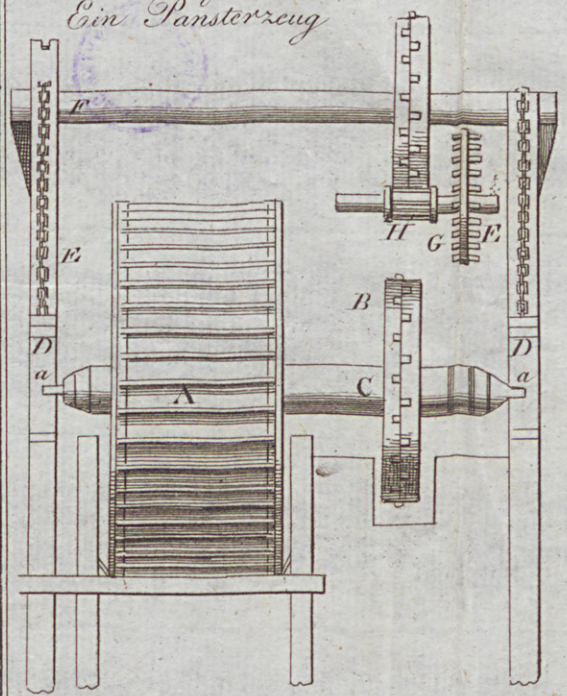
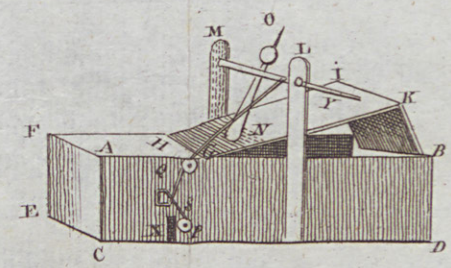


Fig. VI

Eine Marderfalle









EGYETEMI KONYVTAR DEBRECEN



EGYETEMI KÖNYVTÁR DEBRECEN

77314

1865